

# rara

DAS MAGAZIN VON PROSPECIERARA  
AUSGABE 3/2025

**VIelfALT MIT  
VERANTWORTUNG**

Seite 3

**REGIONALITÄT IM GLAS**

Seite 10

**ERHALTUNG IST  
EINE DAUERAUFGABE**

Seite 12

**AUF DER SUCHE NACH DEM  
VERLORENEN GESCHMACK**

Seite 16



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

Rund 620 Beerensorten werden in  
Reihen erhalten. Diese Johannisbeeren,  
Stachelbeeren, Jostabeeren, Brombee-  
ren, Himbeeren und Erdbeeren haben  
unterschiedliche Ansprüche, was den  
Unterhalt herausfordernd macht.



# Vielfalt mit Verantwortung



Claudio Niggli, Projektleiter Beeren

**In Riechen bei Basel liegt eine der bedeutendsten Beerensammlungen Europas. ProSpecieRara erhält hier über 600 Beerensorten und leistet damit einen wertvollen Beitrag zur Biodiversität – einer, der viel Wissen, Handarbeit und Ausdauer erfordert.**

Im sanft geschwungenen Moostal ist es ruhig. Nur der Wind ist ein häufiger Begleiter auf der exponierten Anhöhe hinter dem Siedlungsrand. Niemand würde denken, dass sich hier eine der grössten Beerensammlungen Europas versteckt. Nach dem Eintritt in den umzäunten Beerengarten fällt bald der Kontrast zwischen organisierter Struktur und üppiger Vielfalt ins Auge. Im Frühjahr begrüessen uns über den so zahlreichen Beerensträuchern die Blüten von Weinberg-Pfirsich, Quitte und Kirsche in voller Schönheit. Nashornkäfer und Holzbiene imponieren mit ihrer Grösse und glänzenden Ästhetik. Der elegante Garten-Rotschwanz

nistet seit vielen Jahren und Hermeline verstecken sich gerne in den Asthaufen. Seltene Kulturbegleiter wie Acker-Hahnenfuss und Breitblättrige Wolfsmilch finden ein Refugium inmitten konventioneller Landwirtschaft. Hier leben kultivierte und wilde Biodiversität eng zusammen.

## VERSCHIEDENE KULTUREN, VERSCHIEDENE ANSPRÜCHE

Die ProSpecieRara-Beerensammlung fand ihre Anfänge gegen Ende der 1990er-Jahre. Heute werden in Riehen 800 Beeren-Herkünfte erhalten, die zu mindestens 620 Sorten gehören. Darunter finden sich verschiedene Johannisbeeren, Stachelbeeren, Jostabeeren, Brombeeren, Himbeeren und Erdbeeren. Die verschiedenen Gruppen und Sorten haben unterschiedliche Kulturanforderungen, was den Sammlungsunterhalt zu einer grossen Herausforderung macht – auch, weil die die meisten alten Züchtungen nicht an neuartige Krankheiten angepasst

## **i** BEGRIFFSKLÄRUNG

**Herkunft/Akzession:** Herkünfte sind erstmals in eine Sammlung aufgenommene Pflanzenzugänge, deren Sortenidentität bekannt oder auch unbekannt ist. Sie bezeichnen genetische Abstammungslinien innerhalb einer Sorte.

**Ribes:** Bezeichnet die Gattung der Johannis- und Stachelbeeren.

sind. Dazu kommen die standortbedingten Eigenheiten: Der humusarme Lössboden im Moostal ist biologisch sehr aktiv und neigt gleichzeitig zu Verschlammung, wenn er unbewachsen ist. Der Druck durch unerwünschte, dominante Begleitkräuter wie Quecke und Scharbockskraut ist hoch. Jäten wird zwangsläufig zur Dauerbeschäftigung; bei einer Bestückung von 1140 Ribes-Einzelsträuchern, 167 Laufmetern Himbeeren und 179 Beeten Erdbeeren wird die saisonale Handarbeit zur Herkulesaufgabe. Mit Begrünungseinsaaten können wir die Bodenstruktur und das Gleichgewicht in der Krautschicht zwar günstig beeinflussen; die Oberfläche muss aber trotzdem gelegentlich bearbeitet werden, damit die Konkurrenz unter den verschiedenen Pflanzen reguliert wird. Vor Ort produzierter Kompost aus Schnittgut und Mist bringt Nährstoffe und Humus in den Boden und unterstützt die Pflanzengesundheit.

## CLAUDIO NIGGLI LIEBLINGSSORTE SCHWARZE JOHANNISBEERE 'SILVERGIETERS'



Diese niederländische Sorte begeistert Claudio Niggli mit ihren säuerlich-süssen Beeren an schön ausgeformten Trauben. Das intensive Aroma erinnert an ein Potpourri von Zitruschalen, Gewürzen, frischen Kräutern und Feige. Naschobst!

## KLIMAWANDEL ALS ZUSÄTZLICHE HERAUSFORDERUNG

Die Sortenerhaltung im Freiland wird auch mit dem Klimawandel immer schwieriger. Die Hitze- und Trockenperioden werden länger und extremer, die Niederschlagsereignisse intensiver. Nach einem wolkenbruchartigen Regen mussten wir schon einmal Erdbeerpflanzen behutsam wieder freilegen, nachdem sie von einer kleinen Schlammlawine aus dem Nachbarsacker bedeckt worden waren.



Fachsimpen, vermehren und immer wieder auch jäten: Die Sammlung hält die Beerenexperten Claudio Niggli und Martin Frei auf Trab.

### MARTIN FREIS LIEBLINGSSORTE ERDBEERE 'MAIKÖNIGIN'



Vor rund 20 Jahren fand Martin Frei\* im Briefkasten ein Couvert aus einem Pariser Vorort mit Ausläufern dieser bislang verschollenen, über 150 Jahre alten Erdbeersorte. Zuerst wollte er dem Sortennamen nicht trauen, doch schon im ersten Jahr zeigten sich die ersten typisch rotorangen, kurzkugeligen Früchte mit dem durchwegs weissen Fruchtfleisch von himmlischem und erfrischend säuerlichem Geschmack.

\*Martin Frei ist Beerenexperte und Leiter der Sammlung in Riehen.

Durch den witterungsbedingten Stress wird die Anfälligkeit der Pflanzen für Krankheiten erhöht. Wenn einzelne Triebe absterben oder ältere Stöcke ganz den Pilzen zum Opfer fallen, müssen wir diese schnellstmöglich ersetzen. Auch die Belastung der Bestände durch Viren nimmt zu. Dem steigenden Umweltdruck können wir nur mit regelmässiger Verjüngung der Pflanzen begegnen – ein enormer Zusatzaufwand. Zur Aufgabe als Muttergarten für die Abgabe an weitere Sammlungen und Beeren-Aktive kommt so der Vermehrungsaufwand aus Eigenbedarf dazu. Die Freilandvermehrungen müssen jedes Jahr angelegt und bis zur Verpflanzung und dem jährlichen Versand gepflegt werden.

# « Während in anderen Ländern mehr und mehr Beerensammlungen Sparmassnahmen zum Opfer fallen, hat sich ProSpecieRara zum nationalen und internationalen Refugium für alte Sorten etabliert. »

Claudio Niggli, Projektleiter Beeren

## REFUGIUM FÜR ALTE SORTEN

Die Sammlung dient nicht nur der existenziellen Erhaltung der genetischen Ressourcen als Basis für Züchtung und Ernährung, sondern sie ist auch Forschungsstandort. Sehr wahrscheinlich handelt es sich um die weltweit am besten dokumentierte Sammlung ihrer Art. Seit 25 Jahren werden jedes Jahr Beschreibungsdaten an den Pflanzen erhoben. Der Merkmalskatalog ist gross, er umfasst allein für die Johannisbeeren 67 Eigenschaften. Diese Charakterisierung dient der Bestimmung der zahlreichen falsch benannten und namenlosen Pflanzenzugängen, aber auch der fortlaufenden Verifikation

der etablierten Bestände. Es werden zudem Merkmale erfasst, welche für die Nutzung relevant sind, wie Fruchtqualität und Krankheitsanfälligkeit. Ergänzend werden genetische Fingerabdrücke erstellt und verglichen. Für die Sortenbestimmung sammeln wir fortlaufend Referenzsorten aus Europa und Nordamerika. Insbesondere der intensive Austausch mit der Nationalen Genbank der USA in Corvallis bringt immer wieder neue Erkenntnisse.

Während in anderen Ländern mehr und mehr Beerensammlungen Sparmassnahmen zum Opfer fallen, hat sich ProSpecieRara zum nationalen und internationalen Refugium



für alte Sorten etabliert. Damit die Erhaltungsgüte für die zahlreichen Sorten gewährleistet ist und wir allen zusätzlichen Rollen wie der Abgabe von Vermehrungsmaterial an Erhalter:innen und der Erforschung der Sorten gerecht werden können, sind wir dringend auf stetige Unterstützung angewiesen. Die diversen Ansprüche ähneln jenen an einen botanischen Garten, unsere Möglichkeiten und Ressourcen inmitten von Landwirtschaft sind aber viel beschränkter.

Während sich in Riechen die Primärsammlung der ProSpecieRara-Beerensorten befindet, steht im Limbachtal, zwischen Kirchdorf und Noflen im Kanton Bern, die Ribes-Duplikatsammlung. Hier, in «Glaser's Biobaumschule» mit Blick auf den Niesen, gedeihen über 100 ProSpecieRara-Sorten Stachelbeeren und rote und schwarze Johannisbeeren. Die Glasers haben sich – nebst dem regulären Baumschulbetrieb – vor Jahren der Absicherung von seltenen Sorten verschrieben, im Auftrag des Bundes und in enger Zusammenarbeit mit ProSpecieRara. Die Aufgabe ist erfüllend, doch auch herausfordernd.

Simone Krüsi hat sich mit Jürg Glaser, dem Geschäftsleiter von «Glaser's Biobaumschule», zum Interview getroffen (Seite 8).

Der Kompost wird in Handarbeit und mit grosser Sorgfalt betrieben, sodass Engerlinge überleben und sich entwickeln können – z. B. zu Nashornkäfern. Auf dem Kompost landet der Strauchschnitt und wird später wieder bei den Beeren eingesetzt.

## VIELFALT BEWAHREN – MIT IHRER HILFE



Wir danken dem Bundesamt für Landwirtschaft (BLW), welches die Beeren-sammlung im Rahmen

des Nationalen Aktionsplans zur Erhaltung und nachhaltigen Nutzung der pflanzengenetischen Ressourcen (NAP-PGREL) subventioniert sowie der Margarethe und Rudolf Gsell-Stiftung herzlich für die Unterstützung. Für die stetigen Arbeiten in der Beeren-sammlung muss ProSpecieRara dennoch einen zunehmenden Anteil der Kosten selber stemmen. Hierfür sind wir auf die Unterstützung durch Gönner:innen angewiesen.

Herzlichen Dank!



## INTERVIEW

MIT JÜRG GLAUSER, GESCHÄFTSLEITER  
«GLAUSER'S BIOBAUMSCHULE»

# « Wenn du keine Freude daran hast, machst du das nicht. »

**Simone Krüsi:** Eure Duplikatsammlung beherbergt eine grosse Vielfalt und sie hat sich über die Jahre hinweg stark entwickelt. Zunächst diente sie der reinen Erhaltung und Zweitabsicherung, mittlerweile sind viele Sorten auch zugänglich für die Bevölkerung.  
**Jürg Glauser:** Ja, die Sammlung ist sicher professioneller geworden. Dies auch aufgrund der Erkenntnisse, die wir in der täglichen Arbeit damit gewinnen. Früher hatten wir viele Ausfälle durch Mäuse, kamen teils mit Jäten nicht nach. Heute haben wir bessere Strukturen und damit auch eine bessere Pflanzenqualität. Und je besser die Pflanzenqualität, desto mehr kann man vermehren und je mehr man vermehrt, desto grösser ist dann natürlich das Angebot. Dieses Jahr haben wir über 40 seltene Sorten, vor allem Johannisbeeren und auch Himbeeren, die man bei uns kaufen kann.

**Ist die Nachfrage bei den Leuten nach seltenen Sorten spürbar? Oder müsst ihr sie aktiv schaffen?**

Die Nachfrage ist da, aber sie ist (noch) klein. Wir weisen die Kund:innen gerne auf die seltenen Sorten hin und versuchen sie für deren Anbau zu begeistern. Gleichzeitig ist uns Transparenz sehr wichtig: Kund:innen, die etwas Unkompliziertes mit viel Ertrag suchen, sind mit seltenen Sorten



## SELTENE BEEREN ERWERBEN

Aktuell stehen in «Glauser's Biobaumschule» über 40 seltene Sorten Johannisbeeren, Himbeeren und Stachelbeeren zur Auswahl.

[www.bioglauser.ch](http://www.bioglauser.ch)

oft nicht richtig bedient. Auch Überreden bringt in diesem Falle nichts. Hier braucht es unsererseits ein gewisses Gespür, wer sich wofür interessiert und auch eignet.

**Der Anbau mit alten Sorten bringt durchaus Herausforderungen mit sich, ein grosses Thema bei den Stachelbeeren ist die Mehltauanfälligkeit. Wo verortest du die positiven Seiten von seltenen Sorten?**

Bei den Stachelbeeren ist die Vielfalt enorm bezüglich Geschmack, aber auch bezüglich Farbe: 15 rote Sorten bedeuten fünfzehn verschiedene Rottöne. Die Johannisbeeren machen Freude, weil sie sich in der Regel gut vermehren lassen – was man von den

Jürg Glauser ist der Sohn der Baumschulgründer und in der Geschäftsleitung des Betriebs.



## JÜRIG GLAUSERS LIEBLINGSSORTE

JOHANNISBEERE  
'LONDON MARKET'



Die 'London Market' ist sehr dankbar in der Vermehrung und hat vor allem aus diesem Grund Jürg Glausers Herz erobert. Sie ist aber auch geschmacklich interessant – säuerlich und intensiv aromatisch. Ihre Beeren sind leuchtend rot, mittelgross und ziemlich fest. Die 'London Market', die vor 1830 in England entstanden ist, gilt als robuste Sorte und ihre Früchte eignen sich wunderbar für Konfitüre und Gelees.

Stachelbeeren nicht wirklich behaupten kann (lacht). Ein gesunder Realismus hilft hier sicher. Und natürlich darf man nicht nur die wirtschaftlichen Aspekte sehen, sondern auch den kulturhistorischen Hintergrund und die Geschichte, die hinter jeder Sorte stehen.

**Wie viel Ideologie ist bei eurer Arbeit dabei?**  
Fast ausschliesslich, dafür sind wir bekannt. Es gibt Landwirt:innen, die produzieren Bio aus wirtschaftlichen Gründen. Wir produzieren biologisch aus Überzeugung, das ist tief in uns verankert. Ich sage immer: Wenn du keine Freude an dieser Arbeit hast, dann machst du das nicht. Unser höchstes Gebot ist der Boden. Wir möchten ihn so an die

nächste Generation weitergeben, dass er Hummus aufgebaut hat und nicht komplett ausgelaugt ist, sondern dass wir eine Zukunft darin sehen. Zu unserer Philosophie gehört auch die Vielfalt an Sorten und Arten, die zu Stabilität auf Acker und im Garten beitragen: Es fällt nie alles gleichzeitig aus.

Und wenn wir von Ausfall reden: Natürlich wollen wir, dass alle Pflanzen gut gedeihen. Bei alten Sorten ist das jedoch nicht ganz immer möglich. Doch selbst wenn im ungünstigsten Fall ein Beerenstrauch eingeht, hat das eine gute Seite: Es nisten sich vielleicht Käfer und andere Insekten darin ein – und neuer Lebensraum entsteht.

# Regionalität im Glas



Matthias Gudinchet, Projektleiter Pflanzen und Samen Suisse romande

**Die Erhaltung liegt im Zentrum unseres Handelns – und ist unser Antrieb. Doch das Konservieren wäre sinnlos, wenn diese kostbaren Sorten keine Verwendung und keinen Absatz fänden. Die beiden von uns besuchten Betriebe zeigen, wie sich mit alten Sorten Aussergewöhnliches kreieren lässt.**

Jeder weiss, dass Bier aus Malz und Hopfen hergestellt wird. Aber ich habe erst in relativ hohem Alter gelernt, dass Malz aus Gerste besteht, die zum Keimen gebracht und dann geröstet wird, um die Keimung zu stoppen – und dass Hopfen eine aromatische Kletterpflanze ist, die bis zu zehn Meter hoch werden kann.

## VOM LASTWAGEN ZUR PFAUENGERSTE

«Ein lokaler Winzer hat Reben und macht daraus einen lokalen Wein. Beim Bier ist das nicht so. Ein lokales Bier wird nur lokal gebraut. Niemand weiss oder fragt nach, woher die Rohstoffe kommen. Das passt mir nicht», sagt Dominic Hauser gleich zu Beginn. Unsere erste Reise hat mich nach Schwadernau/BE zur Brauerei Ernst geführt, zu Feldern direkt an der Aare, am Fusse des Juras. Hier ist Hauser aufgewachsen. Er ist gelernter Lastwagenmechaniker wie sein Vater – und genau wie dieser hat er sich immer für seine Heimatregion interessiert. Als junger Mann half er ihm beim Anpflanzen von Reben auf dem Hügel, der an die Felder des Dorfbauern grenzt. Und exakt dieser Bauer, Hans Müllheim, baut heute die Getreidesorten an, die Hauser für sein echtes lokales Bier verwendet – darunter auch die ProSpecieRara-’Pfaengerste’. Müllheim ist ein experimentierfreudiger Landwirt und baut auch Linsen und sogar

Reis an – dieser wächst auf mit Aarewasser gefluteten Feldern und dürfte der nördlichst wachsende Reis der Welt sein.

## ALTE GERSTE, NEUE HERAUSFORDERUNGEN

Die ’Pfaengerste’ ist deutlich schwieriger zu verarbeiten als moderne Braugersten: Die Körner sind kleiner, der Stärke- und Enzymgehalt ist viel geringer, mechanische Probleme häufen sich und das Brauen dauert doppelt so lange. Die Gerste wird



Mag die Unabhängigkeit, die ihm alte Sorten geben: Dominic Hauser von der Brauerei Ernst.

in einer Genossenschaftsmälzerei in Delémont vermälzt, und Dominic Hauser baut auch einen Teil seines Hopfens selbst an – eine echte regionale Kreislaufwirtschaft.

«Mira, die Leiterin der ProSpecieRara-Samenbibliothek, hat mir 2017 eine Handvoll dieser Gerste gegeben. Es hat fünf Jahre gedauert, bis ich sie vermehren und kultivieren konnte – bis zum ersten Sud», erzählt Hauser. Auf meine Frage, weshalb er sich das Leben so schwer mache mit diesen alten Sorten, lächelt er – und in diesem Lächeln steckt viel. «Ich mag das», sagt er nach einer Weile. «Ich mag die Unabhängigkeit, die sie mir geben.» Sein ProSpecieRara-Bier ist ein durstlöschendes Pale Ale, perfekt für den späten Nachmittag.

## EINE KOOPERATIVE MIT CHARAKTER

Szenenwechsel nach Plan-les-Ouates/GE, wo die *Brasserie du Virage* ein Bier mit Weinbergpflirsichen und spontanen Naturhefen vergärt hat. Das Ergebnis: ein wildes, feines und komplexes Getränk mit herrlichem Duft, erfrischender Säure und einem milden, fruchtigen Abgang. Ungewöhnlich und überraschend – aber sehr, sehr angenehm.

Die *Brasserie du Virage* ist eine Kooperative, 2015 in einer alten Brennerei von Freunden gegründet, die ursprünglich zum Spass im Keller gebraut haben – für sich und ihre Bekannten. Die Brauerei ist ge-

### **i** UND DER HOPFEN?

Die überwiegende Mehrheit des in der Schweiz verwendeten Hopfens stammt aus importierten, modernen Sorten – teils sogar Markenhopfen. Agroscope hat in Conthey/VS einen Hopfengarten mit 63 einheimischen Sorten eingerichtet, um diese zu erhalten und ihr Potenzial für die lokale Produktion zu prüfen. Doch es gibt viele Hürden – insbesondere wirtschaftlicher Natur: Der Anbau ist schwierig zu etablieren und die Rohstoffe sind schwer zu vermarkten. Ein Aufruf an abenteuerlustige Brauereien!

## PROSPECIERARA-BIERE ONLINE BESTELLEN

Sowohl die Brauerei Ernst als auch *Le Virage* bevorzugen den Direktverkauf an die regionale Kundenschaft, aber beide betreiben auch einen Online-Shop und liefern in die ganze Schweiz. Das Weinbergpflirsich-Bier ist eine limitierte Auflage – keine Zeit zu verlieren!

[www.brauereiernst.ch](http://www.brauereiernst.ch)  
[www.virage.beer](http://www.virage.beer)



Bild: zVG

wachsen und hat sich einem kantonalen Projekt für eine Genfer Mälzerei angeschlossen, welches einer kompletten bäuerlichen Wertschöpfungskette ermöglicht, Braugerste zu nutzen. Heute braut *Le Virage* 100 000 Liter jährlich – vorwiegend für Bars in der Region – und verknüpft das Schicksal des Unternehmens mit den Menschen, die dort arbeiten: Unabhängigkeit, auch hier ...

## VIELFALT IM GLAS – UND IM DENKEN

Im Sortiment finden sich rund zehn reguläre Biere, alle sehr unterschiedlich – daneben viele Experimente. Die Zusammenarbeit mit ProSpecieRara hebt die Weinbergpflirsiche von Aloïs Baudet aus Choulex hervor, der seine Reben mit diesen historischen Obstbäumen umgeben hat. Und man denkt bereits darüber nach, den Hopfen durch die Zichorie 'Rouge de Véronne' zu ersetzen!

Auch Dominic Hauser hat viele weitere Projekte, um die Rohstoffe vom Jurasüdfuss zu würdigen: glutenfreies Bier aus Hirse und Sorghum, eigene Hefekulturen – und ein ProSpecieRara-Whisky, der bereits im Fass lagert – der Inhalt ist schon verkauft ...

# Erhaltung ist eine Daueraufgabe



Maya Hiltbold, Projektleiterin Tiere

**Die Rettung der Stiefelgeiss begann vor über 40 Jahren mit einer dramatischen Bootsfahrt über den Walensee – seither kämpfen engagierte Menschen um ihr Überleben. Die robuste, kluge und vielseitige Ziege ist nicht nur ein lebendiges Stück Schweizer Landwirtschaftsgeschichte, sondern auch eine wertvolle Landschaftspflegerin. Doch heute droht der Bestand wieder zu schrumpfen.**

Im Herbst 1983 besucht ProSpecieRara-Gründer Hans-Peter Grünenfelder eine alte Ziegenhirtin in Quinten am Walensee, die eine Herde der letzten Stiefelgeissen hält. Sie verspricht, im Frühling Jungtiere an ProSpecieRara zu verkaufen. Kurze Zeit später meldet sich jedoch ihr Sohn, die

Dame sei gestürzt und jetzt im Pflegeheim, ProSpecieRara könne innert 72 Stunden vorbeikommen und die Tiere mitnehmen. Danach seien sie weg. Da Quinten nur per Schiff erreicht werden kann, müssen schnell ein Boot, Transportfahrzeuge und natürlich neue Halter:innen aufgetrieben werden. Rechtzeitig können so ca. 15 für die Zucht geeignete Tiere gerettet werden.

Aus diesen und weiteren Gründertieren wächst anschliessend der Bestand. Der Stiefelgeissen-Züchterverein Schweiz übernimmt 1993 die Verantwortung für die Zucht von ProSpecieRara und erhält seither die Stiefelgeiss mit ihren verschiedenen Erscheinungsformen als robuste Zweinutzungsziege. In den folgenden Jahren nimmt der Bestand stark zu und erreicht 2009 knapp 1000 Tiere.

## **ENDE GUT, ALLES GUT? LEIDER NEIN.**

Die Erhaltungszucht ist kein Sprint, sondern eine Daueraufgabe. Es gilt, eine möglichst grosse genetische Breite innerhalb der Rasse zu erhalten, während gleichzeitig auf Rassemerkmale, marschfähige Klauen, Raufutteraufnahmevermögen, Mütterlichkeit, genügend



ProSpecieRara-Gründer Hape Grünenfelder packt 1984 bei der Stiefelgeissenrettung über den Walensee mit an.

## TIERPATENSCHAFT

Möchten Sie eine Patenschaft für eine seltene Rasse wie die Stiefelgeiss übernehmen oder verschenken? Sie tragen so direkt zu deren Erhaltung bei.

Weitere Infos: [www.prospecierara.ch/patenschaft](http://www.prospecierara.ch/patenschaft)

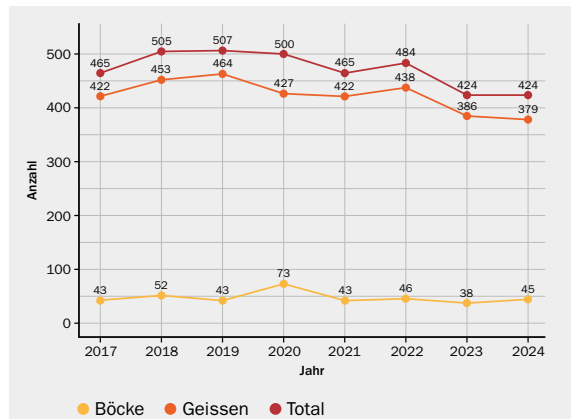


Stiefelgeissen bei der Arbeit – die Landschaftspflegerinnen halten Flächen mit hoher Biodiversität offen.

Milch für Zwillinge und funktionale Euter bei gesunden Tieren geschaut wird. Dies gelingt nur, wenn genügend Menschen die Stiefelgeiss engagiert züchten. Denn je kleiner die Population ist, desto grösser ist das Risiko für genetische Drift: dass durch Zufall wichtige genetische Variation verloren geht und schädliche Varianten häufiger werden.

Leider ist die Anzahl Herdebuchtiere (über 6 Monate) aktuell rückläufig und betrug per 30. Juni 2024 nur noch 424 Tiere, davon 45 Böcke, und nicht alles sind aktive Zuchttiere. Denn ein Teil der Ziegen wird nicht gedeckt, weil es an zweierlei fehlt: einerseits an Käufer:innen der Jungtiere zur Zucht und andererseits an lokalen Metzgereien und Abnehmer:innen von Gitzfleisch. Zudem kann der Gang zur Metzgerei mit den eigenen Tieren emotional schwierig sein. Einige grössere Herden wurden auch aus Altersgründen aufgegeben.

Es gibt jedoch weiterhin engagierte Menschen, die sich stark für die Stiefelgeiss begeistern. Seit diesem Jahr ist Sven Wüst Präsident des Stiefelgeissen-Züchtervereins. Wir haben ihn gefragt, warum er sich für die Erhaltung der Stiefelgeiss einsetzt (Seite 14).



Entwicklung des Stiefelgeissen-Herdebuchbestandes (Tiere über 6 Monate per 30. Juni von 2017 bis 2024).

## HELFEN SIE MIT?

Falls Sie Stiefelgeissen züchten möchten oder sich für Stiefelgitzfleisch interessieren, hilft Ihnen Sven Wüst gerne weiter.

Stiefelgeissen-Züchterverein Schweiz SGS  
Telefon 071 930 06 05, [info@stiefelgeiss.ch](mailto:info@stiefelgeiss.ch)

## INTERVIEW

### MIT SVEN WÜST, PRÄSIDENT DES STIEFELGEISSEN-ZÜCHTERVEREINS

**Maya Hiltbold:** Sven, was begeistert dich an den Stiefelgeissen?

**Sven Wüst:** Die Stiefelgeissen begeistern mich in vielerlei Hinsicht. Besonders beeindruckt mich ihre Widerstandsfähigkeit und ihr sicherer Tritt in jedem Gelände. Ihre Arbeit als Landschaftspflegerinnen, gerade in schwer zugänglichen Gebieten, ist unglaublich wertvoll. Interessant ist auch ihr Fressverhalten: Sie bevorzugen zunächst das Laub von Sträuchern, bevor sie sich dem Gras zuwenden – ideal für eine extensive Beweidung in Naturschutzgebieten, im Berggebiet oder auf der Alp. So holen sich die Stiefelgeissen das Futter, das sie brauchen, und halten so Lebensräume für Bodenbrüter, Eidechsen und andere Arten offen. Und jedes Mal aufs Neue bin ich beeindruckt, wie die braunen Ziegen mit «Mänteli und Hösli» bei jedem Wetter auf Futtersuche gehen – oft kaum zu entdecken, weil sie so sehr mit ihrer Umgebung verschmelzen. Als Zweinutzungsrasse, die sowohl Milch als auch Fleisch liefert, bringen sie zudem einen wichtigen praktischen Nutzen mit.

**Wie bist du «auf die Stiefelgeiss gekommen»?** Ziegen haben mich mit ihrer intelligenten und neugierigen Art schon immer fasziniert. Ohne Hof in der Familie wollte ich unbedingt Landwirt werden. Die Stiefelgeissen begegneten mir das erste Mal als Hirt auf der Alp, wo sie sich sicher im steilen Gelände bewegten. Später wurden meine Freundin und ich auf ein Verkaufsinserat aufmerksam. Wenige Wochen später zogen zwei Stiefelgeissen bei uns ein. Mittlerweile haben wir fünf Geissen mit Gitzis, die eine schöne Sommersaison in Beweidungsprojekten von Creanaira (ProNatura Aargau) verbringen dürfen.



Bild: zV

**Wünscht sich mehr Wertschätzung und Anerkennung ihres vielseitigen Nutzens:** Der Präsident des Stiefelgeissenzüchtervereins Sven Wüst mit zwei seiner Geissen.

### Was sind die Herausforderungen in der Erhaltung der Stiefelgeissen?

Am wichtigsten ist es, neue Züchter:innen zu gewinnen, denn als braune Ziege wirkt die Stiefelgeiss eher unscheinbar, aber ihre inneren Werte und Fähigkeiten sind fantastisch! Es ist auch nicht einfach, alle Züchter:innen zum Decken ihrer Tiere zu motivieren, wenn die Absatzkanäle fehlen. Denn es gibt immer (männliche) Gitzis, die sich nicht zur Zucht eignen. Diese sollen auf der Weide mit den Zuchttieren aufwachsen dürfen und dann halbjährig bis jährling geschlachtet werden.

### Was wünschst du dir für die Zukunft?

Ich wünsche mir mehr Wertschätzung und Anerkennung des Nutzens der Stiefelgeiss. Sie produziert Fleisch und Milch und erhält die Landschaft. Ich wünsche mir auch, dass sich mehr junge Leute für die Stiefelgeiss begeistern und diese züchten und dass mehr Stiefelgeissprodukte nachgefragt werden. Mir ist es sehr wichtig, dass wir die Stiefelgeissenzucht in unserem Verein langfristig und nachhaltig weiterführen – auch aus Dankbarkeit gegenüber den Menschen, die damals die letzten Stiefelgeissen gerettet haben und die sich bis heute daran beteiligen, dass diese einzigartige Rasse nicht ausstirbt.



## PROSPECIERARA-REUTENMARKT

Seit nunmehr 20 Jahren stehen an unserem letzten Markt im Jahr sorgfältig hergestellte Produkte aus seltenen Obst- und Gemüsesorten und von alten Nutztierassen im Zentrum. Eingebettet in rund 800 Hochstamm-Obstbäume bietet der Heiternplatz oberhalb von Zofingen die Gelegenheit, die Welt von ProSpecieRara zu entdecken, köstliche Spezialitäten zu probieren, traditionelles Handwerk zu bestaunen und einige seltene Rassen hautnah zu erleben.

19. Oktober 2025, 10–17 Uhr  
Heiternplatz, 4800 Zofingen /AG

Aktuellste Infos auf [www.prospecierara.ch](http://www.prospecierara.ch)

Auf unserem Online-Kalender unter [www.prospecierara.ch/kalender](http://www.prospecierara.ch/kalender) werden stets die aktuellsten Infos und auch kurzfristige Änderungen aufgeschaltet.



## DRESCHTAG

Am ehemaligen Hauptsitz von ProSpecieRara in Basel dreschen wir gemeinsam das ProSpecieRara-Saatgut, das wir im Spätsommer im Schlossgarten Wildegg und in den Merian Gärten ernten. Fleissige Hände sind gefragt! Interessierte erhalten die Möglichkeit, das Handwerk des Dreschens und der Saatgutreinigung zu lernen. Es sind keine Vorkenntnisse nötig.

19. Oktober 2025, 10–17 Uhr  
In den Merian Gärten, 4052 Basel



## FACHKURS «ERHALTUNGSZUCHT GEFÄHRDETER NUTZTIERRASSEN»

Der ProSpecieRara-Fachkurs richtet sich sowohl an angehende Expert:innen der Zuchtvereine wie auch an Menschen, die grundsätzlich am Thema interessiert sind. Der Theoriekurs gibt Einblicke in die Welt der gefährdeten Nutztierassen und deren Erhaltungszucht. Er vermittelt Grundwissen und zeigt die Zusammenhänge zwischen den genetischen Gesetzmässigkeiten und der Zuchtpraxis auf.

8. November 2025, 9–17 Uhr  
Hauptsitz ProSpecieRara, 5103 Wildegg

# Auf der Suche nach dem verlorenen Geschmack



Andrea Steinegger, Projektleiterin agrarökologische Sortenuntersuchung

**Industrielle Züchtung hat unsere Lebensmittel und auch unseren Geschmack genormt. Alte Sorten bieten eine aromatische Gegenwart, in die es sich einzutauchen lohnt.**

Dass viele alte Gemüsesorten besonders aromatisch sind, ist Ihnen wahrscheinlich bereits bekannt – aber warum ist das so? Bereits vor tausenden von Jahren begannen Menschen mit der Domestizierung von Wildpflanzen, kultivierten sie und haben sie nach ihren Bedürfnissen geformt. Positive Eigenschaften wurden erhalten, unerwünschte Eigenschaften weggezüchtet. Lange Zeit war es z. B. wichtig, dass Sorten giftige, bittere Inhaltsstoffe verloren, was sie bekömmlicher und geschmackvoller machte. Ab Mitte des 20. Jahrhunderts hat sich die Pflanzenzüchtung auf immer weniger Kriterien konzentriert, um den Anforderungen der industriellen Landwirtschaft zu entsprechen: Gleichförmige Pflanzen mit hohen Erträgen waren gefragt. Modern gezüchtete Sorten wurden deshalb immer einheitlicher, dabei sind aber – unbeabsichtigt – viele Inhaltsstoffe verloren gegangen und damit einhergehend Aroma und Geschmack. Dies ganz im Gegensatz zu den noch erhaltenen alten Sorten.

## ALLEINSTELLUNGSMERKMAL KULINARIK

Die kulinarischen Besonderheiten von alten Sorten sind ein Alleinstellungsmerkmal und wichtig für ihre Vermarktung und Nutzung und somit für ihre Erhaltung. Sie sind verwoben mit traditionellen Gerichten und der Landwirt-

schaftsgeschichte. So eignet sich die alte Kartoffelsorte 'Parli', die bereits im 19. Jh. zwischen dem Prättigau und dem Safiental kultiviert wurde, mit ihrem trockenen Fleisch und dem charakteristischen Geschmack ideal für die Bündner Spezialität 'Maluns'. Nicht zuletzt ist die Vielfalt an Formen, Farben und Geschmack Teil einer gesunden Ernährung und bereitet schlichtweg Freude!

## DER GESCHMACKSINN LÄSST SICH TRAINIEREN

Um die Gemüsesorten kulinarisch zu untersuchen, gehen wir systematisch vor. Wir unterscheiden zwischen Geschmack – also was mit unserem Geschmackssinn auf der Zunge erfasst wird – und Aroma – was über den Geruchssinn im Gaumen wahrgenommen wird. Auch die Konsistenz ist für das Geschmackserlebnis zentral. Geschmack, Aroma und Konsistenz erforschen wir in rohem, gedämpftem und gebratenem Zustand, um Besonderheiten der Sorten zu entdecken. Geschmäcker gibt es fünf: süß, sauer, salzig, bitter und umami. Aromen gibt es unzählige. Ist Ihnen z. B. schon aufgefallen, dass gekochte Bohnen nach Artischocken schmecken oder rohe Tomaten nach Gurke? Salat schmeckt nach Grüntee, wenn man ihn dämpft, und wer sich achtet, wird in gerösteter Paprika ein Popcorn-Aroma



erkennen. Den Geschmackssinn kann man schulen. Wer sich darin übt, wird schnell merken, wie er sich verändert.

## AN EINTÖNIGKEIT GEWÖHNT

Wie wir diese Eigenschaften bewerten, ist individuell, hängt aber auch von der kulturellen Prägung ab. So sind wir uns mit den im Grosshandel üblichen Hochleistungssorten immer süssere, unauffälligere und masentauglichere Geschmäcker und Aromen gewohnt. Ungewöhnliche Aromen und herbere Geschmäcker lehnen die meisten Verbrauchenden mittlerweile ab. In einer Art Co-Evolution haben wir nicht nur unsere Nahrungsmittel verändert, sondern diese haben auch uns verändert. Die Absenkung der genetischen Vielfalt wird so zu einem selbstverstärkenden Prozess. Die Vielfalt dessen, was wir heute kennen, könnte enorm viel grösser sein. In alten Nutzpflanzensorten ist aber noch immer ein Reichtum an Geschmäckern, Farben und Aromen zu finden.

## SORTENVIELFALT IN GASTRONOMIE & DETAILHANDEL

Es ist uns ein Anliegen, das Wissen um die kulinarischen Eigenschaften alter Sorten

## **i** UNSER GESCHMACKSEMPFINDEN

Auf der Zunge: süss, sauer, salzig, bitter, umami

Mit der Nase: Aromen wie nussig, fruchtig, erdig, vegetabil, buttrig, Röstaromen

Mundgefühl: Konsistenz, Biss, Wässrigkeit, Schärfe

Mit Training bzw. bewusstem Genuss können diese Eindrücke gezielt wahrgenommen werden. Beispiel: Versuchen Sie beim nächsten Honiggenuss die Bitterkeit wahrzunehmen – Sie werden überrascht sein.

weiterzugeben. Ein Vermarktungskanal, der sich fürs Geschichtenerzählen besonders gut eignet, ist die Gastronomie, wo ProSpecieRara-Sorten mit all ihren kulinarischen Besonderheiten zur Geltung kommen können und zum Experimentieren einladen. Die Zwiebel 'Rouge de Genève' z. B. ist süss und kann mit ihrem an Caramel erinnernden Röstaroma durchaus in einem Dessert Verwendung finden. Aber auch im Grosshandel findet sich wieder eine kleine Sortenvielfalt, z. B. die Herbstrüben, die nicht nur als Räbeliechtl genutzt werden können, sondern auch geschmacklich sehr interessant sind. Erleben Sie selbst, was die alten Sorten alles zu bieten haben (siehe Kästchen)!

## KULINARISCHE RARITÄTEN IN DER PROSPECIERARA-ERHALTUNG

- Aubergine 'Listada de Gandia' – gebraten hervorragend, nussig und ausgewogen
- Brokkoli 'Rosalind' – nussiges Aroma, nur wenig kohlig, süsslich
- Chili 'Lemon Drop' – intensives Zitronenaroma, fruchtig, blumig, sehr scharf
- Erbeerspinat – gedämpft mit intensiven Aromen, nussig, würzig
- Herbsträbe / Navet 'Auriva'\* – lieblicher Geschmack
- Karotte 'Gniff'\* – urtümliche Karottenaromen mit einem Hauch von Rose
- Kartoffel 'Parli'\* – sehr nussig bis marroniartig, kompakt
- Kürbis 'Chestnut' – sehr intensiv marroniartig, erdig, nussig, nach Datteln schmeckend, süss
- Paprika 'Lombardo' – fruchtig, würzig, intensiv und ausgewogen in Süsse-Säure
- Rande 'Golden'\* – mild und süss, ideal für rohen Salat
- Petersilienwurzel\* – würzig, aromatisch, nach Kräutern schmeckend
- Zwiebel 'Piri'\* – süss mit guten Röstaromen

Alle Sorten (grösstenteils mit Angebot) im Sortenfinder unter: [www.prospecierara.ch/sortenfinder](http://www.prospecierara.ch/sortenfinder) in ausgewählten Coop-Filialen erhältlich.



# Seit Generationen am Blühen



Mindestens 119 Jahre alt ist sie, die 'Weisse aus Lausen', die uns von einer Lausner Familie in Obhut gegeben wurde. Seit 1906, als die Grossmutter unserer Gönnerin durch Heirat zuzog, stand die Dahlie in der Baselbieter Gemeinde. Die Knollen seien in der gesamten

Verwandtschaft verschenkt worden, erzählt sie uns: «Wir erlebten mit, wie jeder Familienzweig seine Dahlie hatte. Es kam immer wieder vor, dass jemand gestehen musste, die Dahlie sei wegen Vergessens in der Garage und anschliessendem Erfrieren oder durch Mäusefrass verdorben. Es fand sich dann immer jemand innerhalb der Familie, der seine Dahlie teilen und weitergeben konnte.»

Von der Lausner Familie wurde sie Stern-dahlie genannt, in Anlehnung an ihre Blütenform. Die Blüten werden ca. 15 cm gross und sind strahlend weiss. Dahlien stehen von Juli bis Oktober in Blüte und erfreuen damit auch die Insekten. Wer auch gerne seinen Salat mit den schmackhaften Blütenblättern ziert, sollte auf eine dekorative Dahliensorte wie 'Heidiland' oder 'Deuil du Roi Albert' ausweichen, diese Sorten bilden einige Blütenblätter mehr. ProSpecieRara erhält insgesamt über 100 verschiedene alte und seltene Dahliensorten, die entweder alte Züchtungen sind oder – wie die 'Weisse aus Lausen' – Landsorten mit einer langen (Familien-)Geschichte.

[www.prospecierara.ch/dahlien](http://www.prospecierara.ch/dahlien)

## POSITIVE NACHRICHTEN AUS ALBANIEN



Lokale Sorten werden in Albanien wieder zu neuem Leben erweckt durch ein Netzwerk aus Agritourismusbetrieben, Bauernhöfen, Kulturzentren und KMU und mit Unterstützung der Deutschen Gesellschaft für internationale Zusammenarbeit (GIZ). Als eine Studienreise in die Schweiz organisiert wurde, kam ProSpecieRara ins Spiel. Wir konnten den Rahmen bieten für intensiven Erfahrungsaustausch, dessen Erkenntnisse zurück in die Projekte flossen.

Die lokalen Sorten werden in Albanien nun erneut angebaut und durch kulinarische, touristische und pädagogische Angebote erlebbar gemacht. Die Agritourismusbetriebe spielen in dieser Dynamik eine treibende Rolle, indem sie Gastfreundschaft, Wissensvermittlung und die Wertschätzung der Region miteinander verbinden.

Über die reine Erhaltung hinaus geht es nun darum, die offizielle Zertifizierung und den Verkauf der lokalen Sorten zu ermöglichen – in enger Zusammenarbeit mit der Genbank Albanien, den beteiligten Produzent:innen und dem Landwirtschaftsministerium. So soll die kultivierte Biodiversität in einer nachhaltigen lokalen Wirtschaft verankert werden – und die Ernährungssouveränität und ein verantwortungsvoller Tourismus gestärkt werden.

## DA HELFE ICH MIT!

Als Dankeschön für meine Unterstützung als Gönner:in offeriert mir ProSpecieRara folgende Möglichkeiten:

- ✓ Ich erhalte viermal pro Jahr das Magazin «rara», erfahre so mehr über die Erhaltungsarbeit der Stiftung und werde über Mitmachmöglichkeiten, Kurse und Anlässe informiert.
- ✓ Ich kann über das Erhalternetzwerk ein paar Portionen Saatgut für meinen Garten oder Balkon kostenlos beziehen.
- ✓ Ich profitiere von vergünstigten Kurskosten, z.B. beim Hühnerhalterkurs oder Samenbaukurs.



Gönnerschaft Plus: CHF 120.-/Jahr, Gönnerschaft Erwachsene: CHF 70.-/Jahr  
Paargönnerschaft: CHF 90.-/Jahr, Juniorgönnerschaft (bis 25 Jahre): CHF 35.-/Jahr  
Tier-Patenschaft à CHF 150.- bis CHF 250.-/Jahr. Baum-Patenschaft à CHF 250.-/Jahr



Für Spenden:

IBAN CH29 0900 0000 9000 1480 3

[www.prospecierara.ch/spenden](http://www.prospecierara.ch/spenden)

## IMPRESSUM

Das Magazin «rara» für Gönner:innen und Spender:innen von ProSpecieRara erscheint viermal jährlich in deutscher und französischer und zweimal in italienischer Sprache.

Herausgeberin: Stiftung ProSpecieRara, Wildegg, Schweiz

Redaktion: Anna Kornicker, Simone Krüsi

Texte: Matthias Gudinchet, Maya Hiltbold, Christoph Köhler, Simone Krüsi, Claudio Niggli, Lina Sandrin, Andrea Steinegger

Korrektur: Anna Storchenegger

Fotos: ProSpecieRara

Gestaltung: Reaktor AG, Kommunikationsagentur ASW, Aarau

Druck: ZT Medien AG, 4800 Zofingen

Papier: BalancePure®, 100% Recycling, 90 g/m<sup>2</sup>

Auflage: 22 000 Ex. deutsch, 4600 Ex. französisch

Verpackung: Die verwendete Schutzfolie aus Polyethylen weist durch ihren geringen Materialverbrauch derzeit die beste Ökobilanz auf.

## STIFTUNG PROSPECIERARA

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

ProSpecieRara

Hauptsitz

Hellgasse 1

5103 Wildegg

Telefon +41 61 545 99 11

[info@prospecierara.ch](mailto:info@prospecierara.ch)

[www.prospecierara.ch](http://www.prospecierara.ch)

ProSpecieRara Suisse romande

c/o Conservatoire et Jardin botaniques de Genève

Case postale 71

1292 Chambésy

Téléphone +41 22 418 52 25

[romandie@prospecierara.ch](mailto:romandie@prospecierara.ch)

[www.prospecierara.ch](http://www.prospecierara.ch)

ProSpecieRara Svizzera italiana

Vicolo S.ta Lucia 2

6854 San Pietro

Telefono +41 91 630 98 57

[vocedelsud@prospecierara.ch](mailto:vocedelsud@prospecierara.ch)

[www.prospecierara.ch](http://www.prospecierara.ch)



[www.prospecierara.ch](http://www.prospecierara.ch)



# Wenn Ihr Herz für Rares schlägt...

... werden Sie Patin oder Pate von ProSpecieRara! Denn wir setzen uns für seltene Nutztiere ein.

Als Patin oder Pate einer ProSpecieRara-Tierrasse tragen Sie direkt zur Erhaltung der bedrohten Rasse bei. Ihre Patenschaft hilft mit, das Überleben von Appenzeller Barthuhn, Saaser Mutte, Wollschwein & Co. zu sichern.



Jetzt Patenschaft abschliessen



## Sinnvolles Geschenk

Möchten Sie lieber eine Patenschaft verschenken? Als Schenkende:r erhalten Sie eine **Urkunde** sowie einen **ProSpecieRara-Nutztierkompass** zur Übergabe an die beschenkte Person. Mehr Infos unter:  
[www.prospecierara.ch/patenschaft](http://www.prospecierara.ch/patenschaft)