



Links: Die Schwarze Birne im Neuffener Tal. Rechts: Typisches Filderspitzkraut – nicht zu «arschig» soll die Form sein!

*Roman Lenz,  
Woldemar  
Mammel*

## Alte Sorten, wiederentdeckter Geschmack

Von Alblinsen und Filderspitzkraut als Beispiele gefährdeter Kulturpflanzenvielfalt bis hin zum «Genbänkle»

Seit der sogenannten Grünen Revolution in der Landwirtschaft in den 1960er-Jahren sind die Wuchsleistungen und Erträge von Nutzierrassen und Kultursorten gestiegen – in der Regel bei erhöhtem Aufwand von Fütterung, Düngung und Pestiziden bzw. Arzneimitteln. Dabei hat die Anzahl der Rassen und Sorten (sowie der wildlebenden Tiere und Pflanzen) deutlich abgenommen. Manche sprechen von einem Verlust z. B. von 75% aller Kulturpflanzensorten<sup>1</sup> – ist das ein Verlust für die Ernährungskultur und die Kulturlandschaft? In diesem Beitrag sollen beispielhaft Projekte u.a. der internationalen Bewegung von Slow Food und deren Stiftung für Biodiversität vorgestellt und über einige Wiederbelebungen und Schutzbestrebungen von sogenannten Archepassagieren und Förderkreisen berichtet werden.<sup>2</sup> Dabei stehen die Alblinsen (von der Schwäbischen Alb) und das Filderspitzkraut (von den Fildern südlich von Stuttgart) im Vordergrund. Beide weisen regionalspezifische Sortenspektren auf, die sowohl für die Geschmacks- wie auch die regionale Anbauvielfalt von besonderer Bedeutung sind. Verbraucher sollten sie daher verstärkt nachfragen.<sup>3</sup> Um die Rettungsanstrebungen für eine Kulturpflanzenvielfalt auch in Baden-Württemberg zu verstärken, hoben wir in 2015 das Projekt «Genbänkle» aus der Taufe. Auf dieser internetbasierten Informationsplattform finden nun Sortenerhalter und Interessierte eine umfangreiche Auflistung typischer baden-württembergischer Gemüsesorten sowie zahlreiche Informationen wie z.B. Sortenanbieter dazu (siehe [www.genbaenkle.de](http://www.genbaenkle.de)).<sup>4</sup>

Die Vielfalt der in der Landwirtschaft genutzten Arten sowie die Vielfältigkeit der Rassen und Sorten sowie deren unterschiedliche Ausprägungen und Anpassungen sind Voraussetzungen für eine nachhaltige, umweltschonende Produktion von Nahrungs- und Futtermitteln sowie pflanzlichen Rohstoffen. Aber genau diese Agrobiodiversität, und dabei u. a. die Erhaltung von Gemüsesorten, die traditionell in bestimmten Regionen angebaut werden, sind von genetischer Erosion bedroht. Unsere Anfrage, unterstützt von der Fraktion der Grünen, im baden-württembergischen Landtag im Jahr 2009 nach Erhaltung und Pflege alter Nutzpflanzensorten in Baden-Württemberg hat ergeben, dass es zwar bei Obstsorten eine Art Dokumentation und Pflege von Sorten im Land gibt, aber keineswegs bei den Gemüsesorten. Es werden derzeit eigene Erhaltungsprogramme des Landes vor allem bei Obst und Wein durchgeführt, während bei anderen Kultursorten wie Gemüse und Getreide (mit Ausnahme eines ehemals vom Land geförderten Samengartens in Eichstetten sowie einer wissenschaftlichen Begleitforschung zum Alblinsenanbau an der HfWU (Hochschule für Wirtschaft und Umwelt, Nürtingen-Geislingen) die Erhaltung fast ausschließlich von kleinbäuerlichen engagierten Betrieben und privaten Initiativen erfolgt.

Der Schutz und die Erhaltung der biologischen Vielfalt in den Regionen der EU hat dabei einen sehr hohen Stellenwert, was u. a. die Ende 2010 in Kraft getretene Richtlinie 2009/145/EG über Erhaltungssorten von Gemüse belegt. Diese Richtlinie sieht ein



*Streuobst am Albrauf unter der Burg Hohenneuffen.*

vereinfachtes Verfahren vor, das ein flexibleres System für die Prüfung, Kontrolle und Eintragung von Gemüsesorten ermöglicht, die nicht für den kommerziellen Anbau bestimmt sind. Darunter fällt auch die Bewahrung der in der EU vorhandenen Arten vor dem Aussterben. Im Mai 2013 wurde ein Entwurf einer Verordnung zur Neuregelung des Saatgutrechts vorgelegt, die den Anbau und die Vermarktung alter Sorten leider einschränkt, sodass, falls dies so beschlossen würde, eine Erhaltung vieler Sorten über den Markt kaum mehr möglich wäre. Dieses Vorhaben ist Gott sei Dank im Jahr 2015 zurückgezogen worden!

Aber nur durch die aktive Verwendung im Anbau und in der Vermarktung etwa von Gemüsesorten bleiben diese für künftige Generationen erhalten. Damit können durch den Schutz dieses Kulturerbes auch die traditionellen regionalen landwirtschaftlichen Verfahren bewahrt werden. Nicht zuletzt profitiert hierdurch der Verbraucher, der durch verbesserte Auswahlmöglichkeiten aus einer breiteren Palette hochwertiger Produkte wählen kann. Doch wer unterstützt den Verbraucher bei den Auswahlmöglichkeiten?

*Gegen Einfachheit, für Vielfalt:  
Slow Food und die Arche des Geschmacks*

Slow Food ist ein internationaler Non-Profit-Verein, der 1986 in Italien als Antwort auf die rasante Ausbreitung des Fastfood und des damit einhergehenden Verlustes der Esskultur und Geschmacksvielfalt gegründet wurde. Heute ist Slow Food eine weltweite Bewegung, mit mehr als 100.000 Menschen in rund 150 Ländern. Insgesamt gut 1.300 Convivien (lat. für Tafelrunde; das sind die regionalen Gruppen von Slow Food) organisieren viele Veranstaltungen und Zusammenkünfte mit dem Ziel, regionalen Geschmack kennenzulernen und das Wissen um die Geschmacksvielfalt sowie deren Bedeutung zu fördern. In Deutschland ist Slow Food seit 1992 aktiv und hat inzwischen rund 14.000 Mitglieder in 85 Convivien. Slow Food Deutschland e.V. engagiert sich u. a. im Verbraucherzentrale Bundesverband e.V. für die Interessen der Verbraucher und der qualitativ arbeitenden Lebensmittelerzeuger und Gastronomen. Gefördert werden die nachhaltige Landwirtschaft und Fischerei, artgerechte Viehzucht und das traditionelle Lebensmittel-Handwerk sowie die

regionale Geschmacksvielfalt. Slow Food schult die Geschmackssensibilität der Verbraucher und setzt sich für die Erhaltung der biologischen Vielfalt ein. Dieses Engagement zielt auf die Verbindung zwischen Ethik und Genuss und gibt dem Essen seine kulturelle Würde zurück. Das internationale Slow Food-Projekt zur Erhaltung der Biodiversität, von Slow Food 1996 gegründet, schützt weltweit mehr als 1.000 regional wertvolle Lebensmittel, Nutztierarten und Kulturpflanzen vor dem Vergessen, indem sie in die Arche des Geschmacks aufgenommen werden. Passagiere der Arche erfüllen folgende Kriterien:

- Sind in ihrer Existenz bedroht
- Einzigartige geschmackliche Qualität
- Historische Bedeutung
- Identitätsstiftenden Charakter für eine Region
- Unterstützen nachhaltige Entwicklung einer Region
- Tiere stammen aus artgerechter Haltung
- Frei von gentechnischer Veränderung
- Produkte sind käuflich erwerbbar

Mit dem Wissen, dass biologische Vielfalt regionale Wurzeln besitzt, bewahrt die Arche des Geschmacks das kulinarische Erbe der Regionen. In Deutschland sind es aktuell 61 Passagiere – Nutztierassen, Nutzpflanzen oder Lebensmittel wie zum Beispiel das Hinterwälder Rind, das Bunte Bentheimer Schwein, der Würchwitzer Milbenkäse oder die Ahle Wurst aus Nordhessen. Schwerpunkt der Arbeit ist das aktive Sammeln, Beschreiben und Katalogisieren der Passagiere. Die Arche des Geschmacks ist ein eingetragenes Warenzeichen von Slow Food International.

Das Presidi-Projekt wurde von der Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt im Jahr 2000 ins Leben gerufen, weil ein aktiver Schutz der jeweiligen Archepassagiere über die Sammlung und Beschreibung hinaus notwendig geworden war. Das Presidio (ital. für Schutzraum) ist ein Netzwerk, geknüpft von aktiven Produzenten und engagierten Slow Food-Mitgliedern, Lebensmittelhändlern, Experten sowie interessierten Gastronomen, Köchen, Förderern und Touristikern. Sie erarbeiten gemeinsame Aktivitäten anhand folgender Kriterien:

- Einführen verbindlicher ökologischer Produktionsstandards für handwerklich erzeugte Produkte
- Öffnen von Absatzmärkten für traditionelle Lebensmittel der Presidi
- Erhalten lokaler Ökosysteme und regionaler Traditionen

Im Dreiklang von gut, sauber und fair schützt dieses internationale Slow Food-Projekt in weltweit rund 500 Presidi (davon fünf in Deutschland) die Qualität unverfälschter regionaler Lebensmittel und die gerechte Entlohnung der Produzenten. Presidi als Netzwerke des Geschmacks sichern kulturelles Wissen, erhalten die biologische Vielfalt der Produkte und fördern regionale Wertschöpfung.<sup>5</sup>

*Die aromatisch-nussigen Alblinsen fungierten einst als Fleischersatz in ärmeren Regionen*

Die «Alb-Leisa», so der Name im schwäbischen Dialekt, wurden im September 2012 nun zum Slow Food Presidio-Projekt. Diese Projekte unterstützen Landwirte und Lebensmittelhandwerker dabei, ihre traditionell hergestellten Produkte in der modernen Wirtschaft zu vermarkten und so zu erhalten. In Deutschland gibt es neben den neu hinzugekommenen Linsen noch vier weitere Presidi: den Schaumwein aus der Champagner-Bratbirne (Presidio seit 2007), die Kartoffelsorte Bamberger Hörnla (2009), den Limpurger Weideochsen (2009) und den Fränkischen Grünkern (2010).

Alblinsen zeichnen sich durch einen intensiven, aromatisch-nussigen Geschmack aus. Sie enthalten wie die meisten Hülsenfrüchte relativ hohe Gehalte an Eiweiß und Mineralstoffen. Dadurch wurden sie gerade in ärmeren Regionen, wie es die Schwäbische Alb lange Zeit war, ein Ersatz für Fleisch. Für eine vollwertige Eiweißversorgung müssen Hülsenfrüchte allerdings gemeinsam mit Getreidespeisen verzehrt werden. Diese moderne wissenschaftliche Erkenntnis steckt schon in vielen traditionellen Gerichten, wie z.B. dem Schwäbischen Nationalgericht «Linsen und Spätzla».

Vor 30 Jahren war der Linsenanbau auf der Alb verschwunden, und mit ihm die alten einheimischen Sorten. Die niedrigen Erträge und der große Arbeitsaufwand bei Ernte und Reinigung waren ausschlaggebend für das Verschwinden dieser seit über zwei Jahrtausenden auf der Alb kultivierten Nutzpflanze. Heute bauen über 80 Landwirte wieder Linsen an – in der Öko-Erzeugergemeinschaft Alb-Leisa ausschließlich nach den strengen Richtlinien ökologischer Anbauverbände. Dementsprechend vielfältig präsentieren sich die Linsenäcker; zwischen den Linsen und ihrem Stützgetreide, meist Braugerste oder Hafer, tummeln sich unzählige Insekten und Kleinstlebewesen; es finden sich zahlreiche Ackerswildkräuter.<sup>4</sup> 2001 gründeten die Linsenspioniere die Öko-Erzeugergemeinschaft «Alb-Leisa», um Trocknung, Reinigung, Abpackung und Vermarktung zu koordinieren. Seitdem steigt die Zahl der ausschließ-



*Linsen brauchen eine so genannte Stützfrucht! Hier mit Hafer.*

lich biologisch wirtschaftenden Linsenbauern stetig. Über die Hälfte des gesamten Linsenbaus stellen dabei die beiden heimischen Sorten Späths Alblinsen 1 und 2, welche man 2006 in St. Petersburg im Vavilow-Genzentrum entdeckte und seitdem vermehrt. Das Presidio «Alblinse» verfolgt dabei das Ziel, den Linsenbau auf der Schwäbischen Alb weiter zu etablieren und setzt sich insbesondere für den Schutz und die weitere Verbreitung der beiden autochthonen Linsensorten ein. Die Öko-Erzeugergemeinschaft «Alb-Leisa» vermarktet die Alblinsen möglichst regional in und um das Anbaugebiet. Im Presidio Alblinsen sind nur die Sorten Späths Alblinse I und Späths Alblinse II vertreten. Ein Antrag auf eine geschützte Ursprungsbezeichnung (g. U.) ist vorübergehend auf Eis gelegt, da damit nur die beiden traditionellen Sorten geschützt in den Verkehr gebracht werden könnten. Die besonderen Standortbedingungen auf der Schwäbischen Alb, die traditionelle, biologische Bewirtschaftung, die alten Sorten und deren spezifische Gerichte knüpfen an lokale Traditionen auf dem Feld und in der Küche

an. Die Erzeugergemeinschaft «Alb-Leisa»<sup>5</sup> und das Presidio werden unterstützt von den Slow Food Convivien Stuttgart und Tübingen.

Neben den Alblinsen gibt es noch weitere erfolgreiche Beispiele von Slow Food-ArchePassagieren aus Baden-Württemberg. Im Streuobstbereich ist insbesondere der Birnenschaumwein, hergestellt aus der Obstsorte Champagnerbratbirne, bekannt. Dies war die erste Presidio-Anerkennung von Slow Food International in Deutschland im Jahr 2007. Hier sind mittlerweile über 150 Erzeuger für einen Produzenten und Abfüller tätig. Sozusagen im Kielwasser dieses Flaggschiffprodukts – vor allem aber auch durch die Innovationskraft des Produzenten – sind weitere Produkte aus Streuobst entstanden, die einen wachsenden Markt bedienen und zum Erhalt bzw. zur nachhaltigen Bewirtschaftung der Streuobstwiesen beitragen.<sup>6</sup> Natürlich sind hier auch die vielen regionalen Initiativen zur Apfelsaftproduktion, aber auch weiterveredelter Produkte, zu nennen.

*Unikat mit gutem Ruf: Filderspitzkraut durch Saatgutkonzerne bedroht*

Eine wesentliche Besonderheit bei dieser alten Gemüsesorte ist neben dem fruchtbaren und einmaligen Anbaugebiet der Filder der Umstand, dass das Filderkraut von verschiedenen Landwirten als sog. Landsorte in Eigenregie vermehrt und angepflanzt wurde und wird. Diese Tatsache war die Grundlage für den Erhalt dieser alten Kultursorte über die letzten 50 Jahre, in denen das Filderkraut an Bedeutung für die klassische Sauerkrautherstellung aufgrund von Rationalisierungen verlor. Aber nicht nur die kleinbäuerliche Erzeugung und der Bezug zu einem Anbaugebiet ist das Besondere am «Filderkraut». Der spitz zulaufende Kopf ist bei dieser Gemüsesorte bereits ein einmaliges Erkennungsmerkmal und macht dieses somit zu einem Unikat mit unverkennbarem Ruf beim Verbraucher.

Genau dieses Erkennungsmerkmal und der damit verbundene Ruf des Erzeugnisses bei den Verbrauchern ist für den kommerziellen globalen Gemüsemarkt einmalig und wurde entsprechend in der Zwischenzeit von Saatgutkonzernen aufgegriffen. Das Potenzial einer solchen «neuen» Gemüseform wurde somit längst durch die global agierenden Unternehmen der Saatgutindustrie und deren Absatzmarkt erkannt. Durch die Bewerbung des Filderkrauts im Rahmen der geografischen Anmeldung hat sich eine Nachfrage auf Verbraucherseite und somit im Einzelhandel ergeben, die weit über Baden-Württemberg hinausgeht. Diese Nachfrage

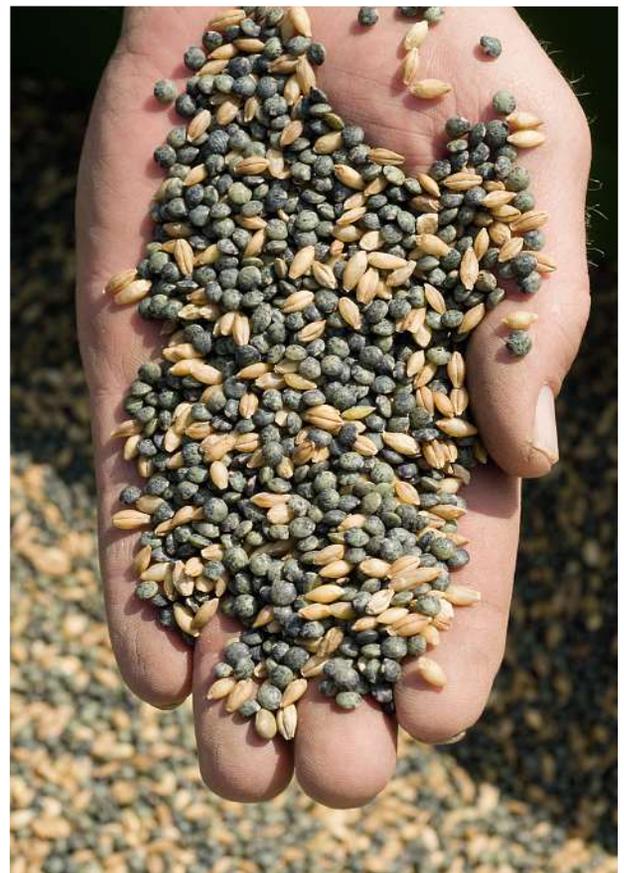
kann leicht von Gemüseanbauern befriedigt werden, welche auf die in den letzten Jahren neuentwickelten Hybridsorten der Saatgutindustrie und deren Jungpflanzenzüchter zurückgreifen können. Hierzu muss nicht mal mehr der Anbau auf den Fildern stattfinden. Es fand und findet nicht nur eine Entkopplung des ursprünglichen Produktes, dessen Besonderheit durch die Landsorte und seines Gebiets statt, sondern es werden durch die modernen kommerziellen Bereitstellungsmethoden auch die ursprünglich noch vorhandenen Filderkrautsorten im Stammgebiet der Filder zurückgedrängt und somit das Aussterben der letzten Landsorten noch beschleunigt.

In der Arbeit von Smolka (2010)<sup>7</sup> wurden ca. 14 Spitzkrautsorten identifiziert, die allerdings nirgendwo als Sorten genauer beschrieben oder gar erfasst sind. Während die Vermehrung und Anzucht von Jungpflanzen bislang überwiegend in Betrieben auf den Fildern geleistet wurde, wandern diese nun zunehmend nach Holland ab. Dabei besteht natürlich das Risiko, dass diese Sorten evtl. «zu weit aus der Hand gegeben werden» und teilweise verschwinden. Das Filderspitzkraut wurde im November 2012 als g.g.A. der EU eingetragen (geschützte geographische Angabe der Europäischen Union) – allerdings als Filderkraut, d. h., es sind alle Krautsorten von den Fildern als Herkunftsbezeichnung geschützt, und nicht speziell die lokalen Spitzkrautsorten. Diese werden bisher nur über die Arche «sichtbar» gemacht, und einige dieser Sorten seit 2013 u. a. auf einem Krautacker im Freilichtmuseum Beuren!<sup>8</sup>

#### *Das «Genbänkle»*

Seit der kleinen Landtagsanfrage 2009, was denn das Land Baden-Württemberg in Sachen Kulturpflanzenvielfalt, insbesondere zur Erhaltung alter traditioneller Gemüsesorten, unternimmt, ist von Seiten des Landes wenig passiert. Da die Antwort damals ja sehr ernüchternd war, haben wir beschlossen, das Projekt «Genbänkle» ins Leben zu rufen. Nach einigen Anträgen zur Erhaltung z. B. der Filder-Spitzkrautsorten, die alle bis 2015 nicht zur Förderung kamen, beschlossen der Alblinsen-Förderverein für alte Kulturpflanzen auf der Schwäbischen Alb sowie die Hochschule für Wirtschaft und Umwelt Nürtingen-Geislingen (HfWU) so ein Projekt einfach mit «Bordmitteln» zu beginnen und dann dem Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg (MLR BW) als Konzept vorzulegen – dieser Weg hat dann zum «Genbänkle» geführt!

Im Wesentlichen besteht das Genbänkle aus einem Internetportal, das wir pflegen und ausbauen ([www.genbaenkle.de](http://www.genbaenkle.de)). Das Projekt hat sich zum Ziel gesteckt, Initiativen und Organisationen zum Thema «Alte und seltene Gemüsesorten» in Baden-Württemberg *aufzulisten, zu vernetzen und sichtbar zu machen*. Wir haben ein reges Öffentlichkeitsinteresse (Presse, Veranstaltungen, Vorträge etc.) mit ca. einer Veranstaltung pro Monat, wo wir auch «live» Informationen geben und Interessierte beraten. Durch ein Dutzend Sponsoren und einige Partnerschaften wachsen Finanzmittel und Projektwirkung stetig – mittlerweile sind über 200 Gemüsesorten und über 80 Anbieter gelistet! Die meisten Anbieter sind eher umweltbewegte EinzelkämpferInnen und einige Gärtnereien, und immer mehr Netzwerke wie Tauschbörsen, Märkte etc. Insbesondere der Samentausch und der Jungpflanzenmarkt entwickeln sich dabei rasant! Einige Aktive sind auch über Arche Noah Mitgliedschaften oder als Förderer von ProSpecieRara sowie als professionelle Saatguterhalter unterwegs. Landwirte z. B. des Alblinsen-Fördervereins sind ebenfalls zunehmend auf der Suche nach anbauwürdigen traditionellen Feldfrüchten, die zur Kulturpflanzenvielfalt beitragen und auch ökonomisch, aber auch ökologisch (z.B. als Stickstofffixie-



*Linsen sind sehr fragile Pflanzen.*

rer in der Fruchtfolge) interessant sein könnten. Das MLR BW hat in 2016 und erneut in 2017 je 8.000 Euro zur Verfügung gestellt und auch Sortenrecherchen zum Filderspitzkraut unterstützt. Von überwiegend privaten Sponsoren kommen in etwa die gleichen Beträge zusammen.

Zur Zeit versuchen wir unsere Erhaltungsanstrengungen zu priorisieren. Bei den Sorten, die derzeit sukzessive vom Markt genommen werden, z. B. ehemalige Züchtungen der Firma Hild aus Marbach am Neckar, ist besondere Aufmerksamkeit erforderlich, da sie eventuell nicht einmal einer Genbank wie dem IPK (Leibniz-Institut für Pflanzengenetik und Kulturpflanzenforschung) in Gatersleben gemeldet und anvertraut werden. Diese Sorten bzw. deren Vermarktung «gehören» mittlerweile Großkonzernen, die zunehmend auf F1 Hybride umstellen – da ist mehr damit verdient! Aber genau das dünnt die Sortenvielfalt aus!

Auch die Landsorten des Filder-Spitzkrauts haben wir im Visier, da diese bislang in bäuerlicher Hand gezüchtet und angebaut wurden, und nun diese Tradition der hofeigenen Zucht ja nach und nach eingestellt wird. Hierzu haben wir in 2016 eine gesonderte Initiative gestartet, um die ca. 14 bekannten Sorten bzw. Linien zu erhalten. Das läuft bislang leider etwas schleppend, weil die Filderkrautbauern uneins darüber sind, wie dieses Kulturgut und die Sortenvielfalt zukünftig am besten zu bewirtschaften sind.

Zukünftig wollen wir uns auch wieder – nach der Albinse – den Leguminosen verstärkt widmen. Eiweißpflanzen regionaler Herkunft werden zunehmend wichtiger! Ganz spannend ist auch «Detektivarbeit» – also Sorten (die Namen haben) finden, die komplett verschollen und auch in keiner Genbank mehr sind; oder Sorten identifizieren, die es noch gibt, die aber noch nicht als solche dokumentiert und damit oft auch namenlos sind.

#### *Unsere Visionen für die Zukunft?*

Wie eingangs erwähnt, fordert die nationale Biodiversitätsstrategie den Ausbau der Erhaltung sowie den *verstärkten Anbau bedrohter, regionaltypischer Kulturpflanzenarten und Nutzierrassen, u.a. durch wirtschaftliche Nutzbarmachung und ggf. Abbau administrativer Hemmnisse*.<sup>9</sup> Kann der Verbraucher hierzu etwas beitragen? Ja, indem er die Nachfrage nach solchen Sorten und Rassen stärkt. Und auch, wenn er sich politisch für den Abbau administrativer Hemmnisse einsetzt, wie z. B. der besseren Verfügbarmachung von Sorten und dem Abbau von Vorschriften z. B. für Handelsklassen, die sich oft rein an Größe und Optik orientieren.

Alte Sorten und wiederentdeckter Geschmack können sich dabei hervorragend ergänzen und Verbraucher zudem zu Mitgestaltern einer vielfältigen und damit attraktiven Landschaft machen. Dies ist auch der Fall, wenn sie in Freilichtmuseen und Schaugärten der interessierten Bevölkerung näher gebracht werden.<sup>10</sup> In naher Zukunft ist die Gründung einer Art baden-württembergische «Dachstruktur» zum Erhalt der Kulturpflanzenvielfalt geplant. Diese kann dann das Land Baden-Württemberg bei seiner Verpflichtung, die biologische Vielfalt und die genetischen Ressourcen zu erhalten, als eine Art Regionales Kompetenzzentrum und Netzwerk der vielen ehrenamtlichen Organisationen unterstützen.

Unsere Zukunftsvision? Keine Sorte ist mehr vom Aussterben bedroht und viele davon werden kultiviert – oder werden zumindest würdig (wiederbelebbar) archiviert: Genbänke eben! Und davon regional und dezentral ganz viele – am besten als Netzwerk mit einem Dach! Die Beispiele aus der Arche des Geschmacks und bäuerlicher Erzeugergemeinschaften machen Mut, auch wenn vieles noch am Anfang steht!

#### ANMERKUNGEN

- 1 BMU (Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und Reaktorsicherheit): Nationale Strategie zur biologischen Vielfalt. Reihe Umweltpolitik. Bonn 2007, S. 102.
- 2 S. auch Georg Willibald Lang: Essen, was man retten will. Mit der «Arche des Geschmacks» setzt sich Slow Food für den Erhalt regionaler Vielfalt ein. In: Kritischer Agrarbericht. Hamm 2011, S. 280–283.
- 3 Der folgende Beitrag basiert dabei im Wesentlichen auf Roman Lenz: Alte Linse – neues Bewusstsein: Die Wiederentdeckung traditioneller Nahrungsmittel. In: Bund für Heimat und Umwelt (Hg.): Wie Ernährung unsere Landschaften formt. Publikation des BHU. Bonn 2013, S. 14–20.
- 4 <http://www.genbaenkle.de> <10.3.2017>
- 5 Carola Pekrun, Alexander Koch, Markus Röhl, Jürgen Deuschle, Carolin Zimmermann, Roman Lenz, Konrad Reidl: Klein aber oho! Linsen sind gut für die Erhaltung seltener Unkräuter und Feldvögel. BWagrar – 40: S. 3–14.
- 6 [www.alb-leisa.de](http://www.alb-leisa.de) <10.3.2017>.
- 7 <http://www.manufaktur-joerg-geiger.de> <10.3.2017>.
- 8 R.S. Smolka: Bestandsanalyse und Erzeugererhebung zu den Perspektiven des Filderkrauts. Bachelorthesis an der Fakultät 2 der Hochschule für Wirtschaft und Umwelt. Nürtingen-Geislingen 2010.
- 9 Roman Lenz: Gold und Perlen vom Acker. Regionales Saatgut im Freilichtmuseum Beuren. In: Slow Food Magazin, April 2013, S. 50–51; Roman Lenz, Werner Unseld: Alte Sorten, wiederentdeckter Geschmack. Erhaltungswerte Kulturpflanzenarten im Freilichtmuseum Beuren. Poster anlässlich der Auftaktveranstaltung des Projekts am 1.9. 2013.
- 10 BMU 2007 (wie Anm. 1), S. 31.
- 11 Lenz 2013 (wie Anm. 9); Lenz, Unseld 2013 (wie Anm. 9).

SHB-Exkursion nach Hohenlohe mit Autor  
Prof Dr. Roman Lenz (s. S. 222)