

„Lebensversicherung“ für die Zukunft

Beuren Seit seiner Pensionierung befasst sich Prof. Jan Sneyd mit der Züchtung alter Brotweizen auf den Versuchsäckern im Freilichtmuseum. Von Angela Steidle

In den 18 Jahren seit seiner Pensionierung hat der Beurer Pflanzenzüchter Professor Dr. Jan Sneyd auf den Versuchsäckern im Freilichtmuseum alte Brotweizen wieder hochgezüchtet. Das keimfähige Saatgut von fünf Genotypen ging jetzt in die Genbank nach Gatersleben. Sechs weitere sollen folgen.

2008 entdeckte Professor Dr. Jan Sneyd eine Handvoll Körner der alten Getreidesorte „Schwäbischer Dickkopf-Landweizen“ in einer Saatgutbank. Bis in die 1950er Jahre hatte das Getreide das Landschaftsbild in Europa geprägt, bevor es durch Hochzuchtarten ersetzt wurde.

Zusammen mit den Kooperationspartnern Bäckerhaus Veit aus Bempflingen und dem Freilichtmuseum Beuren wurde die alte Sorte im Handzuchtverfahren reinkultiviert. 2014 wurde der Urweizen in die Rote Liste aufgenommen, als Arche-Passagier bei Slow Food notiert und wieder in die Bempflinger Backstube gebracht. Gerettet. Moderne Hochzuchtarten haben teils dreifache Erträge gegenüber alten Landsorten. Rund 70 bis 80 Prozent historischer Getreide- und Gemüsesorten, so schätzen Experten, sind weltweit verschwunden und bleiben es auch.

Elf weitere Weizenarten mit historischen Wurzeln sollen von Beuren aus für „die Zukunft der Ernährung“ an die Deutsche Genbank in Gatersleben übergeben



Professor Dr. Jan Sneyd berichtet von seinen Forschungen auf dem Versuchsacker des Freilichtmuseums Beuren. Foto: Angela Steidle

senschaftlers unter dem Titel: „Aus dem Freilichtmuseum Beuren in die Genbank – Eine Rettungsgeschichte in zwei Teilen“. Jan Sneyd hat alte Sorten gesammelt, sie erhalten und aus ihnen neue Sorten geschaffen“, erklärt die Präsentation in einfach gehaltenen Worten, „dahinter steckt eine langjährige mühevollen Arbeit mit hohem persönlichen Einsatz.“

Die erhaltenen Sorten weisen besondere Eigenschaften auf, die von der Genbank als erhaltenswürdig eingestuft werden: Genügsamkeit, Korn-Qualität, Gesundheit und Robustheit, geschmackliche Qualität und Aromenvielfalt.

Der Verlust einer Art hat Folgen für das gesamte Ökosystem. Der Erhalt möglichst vielfältiger züchterischer Möglichkeiten sei eine „Lebensversicherung“ für die Zukunft.

„Im nächsten Jahr arbeiten wir 30 Jahre zusammen“, würdigt Steffi Cornelsen, Leiterin des Freilichtmuseums Beuren, „eine erfolgreiche und angenehme Zusammenarbeit“. Der Beuren Jan Sneyd, bis 2008 Professor für Pflanzenbau und Pflanzenzüchtung an der Hochschule Nürtingen-Geislingen, begleitet seit der Eröffnung des Freilichtmuseums 1995 die Arbeit zum Erhalt alter Sorten. Über die vergangenen 18 Jahre hat Jan Sneyd auf den Versuchsäckern 20 rare Sorten angebaut, nachgezüchtet und immer wieder analysiert.

Sneyd, der mit seinen 84 Jahren längst selbst zur Rarität geworden ist, berichtet beim Vorterm mit großer Nonchalance von weltweiten Roadtrips zu Landmärkten, Zuchtgärten und von einer russischen Genbank im Atomschutzbunker, gefeit gegen Wasserstoffbomben. Jan Sneyd: „Woher bekommt man die alten Sorten – wo findet man eine gute Frau zum Heiraten?“ Es gebe unzählige Möglichkeiten, körnerweise an altes Saatgut heranzukommen. Längst nicht jede Bemühung führe zum Erfolg.

„Bei aller Lockerheit“, relativiert Susanne Erb-Weber, Projekt- und Marketingverantwortliche beim Bäckerhaus Veit, „dieses Projekt bewegt uns. Es steckt ganz viel Expertise im Umgang mit alten Sorten drin. Ich habe sehr viel gelernt in dieser Zeit.“

Lagerung bei minus 18 Grad

„Der Klimawandel schreitet voran“, ergänzt Steffi Cornelius, „es könnte von Vorteil sein, wenn man alte Sorten in der Genbank hat“. Sorten, die über Laborbefunde und unendlich scheinende bürokratische Verfahren in Gatersleben heimisch werden. Mit detaillierter Beschreibung, um späteren Nutzern des eingelagerten Genpools die Arbeit zu erleichtern. Bei „stressloser“ Dunkelheit und minus 18 Grad behält das Saatgut etwa 50 Jahre seine Keimfähigkeit. Alle zwei Jahre muss nachgereicht werden.