

Auf den Spuren der farbigen Rüebli

Wie rettet man alte Sorten vor dem Aussterben? Ein exklusiver Einblick in die Arbeit von Pro Specie Rara.

Matthias Niederberger

Selten gewordene Pflanzen und Tiere vor dem Aussterben retten. So lässt sich das Ziel von Pro Specie Rara in einem Satz zusammenfassen. Eingängig, ja – aber was bedeutet das konkret?

Ein zweiter Anlauf: Die 1982 gegründete Stiftung, die seit Kurzem ihren Hauptsitz im aargauischen Wildegg hat, setzt sich für den Erhalt der genetischen und kulturhistorischen Vielfalt ein. So beschreibt Pro Specie Rara ihr Wirken selbst.

Aber wie erhält man Vielfalt? Wie rettet man bedrohte Pflanzensorten vor dem Aussterben? Wer sind die Menschen hinter diesem Vorhaben? Und: Haben die farbigen Rüebli und seltsamen Pastinaken in den Coop-Regalen einen tieferen Sinn? Antworten auf diese Fragen gibt das Netzwerk von Pro Specie Rara.

Streifzug durch einen Dschungel in Eggenwil

Auf den ersten Blick sieht man nur ein unauffälliges Mehrfamilienhaus, von denen es im Aargau Tausende gibt. Das Spezielle offenbart sich auf den zweiten Blick. Hinter dem Haus befindet sich ein Lust-Nutz-Experimentiergarten, kurz Lunexgarten. Hier wächst alles irgendwohin: in die Höhe, in die Breite, in die Tiefe. Insekten kriechen über Blätter oder fliegen durch die Luft. Wuchernde Sträucher, so weit das Auge reicht. Ob Pflanze oder Tier: Jedes Lebewesen scheint selbst zu bestimmen, wohin es gehört. Wie in einem Dschungel – mitten im Freiamt.

«Nicht alle Nachbarn haben Freude an unserem Garten», sagt Annafried Widmer-Kessler. «Aber Biodiversität ist wichtiger als Ordnung.» In ihrem Lunexgarten in Eggenwil wachsen viele seltene Pflanzen, die man sonst kaum mehr findet. Darunter über 100 Sorten von Pro Specie Rara: Chilis, Kartoffeln, Stangenbohnen, Zucchetti, Salate, Kräuter, auch essbare Blumen. Zusammen mit ihrem Mann Martin betreut sie seit fast 30 Jahren Sorten dieser Stiftung.

Das Ehepaar gehört zu den Urgesteinen im rund 500 Personen umfassenden Betreuer-Netzwerk von Pro Specie Rara. Hobbygärtnerinnen und Landwirte aus der ganzen Schweiz bauen Sorten an, um kulturhistorisch wertvolles, bedrohtes Gemüse oder Obst vor dem Aussterben zu bewahren. Es geht darum, die über Jahre gewachsene Vielfalt zu erhalten – und damit auch die Versorgung der kommenden Generationen zu sichern.

Die Gärtnerinnen und Gärtner vermehren Saatgut oder betreuen mehrjährige Pflanzen, um deren Samen zu ernten. Das ursprüngliche Saatgut er-

«Vielleicht können wir den kommenden Generationen etwas hinterlassen, für das sie dankbar sein werden.»

Annafried Widmer-Kessler
Züchterin von Pro-Specie-Rara-Sorten

halten sie direkt von Pro Specie Rara. Die besten neu gewonnenen Samen schicken sie nach einer sorgfältigen Reinigung zurück ins Hauptquartier. Sie erhalten dafür keinen Lohn, alle engagieren sich ehrenamtlich. Als Dankeschön winkt Gemüse in allen Farben und Formen.

Als Annafried und Martin Widmer-Kessler mit dem Züchten von Pro-Specie-Rara-Sorten begannen, surfte noch niemand im Internet. «Wir haben uns alles selbst beigebracht und uns zwi-schendurch mit anderen Sortenzüch-tern ausgetauscht», erinnert sich Annafried. So seien Gemeinschaften entstanden, die eine Faszination, ja eine Philosophie teilten: Biodiversität beginnt im eigenen Garten.

Auch heute noch ist Gartenarbeit für die beiden Pensionierten mehr als ein Hobby. «Ich verbringe jeden Tag fünf Stunden im Garten», sagt Martin. Weil Annafried wegen einer Krankheit nicht mehr imstande ist, körperliche Gartenarbeit zu leisten, übernimmt er diesen Teil. Wenn er durch seinen Freiamt Dschungel läuft, leuchten seine Augen. Martin jätet auch vorsichtiger als andere, «da ich jeden sichtbaren Keimling identifiziere und dann entscheide, ob er an seinem selbst gewählten Ort weiterwachsen kann.» So geht keine Kostbarkeit verloren.

Derweil verwaltet Annafried die hausinterne Saatgutbibliothek. Hunderte von Samen befinden sich fein säuberlich sortiert in einer Schreib-

tischschublade, wo andere ihre Stifte und Klarsichtmappen lagern. Ausserdem organisiert sie Kurse, verkauft Samen an Märkten und recherchiert in alten Büchern zu Gemüsesorten, die heute längst vergessen sind. Wie muss man die Samen einpflanzen? Welche Bedingungen sind nötig, damit sie wachsen? Und vor allem: Wie kann man sie schmackhaft zubereiten?

So viel Begeisterung. So viel Ausdauer. Für Pro Specie Rara ist das Paar ein Glücksfall. In ihrer Arbeit sieht Annafried Widmer-Kessler einen tiefen Sinn, wie sie sagt. Auf die Frage, welcher das ist, erklärt sie nach kurzem Überlegen: «Wir haben dazu beigetragen, dass die Supermärkte bunter geworden sind. Und vielleicht können wir den kommenden Generationen etwas hinterlassen, für das sie dankbar sein werden.»

Willkommen in der Samenbibliothek

Man kommt nicht sofort auf die Idee, dass es sich bei diesem Raum um eine Schatzkammer handelt. Kein Geld, kein Gold, kein Schmuck, keine Edelsteine sind hier zu finden. Stattdessen stapeln sich blass-blaue Plastikboxen in den Metallregalen an der Wand. Sie sind gefüllt mit von Hand beschrifteten Papiertüten. In ihnen befindet sich der Schatz.

Samen von rund 1700 verschiedenen Garten-, Acker- und Zierpflanzen-Sorten werden in der Samenbibliothek in Wildegg gelagert. Würden sie nicht von Pro Specie Rara erhalten, wären die meisten für immer verloren. Die Schatzmeisterin heisst Mira Oberer. Seit 14 Jahren verwaltet sie Saatgut, plant Gärten und berät Freiwillige wie Annafried und Martin Widmer-Kessler, die auserwählte Sorten erhalten.

Saatgutvermehrung ist ein Wissen, das heute kaum mehr vermittelt wird. Pro Specie Rara bietet Kurse an. Die Ausgangslage ist folgende: Einige Pflanzen kann man vervielfachen, indem man sie teilt und neu einpflanzt. Andere wie etwa Karotten, Tomaten oder Auberginen werden über das Saatgut vermehrt. Das verlangt spezifische Kenntnisse, Zeit und Geduld. «Es gibt Pflanzen, die erst im zweiten Jahr blühen und die man überwintern muss», erklärt Oberer.

Jeweils Ende Jahr senden private Sortenerhalter das Saatgut per Post nach Wildegg. Es kommt dann in die Bibliothek, wo es bei 15 Grad Celsius und 15 Prozent Luftfeuchtigkeit gelagert wird. Mira Oberer erfasst jeden Ein- und Ausgang in einer Datenbank, um den Weg der Samen genau verfolgen zu können: Das ist vor allem wichtig, wenn Verkreuzungen bemerkt werden. In der Datenbank befinden sich



Martin und Annafried Widmer-Kessler in ihrem Lust-Nutz-Experimentiergarten (Lunex) in Eggenwil.



Mira Oberer ist Projektleiterin der Samenbibliothek in Wildegg.



Einige Ernteprodukte der Pro Specie Rara in Wildegg.

auch Informationen zur Sorte selbst: Herkunft, Geschmack, Aussehen, Verwendung, mögliches Zielpublikum.

«Bei gewissen Pflanzen ist das Saatgut nur kurz haltbar. Dieses muss man jedes Jahr anbauen und die Samen ernten. Andere Samen, etwa jene von Tomaten, kann man zehn Jahre oder noch länger aufbewahren», erklärt Oberer. Sie hat stets den Überblick, welche Samen wieder vermehrt werden müssen. Als Freiwilliger darf man zwar wünschen, welche Gemüseart man anbauen will, aber die konkrete Sorte wählt Mira Oberer aufgrund objektiver Kriterien aus.

Wieso ist es wichtig, diese Sorten zu erhalten? Laut Mira Oberer hat die Sortenvielfalt in den vergangenen hundert Jahren «extrem abgenommen». Damit verschwinde auch genetisches Material. Einerseits sei die Erhaltung verschiedener Sorten der Nahrungssicherheit dienlich: «Je mehr Kartoffelsorten, desto höher die Wahrscheinlichkeit, dass bei extremen Ereignissen trotzdem eine gedeiht.» Andererseits lasse sich das genetische Material für Neuzüchtungen verwenden. «Es sind Bausteine, mit denen wir Neues schaffen können.» Das macht die Sammlung so wertvoll. Und die Schatzmeisterin stolz.

Alte Sorten haben oft spezielle Eigenschaften. In den letzten Jahren haben viele «neue» alte Sorten den Weg in die Bibliothek gefunden. Sie müssen einen Bezug zur Schweiz auf-

weisen, etwa indem sie früher hier angepflanzt wurden. Je grösser die Vielfalt in der Samenbibliothek, desto höher ihr Wert. Das gilt insbesondere mit Blick in die Zukunft, etwa, wenn bewährte Sorten aufgrund klimatischer Veränderungen oder einer Krankheit nicht mehr wachsen. Und im Gegensatz zu den üblichen, geschützten Hybridsorten gehören jene von Pro Specie Rara nicht grossen Saatgutfirmen wie Syngenta oder Bayer, sondern allen.

Eigentlich kann man Samen auch einfrieren. Dann wären sie länger haltbar. In Wildegg ist das aber nicht der Fall: «Wir wollen, dass auch das Wissen zum Anbau erhalten bleibt», begründet Mira Oberer den Verzicht. Ausserdem müsse man Pflanzen regelmässig anbauen, damit sie sich an verändernde Umweltbedingungen anpassen können. Es braucht also weiterhin private Erhalterinnen und Erhalter.

Einführung in das Degustieren von Zwiebeln

Ein Donnerstag im Oktober, kurz vor Mittag: In der Küche des Hauptsitzes von Pro Specie Rara in Wildegg steht Praktikant Eric und brät Zwiebeln an. In der Schweiz dient sie normalerweise zum Aufpeppen von Gerichten, vielleicht einmal als Beilage. Heute, an der Zwiebel-Degustation, steht sie im Zentrum. Getestet werden drei Sorten, die jeweils auf drei Arten zubereitet wurden: geröstet, gedämpft und roh. Dazwischen gibt es rote und weisse



gggenwil.



Pro-Specie-Rara-Sorten von r-Kessler.



Andrea Steinegger (Mitte) leitet die Zwiebel-Degustation. Bilder: Elizabeth Desintaputri

«Referenzzwiebeln» aus dem Supermarkt, um die Zunge an den jeweiligen Geschmack zu gewöhnen.

Bon appétit.

Bei der Erhaltung von Obst- und Gemüsesorten ist nicht nur wichtig zu wissen, wie die Pflanzen gedeihen, sondern auch, wie das Gewächs schmeckt. Im Sommer und Herbst degustieren Mitarbeitende von Pro Specie Rara deshalb das im eigenen Garten angebaute Obst und Gemüse: Tomaten, Chili, Knoblauch, Äpfel, Birnen, Kohle, Karotten, Kartoffeln - oder eben Zwiebeln.

Andrea Steinegger untersucht für Pro Specie Rara, wie alte Sorten unter ökologischen Anbaubedingungen genutzt, gefördert und vermarktet werden können. Heute leitet sie die Degustation. Die Teilnehmerzahl ist höher als üblich: 10 Personen sitzen am Tisch. Die Degustationsleiterin reicht zuerst den Teller mit den üblichen Supermarkt-Zwiebeln herum: «Jetzt können wir uns noch austauschen und sagen, was wir schmecken. Bei den besonderen Sorten sollte man den Fragebogen allein ausfüllen.»

Einer sagt: «Schmeckt ein bisschen lauchig». Die anderen nicken. Alle Degustierenden haben ein Papier vor sich liegen, eine Vorlage mit unzähligen Feldern zum Ankreuzen und Ausfüllen. Sieht die Zwiebel rissig, runzelig oder schrumpelig aus? Schmeckt sie mineralisch, metallig, schweisig, nach Korianderblättern oder Maggikraut? Und

das Mundgefühl: saftig, zäh, brennend? Hinzu kommen Fragen zum Nutzungspotenzial: Eignet sich die Zwiebel für die Direktvermarktung, den Detailhandel oder ist sie so aussergewöhnlich, dass sie in der gehobenen Gastronomie eine Chance hätte?

Zwiebel, Brot, Wasser, Zwiebel. So lässt sich die nächste Stunde zusammenfassen. Brot und Wasser dienen der Neutralisierung. Die verschiedenen Sorten unterscheiden sich vor allem im Aussehen stark. Je länger die Degustation dauert, desto schwieriger ist es, die geschmacklichen Nuancen zu erkennen. Auch für Andrea Steinegger: Bei Pro Specie Rara habe sie gelernt, «Dinge zu schmecken und zu benennen, die ich vorher nicht bewusst wahrgenommen habe.»

Am Ende müssen die Degustierenden entscheiden, ob eine Sorte erhaltenswert ist und ob das Saatgut Einzug in die Bibliothek finden soll. Der Entscheid ist noch kein endgültiger, aber richtungsweisend. Damit ein Gemüse im Regal eines Supermarkts landet, wie die farbigen Rüebli im Coop, ist es aber ein langer Weg. Von Aussehen über Nachfrage bis zur Möglichkeit, grössere Mengen anzubauen, muss alles stimmen.

Heute bekommen alle drei Zwiebeln eine Empfehlung. Alle haben «ein gewisses Potenzial», urteilen die Expertinnen und Experten. Kein Wunder, wird die Wildegger Schatzkammer immer weiter gefüllt.

Nachrichten

Kollision neben der Wynentalbahn

Frontalkollision Kurz nach 6 Uhr fuhr am Donnerstagmorgen eine Frau in Leimbach auf der Hauptstrasse in Richtung Zetzwil. Plötzlich geriet die 26-Jährige auf die Gegenfahrbahn. Dort stiess sie mit einer 30-jährigen Automobilistin zusammen, die in Richtung Reinach unterwegs war. Durch die Wucht des Aufpralls kam das Fahrzeug der 30-Jährigen im Schotterbett der angrenzenden Geleise der Wynentalbahn zum Stehen, wie die Kantonspolizei Aargau mitteilt. Die Verursacherin erlitt leichte Verletzungen und wurde zur Kontrolle ins Spital gebracht. Beide Fahrzeuge wurden stark beschädigt, der Sachschaden beläuft sich auf mehrere tausend Franken. Die Kantonspolizei erstattete Anzeige gegen die 26-Jährige bei der zuständigen Staatsanwaltschaft. Die Feuerwehr Oberwynental sperrte die Unfallstelle für knapp zwei Stunden und richtete eine Umleitung ein. Die genaue Unfallursache ist noch unklar. (az)

Spektakulärer Unfall im Schnee endet glimpflich

Ausweichmanöver In Rümikon auf der Belchenstrasse zwischen

Fisibach und Siglistorf wurde die Fahrbahn am Mittwoch durch anhaltenden Schneefall zur Herausforderung für Autofahrer. Ein Sattelzug stand mit Warnkegeln gesichert am Strassenrand, der Lenker hatte vorsorglich angehalten, um die gefährliche Stelle abzusichern. Als sich zwei Autos von Fisibach näherten, passierte der vordere Skoda das Hindernis noch problemlos. Der 34-jährige Fahrer des nachfolgenden Audi jedoch bremste zu stark und geriet ins Rutschen. Um nicht mit dem Skoda zusammenzustossen, musste er ausweichen, rutschte die Böschung hinab und landete auf dem Dach. Verletzt wurde niemand, der 34-Jährige wurde aber vorsorglich ins Spital gebracht. Sein Auto erlitt Totalschaden. (az)

Fussgänger in Killwangen von Auto erfasst

Zeugenaufruf Ein Mann wurde am Mittwochnachmittag gegen 14.50 Uhr in Killwangen von einem schwarzen BMW angefahren. Der 26-jährige Fussgänger war am Bahnhof aus dem Bus ausgestiegen und wollte die Strasse überqueren, als das Fahrzeug ihn frontal erfasste. Der Autofahrer kümmerte sich um den Verletzten und brachte

ihn sogar nach Hause. Der Vorfall wurde aber nicht gemeldet. Später traten beim Verunfallten starke Schmerzen am Bein auf, weshalb er sich abends in ärztliche Behandlung begab. Über seinen Bruder informierte er die Kantonspolizei. Nun sucht die Polizei den BMW-Lenker, einen jungen Mann mit dunklem Bart und Cap. Die Kantonspolizei in Baden (stuetzpunkt.baden@kapo.ag.ch) bittet den Unfallbeteiligten, sich umgehend zu melden, und sucht zudem Augenzeugen des Vorfalls. (az)

Sekundenschlaf verursacht Unfall im Fricktal

Verletzt Im Morgenverkehr kam es gestern auf der Zürcherstrasse zwischen Rheinfelden und Möhlin zu einem Unfall. «Um 6.45 Uhr geriet ein Tesla beim Ausgang Rheinfelden auf die Gegenfahrbahn. Dabei stiess er seitlich frontal in ein entgegenkommendes Auto», sagt Bernhard Graser, Mediensprecher der Kantonspolizei, auf Anfrage. Grund für die Kollision: Sekundenschlaf. Der 34-jährige Franzose, der die Kollision verursachte, und der 48-jährige Autofahrer aus der Region, mit dem er zusammensties, wurden leicht verletzt zur Kontrolle ins Spital gebracht. (az)

ANZEIGE

Hinter der Schlagzeile

Live-Podcast
mit SRG-Chefin
Susanne Wille

Montag, 23. Februar 2026
19.30 – 21 Uhr
Restaurant Rampe, Aarau

Host: Patrik Müller
Türöffnung: 19.00 Uhr

CH Media-Chefredaktor Patrik Müller diskutiert mit SRG-Generaldirektorin Susanne Wille über die Halbierungsinitiative, den Medienplatz Schweiz und darüber, wie Journalismus junge Generationen erreichen kann.

Jetzt
Platz sichern!

