

# Bunte Vielfalt im Storchengarten

## Phase 1

Anlegen, Pflanzen und Säen, Pflegen, Bestimmen. Lernen und Beobachten

In einem selbst angelegten Nutzpflanzen-Vielfaltsbeet, in dem Nutzpflanzen von A--wie Allium (Zwiebel) bis Z wie Zea mays (Mais) angebaut werden, stehen einige Arten und Sorten verschiedener, auch schon vergessener Nutzpflanzen, die unsere Eltern und Vorfahren noch lecker ernährt haben.

Jede Region, ja jeder Bauer hatte damals seine eigenen, selber vermehrten Sorten und Arten. Wer auf dem Wochenmarkt einkaufen ging, konnte schon am Geschmack erkennen, von welcher Gegend und welchem Bauern die Produkte waren. Viele Sortennamen ließen damals auf die Gegend des Anbaus und der weiteren selektiven Bearbeitung einer Gemüse-, Getreide-oder Obstsorte schließen.

Bei Weinkennern gibt es Menschen, die das Ursprungsgebiet bei sehr guten Weinen, die aus einer Region kommen, herauschmecken. Genau so gibt es Feinschmecker, die das auch bei Gemüse- und Fleisch können.

Ziel des Projektes ist es, den Menschen wieder historische Gemüsesorten in die Hand und zum Verbrauch (zum Kosten und zur Ernährung) zur Verfügung zu stellen. Früher war diese Vielfalt in den Gemüsearten auch noch mehr herauszuschmecken, als heute bei den neueren Sorten. Oft halfen die Vielfalt an unterschiedlichen Sorten und auch Arten Allergiker auf eine andere Art oder Sorte zurückzugreifen, was ihm nicht nur Erleichterung, sondern oft auch die Gesundheit erhielt.

Sortennamen wie "Schweigers Braugerste" stehen hier mit auf dem Feld oder eine "Weihestephaner" Gerste, die Sortennamen verraten oft die Herkunft der Sorte oder haben den Namen des Züchters im Titel. In der 1. Phase des Projektes werden die Fruchtarten auf Infotafeln beschrieben.

In den Führungen, die stattfinden, werden den Teilnehmern diese Tafeln in die Hand gegeben und sie werden aufgefordert diese Tafeln an die Kultarten zu stellen, die im Vielfaltsbeet stehen.

Diese Führungen finden in der Frühphase der Entwicklung der Pflanzen statt und werden auch permanent weiter geführt.

Gegen die gefräßigen Schnecken wenden wir einen einfachen Trick an. Nach 2 Jahren bitterer Erfahrung mit großen Verlusten durch Schnecken, haben wir bei der Anlage der Beete die ersten 4 Randleihen parallel zur Straße angelegt und unsere Anbaureihen im rechten Winkel dazu.

Alle Reihen werden in Kartoffeldämme angelegt. Die vier Randdämme sollen mit Blütenpflanzen (Sommerblumen) bebaut werden.

Unser Plan geht auf.

„Verborgene Schätze—verbotene Früchte“ eingereicht für den UN Dekade Wettbewerb 2015  
Projektleiter Doris Seibt, Markt Schwaben, gefördert von der DBU und dem Dachverband  
Kulturpflanzen- und Nutztiervielfalt e.V.

Die Schnecken benötigen erst einmal eine Weile, bevor sie sich in die Erntebeete vorgearbeitet haben. Inzwischen haben sich unsere Gemüsepflanzen so gut entwickelt, dass die Schnecken es nicht mehr schaffen, diese kahl zu fressen.

Denn einjährige Gemüsepflanzen durchleben in der Vegetationsperiode einen gesamten Generationenzyklus. Das heißt, sie werden geboren (keimen), durchleben eine Kinder - (Einkeimblattstadium), Jugend- (Stadium bis Grünreife) und die Altersphase (Ausreifung und Absterben) in 3 bis 7 Monaten. In dieser Zeit geben sie all ihre Eigenschaften an die nächste Generation (neue Samen) weiter.

In dieser Zeit können wir sie beobachten, kosten und uns die besten aussuchen zur Weitervermehrung und den Rest für die Ernährung nutzen. So wie es seit Jahrtausenden von unseren Vorfahren gemacht wurde.

## 2. Phase (Jugend-bzw. Grünreife oder Gemüsereifephase)

"Guten Appetit: Essen an einem Wahrhaft reich gedeckten Tisch"

Wir pflücken uns im Storchengarten, was gerade erntereif ist: nach einem historischen Rezept bereiten wir aus all unseren Gemüsesorten ein einfaches aber von geschmacklicher Vielfalt geprägtes Mittagessen zu. Direkt am Feldrand. Es wird eine Verkostung der ganz besonderen Art. Denn die Teilnehmer müssen alle Früchte und Gemüsesorten, die auf dem Rezept stehen, selber im Garten ernten gehen. Sie sollen aber so viel weiter dort belassen, so dass eine Samenernte --für die Zukunft der Sorte und somit der Nutzpflanzenvielfalt und damit letztendlich unserer Ernährungssicherheit weiter gesichert bleibt. Die Teilnehmer werden dafür sensibilisiert, dass sie die besten Früchte weiter wachsen lassen. Denn nur gesundes, kräftiges Saatgut wird gut überwintern und eine lange Keimfähigkeit bekommen, sowie gesunde Nachkommen erzeugen.

Die Teilnehmer werden vom Projektleiter über alle geernteten Gemüse umfassend informiert und bei der Suche im Beet nach den Gemüsearten in dem Rezept bekommen die Teilnehmer einen Blick und auch die Erfahrung, wie Gemüse in der Natur wachsen. Dass es auch krumme oder doppelt ausgebildete Möhren geben kann, die genauso gut schmecken, wie die langen, geraden. Oder dass es auch mal angefressene oder faule Kartoffeln gibt. Die Arbeit des Gärtners bzw. Bauern wird hier an der eigenen Erfahrung verdeutlicht. Eine Beziehung zu der Ernte und zu der damit verbundenen Arbeit kann so hergestellt und deutlich nach empfunden werden.

Eine Wertschätzung der Arbeit dieser Berufsgruppen und auch des geernteten Gemüses soll auch Ziel des Projektes sein.

Durch eigene Erfahrung bei dem gemeinsamen Ernten und das anschließende gemeinsame Zubereiten und Essen fördern wir die gemeinsame Erfahrung der Teilnehmer und das Erschmecken von Vielfalt der hier noch vorhandenen, genutzten Gemüsearten.

„Verborgene Schätze—verbotene Früchte“ eingereicht für den UN Dekade Wettbewerb 2015  
Projektleiter Doris Seibt, Markt Schwaben, gefördert von der DBU und dem Dachverband  
Kulturpflanzen-und Nutztiervielfalt e.V.

Wir können alle Produkte direkt ohne Wartezeit, wegen chemischer Pflanzenschutzmittel, ernten und vor Ort zubereiten. Da von Anfang der Vegetation bis zur Ernte keine chemischen Pflanzenschutzmittel verwendet werden.

In der gesamten Vegetationszeit sind immer wieder pflegerische Arbeiten wie Hacken (Auflockern des Bodens) und Unkrautjäten erforderlich. Alle Teilnehmer, die sich in dieser Zeit mit beteiligen, lernen die einzelnen Wachstumsphasen der Pflanzen kennen.

Nebeneffekt unseres Projektes sind die vielen fröhlichen Tagfalter und Nutzinsekten, die sich an unseren Blütenpflanzen niederlassen. Denn diese Pflanzen strömen einen betörenden Duft aus, um all diese Bestäuber anzulocken, damit sie optimal bestäubt werden und gesunde, gut entwickelte Samen bilden können. Ein Win-Win Effekt für alle Beteiligten. Der Mensch hat diese Entwicklung in der Natur hunderte von Jahre nicht gestört und auch wir erfreuen uns an der Artenvielfalt an Nutztieren, die sich im Laufe der Zeit hier niederlassen und mit entwickeln. Auch die Entwicklung von einigen Mäusen und Schadinsekten, nehmen wir mit in Kauf, denn diese sind ja auch Nahrung von einer sich hier seit 3 Jahren wieder zögerlich entwickelnden Vogelpopulation verschiedener Arten. Als erstes fallen mir viel mehr Spatzen auf und auch Schwalben sind wieder da, die ich vor 10 Jahren schon als nicht mehr vorhanden, registriert hatte.

## So kann die Phase 3 beginnen

"Samenernte - Sammeln für die Zukunft"

Bunte Vielfalt im Storchengarten-"Verborgene Schätze "Samenernte - Sammeln für die Zukunft"

Mit großer Freude ernten wir die ausgereiften Früchte der verschiedenen Gemüse- und Blumensorten und bereiten diese für die Aufbewahrung vor.

Wir erfahren, was bei der Aufbereitung und der Lagerung beachtet werden muss, damit die Sorte möglichst gut erhalten bleibt. Jede/r Teilnehmer/in darf Samen mit nach Hause nehmen, um die Erhaltungsarbeit im eigenen Garten fortzusetzen.

Der Projektleiter macht in diesem Zusammenhang klar, dass diese Art der Erhaltung von Saatgut schon mit so vielen Gesetzen und Bestimmungen belastet ist, dass sogar im privaten Bereich diese Art der Weitergabe von Saatgut nicht mehr erlaubt zu sein scheint. So undurchsichtig ist die momentane Gesetzgebung.

An einem oder mehreren sonnigen Tagen treffen wir uns am Feld und haben Erntetüten und Stoffsäcke mit. Die letzte Phase in diesem Jahr beginnt, diese ist gleichzeitig die 1. Phase für das nächste Jahr. Sie sichert uns die Aussaat und Ernte im nächsten Jahr und wenn wir mehr Samen ernten, als wir für das kommende Jahr benötigen, auch für weitere Jahre und für den Tausch mit anderen Gärtnern.

Bunte Vielfalt im Storchengarten-"Verborgene Schätze "Samenernte - Sammeln für die Zukunft"

Wir ernten die ausgereiften Früchte der verschiedenen Gemüse- und Blumensorten und bereiten diese für die Aufbewahrung vor.

„Verborgene Schätze—verbotene Früchte“ eingereicht für den UN Dekade Wettbewerb 2015  
Projektleiter Doris Seibt, Markt Schwaben, gefördert von der DBU und dem Dachverband Kulturpflanzen-und Nutztiervielfalt e.V.

Wir erfahren, was bei der Aufbereitung und der Lagerung beachtet werden muss, damit die Sorte möglichst gut erhalten bleibt. Jede/r Teilnehmer/in darf Samen mit nach Hause nehmen, um die Erhaltungsarbeit im eigenen Garten fortzusetzen.

Der Projektleiter macht in diesem Zusammenhang klar, dass diese Art der Erhaltung von Saatgut schon mit so vielen Gesetzen und Bestimmungen belastet ist, dass sogar im privaten Bereich diese Art der Weitergabe von Saatgut nicht mehr erlaubt zu sein scheint. So undurchsichtig ist die momentane Gesetzgebung.

Nach erlebnisreichen und wunderschönen Ansichten von immer wieder sich verändernden Pflanzen verabreden wir uns für die Aufarbeitung der Ernten. Alles muss ja nun trocken eingelagert werden. Auch zu diesem Thema gibt es ausreichend Informationen. Denn nicht alle Fruchtarten können gleich behandelt werden. Unsere Teilnehmer bekommen wichtige Informationen mit nach Hause, damit sie ihre reiche, wertvolle Ernte auch so lagern, dass sie diese in den nächsten Jahren wieder nutzen können.

Bildernachweis:

Alle Bilder wurden von

Doris Seibt oder Volker Seibt, Wendelsteinweg 12 85570 Markt Schwaben gemacht

Projektentwicklung in Zusammenarbeit mit Frau Dr. Birgitta Goldschmidt  
Schulgarten - Umweltbildung - BNE  
Keltenstr. 75  
56072 Koblenz

Und gefördert durch den Dachverband Kulturpflanzen- und Nutzpflanzenvielfalt e.V. sowie der DBU Deutsche Bundesstiftung Umwelt

An der Bornau 2  
49090 Osnabrück

Projektleiterin:  
Dipl.-Agrar-Ing.  
Doris Seibt  
Wendelsteinweg 12  
85570 Markt Schwaben

„Verborgene Schätze—verbotene Früchte“ eingereicht für den UN Dekade Wettbewerb 2015  
Projektleiter Doris Seibt, Markt Schwaben, gefördert von der DBU und dem Dachverband Kulturpflanzen- und Nutzpflanzenvielfalt e.V.