



Robert Zollinger
Dipl. Ing. Landschaftsökologie/
Freiraumplanung
CH-1897 Les Evouettes

Mobile +41 (0)79 332 43 85
robert.zollinger@hortiplus.ch
www.hortiplus.ch

Rapunzel, Bützchen und Schinkenwurz

Züchtung und Verbreitung verschollener Delikatessen

Kurztext

Kennen Sie "Rapunzel, Bützchen und Schinkenwurz"? Nein, das ist kein neu gefundenes Märchen. So heissen verschollene und vergessene Wurzelgemüse. Solche werden von Hortiplus Zollinger aus dem Dornröschenschlaf erweckt und neu belebt. Ziel ist die Wiederentdeckung und nachhaltige Nutzung von aus der Gartenkultur verschwundenen Wurzelgemüsearten.

Rapunzel, Bützchen, Golddistel und weitere seltene Arten gedeihen früher in Kloster- und Heilpflanzengärten. Sie sind heute für die Kultur im Hausgarten und für den spezialisierten Erwerbsanbau geeignet. Mit neuen, überraschenden Geschmacksnoten und Verwendungsmöglichkeiten sind sie ebenso prädestiniert für den täglichen Familientisch und die festliche Tafel wie auch für die Haute Cuisine der Spitzenköche. Genau solche Gemüsearten sind eine willkommen geheissene Bereicherung der Küchengärten und Menükarten.

Diese Wurzelgemüse sollen neu entdeckt, züchterisch gepflegt und nach einer Saatgutvermehrung für die Kultur in Kleingärten und im innovativen Erwerbsanbau verfügbar gemacht werden. Denn eine Sorte lebt, wird nachhaltig genutzt und langfristig erhalten, wenn sie in den Gärten gedeiht und Bestandteil einer gesunden Ernährung wird. Das innovative Projekt von Hortiplus Zollinger fördert so die Kulturpflanzenvielfalt und wirkt dem Verlust an Biodiversität entgegen. Bei diesem Vorhaben wird Hortiplus Zollinger vom Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) unterstützt.

Ziel ist die Wiederentdeckung und Inwertsetzung verschollener und verschwundener Wurzelgemüse. Sie sollen in einer auf die Pflege und Ernte von frischen und gesunden Lebensmittel ausgerichteten Gartenkultur verankert werden. Was wie ein Märchen tönt, wird Wirklichkeit.



Robert Zollinger
Dipl. Ing. Landschaftsökologie/
Freiraumplanung
CH-1897 Les Evouettes

Mobile +41 (0)79 332 43 85
robert.zollinger@hortiplus.ch
www.hortiplus.ch

Im Garten gedeiht ein Schatz

Rapunzel, Bützchen und Schinkenwurz. Nein, das ist keine Gutenachtgeschichte oder ein wiederentdecktes Märchen. Vielmehr sind das vergessene Wurzelgemüse, die in der älteren Gartenliteratur gelobt werden und teilweise schon von den gartenkundigen Mönchen in mittelalterlichen Klöstern kultiviert und geschätzt wurden. Nicht für den technisierten Anbau und die normierte Verarbeitungskette geeignet, verschwanden solche Arten zuerst aus den Samenkatalogen und dann aus dem Bewusstsein der Gärtner*innen. Mit der Wiederbelebung der Nutzgartentradition und einem mit Auge, Nase und Gaumen urteilenden Qualitätsbewusstsein gewinnen geschmackvolle Gemüse neue Bedeutung.

Von Bützchen, Rapunzel, Schinkenwurz, Knollen-Platterbse, Eselsdistel, Spanischer Golddistel und Haferwurz ist heute kaum mehr Saatgut und noch viel weniger qualitativ hochstehender Samen von züchterisch gepflegten Sorten zu finden. Das ist bedauerlich, denn diese Wurzelgemüse geben leckere und nahrhafte Gerichte. Und spezielle Geschmacksnoten und bekömmliche, gesunde Lebensmittel sind voll im Trend. Darum werden seltene Arten und Sorten von Kleingärtner*innen ebenso gesucht wie von innovativen Produktionsbetrieben und der Spitzengastronomie. Höchste Zeit, diese Schätze neu zu entdecken.

Fast alle der ausgewählten Arten sind einheimische Pflanzen. Deren Nutzung als Nahrungsmittel ist historisch belegt. So wird das Bützchen (*Arctium lappa*) bereits im 9. Jh. im *Capitulare de villis vel curtis imperii* Karls des Großen als Nutzpflanze erwähnt. Die Klettenwurz wird heute noch in Japan, Taiwan und Korea als Delikatesse angebaut. Die Sorte "Takinogawa" gilt dort als Referenz bezüglich Ertrag und Geschmack.

Lucas, Eduard (1894:255) beschreibt die Goldwurz (*Scolymus hispanicus*): "Die Wurzel dieser zweijährigen distelartigen Pflanze dient als Gemüse und man kann auch die jungen Blätter als einen ganz wohlschmeckenden Spinat verwenden. Ich sah sehr schöne Wurzeln davon an der Pariser Ausstellung 1858." Derselbe Autor unterscheidet verschiedene Sorten von Schinkenwurz (*Oenothera biennis*): "Ausser der gewöhnlichen hat man eine Grosse gelbe Salat-Raponitca und eine kleine feine weisse Raponitca, welche für die beste gilt." (ebenda:261)

Drack, Ed. (1913:63) schrieb, die Rapunzel (*Camplanula rapunculus*) "ist eine weisse, fingerlange und fingerdicke Salatwurz, die ihres ausgezeichneten Geschmackes wegen in den besten Küchen Verwertung findet."



Robert Zollinger
Dipl. Ing. Landschaftsökologie/
Freiraumplanung
CH-1897 Les Evouettes

Mobile +41 (0)79 332 43 85
robert.zollinger@hortiplus.ch
www.hortiplus.ch

Sinnenfreudige und nachhaltige Nutzung

Die von Hortiplus Zollinger bearbeiteten Traditionswurzeln sind aktuell als Gemüsenutzpflanzen nicht beachtet. Sie werden kaum noch angebaut. Gerade solche Arten und Sorten weisen jedoch spannende Eigenschaften wie Farben, Formen und Aromen auf. Die Wiedereinführung dieser Artenvielfalt mit neuen, überraschenden Geschmacksnoten und Verwendungsmöglichkeiten ist eine willkommen geheissene Bereicherung der Küchengärten und Menükarten. Als mehrheitlich einheimisch gehören sie zu ökologisch wertvollen Pflanzengemeinschaften wie Eselsdistel-Gesellschaften, Magere Kalksaumgesellschaften, Echte Halbtrockenrasen (Onopordetalia, Origanetalia, Mesobromion). Damit nicht genug: Alle Arten blühen reich und bunt. Sie werden damit eine Zierde des Gartens.

Die ausgewählten Arten und Sorten werden von Hortiplus Zollinger aktiv gesucht, gesammelt, beschrieben, züchterisch bearbeitet, vermehrt und in ein marktwirtschaftliches Umfeld eingebettet.

Als Resultat ist hochwertiges Saatgut von gepflegten und anbauwürdigen Sorten vorhanden und frei zugänglich. So finden vergessene und verlorene Gemüse wieder ihren Platz in den Gärten und bereichern als Spezialitäten den Speiseplan.

Das Projekt "Rapunzel, Bützchen und Schinkenwurz" macht verschollene und vergessene Wurzelgemüse für den spezialisierten Erwerbsanbau und die Kultur in privaten Gärten gezielt verfü- und nutzbar. Mit der Bekanntmachung dieser seltenen Delikatessen und der Verbreitung von deren Saatgut sollen Sorten ausgewählter Arten wieder in den Gärten kultiviert und beim Familienessen, aber auch in der an Spezialitäten interessierten Gastronomie, ihren Platz finden. Die Einbindung des Saatguthandels zeigt dessen Interesse an seltenen Gemüsearten und garantiert gleichzeitig auch die langzeitige Projektfortführung. Das ist ein effizientes nachhaltiges Nutzungsdesign.

Bearbeitete Arten

Im Projekt "Rapunzel, Bützchen und Schinkenwurz" werden folgende Arten bearbeitet:

(Deutsch - Latein)

- | | |
|--|---------------------------------|
| - Bützchen, Butzenklette | - <i>Arctium lappa</i> |
| - Rapunzel, Rapunzel-Glockenblume | - <i>Campanula rapunculus</i> |
| - Knollen-Platterbse | - <i>Lathyrus tuberosus</i> |
| - Schinkenwurz, Gewöhnliche Nachtkerze | - <i>Oenothera biennis</i> |
| - Gewöhnliche Eselsdistel | - <i>Onopordum acanthium</i> |
| - Spanische Golddistel | - <i>Scolymus hispanicus</i> |
| - Haferwurzel | - <i>Tragopogon porrifolium</i> |

(Latein – Deutsch)

- | | |
|---------------------------------|---|
| - <i>Arctium lappa</i> | - Bützchen, Butzenklette |
| - <i>Campanula rapunculus</i> | - Rapunzel, Rapunzel-Glockenblume |
| - <i>Lathyrus tuberosus</i> | - Knollen-Platterbse |
| - <i>Oenothera biennis</i> | - Schinkenwurz, Gewöhnliche Nachtkerze, |
| - <i>Onopordum acanthium</i> | - Gewöhnliche Eselsdistel, |
| - <i>Scolymus hispanicus</i> | - Spanische Golddistel, |
| - <i>Tragopogon porrifolium</i> | - Haferwurzel. |