



Saatgut = Kulturgut?! Haben Sie gewusst, dass es vor 150 Jahren vollkommen normal war, einen Teil des Gemüses zur Samenernte zu benutzen?
Die Aussaat des Samens sicherte den Erhalt der Sorte und sorgte dafür, dass die Sorten perfekt an die klimatischen Verhältnisse angepasst waren.
Aber im Laufe der Zeit gingen bis zu 90% der alten und wertvollen Sorten unwiederbringlich verloren.

Saatguterhalt im Hausgarten, alte Gemüsesorten

13. November 2024, um 18 Uhr

Gasthof Hamberger, 85614 Kirchseeon-Eglharting, Anzinger Str.1

- Wie kann ich im eigenen Garten Saatgut erhalten?
- Was muss ich beachten?
- Welche Gemüsearten kann ich als Anfänger erhalten?
Welche Arten eignen sich für Fortgeschrittene?
- Welchen Vorteil habe ich durch den Erhalt samenfester Sorten?
- Wie wird die blühende Gemüsesorte bestäubt, u.v.a.?

Ich möchte bei ihnen die Lust auf den Saatguterhalt im eigenen Garten wecken.

- Wer kennt noch alte Gemüsesorten wie den *Roten Meier*, die *Rote Gartenmelde*, den *Guten Heinrich*, die *Etagenzwiebel*, die *Winterheckenzwiebel*....?
- Wie verwende ich die alten Gemüsesorten in der Küche?

Der **Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt e.V. (VEN)** mit seinen Mitgliedern kann ihnen dabei wertvolle Informationen geben, www.nutzpflanzenvielfalt.de.

Von den Mitgliedern des VEN können Sie auch, regionales Saatgut (aus Freising, Bayreuth ...) alter, samenfester (nachbaufähiger, historischer) Gemüsesorten bestellen.