

rara

DAS MAGAZIN VON PROSPECIERARA
AUSGABE 3/2026

**WENN DER
BUCHWEIZEN BLÜHT**

Seite 4

**ES GEHT EBEN DOCH:
SELTENE RASSEN
UND WIRTSCHAFTLICHKEIT**

Seite 10

**ALTBEWÄHRTE
STROHBLUMEN
NEU ENTDECKEN**

Seite 12



Schweizerische Stiftung
für die kulturhistorische
und genetische Vielfalt
von Pflanzen und Tieren



Produktmärkte

Vielfältige Spezialitäten aus ProSpecieRara-Sorten und -Rassen warten an unseren Herbstmärkten auf entdeckungsfreudige Kund:innen.

ProSpecieRara-Buuremärt

6. September, 10–16 Uhr
Tierpark Lange Erlen, 4058 Basel

ProSpecieRara-Reutenmarkt

18. Oktober, 10–17 Uhr
Heiternplatz, 4800 Zofingen/AG



Dreshtag

Gemeinsam dreschen wir das ProSpecieRara-Saatgut, das wir im Spätsommer im Schlossgarten Wildegg und in den Merian Gärten ernten. So erhalten Sie die Möglichkeit, das Handwerk des Dreschens und der Saatgutreinigung zu lernen.

Dreshtag Basel

20. September, 10–17 Uhr
Merian Gärten, 4052 Basel

Keine Vorkenntnisse nötig.

Mittagessen wird offeriert, weshalb eine Anmeldung via info@prospecierara.ch nötig ist.



Pflanzenmärkte

Auch der Herbst ist Pflanzzeit! Für gewisse Kulturen sogar die geradezu ideale. Lassen Sie sich unseren Pflanzenmärkten von einer breiten Auswahl an Beeren, Stauden, Kräutern, Bäumen und winterharten Gemüsesorten verführen.

Herbstpflanzenmarkt Burgrain

6. September, 9–16 Uhr
Agrovision Burgrain, Alberswil/LU

HerbstGartenZeit

11. Oktober, 10–17 Uhr
Merian Gärten, 4052 Basel

>>> AKTUELLSTE INFOS

Auf unserem Online-Kalender werden stets die aktuellsten Infos und auch kurzfristige Änderungen aufgeschaltet.



www.prospecierara.ch/kalender



Gertrud Burger

Co-Bereichsleiterin Pflanzen und Mitglied der Geschäftsleitung

Bestimmt ist es Ihnen aufgefallen: Unser rara kommt neu im handlichen und damit kostengünstigeren A5-Format daher. Unverändert bleibt, worum es darin geht: um die Vorzüge der Vielfalt, beispielsweise beim Buchweizen. Heute, bei extremeren Wetterbedingungen und steigendem Bewusstsein für Unverträglichkeiten, erlebt er eine Wiedergeburt. Buchweizen ist glutenfrei und enthält mehr Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente als Weizen.

Landwirt Thomas Strebel hat sich von seiner Hochleistungsrasse verabschiedet, setzt fortan auf die robusten Hinterwälderkühe und zeigt damit: Einsatz für eine seltene Rasse und Wirtschaftlichkeit schliessen sich nicht aus. Und manchmal, da liegen die Vorzüge schlicht im Auge des Betrachters: Die einst geschätzten Strohblumen bescheren uns unvergänglichen Schmuck – und unvergängliche Freude.

Herzlichen Dank, dass Sie mithelfen, seltene Sorten und Rassen zu bewahren. Dank Ihnen sind wir besser gerüstet für die Herausforderungen in Ernährung und Landwirtschaft.

DANKESCHÖN!

Jeder Beitrag hilft mit, die Vielfalt
für künftige Generationen zu bewahren.



Jetzt Spenden:
IBAN CH29 0900 0000 9000 1480 3
www.prospecierara.ch/spenden

Wenn der Buchweizen blüht ...



Andrea Steinegger, Projektleiterin agrarökologische Sortenuntersuchung

... erzählen die Felder Geschichten. Geschichten von kargen Bergtälern, von Selbstversorgung und Hungerzeiten, aber auch von Vielfalt, Anpassungsfähigkeit und neuen Möglichkeiten.

Was einst fast von den Schweizer Äckern verschwand, kehrt heute zurück – auch dank des Engagements von ProSpecieRara, die alte Sorten erhält, Wissen weiterträgt und den Buchweizen als Kulturpflanze mit Zukunft wieder sichtbar macht.

Es ist Nacht, weisse Blüten säumen den Wegrand und leuchten im Mondlicht wie glänzende Salzkristalle durchs Dunkel der Umgebung. In der koreanischen Erzählung

«Wenn der Buchweizen blüht» bewegt dieser Anblick den Wanderverkäufer Heo dazu, seinem Begleiter eine alte Erinnerung zu erzählen. Es ist ein Augenblick, in dem Ver-

gangenheit und Gegenwart aufeinandertreffen. Auch in der Schweiz erzählen diese blühenden Felder eine Geschichte. So wie Heo in der Geschichte im Feld zwischen den Buchweizenblüten eine lang vergessene Erinnerung zurückholt, zeigen die Buchweizenfelder der Schweiz eine Kultur, die von den Äckern verschwunden war, jedoch auf einzelnen Höfen, in traditionellen Gerichten und im Gedächtnis überlebt hat. Und sie zeigen auch, dass das, was immer mehr in Vergessenheit geriet, leicht wieder zu einer Basis für die Zukunft werden kann.



Immer wieder wurde der Buchweizen in Märchen oder Erzählungen aufgegriffen – so z. B. bei Hans Christian Andersen oder in der koreanischen Literatur.

AUS DEN HÖHEN ZENTRALASIENS

Buchweizen hat seinen Ursprung in den zentralasiatischen Hochlagen. Er wurde über Handels- und Migrationsbewegungen nach Europa gebracht und ab dem 14. Jahrhundert für die menschliche Ernährung genutzt. Als anspruchslose Pflanze, die schnell wächst und auch mit kargen Bedingungen in Höhen von bis zu 3000 m zurechtkommt, fand sie im immer wieder von Hungersnöten geplagten Europa schnell ihren Platz. Besonders in Berg- und Randregionen, wo andere Kulturen an ihre Grenzen stiessen, wurde Buchweizen geschätzt. Kurze Vegetationszeiten, magere

Böden und eine auf Selbstversorgung ausgerichtete Landwirtschaft spielten ihm in die Hände. Buchweizen war Teil der Alltagsküche und sicherte Ernten dort, wo Weizen und andere Getreide versagten.

EINE FAST VERGESSENE KULTURPFLANZE

Geschichtlich lässt sich Buchweizen in der Schweiz fast überall finden. In den südlichen Alpentälern, dem Puschlav, Misoix, Bergell, Münstertal, Engadin und Tessin hat sich die Kultur – der «grano saraceno» – aber länger erhalten und wurde Bestandteil vieler



Buchweizen hat zahlreiche Stärken:
So kann er Unkraut unterdrücken,
das Bodenleben fördern und bietet
Insekten reiche Nahrung.



Unter www.prospecierara.ch/rezepte finden sich viele Rezepte mit seltenen Sorten, so auch die Puschlaver Pizzoccheri, die traditionell aus Buchweizen hergestellt werden.

traditioneller Gerichte wie Pizzoccheri, Polenta nera, Manfrigoli und Chisciöi. Botanisch gehört die Pflanze nicht zu den Getreiden, sondern zu den Knöterichgewächsen, wie z. B. Ampfer und Rhabarber, kulturell jedoch wurde sie wie Getreide behandelt, wovon der Name Buchweizen oder eben «grano saraceno» noch heute zeugen. Mit der Intensivierung der Landwirtschaft und dem Aufkommen von Reis und Mais verschwand der Buchweizen zunehmend von den Feldern. Im Zweiten Weltkrieg wurde er noch recht häufig angebaut, danach sank die Anbaufläche Jahr für Jahr, bis er Ende der 1970er-Jahre auch auf den Puschlaver Äckern nicht mehr zu finden war.

ZURÜCK AUF DIE FELDER

Gänzlich verschwunden war der Buchweizen jedoch nie. In abgelegenen Tälern und über Grenzen hinweg, etwa im Veltlin, wurde Buchweizen weiter angebaut und verarbeitet. Einzelne Produzent:innen hielten Wissen und Saatgut lebendig. Diese stille Pflege bildet heute die Grundlage für seine Wiederentdeckung. Organisationen wie ProSpecie-

Rara haben dazu beigetragen, alte Sorten zu sammeln, zu erhalten und wieder zugänglich zu machen. Sorten wie 'Viano', 'Brusio' oder 'Hagenwil' sind dabei nicht nur Trägerinnen der genetischen Vielfalt, sondern widerspiegeln auch die Geschichte einer Region. Von Menschen, die sich in kargen Verhältnissen ihre Existenz selbst sichern mussten und auf eine bewährte und ökologisch verträgliche Versorgung setzen wollten. So beispielsweise Patrizio Mazzucchelli und Greta Roganti aus dem Veltlin. Sie führen in Teglio den agroökologischen Betrieb «Raetia Biodiversità Alpine». Seit über 25 Jahren widmen sie sich der Suche, der Erhaltung, dem Anbau und der Weitergabe traditioneller alpiner Kulturpflanzen, die vom Verschwinden bedroht sind – unter anderem Buchweizen. «Für uns war und ist der Anbau des einheimischen Buchweizens von Teglio eine wichtige Chance», sagt Patrizio Mazzucchelli. Ihnen gehe es auch um ein neues Verständnis von Berglandwirtschaft: Statt sich den Vorgaben eines globalen Marktes zu unterwerfen, setze man auf regionale Zusammenarbeit und lokale Wertschöpfung, führt Mazzucchelli aus. Gemeinsam mit Produzent:innen, Bäcker:innen, Konditor:innen und Restaurants entstünden einzigartige Produkte, die neue Perspektiven eröffnen. «Wir sind überzeugt, dass die alpine Agrobiodiversität den Bergbauer:innen so ermöglicht, von ihrer Arbeit zu leben.»

VERSTECKTE STÄRKEN

Was lange als vergessen galt, gewinnt heute neue Bedeutung. Buchweizen passt in eine Landwirtschaft, die mit Unsicherheiten umgehen muss. Seine kurze Wachstumszeit und geringen Ansprüche machen ihn interessant im Kontext zunehmender Trockenheit.

Als Zwischen- oder Nebenkultur kann er Böden bedecken, Unkraut unterdrücken und durch seine reiche und lange Blüte Bestäubern Nahrung bieten. In der Fruchtfolge bringt er Abwechslung ins System, fördert Bodenleben und Insekten. Und was im Feld gilt, gilt auch auf dem Teller. Buchweizen ist glutenfrei, mineralstoffreich und vielseitig verwendbar, von traditionellen Gerichten wie Pizzoccheri bis zu modernen Interpretationen. Vielfalt stabilisiert, macht anpassungsfähig und eröffnet neue Möglichkeiten.

BUCHWEIZEN UNTERSTÜTZEN

Wer zur Erhaltung der Buchweizenvielfalt beitragen möchte, kann die Arbeit von ProSpecieRara unterstützen.

www.prospecierara.ch/spenden

Und wer sich selbst an der Buchweizenblüte erfreuen möchte, setzt ihn im eigenen Garten als Insektenweide und Gründünger ein oder experimentiert in alten und neuen Rezepten mit ihm auf dem Teller.

Hier bestellen:

www.prospecierara.ch/sortenfinder

BUCHWEIZEN FÖRdert EINE VIELFÄLTIGE UND ZUKUNFTSFÄHIGE LANDWIRTSCHAFT

Nahrungsquelle
und Lebensraum für
zahlreiche Insekten

Geeignet für zunehmend
trockene Anbaubedingungen
dank geringem Wasserbedarf

Fruchtbarer Boden
durch Wechsel
der Pflanzenfamilien

ZWISCHEN NISCHE UND NEUANFANG

Buchweizen ist aber nach wie vor eine Nischenkultur. Wer kennt und isst Buchweizen anstatt Weizen, Reis und Mais? Und der Buchweizen, den wir in der Schweiz essen, wurde zum Grossteil aus dem Ausland importiert. Die verbleibende Schweizer Produktion ist klein und damit logistisch kompliziert. Deshalb ist es für ProSpecieRara ein Anliegen, die Buchweizenproduktion in der Schweiz zu unterstützen. ProSpecieRara arbeitet mit engagierten Partner:innen daran, eine effiziente Wertschöpfungskette aufzubauen und vorhandenes Wissen weiterzuentwickeln. Dazu gehört die Bereitstellung von qualitativ und quantitativ gutem Saatgut oder die Suche nach standortangepassten Sorten und deren Beschreibung. Auch führen wir Verarbeitungstests durch, unterstützen bestehende Projekte und vernetzen Akteur:innen.

VIelfALT ALS ZUKUNFT

Zurück zur koreanischen Erzählung: Heo teilt seine Geschichte und findet in seinem Gefährten seinen verlorenen Sohn wieder. Es spannt sich ein Bogen vom Vergessenen zum Gegenwärtigen und vielleicht weiter in die Zukunft. Auch Buchweizen ist nicht nur eine Erinnerung, sondern steht für neue Möglichkeiten. Er wird kaum eine Hauptkultur werden, doch gerade als Ergänzung kann er eine wichtige Rolle spielen. Buchweizen zeigt exemplarisch, wie agrarökologische Ansätze Vielfalt als Ressource verstehen und daraus neue Perspektiven für die Landwirtschaft entwickeln. Buchweizen ist damit mehr als eine wiederentdeckte Pflanze. Er ist ein lebendiges Beispiel dafür, wie Vielfalt erhalten, neu gedacht und weitergetragen werden kann.

BUCHWEIZEN & CO.: ÖKOLOGISCH WERTVOLLE PFLANZEN MIT VIELSEITIGEM NUTZEN FÜR DIE ERNÄHRUNG



Kornelkirsche
'Shurien'



Cassis
'Daniels September'



Buchweizen
'Viano'



Artischocke
'Violette de Plainpalais'



Schnitknoblauch
'Bornträger'



Bieneninitiative – jetzt unterschreiben

Kaum ein anderes Insekt ist für unsere Ernährung und Artenvielfalt so wichtig wie die Biene. Aber Honigbienen, Wildbienen und viele weitere einheimische Bestäuber finden immer seltener genügend Blütennahrung und geeignete Nistplätze. Krankheiten und invasive Arten verschärfen die Situation zusätzlich. Bereits fast jede zweite Wildbienenart in der Schweiz ist bedroht oder ausgestorben. Helfen Sie mit, diesen Trend zu stoppen und die Bestäubung unserer Wild- und Kulturpflanzen langfristig zu sichern.



www.bienen-initiative.ch

GÖNNERSCHAFT VERSCHENKEN

Beglücken Sie Ihre Liebsten mit einer ProSpecieRara-Gönnerschaft und unterstützen Sie damit die seltenen Sorten und Rassen! Die beschenkte Person erhält ein Gartenjournal als Willkommensgeschenk, viermal pro Jahr unser Magazin «rara», kann aus einer Auswahl von über 800 seltenen Sorten ein paar Portionen Saatgut kostenlos bestellen und profitiert von Vergünstigungen bei unseren Kursen. Das Geschenk eignet sich auch für Menschen ohne Garten, denen die Vielfalt unserer Kulturpflanzen und Nutztiere am Herzen liegt.



Gönnerschaft verschenken:
www.prospecierara.ch/gönnerschaft

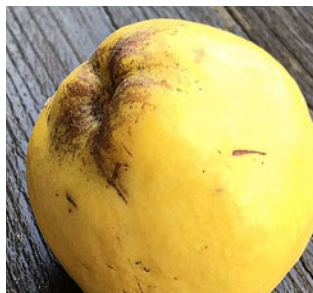
Sortenporträt

Betörender Schatz

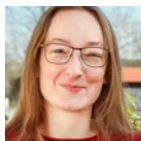
Wer im Herbst an einem Quittenbaum vorbeigeht, erkennt die reifen Früchte oft schon an ihrem warmen, würzigen Duft. So auch die 'Gyrenbader Quitte'.

Darüber hinaus ist sie erstaunlich

robust – und zeigt, welcher Wert in alten Obstsorten steckt. Entdeckt wurde die Sorte im Rahmen des nationalen Sorteninventars durch unsere Partnerorganisation Fructus in Gyrenbad bei Turbenthal /ZH. Der Mutterbaum wächst auf 720 Metern über Meer und zeigt sich widerstandsfähig gegenüber der Blattbräune (Entomosporium), einer verbreiteten Pilzkrankheit. Blätter und Früchte bleiben dadurch auch ohne Fungizide gesund. Die gelben, birnenförmigen Früchte überzeugen durch ihre Qualität und ihr intensives Aroma. Sie eignen sich hervorragend für Gelee, Konfitüre, Quittenpaste oder Edelbrand. Wer einmal den Duft einer frisch gekochten Quittenpaste in der Küche hatte, versteht schnell, weshalb die Frucht früher in vielen Bauerngärten selbstverständlich war. Auch heute lohnt es sich, Quitten wieder zu pflanzen – nicht nur wegen ihres Geschmacks, sondern auch als robuste und charaktervolle Bereicherung für den Obstgarten.



«Es geht eben doch»



Maya Hiltbold, Projektleiterin Tiere

Seltene Nutztierassen wie die Hinterwälderkühe sind mehr als eine Erinnerung an vergangene landwirtschaftliche Zeiten.

Auf dem Eckwilerhof in Mägenwil/AG zeigt Thomas Strebel, dass sie auch wirtschaftlich funktionieren können – und vielleicht sogar besser zu einer Landwirtschaft der Zukunft passen als Hochleistungskühe.

Seit fünf Jahren stellt Thomas Strebel vom Eckwilerhof seine Milchviehherde Schritt für Schritt von Holsteinkühen auf Hinterwälder um. Ein langsamer Prozess. «Bei einer seltenen Rasse gibt es schlicht nicht viele Tiere zu kaufen», sagt er. Ende 2027 sollen nur noch Hinterwälder auf seinem Betrieb stehen. Der Entscheid hat mit den Erfahrungen zu tun,

Wie tiefergelegt: Die Hinterwälder Kuh vorne ist kleiner, breiter und stärker bemuskelt als die ebenfalls rotgefleckte Holsteinkuh hinter ihr.

die der Landwirt mit den leistungsstarken Holsteinkühen gemacht hat. «Sie geben zwar viel Milch, sind aber auch sehr anspruchsvoll in der Fütterung und Betreuung.» Ohne Kraftfutter magerten die Tiere rasch ab. Die Folge seien gesundheitliche Probleme und eine schlechtere Fruchtbarkeit gewesen. Dabei muss eine Milchkuh regelmässig ein Kalb bekommen, damit sie überhaupt Milch gibt.

Thomas Strebel wollte einen anderen Weg einschlagen: standortangepasst wirtschaften, möglichst unabhängig produzieren – und trotzdem rentabel bleiben. Hohe Tierarztkosten und importiertes Soja im Kraftfutter passten für ihn nicht zu diesem Ziel. Die Hinterwälder seien für seinen Betrieb besser geeignet. Die Tiere sind kleiner, leichter und trittsicherer. Dank ihrer kürzeren Beine kommen sie mit steilen Hangweiden



»»» TAG DER OFFENEN WEIDEN

Am Samstag, den 19. September 2026, findet auf dem Eckwilerhof ein Tag der offenen Weiden statt.

www.prospecierara.ch/kalender

besser zurecht. «Wenn Kühe stierig sind, geht es in der Herde manchmal wild zu und her», erzählt Strebel. «Da kann es passieren, dass sich die hochbeinigen Holsteinkühe verletzen und nur noch notgeschlachtet werden können.»

MEHR ALPLÄTZE DANK SRF

Zwar geben Hinterwälder weniger Milch als Holsteinkühe, doch für ihre Grösse sei die Leistung beachtlich, sagt Strebel. Gleichzeitig kommen die Tiere mit Gras, Heu sowie Gras- und Maissilage aus. Kraftfutter braucht es kaum, die Fruchtbarkeit gilt als sehr gut.

Die Wirtschaftlichkeit liess Strebel unabhängig berechnen. Das Ergebnis überraschte ihn nicht: Trotz geringerer Milchmenge bleibt unter dem Strich mehr übrig. Die Kosten für Kraftfutter und Tierarzt sinken, gleichzeitig können wegen der kleineren Tiere mehr Kühe pro Fläche gehalten werden. Auch auf der Alp bewähren sich die Hinterwälder. Den Sommer verbringen die Tiere auf zwei verschiedenen Alpen, der dort produzierte Käse wird direkt ab Hof verkauft. Doch es sei nicht immer einfach gewesen, Alplätze zu finden. Viele Alpen bevorzugten grössere Kühe, weil die Zahl der Kuhplätze unabhängig von der Tiergrösse festgelegt wird – und grössere Tiere mehr Milch liefern.

Rückenwind erhielt Strebel unerwartet durch das Schweizer Fernsehen. «Seit der «Einstein»-Sendung auf SRF über geeignete Kuhrassen für die Alp ist es einfacher geworden, Alplätze für meine Tiere zu finden», sagt er lachend. Die Sendung zeigte, dass Hinterwälder auch steile und abgelegene Alpweiden zuverlässig nutzen. Die Rasse Hinterwälder stammt ursprünglich aus dem südlichen Schwarzwald. Sie ähnelt jenen kleinen rot- und falbgefleckten Schweizer



Seit er Hinterwälder Rinder hält, sind die Kosten für Kraftfutter und Tierarzt gesunken: Thomas Strebel vom Eckwilerhof ist von der robusten Rasse überzeugt.

Bergrindern, die heute ausgestorben sind – etwa dem Frutiger-Adelbodnervieh oder dem Freibergervieh aus dem Jura. Ab 1984 beantragte ProSpecieRara-Gründer Hape Grünenfelder deshalb den Import von Zuchttieren in die Schweiz. Er musste gegenüber den Behörden bürgen, dass damit die Schweizer Rinderzucht nicht gefährdet würde. Bis in die 1990er-Jahre war der Import von «fremden» Rassen stark reglementiert. Gleichzeitig wurde jedoch über künstliche Besamung in grossem Stil Genetik von Holstein- und Brown-Swiss-Rindern eingeführt. Heute gibt es in der Schweiz ca. 700 Herdebuchkühe der Rasse Hinterwälder, in Baden-Württemberg sind es rund 2100 Tiere.

ES RECHNET SICH EBEN DOCH

Für Thomas Strebel ist die Umstellung längst mehr als ein Zuchtprojekt. Sie ist ein Versuch zu zeigen, dass Landwirtschaft auch anders funktionieren kann: mit robusten Tieren, weniger Abhängigkeiten und einer Produktion, die besser zum Standort passt. «Viele sagen, das rechne sich nicht», sagt er. «Aber bei uns funktioniert es eben doch.»

Altbewährte Strohblumen

neu entdeckt



Lina Sandrin, Projektleiterin Zierpflanzen

Von unseren Vorfahren sehr geschätzt, gerieten die Strohblumen zwischenzeitlich in Vergessenheit. Jetzt erleben sie – völlig zurecht – eine Renaissance.

Nein, einheimisch ist die Strohblume definitiv nicht bei uns. Ihre Heimat ist Australien. Trotz ihrer sehr fernen Herkunft dient sie aber auch bei uns zahlreichen Insekten als Nahrung. Vor allem verschiedene Schwebfliegenarten sind in grosser Zahl darauf zu beobachten. Allerdings sind die Insekten nicht das einzige Argument, um Strohblumen anzubauen. Ebenfalls hervorzuheben

sind die Farbenpracht und die Langlebigkeit ihrer Blüten, die schon unsere Urgrosseltern schätzten.

DAS TROCKENE GOLD

Was einst altbacken anmutete, ist heute wieder im Trend, denn die Strohblume ermöglicht ganzjährig bunte Trockensträusse aus lokaler Produktion. Dafür ist es wichtig,



Die einfarbige Sorte
'Roseum' zeigt einzigartige
Farben in Lachsorange
und Rosa.

die Blumen zu schneiden, bevor sie sich ganz öffnen. Wartet man zu lange, öffnet sich die Blüte weiter und droht auseinanderzufallen. Hängt man den Strauss nach dem Binden zwei bis vier Wochen mit den Blüten nach unten auf, trocknen sie vollständig. Genial ist, dass die Farbe jahrelang so kräftig bleibt wie zum Zeitpunkt des Pflückens (ausser natürlich, man legt sie in die pralle Sonne, wo sie schneller verbleicht). Ihr Gattungsname *Xerochrysum*, der so viel wie trockenes Gold bedeutet, weist nicht nur auf ihre schon im frischen Stadium sich strohig anführenden Blüten hin, sondern auch darauf, dass die Wildform goldgelb blüht. Daraus wurden über die Jahrhunderte unterschiedliche Farbvarianten gezüchtet. Heute blühen sie von Weiss über verschiedene Gelb-, Orange und Rottöne bis hin zu Purpurviolett. Oft kommen sie als Sorte farbgemischt vor. Eine solch vielfältige Sorte ist die 'Roggli Riesen', eine Züchtung der Firma Roggli, die am Thunersee ihren Sitz



Strohblumen wie die 'Roggli Riesen' sind Insektenmagnete.

hatte. Diese Sorte blüht in verschiedenen Farben und vermischt sich nicht – wie es bei manchen anderen Zierpflanzenarten der Fall ist – nach und nach zu einer einheitlichen Farbe.

EINFARBIGE RARITÄTEN

Neben der bunten Roggli-Mischung haben wir bei ProSpecieRara auch sechs verschiedene einfarbige Sorten in der Erhaltung. Diese haben wir primär in Genbanken im nahen Ausland aufgespürt, wo sie meist nur sehr rudimentär beschrieben sind. Wir ziehen die Sorten an, dokumentieren sie und versuchen herauszufinden, ob sie einer Sorte, die einst in der Schweiz genutzt wurde, zugeordnet werden können.

STROHBLUMEN SELBER ANZIEHEN UND VERMEHREN

Von Strohblumen zieht man sinnvollerweise Setzlinge, denn die zarten Jungpflanzen sind bei Schnecken ziemlich beliebt. Sie werden ab Mitte März im Haus ausgesät. Sobald

»»» WIE KOMME ICH ZU STROHBLUMEN?

Die Strohblume 'Roggli Riesen' ist auch bei Sativa als Saatgut erhältlich. Ebenso tüfteln wir derzeit an einer neuen Strohblumen-Saatgutmischung, die voraussichtlich 2027 bei Jumbo und Wyss in den Handel kommt.



Hier finden Sie weitere Infos und Bezugsmöglichkeiten:
www.prospecierara.ch/sortenfinder

Für die Samenernte können nach dem Verreiben der Blütenköpfe die Fallschirmchen und restlichen Pflanzenpartikel ganz vorsichtig weggeblasen werden. Zurück in der Schüssel bleiben die etwas schwereren, fruchtbaren Samen.



Die Strohblume sollte geschnitten werden, ehe sich die Blüte vollständig öffnet.



der Flieder blüht und Nachtfürste nicht mehr sehr wahrscheinlich sind, können sie ins Freiland. Der Boden sollte durchlässig und nicht allzu nährstoffreich sein. Von Juli bis zur grossen Herbstfeuchte können die zahlreichen Blüten bestaunt werden. Werden sie nicht gepflückt, bilden sich im Innern ihres Blütenkörbchens zahlreiche Samen, die alle mit einem Fallschirmchen ausgestattet sind. Diese Samen lassen sich ziemlich einfach einsammeln. Werden sie in einer Schüssel zerrieben, können Fallschirmchen und übrige Pflanzenpartikel vorsichtig weggeblasen werden. Die etwas schwereren, fruchtbaren Samen bleiben in der Schüssel zurück. Sie sind nur 1–2 mm lang und zylinderförmig. Man muss genau hinschauen, um sie nicht zu übersehen. Und aufgepasst: Wer eine mehrfarbige Sorte vermehren möchte, sollte darauf achten, von allen Farben Saatgut zu ernten, um nicht plötzlich eine Farbe zu verlieren.

EINE WEITERE TROCKENBLUME

Eine weitere Blume, die quasi schon trocken geerntet werden kann, ist die Papierblume. Im Fundus von ProSpecie-Rara sind die violette Sorte 'Violetta' und die weisse 'Album' vorhanden. Auch in ihrem Gattungsnamen – Xeranthemum – stossen wir beim Wortteil Xera auf den Hinweis zur Trockenheit. Und tatsächlich, auch ihre Blütenblätter fühlen sich bereits im Wachstum strohig an.

DA HELFE ICH MIT

Ab einem jährlichen Beitrag von CHF 70.– werde ich Gönnerin oder Gönner von ProSpecieRara. Ich helfe mit, dass:

- ... der freie Zugang zu Saat- und Pflanzgut gesichert bleibt
- ... die Vielfalt unserer Ernährung erhalten bleibt
- ... seltene Nutztierassen vor dem Aussterben bewahrt werden
- ... die Biodiversität in Politik und Gesellschaft wirksam vertreten wird

Sie erhalten:



einige Portionen Saatgut aus
über 800 seltenen Sorten



4× jährlich
das Magazin «rara»



Vergünstigungen bei Kursen
und Veranstaltungen



Jetzt Gönnerin oder
Gönner werden!



www.prospecierara.ch/gönnerschaft

Unsere Gönnerschaften und Patenschaften für die Vielfalt:

Gönnerschaft Erwachsene: CHF 70.–; Paargönnerschaft: CHF 90.–; Gönnerschaft Plus: CHF 120.–;
Juniorgönnerschaft (bis 25 Jahre): CHF 35.–; Tier-Patenschaft: CHF 150.– bis CHF 250.–;
Baum-Patenschaft: CHF 250.–

Impressum

Herausgeberin: Stiftung ProSpecieRara, Wildegg, Schweiz; **Redaktion:** Simone Krüsi, Anna Kornicker; **Texte:** Gertrud Burger, Maya Hiltbold, Christoph Köhler, Simone Krüsi, Lina Sandrin, Andrea Steinegger; **Korrektorat:** Anna Storchenegger; **Fotos:** ProSpecieRara; **Gestaltung:** Reaktor AG, Aarau; **Druck:** merkur medien ag, Langenthal; **Verpackung:** Die Schutzfolie weist durch ihren geringen Materialverbrauch derzeit die beste Ökobilanz auf. **Auflage:** Erscheint 4× jährlich auf Deutsch (22 000 Ex.) und Französisch (4800 Ex.) sowie 2× auf Italienisch

ProSpecieRara, Hellgasse 1, CH-5103 Wildegg,
+41 61 545 99 11, info@prospecierara.ch, www.prospecierara.ch





Wenn Ihr Herz für Rares schlägt ...

... werden Sie Patin oder Pate zum Beispiel der robusten Hinterwälder Kuh. Gemeinsam mit dem Zuchtverein engagieren wir uns für die Erhaltung dieser seltenen Rasse.

Ihre Patenschaft hilft mit, das Überleben von Appenzeller Barthuhn, Saaser Mutte, Wollschwein & Co. zu sichern.



Jetzt Patenschaft abschliessen:
www.prospecierara.ch/patenschaft



SINNVOLLES GESCHENK

Möchten Sie lieber eine Patenschaft verschenken? Als Schenkende:r erhalten Sie eine **Urkunde** sowie einen **ProSpecie-Rara-Nutztierkompass** zur Übergabe an die beschenkte Person.