

ZÜCHTUNG

Bäuerliche Paradeiserzüchtung

Am Gärtnerhof Ochsenherz im Marchfeld werden seit vielen Jahren eigene Tomatenhofsorten gepflegt und weiterentwickelt. Ein Porträt der beteiligten Menschen und ihrer Paradeiser von Franziska Lerch & Philipp Lammer.

Es ist ein kühler Morgen im niederösterreichischen Gänserndorf. Peter Lassnig, Monika Mühr und Jan Bönnhardt haben sich um einen bunten Haufen kleinfruchtiger Paradeiser versammelt. Die Palette reicht von Rot, über Rosa und Orange bis hin zu verschiedenen Brauntönen. Auf die Frage nach den Sortennamen der versammelten Tomaten folgt ein Moment konzentriertem Schweigen.

Eine bunte Überraschung



Denn Namen haben die bunten Paradeiser vor uns eigentlich keinen. Genau genommen kennen wir nicht mal ihre Vorfahren im Detail. Alles begann 2013 als Peter inmitten einer Reihe oranger Cocktailtomaten plötzlich eine abweichende Pflanze mit roten Früchten entdeckte. Offensichtlich hatte im Vorjahr eine zufällige Kreuzung mit einer anderen Sorte stattgefunden. Bei Paradeisern kommt dies grundsätzlich eher selten vor, da sich die zwittrigen Blüten in der Regel selbst bestäuben. Abhängig von der Sorte, dem Anbausystem, der Windrichtung und dem Vorkommen von Insekten kann es aber hin und wieder sein, dass der Pollen einer Pflanze doch auf der Blüte einer Nachbarpflanze landet. Die Wahrscheinlichkeit dafür liegt jedoch meist unter fünf Prozent.

Peters rotfruchtiger Sonderling zählte also zu dieser besonderen Minderheit. Er war das Resultat einer zufälligen Kreuzung im Vorjahr. PflanzenzüchterInnen sprechen daher von der ersten Nachkommengeneration, auch „F1“ genannt. Im darauffolgenden Jahr pflanzte der experimentierfreudige Gärtner dann 15 Nachkommen dieser Einzelpflanze wieder aus (2014, F2) und staunte nicht schlecht, wie viele verschiedene Farbvarianten in einer so simplen roten Tomate verborgen sein können. Aus der bunten Vielfalt wurden dann die fünf besten Pflanzen ausgewählt und separat Saatgut geerntet. Von jeder dieser fünf Einzelpflanzen stehen heuer Nachkommenschaften mit jeweils bis zu 15 Pflanzen am Acker (2015, F3).

Da Geschmack eines der wichtigsten Kriterien in der Züchtungsarbeit am Gärtnerhof darstellt, kostet man sich nun akribisch durch diese bunte Vielfalt an Cocktailparadeisern. Eine Frucht nach der anderen wird aufgeschnitten, konzentriert verspeist und Notizen zu Aroma, Konsistenz, Zucker- und Säuregehalt festgehalten. Anhand dieser Daten und der vorangegangenen gärtnerischen Beurteilung wird dann entschieden von welchen Pflanzen heuer Saatgut geerntet wird. Nur die Vielversprechendsten werden in den kommenden Jahren wieder ausgesät. Dadurch wird die „Sorte“ Schritt für Schritt an die Vorstellungen und Ziele der beteiligten GärtnerInnen angepasst. Diesen Vorgang nennt man Selektion. Im Fall des sich selbst befruchtenden Paradeisers werden die Nachkommenschaften

mit jeder Anbausaison einheitlicher. Somit entsteht nach einigen Jahren wieder eine reinerbige Sorte, deren Nachkommen sehr stark der Mutterpflanze ähneln. Eine neue „samensefeste“ Tomate ist entstanden.

Die Herzförmige

Die bunten Cocktail-Zufallssämlinge sind aber bei weitem nicht die einzigen Zuchtlinien am Gärtnerhof. Da gibt es zum Beispiel auch einen Paradeiser mit dem Arbeitstitel ‚Aroma Cocktail‘. Alles begann mit ein paar Körnern Saatgut, die Monika Mühr vor einigen Jahren aus den Beständen einer deutschen Bio-Züchterin erhielt. Auch hier war es zu einer Zufallskreuzung gekommen. Nach mehreren Jahren Selektion am nahegelegenen Betrieb von Gerhard Hof, wo Monika ebenfalls als Gärtnerin werkt, ist daraus inzwischen eine schöne einheitliche Cocktailtomate entstanden. Aufgrund ihres guten Ertrags, den schönen herzförmigen Früchten und einem beeindruckenden Geschmack hat sie inzwischen auch am Ochsenherzhof einen fixen Platz im Anbau erobert.

Doch nicht nur um die Kleinen kümmert man sich in Gänserndorf. Auch an Fleisch- und Salatparadeisern wird mit Freude gearbeitet. Jedoch würde der Versuch alle Projekte hier im Detail darzustellen den Rahmen dieses Artikels übersteigen. Ob sie nun ‚Indische Violette‘, ‚Valencia‘, ‚Black Tom‘ oder ‚Bulgarische x Turin‘ heißen, überall wird an eigenen Hofselektionen gearbeitet – stets mit dem Ziel die Pflanzen

optimal an die hiesigen Anbaubedingungen und eigenen Vorstellungen anzupassen.

Der Freiland-Dörrparadeiser

Doch nicht immer überlässt man das Kreuzen den Wildbienen. Soll eine Hofsorte in eine ganz bestimmte Richtung weiterentwickelt werden, legt Peter schon auch mal selbst Hand an. Mit der Idee einer freilandtauglichen Tomate, speziell fürs Trocknen geeignet, startete er 2010 erste Kreuzungsversuche. Als Mutter wählte man die Sorte ‚Pirum‘, eine am Hof entstandene Selektion aus einer ‚De Barao‘-Herkunft. Um die guten Eigenschaften dieser Sorte mit einem besseren Geschmack und einer früheren Reife zu kombinieren, wählte Peter die ‚Rote Traube‘ als Vater. Auch diese Cocktailtomate stammt aus jahrelanger Selektion am eigenen Hof. Heute stehen Nachkommen aus dieser Kreuzung in der fünften Generation am Feld des Gemüsebaubetriebs. Auch sie wurden bereits verkostet und aus gärtnerischer Sicht beurteilt. Einige davon kommen Peters anfänglichen Zielsetzungen schon recht nahe, der Gärtner und Züchter ist zufrieden. Und dennoch: Überlegungen für die nächsten Kreuzungen gibt es schon genug. Die Ideen für die züchterische Arbeit am Betrieb dürfen also auch in den kommenden Jahren nicht ausgehen.

Lebendige Vielfalt

Wenn Peter durch seine Paradeiserbestände führt, spürt man seine große züchterische

Leidenschaft und Faszination an angewandter Genetik. Blickt man genau hin, gleicht hier kaum eine Pflanze der anderen und dennoch besitzt jede Zuchtlinie nach Jahren Selektion natürlich auch bereits einen gewissen übergeordneten Charakter. Der Begriff „Sorte“ in unserem einheitlichen und statischen Verständnis greift hier zu kurz. Vielmehr ist es ein anschaulicher Einblick in eine lebendige Kulturpflanzenvielfalt, eine Momentaufnahme in einem Prozess, der eigentlich weder einen klaren Anfang hat, noch ein eindeutiges Ende.

Der Gärtnerhof Ochsenherz ist ein wunderbares Beispiel dafür, wie auch heute pflanzliche Diversität im Erwerbsanbau gepflegt und weiterentwickelt werden kann. Das Ergebnis sind an den Standort, sowie an die Wünsche der beteiligten Menschen optimal angepasste Pflanzen. Und darüber hinaus schafft man sich und anderen ein Stück weit Unabhängigkeit von internationalen Saatgutunternehmen. Biodiversität wird lebendig erhalten und weiterentwickelt und dadurch für zukünftige Generationen gesichert. Da schmeckt dann der Paradeiser ja gleich doppelt so gut, selbst wenn er keinen Namen hat. 😊

Kontakt



Franziska Lerch
franziska.lerch@arche-noah.at
Philipp Lammer
philipp.lammer@arche-noah.at



Links im Titelfoto: ‚Valencia selektion‘
Foto 1: GärtnerInnen bei der Begutachtung der hofeigenen Sorten
Foto 2: Verkostung
Foto 3: Bonitur der Früchte

GELA Ochsenherz

Seit 2011 ist der Gemüsebaubetrieb nach dem Modell der gemeinschaftlich getragenen Landwirtschaft (CSA) organisiert. Etwa 300 Menschen finanzieren Anbau und Pflege des Gemüses und erhalten im Gegenzug einen Anteil der Ernte. Auf diese Weise ermöglicht die Gemeinschaft auch eine eigenständige Sortenentwicklung als integralen Bestandteil des Gärtnerhofs. Näheres dazu sowie Saatgut aus der eigener Vermehrung findet man unter: www.ochsenherz.at

Arbeitsgruppe Bauernparadeiser

Die GärtnerInnen vom Ochsenherz sind seit Jahren auch in der Arbeitsgruppe Bauernparadeiser aktiv. Gemeinsam mit anderen Biobetrieben, Lehr- und Forschungseinrichtungen beschäftigt man sich mit Fragen rund um den Anbau und die Weiterentwicklung von bunten Paradeisersorten: www.arche-noah.at/sortenerhaltung/sorten-entwickeln/das-bauernparadeiser-projekt

Sortenentwicklung im Hausgarten

Auch im Hausgarten kann man züchterisch tätig sein. Einblicke und Grundlagen vermitteln wir im ARCHE NOAH Seminar „Züchte deine eigene Tomatensorte!“. Details dazu unter: www.arche-noah.at/sortenerhaltung/sorten-entwickeln/sortenentwicklung-im-hausgarten

