



Infos zu alten
Nutzpflanzen und
gefährdeten
Nutztierrassen

Sortenvielfalt im Naturpark



NATURPARK

SCHWÄBISCH-FRÄNKISCHER WALD





Inhaltsverzeichnis

| | |
|---|----|
| Servus, Gruetzi und Hallo | 3 |
| Streuobst | 7 |
| Alte Apfelsorten aus der Naturparkregion | 8 |
| Der Apfel | 9 |
| Rezepte Streuobst - Leckerer mit Äpfeln | 11 |
| Alte Birnensorten aus der Naturparkregion | 12 |
| Die Birne | 13 |
| Rezepte Streuobst - Leckerer mit Birnen | 15 |
| Sortenretter im Portrait - Pomologen-Verein e.V. | 17 |
| Lehrpfade und Gärten im Naturpark und Umgebung | 18 |
| Sortenvielfalt vor Ort erleben | 19 |
| Exkurs: Was bedeutet samenfestes Saatgut | 20 |
| Getreide | 23 |
| Der Schwäbische Dickkopf-Landweizen | 24 |
| Fränkischer Grünkern | 25 |
| Rezept Getreide | 27 |
| Sortenretter im Portrait - Das Hohenloher Freilandmuseum | 29 |
| Exkurs: Tipps für den Anbau von alten Sorten | 30 |
| Nutzpflanzen | 33 |
| Kartoffeln | 34 |
| Bohnen | 35 |
| Rezept Nutzpflanzen | 37 |
| Sortenretter im Portrait - demeter Gärtnerei Großhöchberg | 39 |
| Exkurs: Warum ist Vielfalt wichtig | 40 |
| Nutztierrassen | 43 |
| Alte Nutzierrassen aus der Naturparkregion | 45 |
| Sortenretter im Portrait - Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall | 47 |
| Alte Nutzierrassen aus der Naturparkregion | 49 |
| Sortenretter im Portrait - Züchtervereinigung Limpurger Rind e.V. | 51 |
| Alte und gefährdete Nutzierrassen | 53 |
| Initiativen und Vereine | 54 |
| Fotonachweise | 58 |

WEITERE INFORMATIONEN

Naturpark Schwäbisch-Fränkischer Wald
 Naturparkzentrum // Marktplatz 8 // 71540 Murrhardt
 Telefon 0 71 92 / 21 38 88 // Fax 0 71 92 / 21 38 80
 info@naturpark-sfw.de
 www.naturpark-sfw.de



Servus, Gruetzi und Hallo!

EIN VIELFÄLTIGES WILLKOMMEN

IM JAHR DER SORTENVIELFALT IM NATURPARK

Mit Ihrer Entscheidung, diese Broschüre zu öffnen, können Sie die Welt ein kleines bisschen bunter werden lassen!

Wir möchten Ihnen die Augen öffnen und zeigen, dass es jenseits der Apfelsorten Braeburn und Topaz, der Kartoffelsorte Belana oder vom Steak aus Argentinien eine geschmackliche Wunderwelt direkt vor Ihrer Haustür auf Sie wartet.

Kommen Sie mit uns auf eine vielseitige Entdeckungsreise zur Sortenvielfalt im Naturpark Schwäbisch-Fränkischer Wald. Seltene, alte und bewährte regionale Kulturpflanzen und Nutztierassen sind auf Ihren Appetit angewiesen, um in einer Zeit mit Saatgutpatenten, Hybridsorten und genormten Vorgaben zu überleben.

Lassen Sie Vielfalt in Ihrem Garten und auf Ihrem Teller zu - wir zeigen Ihnen auf den nächsten Seiten, wie das geht!

*Ihr Naturparkvorsitzender
Landrat Dr. Richard Sigel
mit dem Naturparkteam
Meika Bakker, Lisa-Marie Funke
und Bernhard Drixler*

Streuobst

APFEL IST NICHT GLEICH APFEL



1 - Öhringer Blutsstreifling
2 - Knausbirne

Baden-Württemberg gilt als bedeutendste Obstbauregion in Deutschland mit einer Landschaft, die geprägt ist von zahlreichen Streuobstwiesen. Auch im Naturpark Schwäbisch-Fränkischer Wald verschönern blühende Apfel-, Kirsch- und Birnbäume das Landschaftsbild.

STREUOBSTWIESEN

Ursprünglich wurden Streuobstwiesen angelegt, um die Ernte für verschiedene Zwecke zu nutzen, etwa zum Mosten, Brennen, Dörren oder Kochen. Im Erwerbsobstbau hat sich mit der Zeit, aufgrund von veränderten Anbaumethoden und Verbrauchergewohnheiten, die Produktion von Tafelobst für den Frischverzehr durchgesetzt. Hierfür wurden geeignete Sorten gezüchtet.

Alte Obstsorten sind heutzutage meist nur noch auf privaten Streuobstwiesen und selten im Supermarkt zu finden.

Dabei gehören extensiv gepflegte Streuobstwiesen europaweit zu den **artenreichsten Lebensräumen**. Und je mehr Sorten von diesem wichtigen Kulturgut erhalten werden, desto größer ist auch die geschmackliche Vielfalt.

Und wussten Sie, dass viele **alte Apfelsorten** für **Apfelallergiker** durchaus verträglich sein können? Das hängt mit dem Polyphenolgehalt im Apfel zusammen, dieser ist gesundheitsfördernd und in vielen alten Sorten besonders hoch.

Wenn das keine guten Gründe sind, um alte Obstsorten zu schützen!

Alte Apfelsorten

AUS DER NATURPARKREGION



Der Apfel

MALUS DOMESTICA

Hier stellen wir Ihnen eine Auswahl an wohlschmeckenden und wohlklingenden Apfelsorten aus der Naturparkregion vor und für welchen Zweck diese am besten verwendet werden können.

BRENNEN

- Brettacher
- Gewürzluike

DÖRREN

- Luikenapfel

KÜCHE

- Backnanger Sonnenwirtsapfel
- Kleiner Fleiner
- Brettacher

MOST/SAFT

- Öhringer Blutstreifling
- Kardinal Bea
- Gewürzluike
- Kleiner Fleiner
- Maunzenapfel
- Bittenfelder Sämling
- Luikenapfel

TAFELOBST

- Backnanger Sonnenwirtsapfel
- Maiersapfel
- Lorcher Sämling
- Öhringer Blutstreifling
- Kardinal Bea
- Gewürzluike
- Kleiner Fleiner
- Brettacher

WIRTSCHAFTSOBST

- Backnanger Sonnenwirtsapfel
- Maiersapfel,
- Lorcher Sämling
- Öhringer Blutstreifling



Rezepte Streuobst

LECKERES MIT ÄPFELN

Der Apfel ist heute die am meisten geschätzte Obstart und weltweit existieren ca. 20.000 Sorten. Eine wirtschaftliche Bedeutung haben jedoch nur wenige von ihnen. Alte Sorten, das heißt wenn sie älter als 100 Jahre sind, haben ganz unterschiedliche Eigenschaften, vor allem aber sind viele von ihnen besonders vitaminreich. Je nach Sorte können sie Ihren Speisezettel auf unterschiedliche Weise bereichern. Wir wünschen einen guten Appetit!

Ofenschlupfer

ZUTATEN

6 altbackene Brötchen
4 Äpfel
100 g Rosinen
500 ml Milch
4 EL Zucker
4 EL Semmelbrösel
50 g Butter
2 Eier
Zimt

ZUBEREITUNG

Brötchen in Scheiben schneiden und in 250 ml lauwarmen Milch einweichen.

Äpfel schälen, entkernen und in Scheiben schneiden.

Beides in eine gefettete Auflaufform schichten und Rosinen dazwischen streuen.

250 ml Milch mit den Eiern, dem Zucker und Zimt verquirlen und über die Masse gießen.

Semmelbrösel darüber streuen und Butterflöckchen darauf setzen.

Bei 180 °C ca. 50 min. backen und sofort warm servieren!

Dazu schmeckt Vanillesoße oder -eis.

Alte Birnensorten

AUS DER NATURPARKREGION



Die Birne

PYRUS COMMUNIS

Hier stellen wir Ihnen eine Auswahl an wohlschmeckenden und wohlklingenden Birnensorten aus der Naturparkregion vor und für welchen Zweck diese am besten verwendet werden können.

BRENNEN

- Champagner Bratbirne
- Karcherbirne
- Kirchensaller Mostbirne
- Nägelesbirne
- Schorndorfer Dornbirne
- Wilde Eierbirne

MOST/SAFT

- Champagner Bratbirne
- Karcherbirne
- Kirchensaller Mostbirne
- Wilde Eierbirne

TAFELOBST

- Stuttgarter Geißhirtle

DÖRREN

- Stuttgarter Geißhirtle
- Nägelesbirne
- Schorndorfer Dornbirne
- Knausbirne - Streuobstsorte des Jahres 2018
- Wilde Eierbirne

KÜCHE

- Stuttgarter Geißhirtle
- Nägelesbirne
- Schorndorfer Dornbirne

Rezepte Streuobst

LECKERES MIT BIRNEN

Birnen stehen oft im Schatten von Äpfeln - völlig zu Unrecht, denn diese Früchte haben einen sehr hohen Energiewert, fördern die Verdauung und unterstützen die Schilddrüse. Ihr Aussehen, Geschmack, Aroma und ihre Saftigkeit ist sehr stark sortenabhängig. Es gibt klein- und großfrüchtige, schmelzend, aromatisch süße und feste, leicht säuerliche Sorten. Zum Kochen geeignete Birnen, meist alte Sorten, sind sehr fest, klein und roh eher ungenießbar. Beim Kochen aber werden sie weich und entwickeln ein schönes Aroma. Probieren Sie als Nachspeise doch mal folgendes Rezept aus:



Gebratene Birnen mit gerösteten Nüssen, Schmand und Zuckerrübensirup

(FÜR 4 PERSONEN)

ZUTATEN

100 g Schmand
3-4 EL Birnensaft
1 Messerspitze Zimt
100 g geschälte Haselnusskerne
2 EL Öl
100 g Butterkekse
50 g Butter
4 Birnen
4 EL brauner Zucker
4 EL Zuckerrübensirup

Die Birnen schälen, halbieren und entkernen. Den Boden einer großen beschichteten Pfanne mit dem braunen Zucker ausstreuen, die Birnen mit den Schnittflächen nach unten einlegen, den Zucker bei milder Hitze schmelzen und die Birnen leicht karamellisieren lassen.
40 g Butter dazugeben und schwenken, die Birnen weitere 2-3 Minuten auf den Schnittflächen belassen. Dann drehen und nochmals 1-2 Minuten in der Karamellbutter schwenken.

ZUBEREITUNG

Schmand mit Birnensaft und Zimt dickflüssig-cremig rühren und kalt stellen. Haselnusskerne grob hacken und in einer Pfanne im Öl goldbraun rösten. Butterkekse zerbröseln, 10 g Butter dazugeben, dann beiseitestellen.

Schmand kreisförmig auf Tellern verstreichen, die Birnen aufsetzen und mit Haselnuss-Keks-Bröseln bestreuen. Den Zuckerrübensirup streifig über das Dessert ziehen und sofort servieren.

Quelle: Stevan Paul 2015 - Kochbuch „Heute koch ich, morgen brat ich“



Sortenretter im Portrait

POMOLOGEN-VEREIN UND ERHALTERNETZWERK

Was ist eigentlich Pomologie? Das ist die Lehre der Arten und Sorten von Obst sowie deren Bestimmung und systematische Einteilung. Eine durchaus köstliche, aber auch sehr spezielle und mühsame Wissenschaft.

POMOLOGEN-VEREIN E.V.

Der **Pomologen-Verein e.V.** wurde 1991 gegründet und setzt die Tradition des Deutschen Pomologen-Vereins fort. Die Initiative fördert den Austausch zwischen Pomologen und koordiniert die Aktivitäten bei der Suche und Identifikation alter Obstsorten. Im Rahmen des Obst- und Gartenbaues werden Landespflege, Umweltschutz und Naturerhalt gefördert. Dies dient nicht nur der Bewahrung der Kulturlandschaft mit einer artenreichen Tier- und Pflanzenwelt, sondern auch dem menschlichen Wohlbefinden. Durch die Sammlung und **Erhaltung alter Obstsorten** sowie die Verbreitung der Sortenkunde (Pomologie) in Form von **Sortenbestimmungsseminaren** und **Obstbaumschnittkursen** trägt der Verein zum Erhalt einer großen Vielfalt bei. Ein wichtiger Anteil der Arbeit ist das Auffinden und die Forschung zu zwischenzeitlich verschollenen alten Sorten.

Um dem rasanten Sortenschwund der letzten Jahrzehnte entgegen zu wirken und die bereits existierenden, vielfältigen Initiativen und Aktivitäten zur Sortenerhaltung zu koordinieren, hat der Pomologen-Verein das **Erhalternetzwerk Obstsortenvielfalt** ins Leben gerufen.

Das gemeinsame Ziel ist es, eine langfristige Erhaltung der aktuell verfügbaren historischen Obstsorten in Deutschland an dezentralen Standorten zu gewährleisten.

Unter www.obstsortenerhalt.de finden Sie eine Sortenbörse mit Listen über bisher verfügbare sortenechte Obstsorten, Bezugsquellen der geprüften Bäume sowie Sortenportraits.

WEITERE INFORMATIONEN

Pomologen-Verein e.V. und
Erhalternetzwerk Obstsortenvielfalt
Husumer Straße 16
20251 Hamburg
Telefon 040 / 46 06 37 55
info@pomologen-verein.de
www.pomologen-verein.de
www.obstsortenerhalt.de

Lehrpfade & Gärten

IM NATURPARK UND UMGEBUNG



Sortenvielfalt vor Ort erleben

Neben zahlreichen Gärten und Streuobstwiesen gibt es im Naturpark Lehrpfade sowie Obst- und Kräutergärten. Dort können Sie direkt in die Sortenvielfalt eintauchen und sich die verschiedenen Pflanzenarten etwas genauer anschauen. Hier eine Auswahl dieser Orte aus der Region.

- 1 Allmersbach im Tal/Backnang**
S'Äpple
www.schwaebisches-mostviertel.de
- 2 Berglen-Bretzenacker**
Obst- und Gehölzeweg
www.berglen.de
- 3 Rudersberg**
Streuobstlehrpfad
www.rudersberg.de
- 4 Urbach**
Obstbaulehrpfad Linsenberg
www.urbach.de
- 5 Lorch**
Kräutergarten Kloster
www.kloster-lorch.com
- 6 Schwäbisch Gmünd**
weleda Heilpflanzengarten
www.weleda.de
- 7 Abtsgmünd**
Lehrgarten am Schloss Neubronn
www.ogv-neubronn.de
- 8 Kaisersbach**
Kräuterterrassen
www.kaisersbacher-kraeuterterrasse.de
- 9 Fichtenberg**
Kräutergarten
www.fichtenberg.de
- 10 Murrhardt**
Obstbaumlehrpfad
www.murrhardt.de
- 11 Großerlach**
Kräuterzentrum Wasenhof
www.kraeuterzentrum-wasenhof.de
- 12 Mainhardt**
Heilkräutergarten im Riegenhof
www.demeterhof.info
- 13 Schwäbisch Hall-Wackershofen**
Schaugarten im Hohenloher Freilandmuseum
www.wackershofen.de
- 14 Oberstenfeld-Gronau**
Schaustreuobstwiese
www.streuobstverein-b-i-o.mein-verein.de
- 15 Löwenstein**
Kräutergarten Burg Löwenstein
www.loewenstein.de
- 16 Untergruppenbach-Vorhof**
Baumverbindungsveg
www.untergruppenbach.de
- 17 Heilbronn**
Botanischer Obstgarten
www.botanischer-obstgarten.de
- 18 Öhringen**
in Baumerlenbach und Feldgehölz- und Wildrosenpfad Golberg
www.oehringen.de



— Weltkulturerbe Limes
- - - Bahnlinie



Was bedeutet samenfestes Saatgut?

EXKURS

Samenfestes Saatgut sind Samen von Pflanzen, die sich mit traditionellen Methoden (z. B. Bestäubung durch Insekten) vermehren lassen, ohne ihre sortenspezifischen Eigenschaften, wie Farbe, Form oder Widerstandsfähigkeit, zu verlieren.

Über Jahrhunderte waren Bauern die Experten für Vielfalt. Auf kleinen landwirtschaftlichen Betrieben und in Hausgärten wurden Getreide- und Gemüsesorten gezüchtet, die optimal an die Bedingungen vor Ort angepasst waren. Aus dieser Tradition heraus konnte ein riesiger Pool an **samenfesten Kulturpflanzensorten** entstehen.

Doch dieses Reservoir an Sortenvielfalt ist in Gefahr. Seit Beginn der Industrialisierung der Landwirtschaft sind nach Schätzungen der Welternährungsorganisation (FAO) bereits 75% der Kulturpflanzensorten verloren gegangen. Heutzutage dominieren **Hybridsorten** die großen Äcker dieser Erde. Doch wer oder was sind diese Hybride? Hier werden bei einer Pflanze mittels Inzucht die gewünschte Eigenschaft (z. B. Größe) über mehrere Generationen verstärkt und anschließend zwei Inzuchtlinien gekreuzt. Es entsteht in der nächsten Generation - auch F1 genannt - einheitliches Hybridsaatgut: jede Tomate wird gleich groß. Zusätzlich können z. B. Resistenzen gegen



Schädlinge mitgezüchtet werden. Für die Massenproduktion klingt dies zwar plausibel. Allerdings verschwinden in der nächsten Saatgut-Generation die gezüchteten Eigenschaften bereits wieder. **Hybridsaatgut** ist „**Einweg-Saatgut**“ und muss jedes Jahr neu gekauft werden. Das ist teuer und gefährdet die Vielfalt. **Samenfestes Saatgut** im Vergleich ist „**Mehrweg-Saatgut**“, woraus immer wieder Pflanzen mit denselben Eigenschaften wachsen.

Die heute im Handel erhältlichen Sorten sind überschaubar, da durch die moderne Saatgutgesetzgebung Sorten für den Verkauf

registriert werden müssen. Die Macht über 75% des weltweit verkauften Saatgutes liegt in den Händen weniger Konzerne. Wie sich diese Konzentration auf die Umwelt auswirkt ist (noch) nicht abzuschätzen. Deshalb gilt es vorsorglich zu handeln! Genetische Vielfalt bietet einen natürlichen Schutz - je mehr Sorten, desto geringer die Gefahr von flächendeckenden Verlusten durch Schädlinge. Der bewährte Spruch „**Schützen durch Nützen**“ gilt auch für den Erhalt der Vielfalt im Naturpark! Und der Tausch von samenfestem Saatgut über den Gartenzaun hinweg bringt Abwechslung ins Beet und auf den Teller!

Getreide

DIE URAHNEN DER GETREIDESORTEN

Die in Europa am weitesten verbreiteten Getreidesorten sind Weizen, Roggen, Gerste und Hafer.

Alle Getreidesorten, auch Urgetreide genannt, sind u. a. Emmer, Einkorn und Dinkel. Sie alle gehören zur Gattung des Weizens und zählen zu den ältesten Kulturpflanzen. Als sogenanntes Spelzgetreide haben alle drei Getreidearten eine feste Hülle (Spelzen) um die Körner, die vor der weiteren Verwendung mit einer speziellen Schälmaschine entfernt werden.

EMMER

Emmer (*Triticum dicocum*) hat lange Grannen und an der Getreideähre entlang wachsen beidseitig jeweils zwei Körner. Daher wird er auch „Zweikorn genannt“.

DINKEL

Der grannenlose **Dinkel** (*Triticum spelta*) war ab 260 n. Chr. Hauptgetreide in der alemannischen Kultur und ist bis heute in Südwestdeutschland weit verbreitet. Seit mindestens 300 Jahren wird aus Dinkel Grünkern hergestellt, durch die Ernte des unreifen Dinkels und Trocknung im Backofen. Die alte regionale Sorte „Schwäbischer Dickkopf-Landweizen“ ist eine Weizen-Dinkel-Kreuzung.

EINKORN

Beim **Einkorn** (*Triticum monococcum*) wächst aus der Getreideähre jeweils ein Korn, daher die passende Namensgebung. Das Getreide ist Ernährungsphysiologisch sehr wertvoll (viel Rohprotein, hohe Mineralstoffgehalte). Einkorn aus dem Schwarzwald ist eine alte Sorte und gehört zu den gefährdeten einheimischen Nutzpflanzen.

Alle drei Getreidesorten sind sehr vielseitig in ihrer Verwendung und fürs Backen, für Nudeln oder sogar zum Bierbrauen geeignet.



1 - Einkorn // 2 - Schwäbischer Dickkopf-Landweizen //
3 - Schwarzer Emmer // 4 - Dinkel

Quellen: Initiative Urgetreide // Rote Liste der gefährdeten einheimischen Nutzpflanzen in Deutschland 2016 // Landwirtschaftliches Technologiezentrum Augustenberg // Slow Food Deutschland



Der Schwäbische Dickkopf-Landweizen

GIBT ES STURES GETREIDE?

Wir sagen ja! Denn der Schwäbische Dickkopf-Landweizen verdankt seinen Namen zwar in erster Linie den dicken runden Körnern, gleichzeitig steht er jedoch für eine alte Sorte, die nur aufgrund der Hartnäckigkeit engagierter Menschen erhalten werden konnte.

Im Schwäbischen Raum hatte sich der Dickkopf-Landweizen aus einer Mischung von Weizen und Dinkel entwickelt, wobei die vorzüglichen Dinkel-Eigenschaften erhalten blieben: hervorragende Backeigenschaften und ein frischer Geschmack, der an Dinkel erinnert.

Die zur Ernte goldgelben Dickkopfähren prägten von den 1880er Jahren für Jahrzehnte das schwäbische Landschaftsbild. Ihr Anbau ist aber unter heutigen Bedingungen kaum noch rentabel. Mit der Industrialisierung der Landwirtschaft setzte sich die Züchtung von ertragreichen Sorten durch. War dies das Ende des Schwäbischen Dickkopf-Landweizens?

Nein, denn zum Glück wurde das „Dickköpfle“ 2008 von Prof. Jan Sneyd (HfWU Nürtingen) in einer Saatgutbank entdeckt und mit der Unterstützung des Bäckerhaus Veit (mit Sitz in Bempflingen) über mehrere Jahre vermehrt. Derweil erfolgt der Anbau, die Verarbeitung und Backwarenherstellung wieder durch mehrere regionale Landwirte, Mühlen und Bäckereien.

Übrigens wurde die alte Sorte inzwischen in die „Rote Liste der gefährdeten einheimischen Nutzpflanzen in Deutschland“ aufgenommen. Zudem stuft der Verein Slow Food Deutschland den Weizen als „Arche-Passagier“ ein. Und schließlich wurde der schwäbische Dickkopf-Landweizen 2015 auf Antrag des Bäckerhauses Veit vom Bundessortenamt zum Anbau als „Erhaltungssorte“ offiziell zugelassen. Somit ist die Basis für eine Renaissance dieser alten Sorte geschaffen.

Quellen: Slowfood Deutschland // Bäckerhaus Veit



Fränkischer Grünkern

DIE ENTDECKUNG DES GRÜNKERNS

Die Entdeckung des Grünkerns basierte auf knurrenden Mägen. Vor mehreren Jahrhunderten versuchten Bauern aus dem Bauland, einem Landstrich im Nordosten Baden-Württembergs, durch Unwetter verdorbenes, halbreifes Dinkelgetreide zu verwerten. Aus der Hungersnot heraus wurden abgeschneidene Dinkelähren in Pfannen über dem Feuer geröstet. Brot war aus diesen Körnern wenig schmackhaft, aber mit Wasser als Suppe aufgekocht ergaben die grünen Körner eine köstliche Mahlzeit.

Erstmals urkundlich erwähnt wurde Grünkern 1660, bis heute hat sich die Region Bauland als Hauptanbaugebiet des Grünkerns in Deutschland gehalten. Grund hierfür ist zum einen ein magerer Boden bei rauem Klima - gute Voraussetzungen für den Anbau von Dinkel. Zum anderen konnte die bäuerliche Bevölkerung über die Zeit einen erfolgreichen Absatzmarkt aufbauen.

Heute ist Grünkern längst kein „Arme-Leute-Essen“ mehr, sondern als regionale Spezialität auf vielen Speisekarten zu finden. Grünkern zeichnet sich durch einen kräftigen, würzigen und aromatischen Geschmack aus. Das Getreide bringt Abwechslung in den täglichen Speiseplan insbesondere in der Vollwertkost.

Die Europäische Kommission hat den „Fränkischen Grünkern“ im April 2015 übrigens in die Liste der „geschützten Ursprungsbezeichnungen (g.U.)“ aufgenommen. Daher darf Grünkern nur in bestimmten Landkreisen „Fränkischer Grünkern“ heißen. Unter anderen im Hohenlohekreis, sodass auch unser Naturpark in Teilen zum „Fränkischen Grünkernland“ gehört.

Sind Sie neugierig geworden?

Unter www.fraenkischer-gruenkern.de gibt es weitere Geschichten, leckere Rezeptideen und lokale Verkaufsstellen des vielseitigen Getreideproduktes!

Quelle: Vereinigung fränkischer Grünkernerzeuger Boxberg e.V.



Rezept Getreide

LECKERES MIT GRÜNKERN

Back- und Teigwaren bilden das Herz der schwäbischen Küche. Der Anbau von Dinkel und Weizen, ihre Verarbeitung und Nutzung als Nahrungsmittel haben in der Region eine uralte Tradition. Typische regionale Produkte sind z. B. Seelen (knuspriges Weißbrot mit luftig-feuchter Krume), Reutlinger Kimmicher (Kümmelbrötchen), Ofenschlupfer (Brotauflauf mit Äpfeln), Pfitzauf (im Ofen gebackener Pfannkuchenteig), Striebele und Rosenküchle (in Fett ausgebackener Teig), Brot, Brezel, Musmehl, Brotsuppe, und Teigwaren wie Spätzle und Maultaschen. Auch aus Grünkern lassen sich schmackhafte Speisen zubereiten, zum Beispiel:

Grünkernküchlein

ZUTATEN

250 g Grünkernschrot
gut ½ l Wasser oder Brühe
2 Brötchen eingeweicht
2 Eier
2 EL Zwiebeln und Petersilie (fein gehackt)
und gedämpft in 10 g Butter
Salz
Pfeffer
Muskat
Majoran
Thymian

ZUBEREITUNG

Verfeinern durch Zugabe von
100 g geriebenen Käse.
Grünkern in der Flüssigkeit zu dickem Brei
kochen, abkühlen lassen.
Übrige Zutaten zugeben, geschmeidigen
Teig kneten, abschmecken und mit nassen
Händen Küchlein (Frikadellen) formen.
In heißem Fett in der Pfanne - nicht zu
rasch - braten. Als Beilagen eignen
sich Gemüse oder Salat.

Guten Appetit!

Sortenretter im Portrait

DAS HOHENLOHER FREILANDMUSEUM

Das Hohenloher Freilandmuseum präsentiert auf einem 40 ha großen Gelände rund 70 historische Gebäude, die aus verschiedenen Ortschaften der Region Württembergisch-Franken umgesetzt worden sind. Ausgestattet mit originalgetreuen Einrichtungen geben sie den Besuchern einzigartige Einblicke in das Leben der Menschen auf dem Land in früheren Jahrhunderten.

GÄRTEN, FELDER UND WIESEN

Zur Präsentation der Lebensverhältnisse der Menschen früherer Zeiten gehören nicht nur die historischen Gebäude, sondern auch **Gärten, Felder und Wiesen**. Mehrere hundert Obstbäume traditioneller **Obstsorten** stehen im Museumsgelände, Hausgärten sind bepflanzt mit Zier- und Nutzpflanzen früherer Jahrhunderte.

Um das Bild vom Leben der Menschen früherer Zeiten zu vervollständigen, werden auch Tiere **historischer Nutzierrassen** gehalten.

Besonders beliebt bei großen und kleinen Besuchern sind Schwäbisch-Hällische Schweine, Limpurger Kühe, Coburger Fuchsschafe, Ziegen, Hühner, Gänse, Tauben, die alle im Museumsgelände zu erleben sind. Der große Schaugarten im Zentrum des Museumsgeländes präsentiert traditionelle Gartenpflanzen und erläutert deren Verwendung, nicht weit davon entfernt ist ein Medizinalkräuter-Garten zu besichtigen. Hier werden Kenntnisse über Heilpflanzen und deren Verwendung vermittelt.

Zum Freilandmuseum gehört auch ein nach historischen Vorbildern angelegter **Weinberg**, im Forsthaus Joachimstal informiert eine Dauer Ausstellung über den Wald als Lebensraum für Pflanzen und Tiere.

WEITERE INFORMATIONEN

Hohenloher Freilandmuseum
Dorfstraße 53
74523 Schwäbisch Hall - Wackershofen
Telefon 07 91 / 97 10 10
info@wackershofen.de
www.wackershofen.de



- 1 - Der Schaugarten im Hohenloher Freilandmuseum
- 2 - Limpurger Rinder
- 3 - Schwäbisch-Hällische Landschweine und Coburger Fuchsschafe
- 4 - Gänse im Hohenloher Freilandmuseum



Tipps für den Anbau von alten Sorten

EXKURS

Sie möchten einen Beitrag dazu leisten die Vielfalt in Ihrem Umfeld und auf Ihrem Teller zu erhöhen? Hier erhalten Sie Tipps wie Sie zum Erhalt der Sortenvielfalt beitragen können.

- **Samenfeste Sorten** und sortenechtes Edelreiserematerial (Obstbaumveredelung) verwenden, am besten von regionalen Erhaltern
- Einen Teil der **Pflanzen ausblühen** lassen und Saatgut selbst ernten
- **Saatgut** mit Freunden und Nachbarn **teilen** und **tauschen**
- **Regionale Tauschbörsen** besuchen oder organisieren
- Auf dem Markt oder in Hofläden nach den verwendeten Sorten fragen
- Gartenbaukurse, Saatgutseminare und Obstgehölz-Veredelungskurse besuchen



- Zu Saatgutbörsen, -tauschringe oder -bibliotheken gehen oder sie selbst organisieren
- Gärtnereien und Saatguterhalter*Innen, die ihr Saatgut selbst vermehren, besuchen
- **Initiativen unterstützen**, die sich für den Erhalt der Sortenvielfalt einsetzen
- Bäume von **alten Obstsorten pflanzen**
- **Gebietsheimische Blumen** säen und pflanzen, um die Insektenvielfalt zu bewahren

Wie Sie Ihr eigenes Saatgut ernten können und was es dabei zu beachten gibt, erfahren Sie u. a. auf den Infoblättern „Vielfalt bewahren - wie geht das?“ vom Dachverband Kulturpflanzen Nutztiere Vielfalt e.V. (www.kulturpflanzen-nutztiervielfalt.org)

Weitere Lesetipps und Initiativen finden Sie auf den Seiten 54-56 in dieser Broschüre.

Nutzpflanzen

DIE VIELFALT AUF UNSEREN ÄCKERN



EINE AUSWAHL AN NUTZPFLANZEN

Weltweit sind uns etwa 400.000 Pflanzenarten bekannt. Von 30.000 Arten, die für den Menschen genießbar sind, werden ca. 20.000 Arten genutzt. Kultiviert hat der Mensch etwa 500 verschiedene Pflanzenarten, von denen lediglich sieben als Grundnahrungsmittel die Weltbevölkerung ernähren. Dies sind meist Hochleistungssorten, die sich vorwiegend durch hohe Ernteerträge auszeichnen. Durch diese hochgezüchteten Sorten werden allerdings Landsorten, die durch langandauernde natürliche Selektion entstanden sind, verdrängt. Dabei stellt sich die Frage, wieviel Vielfalt dadurch auf den Äckern verloren geht?

Nutzpflanzen dienen Menschen und Tieren als Nahrungsmittel. Sie werden in der Medizin, für Textilien, Genussmittel oder technische Zwecke verwendet.

Neben **Kulturpflanzen** zählen auch **Wildpflanzen** zu unseren Nutzpflanzen.

- Getreide, wie Weizen, Mais oder Reis
- Hülsenfrüchte, wie Bohnen, Linsen oder Lupine
- Wurzelfrüchte, wie Maniok, Yams oder Kartoffeln
- Ölfrüchte, wie Sonnenblume, Kokosnusspalme oder Oliven
- Gemüse, wie Tomaten, Karotten oder Zwiebeln
- Gewürzpflanzen, wie Pfeffer, Senf oder Bohnenkraut
- Faserpflanzen, wie Baumwolle, Lein oder Hanf
- Färberpflanzen, wie Färberkamille, Brennessel oder Holunder
- Genussmittelpflanzen, wie Kaffee, Kakao oder Zuckerrohr
- Obst und Nüsse, wie Äpfel, Trauben oder Walnüsse
- Grünfütterpflanzen, wie Rotklee, Luzerne oder Weidelgras

Wussten Sie, dass ein Großteil unserer Nutzpflanzen von **Insekten** bestäubt wird und dass wir ohne sie auf viele Früchte verzichten müssten? Daher trägt der Schutz von Wildbienen, Schmetterlingen, Fliegen und Käfern enorm zum Erhalt der Sortenvielfalt bei.



Kartoffeln

ERDÄPFEL, GROMBIERA ODER AIBIERA

Sie hat nicht nur vielerlei Namen, auch die nahezu unendliche Sortenanzahl der Kartoffel spiegelt ihre Vielfältigkeit wider.

Ursprünglich stammt die heute so beliebte Knolle aus den **südamerikanischen Anden**. Die anfängliche Zurückhaltung der Bevölkerung, die Wurzelfrüchte zu verwerten geschweige denn auf ihren Feldern anzubauen, änderte sich ab dem 19. Jahrhundert mit Beginn der Fruchtwechselwirtschaft. Es heißt, bereits Friedrich der Große (1712-1786) habe den Kartoffelanbau gefördert, um immer wieder auftretende Hungersnöte zu verhindern.

Als eine der wichtigsten **Nahrungs- und Futterpflanzen** der Welt, ist die Kartoffel sehr anpassungsfähig und kann nahezu in jeder Klimazone angebaut werden.

Speisekartoffeln können nach drei Kocheigenschaften unterschieden werden: festkochend, vorwiegend festkochend und mehligkochend.

Festkochend: Die Kartoffeln behalten nach dem Kochen ihre feste Konsistenz und weisen wenig Stärke auf. Besonders gut geeignet sind sie z. B. für Salz- oder Pellkartoffeln, Gratins,

Backkartoffeln, Salate, Pommes oder Suppen. **Zu empfehlende Sorten:** Linda, Selma oder wenn Sie es bunt mögen die Blaue Anneliese.

Vorwiegend festkochend: Die Kartoffeln für alle Fälle. Geeignet für Gnocchi, Rösti, Salz- und Pellkartoffeln, Suppen, Eintopf, Bratkartoffeln, Ofenkartoffeln und Aufläufe. **Zu empfehlende Sorten:** Ersteling, Desiree oder mit etwas Farbe den Blauen Schweden.

Mehligkochend: Die Kartoffeln platzen nach dem Kochen auf und haben einen hohen Stärkegehalt. Besonders gut geeignet sind sie z.B. für Püree, Pellkartoffeln, Reibekuchen, Kroketten, Knödel, Aufläufe und Suppen. **Zu empfehlende Sorten:** Ackersegen, Bintje oder die Odenwälder Blaue.

Wussten Sie, dass **2008** das Internationale **Jahr der Kartoffel** war? Damit möchte die UN die Bedeutung der Kartoffel als wichtiges Nahrungsmittel in den Entwicklungsländern verdeutlichen.

Quellen: Ellenberg's Kartoffelvielfalt // Deutsche UNESCO-Kommission // Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum BW 2006



Bohnen

JEDES BÖHNCHEN EIN ANDERES TÖNCHEN

Bohnen gehören zu den Hülsenfrüchten. Es gibt zahlreiche Gattungen und Arten mit unterschiedlicher Herkunft, verschiedenen Eigenschaften und Verwendungszwecken. Die heute in unseren Gemüsegärten üblicherweise anzutreffenden Bohnen sind die **Busch- und Stangenbohnen**. Sie werden daher auch als **Gartenbohnen** bezeichnet. Auch Feuerbohnen werden immer häufiger in den Gärten angebaut, unter anderem als Zierpflanze aufgrund ihrer leuchtend roten Blüten.

Zwar werden Busch- und Stangenbohnen (Gattung: Phaseolus sp.) bereits seit dem 16. Jahrhundert bei uns angebaut, die Anbaugeschichte von Bohnen in Deutschland geht allerdings noch viel weiter zurück. Bereits in der Bronzezeit wurden **Ackerbohnen** angebaut. Heute werden sie vor allem als **Viehfutter** und zur **Gründüngung** eingesetzt. Ab dem Mittelalter kamen die **Dicken Bohnen** dazu. Sie werden zwar auch heute noch zu Speisezwecken angebaut, jedoch sind sie nur noch in einzelnen Regionen von großer Bedeutung.

Beide Bohnen gehören der Gattung *Vicia faba* sp. an und vertragen deutlich **niedrige Temperaturen**, sogar leichten Frost überstehen sie ohne Ernteeinbußen.

Vielfältig sind sie aber alle, sowohl ihre Hülsen als auch ihre Kerne bilden **farben- und formenfrohe Erscheinungen**, die wirklich bemerkenswert sind. Für unsere Ernährung bilden alle Bohnen gute **Eiweißlieferanten** und der Boden wird durch ihren Anbau mit **Stickstoff** angereichert.

Sie sind Bohnenliebhaber und möchten deren Vielfalt erhalten? Dann sind Sie beim Mitmachprojekt - Bohnensorten anbauen und bonitieren des Genbänkle - Netzwerk für Sortenretter und -erhalter und des Vereins Arche Noah genau richtig. Weitere Informationen erhalten Sie unter: www.genbaenkle.de oder www.arche-noah.at

Wir wünschen viel Freude beim Bonitieren!

Quellen: Elvira Stoltmann (VEN) // Genbänkle // Verein Arche Noah



Rezept Nutzpflanzen

LECKERES MIT BOHNEN

Im alten Ägypten und im Mittelalter war die Ackerbohne wegen des hohen Eiweiß- und Stärkegehaltes ein beliebtes und wichtiges Nahrungsmittel. Seit dem 17. Jahrhundert ging der Anbau in Europa zurück, da die aus Amerika eingeführte Gartenbohne und die Feuerbohne populärer wurden.

Die „Dicke Bohne“ dient heute hauptsächlich als Viehfutter, es gibt aber weiterhin regionale Gerichte mit Ackerbohnen. Haben Sie schon einmal Falafelbällchen aus Ackerbohnen gegessen? Probieren Sie es aus, es lohnt sich!

Falafel aus Ackerbohnen

ZUTATEN

(ca. 15 Stück)

- 2 Tassen Ackerbohnen
- 1 mittelgroße Zwiebel (fein gehackt)
- 2 Knoblauchzehen (mit Salz zerdrückt)
- 1/2 Tasse Petersilie (fein gehackt)
- 1/2 TL Kreuzkümmel (gemahlen)
- 1 TL Koriander (gemahlen)
- 1/4 TL Cayennepfeffer
- 1 TL Backpulver
- Salz und Pfeffer
- 2 EL Mehl
- Öl zum Ausbacken

ZUBEREITUNG

Die Bohnen über Nacht oder länger in kaltem Wasser einweichen. Abgießen und gut abspülen. Bohnen in einem Mixer zerkleinern.

Knoblauch, Zwiebel, Petersilie und die Gewürze zugeben und gut durchmixen. Darauf achten, dass die Mischung nicht zu fein wird.

Die Mischung für ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Bällchen von ca. 2,5 cm im Durchmesser formen und mit Mehl bestäuben.

In einem tiefen Topf Öl erhitzen und immer einige Bällchen gleichzeitig schwimmend ausbacken. Wenden, damit sie gleichmäßig braun werden. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Passend dazu schmeckt ein bunter Salatteller oder ein frisches Urgetreidebrötchen.



Sortenretter im Portrait

DEMETER GÄRTNEREI GROSSHÖCHBERG

Was solidarische Landwirtschaft ist? Da fange ich einfach bei uns an: Unsere Gärtnerei liegt im Schwäbisch-Fränkischen Wald, in den Löwensteiner Bergen; auf 530 m Höhe am Ortsrand von Großhöchberg, einem Ortsteil von Spiegelberg. In idyllischer Lage, umschlossen von Wald, bewirtschaften wir 2,5 ha mit Gemüse, 0,5 ha mit Zwischenfrüchten, 2.000 m² Folienhäuser und 1,5 ha Grünland. 50 % unserer Erzeugnisse vermarkten wir über Wiederverkäufer, 25 % über Wochenmärkte in Schwäbisch Hall und Heilbronn und 25 % als solidarische Landwirtschaft (Solawi).

Und so funktioniert eine Solawi: Eine Gruppe von Menschen schließt sich mit einem landwirtschaftlichen Betrieb zusammen. Die Gruppe trägt die Ausgaben des Hofes und erhält dafür die Ernte. Die Menschen bezahlen nicht mehr das einzelne Produkt, sondern teilen sich die Betriebskosten.

Wie sich eine Solawi formal organisiert, entscheidet jede selbst. Unsere Solawi hat keine Rechtsform, wir haben gemeinsam eine Vereinbarung erarbeitet. Sie enthält unsere Ziele. Ein besonders wichtiges ist die Sortenvielfalt. Wir setzen uns für nachbaufähiges samenfestes Saatgut ein.

Wenn Sie uns dabei unterstützen wollen, werden Sie Mitglied! Im Gegenzug bekommen sie wunderbares Demeter-Gemüse. In unseren Verteilräumen – aktuell in Großhöchberg, SHA-Wackershofen, Murrhardt, Oppenweiler, Fellbach und demnächst Schorndorf – holt es sich jedes Mitglied am Freitagnachmittag selbst ab. Jeden zweiten Samstag im Monat ist freiwilliger Mithelfertag – Zeit, um wertvolle Erfahrungen mit erdigen Händen bei uns in Großhöchberg zu sammeln.

Interessiert? Weitere Informationen gibt es auf unserer Homepage und am Infostand im persönlichen Gespräch – wir freuen uns auf Sie!

Ihr Florian Keimer

 **Solidarische Landwirtschaft**
sich die Ernte teilen

WEITERE INFORMATIONEN

 Gärtnerei Großhöchberg
Florian Keimer
Hauptstraße 12
71579 Spiegelberg
Telefon 0 71 94 / 9 53 50 05
solawi@grosshoechberg.de
www.grosshoechberg.de



Warum ist Vielfalt wichtig?

EXKURS

Vielfalt bildet zum einen die Grundlage der menschlichen Ernährung und zum anderen ist sie entscheidend für das ökologische Gleichgewicht der Kulturlandschaften.

Wichtig für den Erhalt der Sortenvielfalt ist ihre Nutzung. Zwar wird in Genbanken die Lebensfähigkeit von Saatgut aufrechterhalten. Die laufende Anpassung von Kulturpflanzen

an Umweltveränderungen kann jedoch nur durch landwirtschaftlich-gärtnerische Zusammenhänge und ihren Anbau in Gärten oder auf Äckern stattfinden. Außerdem kann das Wissen über den Pflanzenanbau, spezielle Gebrauchseigenschaften oder Verarbeitungsmöglichkeiten nur weitergegeben werden, wenn die praktische Anwendung auch in Zukunft fortgeführt wird.



Das ist aber noch nicht alles, Vielfalt ist ...

- **gesund und schmeckt**, weil viele Landsorten eine andere Nährstoffzusammensetzung haben
- **ökologisch**, weil Vielfaltssorten mit ihrer Anpassungskraft auf Agrarchemie verzichten können
- **sozial**, weil sie das Werk von vielen ist

- **demokratisch**, weil sie unser gemeinsames kulturelles Erbe ist
- **unabhängig**, weil wir selbst entscheiden, was auf den Feldern wächst und auf unseren Tellern landet

Nutztierrassen

DIE VIELFALT AUF UNSEREN WIESEN UND WEIDEN



- 1 - Coburger Fuchsschafe
- 2 - Schwäbisch-Hällische Landschweine
- 3 - Limpurger Rinder
- 4 - Cröllwitzer Puten

Neben alten Nutzpflanzen sind **alte Nutztier-rassen** ein wichtiger Bestandteil der menschlichen Kulturgeschichte. Sie sind das Ergebnis eines langen Entwicklungsprozesses, über Generationen und Jahrhunderte gezüchtet. Durch ihre Anpassung an Klima und Standort prägen sie ihr Verbreitungsgebiet in vielfältiger Weise und gelten als wichtiges genetisches Erbe.

Vielen Menschen ist bewusst, dass Wildpflanzen und Wildtiere aussterben, aber nur wenigen ist bekannt, dass dies auch in der Landwirtschaft, gleich nebenan, mit Nutztier-rassen geschieht. **Wenige Hochleistungsrassen** produzieren heute die Nahrungsmittel der Menschheit. Und gleichzeitig stirbt alle zwei Wochen eine Nutztier-rasse aus.

Zahlreiche Nutztier-rassen sind in Deutschland bereits verschwunden und mit jeder verlorenen Rasse geht auch ein wertvolles genetisches Potential verloren, ein unwiederbringlicher Verlust von Kulturgut und eine Verarmung des Landschaftsbildes.

Über 130 Nutztier-rassen stehen allein in Deutschland auf der **Roten Liste**. Diese wird von der Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen e.V. (GEH) herausgebracht. Die GEH will damit auf die Situation des Verlustes genetischer Vielfalt bei landwirtschaftlichen Nutztieren hinweisen.

Seit 1984 macht sie mit der Ernennung der „Gefährdeten Nutztier-rasse des Jahres“ deutlich, dass auch in der Landwirtschaft das Rassensterben Einzug hält. Im Jahr 2018 ist das **Altwürttemberg Pferd** zur „Gefährdeten Nutztier-rasse des Jahres“ ernannt worden. Es ist in der Roten Liste als „extrem gefährdet“ eingestuft.

Diese alten Nutztier-rassen sind ein zu **schützendes Kulturgut**, ähnlich wie Baudenkmäler, Kunstwerke oder ein alter Baum.

Welche Nutztier-rassen aus der Region des Naturparks stammen und wo heute noch alte und gefährdete Nutztier-rassen im Naturpark zu finden sind erfahren Sie auf den folgenden Seiten.



Alte Nutztierassen aus der Naturparkregion

DAS SCHWÄBISCH-HÄLLISCHE LANDSCHWEIN

Es ist ein ungewöhnter und schöner Anblick, die Schweineweide der **Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall** (BESH) zu besuchen. Unter Bäumen und mit viel Platz suhlen, dösen oder stolzieren die schwarz-rosa „**Mohrenköpfe**“, wie die Schwäbisch-Hällischen Landschweine auch genannt werden. Die BESH hat es sich zum Ziel gesetzt, durch eine artgerechte Haltung und hohe Qualität diese besondere und alte Schweinerasse zu erhalten.

Wie kam die schwarz-rosa Schweinerasse nach Schwäbisch Hall? 1820 wurden chinesische Maskenschweine in die Region Stuttgart eingeführt und mit den heimischen Rassen gekreuzt. Es entstanden die so auffällig gefärbten Schwäbisch-Hällischen Landschweine, die in den 1950er Jahren im Landkreis gar 99% der Schweine ausmachten.

Doch von da an bedrohte mehr und mehr die industrialisierte Schweineproduktion das Mohrenköpfe.

Zum Glück blieben ein paar Hohenloher Bauern ihren gutmütigen, robusten Mohrenköpfe treu. In den späten achtziger Jahren wurde schließlich die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH) gegründet. Seitdem gehen die Bestände wieder in die Höhe und durch eine gute Vermarktung können die Spezialitäten in unserer Region an vielen Orten erworben werden.

Sortenretter im Portrait

BÄUERLICHE ERZEUGERGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCH HALL



Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.

Bereits Anfang des 20. Jahrhunderts galt das **Schwäbisch-Hällische Landschwein** als fast ganz verschwunden. 1925 gründeten sich in Künzelsau, Hall und Crailsheim Züchtervereinigungen, die sich zum Ziel setzten, die Rasse des Schwäbisch-Hällischen Schweins neu zu typisieren und zu vermehren. Innerhalb von wenigen Jahren nimmt der Bestand dank dieser neugegründeten Organisationen deutlich zu und es entstehen weitere Züchtervereinigungen.

Bis Mitte der 1950er Jahre betrug der Marktanteil im damaligen Regierungsbezirk Nordwürttemberg über 90%. Doch kaum ein Jahrzehnt später wurde die Bedeutung dieser Rasse immer geringer. Die Gründe waren die schwarzgefleckte Haut, die Speckauflage, das langsame Wachstum und die kleinere Masse im Verhältnis zu den neu gezüchteten holländischen Schweinen. 1970 gilt die alte und traditionsreiche Landrasse als „ausgestorben“.

Auf der Landesgartenschau in Schwäbisch Hall wurden 1982 einige Schwäbisch-Hällische Landschweine als Exoten vorgestellt. Dank des Traditionsbewusstseins der **Hohenloher Bauern** vom Hof Horlacher in Wolpertsdorf und Gerner in Alpirsbach haben wenige Schweine überlebt.

Sieben dieser Tiere werden 1984 auf dem Sonnenhof der Familie Bühler in Wolpertshausen als reinrassige Schwäbisch-Hällische Landschweine deklariert und die Muttersauen der sich neu entwickelnden Zucht. In Reichenbach/Nahe entsteht mit **Restbeständen** aus dem Schwarzwald und dem Hunsrück die „Außenstelle“ der **Schwäbisch-Hällischen Zucht**, welche eine wichtige Genreserve darstellt.

1986 gründen 17 Hohenloher Bauern mit der Unterstützung der GEH den neuen **Zuchtverband** Züchtervereinigung Schwäbisch-Hällisches Schwein mit Rudolf Bühler als Vorsitzenden. Aufgrund anfänglicher Schwierigkeiten auf dem Markt, gründete sich bereits 1988 die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH), welcher rund 1400 Mitgliedsbetriebe angehören. Die Aufgabe der ist die Vermarktung der Schwäbisch-Hällischen Landschweine.

WEITERE INFORMATIONEN

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft
Schwäbisch Hall (BESH)
Haller Str. 20
74549 Wolpertshausen
Telefon 0 79 04 / 97 97 0
info@besh.de
www.besh.de



Alte Nutztierassen aus der Naturparkregion

DAS LIMPURGER RIND



Das **Limburger Rind** ist die älteste noch existierende württembergische Rinderrasse aus der Region um Aalen, Schwäbisch Gmünd, Welzheim und Gaildorf.

Sein herrschaftlicher Name beruht auf der ehemaligen **Grafschaft Limpurg**. Aufgrund der besonderen Fleischqualität konnten lange Zeit hohe Preise erzielt werden.

Ende des 19. Jahrhunderts gab es von dieser goldrötlich-braunen Rinderrasse etwa noch 56.000 Tiere. Aufgrund der Mechanisierung in der Landwirtschaft ging ab Ende des 19. Jahrhunderts die Zahl der Zuchtbetriebe beständig zurück. Anfang der 1980er Jahre galten die Limburger als nahezu ausgestorben.

Einige kleine Betriebe hielten jedoch hartnäckig an den „**Leintälern**“ fest. Da diese besonders für ihre Ausdauer und die Eignung zur Arbeit

geschätzt wurden. Eine weitere Besonderheit ist, dass diese Rasse über Jahrhunderte rein blieb, trotz Einkreuzungsversuchen. Dennoch gelten die Limburger Rinder, laut der Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen (GEH), auch heute noch als **stark gefährdet**.

Das Limburger Rind kann auch zur **Landwirtschaftspflege** eingesetzt werden. Herrschen Bedingungen mit steilem Gelände, wie in seiner Stammheimat, dem Leintal, vor, so können diese Weideflächen mit geringem Arbeitsaufwand und ohne mechanische Weidpflege gehölzfrei gehalten werden. Dies zeigt ein Projekt zur Mischbeweidung mit Limburger Rindern und Ziegen aus dem Jagsttal.



Sortenretter im Portrait

ZÜCHTERVEREINIGUNG LIMPURGER RIND E.V.

Im Jahr 1987 wurde durch die Initiative von Herrn Prof. Sambras und Herrn Hans Wieland sowie mit Hilfe der GEH und dem Tierzuchtamt Schwäbisch Hall die **Züchtervereinigung Limburger Rind e.V.** ins Leben gerufen. Damals begann die Erhaltungsarbeit mit 14 Mitgliedern und 56 Kühen. Seither nahm die Population eine erfreuliche Entwicklung – zum Ende des Jahres 2017 gab es 610 Kühe im Herdbuch, davon 518 Kühe in der Mutterkuhhaltung und 92 Milchkühe sowie ca. 40 Deckbullen im Herdbuch.

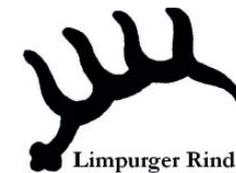
Das Limburger Rind erfreut sich weiter zunehmender Beliebtheit im Bereich der Mutterkuhhaltung sowie in der **extensiven Grünlandbewirtschaftung**. Die Rasse zeichnet sich durch Langlebigkeit, Frohwüchsigkeit, Robustheit, Ausdauer, Genügsamkeit und einem umgänglichen Charakter aus.

Im Jahr **2011** wurde das Limburger Rind von der GEH zur **„Gefährdeten Nutztierrasse des Jahres“** ernannt. Seit 2013 ist der Weideochse vom Limburger Rind als geschützte Ursprungsbezeichnung eingetragen. Und zusammen mit Slow Food Deutschland wird dieser als Nischenprodukt den Menschen und der Gastronomie näher gebracht.

Mit dem Format Lernort Bauernhof werden vor allem Kinder und Schulklassen in den alltäglichen Umgang mit Tier und Natur eingebunden. Durch das unverfälschte Auftreten der Limburger Rinder mit Hörnern und einem tollen Charakter, sind diese Tiere zum gefragten Lernobjekt geworden.

WEITERE INFORMATIONEN

Züchtervereinigung Limburger Rind e.V.
 Eckartshäuser Str. 41
 74532 Ilshofen
 Telefon 0 79 04 / 70 07 35 19
 limpurger@rind-bw.de
 www.limpurger-rind.de





1



2



3



4

- 1 - Schwalbenbäuchiges Wollschwein
- 2 - Coburger Fuchsschaf
- 3 - Pommernenten
- 4 - Ostfriesische Möwen

Alte und gefährdete Nutztierassen

WO LEBEN SIE IM NATURPARK?

Eine Auswahl an Höfen im Naturpark, die alte und gefährdete Nutztierassen halten.



Initiativen und Vereine

ZUM ERHALT DER VIELFALT

Hier finden Sie eine Auflistung von Initiativen und Vereinen, die sich für den Erhalt der Pflanzen- und Tiervielfalt einsetzen. Es handelt sich hierbei um eine Auswahl.

STREUOBST

Kompetenzzentrum Obstbau-Bodensee (KOB)
Schuhmacherhof 6
88213 Ravensburg-Bavendorf
Telefon 07 51 / 79 03 0
Poststelle@kob-bavendorf.de
www.kob-bavendorf.de
www.obstsorten-bw.de

Pomologen-Verein e.V.
Ansprechpartner Baden-Württemberg
Hermann Schreibeis
Hauptstr. 34
74255 Roigheim
Telefon 0 62 98 / 92 93 49
www.pomologen-verein.de

Schwäbisches Mostviertel e.V.
Kirchberg 2-4
71554 Weissach im Tal
Telefon 0 71 91 / 35 31 0
info@schwaebisches-mostviertel.de
www.schwaebisches-mostviertel.de

NUTZPFLANZEN

Verein Arche Noah - Gesellschaft für die
Erhaltung der Kulturpflanzenvielfalt & ihre
Entwicklung
Obere Straße 40
A - 3553 Schiltern
Telefon 00 43 27 34 / 86 26
info@arche-noah.at
www.arche-noah.at

Verein zur Erhaltung der
Nutzpflanzenvielfalt e.V. (VEN)
Modrianplatz 11
36041 Fulda
Telefon 0 53 06 / 14 02
geschaeftsstelle@nutzpflanzenvielfalt.de
www.nutzpflanzenvielfalt.de

Vereinigung fränkischer Grünkernerzeuger
Boxberg e.V.
Würzburgerstr. 31
97941 Tauberbischofsheim
www.fraenkischer-gruenkern.de

NUTZTIERE

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft
Schwäbisch Hall (BESH)
Haller Str. 20
74549 Wolpertshausen
Telefon 0 79 04 / 97 97 0
info@besh.de
www.besh.de

Züchtervereinigung Limpurger Rind e.V.
Eckartshäuser Str. 41
74532 Ilshofen
Telefon 0 79 04 / 70 07 35 19
Limpurger@Rind-bw.de
www.Limpurger-Rind.de

Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter
Haustierrassen e.V. (GEH)
Walburger Straße 2
37213 Witzzenhausen
Telefon 0 55 42 / 18 64
info@g-e-h.de
www.g-e-h.de

GEH - Regionalgruppe Baden-Württemberg
Heike Kraus
Telefon 0 71 95 / 58 56 91
hukraus@googlemail.com

HÖFE MIT ALTEN UND GEFÄHRDETEN NUTZTIERRASSEN IM NATURPARK

Archehof Karlshof
Neue Str. 14
73453 Abtsgmünd-Wilflingen
Telefon 0 73 66 / 29 56
info@karlshof-wilflingen.de
www.karlshof-wilflingen.de

Bioland Steinäckerhof
Steinäckerhof 1
74405 Gaildorf-Unterrot
Telefon 0 79 71 / 54 44
schupp.steinaeckerhof@t-online.de
www.steinaeckerhof-schupp.de

Biolandhof Scheer-Gmach
Vorderhundsberg 5
73642 Welzheim-Vorderhundsberg
Telefon 0 71 82 / 93 59 72
j.gmach@web.de
www.biolandhof-scheer-gmach.de

demeter Hof Vogel
Lanzenhaldenweg 7
73642 Welzheim-Eberhardsweiler
Telefon 0 71 82 / 78 82
hofladen@biohof-vogel.de
www.biohof-vogel.de

Die Burghardsmühle
Burghardsmühle
73491 Neuler
Telefon 0 79 63 / 84 12 77
weit-hofrichter@gmx.de
www.burghardsmuehle.de

Schafhof Jauernik
Am Steg 1
74626 Bretzfeld-Weißenburg
Telefon 0 79 46 / 62 26
kontakt@schafhof-jauernik.de
www.schafhof-jauernik.de

Wacholderhof e.V.
Wacholderhof 17
71540 Murrhardt-Steinberg
Telefon 0 71 92 / 77 10
info@wacholderhof-ev.de
www.wacholderhof-ev.de

WEITERE INITIATIVEN

BUND-Lemgo
www.bund-lemgo.de

Netzwerk für Sortenretter und -erhalter
www.genbaenkle.de

Dachverband Kulturpflanzen Nutztiere
Vielfalt e.V.
www.kulturpflanzen-nutztiervielfalt.org

Initiative No patents on seeds
www.no-patents-on-seeds.org/de

Erhalternetzwerk Obstsortenvielfalt
www.obstsortenerhalt.de

Initiative Saatgut Bildung e.V.
www.saatgutbildung.org

Kampagne für Saatgut-Souveränität
www.saatgutkampagne.org

Saatgutinitiative Save Our Seeds
www.saveourseeds.org

Verein zur Erhaltung und Rekultivierung von
Nutzpflanzen in Brandenburg e.V.
www.vern.de

Zukunftsstiftung Landwirtschaft -
Projekt 2000 m² Weltacker
www.2000m2.eu/de

SAATGUT UND PFLANZEN

Bingenheimer Saatgut AG
www.bingenheimersaatgut.de

Saatgut aus kontrolliert biologischen Anbau für
ambitionierte Hobbygärtner
www.bio-saatgut.de

Das Lavendelhaus -
Pflanzen aus ökologischen Anbau
www.das-lavendelhaus.com

Dreschflegel Saatgut - Biologische Sortenvielfalt
www.dreschflegel-saatgut.de

Hof Berg-Garten - Wilde Blumen für
lebendige Gärten
www.hof-berggarten.de

Kartoffelvielfalt
www.kartoffelvielfalt.de

Kräutergärtnerei Syringa
www.syringa-pflanzen.de

Die Vielfaltsgärtner von den Fildern
www.vielfaltsgarten.de



FOTONACHWEISE

- Titelbild - Pomologen-Verein Obstvielfalt
(Anette Braun-Lüllemann)
- Seite 2 - Stefan Klett
- Seite 4 - Naturparkarchiv SFW
- Seite 6 - Sortenerhaltungszentrale BW, Walter Hartmann
- Seite 8 - Walter Hartmann / Eckhart Fritz,
Kreisverband Obstbau, Garten und Landschaft
Emmendingen, Sortenerhaltungszentrale BW,
Naturparkarchiv SFW, Niedersächsischer
Bildungsserver (NiBiS) bidab.nibis.de
- Seite 10 - Sophia Frey (www.sophiasleuchttag.
blogspot.de)
- Seite 12 - Sortenerhaltungszentrale BW,
Landesverband für Obstbau, Garten und Land-
schaft BW, Walter Hartmann, Niedersächsischer
Bildungsserver (NiBiS) bidab.nibis.de
- Seite 14 - Daniela Haug
- Seite 16 - Pomologen-Verein e.V., Naturpark-
archiv SFW, Stefan Klett
- Seite 18 - Naturparkarchiv SFW
- Seite 20 - Susanne Goroll (VEN)
- Seite 21 - Naturparkarchiv SFW
- Seite 22 - Michelsburg/LTZ Augustenberg,
Jenrich/LTZ Augustenberg, Schwittek/LTZ
Augustenberg, Michael Immendörfer
- Seite 24 - Susanne Erb-Weber
- Seite 25 - Schwittek/LTZ Augustenberg
- Seite 26 - Arvid Uhlig (www.arviduhlig.de)
- Seite 28 - Hohenloher Freilandmuseum
- Seite 30/31 - Naturparkarchiv SFW
- Seite 32 - Maria Reisinger-Voit, Naturparkarchiv
SFW, Johannes Nutt (VDN), Ellenberg´s
Kartoffelvielfalt GbR
- Seite 34 - Ellenberg´s Kartoffelvielfalt GbR
- Seite 35 - Maria Reisinger-Voit
- Seite 36 - Cecilia Antoni (www.beanbeat.de)
- Seite 38 - demeter Gärtnerei Großhöchberg
- Seite 40 - Ursula Reinhard (VEN)
- Seite 41 - Ellenberg´s Kartoffelvielfalt GbR
- Seite 42 - Naturparkarchiv SFW, Beate Milerski,
Dieter Kraft, Bäuerliche Erzeugergemeinschaft
Schwäbisch Hall
- Seite 44/46 - Bäuerliche Erzeugergemeinschaft
Schwäbisch Hall
- Seite 48 - Naturparkarchiv SFW
- Seite 50 - Dieter Kraft
- Seite 52 - Beate Milerski, Naturparkarchiv SFW,
Heike Kraus
- Seite 53 - Niedersächsischer Bildungsserver
(NiBiS) bidab.nibis.de
- Seite 57 - Naturparkarchiv SFW, Heike Kraus

April 2018 // Auflage: 10.000

Herausgeber: Naturpark Schwäbisch-Fränkischer Wald
Redaktionelle Bearbeitung: Lisa-Marie Funke, Meika Bakker
und Bernhard Drixler
Corporate Design: Agentur Oestreich // www.oestreich.net
Satz/Layout: AW Grafik Design // www.aw-grafikdesign.de

Diese Broschüre wurde auf Recycling-Papier aus verantwortungs-
voller Forstwirtschaft klimaneutral gedruckt.



DIESES PROJEKT WURDE GEFÖRDERT DURCH
den Naturpark Schwäbisch-Fränkischer Wald mit Mitteln des
Landes Baden-Württemberg und der Lotterie Glücksspirale.





Naturpark Schwäbisch-Fränkischer Wald

Naturparkzentrum // Marktplatz 8 // 71540 Murrhardt

Telefon 0 71 92 / 21 38 88 // Fax 0 71 92 / 21 38 80

info@naturpark-sfw.de

www.naturpark-sfw.de



NATURPARK

SCHWÄBISCH-FRÄNKISCHER WALD

