

rara

DAS MAGAZIN VON PROSPECIERARA
AUSGABE 4/2020

**VIER NEUE
SCHWEIZER RASSEN**

Seite 5

**NEUE PERSPEKTIVEN
FÜR ALTE SORTEN**

Seite 10

**EIN OBSTREIGEN
RUND UMS JAHR**

Seite 12

WO DIE VIelfALT ZUHAUSE IST

Seite 16



Schweizerische Stiftung
für die kulturhistorische
und genetische Vielfalt
von Pflanzen und Tieren

Die langen Ohren sind das Markenzeichen der Saaser Mutten. Dieses Jungtier verbringt den Sommer auf der Almageller Alp, im Herzen der Ursprungsregion dieser Walliser Rasse.

Im vergangenen Herbst wurden die Saaser Mutten vom Bund offiziell als Schweizer Rasse anerkannt. Ein Erfolg für unser Erhaltungsprojekt.

DANKESCHÖN!

Ihre Unterstützung bringt unsere Arbeit voran:

Gönnerschaft Plus à CHF 120.-/Jahr

Gönnerschaft à CHF 70.-/Jahr

Paargönnerschaft à CHF 90.-/Jahr

Juniorgönnerschaft (bis 25 Jahre) à CHF 35.-/Jahr

Tier-Patenschaft à CHF 150.- bis CHF 450.-/Jahr

Baum-Patenschaft à CHF 250.-/Jahr

Für Spenden:

PC 90-1480-3

IBAN CH29 0900 0000 9000 1480 3

BIC POFICHBEXXX

Online spenden

Sie können Ihre Spende gerne auch per Kredit- und PostFinance-Karte oder Twint online tätigen. Auch das Einrichten von Daueraufträgen ist möglich.

www.prospecierara.ch/spenden





Anna Kornicker, Mitglied der Geschäftsleitung

Menschen, die sich um seltene Sorten und Rassen kümmern, wissen, dass nicht alles jederzeit und allorts vorhanden ist – und sein muss. Vielmehr gilt es, im Jahresablauf das Richtige zur rechten Zeit zu tun, aber auch zu überlegen, an welchem Platz und unter welchen Bedingungen Vielfalt besonders gut gedeihen kann. Vielfaltsmenschen jonglieren sozusagen mit Raum und Zeit: Sie geben alten Sorten in sogenannten Agroforst-Systemen Platz, nutzen die Sortenvielfalt für ein attraktives Angebot im Hofladen und auf dem Markt, warten mit dem Genuss des Apfels 'Lädersuur' bis im Mai und versuchen auch mal Zeitachsen zu verschieben, wenn es darum geht, einheimische Rassen, welche nach 1950 entstanden sind, anerkennen zu lassen.

Lassen Sie uns gemeinsam noch mehr Raum für unsere Schützlinge schaffen – herzlichen Dank, dass Sie alle mit uns am selben Strick ziehen!



Vier neue Schweizerinnen: In diesem Herbst wurden die Saaser Mutten, die Kupferhalsziegen, die Grünenochte Geissen und die Capra Sempione offiziell als Schweizer Rassen anerkannt.

Vier neue Schweizer Rassen



Philippe Ammann, Bereichsleiter Tiere

Die Saaser Mutten und drei Walliser Ziegenrassen sind seit kurzem offiziell vom Bund anerkannte Schweizer Rassen – ein Erfolg für das Erhaltungssystem von ProSpecieRara. Dem Schweizer Dreifarben-Kleinscheckkaninchen blieb dieses Prädikat jedoch verwehrt – als Resultat der aktuell unbefriedigenden Definition, was eine Schweizer Rasse ist.

Rund 8000 Nutztierassen gibt es heute weltweit noch. Sie alle sind Teil des kulturhistorischen Erbes und tragen zu einem vielfältigen Genpool bei – unserer Versicherung für die Zukunft. Nur knapp ein Fünftel dieser Rassen gelten als ungefährdet, alle anderen sind entweder vom Aussterben bedroht oder es liegen keine Informationen über ihren Gefährdungsgrad vor, was ebenfalls nichts Gutes vermuten lässt. Sie stehen in Konkurrenz mit wenigen modernen Rassen, von denen sie nach und nach verdrängt

werden. Wie also schützt man die Rassen-
vielfalt als Ganzes und global gesehen
am besten? Wer hat die Verantwortung für
welche Rasse?

INTERNATIONALES ABKOMMEN TAT NOT

Als vor 100 bis 150 Jahren viele der heuti-
gen Rassen entstanden sind, war der Bewe-
gungsradius der meisten Menschen und
ihrer Tiere überschaubar. Das Walliser Land-
schaf kam ausschliesslich im Wallis vor
und das Appenzeller Spitzhaubenhuhn im
Appenzell. Entsprechend angepasst sind die
Rassen an die Begebenheiten in ihren Hei-
matregionen. Es ist ein neueres Phänomen,
dass Tiere im grösseren Stil über weite
Strecken, ja gar zwischen den Kontinenten,
verschoben werden. Ob aus Freude am Exo-
tischen oder weil sie sich für einen Nischen-
markt besonders eignen: Mit jedem Import
einer neuen Rasse steigt die Nutztiervielfalt
im Land. Das ist à priori nichts Schlechtes
und auch ich finde den Anblick einer Yak-
Herde im Safiental faszinierend. Aber jede
zusätzliche Rasse macht es auch schwieri-
ger, unsere ursprünglich einheimischen Ras-
sen zu fördern. Denn sowohl die Anzahl der
Tierhalter*innen, die vorhandenen Flächen,
als auch die zur Verfügung stehenden För-
derbudgets sind nicht unendlich.



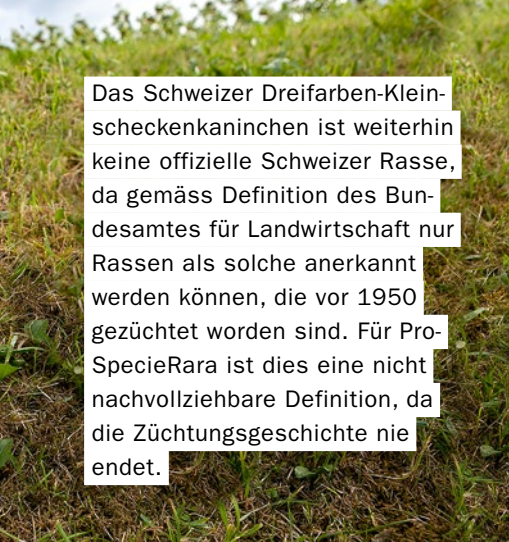
2007 wurde deshalb in Interlaken im
Rahmen einer Konferenz der FAO (UNO-
Organisation für Nahrung und Landwirt-
schaft) beschlossen, dass jedes Land
seine eigenen «tiergenetischen Ressourcen
für Ernährung und Landwirtschaft» – also
die landeseigenen Nutztierassen – schützt
und fördert. Auch die Schweiz hat dieses
Abkommen unterzeichnet.

VERÄNDERLICHE DEFINITION

Deshalb ist es wichtig, dass die Schweiz
ihre tiergenetischen Ressourcen definiert.
Das tut das Bundesamt für Landwirtschaft
(BLW) in der Tierzuchtverordnung. Diese
Definition ist aber nicht in Stein gemeisselt
– in den letzten 15 Jahren wurde sie bereits



Die Evolèner Rinder sind schon lange als
Schweizer Rasse anerkannt, entsprechend
unterstützt der Bund spezifische Projekte
für diese Rasse. Aktuell beispielsweise ein
Projekt zur Analyse ihrer Genetik und Förderung
der Stierenaufzucht (siehe auch rara 1/2020).



Das Schweizer Dreifarben-Kleinscheckenkaninchen ist weiterhin keine offizielle Schweizer Rasse, da gemäss Definition des Bundesamtes für Landwirtschaft nur Rassen als solche anerkannt werden können, die vor 1950 gezüchtet worden sind. Für ProSpecieRara ist dies eine nicht nachvollziehbare Definition, da die Züchtungsgeschichte nie endet.

zweimal geändert. Leider nicht nur zum Guten. Bei der letzten Revision wurde beispielsweise ergänzt, dass eine Rasse nur dann als schweizerisch anerkannt wird, wenn sie vor 1950 hier gezüchtet wurde. Das heisst, dass damit niemals wieder eine Schweizer Rasse entstehen kann. Während also z.B. die Stiefelgeiss, deren Zuchtgeschichte weit vor 1950 begann, Glück hatte, haben das Dreifarben-Kleinscheckenkaninchen aus den 1970er-Jahren und das Edelschwein PREMO, das nach der Jahrtausendwende in der Schweiz gezüchtet wurde, das Nachsehen. Um diese Diskriminierung zu verhindern, setzt sich ProSpecieRara beim BLW, auch zusammen mit den Rassevereinen, dafür ein, dass die Definition anpasst wird.

PRÄDIKAT MIT WIRKUNG

Das Prädikat «Schweizer Rasse» ist nicht nur für heimatverbundene Tierhalter*innen wichtig, sondern auch, weil die Schweizer Rassen auf der offiziellen Rassenliste des Bundes geführt werden, wodurch beispielsweise potentielle Halter*innen vermehrt auf diese aufmerksam werden. Dazu kommt, dass für die offiziellen Schweizer Rassen auch die Möglichkeit besteht, für besondere Förderprojekte, welche über die allgemeine Zucht hinausgehen, finanzielle

DIE ANERKENNUNG VON SCHWEIZER RASSEN



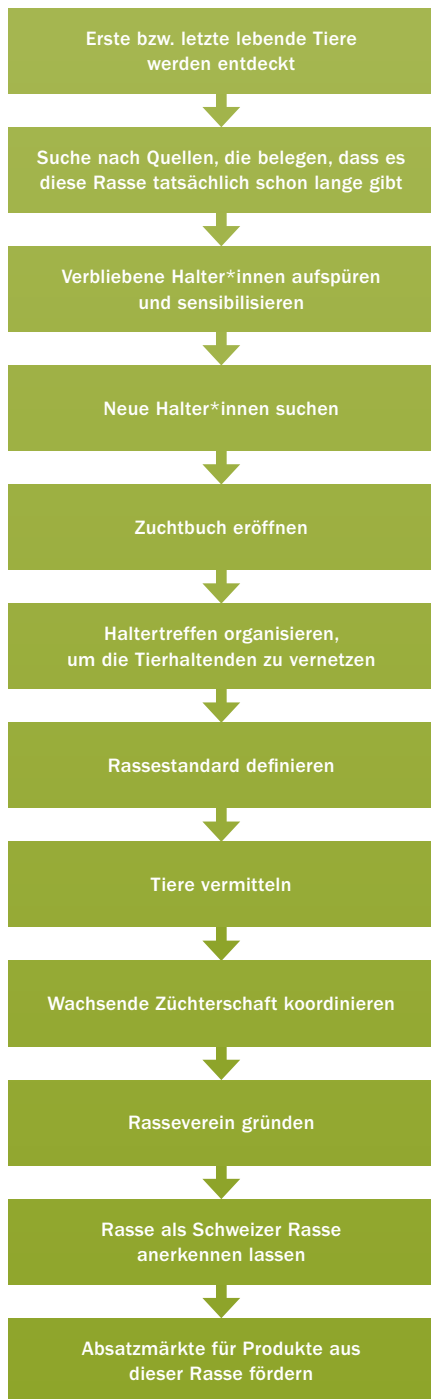
Das BLW bestätigt mit sogenannten «Feststellungsverfügungen», dass Rassen als schweizerisch gelten. Dafür verlangt es von den Zuchtverantwortlichen entweder den Beweis einer Zuchtbuchführung vor 1949 oder die Lieferung von historischen Belegen, dass der Ursprung einer Rasse in der Schweiz liegt. Wir stellten im Frühjahr 2020 entsprechende Dossiers für die drei Walliser Ziegen und die Saaser Mutten zusammen. Auch bei den Schweizer Fehkaninchen halfen wir mit, aufgrund alter Belege, die bis auf das Jahr 1921 zurückgehen, alles Nötige zusammenzutragen (siehe Bild), damit das BLW den einheimischen Status bestätigen konnte.

Unterstützung beim BLW zu beantragen. So wird z. B. zurzeit bei den Evolèner Rindern die Aufzucht von Zuchtstieren mit Fördermitteln des BLW unterstützt und bei den gefährdeten Schweizer Schafrassen ein neues Zuchtbuchsystem aufgebaut.

ANERKANNTE SCHWEIZERINNEN

Aus diesen Gründen ist es auch für ProSpecieRara wichtig, neu gefundene – traditionelle – Rassen wie die Saaser Mutte, die

DER LANGE WEG ZUR RETTUNG EINER RASSE



Kupferhalsziege, die Grüenochte Geiss oder die Capra Sempione offiziell anerkennen zu lassen. Was uns 2006 schon für die Capra Grigia gelungen ist, ist uns diesen Sommer auch für die vier genannten Rassen geglückt.

Am Anfang eines Rettungsprojektes stehen immer die Recherche der historischen Hintergründe und das Sammeln von Dokumenten, die belegen, dass die Rasse tatsächlich schon lange genutzt wurde. So konnten wir erfolgreich aufzeigen, dass die Entstehung von Saaser Mutte & Co. in die Zeit vor 1950 zurückreicht.

Ich durfte alle diese Projekte von Anfang an begleiten: vom ersten Auffinden von Tieren, die es offiziell gar nicht mehr gab, über die ersten Treffen mit einigen wenigen Züchter*innen, die sich dafür umso engagierter für ihre neue Rasse einsetzen, die Eröffnung eines Herdebuches, die Definition eines Rassestandards, die Koordination einer wachsenden Züchterschaft inkl. Gründung eines eigenen Zuchtvereins bis hin zur offiziellen Anerkennung als Schweizer Rasse.



Die Capra Grigia wurde schon 2006 offiziell als Schweizer Rasse anerkannt (v. I. BLW-Vice-Direktor Jacques Morel, BLW-Verantwortliche für tiergenetisch Ressourcen Karin Wohlfender, Züchter Moritz Rüetschi und Tomas Nyffeler, Philippe Ammann, ProSpecieRara)



Ein wichtiger Moment in jedem Rassenrettungsprojekt: die Gründung des Zuchtvereins. Ende Juni dieses Jahres war es bei den Walliserziegen soweit: Der «Züchterverein der Capra Sempione, Kupferhalsziegen und Grüenochte Geiss (ZCKG)» wurde gegründet. Zu sehen ist hier der Vorstand.

AM BALL BLEIBEN

«Über den Berg» sind diese Rassen jedoch noch lange nicht: Ihr Überleben hängt davon ab, ob sich genügend Leute dafür entscheiden, Saaser Mutten, Capra Sempione oder auch Appenzeller Barthühner und unsere weiteren 29 Rassen zu halten und sie gezielt, das heisst in Absprache mit der Herdebuchleitung, zu vermehren.



Die Aufgabe von ProSpecieRara ist es deshalb auch, die Aufmerksamkeit auf diese Rassen zu lenken und den Zugang zu Zuchtieren beispielsweise mittels der Plattform www.tierische-raritaeten.ch zu erleichtern, aber auch Konsument*innen dafür zu sensibilisieren, Produkte dieser Rassen zu kaufen und somit den Einsatz der Tierhalter*innen zu honorieren. Die Organisation unserer Produktemärkte oder das Bereitstellen der «Karte der Vielfalt» (siehe dazu auch S. 17) sind weitere Massnahmen, die wir zur Erhaltung unserer Rassen und Sorten lanciert haben.

Fazit: Die Rettung einer Rasse bedarf äusserst vielseitiger Mittel. Ich bin dankbar, dass wir so viele zuverlässige, innovative und motivierte Personen an unserer Seite haben – als Züchter*innen, Gönner*innen oder Spender*innen. Ihnen allen verspreche ich, dass wir weiterhin die Augen offen halten und einspringen, wenn Rares Gefahr läuft, für immer zu verschwinden.

Neue Perspektiven für alte Sorten



Nicole Egloff, Redaktion «rara»

Die ProSpecieRara-Sorten sind in anderen landwirtschaftlichen Systemen entstanden als im heute vorherrschenden. Entsprechend schwer haben sie es, sich in der auf Hochleistung optimierten Landwirtschaft zu behaupten. Wollen wir die Vielfalt wieder breiter nutzen, so benötigen wir auch vielfältige Systeme.

Die Sortensammlung von ProSpecieRara ist aus zwei Quellen entstanden: Zum einen sind es Landsorten, die seit vielen Generationen in bestimmten Regionen von Landwirt*innen und Gärtner*innen genutzt und vermehrt wurden. Zum anderen sind es alte Handelssorten, die Züchtungsbetriebe in den letzten 150 Jahren entwickelten. Gemeinsam ist all diesen Sorten, dass sie sich in ihrer langen Geschichte in unter-

«Mit Sortenvielfalt können wir uns vom Grossverteiler abheben.»

Urs Gfeller, Gfeller bio

Auf 60 Aren experimentiert Urs Gfeller von Gfeller bio mit dem System «Essbarer Wald», einer Art Agroforst, in dem auch zahlreiche ProSpecieRara-Sorten zur Vielfalt beitragen.



schiedlichen landwirtschaftlichen Systemen und an ganz verschiedenen Standorten bewähren mussten.

Heute beherrscht ein dominantes Agrarsystem die Nahrungsmittelproduktion. Dieses produziert unter einheitlichen Bedingungen einheitliche Nahrungsmittel. Entsprechend verlangt es nach einheitlichen Sorten, die speziell für dieses System gezüchtet wurden. Für die Sortenvielfalt ist hier Endstation. Wollen wir die Sortenvielfalt wieder breiter nutzen, so benötigen wir auch vielfältige Systeme, in welche diese passt.

IN NISCHEN GEFRAGT

Vielfältige Bedingungen herrschen heute beispielsweise noch in Hausgärten. Es verwundert deshalb nicht, dass die ProSpecieRara-Sorten hier schon länger wieder hoch im Kurs sind. Eine möglichst grosse Arten- und Sortenvielfalt, spannende Aromen und attraktive Farben und Formen sind hier wichtiger als homogenes Wachstum, maschinelle Erntbarkeit und perfekte Lagerbarkeit. Ähnliches gilt auch für Direktvermarkter*innen. Urs Gfeller von Gfeller bio im waadtländischen Sédeilles bestätigt: «Bezüglich des Geschmacks kommt keine Hybrid-

tomate an die ProSpecieRara-Sorten heran. Moderne Sorten bleiben zwar zwei Wochen lang fest und schön, aber das ist für uns, die wir heute ernten und morgen verkaufen, irrelevant. Mit Sortenvielfalt können wir uns vom Grossverteiler abheben.»

NEUE ALTE SYSTEME

Urs ist zudem überzeugt, dass sich die Landwirtschaft weiter in Richtung Nachhaltigkeit entwickeln muss. Deshalb hat er neben seinen bisherigen Produktionsflächen einen essbaren Wald angelegt. Hierbei wachsen auf Bäumen und Sträuchern Früchte und Beeren, während darunter Kräuter, essbare Blüten und mehrjährige Gemüse, wie z. B. Artischocken, gedeihen. Der Platz wird so optimal genutzt und die Pflanzen profitieren voneinander, sodass weder gewässert noch gedüngt werden muss. Noch ist der Wald, in dem auch zahlreiche ProSpecieRara-Obst- und Beerensorten stehen, im Aufbau. «Es ist eine Investition, doch nach 10 Jahren sollte er produktiv werden», ist Urs optimistisch.

Mit solchen und ähnlichen Systemen wird heute immer mehr experimentiert. Der Miteinbezug von alten Sorten, welche an lokale Gegebenheiten angepasst sind, viele wertvolle Inhaltsstoffe liefern und selber vermehrt werden können, ist naheliegend.

In einer vielfältigen Landwirtschaft der Zukunft dürfte die Nachfrage nach ProSpecieRara-Sorten mit bereits überholt geglaubten Eigenschaften wieder zunehmen. Je mehr Informationen zu jeder Sorte bereits vorhanden sind, desto gezielter können sie eingesetzt werden. Die über 4700 ProSpecieRara-Sorten noch besser zu erforschen und zu dokumentieren, ist und bleibt eine Herkulesaufgabe.



Foto: Jean-Paul Guimard, Fribourg

Ein Obstreigen rund ums Jahr



Gertrud Burger, Bereichsleiterin Pflanzen

Die Vielfalt der Obstsorten beschert uns rund ums Jahr Früchte. Bei passender Sortenwahl bewerkstelligt dies der Apfel alleine und erst noch ohne aufwändige Kühltechnik. Wollen wir mehr Abwechslung, dann pflanzen wir verschiedene Obstarten. So reiht sich übers Jahr Höhepunkt an Höhepunkt, und wir bewahren damit erst noch unsere Sortenvielfalt vor dem Aussterben. Begleiten Sie mich in meinen Obstgarten!

Die Obsternte haben mein Mann und ich jetzt Ende November gerade beendet. Von nun an beziehen wir unser Obst aus den Styroporkisten in unserer Scheune, wo wir die Äpfel und Birnen bei Aussentemperatur eingelagert haben. Kennt man die Sorten gut, weiss man genau, wann welche Frucht ihren geschmacklichen Höhepunkt erreicht hat.

FEBRUAR



Graue Französische Reinette

DEZEMBER



Metzgersnuur

JANUAR



Berner Rose

APRIL



Hansueli

MAI



Lädersuur

MÄRZ



Winterzitron

Der 'Metzgersuur' wird beispielsweise zur **Weihnachtszeit** besonders wertgeschätzt. Er ist dann nicht mehr nur der saure Schnitz bei der Metzgete, sondern wird wegen seiner leuchtend roten Farbe traditionell auch als Weihnachtsdekoration genutzt.

Im **Januar** finde ich bei einem Blick ins Naturlager noch ein paar letzte 'Berner Rosen'. Dank der festen Haut wirken sie noch recht frisch, das Fruchtfleisch hingegen ist mürbe und geschmacklich flach geworden. Für Kuchen oder Mus eignen sie sich aber noch bestens.

Optisch nicht mehr ganz auf der Höhe, dafür geschmacklich umso besser ist im **Februar** die 'Graue Französische Reinette'. Wie bei Lederäpfeln typisch, fehlt ihr die Wachsschicht, welche die Frucht vor Verdunstung schützt, weshalb sie mit der Zeit zu schrumpeln beginnt. Das volle Aroma entfalten die meisten Lederäpfel jedoch erst nach einer gewissen Lagerdauer.

DIE LETZTEN APFELVORRÄTE ZUM FRÜHLINGSBEGINN

Im **März** wird es höchste Zeit, die letzten 'Winterzitronen' zu geniessen. Diese uralte Apfelsorte neigt nämlich äusserlich zum Braunwerden. Ihr Fruchtfleisch ist jetzt aber noch absolut geniessbar.

Im **April** legt die Obstblüte einen lichten Zauber über unsere Obstbäume und gleichzeitig den Grundstein für die neue Obstversorgung. Noch von der letztjährigen Ernte geniessen wir jetzt den 'Hansueli'. Er ist nicht gerade ertragsfreudig, aber ausgezeichnet im Geschmack. Deshalb gehen wir sparsam mit ihm um und verspeisen ihn nur zu besonderen Anlässen.

JUNI



Ovale frühe Herzkirsche

JULI



Sommerblutbirne

Beim Räumen des Apfellagers im **Mai** ist der 'Lädersuur' auf dem Zenit und verströmt ein wunderbares Aroma.

NICHTS VERPASSEN IM SOMMER!

Wir verlassen nun das Obstlager, denn jetzt gilt es, die Kirschen draussen in der Hostet im Auge zu behalten. Schon Anfang **Juni** ist nämlich die 'Ovale Frühe Herzkirsche' pflückreif. Eigentlich sollte sie noch ein wenig länger ausreifen, aber auch die Vögel sind scharf auf frische Früchte und könnten mir zuvorkommen.

Im **Juli** reifen neben weiteren Kirschensorten bereits die ersten Birnen. Das Fruchtfleisch der Sommerbirnen verliert schnell an Festigkeit und wird mürbe, entsprechend wichtig ist der richtige Erntezeitpunkt. Die 'Julidechantsbirne' verarbeite ich zu Kompott, die 'Sommerblutbirne' verwende ich als rohe Beilage für Desserts.

Zwei gelbe, direkt ab Baum degustierte Zwetschgensorten lösen im **August** helle Begeisterung aus. Würzig, gut steinlöslich und knackig sind 'Gisbornes Gelbe' und die 'Weisse Zwetschge'.

AUGUST



Zwetschge Gisbornes Gelbe

OBST IN HERBSTLICHER FÜLLE

Das säurebetonte, blumige Aroma des 'Sauergrauechs' entfaltet sich besonders schön bei Früchten, die in der **Septembersonne** gereift sind. Die beiden Tafelbirnensorten 'Madame Favre' und 'Président Mas' zählen ebenfalls zu meinen Lieblingen. Beide sind ab Baum noch leicht herb, werden aber nach einigen Tagen saftig, schmelzend und sehr aromatisch. Ganz reif müssen sie rasch gegessen oder verarbeitet werden, beispielsweise zu Dörrbirnen.

OKTOBER



Président Mas

NOVEMBER



Breitacher

Im **Oktober** und **November** ernten wir vor allem Lagersorten. Nicht alle sind bereits ab Baum eine Gaumenfreude. Der 'Breitacher' aber ist mit seiner angenehmen Würze, Süsse und seinem festen Fruchtfleisch jetzt schon köstlich.

Von nun an gilt es wieder, sich aus den Styroporkisten zu versorgen. Dabei kontrolliere ich regelmässig die Früchte. Nicht nur, um faule auszulesen, sondern ich sammle dabei auch wichtige Erfahrungen mit einzelnen Sorten und lerne diese so besser kennen.

SEPTEMBER



Madame Javre

WEITERE SORTENINFOS

Wir sind bestrebt, möglichst viele Informationen zu unseren Sorten zusammenzutragen und verfügbar zu machen. Meine Erkenntnisse und auch die von vielen weiteren Expert*innen fliessen in unsere Sortenbeschreibungen ein, welche Sie in unserem Sortenfinder entdecken. Dazu gehören neben anbautechnischen und geschichtlichen Informationen auch Infos zu Aroma, Koch- oder Backeigenschaften, Erntezeitpunkt und Zeitpunkt der optimalen Genussreife.

Den aktuell aufgearbeiteten Stand zu unseren Erkenntnissen zu über 1200 Obstsorten finden Sie unter www.prospecierara.ch/sortenfinder

Wo die Vielfalt zuhause ist



Nadja Kalmbach-Wyss, Projektleiterin Vermarktung

Seit fast 20 Jahren lebt Simone Winiger in Huttwil/BE schon mit und von den ProSpecieRara-Sorten und -Rassen. Die grosse Vielfalt erlaubt es ihr und anderen landwirtschaftlichen Kleinbetrieben, den Kund*innen ein attraktives Sortiment anbieten zu können.

«Ich mach nur, was zu 100 % meinen Werten entspricht.»

Simone Winiger

Diesen Satz belegt Simone Winiger, die zusammen mit ihrem Mann Ruedi Burkhardt in Huttwil den Hof Schlegel bewirtschaftet, während meines Besuches bei ihr mehrfach. Da die Erhaltung der Vielfalt eines ihrer Hauptanliegen ist, hat diese auf dem Hof einen entsprechend hohen Stellenwert: 70 Sorten Obst wachsen auf 80 teils sehr alten Hochstammbäumen, unter denen Pommernenten vergnügt umherwatscheln und deren Fallobst genüsslich von den Wollschweinen gemampft wird. Die jungen Wollschweinkerferkel interessieren sich indes eher fürs Kräfteressen mit den Geschwistern und machen einen – logisch – Saulärm. Dahinter, in geringer Entfernung, stehen die Freiburger-Stuten mit Fohlen auf ihrer Weide, und quer über die Szenerie schreitet stolz eine Glucke mit einem Dutzend Küken im Gefolge. Die Walliser Landschaft und die Saaser Mutten weiden etwas weiter weg vom Hof. Dass die Idylle aber auch mit sehr viel Arbeit verbunden ist, kann man als Besucherin nur erahnen.



An den ProSpecieRara-Märkten in Basel und Zofingen trifft Simone Winiger jeweils auf ein dankbares Publikum.

GEMÜSE MIT MEHRWERT

Der Rundgang führt uns zu den vier Folientunnels und den 15 Aren Gemüsefelder im Freiland. Denn neben den tierischen Bewohnern kümmert sich die gelernte Landwirtin auch um Gemüsekulturen. Natürlich ist auch hier die Vielfalt Trumpf, das zeigt sich spätestens im Hofladen. «Da unser Hofladen nicht an einer Hauptverkehrsachse liegt, müssen wir den Kund*innen besonders gute Argumente liefern, damit sie den Weg zu uns auf sich nehmen. Und mit den alten Sorten und Rassen haben wir diese.» Ein Blick auf die Tomatenvielfalt in der Auslage bestätigt Simones Aussage vortrefflich. Seit Kurzem kann Simone auch die gehobene Küche eines Restaurants mit Gemüsespezialitäten beliefern. Wenn die Märkte nicht grad infolge Corona abgesagt sind wie in diesem Jahr, ist sie immer an den Herbstmärkten von ProSpecieRara in Zofingen und Basel mit einem vielfältigen Angebot vertreten und trifft dort auf ein dankbares Publikum. «Für kleine, vielseitige Landwirtschaftsbetriebe wie unseren bieten die alten Sorten und Rassen ganz klar einen

KARTE DER VIELFALT

Blaue Kartoffeln, Wurst vom Spiegelschaf oder Most aus alten Apfelsorten: Auf unserer Karte der Vielfalt können Sie gezielt nach Produkten, aber auch nach Betrieben in Ihrer Nähe suchen. Der Hof Schlegel ist einer von rund 150 Betrieben, die darauf zu finden sind. Mit Ihrem Einkauf unterstützen Sie die alten Sorten und Rassen und gleichzeitig auch die kleinbäuerlichen Strukturen.

www.prospecierara.ch/karte



Die Tiere auf dem Hof Schlegel gehören zur Familie. Im Vordergrund ist das Walliser Landschaf Agrimonia, im Hintergrund die Saaser Mutte Daisy zu sehen.

Mehrwert», ist Simone überzeugt, fügt jedoch subito augenzwinkernd hinzu, dass es aber schon auch ein «Chrampf», also mit viel Arbeit verbunden, sei.

ERHALTUNG DURCH NUTZUNG

Im Kühlschrank des Hofladens entdeckte ich Rauchwürste vom Wollschwein und vom Walliser Landschaf. So herzlich und aufgeweckt die Tiere auch sind; will man eine Rasse gesund erhalten, kommt man um eine Selektion nicht herum. Simone versichert indes, dass die Tiere auf dem Hof langsam wachsen und gedeihen dürfen und jene, welche nicht als Zuchttiere verkauft werden, entsprechend der Nachfrage geschlachtet werden. Bevor wir unseren Rundgang zu den Saaser Mutten und den Walliser Landschafen fortsetzen, kaufe ich noch zwei Rauchwürste. Denn damit trage ich ein kleines bisschen zur Erhaltung dieser beiden Rassen bei – und honoriere das grosse, tägliche Engagement, das Simone für die alten Sorten und Rassen aufbringt. Gerne lade ich Sie ein, es mir gleich zu tun und bei Simone und Ruedi oder einem der zahlreichen weiteren Betriebe auf unserer Karte der Vielfalt einzukaufen.

Eine lange Liebesgeschichte

Denise Gautier,
Leiterin ProSpecieRara Suisse romande



Auch wenn sie uns beim Schneiden zum Weinen bringt, ist die Zwiebel aus unserer Küche nicht wegzudenken – gerade auch im Winter. Und das nicht

erst seit gestern. Ursprünglich vermutlich aus Zentralasien stammend, ist die Zwiebel eine der ältesten Kulturpflanzen. Schon in über 4000-jährigen Texten aus dem Alten Ägypten und auch in der Bibel ist von ihr die Rede. Aber kommen wir in unsere Epoche und Region zurück: Unter den vielen verschiedenen Formen ist mir die rote Zwiebel die liebste. Mit ihrem roten, fast violetten Kleid sorgt sie für optische Reize in unseren Gerichten. Auf Sortenebene bevorzuge ich die 'Rouge de Genève', die zum ersten Mal 1941 in einem Artikel mit dem Titel «Unsere besten Gemüsesorten» in der «Revue horticole Suisse» erwähnt wurde. Gezüchtet wurde sie von Alexandre Grosjean, Gemüsebauer und Saatgutproduzent in Chênes-Bougeries/GE. Seine Kinder und Enkel haben die Sorte weiter angebaut und so hatte ich das Glück, sie im Hofladen in meiner Nähe noch zu finden. Die 'Rouge de Genève' zeichnet sich durch eine feste Haut und eine flach-runde Form aus. Da sie sich gut lagern lässt, ist sie DIE Zwiebel für Zwiebelzöpfe. In coronafreien Jahren könnten Sie sie Ende November am «Ziebelemerit» in Bern antreffen.

Die 'Rouge de Genève' finden Sie jetzt in Hof- und Bioläden, auf Märkten und in ausgewählten Coop Supermärkten.

KURSE 2021

Normalerweise finden Sie in dieser rara-Ausgabe unsere Kursübersicht fürs folgende Jahr. Da bezüglich Corona noch sehr vieles ungewiss ist, verzichten wir auf ein gedrucktes Kursprogramm und bitten Sie, sich auf unserer Website darüber zu informieren.

www.prospecierara.ch/kalender

GÖNNERSCHAFT VERSCHENKEN



Vielfalt schenken

Beglücken Sie Ihre Liebsten mit einer ProSpecieRara-Gönnerschaft und unterstützen Sie damit die seltenen Sorten und Rassen! Die beschenkte Person erhält viermal pro Jahr unser Magazin «rara», kann aus einer Auswahl von über 800 seltenen Sorten ein paar Portionen Saatgut kostenlos bestellen und profitiert von Vergünstigungen bei unseren Kursen.

Das Geschenk eignet sich auch für Menschen ohne Garten, denen die Vielfalt unserer Kulturpflanzen und Nutztiere am Herzen liegt.

www.prospecierara.ch/spenden oder
Telefon 061 545 99 11

IMPRESSUM

Das Magazin «rara» für Gönner*innen und Spender*innen von ProSpecieRara erscheint viermal jährlich in deutscher und französischer und dreimal in italienischer Sprache.

Herausgeberin: Stiftung ProSpecieRara, Basel, Schweiz

Redaktion: Nicole Egloff, Anna Kornicker

Texte: Anna Kornicker, Philippe Ammann, Nicole Egloff, Gertrud Burger, Nadja Kalmbach-Wyss

Korrektur: Anna Storchenegger

Fotos: ProSpecieRara

Gestaltung: Reaktor AG, Kommunikationsagentur ASW, Aarau

Druck: ZT Medien AG, 4800 Zofingen

Papier: BalancePure®, 100% Recycling, 90 g/m²

Auflage: 25 500 Ex. deutsch, 5000 Ex. französisch

Wir verwenden das Gendersternchen (Bsp. Gönner*in), da dieses einerseits die gleichberechtigte Nennung des männlichen und weiblichen Geschlechts vereinfacht und andererseits auch alle non-binären Menschen mit einschliesst.

Verpackung: Die verwendete Schutzfolie aus Polyethylen weist durch ihren geringen Materialverbrauch derzeit die beste Ökobilanz auf.

DA HELF ICH MIT!

Als Dankeschön für meine Unterstützung als Gönner*in offeriert mir ProSpecieRara folgende Möglichkeiten:

- ✓ Ich erhalte viermal pro Jahr das Magazin «rara», erfahre so mehr über die Erhaltungsarbeit der Stiftung und werde über Mitmachmöglichkeiten, Kurse und Anlässe informiert.
- ✓ Ich kann über das Erhalternetzwerk ein paar Portionen Saatgut für meinen Garten oder Balkon kostenlos beziehen.
- ✓ Ich profitiere von vergünstigten Kurskosten, z.B. beim Hühnerhalterkurs oder Samenbaukurs.



Gönnerschaft Plus: CHF 120.-/Jahr, Gönner*in: CHF 70.-/Jahr

Paargönnerschaft: CHF 90.-/Jahr, Juniorgönner*in (bis 25 Jahre): CHF 35.-/Jahr



Für Spenden:

PC 90-1480-3, IBAN CH29 0900 0000 9000 1480 3, BIC POFICHBEXXX

STIFTUNG PROSPECIERARA

Schweizerische Stiftung für die kulturhistorische und genetische Vielfalt von Pflanzen und Tieren.

ProSpecieRara
Hauptsitz
Unter Brüglingen 6
4052 Basel
Schweiz
Telefon +41 61 545 99 11
Fax +41 61 545 99 12
info@prospecierara.ch
www.prospecierara.ch

ProSpecieRara Suisse romande
c/o Conservatoire et Jardin botaniques de Genève
Case postale 71
1292 Chambésy
Suisse
Téléphone +41 22 418 52 25
Fax +41 22 418 51 01
romandie@prospecierara.ch
www.prospecierara.ch

ProSpecieRara Svizzera italiana
Vicolo S.ta Lucia 2
6854 San Pietro
Svizzera
Telefono +41 91 630 98 57
votedelsud@prospecierara.ch
www.prospecierara.ch

Endverbundene mit Charakter sucht einfallreichen Gourmet.



Ihr Gemüse-Date
im Winter:
Pastinake
Halblange Turga

süßlich, saisonal
und typisch Schweiz



Jetzt zugreifen.
Rezepte unter
[prospecierara.ch/
saison-liebliche](https://prospecierara.ch/saison-liebliche)



**Alte Sorten
neu entdeckt**

Unterstützt durch

