

**Press release****Universität Kassel****Andrea Haferburg**

10/17/2013

<http://idw-online.de/en/news557089>Miscellaneous scientific news/publications, Research projects  
Nutrition / healthcare / nursing, Zoology / agricultural and forest sciences  
transregional, national**U N I K A S S E L**  
**V E R S I T Ä T****Forschungsprojekt bringt bedrohte Pflanzen und Tierrassen auf den Tisch****Hier sind Restaurantgäste Forschungsteilnehmer: Ein Projekt der Universität Kassel untersucht, wie Genuss und der Erhalt von Sorten- und Rassenvielfalt zusammenpassen.**

Ob Pommersche Landschaft oder Palmkohl: Alte Pflanzensorten und Tierrassen erhalten durch ein Forschungsprojekt der Universität Kassel derzeit neue Aufmerksamkeit. In acht ausgewählten Restaurants in ganz Deutschland (s.u.) können Gäste Gerichte mit diesen Spezialitäten probieren – und im Rahmen eines Forschungsprojektes ihre Meinung dazu äußern. Ziel des Projekts ist es, zum Erhalt alter Sorten und Rassen beizutragen.

Wieso Erhalten und Aufessen zusammen gehören, erklärt Christina Bantle Wissenschaftliche Mitarbeiterin am Fachgebiet Agrar- und Lebensmittelmarketing der Universität Kassel: „Damit es alte Sorten und regionale Tierrassen auch in Zukunft noch gibt, müssen sich Anbau oder Haltung für die Erzeuger wieder lohnen. Doch das funktioniert nur, wenn wieder mehr Menschen diese Produkte wertschätzen und kaufen.“ Momentan verschwinden viele alte Sorten und Rassen.

In dem Projekt, das vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft gefördert wird, sind deshalb engagierte Gastronomen gefragt. Die hat Christina Bantle, die das Projekt koordiniert, über ganz Deutschland verteilt gefunden. Für einen Monat, größtenteils bis Ende Oktober, bieten die Restaurants Gerichte mit alten Sorten oder Rassen an; die Zutaten beziehen sie direkt von Erzeugern aus ihrer Region. „In Köln gibt es Fleisch vom Roten Höhenvieh, das ist typisch für die Mittelgebirge. Ein Restaurant in Rostock bietet ein Gericht vom Rauhwilligen Pommerschen Land-Lamm an“, erzählt Christina Bantle. Haferwurz und andere seltene Wurzelgemüse gibt es z.B. in Blunk bei Schleswig-Holstein. Das Restaurant dort bezieht sein Gemüse von der Gärtnerei „Wilde Kost“, die sich auf alte Sorten spezialisiert hat. Die Inhaberin der Gärtnerei, Anja Christiansen, hat gute Gründe für den Anbau alter Sorten: „Unsere Flächen grenzen ans Tarbeker Moor. Moderne Sorten wachsen hier nicht, die sind auf Masse gezüchtet und brauchen viele Nährstoffe. Die alten Sorten, die wachsen hier gut.“

In den am Projekt teilnehmenden Restaurants informieren Einleger in der Speisekarte oder Aufsteller auf den Tischen die Gäste über das Projekt und jeder darf einen Fragebogen ausfüllen, mit dem seine Einstellung zu dem Thema abgefragt wird. Ein Gast in der Kantine Vauban in Freiburg, die einen Monat lang alte Gemüsesorten anbietet, findet es wichtig, dass alte Sorten erhalten werden. "Erstens schmecken die besser", sagt er, außerdem will er die großen Agrarkonzerne nicht unterstützen.

„Als Gast im Restaurant kann man ganz einfach dazu beitragen, alte Sorten und Rassen und damit auch ein Stück regionale Identität zu erhalten: Indem man diese Dinge genießt“, fasst Christina Bantle zusammen. Sie hofft, dass möglichst viele Leute auf den Geschmack kommen – und es dadurch in Zukunft weiterhin eine große Vielfalt zu erleben gibt.

Teilnehmende Restaurants: Landhaus Schulze-Hamann, Segeberger Straße 32, 23813 Blunk; Hafenrestaurant Borwin, Am Strande 2, 18055 Rostock; Landhotel Am Rothenberg, Rothenbergstraße 4, 37170 Uslar; Gasthaus Zum Rabenauer

Grund, Somsdorfer Straße 6, 01705 Freital; Kantine, Marie-Curie-Str. 1, 79100 Freiburg; Restaurant Rose, Ortsstraße 13, 74541 Vellberg; Mercato deluxe, Bremer Straße 5, 50670 Köln; Restaurant Schönblick, Berliner Straße 48, 15569 Woltersdorf.

Bilder (weitere Bilder stehen auf Anfrage zur Verfügung):

1. Pommersche Landschaft:

[www.uni-kassel.de/uni/fileadmin/datas/uni/presse/anhaenge/2013/Landschafe.jpg](http://www.uni-kassel.de/uni/fileadmin/datas/uni/presse/anhaenge/2013/Landschafe.jpg)

Bildunterschrift: Rauhwollige Pommersche Landschaft auf der Weide.

Bild: Schaf- und Ziegenzuchtverband Mecklenburg-Vorpommern

2. Palmkohl: [www.uni-kassel.de/uni/fileadmin/datas/uni/presse/anhaenge/2013/Palmkohl.JPG](http://www.uni-kassel.de/uni/fileadmin/datas/uni/presse/anhaenge/2013/Palmkohl.JPG)

Bildunterschrift: Palmkohl, eine Urform der heute verbreiteten Kohlsorten.

Bild: Franziska Wenk, Johannishöhe Tharandt.

3. Christina Bantle: [www.uni-kassel.de/uni/fileadmin/datas/uni/presse/anhaenge/2013/Bantle.jpeg](http://www.uni-kassel.de/uni/fileadmin/datas/uni/presse/anhaenge/2013/Bantle.jpeg)

Bildunterschrift: Christina Bantle, Wissenschaftliche Mitarbeiterin am Fachgebiet Agrar- und Lebensmittelmarketing der Universität Kassel.

Bild: privat

Kontakt:

Christina Bantle

Universität Kassel

Fachgebiet Agrar- und Lebensmittelmarketing

Tel. 05542 98-1331

E-Mail: [c.bantle@uni-kassel.de](mailto:c.bantle@uni-kassel.de)



Christina Bantle