

# rara

DAS MAGAZIN VON PROSPECIERARA  
AUSGABE 2/2024

**BEDROHTE  
KRÄUTERSCHÄTZE**

Seite 5

**GEFIEDERTE FARBENVIELFALT  
IN GEFAHR**

Seite 10

**DIE LIEBLINGSSORTEN  
UNSERER SAMENBIBLIOTHEKARIN**

Seite 12

**ERDBEEREN VERMEHREN  
UND ERHALTEN**

Seite 16



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

Kräuter wie der Rosmarin sind aus Gärten und von Balkonen nicht mehr wegzudenken. Sie verfeinern unsere Gerichte und bieten den Insekten wertvolle Nahrung. ProSpecieRara hat 150 Kräutersorten in Erhaltung und will auch hier dem voranschreitenden Verlust der Vielfalt entgegenwirken.



**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](http://www.prospecierara.ch/spenden) oder  
Telefon 061 545 99 11

## DANKESCHÖN!

**Ihre Unterstützung bringt unsere Arbeit voran:**

Gönnerschaft Plus à CHF 120.-/Jahr

Gönnerschaft Erwachsene à CHF 70.-/Jahr

Paargönnerschaft à CHF 90.-/Jahr

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

Tier-Patenschaft à CHF 150.- bis CHF 250.-/Jahr

Baum-Patenschaft à CHF 250.-/Jahr

**Für Spenden:**

IBAN CH29 0900 0000 9000 1480 3

BIC POFICHBEXXX

[www.prospecierara.ch/spenden](http://www.prospecierara.ch/spenden)





Philippe Ammann, Stv. Geschäftsführer

**Ich mag es sehr, wenn es bei uns am Hauptsitz wie in einem Bienenstock brummt und viele vor Ort am Werken sind. Das Gefühl, gemeinsam Sinnvolles zu leisten, ist enorm motivierend. Am Empfang erklärt Catherine einer Anruferin, wie sie zu Saatkartoffeln für die anstehende Saison kommt. Im Büro gegenüber erfasst Andrea die Erkenntnisse der Zwiebelsortendegustation (ein olfaktorischer Hauch aus unserer Küche erzählt noch davon). Nebenan kontrolliert Mira Haferwurzel-Saatgut, das sie von einem Sortenbetreuer erhalten hat, vor der Einlagerung in die Samenbibliothek. Zivi Joël macht für einen Hof eine Stiefelgeissen-Infotafel versandfertig. Und Anna bespricht mit Florian, wie man Menschen, die sich für alte Obstsorten interessieren, am besten weiterhelfen kann. Dieses gemeinsame Wirken inspiriert mich immer wieder von Neuem. Schön, dass auch Sie mit Ihrer Unterstützung Teil unserer Sache sind!**

In der Kulturgärtnerei Homatt steht eine der zwei Minzensammlungen von ProSpecieRara. Sie umfasst rund 40 Sorten.



# Bedrohte Kräuterschätze



Simone Krüsi, Redaktorin

**Kräuter sind fester Bestandteil vieler Schweizer Hausgärten und Balkone: Sie sind vielseitig verwendbar, erfreuen die Insekten und haben erst noch heilende Wirkung. Weniger bekannt ist: Auch bei den Kräutern gibt es verschiedene Sorten. Aber auch hier schreitet der Verlust der Vielfalt voran.**

Ein Spätwintertag am oberen Zürichseeufer. Die Glarner Alpen in der Ferne sind noch weiss, doch die Nachmittagssonne lässt bereits den Frühling erahnen. Die Reise führt nach Hombrechtikon in die Gärtnerei der Stiftung Brunegg. Hier wird eine der zwei Minzensammlungen von ProSpecieRara erhalten. Im Treibhaus, wo sich die Pflanzen zu dieser Jahreszeit befinden, reihen sich rund 40 Sorten Topf an Topf. Die Raritäten unterscheiden sich nicht nur in der Blatt- und Wuchsform, sondern auch deutlich in Geruch und Geschmack. Während die Sorten der Pfefferminze aufgrund ihres hohen Mentholgehalts eine gewisse Schärfe aufweisen,

überzeugen die Krauseminzen mit einer frischen und süsslichen Note. Und das fruchtige Aroma der Orangenminzen entfaltet sich bereits, wenn man sanft über die Blätter streicht. «Die Palette an unterschiedlichen Düften bei den Minzen ist so gross, dass man wirklich ins Sammeln kommen kann», schwärmt auch Bernhard Karg, der die Staudengärtnerei der Stiftung Brunegg leitet und die Sammlung betreut.


## SORTEN ERZÄHLEN GESCHICHTEN

Und noch etwas unterscheidet die Sorten: Ihre einzigartigen Geschichten. Die Pfefferminze 'Moospinte' zum Beispiel: Sie stammt vom legendären «Chrüteroski», dem Koch des Gourmet-Restaurants Moospinte in Münchenbuchsee/BE. Nur schon das Haus hat eine bewegte Geschichte: Im Zweiten Weltkrieg hatte die Moospinte als Réduit

für General Guisan und den Bundesrat gedient. Man stelle sich all die Gerichte und Getränke vor, in welche die 'Moospinte' Eingang fand. Oder die 'Apothekermünze' aus Zeinigen/AG: Sie verdankt ihren Namen dem Umstand, dass die Schwiegermutter des Apothekers die Pflanzen geschnitten und in die Apotheke gebracht hatte, wo sie ihre Dienste als Heilkraut tat. Minze soll bei Magen-Darm-Erkrankungen genauso helfen wie bei Atemwegsinfekten. Und schliesslich die 'Poivrée de Corcelles': Sie stammt aus einem Privatgarten in Corcelles-le-Jorat/VD und wurde dort seit den 1960er-Jahren kultiviert. Sie hat in vergleichenden Blindtests immer am besten abgeschnitten.

## SORTENVIELFALT UNTER DRUCK

Rund 150 verschiedene Kräutersorten hat ProSpecieRara in Erhaltung. Es handelt sich nebst Minzen vorwiegend um Rosmarin. Dass hier die heute noch vorhandene Sortenvielfalt grösser sei als bei anderen Kräuterarten, sei kein Zufall, sagt Lina Sandrin, Kräuterverantwortliche bei ProSpecieRara. «Rosmarin und Minzen sind langlebig und werden vegetativ – also über Teilung – vermehrt. Bei Kulturen, die über Samen



Die Pfefferminze 'Moospinte' stammt ursprünglich vom legendären «Chrüteroski», der Koch im Gourmet-Restaurant Moospinte war.

**« Die Tendenz, diese Pflanzen jedes Jahr neu zu kaufen, anstatt sie selber anzuziehen und zu vermehren, hat im Laufe der Zeit zu einem Sortenverlust geführt. »**

Lina Sandrin, Projektleiterin Kräuter

## MINZE IST NICHT GLEICH MINZE

Innerhalb der Gattung *Mentha* werden drei Arten unterschieden: Die *Grüne Minze* (auch *Krauseminze* genannt), die *Rundblättrige Minze* und die *Pfefferminze*. Letztere – wohl die bekannteste – entstand Ende des 17. Jahrhunderts in England aus einer spontanen Kreuzung zwischen der *Wasserminze* und der *Rundblättrigen Minze*. Sie wurde von Ärzten im 18. Jahrhundert nach Mitteleuropa eingeführt und hat sich zu einer der meistverwendeten Arzneipflanzen entwickelt. Die ProSpecieRara-Minzensammlung umfasst 23 Pfefferminzsorten, 13 Sorten der Grünen Minze und fünf Sorten der Rundblättrigen Minze.



Grüne Minze  
'Schulhaus'



Rundblättrige Minze  
'Ananasminze'



Pfefferminze  
'Poivrée de Corcelles'

vermehrt werden, ist die Sortenvielfalt mehr unter Druck: Die Tendenz, diese Pflanzen jedes Jahr neu zu kaufen, anstatt sie selber anzuziehen und zu vermehren, hat im Laufe der Zeit zu einem Sortenverlust geführt. Auf der anderen Seite konnte eben eine Minze oder ein winterharter Rosmarin ohne grossen Betreuungsaufwand in einem Garten Jahrzehnte überdauern.»

### SORTENBEWUSSTSEIN SCHAFFEN

Der Kräuteraanbau erlebte in der Schweiz Anfang des 20. Jahrhunderts einen Aufschwung – insbesondere während der Weltkriegsjahre. Davor waren Kräuter oft als Wildpflanzen gesammelt oder auch aus dem Ausland importiert worden. Doch während der Kriegsjahre kam der Import zum Erliegen. Ab den 1980er-Jahren wurden dann vermehrt auch Sorten im Handel angeboten. Verschiedene Institutionen wie beispielsweise Agridea,

Agroscope oder Hortus officinarum begannen, Kräuter-Anbauforschung zu betreiben und gezielt Wildpflanzen in Kultur zu nehmen. «Zu dieser Zeit entwickelte sich allmählich ein Sortenbewusstsein», konstatiert Lina Sandrin. «Es entstanden viele Sorten, auch lokal in Gärtnereien, die teilweise schnell wieder verschwanden. Das Ziel von ProSpecieRara ist es, erhaltungswürdige Sorten zu erkennen, sie vor dem Verschwinden zu bewahren und anschliessend mehr über ihre Eignung herauszufinden.»

### MINUTIÖSE KATALOGRECHERCHE

Doch wie kommt man zu neuem Wissen über Sorten? Wie erfährt man, welche Sorten es überhaupt gibt und welche zu verschwinden drohen? Dahinter steckt zuallererst eine gute Portion Katalogrecherche. «Wir sind aktuell daran, alte Kataloge von Gärtnereien und Saatgutproduzenten in unsere Datenbank einzuspeisen. Sie geben Aufschluss

darüber, welche Sorten es früher gab und wo sie im Handel waren», sagt Lina Sandrin. Parallel dazu werden aktuelle Kataloge durchforstet, um das heutige Angebot zu monitoren und frühzeitig zu erkennen, wenn eine Sorte rarer wird.

Um die Kräutersorten, die ProSpecieRara in Erhaltung hat, besser kennenzulernen, sollen künftig vermehrt auch Vergleichssichtungen und Degustationen durchgeführt werden. Bei ersteren werden unterschiedliche Sorten oder Sortenherkünfte nebeneinander angepflanzt und können so miteinander verglichen werden. Wie unterscheiden sich Wuchsform, Blütezeitpunkt etc.?

«Manchmal erweisen sich zwei vermeintlich eigenständige Sorten auch als nicht unterscheidbar. Dann legen wir sie zusammen», erläutert Lina Sandrin.

## TESSINER LANDSORTEN

Dies ist gerade beim Rosmarin ein Thema. Denn im Unterschied zu den meisten Minzen gibt es beim Rosmarin der ProSpecieRara-Sammlung nicht eigentliche Sorten. Man spricht hier von Landsorten oder Herkünften. Sie haben sich an einem bestimmten Standort im Laufe der Jahrzehnte oder Jahrhunderte entwickelt – durch Umweltselktion oder durch unbewusste oder auch bewusste Selektion der Menschen, die sie kultivierten. Sie sind gut an die ökologischen Bedingungen ihres Entstehungsortes angepasst. Die Rosmarin-Landsorten, welche sich in der Obhut von ProSpecieRara befinden, tragen deshalb auch den Namen ihres Herkunftsortes. Es sind meist Tessiner Gemeinden. Rosmarin kommt zwar vorwiegend im mediterranen Raum vor – sein lateinischer Name «rosmarinus» bedeutet übersetzt «Tau des Meeres» –, doch in Wildform ist er ebenfalls in der Südschweiz anzutreffen. Dort, im Tessin, sind auch die ProSpecieRara-Rosmarin-Sammlungen beheimatet. Und dort ist das Kraut auch ein fester Bestandteil der Küche und verfeinert mit seinem würzig-herben Aroma viele typi-



Sie heissen 'Contone', 'Malvaglia', 'Biasca', oder 'Sondrio'. Beim Rosmarin gibt es vor allem sogenannte Landsorten. Sie tragen die Namen ihres Herkunftsortes.

**« Die Lippenblütler, wozu auch Rosmarin und Minzen zählen, werden gerne von Insekten angefliegen und bieten ihnen wertvolle Nahrung. »**

Lina Sandrin, Projektleiterin Kräuter

sche Gerichte. Darüber hinaus wirkt Rosmarin belebend und verdauungsfördernd. Er lässt sich gut trocknen und die Pflanzen wachsen über die Jahre zu kräftigen Büschen heran.

## INSEKTEN LIEBEN KRÄUTER

Und diese Büsche haben einen weiteren Vorteil: Sie werden in der Blütezeit zu wahren Insektenmagneten. Ein Aspekt, der Lina Sandrin am Herzen liegt: «Die Lippenblütler (*Lamiaceae*), wozu auch Rosmarin und Minzen zählen, werden gerne von Insekten angefliegen und bieten ihnen wertvolle





### **i** **DOPPELT ABGESICHERT**

Sowohl bei der Minzen- als auch bei der Rosmarinsammlung handelt es sich jeweils um eine Primärsammlung und um eine Duplikatsammlung. Das heisst, an zwei Standorten werden die gleichen Sorten erhalten. So sind die Pflanzen besser abgesichert und die Betriebe können sich gegenseitig aushelfen, sollte eine Sorte ausfallen.

Nahrung.» Und auch Bernhard Karg von der Stiftung Brunegg meint: «Wenn die Minzen blühen – unsere Sammlung in einem Spektrum von weiss, rosa bis hin zu lila –, ist das nicht nur fürs menschliche Auge, sondern auch für die Bienen und Schwebfliegen immer sehr schön.»

ProSpecieRara setzt sich dafür ein, dass auch in der Kräuterwelt die Vielfalt erhalten bleibt. Lina Sandrin würde künftig gerne noch mehr Arten unter ihre Fittiche nehmen. «Es gäbe noch viele andere Kräuter, die zu untersuchen und zu bewahren interessant wären. Thymian, Salbei oder auch unbekanntere wie Schabzigerklee oder Löffelkraut. Es ist eine Vielfalt, die genetisch wertvoll ist und die immer auch Geschichten erzählt.» Geschichten von Orten und von Menschen, die sich der Kräuter angenommen haben und sie in ihren Gärten hegten und gedeihen liessen. Die mit ihnen kochten, sich und andere gesund pflegten und ganz nebenbei dazu beitrugen, dass auch die Insekten ihre Nahrung fanden.

## WIE KOMME ICH ZU PROSPECIERARA-KRÄUTERN?



Die Minzensammlungen von ProSpecieRara befinden sich in der Kulturgärtnerei Homatt in Ruswil/LU sowie in der Stiftung Brunegg in Hombrechtikon/ZH. Bei beiden Betrieben ist eine Auswahl der Sorten auch im Verkauf erhältlich. Die Rosmarinsammlungen stehen im Tessin, einerseits in der Azienda agraria cantonale di Mezzana in Coldrerio, andererseits in der Fondazione Orchidea in Riazzino. Sie befinden sich im Aufbau und die Sorten sind noch nicht käuflich zu erwerben.

Allerdings wartet an unseren Setzlingsmärkten eine kleine Überraschung auf unsere Gönner:innen. Diese dürfen am ProSpecieRara-Infostand eine hochwertige Duschseife mit Rosmarinduft abholen. Nicola Casanova von [duschmoedeli.ch](http://duschmoedeli.ch) hat sie für uns angefertigt mit ProSpecieRara-Rosmarin aus der Sammlung in Coldrerio. S hät, solang's hät!

Übrigens: Ab Mai sind in grösseren Jumbo-Verkaufsstellen ProSpecieRara-Minzen von der Stiftung Brunegg erhältlich. Sie tragen das Label «Solidarité».

# Gefiederte Farbenvielfalt in Gefahr



Philippe Ammann, Bereichsleiter Tiere

Die eleganten Appenzeller Spitzhaubenhühner gab es einst in vielen verschiedenen Farbschlägen. Überlebt haben nicht alle, aber mit sieben Farbvarianten ist die Rasse noch immer recht vielfältig unterwegs.

Weil es jedoch bei einigen Farben nur sehr wenige Zuchtgruppen gibt, ist diese Vielfalt stark bedroht. Um sie zu erhalten, suchen wir erfahrene Hühnerhalter:innen.

Warum braucht es nebst den gold-schwarz getupften Spitzhauben auch noch reinweisse, reingoldene, silber-schwarz getupfte und schwarze? Wäre es nicht besser, sich auf eine Variante zu konzentrieren? Wie Sie vermutlich bereits ahnen, ist dies für uns keine Option – aus mehreren Gründen.

Allem voran erzählen uns die Farbschläge die Geschichte der Rasse. Von Hühnerhalter:innen, die bereits im 15. Jahrhundert im Schweizer Alpenraum Hennen mit Federhäubchen gezüchtet haben sollen. Darüber, ob diese Häubchen später eine Inspiration für die Appenzeller Trachtenhauben wurden, können wir nur spekulieren. Dass die Hennen aber unter den damaligen Be-

dingungen stets auf Robustheit und Genügsamkeit gezüchtet wurden, steht ausser Frage. Dabei entstanden widerstandsfähige Tiere und ihre vielen Farbschläge weisen darauf hin, dass die Rasse einst eine grosse Verbreitung hatte, denn oft etablierten sich Farbschläge infolge unterschiedlicher, regionaler Vorlieben.

## GENETISCHE VARIABILITÄT REDUZIERT INZUCHT

Die Farbenvielfalt der Spitzhauben widerspiegelt auch die genetische Vielfalt innerhalb der Rasse. Diese ist wichtig, denn eine gewisse erbliche Verschiedenheit reduziert die Inzucht, was insbesondere bei der

Unterschiedliche Farbschläge erzählen die Geschichte einer Rasse. Die erbliche Verschiedenheit ist auch wichtig, um Inzucht zu reduzieren.



Nachwuchs gesucht!  
Um die verschiedenen Farbschläge langfristig abzusichern, suchen wir dringend engagierte Züchter:innen.



Erhaltung von kleinen Populationen von zentraler Bedeutung ist.

Die Farbenvielfalt hilft aber auch bei der Suche nach Menschen, die bei der Erhaltung mitmachen. Dies, weil halt auch bei ihnen die Vorlieben für Farben unterschiedlich sind. Ich persönlich halte schwarze Spitzhauben, da ich sie die coolsten finde, und zudem auch, weil ich denke, dass sie von Raubvögeln eher verschont werden, da sie von weitem Krähenvögeln gleichen. Andere Hühnerfreund:innen verlieben sich in die apart gepunkteten Versionen der alten Rasse. Und wiederum andere reizt die Zucht der reingoldenen oder reinweissen Tiere, weil sie das Ziel von komplett unigezeichneten Tieren züchterisch herausfordert.

### WER HILFT MIT, DIE RARSTEN FARBSCHLÄGE ZU ERHALTEN?

Die mit der Vogelgrippe einhergehenden Einschränkungen bei der Geflügelhaltung und die Tatsache, dass nicht überall Hähne gehalten werden können, liessen die Anzahl Zuchtgruppen bedrohlich schwinden. Unter den Spitzhauben gehören aktuell die «Reinweissen» mit 4 im ZUN-Zuchtbuch erfassten Zuchtgruppen zu den bedrohtesten. Aber auch von den Schlägen «Silber-Schwarz gepupft» (6), «Schwarz» (9) und «Reingold» (12) gibt es nur noch wenige Zuchtgruppen – also Hennengruppen mit einem unverwandten Hahn, die befruchtete Bruteier liefern können. Neue Gruppen sind darum dringend

gesucht, weshalb wir in diesem Frühling zusammen mit dem ZUN, der Zuchtvereinigung für ursprüngliches Nutzgeflügel, einen Aufruf starten. Gefragt sind erfahrene Hühnerhalter:innen, die Zuchtgruppen halten können. Je nach ihren Möglichkeiten werden wir Bruteier zum Ausbrüten oder Küken vermitteln. Zusammen schaffen wir es, dass bald wieder mehr vielfältige Federhäubchen die Hühnerhöfe bereichern.

### ERFAHRENE HÜHNERHALTER:INNEN GESUCHT



Sie haben Erfahrung in der Aufzucht und Haltung von Hühnern, können einen Hahn halten und sind bereit, als Mitglied des ZUN Teil des Erhaltungsprojekts zu werden? Dann suchen wir Sie dringend!

Weitere Informationen unter:  
[www.prospecierara.ch/mehr-spitzhauben](http://www.prospecierara.ch/mehr-spitzhauben)

# Meine Lieblingssorten



Mira Oberer, Leiterin Samenbibliothek

Die Qual der Wahl kann einen an unseren Setzlingsmärkten durchaus überkommen. Die Auswahl an Sorten und Arten ist einfach riesig. In den zwölf Jahren, die ich nun schon bei ProSpecieRara arbeite, konnte ich viele unserer Schützlinge persönlich kennenlernen. Ich stelle Ihnen hier ein paar meiner Favoriten vor.



Die opulenten Blüten der Artischocke sind eine Augen- und Bienenweide.

Wildegg, Wil, Weggis, Chur, Zürich, Bern, Lausanne, Lugano – schon die Liste der ProSpecieRara-Setzlingsmärkte ist lang. Noch länger und vielfältiger ist die Liste der dort angebotenen Arten und Sorten. Da kann man leicht den Überblick verlieren und neben der Faszination für die Vielfalt schwingt manchmal wohl auch die Sorge mit, etwas zu verpassen. Grundsätzlich rate ich dazu, Vielfalt anzubauen. Einerseits möglichst unterschiedliche Arten, aber auch innerhalb der Art verschiedene Sorten. Denn niemand kann vorhersagen, wie der Sommer wird. Wird er heiss und trocken, funktionieren andere Sorten bzw. Arten gut, als wenn er feucht und kühl wird. Je vielfältiger man anbaut, desto kleiner ist die Gefahr eines Totalausfalls.

## ARTISCHOCKE IM SONNENBEET

Wer in einer sonnigen, gut gedüngten Gartenecke rund einen Quadratmeter Platz hat und dort nicht zahlreiche verschiedene Pflanzen anbauen möchte, für den ist die Artischocke das Richtige, beispielsweise die 'Grüne aus Laon'. Im Setzlingsstadium ist die Artischocke zwar ziemlich beliebt bei Schnecken und muss entsprechend geschützt werden. Ist sie jedoch gut angewachsen und hat sich entwickelt, kommt sie Jahr für Jahr wieder. Und jedes Jahr kann aufs Neue entschieden werden, ob

**« Grundsätzlich rate ich dazu, Vielfalt anzubauen. Einerseits möglichst unterschiedliche Arten, aber auch innerhalb der Art verschiedene Sorten. Denn niemand kann vorhersagen, wie der Sommer wird. »**

Mira Oberer, Leiterin Samenbibliothek

man die Blütenknospen als Gemüse ernten oder sie in Blüte gehen lassen möchte. Über den Winter sollte die Pflanze jedoch mit Tannenästen etwas geschützt werden. Nah verwandt und einfacher zu überwintern ist der Kardy, von dem nicht die Blütenböden, sondern die gebleichten Blattstängel gegessen werden. Auch diese Rarität ist an unseren Setzlingsmärkten zu finden.

### **DIE BESTE ZUCCHETTISORTE**

Zucchetti sind auf jeden Fall dankbare Gewächse. In gut gedüngtem Boden versorgen sie uns den ganzen Sommer und Herbst über mit vielseitig verwertbaren Früchten. Es lohnt sich, mindestens zwei Zucchettipflanzen anzubauen. Denn das optimiert die Befruchtung der Blüten und nur nach einer erfolgreichen Befruchtung entsteht auch eine Zucchetti. Man kann problemlos zwei verschiedene Sorten anpflanzen – solange man kein Saatgut ernten möchte (dieses wäre dann verkreuzt.) Meine Lieblingssorte ist die 'Striata d'Italia'. Mit ihren hellen



Die Zucchetti 'Striata d'Italia' gehört wegen ihres dekorativen Äusseren und des leckeren Aromas zu meinen Favoritensorten.

Längsstreifen ist sie hübsch anzusehen und ich finde sie auch leckerer als andere Sorten, denn sie ist leicht süsslich. Ich schneide sie gerne in rund fünf Millimeter dicke Längsscheiben, bestreiche diese mit Olivenöl, salze sie und backe sie im Ofen. Ganz anders verwende ich die Früchte der 'Tondo Chiaro di Nizza'. Sie macht runde, hellgrüne Zucchetti und eignet sich deshalb sehr gut

zum Füllen. Man kann sie jeweils in der Grösse ernten, die einem fürs angedachte Gericht gerade zusagt – von tennisball- bis melonengross.

## MEIN LIEBLINGSKÜRBIS

In die gleiche Familie wie die Zucchini gehören auch die Kürbisse. Dort wiederum wird zwischen Garten-, Riesen- und Muskatkürbissen unterschieden. Ich bin ein grosser Fan der Muskatkürbisse (sie werden auch Moschuskürbisse genannt). Die Butternuss ist die bekannteste Vertreterin dieser Familie. Mein Favorit ist jedoch die 'Canada Crookneck', eine der ältesten Kürbissorten überhaupt, die schon 1828 in Amerika angeboten wurde. Es wird heute angenommen, dass diese Sorte eine Vorgängerin der heutigen 'Butternuss' ist. Ich mag die leicht cremige Konsistenz des Fleisches, das weder fasrig noch grob ist. Sie eignet sich perfekt für Suppen oder gebacken im Ofen. Schlendern Sie also mit offenen Sinnen durch die Setzlingsmärkte und picken Sie sich die Trouvailles für Ihren Garten heraus.

## PFLANZ DAS RARE!

**pflanz  
DAS  
Rare!**



Dieser Beitrag ist Teil unseres Projektes «Pflanz das Rare!». Auf [pflanzdasrare.ch](http://pflanzdasrare.ch) finden Sie zahlreiche Artikel und Videos mit Tipps und Hintergrundwissen zu seltenen Sorten. Ausserdem können Sie Ihre persönliche Liebessorte beschreiben und so ein Gartenjournal gewinnen – einen liebevoll gestalteten Gartenbegleiter, der zahlreiche Informationen bereithält, u. a. zu den verschiedenen Vermehrungstechniken.

[www.pflanzdasrare.ch](http://www.pflanzdasrare.ch)

## **i** UND WAS IST MIT TOMATEN?

Auch hier ist die Auswahl riesig. Vor einem Jahr hat mein Kollege Philipp Holzherr über seine Lieblingstomatensorten berichtet – zu lesen ist der Text auf unserem Blog. Meine Liebessorte ist übrigens die 'Orange à Gros Fruits', eine wunderbar saftige Fleischtomate.

[www.pflanzdasrare.ch/blog](http://www.pflanzdasrare.ch/blog)



Bezeichnend an der Kürbissorte 'Canada Crookneck' ist ihr langer «Hals», der oftmals gekrümmt ist, was auch im Sortennamen Eingang gefunden hat (engl. für «gebeugter Hals»).



## UNSERE SETZLINGSMÄRKTE

Hier finden Sie Vielfalt für Ihren Garten oder Balkon!

### Tomatensetzlingsmarkt

26. April 2024, 10–18 Uhr  
27. April 2024, 8–16 Uhr  
Stadtgärtnerei Zürich  
Sackzelg 27, 8047 Zürich

### Setzlingsmarkt Wildegg

4. Mai 2024, 9–17 Uhr  
5. Mai 2024, 9–16 Uhr  
Schloss Wildegg  
5103 Wildegg/AG

### Setzlingsmarkt Wil

11. Mai 2024, 8–14 Uhr  
Stiftung Heimstätten Wil  
Zürcherstrasse 30, 9500 Wil/SG

### Setzlingsmarkt Weggis

12. Mai 2024, 10–16 Uhr  
An der Seepromenade bei der  
Schiffsanlegestelle  
6353 Weggis/LU

### Setzlingsmarkt Chur

18. Mai 2024, 8–14 Uhr  
Arcasplatz und St. Martinsplatz, 7000 Chur/GR

### Zierpflanzenmarkt Bern

19. Mai 2024, 9–16 Uhr  
Stadtgrün Bern  
Elfenauweg 94, 3006 Bern

Aktuellste Infos auf [www.prospecierara.ch](http://www.prospecierara.ch)

Auf unserem Online-Kalender unter [www.prospecierara.ch/kalender](http://www.prospecierara.ch/kalender) werden stets die aktuellsten Infos und auch kurzfristige Änderungen aufgeschaltet.



## OFFENE BEERENSAMMLUNG

Gelbe Himbeeren, rosa Johannisbeeren und weisse Erdbeeren – die Vielfalt in unserer Nationalen Beerensammlung ist beeindruckend. Ebenso beeindruckend sind die geschmacklichen Unterschiede. Bis Anfang Juli können Sie jeweils am Samstagmorgen unter kundiger Führung unseres Beerenexperten die Beerenvielfalt von einst entdecken – und degustieren!

1. Juni–6. Juli 2024, jeweils Samstag, 9–12 Uhr  
Artelweg, 4125 Riehen/BS



## SONNTAGSFÜHRUNGEN IM SCHLOSSGARTEN

Im Schlossgarten von Wildegg wachsen unzählige ProSpecieRara-Pflanzen und werden dort auch vermehrt. An den meisten Sonntagen von Juni bis September finden zwei öffentliche Führungen statt. Die genauen Daten finden Sie in unserem Online-Kalender.

Juni–September 2024, jeweils Sonntag, 13 und 15 Uhr  
Schloss Wildegg, 5103 Wildegg

# Erdbeeren vermehren und erhalten



Claudio Niggli, Projektleiter Beeren

**Von allen Beerengruppen, welche durch ProSpecieRara erhalten werden, ist die Erhaltung von Erdbeeren am aufwändigsten, da die Pflanzen oft verjüngt werden müssen. Eine umso wichtigere Rolle kommt unseren Sortenerhalter:innen zu, welche bereit sind, sich dieser verantwortungsvollen Aufgabe anzunehmen – und zur Belohnung die süssen Früchte dieser Arbeit ernten können.**

Rund 150 verschiedene Erdbeersorten stehen in unserer Freiland-Beerensammlung in Riehen und werden dort abgesichert. Um sie vor Viren und Pilzen zu schützen, verjüngen wir die Bestände alle ein bis zwei Jahre und rotieren sie auf den Flächen. Jene Sorten mit besonderer Bedeutung für die Schweiz werden zudem in Sammlungen an der Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften ZHAW in Wädenswil erhalten. Die Absicherung findet dort in Töpfen im Gewächshaus und zusätzlich in Form von gefrorenen Gewebeprobe in Flüssigstickstoff statt, mittels der sogenannten Kryokonservierung. Dazu werden Stammzellen von Erdbeerpflanzen auf einem Nährmedium isoliert. Bei diesem Prozess findet auch immer eine gewisse Sanierung, also eine Säuberung von Krankheiten statt. Gerade ältere Erdbeersorten sind dafür verhältnismässig anfällig.

## **SORTENCHAOS VERHINDERN**

Im Garten ist es empfohlen, für die nächste Erdbeer-Generation einen neuen Standort vorzubereiten, denn in frischem Substrat finden sich kaum erdbeertypische Krankheitserreger. Die Erde sollte locker, fruchtbar und


humusreich sein. Staunässe oder sehr trockene, sandige Böden sind ungeeignet. Erdbeeren lieben Sonne, aber sie müssen in trockenen Sommern bewässert werden. Von Pilzen befallene Blätter sollen regelmässig weggeschnitten werden. Besonders wichtig ist auch ein ausreichender Abstand zwischen Sorten und das Entfernen nicht benötigter Ausläufer, denn sonst droht rasch ein Sortenchaos. Mit der entsprechenden Zuwendung und Verjüngung können Erdbeerkulturen über lange Zeit Freude bereiten.

## **SORTENERHALTER:INNEN GESUCHT**

Zahlreiche Erdbeersorten sind noch ungenügend breit abgesichert. Möchten Sie bei der Erhaltung mithelfen? Wir versenden ab Mitte Mai die ersten Ausläufer aus der Sammlung in Wädenswil – darunter viele Sorten, die sonst nirgends erhältlich sind. Wir bitten um Verständnis, dass keine Sortenwünsche angegeben werden können.

Bei Interesse melden Sie sich bitte bei uns unter [erdbeeren@prospecierara.ch](mailto:erdbeeren@prospecierara.ch) oder per Post.





Werden alte Erdbeersorten gut gepflegt und regelmässig verjüngt, belohnen sie einen mit saftigen und aromatischen Früchten – wie beispielsweise die 'Jubilae', die sich bestens für den Hausgarten eignet.

## ERDBEEREN EINFACH VERMEHREN VIA AUSLÄUFER

Dass Erdbeerpflanzen wegen des hohen Krankheitsdrucks oft verjüngt werden müssen, macht die langfristige Erhaltung im Vergleich zu anderen Beerenkulturen eher aufwändig. Die Vermehrung an sich ist jedoch bei den meisten Erdbeeren relativ einfach – unabhängig davon, ob dies in Töpfen oder im Freiland geschieht. Ab dem Frühjahr bis zum Spätsommer bilden die Pflanzen reichlich oberirdische Ausläufer. Die dünnen, langen Triebe tragen – ausgehend vom Zentrum der Mutterpflanze – in einer Serie von Knospen alle nötigen Anlagen für neue Pflanzen. Die Ausläufer können abgetrennt und anderswo wieder gepflanzt werden.

Ältere Ausläuferpflanzen sind schon weiter entwickelt, aber zugleich ist es wahrscheinlicher, dass wir dann auch Krankheiten oder Schädlinge von der Mutterpflanze

mitnehmen. Für die gezielte Verjüngung eines Bestandes sind die jüngeren Ausläuferknoten weiter weg vom Ursprung besonders geeignet. Die jungen Pflänzchen werden vom Ausläufer getrennt und dann am neuen Standort nicht zu tief eingepflanzt. Bis junge Ausläuferpflanzen ausreichend Wurzelwerk gebildet haben, muss man die Erde durchgehend etwas feucht halten. Wurden ganz junge, noch wurzellose Pflänzchen am Ausläufer abgetrennt, muss bei diesen auch die Luft ein paar Wochen ständig feucht gehalten werden, bis Wurzeln ausgebildet sind (z. B. Anzuchtbox, Zimmergewächshaus). Alternativ können die jungen Pflänzchen am Ausläufer in kleine Töpfe gelegt und erst später abgetrennt werden – so erfolgt die Versorgung in der ersten Phase noch über die Mutterpflanze.



Knospe vom Ausläufer trennen.

Junges Pflänzchen am Ausläufer im Topf.

# Temperamentvolle Landschaftspflegerin



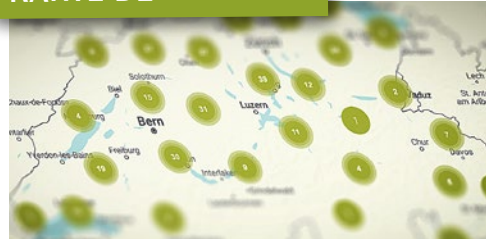
Bòsc müsc, der «graue Schnabel» oder càura bròsgia, die «hellgraue Ziege»: Die Bezeichnungen aus dem Dialekt erzählen von einer Zeit, als graue Ziegen in den südlichen Alpentälern so verbreitet waren, dass gar lokale Namen für die Nuancen ihres Fells entstanden. Es ist ein prächtiges Fell, das je nach Herkunftstal in unterschiedlichen Grautönen erstrahlt. Doch die Ziegen gerieten zunehmend unter Druck: Seit Ende des 19. Jahrhunderts waren sie als die «Kühe des armen Mannes» verschrien und im Zuge der Agrarpolitik verloren sie zugunsten der Rinderhaltung immer mehr an Bedeutung. Die Rassebereinigung von 1938 sowie eine Viruskrankheit trugen ebenfalls zum Verschwinden vieler Ziegen aller Rassen bei – auch der grauen. 1997 startete ProSpecieRara ein Projekt, das die wenigen Tiere der grauen Schläge unter dem Namen «Capra Grigia» zusammenfasste – eine Hommage an ihre Südschweizer Herkunft. Die Capra Grigia überzeugte bald Züchter:innen und Amateur:innen durch ihre Robustheit und ihre Eignung als Mutterziege. Und nicht zuletzt besticht sie durch ihre Anpassungsfähigkeit an die Beschaffenheit der Täler, aus denen sie stammt: Sie hilft mit, Weideflächen zu erhalten, die sonst verwalden würden. Und obwohl sie auch jenseits der Alpen immer mehr Fuss – oder Huf – fasst, gilt die Capra Grigia auch heute noch als eine der am stärksten bedrohten Ziegenrassen.

## ERSTER ERFOLG



Mit dem partizipativen Züchtungsprojekt «Mit vereinten Gärten» suchen die Bio-saatgutproduzentin Sativa Rheinau AG und ProSpecieRara zusammen mit einem grossen Netzwerk von Hobby- und Profigärtner:innen nach robusten, mehltautoleranten Salatsorten für den Bioanbau. Nach dem fünften Versuchsanbau in der Schweiz, Deutschland, Österreich, Frankreich und der Niederlande können dieses Jahr die ersten zwei Salatsorten angemeldet werden. Sie gehen nach einem Vermehrungsjahr ab 2026 in den Verkauf.

## KARTE DER VIELFALT



Saatgut, Setzlinge und Produkte aus ProSpecieRara-Sorten oder -Rassen finden Sie nicht nur an unseren Märkten, sondern vermutlich auch ganz in Ihrer Nähe: Auf unserer «Karte der Vielfalt» sind zahlreiche Betriebe in der ganzen Schweiz eingetragen, die selbstproduzierte Spezialitäten verkaufen. Entdecken Sie die Vielfalt in Ihrer Nachbarschaft!

[www.prospecierara.ch/karte](http://www.prospecierara.ch/karte)

## IMPRESSUM

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

Herausgeberin: Stiftung ProSpecieRara, Basel, Schweiz

Redaktion: Anna Kornicker, Simone Krüsi

Texte: Philippe Ammann, Simone Krüsi, Claudio Niggli, Mira Oberer, Veronica Soldati

Korrektur: Anna Storchenegger

Fotos: ProSpecieRara

Gestaltung: Reaktor AG, Kommunikationsagentur ASW, Aarau

Druck: ZT Medien AG, 4800 Zofingen

Papier: BalancePure®, 100% Recycling, 90 g/m<sup>2</sup>

Auflage: 23 000 Ex. deutsch, 5000 Ex. französisch, 2000 Ex. italienisch

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

## DA HELFE 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, Gönnerschaft Erwachsene: CHF 70.-/Jahr

Paargönnerschaft: CHF 90.-/Jahr, Juniorgönnerschaft (bis 25 Jahre): CHF 35.-/Jahr



Für Spenden:

IBAN CH29 0900 0000 9000 1480 3

[www.prospecierara.ch/spenden](http://www.prospecierara.ch/spenden)

## 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](mailto:info@prospecierara.ch)

[www.prospecierara.ch](http://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](mailto:romandie@prospecierara.ch)

[www.prospecierara.ch](http://www.prospecierara.ch)

ProSpecieRara Svizzera italiana

Vicolo S.ta Lucia 2

6854 San Pietro

Svizzera

Telefono +41 91 630 98 57

[vocedelsud@prospecierara.ch](mailto:vocedelsud@prospecierara.ch)

[www.prospecierara.ch](http://www.prospecierara.ch)

# pflanz DAS Rare!

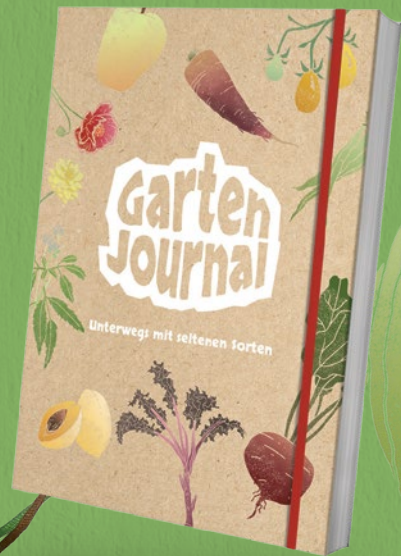
Was ist deine LieblingsSorte?

**LieblingsSorte beschreiben  
und Gartenjournal gewinnen!**

(voller Sortentipps, Anleitungen, Platz für  
eigene Notizen und vielem mehr)

Jetzt mitmachen auf

[pflanzdasrare.ch](http://pflanzdasrare.ch)



**ProSpecieRara-Sorten sind einzigartig,  
genau wie deine Vorlieben.**

Die würzige Süsse der 'Ochsenherz'-Tomate, der 'Glockenapfel' mit seiner knackigen Säure oder der Klatschmohn 'Von Reconvilier', der bei Insekten sehr beliebt ist: Es gibt viele Gründe, eine seltene Sorte ganz besonders ins Herz zu schliessen. Verrate uns jetzt deine Lieblings-

Sorte und beschreibe, was diese so besonders macht. Wenn du auch andere für sie begeisterst, gewinnst du vielleicht eines von 200 liebevoll gestalteten Gartenjournalen inklusive Saatgut von drei einzigartigen Sorten.



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

Der Coop Fonds für Nachhaltigkeit  
unterstützt dieses Projekt.

