

## Altes Obst und Gemüse Neu Entdeckt: Vorwort (Info)

Kategorien: Information, Obst

Zutaten für: 1 Text

1

Info

### Anleitung:

Liebe Leser

kennen Sie noch Mangold, Pastinaken, Melde? Oder wissen Sie, wie schwarze oder weisse Tomaten schmecken, oder birnenfoermige oder gerippte? All diese Leckereien waeren unserer Ernaehrung um ein Haar verloren gegangen. Ganz einfach, weil sie nicht mehr in unsere moderne, beinahe schon industrialisierte Landwirtschaft passen.

Dabei bergen diese Pflanzen ein wertvolles Gut: ihre Gene. Diese sind verantwortlich fuer ihr besonders Aussehen, fuer ihren charakteristischen Geschmack, fuer ihre individuellen Merkmale und fuer ihre Widerstandskraft. Mit dem Sterben jeder einzelnen Sorte gehen solche einmaligen Eigenschaften unwiederbringlich verloren.

Einige private Initiativen steuern engagiert dagegen. Wer mag, kann mithelfen und als "Sortenpate" selbst zum Spaten greifen, und im eigenen Garten Schaetze vergangener Jahrhunderte anbauen.

Auch Gourmetkoeche fordern den Erhalt alter Sorten. Ihnen geht es um den Geschmack. Sie wissen, dass sie nur mit der Vielfalt Koestlichkeiten schaffen koennen. Einige europaeische Spitzenkoeche haben sich zu "Eurotoques" zusammengeschlossen. Gemeinsam mit Erhaltungsinitiativen moechten sie den Anbau von traditionellen Gemuesesorten und -arten unterstuetzen.

Es lohnt sich, ein Auge auf alte Obst- und Gemuesesorten zu haben. Schon durch den Kauf von Melde und anderen alten Delikatessen foerdern wir auch den Erhalt.

Unsere Kinder moechten keine gepluenderte Welt erben.

Wir tun uns allen einen Gefallen, wenn wir bei den alten Kulturpflanzen das Ruder herumreissen: Alte Kultursorten bereichern unsere Kueche, schmecken und sind gesund.

" Ich wuensche Ihnen stets gutes gelingen "  
Freundlichst Ihr Konrad Heizmann  
[www.Heizmanns-Rezepte.de](http://www.Heizmanns-Rezepte.de)