

Geschmack der Regionen

Obst und Gemüse neu entdeckt!

Ostfriesische Palme, Johannislauch, Alb-
Linse, Hörn-Bülle, Rübstiel, Drecksäck,
Bühler Frühe oder Vierländer Erdbeere
haben alle eines gemeinsam. Es handelt
sich um Arten und Sorten, die teils über
Jahrhunderte nach Geschmack, Größe,
Ertragsigenschaften oder Reifezeitpunkt
ausgesehen wurden und sich so optimal
an eine - ihre - Region angepaßt haben.
Dennoch werden diese traditionellen,
robusten Landsorten heute kaum noch
oder gar nicht mehr gewerblich ange-
baut. Die Gründe dafür können in einer
uneinheitlichen Gestalt, geringer Eignung
für industrielle Verarbeitung liegen oder
in veränderten Eßgewohnheiten. Wird
eine Sorte nicht mehr nachgefragt, wird
ihr Anbau zurückgefahren und schließ-
lich eingestellt, folglich kein Saatgut
mehr gewonnen. So kann eine einst
hochgeschätzte Gemüse- oder Obstsorte
aussterben.

Was macht diese Land- oder Regional-
sorten so wichtig, daß man Anstrengun-
gen unternehmen sollte, sie zu erhalten?
Dies zu erklären und darzustellen hat sich
das Deutsche Gartenbaumuseum in Erfurt
zur Aufgabe gemacht und eine Wan-
derausstellung konzipiert. Auf 200 qm
Ausstellungsfläche wird dazu ein tiefer
Blick in die Entwicklung der Ernährung
vom Sammeln zum Anbau und weiter
zur Auslese ermöglicht.

Die enorme Zeitspanne vieler Jahrhun-
derte ist grob in vier Epochen unterteilt:
Alte Welt, Neue Welt, Industrialisierung
und die heutige Globalisierung. Die
Alte Welt umfaßt das Mittelalter mit
seiner eintönigen Kost aus zunächst in
der Natur Gesammeltem, später dann in
Gärten Angebautem, repräsentiert hier
durch Alb-Linse, Mispel und Hörn-Bülle.
Die Entdeckung der Neuen Welt und ihre
dort bereits lange kultivierten Nahrungs-

pflanzen führte zu anderen Genüssen
und Weiterentwicklungen gärtnerischen
Anbaus bis hin zu frühen Landsorten,
z.B. Türkische Erbsen, Teltower Rüb-
chen und die Vierländer Erdbeere. Die
Industrialisierung schuf i. 19. Jh. neue
Verkehrsformen, die den Transport von
Obst und Gemüse über weite Strecken
ermöglichten bis hin zum Import von
Südfrüchten. Parallel dazu entwickelte
sich die industrielle Verarbeitung und
Konservierung zur Versorgung der rapide
wachsenden Städte. Das Füldekraut und
die Bühler Frühzweische gehören hier
dazu. Für den aktuellen regionalen Aspekt
sorgt Slow Food Deutschland e.V. mit
frischen Exponaten aus der Arche des
Geschmacks.

Gestaltet ist diese Ausstellung wie ein
Markt, wobei die unterschiedlichen As-
pekte zu Anbau, Sortenauslese, Vermark-
tung, Ernährung und gesellschaftliche
Entwicklung als Marktstände präsentiert
werden. Sie enthalten Texte, Fotos, Expo-
nate, Aktionsstationen oder einen Film,
versenkte Täfelchen bieten zusätzliche
Informationen. Wie auf einem Wochen-
markt kann hier also nach individuellem
Interesse das Angebot, also Wissen, er-
worben werden. An einer Station kann
der CO₂-Fußabdruck für unterschiedliche
Anbauweisen, Transportwege und
Kaufentscheidungen ermittelt werden,
mit erstaunlichen Ergebnissen. Den
Ausblick in zukünftige Entwicklungen
wagt die Ausstellung anhand von vier
Kulturpflanzen. AN

4.3.-31.10.2018, Di-So 10-18 Uhr
Deutsches Gartenbaumuseum Erfurt,
Cyrilksburg, Gothaer Str. 50, 99094 Erfurt;
0361/223990; www.gartenbaumuseum.de,
Broschüre (135 S.)