



Schweizerische Kommission für die Erhaltung von Kulturpflanzen
Commission suisse pour la conservation des plantes cultivées
Commissione svizzera per la conservazione delle piante coltivate

Workshops

Wir stellen Ihnen drei verschiedene Projekte vor, die von engagierten Menschen getragen werden, die sich für die Erhaltung und nachhaltige Nutzung traditioneller Sorten einsetzen. Sie werden ihre spezifischen Welten kennenlernen und zum Probieren, Verkosten und Diskutieren gebracht.

Praktische Informationen in Kürze:

Jeder Workshop – mit einer Dauer von 30 Minuten - wird dreimal wiederholt, sodass jede Person an allen drei Workshops teilnehmen kann. Die Teilnehmer werden auf drei Räume verteilt und nehmen an allen drei Workshops im selben Raum teil. Die Workshops werden jeweils abwechselnd in einen anderen Raum verlegt. Weitere praktische Informationen erhalten Sie kurz vor Beginn der Workshops.

Die drei Workshops werden online übertragen und die Teilnehmer können über den Chat interagieren.

Workshop 1: **Roggen – ein Getreide mit Geschichte und Zukunft**

Roni Vonmoos-Schaub lädt Sie ein, sich mit dem Roggen, seiner Geschichte und seinem Zukunftspotential zu beschäftigen und anschliessend auf eine geschmackliche Entdeckung zu gehen.

Kontext: Die Besiedlung der trockenen Walliser Berghänge wäre ohne Roggen anders verlaufen. Einzig der Roggen übersteht die oft harten Winter und die trockenen Sommer. Interessant ist, dass das Aostatal dem Wallis sehr ähnlich ist. Auch dort ist der Roggen eine wichtige Nahrungsgrundlage. Zurzeit führen wir ein NAP-Projekt zusammen mit dem Institut regional agricole d'Aoste und der Agroscope durch, um Ähnlichkeiten und Unterschiede im Roggensortiment aufzuzeigen.

Roggen ist ein widerstandsfähiges Getreide. Wir hoffen, dass der Roggen in Zukunft an Bedeutung gewinnt:

- Bereicherung der landwirtschaftlichen Kulturen
- Erweiterung der Produktpalette aus Roggen und somit grössere Bedeutung in Bäckereien

Das Walliser Roggenbrot wird heute in verschiedenen Varianten angeboten. Immer wird der Teig mit Sauerteig angesetzt und der Teig gärt über längere Zeit. Selten kommt es aus dem Holzofen, meistens aus dem Elektroofen. Roggenbrot aus alten Sorten wird fast nie hergestellt.



Ablauf: Eine Degustation mit Fragebogen wird stattfinden, wobei verschiedene Roggensorten in Form von Brot verkostet werden können. Die fünf Brote zur Degustation unterscheiden sich in ihrer Backart (Holzofen und Elektroofen) sowie in der Verwendung von einer alten und einer neuen Sorte und einem Brot mit Hefeanteil. Alle Brote sind aus Vollkorn-Roggemehl und Sauerteig hergestellt. Mit Hilfe eines Fragebogens können die Brote hinsichtlich ihrer Struktur und des Geschmacks bewertet werden. Die Ergebnisse der Verkostung werden Ihnen nach der Fachtagung übermittelt.

Roni Vonmoos-Schaub hat an der ETH Biologie studiert. 1985 begründete er den Sortengarten Erschmatt in den Walliser Bergen, in welchem alte Kulturpflanzensorten angebaut und erhalten werden. Mehr als 1000 Sorten Getreide hat Roni Vonmoos-Schaub in den letzten 36 Jahren gepflegt, erfasst und dokumentiert. Aktuell werden in einem mehrjährigen Projekt die Roggensorten des Aostatales beschrieben, um sie mit den Sorten im Wallis vergleichen zu können. Die Leitung des Sortengarten Erschmatts hat Roni Vonmoos-Schaub 2021 an ein Nachfolger-Duo übergeben und steht seinen Nachfolgern noch beratend zur Seite

Weitere Informationen: www.sortengarten.ch

Bild: frisch gebackene traditionelle Roggenbrote ©Sortengarten Erschmatt

Workshop 2 : **Gemüse: unverstanden oder unbekannt?**

Sylvie Ramel lädt Sie zu einer Diskussionsrunde über die Kommunikation rund um Gemüse ein.

Kontext: Welchen Platz könnte zwischen dem wachsenden Interesse an alten Gemüsesorten und dem Aufschwung der pflanzlichen Küche eine Kommunikationsstrategie rund um Gemüse, seine Anbaumethoden und seine möglichen kulinarischen Verarbeitungsformen einnehmen?

Dieser Vortrag stützt sich auf mehrere Jahre Erfahrung im Unterrichten von essbaren Wildpflanzen. Die untersuchte Arbeitshypothese ist, dass Gemüse der breiten Öffentlichkeit genauso unbekannt ist wie einige essbare Wildpflanzen.

Diese Hypothese wird nun im Zusammenhang mit einer regelmäßig ausgestrahlten Kolumne in der Sendung "Côté Jardin" des Westschweizer Radios getestet. In diesem Workshop werden wir untersuchen, ob es sinnvoll ist, verschiedene Kommunikationskanäle zu entwickeln, die Erzeuger, Gemüsebauern, Getreidehändler, Bioläden sowie Unverpacktläden einbeziehen können.



Ablauf : Mit einer etwa 10-minütigen Präsentation werden wir einen ersten Gedankenrahmen setzen, der anschließend eine Diskussion mit den Workshop-Teilnehmern ermöglicht.

Sylvie Ramel hat an der Universität Genf einen Masterabschluss in European Studies erworben. Zuvor hatte sie an der Universität Lausanne Literaturwissenschaften studiert. Darüber hinaus war sie mehrere Jahre als Forscherin an der Universität Genf, der Haute École d'Art et de Design de Genève und der

Universität Zürich tätig. Parallel zu diesen Forschungsaktivitäten rief sie 2013 das Projekt "Cuisine végétale. Un peu sauvage" ins Leben gerufen. Dieses konzentriert sich auf Ausbildungen in pflanzlicher Küche sowie in der Küche mit essbaren Wildpflanzen. Dieses Projekt wird nun durch das Projekt "La Tortue Cosmique" ergänzt, das eine Vertiefung des Lernens von Wild-, Heil- und essbaren Pflanzen anbietet. Ab September 2022 moderiert sie regelmässige Kolumnen beim Westschweizer Radio im Kontext der Sendung "Côté Jardin".

Weitere Informationen:

- www.cuisinevegetale.com, www.tortuecosmique.com

Bild: Wurzelgemüse © Sylvie Ramel

Workshop 3: **Alte Sorten neu aufgetischt: Hochstammzweitschgen im Tafeljura**

Dora Meier nimmt Sie mit in ihre Hochstamm-Obstgärten, erzählt die Geschichte des Projekts und lässt Sie einige ihrer Produkte verkosten.

Kontext: Auf der Hochebene des Tafeljuras werden auf offener Flur Mostobst- und Kirschbäume angebaut, während in den Obstgärten und in feuchteren Lagen Hochstamm-Zweitschgenbäume zu finden sind. Zunehmend werden die traditionellen Baumgärten von rationeller zu bewirtschaftenden Niederstammanlagen verdrängt. Alte Zweitschgensorten wie die Hauszweitschge, Bühler und Fellenberg wurden seltener.

Das Presidio von Slow Food Schweiz entstand, um die einzigartige Zweitschgenbaumlandschaft im Tafeljura zu erhalten. Das Presidio vereint 20 Bauern und 11 Verarbeiter und Vermarkter. Die Zweitschgen werden im südöstlichen Teil des Kantons Baselland und im Fricktal nach den Richtlinien des Slow Food-Presidio kultiviert, von Hand geerntet und zu Qualitätsprodukten wie beispielsweise Chutneys als Beilage zu Fleisch und Käse, Bühlerzweitschgen-Konfitüre oder mit Dörrzweitschgen gefüllte Torten weiterverarbeitet.

Ablauf: Bei einer Degustation haben Sie die Möglichkeit, Dörrzweitschgen aus drei verschiedenen Sorten kennenzulernen.



Weitere Informationen:

- www.slowfood.ch, www.posamenter.ch

Dora Meier-Küpfer ist Biologin und Geografin und setzt sich mit Leidenschaft für die Erhaltung traditioneller Kultur ein. 2012 hat sie den Verein Posamenterprodukte gegründet, welcher seit 2016 den Namen Förderverein Hochstammprodukte Oberbaselbiet trägt und sich für die Erhaltung des einzigartigen Landschaftsbildes des Tafeljuras einsetzt. Sie ist im Vorstand des Vereins tätig und hat sich der Produktion von Zweitschgen verschrieben.

Bild: Dörrzweitschgen © Anika Mester