



01.09.2021

»Vielfalt schmeckt« wird erweitert auf Obst, Getreide und mehr

Das Projekt „Vielfalt Schmeckt“ zur Vermarktung alter Sorten geht mit neuem Fokus in die zweite Runde. In Zukunft möchten die Öko-Großhändler BODAN und Rinklin nicht nur verstärkt Gemüse mit dem Gütesiegel „ProSpecieRara“ anbieten, sondern auch Obst, Getreide und verarbeitete Produkte. Einen ersten Vorgeschmack gibt's ab September bei BODAN mit einer Vielfalt von wöchentlich wechselnden alten Apfelsorten.

Das im März 2017 von ProSpecieRara und Rinklin Naturkost gestartete Projekt „Vielfalt Schmeckt“ hat das Ziel, selten gewordene, alte **Gemüsesorten** in die Bioläden und damit zu den Kund*innen zu bringen, um zu deren Erhaltung beizutragen. Im Sommer 2020 ist BODAN mit eingestiegen. So ist das ProSpecieRara-Gütesiegel in den Bioläden in Süddeutschland inzwischen gut vertreten.

Im Januar 2021 wurde die nächste Phase eingeläutet: Im Folgeprojekt „Vielfalt Schmeckt 2“, das durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft gefördert wird, wurde eine Koordinationsstelle geschaffen zum **Aufbau von Wertschöpfungsketten mit traditionellen Sorten** aus den Bereichen **Obst, Gemüse, Getreide und verarbeitete Produkte**. Gemeinsam mit den Kooperationspartnern sollen in den jeweiligen Heimatregionen Südbaden und Bodensee Partnerschaften mit örtlichen Erzeuger*innen und Verarbeiter*innen aufgebaut werden.

Wechselnde Vielfalt alter Apfelsorten

Ein erstes Projektergebnis: In Zusammenarbeit mit dem Kompetenzzentrum Obstbau Bodensee (KOB) in Bavendorf wird BODAN in diesem Herbst eine **Vielfalt von wöchentlich wechselnden alten Apfelsorten** mit dem Gütesiegel „ProSpecieRara“ anbieten, voraussichtlich ab September. Dazu gehören etwa der saftige ‚**Seestermüher Zitronenapfel**‘ dessen Wurzeln in der Seestermüher Marsch an der Niederelbe liegen, der feinzellig, süßsauerliche ‚**Geheimrat Dr. Oldenburg**‘ oder der tiefrote ‚**Kardinal Bea**‘, der in den 1930er Jahren als Zufallssämling in der Nähe von Esslingen gefunden wurde. Eine weitere alte Sorte, die im Herbst hinzukommt, ist der ‚**Berner Rosenapfel**‘, der mit seiner dunkelroten Deckfarbe, lila Bereifung und seiner himbeerartigen Würze im Geschmack erstaunt.

„Baden-Württemberg hat die bedeutendsten Streuobstbestände in Deutschland“, so *Dr. Ulrich Mayr*, stellvertretender Geschäftsführer am KOB Bavendorf und Leiter der Sortenerhaltungszentrale BW. „In unserem Sortengarten bei Ravensburg stehen **alte Apfelsorten mit hohem soziokulturellem Wert für die Region**. Zudem erhalten wir hier eine breite genetische Vielfalt, um die Züchtung neuer, robuster Sorten zu ermöglichen.“

„Besonders schön an dem Projekt ist: Indem wir zum Erhalt der Biodiversität beitragen, sorgen wir gleichzeitig für mehr **Vielfalt und Genuss**“, freut sich BODAN-Geschäftsführer *Sascha Damaschun*, „denn die vielen unterschiedlichen Nuancen in Farbe, Geschmack und Aroma sind eine echte Bereicherung, auch für die Kundinnen und Kunden der von uns belieferten Bioläden.“

Eine Besonderheit alter Sorten laut *Annika Woltjen*, Projektleiterin „Vielfalt schmeckt“ bei BODAN: Aufgrund der sogenannten „Alternanz“ tragen Bäume je nach Jahr unterschiedlich viele Äpfel, was die **Planbarkeit in der Vermarktung erschwert**. So kann es sein, dass Äpfel, die in der Testvermarktung 2020 gut beim Publikum angekommen sind, erst in zwei, drei oder vier Jahren wieder in nennenswerten Mengen geerntet werden können. Dafür tragen in diesem Jahr andere Bäume besonders gut. „So bringt **jedes Jahr seine Überraschungen** und es gibt immer wieder Neues zu entdecken – ganz im Sinne von ‚Vielfalt Schmeckt‘“, so *Annika Woltjen*.

Webinar-Reihe zu Äpfeln und alten Sorten

Auch das Bildungsnetzwerk Naturkost (binako) greift das spannende Thema auf: Im Herbst startet eine **dreiteilige Webinar-Reihe** für Ladeninhaber*innen und Mitarbeitende, in der Dr. Ulrich Mayr vom KOB Bavendorf wissenschaftlich fundierte Einblicke in die Welt der alten und neuen Apfelsorten gibt. Die Webinar-Reihe wird im Wechsel moderiert von Annika Leistikow (ProSpecieRara) und Annika Woltjen (BODAN).

- 16.09.2021, 10-11:30 Uhr: Mythos „Alte Apfelsorten“ versus „neue Apfelsorten“
- 30.09.2021, 10-11:30 Uhr: Anbau, Ernte und Lagerung von Apfelsorten
- 14.10.2021, 10-11:30 Uhr: Der Gesundheitswert des Apfels – auch für Allergiker und Diabetiker

Infos und Anmeldung unter <https://www.binako.de/de/webinare/warenkunde>

Fotos



Seestermüher Zitronenapfel
Foto: BODAN



Berner Rosenapfel
Foto: ProSpecieRara



Geheirat Dr. Oldenburg
Foto: Ulrich Mayr



Kardinal Bea
Foto: Ulrich Mayr



Seestermüher Zitronenapfel
Foto: Ulrich Mayr

Abdruck für redaktionelle Zwecke frei bei Angabe der jeweils genannten Bildquelle.

Über „Vielfalt schmeckt“

„Vielfalt schmeckt“ ist ein gemeinsames Projekt von ProSpecieRara, Rinklin und BODAN für den Erhalt der Kulturpflanzenvielfalt. Ziel ist es, regionale Bio-Wertschöpfungsketten für bedrohte traditionelle Gemüse-, Obst- und Getreidesorten aufzubauen. Über die Großhändler gelangen diese in die Bioläden, sodass sie durch Nutzung erhalten bleiben. Weitere Informationen finden Sie unter www.vielfaltschmeckt.de.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

BÖLN

Bundesprogramm Ökologischer Landbau
und andere Formen nachhaltiger
Landwirtschaft

Das Projekt wird gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestags im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN).

Kontakt



ProSpecieRara Deutschland gGmbH
Ansprechpartnerin: Annika Leistikow
E-Mail: annika.leistikow@prospecierara.de
Telefon: 0761 / 59 39 00 07
www.vielfaltschmeckt.de | www.prospecierara.de



Rinklin Naturkost GmbH
Ansprechpartnerin: Annika Leistikow
E-Mail: a.leistikow@rinklin-naturkost.de
Telefon: 07663 / 93 94 174
www.rinklin-naturkost.de



BODAN Großhandel für Naturkost GmbH
Ansprechpartnerin: Annika Woltjen
E-Mail: annika.woltjen@bodan.de
Telefon: 07551 / 94 79 392
www.bodan.de | www.bodan.de/prospecierara