



König der Beeren

Es war einmal ein Land voller Beerenpracht. Als bald aber rafften üble Widersacher die meisten Beeren dahin – bis jemand sich aufmachte, sie zu retten: Unser wahres Märchen erzählt von der Beerensammlung der Pro Specie Rara in Riehen BS.

**Text: Gabriela Bonin Reportage-Fotos: Anne Gabriel-Jürgens
Rezepte: Silvia Erne-Bryner Styling: Irène de Giacomo Food-Fotos: Ruth Küng**



Martin Frei: «Himbeeren benötigen viel Pflege: Ruten aufbinden, ausschneiden, aufbinden.»

Vor langer Zeit lebten in diesem Land einmal die Königin Luise, die Lady Delamère und die Vicomtesse Héricart de Thury. Auch ihre süßen Cousinen Mieke Schindler, das Fräulein Sucre de Metz und die frühreife Amazone gaben sich hierzulande ihr Stelldichein. Im Frühling versammelten sie sich jeweils in ihren roten Gewändern mit den Osterfeen auf den grünen Auen. Nach einem weiteren Lauf des Mondes erwachten gewöhnlich auch der Riese von Köthen, der schwarze Goliath

und ein gewisser Docteur Morère aus ihrem Winterschlaf.

Einer, der über all diesen Beerensorten gute Geschichten zu erzählen weiss, ist Martin Frei, Biologe aus Basel. Er arbeitet im Auftrag von Pro Specie Rara PSR, der Schweizer Stiftung, die sich für den Erhalt und die Förderung der genetischen Vielfalt in Fauna und Flora einsetzt. In Riehen bei Basel betreibt sie eine nationale Beeren-sammlung. Martin Frei waltet in diesem Reich sozusagen als König der Beeren.



Die «Early Green Hairy» ist eine zuckersüsse Stachelbeersorte mit einer harten, sauren Schale.



Die rote Johannisbeere «Rondom» ist 1934 durch Einkreuzung der Vielblütigen Johannisbeere entstanden und verschwindet heute zunehmend aus dem Handel.

Das goldene Zeitalter der Beeren

Wir wandeln mit ihm an der «Golden Queen», der «Rose de Champagne» und an einem «Maiherzog» vorbei, erfahren dabei von wundersamen Geschehnissen: *Es war eine goldene Epoche für Tausende von Beeren-sorten, denn die Erdbewohner pflegten und hegten sie in ihren Gärten und boten Hunderte von Sorten feil. Kinder pflückten sie direkt vom Strauch und liessen sie im Mund genüsslich aufplatzen. Die Früchte verdanken die Obhut der Menschen, indem sie sich*

von ihnen veredeln liessen: Zu Stachelbeerenkompott, Cassis-Likör, Erdbeerkonfitüre und tausenderlei anderen Köstlichkeiten.

Die Ur-Ur-Beeren standen einst noch an Waldrändern und wuchsen wild. Im 18. und 19. Jahrhundert begann ihre Kultivierung im Hausgarten. Vor allen in England, Frankreich, Deutschland und Amerika, ab 1920 auch in der Schweiz, entstanden unzählige neue Sorten. Das führte zur grossen Blütezeit der Beeren-sorten. Es war indes ein Glück von kurzer Dauer.

Verwunschen seien die Widersacher, die alsbald jener Hoch-Zeit der Beeren den Garaus machten! Das erste Übel begann, als der Mehлтаupilz aus Amerika in die Schweiz eingeschleppt wurde. Anfang letzten Jahrhunderts raffte er innert weniger Jahrzehnte beinahe alle der damals über 500 in Europa gebräuchlichen Stachelbeersorten dahin. Die «Marmorierte Goldkugel» etwa, der «Golden Drop» oder der grüne, borstig behaarte «Early Green Hairy», eine Stachelbeere mit kleinen, zuckersüssen

Beeren sind Vitaminbomben

Beeren enthalten reichlich Vitamine, Mineralstoffe, Spurenelemente und Nahrungsfasern. Fachleute empfehlen, täglich fünf Portionen Früchte und Gemüse zu essen: Besonders in der warmen Jahreszeit bieten sich hierfür Beeren an. Schweizer Beeren im Handel sind feldfrisch und bereichern das heimische Früchtesortiment von Mai bis Oktober. Dank schonender, rascher

Verarbeitung sind sie auch tiefgefroren ausserhalb der Saison ein Gaumenschmaus. Roh im Birchermüesli, gebacken, gekocht, gefroren als Sorbet und gemixt als erfrischender Shake sind sie ein Genuss. Mehr Infos über Beeren-sorten, Nährwerte und Verwendungszweck: www.swissfruit.ch/beeren.html



Martin Frei mit Projektleiter Claudio Niggli beim Beschreiben unbekannter Himbeersorten.

Früchten, gehörten fortan der Vergangenheit an.

Wiewohl: Wir stehen mit Martin Frei in der PSR-Beerensammlung neben einem wackeren «Early Green Hairy», der sich mit all seinen Stacheln dagegen wehrt, dass wir ihm seine Beeren entringen. Ich entwinde sie ihm dennoch und beisse zu: Erst durch eine saure Schale, dann in süßes, aromatisches Fruchtfleisch. Ein wahrer Genuss! Ein spritziger Gruss aus alten Zeiten. Der «Early Green Hairy» und weitere rund 120 Stachelbeerensorten sind also keineswegs mundtot: Obgleich sie quasi ausgestorben waren, sind sie in Reihen nun wieder zu sehen und zu schmecken.

Herrschaft der Namenlosen

Nebst dem Einmarsch des Mehltaupilzes war die Kommerzialisierung des Beerenwesens der grösste Feind der Vielfalt: Die meisten alten Sorten mussten ertragsreicheren, weniger krankheitsanfälligen, viel-

„Die meisten alten Sorten mussten ertragsreicheren, weniger krankheitsanfälligen Sorten weichen.“

seitiger verwendbaren Sorten Platz machen. Die einstigen Ladies, Queens und Miezen wurden durch kommerziell erfolgreichere Züchtungen verdrängt, nennen wir sie mal neudeutsch die «Business-Berries»: Diese haben sich dem Markt angepasst, sind makellos gross, farbintensiv, festfleischig, gut transport- und lagerfähig. Der Markt wird heute also von einer Handvoll Beerensorten beherrscht. Seit sich die Menschen dem gewahr werden, steigt ihr Interesse an der Vielfalt der alten Sorten. Da und dort hegen sie in ihren Gärten nun wieder eine «Osterfee» oder einen «Docteur Morère», der mich übrigens bei meiner De-

gustation in Reihen mit seiner peppermintig-würzigen Süsse sogleich für sich verinnahmte.

Das Comeback der Sortenvielfalt

Wie gut, dass «Docteur Morère» und Co. in Reihen Asyl gefunden haben! In Reih und Glied stehen die Erretteten hier stramm vor uns. Wir zupfen grüne und weisse reife Beeren von Sträuchern ab, staunen, dass es sogar gestreifte Johannisbeeren und schwarze Himbeeren gibt. Unsere Geschmacksknospen blühen auf: Mal schmeckts wie Kaugummi, Ananas und Banane, mal wie Mehlmatsch und fauler Apfel,



In der Nationalen Beerensammlung werden die historischen Beerensorten der Öffentlichkeit zugänglich gemacht.

Beerenschatz in Ihrem Garten?

Noch immer sind viele alte Beerensorten verschollen. Gedeihen diese vielleicht in Ihrem Garten? Haben Sie Sorten, die Sie schon über dreissig Jahre lang pflegen oder mindestens so lange zurückverfolgen können? Dann melden Sie sich bei Pro Specie Rara. Sie helfen so mit, den Schweizer Beerenschatz zu vergrössern. Ebenso können Sie sich melden, wenn Sie alte Sorten nach den PSR-Vorgaben bei sich im Garten kultivieren und bewahren möchten. Claudio Niggli, Projektleiter Beeren, freut sich über Ihre Hinweise:

claudio.niggli@prospecierara.ch, Telefon 061 545 99 17.

Infos über rare Sorten: www.prospecierara.ch/de/sortenfinder.



Schwarze Himbeeren werden seit dem späten 19. Jahrhundert als Kuriosum in Schweizer Gärten angepflanzt.

mal süss, sauer oder sehr eigen. Martin Frei erklärt, dass es zum Teil gute Gründe gäbe, warum gewisse Beerensorten verschwinden mussten: «Einige schmeckten nicht, andere wurden vom Zeitgeist überholt.» So wurden Stachelbeeren beispielsweise einst rege als Pektinlieferant genutzt und halfen mit, dass Konfitüren gut gelierten. In dieser Rolle wurden sie später von den pektinhaltigen Äpfeln und anderen Geliermitteln verdrängt.

Die Auferstehung der alten Sorten begann damit, dass die Pro Specie Rara 1998 anfang, verschiedene alte Beerensorten aus der Schweiz und aus dem Ausland zu sammeln und mit Unterstützung der Margarethe-und-Rudolf-Gsell-Stiftung eine zentrale Beerensortensammlung auszupflanzen: Im Winter 1998/99 stellte die PSR die umfangreiche Stachelbeersammlung eines Obst- und Beerenzüchters aus Rafz ZH kurz vor ihrer Auflösung sicher. Als nächstes intensivierte sie die Suche nach ande-

ren verschwunden Beerensorten, etwa der Erdbeeren, von denen einst über 1000 Sorten existierten oder der zu früheren Zeiten stark gefragten Johannisbeeren.

Dank Sammelaufrufen in der Presse konnte so zum Beispiel die Erdbeere «Osterfee» wieder gefunden werden. Diese wertvolle Rarität schien ausgestorben, wuchs aber bei einer Schweizerin seit 1952 in ihrem Garten und wurde von der PSR unter ihre Fittiche genommen. So entstand in einem 11 Aare grossen Garten in Riehen eine Art Arche Noah für die Beeren dieses Landes.

Seit einigen Jahren arbeitet die Pro Specie Rara bei der Sortensuche auch eng mit der Partnerorganisation «Fructus» in Wädenswil ZH zusammen, die im Rahmen des «Nationalen Aktionsplanes» im Auftrag des Bundesamts für Landwirtschaft (BLW) ein Obst- und Beereninventar für die Schweiz erstellt. Dabei werden viele weitere alte Beerensorten gefunden und von der PSR abgesichert. Bislang konnte sie über 300

verschiedene alte Sorten von Stachel- und Johannisbeeren, Himbeeren, Brombeeren und Erdbeeren und hunderte von namenlosen «Sorten» zusammentragen.

Man denke nun nicht, diese märchenhaften Geschichten seien Kinderkram. Es geht dabei um den Erhalt von kulturhistorischem Erbe und um die Aufgabe, einen Baustein in der Ernährung für zukünftige Generationen sicher zu stellen. Beerenkönig Frei sorgt gut für seine Schützlinge: «Wenn eine Beerensorte ausstirbt, ist das genetische Material unwiederbringlich verloren.»

Mitten in seinem Königreich zieht er das Buch «Osterfee und Amazone» aus seiner Tasche. Ein farbenprächtiger Bildband, den er mit einigen Ko-Autoren verfasst hat. Das Buch beginnt mit einem Zitat, das den Geist der goldenen Zeit von Königin Luise wieder aufleben lässt: «Wenn es der Apfel war, der zum Verlust des Paradieses führte, so ist es das Beerenobst, das uns einen Teil des Gartens Eden wiedererstehen lässt.»