

**Die neuen Leiden des jungen G.
Von elitärem Gemüse und Archäologen auf dem Acker**
Alexandra Fritzscht

Stellen Sie sich vor, Sie kommen an einem Gemüseacker vorbei, von dem Ihnen wunderschöne reife Tomaten entgegenleuchten. Die Pflanzen reichen bis direkt an den Weg heran, sind sozusagen in greifbarer Nähe, es ist ein heißer Tag, die Grillen zirpen, Sie haben eine anstrengende Wanderung hinter sich, und die Vorstellung, wie Ihnen genüsslich der süßsaure Tomatenglibber durch den Mund rinnt, ist einfach zu verführerisch ... Wenn Sie sich hinreißen lassen, kann es passieren, dass plötzlich mitten aus dem Grün eine bisher unsichtbare SaatgutgärtnerIn rumpelstilzchenhaft durch die Beete auf Sie zugestapft kommt und schimpft wie ein Rohrspatz! In diesem leckeren Glibber befindet sich nämlich das für die SamenbäuerIn Kostbarste – das Saatgut.

Nachdem ich in den letzten Saaten & Taten vom Essen-Müssen (nämlich dem Durchführen von Geschmacksauslesen) berichtet habe, soll es also dieses Jahr ums Nicht-essen-Dürfen gehen.

Einer unserer Dreschflügel-Höfe liegt tatsächlich direkt an einem Wanderweg und musste schon unschöne Erfahrungen mit „Selbsternte“ machen. Besonders beliebt sind Kürbisse, die in der Herbstsonne so schön unter dem Laub hervorleuchten. Auch wenn zu diesen mitunter zwanzig Meter Acker vom Weg aus zu überwinden sind, schreckt das einige nicht vom Ernten ab. Dazu muss man wissen, dass SaatguterzeugerInnen oft zugleich PflanzenzüchterInnen sind und darum auf ihren Äckern Auslese betreiben. Das heißt, bei der Ernte werden von jeder einzelnen Pflanze unter anderem die Erntegewichte erfasst, und im Falle eines fehlenden Kürbisses kann das dann schon gern mal ein Viertel bis ein Drittel des Gesamtgewichts ausmachen. Wir interpretieren das dann so, dass eine Pflanze einen schlechteren Ertrag bringt als andere – unsere Züchtung baut in so einem Fall also dann leider auf verfälschten Ergebnissen auf.

Bei der Anbauplanung des betreffenden Betriebes wird sogar berücksichtigt, dass nicht ausgerechnet die leckersten Gemüse am Wegesrand stehen. Was dort aber steht und nicht so leicht zu verpflanzen ist, ist ein Folientunnel, in dem die Ernte zum Trocknen und Nachreifen ausgebreitet wird. Vor ein paar Jahren auch die bereits erwähnten Kürbisse. Sie waren dort fein säuberlich sortiert in Nachkommenschaften und Eliten (in denen befindet sich das Saatgut, mit dem die ZüchterIn selbst weiter arbeitet). Eines Tages stand ein älterer Herr am Ackerrand und fuchtelte mit zwei Kürbissen herum. Er rief, er hätte sich die mal aus dem Tunnel genommen und das Geld dort hinterlassen. Bitte waaas??? Jeder Versuch, den Spaziergänger davon zu überzeugen, die Kürbisse wieder rauszurücken, war vergeblich. Er verstand das Problem ganz und gar nicht, er habe sie schließlich bezahlt, so wie beim Blumen- und Kürbis-Selbsterntefeld im Nachbardorf auch ... Da zu dem Zeitpunkt ein Praktikant allein auf dem Acker und er sich unsicher war, wie rigoros er in so einem Praktikum gegenüber Ackertouristen werden dürfte, ließ er den Mann schließlich mit seinen geklauften Kürbissen von dannen ziehen. Im Folientunnel wurde später festgestellt, dass er zwei von vier Früchten einer Elite-Pflanze mitgenommen hatte. Über der Kiste baumelte ein Fünf-Euro-Schein im Wind ... Lieber renitenter Rentner! Wir freuen uns natürlich sehr, wenn Ihnen die Kürbissuppe geschmeckt hat. Allerdings hatten auch wir selbst vor, eine Geschmacksauslese der entführten Elitefrüchte durchzuführen. Und wir fragen uns, ob Sie wirklich Saatgut für ungefähr zweihundert Quadratmeter Kürbisse benötigen.

Wer an unseren Anbauflächen vorbeikommt und nicht weiß, dass wir Samenbau betreiben, fragt sich wahrscheinlich schon, was das eigentlich soll. Dieses ganze überreife Gemüse, das niemand erntet! Hundert Pflanzen Zucchini und überall so riesige Keulen dran! Zweihundert Salate, die alle schießen! Da kann es schon sein, dass sich der eine oder die andere zum heldinnenhaften Gemüseretter aufschwingt, bevor das alles „umkommt“ ... So viel zu den menschlichen Saatgut-Schädlingen von außerhalb. Diese kommen ja zum

Glück nicht allzu oft vor. Schlimmer ist es in Betrieben mit kleinen Kindern. Von wegen, die würden kein Gemüse mögen! Es empfehlen sich Mehranpflanzungen an den oft frequentierten Stellen. Cherrytomaten schweben immer in größter Gefahr, bei Zuckererbsen sollte der erste Meter jeder Reihe schon bei der Aussaat als Speiseware abgeschrieben werden. PraktikantInnen, Verwandte und andere Gäste zum Ernten fürs Mittagessen auf den Acker zu schicken, ist für uns Nervenkitzel pur. Vom Einkaufen sind es die meisten gewohnt, sich das Hübscheste auszusuchen. Bei uns aber wird das Hässliche gegessen! Naja, ganz so schlimm ist es nicht. Aber bei der Auslese muss natürlich schon darauf geachtet werden, dass die schönsten Exemplare einer Sorte für die Saatgutgewinnung ausgewählt werden. „Schön“ bezieht sich auf Parameter wie Größe, Form und Farbe, und was „schön“ eigentlich ist, bestimmt das Bundessortenamt und natürlich auch die ZüchterIn selbst. Und damit auch Sie aus unseren Samen hübsches Gemüse ziehen können, essen wir eben erst einmal den Mini-Kohlkopf mit den zerfetzten Blättern voller Raupenkacke (wird abgewaschen) und lassen das Prachtexemplar daneben zur Saatguterzeugung stehen.

Die Menschen, mit denen wir einen Großteil unseres Alltagslebens verbringen, sind meistens schon hinreichend sensibilisiert, wenn nicht gar traumatisiert. Ich weiß zum Beispiel von einem Mitbewohner, der sich nicht traute, in einer Schubkarre herumrollende Zwiebeln beim Mittagessen zu verarbeiten, da diese doch „so schön“ seien. Das erschien ihm verdächtig. Er war der Meinung, bei uns dürfe prinzipiell kein schönes Gemüse gegessen werden – wir würden uns immer mit dem begnügen, was für die Saatgutgewinnung zu klein, zu hässlich, zu unförmig, zu falschfarbig und zu was-weiß-ich ist.

Manchmal bauen wir eine Kultur auch extra nur zum Aufessen an, wenn eine Sorte in dem entsprechenden Jahr nicht vermehrt werden muss, wir aber in unserem Speiseplan nicht auf sie verzichten wollen. In diesen nur für die Selbstversorgung angebauten Beständen gibt es jedes Jahr eine Besonderheit: Beim Ernten im Herbst tauchen immer ganz außergewöhnlich tolle, noch nie da gewesene Exemplare auf, die ganz unbedingt überwintert und für die Saatgutgewinnung genutzt werden müssen ... Ich erinnere mich an mein erstes Jahr im Samenbaubetrieb, als ich mich noch ein wenig von Gemüsebau (möglichst viel möglichst schnell abschneiden) auf Samenbau (möglichst lang angucken, dann möglichst wenig abschneiden) umgewöhnen musste. Im Herbst gab es einen dieser eben erwähnten „Selbstversorgungs“-bestände aus wunderschönem Kohl abzuernten. Ich freute mich mit dem Messer in der Hand darauf, endlich mal wieder nach Herzenslust absäbeln und Kiste um Kiste füllen zu können, als der Züchter im Kohlfeld stehend stutzte und meinte, dass da ja ausgerechnet dieses Jahr im Selbstversorgungsbestand ganz außergewöhnlich schöne Kohlköpfe stünden. Er ging also schon mal vor und markierte mit Holzstäbchen Elitepflanzen, die mal wieder nicht gegessen werden durften, während ich hinter ihm mit dem Absäbeln begann. Das Möglichst-schnell-Abschneiden kollidierte alsbald mit dem Möglichst-lang-Angucken und der Hilferuf „Ich fühle mich wie ein Archäologe beim Autobahnbau!“ war weit über den Acker zu hören ...

Inzwischen habe ich mich komplett umgewöhnt. Ich habe ein schlechtes Gewissen beim Verschlucken eines jeden Paprikasamens, ernte mit Begeisterung von Schnecken zerfressenen Salat und liebe es, beim Kochen im Winter zwanzig Murkelmöhren zu schrubben anstatt dreier großer.

P.S.: Ehe Sie jetzt überlegen, ob es nötig sei, uns Nahrungsmittelpenden zukommen zu lassen, möchte ich Sie beruhigen: Eigentlich leben wir im Schlaraffenland. Zum einen ist das ein oder andere in meinem Bericht natürlich maßlos übertrieben. Zum anderen: Selbst wenn die AnbauerIn zehn Prozent schönsten Gemüse für seine/ihre Züchtung behält und nochmal zehn Prozent wirklicher Ausschuss dabei sind, bleiben immer noch achtzig Prozent „Durchschnittsgemüse“ für uns und andere zum Essen übrig. Meist reicht es sogar noch für jede Menge Kaninchen, Ziegen, Mäuse, Schnecken, Schafe, Pferde und Kühe, die manchmal zu uns kommen, um sich selbst zu versorgen – allerdings keinen Unterschied machen zwischen normal schönem und elitärem Gemüse. Doch das ist eine andere Geschichte.