



## **Alte Kulturpflanzen**

### **als Bestandteil einer naturnahen Bewirtschaftung**

#### **Kulturgeschichte der Nutzpflanzen**

Wenn man in den Spuren der Vergangenheit nach der Herkunft unserer Nutzpflanzen sucht und ihre Geschichte nachvollziehen will, wird man bald feststellen, dass die meisten unserer bedeutenden Nutzpflanzen ihren Ursprung im Mittelmeerraum, im Nahen Osten, Nordindien, Malasien, China, Mexiko, in den Anden und in Äthiopien haben. Während in Nordeuropa vor 10000 Jahren eiszeitliche Gletscher die Flora und Fauna immer wieder zerstörten, konnten sich dort durch klimatisch günstige Ausgangsbedingungen viele Arten entwickeln. Die meisten alten Kulturpflanzen Mitteleuropas stammen aus dem Nahen Osten und wurden vor ca. 6000 bis 7000 Jahren von Einwanderern zu uns gebracht. Später wurden durch die Seefahrer auf ihren Entdeckungsreisen weitere Kulturpflanzen aus der „neuen Welt“ eingeführt.

Die Germanen, unsere Vorfahren, lebten in Siedlungen und ernährten sich neben Fleisch von Heilpflanzen (Kräuter, Wurzeln, Beeren, usw. ), die ausschließlich in der näheren Umgebung gesammelt wurden. Im „Garten“ wurden vor allem Heilpflanzen angepflanzt, die nicht im Umkreis wuchsen und somit nicht „einfach“ gesammelt werden konnten, deren Kultur aber wichtig war, da sie sich als wirkungsvolle Medizin oder Nahrung erwiesen hatten.

#### **Was war also der Garten?**

Das Wort „Garten“ stammt vom indogermanischen Wort „Gher“ ab, aus dem sich „ghortos“ ableitete, das wörtlich übersetzt „das Eingefasste, Eingefriedete, das Geschlossene“ bedeutet. Der Garten war also das „Eingefasste“. Oftmals war der Garten von einem lebendigen Zaun eingeschlossen, der von Schlehen und Weißdorn gebildet wurde. Nicht fehlen durften ein Haselstrauch und der Holunder. Der Holunder diente neben der Ernährung vor allem als Heilmittel gegen viele Krankheiten und Leiden. Auch in vorrömischen Zeiten wurden in Deutschland und in nordischen Ländern bereits Gerste, Weizen, Hafer, Roggen, Erbse, Linsen, Bohnen, Möhren, Rüben, Hanf, Flachs, Waid, Mohn und Apfel angebaut. Als Gemüse verzehrt wurde auch der Wegerich, Ampfer, der Gute Heinrich und die Wegwarte (Vorfahrer unsere Zichorie). Obwohl Kirschbäume und auch die Kriechpflaume bekannt waren, wurde als Obstbaum nur der Apfelbaum, nämlich der Holzapfel kultiviert. Erst als die Römer Germanien besetzten, wurden diese Gärten mit vielen Würz- und Heilpflanzen bereichert, dabei wurde die Raute, Anis, Dill, Kerbel, Senf und Koriander aber auch Kirschen, Pflaumen, Pfirsich, Weinreben eingeführt.

Die Geschichte der Gartenkultur nördlich der Alpen beginnt im eigentlichen Sinne erst im 7. Jahrhundert nach Christus, als Mönche aus Südtalien in Germanien Felder und Gärten bestellten. Die „Capitulare di villis“ von Karl dem Großen gibt einen Überblick über die im 8. Jahrhundert angebauten Pflanzen. So zählt dieses Reichsgesetz alle Pflanzen auf, die in königlichen Gärten kultiviert werden sollten. 73 Nutzpflanzen (Gemüse, Kräuter, Gewürze und Heilpflanzen) und 14 Baumarten waren einzeln aufgeführt. Eine wichtige Rolle spielte unter anderem die „Hauswurz“, die vor Gewitterblitzen schützte und auf den Dächern angepflanzt werden sollte, zugleich hatte sie eine besondere Bedeutung als Heilmittel. Die Bereicherung der Gärten ist aber vor allem der Christianisierung von Mittel- und Nordeuropa zu verdanken, denn die Benediktiner (ernährten sich rein vegetarisch) und Zisterzienser waren die Hauptträger der Gartenkultur. Ein Schwerpunkt war aber der Anbau von Heilpflanzen, so war der Kräutergarten das Herzstück der Klosteranlagen. In diesen Gärten wuchsen auch Blumen, wobei diese nicht wegen der Schönheit sondern wegen des angenommenen Wertes als Heilpflanzen kultiviert wurden. Vor allem die Rose und die Lilie lieferten die Basis für viele Salben und Getränke.

Im Mittelalter aßen die Menschen oftmals Getreidebrei, der mit Kompott verbessert wurde. Weitere Hauptnahrungsmitteln waren Brot, Milch, Eier, Fleisch und Fisch. Die Mönche waren es auch, die den Bauern den Anbau und auch die Verwendung von Kräutern beibrachten.

Wie ein Klostergarten im Mittelalter ausgesehen haben könnte und welche Pflanzen kultiviert wurden, findet man im Klosterplan von St. Gallen. Dabei fällt auf, dass im Gemüsegarten (hortus) nicht die in großen Mengen benötigten Grobgemüse wie Kraut und Rüben angebaut wurden, sondern andere wichtige Nutzpflanzen wie Zwiebel, Lauch, Sellerie, Koriander, Dill, Rettich, Mangold, Pastinake oder Salat. Hingewiesen sei aber darauf, dass das Aussehen der damaligen Sorten nur wenig mit dem heutigen Bild von diesen Pflanzen zu tun hatte.

In Kräutergarten wuchsen Weiße Lilien, Gartenrosen, Stangenbohnen, Frauenminze, Rosmarin, Salbei, Schwertlilie, Poleiminze und ähnliches.

Der Obstgarten diente nicht nur zum Anbau von Obstbäumen sondern auch als Friedhof. Dabei wurden Apfelbäume, Birnbäume, Pflaumenbäume, Speierlinge, Mispeln, Lorbeerbaum, Kastanien, Quittenbäume, Pfirsichbaum, Hasel und Walnuss angebaut.

Ein weiteres wichtiges Dokument für die damals kultivierten Pflanzen ist der Anfang des 9. Jahrhunderts von dem Abt Walafrid Strabo beschriebene Klosterplan von Reichenau. Dieser Abt des Klosters von Reichenau hat auch ein Gedicht „Hortulus“ verfasst, welches sich mit 23 Arznei- und Nutzpflanzen befasst.

Ein weiteres wichtiges Dokument liefert das Buch „Liber simplicis medicinae“ von der Heiligen Hildegard von Bingen, Äbtissin des Klosters auf dem Ruprechtsberg bei Bingen. In ihrem Werk beschreibt sie insgesamt 213 in Deutschland einheimisch gewordene Gräser, Kräuter und Früchte mit Nähr- und Heilwerten. Das zweite Buch widmete sich 62 Bäumen und der Weinrebe. Bis zum Ausgang des Mittelalters (15. Jahrhundert) hatten vor allem Pflanzen Beachtung gefunden, die einen wichtigen Nährwert oder über Heilkräfte verfügten; Blumen ohne sog. „Heilwirkung“ wurden bis dahin noch nicht kultiviert. Erst allmählich begeisterten sich zuerst Forscher, dann Botaniker und später das Bürgertum für die prächtigen Blumen. Aus dem mediterranen Raum fanden Goldlack, Rittersporn oder die Pfingstrose einen Einzug in deutsche Gärten. Aber auch aus nördlichen Gegenden kamen viele Pflanzen wie die beliebten Christrosen, Schneeglöckchen, Veilchen, Fingerhut oder der Eisenhut.

Aus dem Orient wurden beispielsweise die Rosskastanie, Kaiserkrone, Jungfer im Grünen, Kirschlorbeer oder die Nelke eingeführt. Erst 1553 nach dem Fall Konstantinopels entstand der Blumengarten mit dem Import von Zwiebelgewächsen wie Tulpen, Kaiserkronen, Traubenhyazinthen, Hyazinthen und Ranunkeln. Obwohl die Narzisse im Hunsrück, der Eifel und des Hohen Venns heimisch ist wurde sie erst nach Einführung der Tulpe in den Gärten kultiviert.

Nach der Entdeckung Amerikas wurden viele heimische Pflanzen durch wertvolle Nutzpflanzen verdrängt, wie der Kürbis, die Paprika, Tomaten, Mais, Bohnen und vor allem der Kartoffel, welches zum wichtigsten Grundnahrungsmittel wurde.

Auch diese wurden anfangs in den Kloostergärten angebaut und das Saatgut mit Informationen über die Kultur von den Mönchen an Bauern, Bürgern und Schlossherren weitergegeben, die diese Kulturpflanzen lange Zeit nicht schätzten und sich erst langsam einbürgerten.

Im Anschluss sind einige alte Kulturpflanzen vorgestellt, die anspruchslos sind und sich daher vor allem in einen naturnah angelegten Garten eingliedern.

### **Gartenmelde**

Die Gartenmelde gehört in die Familie der Gänsefußgewächse wie auch Spinat, Mangold, Rote Bete, aber auch der „Gute Heinrich“ oder der „Erdbeerspinat“, die ebenso vorgestellt werden.

Es gibt über 100 Melde- Arten, die unterschiedlich hoch werden können. Dabei findet man sowohl kleinere Arten von ca. 10 cm Höhe, bis hin zu einer Höhe von 1,50 m. Bekannt ist vor allem die Weiße Melde auch „Gänsefuß“ genannt, da die Blattform einem Fußabdruck einer Gans ähnelt. Es gibt viele Wildformen, bei denen die meisten essbar sind, aber einige sind -in großen Mengen verzehrt- giftig. Wie kann man diese unterscheiden?

Die giftigen bzw. ungenießbaren verströmen beim Zerreiben zwischen den Fingern einen unangenehmen Duft.

Gartenmelde wird wie Spinat verwendet.

Die Kultur ist einjährig und sehr einfach. Es gibt eine Reihe von interessanten Farbausprägungen, die vom bekannten grünen Varianten zu roten, hellgrünen und weißen Sorten reichen. Ab März sät man in Direktsaat breitwürfig oder in Reihen mit einem Abstand von ca. 40 bis 60 cm. Nach der Aussaat muss man sich um diese Gemüseart eigentlich nicht mehr kümmern. Krankheiten und Schädlinge treten fast nie auf, höchstens Blattläuse an den Triebspitzen. Die Blätter werden laufend beerntet. Man kann sie roh als Salatzugabe verzehren, aber auch wie Spinat dünsten und für Füllungen anstelle von Spinat verarbeiten.

## **Erdbeerspinat**

Diese anspruchslose Pflanze ist ebenfalls eine alte Kulturpflanze, die in Westasien und in Südeuropa beheimatet ist. Obwohl die Früchte aufgrund ihrer schönen Farbe und Form zum Verzehren einladen, schmecken diese nicht besonders anmutig, sondern eher fade. Verwendet wurden die Blätter, die wie Spinat verzehrt werden können. Da das Abzupfen der Blätter sehr zeitaufwendig ist, wurde der Erdbeerspinat vom Spinat verdrängt und ist heutzutage eher eine Zierpflanze als eine Nutzpflanze. Gesät wird ab April in Direktsaat auf ein Beet. Wer diese Pflanzen in den Ziergarten einfügen will, kann sie auch einzeln vorziehen und später auspflanzen.

## **Quinoa**

Für die Inkas stellte Quinoa ein Hauptnahrungsmittel dar. Die Spanier verboten diesen den Anbau und die Pflanze geriet in Vergessenheit. In Deutschland wurde Quinoa in den Zeiten des ersten Weltkrieges kultiviert und verschwand danach wieder. Der Anbau ist sehr einfach. Die Direktsaat erfolgt ab Mai ins Freie, wobei sich bei uns eine Vorkultur im geschützten Raum anbieten würde. Die Körner können als Getreideersatz verwendet werden, des Weiteren kann man die Blätter sowohl roh als auch gekocht wie Spinat essen.

## **Ameranth oder Inkaweizen**

Ameranth als schöne Zierpflanze ist vielen bekannt, weniger bekannt ist die Gemüse-Variante von *Amaranthus livinus*, einer alte Kulturpflanze aus dem Mittelmeergebiet. Auch bei unseren Vorjahren stand dieses Gemüse sehr häufig auf dem Speisezettel und wurde erst im letzten Jahrhundert vom Spinat verdrängt. Die einjährige Pflanze wird ca. 40 bis 70 cm hoch und hat einen aufrechten Wuchs. Verzehrt werden die Blätter, die entweder einzeln geerntet den ganzen Sommer hindurch bis zur Blüte gepflückt werden können aber auch zurückgeschnitten werden können. Ameranth ist eine interessante Alternative zum Spinat und Neuseeländer Spinat.

In Vorkultur werden ab Ende März in Töpfen die Jungpflanzen herangezogen und anschließend im Mai auf einen humosen, durchlässigen Boden ausgepflanzt. Auch eine Direktsaat ist möglich, wobei der Samen dünn verteilt in Reihen vom 40 bis 50 cm Abstand mit einer Aussaatiefe von 1 bis 2 cm gesät wird. Nach dem Auflaufen wird vereinzelt, jede Pflanze benötigt ca. 30 cm Abstand. Ein Anhäufeln fördert die Standfestigkeit der Pflanzen. Neben den Blättern können auch die eiweißreichen nahrhaften Samen verzehrt werden. In Mittel- und Südamerika wird vor allem aus diesem Grund Ameranth angebaut.

## **Mangold**

Mangold ist ein sehr altes Gemüse, das bereits im alten Griechenland und im antiken Rom als Kulturpflanze bekannt war. Bei uns ist er vorwiegend als Spinatersatz bekannt, obwohl er eigentlich viel mehr als dieser zu bieten: Im Vergleich zum Spinat fällt kaum Putzabfall an und er kann über einen längeren Zeitraum beerntet werden. Weiterhin enthält Mangold hohe Gehalte an Magnesium und Carotin.

Die Sortenvielfalt ist groß und vielfältig; es gibt grün-, weiß- und rotstielige Sorten, wobei die Stiele je nach Sorte unterschiedlich breit sind. Man unterscheidet bei der Sortenwahl vor allem Blatt (bzw. Schnitt)-mangold und Stiel (bzw. Rippen)-mangold. Bei den Rippen bzw. Stielmangoldsorten können sowohl die Rippen als auch die Blätter verwendet werden. Schnittmangold ist aber gegenüber kühlen Temperaturen widerstandsfähiger als Rippenmangold. Die attraktiven rotstieligen Sorten sollten aber vorwiegend als Zierpflanze Verwendung finden, da sich die rote Farbe beim Kochen des Öfteren in ein hässliches Grau verfärbt und zudem diese Sorten sehr schossempfindlich sind.

Da niedrige Temperaturen im Jungpflanzenstadium die Schoßgefahr erhöhen, darf Mangold erst ab Mai Mangold direkt ausgesät oder als Jungpflanzen ausgepflanzt werden. Im Gegensatz zum Spinat kann er problemlos im Sommer angebaut werden und mehrmalig geerntet werden.

- Für die Jungpflanzenanzucht wird Mangold Ende März im Haus gesät, anschließend pikiert und im Mai ausgepflanzt.
- Der Reihenabstand beträgt ca. 30 bis 40 cm und die Aussattiefe ca. 2 bis 4 cm.
- Interessant ist, dass das Saatgut aus Saatknäulen besteht, das heißt, dass aus jedem Saatkorn mehrere Pflanzen sprießen.
- Nach dem Auflaufen wird vereinzelt: Bei Schnittmangold auf etwa 15 cm und bei Rippenmangold auf 20 bis 30 cm. Zu enger Pflanzabstand fördert im Spätsommer einen Befall mit echten Mehltau. Auf ein regelmäßiges und ausreichendes Gießen muss man achten.

Mangold ist ein Mittelstarkzehrer und benötigt viel Kalium. Wie beim Spinat speichert Mangold Nitrat ein, daher sollte eine Überdüngung mit Stickstoff in jeden Fall vermieden werden.

Ab Juni/Juli kann laufend geerntet werden, dabei belässt man bei der Beerntung jeweils die Herzblätter, so kann Mangold immer weiter wachsen. Die Blätter des Blattmangolds werden über den Herzen abgeschnitten, so kann die Pflanze schnell und zügig weiterwachsen. Beim Rippen- oder Stielmangold werden die Blätter von außen nach innen geerntet, ähnlich wie beim Pflücksalat. Mangold kann auch überwintern, wobei im zweiten Jahr die Blüte erfolgt. Meistens bereitet man Mangold spinatähnlich zu.

## **Pastinake**

Dies ist eines der ältesten Wurzelgemüse und ist durch die Möhre weitgehend verdrängt worden. In einigen Ländern wie England, Frankreich, den Niederlanden oder in den USA wird dieses Wurzelgemüse als Delikatesse geschätzt und sogar zum Teil erwerbsmäßig angebaut. Auch ernährungsphysiologisch ist gesehen ist die Pastinake wertvoller als die Möhre. Sie besitzt hohe Gehalte an Vitamin C, Kalium und Calcium und hat weniger Nitratgehalte. Es gibt eine Reihe von verschiedenen Sorten, wobei – nach Literaturangaben – die Sorte „Gladiator“ vom Züchter Carl Sperling bestens bewährt hat, da diese Sorte nur wenig Seitenwurzeln und einen geringen Möhrenfliegenbefall aufweist.

Der Anbau verläuft problemlos. Ausgesät wird März bis Mai, wobei ausschließlich frisches Saatgut verwendet werden darf. Da die Keimfähigkeit auch bei frischem Saatgut manchmal nur 50% beträgt, muss man ausreichend dick säen. Je nach Temperatur kann die Keimfähigkeit bis zu 4 Wochen betragen. Krankheiten und Schädlinge treten kaum auf.

Vor einen Befall mit der Möhrenfliege können Kulturschutznetze schützen. Man kann dieses Gemüse ab August bis zum Frost ernten, wobei nach Frosteinwirkung das Gemüse geschmackvoller ist. Wie auch anderes Gemüse kann man dieses Wurzelgemüse in Erdmieten einlagern bzw. im Boden belassen bleiben und eventuell bei starker Kälte mit einer Lage Stroh geschützt werden. Geerntet wird bei frostfreiem Boden.

Man kann dieses Gemüse als Rohkost verzehren, meistens wird es jedoch zusammen mit anderem Gemüse wie Möhren und Kartoffeln gegart.

### **Zuckerwurzel**

Ein weiteres altes Wurzelgemüse ist die Zuckerwurzel, die wegen ihres süßen Wurzelfleisches auch in Mitteleuropa angebaut wurde. Ihre Heimat ist China. Man sät ab April in Reihen mit einem Abstand von 30 bis 40 cm. In der Reihe wird dann auf einen Abstand von 30 bis 40 cm vereinzelt. Am besten quillt man das Gemüse 24 Stunden in lauwarmes Wasser vor und sät es dann sofort aus. Die Keimung dauert mit 4 bis 5 Wochen sehr lange. Eine Vermehrung ist weiterhin durch Teilung möglich. Geerntet werden die weißlichen 2 bis 3 cm dicken Wurzeln bestehend aus Büscheln von je 10 bis 15 Einzelwurzeln. Diese sind winterfest und können von Herbst bis Frühjahr beerntet werden. Bei der Ernte muss man vorsichtig mit den Wurzeln umgehen, da diese leicht brechen. Das Fleisch schmeckt süß und mehlig. Verwiesen sei, dass dieses Gemüse nicht züchterisch weiterentwickelt wurde, so dass in der Mitte eine mehr oder weniger dicke Ader, die man entfernen sollte verläuft. Die Wurzeln können sowohl roh als auch gekocht verzehrt werden. Die Zubereitung ist ähnlich wie bei Möhren oder Schwarzwurzeln.

### **Schwarzwurzeln**

Die Heimat der Schwarzwurzeln ist Mittel- und Südeuropa und sie wurde als Heilpflanze bis ins Mittelalter geschätzt. Einjährig oder zweijährig können Schwarzwurzeln angebaut werden. Wichtig ist ein tiefgründiger lockerer Boden, damit die Wurzeln ungehindert gedeihen können.

Der große, stäbchenförmige Samen wird im März dünn in 3 cm tiefe Rillen gesät werden. Am besten wählt man einen Abstand von ca. 10 cm in der Reihe und zwischen den Reihen sollte der Abstand 25 bis 30 betragen.

Geerntet werden die Wurzeln im Herbst am besten mit einer Grabgabel, anschließend lagert man diese im Keller im feuchten Sand. In Gebieten, in denen im Winter der Boden nicht bis in tiefe Schichten zufriert, deckt man den Boden mit einer Stroh- oder Laubschicht ab und kann so die winterharten Wurzeln laufend frisch beernten.

### **Rote Rüben**

Aus der Wildform *Beta vulgaris*, die man immer noch an den Küsten Europas findet entstanden neben Mangold, Runkelrüben und Zuckerrüben auch die Roten Rüben. Bekannt war diese Urform vermutlich bereits 2000 vor Christus, wobei damals vermutlich nur die Blätter verzehrt wurden. Bereits sehr früh hat es von den Roten Beeten runde, lange, gelbe und weiße Formen gegeben. Unsere derzeitige bekannte Rote Beete mit einheitlicher roter Farbgebung ist durch Auslese entstanden.

Eine ältere Form, mit roten und weißen Ringen ist die süß schmeckende Sorten „Chioggia“ die in den letzten Jahren wieder als Saatgut erhältlich ist. Auch die gelbe Sorte „Burpees Golden“ ein mit den roten Rüben eng verwandtes Wurzelgemüse war in Amerika und in England ein lange gehüteter und beliebter Küchenschatz.

Säen sie das Saatgut nur auf feuchten, tiefgründigen, humosen Böden. Sowohl in einer sonnigen Lage als auch im Halbschatten gedeiht Rote Bete. In den Sommermonaten muss aber reichlich gegossen werden. Bei einer Ernte im Spätherbst eignet sich die Rote Bete auch sehr gut zur Lagerung in Erdmieten.

Hinweis zur Verwertung: Rote Bete kocht man ungeschält, da sie sonst ausbluten und schneidet sie erst nach dem Abkühlen in Scheiben.

### **Puffbohnen**

(Dicke Bohnen, Pferdebohnen, Ackerbohnen, Saubohnen)

Die Dicke Bohne, die botanisch nicht zu den Bohnen, sondern zu den Wicken zählt, gehört zu den ältesten kultivierten Hülsenfrüchten.

Da Bohnen in getrockneter Form auch in den Wintermonaten als Nahrung dienten, schätzten sie unsere Vorfahren. Die Dicke Bohne ist die in Europa gebräuchliche Bohne. Erst als im 18. Jahrhundert die Gartenbohne aus Amerika den Weg zu uns fand, wurde die Puffbohne zurückgedrängt.

Gesät werden diese Bohnen so früh wie möglich, in milden Gebieten im Februar, in raueren Gegenden Anfang März auf einen mit Kompost versorgten Boden, aber auch auf einen schweren kalkhaltigen Boden wachsen diese kälteunempfindlichen Bohnen.

Säabstand: Abstand zwischen den Reihen: 40 cm, in der Reihe: alle 20 bis 25 cm jeweils 2 Bohnenkörner 5 cm tief setzen (eventuell vorquellen lassen), dann ausdünnen, damit sie frei stehen, anhäufeln und bei Trockenheit rechtzeitig gießen.

Geerntet werden die halbreifen, grünen Hülsen, wenn diese mittelgroß sind und die „Naht“ noch hell gefärbt ist. Verwendet werden die zarten, weißlichen, dicken Körner.

### **Cardy** (Kardone, Gemüse-Artischocke oder spanische Artischocke)

Die Pflanze stammt aus dem Mittelmeergebiet und ist mit der Artischocke eng verwandt. Die schönen großen violette Blütenköpfe, die im zweiten Jahr blühen werden nicht verzehrt da sie im Gegensatz zur Artischocke nicht so fleischig ausfallen, gegessen werden die fleischigen Blattstiele.

Ab April werden die Pflanzen vorgezogen und im Mai und Juni mit einem großen Pflanzabstand gepflanzt. Kardonen benötigen ein mildes Klima in einer geschützten Lage, der Boden sollte humos und locker sein. Da nur die gebleichten Stängel der Blätter der einjährigen Pflanzen genießbar und zum Verzehr geeignet sind, beginnt man Anfang September mit dem Bleichen der Blätter, indem man die Blätter und Blattstiele der kräftigsten Pflanzen zusammenbindet, mit einer schwarzen Folie umhüllt sowie mit Erde anhäufelt.

Erwähnenswert ist auch die Kultur der Winterheckenzwiebel sowie der Etagenzwiebel. Diese Zwiebeln liefern viel frisches Grün und ist ein hervorragender Schnittlauchersatz.

**Einige interessante Adressen zu diesem Thema:**

Arche Noah  
Gesellschaft zur Erhaltung der Kulturpflanzenvielfalt und deren Entwicklung  
Obere Straße 40  
A-3553 Schloß Schiltern

VEN  
Ursula Reinhard  
Sandbachstr. 5  
38162 Schandelah

Dreschflegel Saatgut  
Föckinghauser Weg 9  
49324 Melle

Ferme de Sainte Marthe  
Ulla Grall  
Bäreneck 4  
55288 Armsheim