



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

Fondation suisse pour
la diversité patrimoniale
et génétique liée aux
végétaux et aux animaux

Fondazione svizzera
per la diversità socio-
culturale e genetica dei
vegetali e degli animali

Medienmitteilung, 7. Januar 2021

Seite 1/2

Winterliche Vielfalt auf dem Teller

Die regionale Winterküche hält mehr bereit als Rüebli und Rosenkohl. Viele der einst traditionell genutzten Sorten und Arten sind jedoch fast verschwunden. Mit dem Projekt «Saison-Liebliche» stellt sie die Stiftung ProSpecieRara nun ins Rampenlicht.

Wenn die Tage kurz, kalt und grau sind, bleibt mehr Zeit zum Kochen. Wer dabei auf «echte», vielfältige Lebensmittel setzt, tut sich und seinem Immunsystem einen Gefallen. Dass die winterliche Küche selbst dann, wenn man den Fokus auf regionale Lebensmittel legt, durchaus abwechslungsreich ist, zeigt die aktuelle Kampagne «Saison-Liebliche» von ProSpecieRara. Im Fundus der Stiftung schlummern fast in Vergessenheit geratene Gemüsearten wie Petersilienwurzeln, Schwarzwurzeln, Federkohl, Pastinaken, Topinambur, Winterportulak, Winterrettich und viele mehr, die bei winterlichen Temperaturen zur Höchstform auflaufen.

Die Verdrängten

Die ganzjährige Verfügbarkeit von Tomaten, Zucchetti und Peperoni, die von weither eingeflogen oder sehr ressourcenintensiv produziert werden, hat dazu geführt, dass viele Konsument*innen kaum noch wissen, welche Gemüseart wann wirklich Saison hat. Zudem wurden so viele einheimische Sorten und Arten aus den Regalen verdrängt. Damit ist die angebotene Vielfalt wohl an einem einzelnen Tag grösser als früher, übers ganze Jahr gesehen, ist sie aber deutlich kleiner geworden.

Mit den Sorten ging auch viel Wissen um deren Zubereitung verloren. Die verschwundenen Raritäten zu erhalten und zusammen mit dem dazugehörigen (Koch-)Wissen wieder verfügbar zu machen ist eines der Kernanliegen von ProSpecieRara.

Saison-Liebliche

Deshalb stellt die Stiftung nun pro Saison jeweils drei bis vier Saison-Liebliche ins Rampenlicht, berichtet über deren Geschichten und Vorzüge und verrät passende Rezepte. Besonders überraschend ist die Vielfalt jetzt im Winter. Neben zahlreichen Wurzel- und Kohlgemüsesorten zählen auch winterharte Blattgemüse und Früchte dazu. So gibt es Apfelsorten wie zum Beispiel



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

Fondation suisse pour
la diversité patrimoniale
et génétique liée aux
végétaux et aux animaux

Fondazione svizzera
per la diversità socio-
culturale e genetica dei
vegetali e degli animali

Medienmitteilung, 7. Januar 2021

Seite 2/2

den Glockenapfel oder den Breitacher, die erst nach einigen Monaten der Lagerung ihr volles Aroma entfalten und bis in den Vorfrühling hinein knackig aus dem Naturlager kommen.

Eine Übersicht über die Saisonalität von mehr als 50 verschiedenen Sorten bietet das liebevoll illustrierte **Saisonposter**, welches kostenlos unter www.prospecierara.ch/saison-liebliche bestellt werden kann.

Raritäten kaufen

Erfreulicherweise haben es einige der Raritäten wieder zurück in den Handel geschafft. Die vorgestellten Saison-Liebliche sind in ausgewählten Coop Supermärkten erhältlich. Sie und viele der weiteren aufgelisteten Wintersorten gibt es auch auf Wochenmärkten und in Bio- oder Hofläden zu kaufen.

Die Winter-Liebliche

Pastinake 'Halblange Turga'

Winterportulak

Glockenapfel

Rettich 'Runder Schwarzer Winter'

Eine ganze Liste weiterer Wintersorten finden Sie unter

<https://www.prospecierara.ch/de/saison-liebliche/winter/weitere-winter-liebliche.html>

Die Liebliche zu allen vier Jahreszeiten, Rezepte und Hintergrundinfos finden Sie unter

www.prospecierara.ch/saison-liebliche

Bilder

Bilder zum Illustrieren der Saison-Liebliche finden Sie unter
www.prospecierara.ch/medien

Kontakt

Nicole Egloff
Medienverantwortliche ProSpecieRara
Telefon 061 545 99 33 oder 078 723 70 57
nicole.egloff@prospecierara.ch