



Wie der Gemüse- züchter auf den Geschmack kommt

Die Sativa Rheinau gehört zu den wenigen Schweizer Unternehmen, die biologisches Saatgut produzieren, und sie entwickelt und erhält Gemüsesorten für den Biolandbau. Wir fragen bei Geschäftsführer Amadeus Zschunke nach, welche Rolle der Geschmack bei der Züchtung spielt.





Swiss cuisine & hospitality
8048 Zürich
044/ 450 29 49
www.swiss-cuisine.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 10'400
Erscheinungsweise: 7x jährlich



Seite: 52
Fläche: 158'644 mm²

Auftrag: 1008268
Themen-Nr.: 541.003

Referenz: 64953319
Ausschnitt Seite: 2/7

Text: Sabrina Glanzmann
Bilder: Sativa

Die Schweizerinnen und Schweizer haben ein Herz für Bio: Umgerechnet 262 Euro geben sie jährlich für biologische Produkte aus – das entspricht weltweit der höchsten Pro-Kopf-Ausgabe, vor Dänemark (191 Euro) und Schweden (177 Euro). Diese Zahlen aus der jüngsten Ausgabe der Studie «The World of Organic Agriculture», die das Forschungsinstitut für biologischen Landbau FiBL gemeinsam mit IFOAM Organics International herausgibt, dürften auch den hiesigen Ausser-Haus-Markt aufhorchen lassen; gerade Köche als diejenigen, die ihr Angebot auch für bioaffine Gäste gestalten. Oder gestalten möchten.

Wir werfen einen Blick auf das andere Ende der Wertschöpfungskette und besuchen einen Ort, wo Bio beginnt. Die Sativa Rheinau im Zürcher Weinland gehört zu den wenigen Schweizer Unternehmen, die biologisches Gemüse- und Getreidesaatgut produzieren und ist auch in der Neu- und Erhaltungszüchtung von Gemüsesorten für den Biolandbau tätig (siehe Box rechts). Sativa entwickelt bewusst nachbaufähige Sorten für den Biolandbau – als Alternativen zu ertragreichen Hybridsorten, von denen sich aber kein neues Saatgut gewinnen lässt und die Produzenten jedes Jahr

neues davon kaufen müssen. «Wir bewegen uns nach wie vor in einer Nische, über 90 Prozent des in der Schweiz eingesetzten Gemüsesaatgutes stammt aus dem Ausland. Die Nische wird aber zum Glück immer grösser, denn mit dem Interesse an Bio-Produkten steigt auch das Interesse an Bio-Saatgut und -Sortenvielfalt» erzählt Amadeus Zschunke, Geschäftsführer der Sativa Rheinau, bei unserem Treffen im März. Ein Zuchtprojekt dauert zehn bis fünfzehn Jahre bis zur fertigen Sorte, finanziert wird dies zu einem Teil direkt aus dem eigenen Saatgutverkauf (15 bis 20 Prozent des Umsatzes), der Rest stammt aus externen Quellen wie Stiftungen oder Firmen aus dem Bio- und bioaffinen Umfeld.

«Geschmackvoll» als Züchtungsziel

Als Nischenplayer mit dieser Finanzierungsstruktur könne Sativa einen Faktor stärker gewichten, der bei der Züchtung oft auf der Strecke bliebe: den Geschmack. «Viele neue Gemüsesorten heute sind ertragsstark, resistent, gut lagerfähig und sehen schön aus – alles zentrale Kriterien für die Produktionsseite. Der Geschmack rückt dabei leider oft in den Hintergrund, denn er hat keinen ökonomischen Wert» sagt Amadeus Zschunke – was eigentlich widersprüchlich sei, wenn Umfragen immer wieder ergeben würden, dass gerade der Geschmack eines der Hauptargumente



Swiss cuisine & hospitality
8048 Zürich
044/ 450 29 49
www.swiss-cuisine.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 10'400
Erscheinungsweise: 7x jährlich



Seite: 52
Fläche: 158'644 mm²

Auftrag: 1008268
Themen-Nr.: 541.003

Referenz: 64953319
Ausschnitt Seite: 3/7



1 Er sieht grün: Amadeus Zschunke, Geschäftsführer von Sativa Rheinau.
2 In Reih und Glied: Züchtungsprojekt zu Sellerie.
3-5 Kunstwerke der Natur: Samenstände Salat, Lauch und Pastinake auf Sativa Rheinau.





Swiss cuisine & hospitality
8048 Zürich
044/ 450 29 49
www.swiss-cuisine.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 10'400
Erscheinungsweise: 7x jährlich



Seite: 52
Fläche: 158'644 mm²

Auftrag: 1008268
Themen-Nr.: 541.003

Referenz: 64953319
Ausschnitt Seite: 4/7

für Konsumentinnen und Konsumenten sei, sich für Bio-Produkte zu entscheiden. Beispiel aus der Karotten-Züchtung: Hier wird in Zusammenhang mit Geschmack der Anteil des Zuckergehaltes als sogenannter Brix-Wert in Saft-Mischproben gemessen – ein höherer Wert weist in der Regel auf mehr Süsse hin und korreliert stark mit dem Geschmack (mehr zum Brix-Wert siehe auch Box nächste Seite). Karotten mit tieferem Brix-Wert haben entsprechend mehr Wassergehalt. Gibt eine fertig gezüchtete Sorte mit einem hohem Brix-Wert aber weniger Ertrag, habe sie einen schwereren Stand. «In der Direktvermarktung kann man hier vielleicht noch besser argumentieren, aber im Handel, wo der Produzent pro Kilo bezahlt wird, liegt der Fokus auf quantitativen Eigenschaften.»

Natürlich, räumt Amadeus Zschunke ein, sei Züchtungsarbeit immer auch ein Prozess der Kompromissfindung, an dessen Ende die Sorte als Gesamtpaket mit agronomischem und ökonomischem Zukunftspotenzial funktionieren muss. Mit «geschmackvoll» als Züchtungsziel geht Sativa diesen Prozess an, neben den Zielen «leistungsfähig» (um einen marktfähigen Ertrag zu erhalten) «nachbaufähig» (samenfeste statt Hybridsorten) und «artgerecht» (es werden nur Techniken angewendet, welche die Würde der Pflanze respektieren, kein Eingriff unterhalb der Zellebene).

Feedback von Köchen an die Produzenten ist essentiell

«Geschmackvoll» bedeutet: Die Pflanzen werden auf ausgeprägt arttypischen Geschmack und/oder Konsistenz selektioniert. Je nach Gemüseart können das Süsse, Aroma, Zartheit, Knackigkeit oder Lagerfähigkeit sein. Gerade die Karotten-Züchtung gehört zu den Projekten, bei denen besonders auf den Geschmack geachtet wird. Dafür sät Sativa verschiedene Karottenlinien, erntet die Wurzeln im Herbst und überwintert sie nach erster Vorselektion im Kühlhaus. Im Frühling werden mehrere Tausend dieser Karotten nach Form, Farbe und eben Geschmack getestet; letzteres mit der Saft-Mischprobe und der Brix-Wert-Bestimmung und je nach Züchtungsstufe mit einem Degustationspanel aus 10 bis 20 Personen, «bewusst keine Sensorikexperten, sondern Leute aus unserem Umfeld als Querschnitt der heutigen Konsumentenschaft», erklärt der Züchtungsexperte. Gut schmeckende Karotten werden im zweiten Jahr ausgepflanzt und blühen miteinander ab. Dieser zweijährige Zyklus wird mehrfach wiederholt, bis die Karotten an anderen Standorten mit anderen Böden getestet werden. Amadeus Zschunke: «So kann man Rüebli entwickeln, die mit der Zeit wirklich signifikant besser schmecken. Als eine Summe von



Swiss cuisine & hospitality
8048 Zürich
044/ 450 29 49
www.swiss-cuisine.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 10'400
Erscheinungsweise: 7x jährlich



Seite: 52
Fläche: 158'644 mm²

Auftrag: 1008268
Themen-Nr.: 541.003

Referenz: 64953319
Ausschnitt Seite: 5/7

Genen und Merkmalen, die diesen Geschmack ausmachen». Was aber «guten Geschmack» überhaupt ausmache, sei auch aus Züchtungsperspektive nicht einfach zu beantworten, sagt Amadeus Zschunke. «Zichorien zum Beispiel sollen heute oft nicht mehr so bitter sein, obwohl sie so angelegt sind. Für mich hat unsere Arbeit

auch mit Authentizität zu tun und muss in gewissem Verhältnis stehen zu der Art, wie die Pflanze gewachsen ist, wo sie effektiv herkommt». Nach unserem Selbstverständnis möchten wir Möglichkeiten anarbeiten.» Wie etwa beim Sellerie, wo der traditionell intensive Sortentyp von der Masse der Produzenten und Konsumenten heute weniger gefragt sei. «Wir bieten ihn trotzdem an und haben sogar einen neuen Sortentyp entwickelt, der anbautechnisch Vorteile hat, sowie einen anderen Typ, der weniger intensiv schmeckt. Es soll die Auswahlmöglichkeit bestehen.»

Wichtig sei auch: «Als Züchter und Sortenentwickler sind wir immer nur die Potenzialgeber. Wenn eine Karottensorte zwar gut schmeckt, aber schlecht in der Erde steht oder die Wetterbedingungen über einen längeren Zeitraum ungünstig sind, dann wird sie am Ende trotzdem seifig. Züchtung ist nur ein Teil vom Ganzen.» Amadeus Zschunke appelliert auch an Köche und Gastronomen als «Teile vom Ganzen»: «Differenziertes Feedback an die Produktions- und Lieferantenpartner ist sehr wichtig! Wenn der Koch sagt «Dieses Produkt schmeckt gut, weil das Verhältnis zwischen Süsse und Bitterkeit stimmt» oder «Die Nussigkeit ist zu wenig betont», dann sind das wertvolle Informationen für die Basis. Wenn Geschmack ein ökonomischer Wert werden soll, dann sind solche Rückmeldungen essentiell.» ■

Wie der Geschmack vom Feld in die Teller kommt: Workshops von Bio Suisse für Gastronomen

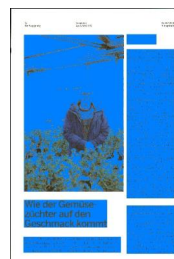
Bio Suisse veranstaltet regelmässig Workshops auf Biobauernhöfen, wo sich Köche und Gastronomen zusammen mit den Landwirten und weiteren Experten austauschen, vernetzen und weiterbilden können. Dabei stehen Fragen nach Geschmack und echtem Genuss für den Gast ebenso im Zentrum wie die Rolle, die nachhaltig produzierte Lebensmittel in der Gastronomie heute spielen, was der Biolandbau damit zu tun hat und welchen Mehrwert er bringt. In der Regel beginnt das Treffen mit einem Rundgang auf dem Biohof und näheren Informationen über die Knospe, gefolgt von ausgiebigen Diskussionsrunden und Degustationen.

Dieses Jahr plant Bio Suisse einen solchen Workshop an einem Montag im Oktober (das genaue Datum wird noch kommuniziert), dieses Mal zum Thema «Leaf to Root» mit den Autoren und Rezepturen Esther Kern und Pascal Haag vom gleichnamigen Bestseller-Buch. Der Workshop wird auf dem Biobetrieb von Stephan Müller in Steinmaur stattfinden.



Swiss cuisine & hospitality
8048 Zürich
044/ 450 29 49
www.swiss-cuisine.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 10'400
Erscheinungsweise: 7x jährlich



Seite: 52
Fläche: 158'644 mm²

Auftrag: 1008268
Themen-Nr.: 541.003

Referenz: 64953319
Ausschnitt Seite: 6/7

Weitere Informationen:

bio-suisse.ch/de/gastro-workshops.php

waskochen.ch/leaf-to-root/

mueller-steinmaur.ch



6 Sativa Rheinau arbeitet seit 2000 mit Pro Specie Rara zusammen, etwa in der Erhaltungszüchtung oder im Anbau verschiedener alter Sorten, um deren Eigenschaften zu beurteilen. Mit dem Projekt «Raronautik» erforscht Pro Specie Rara zusammen mit Gastroprofis bei Sativa regelmässig das Potenzial von alten Sorten. Ende Februar stand die «birnenförmige Zwiebel» im Fokus und wurde roh, gedünstet und gebraten degustiert – mit dem Ziel, Geschmackseigenschaften zu beschreiben und Nutzungsempfehlungen für die Verwendung in Gastroküchen zu sammeln.

7 Nur auf den ersten Blick alles dasselbe: So sieht die Karotten-Verkostung mittels Saftproben bei Sativa Rheinau aus.

Wie der Geschmack messbar wird: der Brix-Gehalt

Der sogenannte «Grad Brix» ist eine Masseinheit der relativen Dichte von Flüssigkeiten. Damit lässt sich das Verhältnis von löslichem Zucker zur Menge Flüssigkeit in einem Lebensmittel bestimmen, was unter anderem in der Frucht- und Gemüsezüchtung wichtig ist. Hohe Brix-Werte weisen in der Regel auf einen süsseren Geschmack hin, «und sie korrelieren bis zu einem gewissen Grad auch mit einer guten Lagerfähigkeit», so Amadeus Zschunke.



Swiss cuisine & hospitality
8048 Zürich
044/ 450 29 49
www.swiss-cuisine.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 10'400
Erscheinungsweise: 7x jährlich



Seite: 52
Fläche: 158'644 mm²

Auftrag: 1008268
Themen-Nr.: 541.003

Referenz: 64953319
Ausschnitt Seite: 7/7

Sativa Rheinau: Saatgut und Züchtungsprogramme für den Biolandbau

Die Sativa Rheinau AG mit Sitz in Rheinau im Zürcher Unterland produziert und verkauft seit 1999 Saatgut für den Biolandbau. Seit 2002 züchtet sie auch eigene biologische Pflanzen- und Gemüsesorten. Neben der Entwicklung von neuen Sorten betreibt die Rheinau Sativa Erhaltungszüchtung von fertig entwickelten Sorten – hier geht es um die passende Betreuung und Pflege, damit die gewünschten Eigenschaften qualitativ gesichert werden können. In Rheinau werden zum Beispiel alte Pro Specie Rara-Sorten in regelmässigen Intervallen nachgebaut, auf positive Eigenschaften selektiert und den heutigen Anbaubedingungen angepasst. Die Sativa Rheinau bewirtschaftet 12 Hektaren Freiland sowie 7500 Quadratmeter

Gewächshaus mit rund 500 Pflanzensorten. Im Auftragsverhältnis arbeitet sie ausserdem mit rund 70 Vermehrungsbetrieben (Biohöfe und Gärtnereien) in der Schweiz, Deutschland, Italien und Frankreich. 2009 erhielt das Unternehmen den Förderpreis von Bio Suisse für seine Züchtung des weltweit ersten gentechfreien, samenfesten Zuckermais.

Amadeus Zschunke ist seit der Gründung Geschäftsführer der Sativa Rheinau. Davor arbeitete der studierte Gartenbauer mit Schwerpunkt Saat- und Pflanzenzüchtung in einem heilpädagogischen Heim, das ebenfalls Bio-Saatgut produziert.

sativa-rheinau.ch