

Die Vielfalt auf dem Teller

Wie viele verschiedene Apfelsorten konsumieren Sie regelmässig? Wenn Sie ausschliesslich bei den Grossverteilern einkaufen, sind es vermutlich um die sechs Sorten. Und das, obwohl es in der Schweiz zu Beginn des 20. Jahrhunderts noch 3000 verschiedene Apfelsorten gab und weltweit sogar 20 000. Seither kennt die Vielfalt der Nutzpflanzen jedoch nur eine Entwicklungsrichtung: die Abnahme. Gemäss der Welternährungsorganisation FAO sind seit Anfang des 20. Jahrhunderts 75 Prozent der pflanzengenetischen Vielfalt weltweit verloren gegangen. Von heute noch 50 000 essbaren Pflanzensorten sichern gerade mal 30 die Welternährung.

Gründe für diesen Verlust der Vielfalt gibt es viele: Die Landflucht in vielen Gegenden der Welt etwa gehört dazu und natürlich der Klimawandel. Bedeutender sind jedoch politische und wirtschaftliche Gründe. Die durchrationalisierte industrielle Landwirtschaft, die Privatisierung von Saatgut durch wenige weltweite Grosskonzerne sowie die Möglichkeit der Patentierung von gentechnisch veränderten Pflanzen gehören zu den wichtigsten. Zum Glück wächst seit einigen Jahren der Widerstand gegen Patente auf Saatgut und Leben rund um den Globus; bis alle Gesetze weltweit geändert und alle Schlupflöcher darin gestopft sind, wird dieser Kampf aber noch andauern müssen.

Gegensteuer gegen diesen massiven Verlust an Biodiversität und genetische Vielfalt geben in der Schweiz auch Organisationen wie unter anderen Pro Specie Rara, Slow Food Schweiz, Fructus und Bio Suisse, aber auch alle Bäuerinnen und Bauern, die aus Überzeugung auf Sortenvielfalt setzen.

Eine besondere Initiative im Einsatz für den Erhalt der kulinarischen Biodiversität der Schweiz ist das Culinarium Alpinum in Stans, das seit 2020 im ehemaligen Kapuzinerkloster tätig ist. Neben dem Herbergsbetrieb mit konsequent regional orientiertem Restaurant wird im Culinarium ein internationales Kompetenzzentrum für die Regionalku-



Tafeltraube.

Fotos: Timo Schwach

linarik des Alpenraums aufgebaut. Im Zentrum steht die «Wiederentdeckung, Förderung und Weiterentwicklung der Produktvielfalt und der Biodiversität sämtlicher essbarer Ressourcen des Alpenraums», so die Worte des Zentrums. Dieses Wissen soll etwa in Vorträgen, Kursen, Führungen, Degustationen, Kochkursen und Kräuterwanderungen allen Interessierten zur Verfügung gestellt werden.

Daneben ist im Klostergarten eine Essbare Landschaft am Entstehen. In diesem Garten werden verschiedene, fast vergessene alpine Obst- und Beerensorten angebaut, aber auch Nutzsträucher, Blumen und Kräuter. In einem der Gewölbekeller des vormaligen Klosters hat zudem der Alpsbrinz eine Heimat gefunden und im Klosterladen kann man alle Köstlichkeiten erstellen, die im Culinarium selbst entstehen oder von den zahlreichen Partnerbetrieben aus der ganzen Innerschweiz produziert werden.

Wer mehr über das CULINARIUM ALPINUM wissen möchte oder einen Besuch dort plant, findet unter www.culinarium-alpinum.com alle wichtigen Informationen.



Die Essbare Landschaft des Culinarium Alpinums.

