

## Biodiversität zwischen Wissen und Markt

Von Roger Corbaz, Biologe und Initiant des Obstgartens des Arboretum National du Vallon de l'Aubonne, Rte de Bénex 18, CH-1197 Prangins

**Die Logik des Marktes führt dazu, dass der Verkauf und die Lagerung von Obst zunehmend vereinfacht werden. Diese Prozesse laufen der Vielfalt im Angebot und in der Landschaft zuwider – obwohl die Forschung immer wieder auf den hohen Wert der Sortenvielfalt hinweist.**

Die Vielfalt an Obstsorten ist in den gemässigten Zonen Europas erstaunlich gross. Die Ursache für diesen Reichtum liegt darin begründet, dass beim Kern- und Steinobst die Blüte zwar komplett, aber autosteril ist. Damit eine Befruchtung stattfindet, muss der Pollen von einer anderen Sorte stammen. Jeder Kern ist damit ein Hybride. Wer um diesen Mechanismus weiss, versteht auch, warum zahlreiche Sorten in Hecken, Waldlichtungen oder anderen gehölzreichen Lebensräumen gefunden wurden – unter anderem sehr bekannte Sorten wie der «Golden Delicious», die Nr. 1 bei den Äpfeln! Doch der Sortenreichtum wird vom Markt kaum genutzt.

Theoretisch wäre es möglich, das ganze Jahr über eine breite Palette von in Geschmack und Aussehen unterschiedlichen Apfelsorten anzubieten: im Juli die frühen Sorten wie der «Klarapfel», dann die mittelfrühen wie der ausgezeichnete «Gravensteiner», im Herbst die sehr alte Sorte (12. Jahrhundert!) «Goldparmäne», anschliessend die gut lagerfähigen Sorten wie «Belle de Boskoop», und schliesslich die lange haltbaren Sorten «Glockenapfel» und «Reinette de Champagne». Doch der Handel und die Grossverteiler haben den Konsumentinnen und Konsumenten einen anderen Weg aufgezwungen. In riesigen Lagerhäusern, in denen man mit grossem Aufwand Tempe-

ratur, Luftfeuchtigkeit und Zusammensetzung der Atmosphäre kontrolliert, werden grundsätzlich nur eine oder zwei Sorten gelagert, die je nach Nachfrage nach und nach in den Verkauf kommen. Dies ist eine technische Lösung, die weder den Wunsch der Konsumentinnen und Konsumenten berücksichtigt, je nach Jahreszeit die Vorlieben zu ändern, noch in irgendeiner Weise energiesparend ist.

Die Sortenvielfalt hat auch in Bezug auf Krankheitsresistenzen viel zu bieten. Die häufigste Krankheit bei den Äpfeln ist der vom Pilz *Venturia inaequalis* verursachte Apfelschorf, der dunkle Flecken auf Blättern und Früchten hinterlässt. Im Handel herrscht in Bezug auf Schorf Nulltoleranz: ein einziger Fleck auf dem Apfel bedeutet, dass er unverkäuflich ist. Doch ausgerechnet der «Golden Delicious», die häufigste Sorte in den Verkaufsregalen, ist besonders anfällig für Schorf! Dabei gibt es Sorten, die weit weniger anfällig sind und genauso gut schmecken; es gibt sogar gewisse lokale Varietäten, die resistent sind, wie die Untersuchungen im Arboretum in Aubonne gezeigt haben.

Die meisten dieser vorteilhaften Eigenschaften sind seit langem bekannt; dass die zur Verfügung stehenden Optionen nicht gewählt wurden, liegt also nicht am fehlenden Wissen! Doch gegen das kurzfristige Renditedenken können Forschende und Spezialisten wenig ausrichten. Allerdings muss auch darauf hingewiesen werden, dass die Wissenschaft sich nicht immer einig ist und nicht geschlossen auftritt. Zudem schenkt sie den praktischen Gesichtspunkten oft zu wenig Aufmerksamkeit.

Zum Glück sind die Traditionen stark genug im Volk verankert, um dem Druck von aussen standzuhalten. Seltsamerweise hängen sie in der Schweiz vor allem mit den Birnen zusammen: «Büschelbirne» im Freiburger Gericht «La Bénichon», «Poire à rissoles» in Genf, im Pays de Gex und in der Haute Savoie an den Festen am Jahresende sowie die Birnenwähe «Channe» in Noville-Chessel am Bettagsmontag. Auch der kleine Laden um die



Ecke bietet der Sortenvielfalt eine Nische. Auf diesem Weg wird sich eine gewisse Vielfalt der Geschmäcker und der Sorten erhalten – in Opposition zur drohenden Eintönigkeit. ■