

DIE WISTENLACHER ZWIEBEL

Rollen wie ein Ball und nicht rutschen wie ein Käse. Die Förderbänder der Agroindustrie betreiben eine schonungslose Selektion. In der Samengärtnerei Zollinger in Les Evouettes/VS wurden letztes Jahr 45 alte und unbekannte Zwiebelsorten angebaut, verglichen und geprüft. Und interessante Entdeckungen gemacht.

→ von Christine und Robert Zollinger

Wollte man die Zwiebel beschreiben, vielschichtig wie sie ist, müsste man, um ihr gerecht zu werden, wohl gleichzeitig Gärtner, Wissenschaftler, Heilkundiger, Koch, ja sogar Maler und Dichter sein ... denn sie begleitet und beschäftigt uns Menschen seit den frühesten Zeiten. Es heisst, die Zwiebel sei von asiatischen Steppenvölkern über die mesopotamischen Hochkulturen nach Ägypten gelangt. Dort stand sie in höchstem Ansehen, einerseits – zusammen mit Brot – als Grundnahrungsmittel der arbeitenden Bevölkerung, andererseits als wichtige Grabbeigabe von hohen Würdenträgern. So wie Cäsar Gefallen fand an Kleopatra, begeisterte die Zwiebel die römischen Legionäre in Ägypten. Diese brachten sie nach Rom, wo die obere Schicht ob ihrem Nachgeschmack die Nase rümpfte. Sie überliessen sie gerne dem gemeinen Volk. Mit dieser «Hypothek» im Gepäck überquerte sie die Alpen Richtung Norden. Ab dem 6. Jh. wird sie dort in Schriften erwähnt.

DIE WISTENLACHER-ZWIEBEL, EIN BEISPIEL

Dass die Zwiebel auch hierzulande zu beträchtlichem Einfluss gelangte, zeigte die Suche nach verloren geglaubten Zwiebelsorten: So heisst es in der «Statistisch-historisch-topographischen Darstellung des Bezirks Murten» um 1840: Die tüchtigen Männer von Wistenlach (heute Mont Vully) hätten im 15. Jh. die Berner bei

den Burgunderkriegen tatkräftig unterstützt und sich dadurch das Recht erworben, auf dem Markt der Stadt Bern Zwiebeln zu verkaufen. Die verständigen Wistenlacherinnen hätten darauf ihre Gärten zum Haupteinkommen der Familie gemacht. Ob da noch Spuren vorhanden waren?

Über verschiedenste Hinweise fanden wir zu Monsieur Jean-Pierre Vincent, der bis vor wenigen Jahren die Wistenlacher-Zwiebel angebaut hatte, dann aber altershalber damit aufhörte. Eine Handvoll Samen sei noch übrig, die er gerne zur Verfügung stelle. Die Keimprobe zeigte Alarmstufe rot, doch konnten wir immerhin 40 Setzlinge ziehen und diese in die Versuchsanlage integrieren. Die Beobachtungen, die wir im Laufe des Sommers auf unserem Zwiebelfeld machten, widerspiegeln die Tendenzen der Zwiebelzüchtung der letzten 150 Jahre deutlich.

Früher variierten die Sorten je nach Region in Form und Farbe stärker: Rote Sorten waren sehr beliebt, sie galten als geschmacksvoller; flache waren in eher trockenen Lagen anzutreffen. In feuchtem Klima wurden hingegen runde und hohe Sorten angebaut, damit das Regenwasser abfliessen und sich nicht am Zwiebelhals sammeln und Fäulnis erregen konnte.

Eindeutig war festzustellen: Moderne Sorten sind kugelförmig, sehr einheitlich und meistens von braugelber Aussen- und weisser Innen-

farbe. Das macht auch durchaus Sinn, denn die heutigen Zwiebeln werden industriell angebaut und von der Ernte bis zur Abpackstation über unzählige Förderbänder transportiert und da müssen sie kugeln wie ein Ball und nicht rutschen wie ein weicher Käse. Auch könnte die rote Farbe in den Fertiggerichten störend wirken, weiss als neutrale Komponente wird vorgezogen.

DER PERFEKTE ZWIEBELZOPF IST KEIN ALTER ZOPF

Was uns aber am meisten beeindruckte, zeigte sich am Beispiel der Wistenlacher-Zwiebel. Sie entwickelte als einzige so starkes Blattwerk, das auch nach der Ernte beim Trocknen nicht abfiel, sondern sich leicht zu einem Zwiebelzopf binden liess. Zudem waren die Zwiebeln so geformt, dass sie sich in die Reihen einfügten, die kleinen zuunterst, die grossen zuoberst. Luftig aufgehängt hielten sich die Zwiebeln im Zopf bis ins Frühjahr. Die Wistenlacher Zwiebel hatte Glück, dass sie in unsere Hände gefallen ist, sonst wäre sie verloren gegangen. Ähnlich wäre es den Salaten Poschiavo, Tägerwiler und Twanner oder dem Nüsslisalat Goldherz ergangen.

WEGE ZUR SORTENERHALTUNG

Was geschieht mit Sorten, von denen nur noch ein Teil im Samenhandel erhältlich ist? Sie werden im Rahmen der Projekte zur Erhaltung der



Bild: Samengärtnerei Zollinger

Biodiversität professionell vermehrt, und dann in der Genbank – sei es in der Schweiz oder auf Spitzbergen – eingelagert, tiefgefroren bei -20 bis -40 °C. Einmal in der Genbank wird die Sorte zur Nummer, die eine bestimmte Genkomposition darstellt und steht künftig für «Forschung und Züchtung» zur Verfügung; so steht es geschrieben. Soweit so gut, das ist der Stand der Wissenschaft und ein Weg, die Biodiversität unserer Kulturpflanzen zu nutzen. Aber eben nur ein Weg und wir fragen uns, ob es der einzig richtige ist. Denn Sorten, die nicht mehr gärtnerisch oder landwirtschaftlich kultiviert werden, sind für die *Allgemeinheit* verloren, da sie nur noch einem winzig kleinen Bruchteil der Menschheit *gemein* sind. «Wer die Saat hat, hat das Gen...» Aus dem Genpool der Genbanken werden genmanipulierte Sorten gezüchtet, die wie Sternschnuppen über den globalen Agrarsektor fliegen, heute top, morgen flop. Mit der viel zitierten Nachhaltigkeit hat das nichts zu tun.

DIE GLOBAL ORGANISIERTE ERNÄHRUNGSVERSORGUNG IST ANFÄLLIG

Diese These stützt nun auch die FAO, die Landwirtschaftsorganisation der UNO. In ihrem Zweiten Weltzustandsbericht über pflanzen-genetische Ressourcen für Ernährung und Landwirtschaft fordert sie deutlich, dass lokales Wissen, lokale Anbausysteme und lokale Sorten unterstützt und gefördert werden müs-

sen, um dem weltweiten Genverlust und dem daraus resultierenden Hunger vorzubeugen. Die Sorten sollen im Anbau und nicht nur in der Genbank erhalten bleiben. Das sagen wir von der Samengärtnerei schon lange.

Wir bieten tragende Alternativen: In unserer Samengärtnerei züchten und vermehren wir ausschliesslich offen abblühende, reproduzierbare Sorten, die allen Menschen zugänglich sind. Wenn Sie mit unseren Samen gärtnern, gewährleisten Sie deren züchterische Erhaltung und leisten einen aktiven Beitrag gegen die Monopolisierung im Saatgutbereich. Wichtig ist eine unabhängige Zucht und Saatgutvermehrung und der freie Zugang zur Sortenvielfalt. Dass diese Forderungen auf politischer Ebene nicht nur Lippenbekenntnisse sind, sondern umgesetzt werden, dafür werden wir uns in den kommenden Jahren gezielter einsetzen.

Christine und Robert Zollinger betreiben die Samengärtnerei Zollinger in Les Evouettes im Wallis.
www.zollinger-samen.ch



«Wenn schlafen
zum Erlebnis wird»

Natürlich gebettet, in ein wohlig-stützendes Nest aus gesunden Naturmaterialien, fällt es leicht loszulassen und Körper und Geist zu regenerieren. Erholsamer Schlaf ist der Schlüssel für Gesundheit und Leistungsfähigkeit!

Handwerkskollektiv
SCHREINEREI • ZIMMEREI • MALEREI
LIMMATSTRASSE 28 • 8005 ZÜRICH

Tel. 044 275 25 55 www.handwerkskollektiv.ch

Schnupperabo, 3 Ausgaben für 20 Franken statt 30 am Kiosk: hier bestellen