

# Chicorée: CMS-frei, samenfest und ökologisch gezüchtet

Drei vom BNN geförderte Züchter berichten von ihrer Arbeit



Ende Januar wird es für Vera Becher spannend. Dann kommen die Sprossen nach vier Wochen Treiben im Dunklen zum ersten Mal ans Licht. Jetzt zeigt sich, wie gut die Auswahl war, die die Züchterin vor zwei Jahren getroffen hat. „Es ist immer wieder aufregend, denn gerade am Anfang weiß man nie so genau, was rauskommt.“ Vera Becher ist verantwortlich für den Samenbau am Hofgut Rengoldshausen am Bodensee. Sie gewinnt Saatgut bei 30 verschiedenen Kulturen – und sie züchtet neue Sorten, etwa bei Chicorée. Ihre Züchtung ist eines von drei Chicorée-Projekten, die der BNN\* im Rahmen seiner fünfjährigen Zusammenarbeit mit dem Verein Kultursaat fördert. Die anderen beiden Chicorée-Züchter sind Samuel Widmer in Andwil, auf der südlichen Bodenseeseite in der Schweiz und Julian Jacobs am Obergras-hof in Dachau bei München.

Denn bisher sind die Bio-Gärtner überwiegend auf konventionell gezüchtete Hybridsorten angewiesen. Da der sogenannte Züchtungsfortschritt der konventionellen Züchterhäuser zunehmend in CMS-Hybriden fließt und klassische Hybriden immer mehr durch CMS-Hybriden ausgetauscht werden, ist nicht absehbar, wie lange es für die wenigen Bio-Chicorée-Erzeuger noch CMS-freies Hybridsaatgut geben wird. Denn die deutschen Anbauverbände haben CMS-Hybriden aus Zellfusion ausgeschlossen und auch der Biofachhandel hat sie aus dem Sortiment verbannt. Es braucht also dringend samenfeste Alternativen.

Doch schnell geht in der ökologischen Züchtung nichts. Beim Chicorée schon gar nicht, denn der ist eine zweijährige Pflanze. Deshalb können die Züchter nur alle zwei Jahre die besten Sprosse aus der Treiberei selektieren. „Im ersten Durchgang wähle ich etwa 200 von insgesamt 5.000 Sprossen samt Wurzel aus, die bereits auf den ersten Blick einen guten Ein-

\*Im BNN-Saatgutprojekt werden über fünf Jahre knapp eine halbe Million Euro an 37 ökologische Züchtungsprojekte fließen. Finanziert wird das Projekt zu gleichen Teilen durch Unternehmen aus dem ‚BNN-Monitoring für Obst und Gemüse‘ und der Software AG-Stiftung.

druck auf mich machen“, schildert Vera Becher die Selektion. „Von diesen 200 Pflanzen bleiben nach einer genaueren Begutachtung etwa 50 übrig. Die erfasse ich nun exakt, erst die äußere Qualität, also die Form, die Geschlossenheit der Köpfe, die Länge der Blätter. Dann breche ich die Sprossen ab, schaue mir die Qualität von innen an, ob sie gleichmäßig gewachsen sind, braune Stellen aufweisen. Zum Schluss verkoste ich sie.“

Etwa 30 Chicorées bestehen den Test. Zu zwei Terminen selektiert Vera Becher im Winter und pflanzt im Frühjahr insgesamt 60 Wurzeln ins Gewächshaus. Obwohl der Hauptspross abgebrochen wurde, treiben an den Seiten neue Sprossen aus. Sie wachsen bis zum Sommer zu starken, blühenden Pflanzen heran. Das Gewächshaus muss in dieser Zeit fest geschlossen sein. Die Lüftung hat einen Filter. Kein bestäubendes Insekt darf reinkommen. Es könnte Pollen der Wegwarte einschleppen, der wilden Schwester der Zichorie, wie die Chicorée-Pflanze eigentlich heißt. Eine solche Fremdbestäubung wäre für die Züchterin eine Katastrophe. Bestäuben müssen sich die 60 Zichorienpflanzen gegenseitig. Diese Arbeit übernimmt ein eigens angeschafftes Hummelvolk, das im Gewächshaus lebt. Im Herbst gewinnt Vera Becher dann die Samen, die im kommenden Frühjahr ausgesät werden. Davon erntet sie dann im Herbst wieder die Wurzeln, sucht die besten aus und bringt sie in die Treiberei – und so weiter.

„Es braucht sechs bis sieben solcher Selektionsschritte, bis sich die gewünschten Eigenschaften herausgebildet haben und zuverlässig weitergegeben werden“, erklärt die Züchterin. Das sind 12 bis 14 Jahre. Hinzukommen noch einmal drei Jahre, um eine Sortenzulassung zu erreichen. „Das dauert fast so lange, wie ein Kind großzuziehen.“

### Eine ökologisch gezüchtete samenfeste Sorte ist bereits zugelassen

Bei Samuel Widmer ist ein Kind schon aus dem Haus. Der Schweizer Demeter-Gärtner hatte 1998 begonnen, mit Chicorée züchterisch zu arbeiten. Entstanden ist daraus die samenfeste Sorte Macun, die der Verein Kultursaat schließ-



Vera Becher vom Hofgut Rengoldshausen vermehrt und züchtet Gemüsesorten auf dem Ralzhof

lich 2014 als Sorte zugelassen bekam. „Ich arbeitete damals in einer Gärtnerei, die auch Chicorée erzeugte. Es gab kein Saatgut in Bio-Qualität. Jeder dachte, das sei viel zu kompliziert. Also habe ich ganz vorsichtig, spielerisch damit angefangen“, berichtet Samuel Widmer. Er gewann aus einigen Pflanzen einer in den 1990er Jahren auf Bio-Betrieben häufig angebauten Hybridsorte Saatgut und säte es aus. Üblicherweise zerfallen die Nachkommen der Hybride in der zweiten Generation (F2) wieder in ihre Elternlinien. „Das waren aber keine Kümmerlinge, wie man vielleicht erwartet hätte, sondern größtenteils durchaus brauchbare Pflanzen. Ich habe mir die nach Zapfenform, Farbe und Geschmack besten Sprossen herausgesucht und immer weiter selektiert, daraus ist dann schließlich der Macun geworden.“

Inzwischen arbeitet Samuel Widmer an einer weiteren Sorte, und zwar in Kooperation mit einem auf Chicorée spezialisierten Demeter-Betrieb in den Niederlanden. Basis ihrer Arbeit ist eine aktuelle im Anbau verbreitete CMS-freie Hybride, mit der der Betrieb bisher sehr gute Erfahrungen gemacht hat. Daraus soll nun eine samenfeste Sorte entstehen, die für die

Treiberei in einem möglichst großen Zeitfenster geeignet ist. Die Kunden erwarten inzwischen von Oktober bis in den Frühsommer hinein Chicorée im Regal.

„Ich setze mich für eine breite Züchtung ein, die mit ihren Sorten verschiedene Belange abdeckt“, sagt Samuel Widmer. Dabei unterscheidet er zwischen „original samenfesten Sorten“ einerseits, also solchen, die in ihrer Vorgeschichte nie mit Hybridzüchtung in Berührung kamen und samenfesten Sorten aus „Dehybridisierung“ andererseits. Solche Rückzüchtungen aus Hybriden, wie sie auch Vera Becher verfolgt, werden unter Öko-Züchtern ein wenig skeptisch gesehen. Doch komplett ohne geht es wohl nicht. „Nur so können wir vom Züchtungsfortschritt der letzten Jahrzehnte profitieren“, erklärt Vera Becher. „Die wenigen alten Landsorten, die es beim Chicorée gibt, die genügen nicht den Ansprüchen an Ertrag und Wirtschaftlichkeit, denen sich eine moderne Bio-Gärtnerei und -treiberei stellen muss.“

### Landsorten schmecken intensiver

„Original samenfest“ ist zum Beispiel die Sorte mit der Projektbezeichnung Dura. Sie wurde



Julian Jacobs arbeitet seit 12 Jahren auf dem Obergrashof mit alten Landsorten

bereits vor über dreißig Jahren vom Züchtungspionier Ilmar Randuja in der Schweiz biodynamisch gepflegt. Bei diesen alten Sorten war es noch üblich, die Wurzeln mit einer Erdschicht abzudecken, durch die sich die Sprosse bohren mussten. Samuel Widmer hat dann vor zwölf Jahren begonnen, solche Dura-Pflanzen auszuwählen, die auch ohne Deckerde feste Sprosse bildeten. Das hat geklappt. Doch eine Sortenzulassung hat Dura noch nicht bekommen. Zu uneinheitlich sei das Erscheinungsbild der Sprosse noch, halten die Prüfer befunden. Also züchtet Samuel Widmer – gefördert vom BNN – weiter an der Dura und ärgert sich darüber, dass an original samenfeste Sorten dieselben Maßstäbe angelegt werden wie an Hybridsorten für den Massenmarkt. „Und der Geschmack wird gar nicht geprüft.“

Da sind sich alle Züchter einig. Der Geschmack der alten Landsorten ist deutlich ausgeprägter

als bei Hybriden. Das ist für Julian Jacobs einer der Gründe, solche Sorten so zu selektieren, dass sie auch mit der Wassertreiberei am Obergrashof gut zurechtkommen. Neben Tardivo arbeitet er dabei seit zwölf Jahren mit Schriek, einer weiteren belgischen Landsorte. Zwei der daraus gezüchteten Linien sind seine Favoriten. „Sie zeichnen sich aus durch große Wüchsigkeit und guten Geschmack. Allerdings sind die Sprosse noch uneinheitlich und die Spitzen nicht immer geschlossenen.“ Um das zu ändern, wird es noch einige Selektionsschritte und damit Zeit brauchen. „Gerade deshalb ist die fünfjährige Förderpartnerschaft mit dem BNN so wichtig für uns“, sagt Michael Fleck, Geschäftsführer des Vereins Kultursaat. „Das gibt uns mehr Planungssicherheit und Wind unter den Flügeln.“

**Leo Frühschütz**

## Aufwändiger Anbau

Die Erzeugung von Chicorée beginnt mit der Aussaat im Mai. Geerntet wird im Oktober und November – allerdings noch kein Salat, sondern erst die Rüben (Wurzeln). Sie werden einige Wochen kalt gelagert, was den Winter simuliert. Danach werden zu kleine, kränkliche, aber auch zu große Wurzeln aussortiert. Dicht an dicht kommt der große Rest in die Treiberei. 15 bis 18 Grad herrschen dort, in der Luft und im Wasser, in dem die Wurzeln stehen. Nach drei, vier Wochen wachsen die Sprosse. Zur Ernte werden die Wurzeln entnommen, und die Sprosse – einer je Wurzel – abgeschnitten und in Kisten verpackt. Eingeschlagen in blaue Folie, damit sie möglichst dunkel lagern. Denn mit dem Licht werden die Blätter grün und deutlich bitterer.

Den Biofachhandel versorgen eine handvoll größerer Treibereien mit Chicorée. Selbst wenn sie moderne CMS-freie Hybriden einsetzen, ernten sie weit weniger Chicorée als ihre konventionellen Kollegen. Denn diese schützen ihre Wurzeln mit Fungiziden vor Pilzen und fügen dem Wasser Nährstoffe zu. Setzen Bio-Gärtner samenfeste Sorten ein, ist ihr Ertrag noch einmal geringer. Um das auszugleichen, müssen die Kunden einen entsprechend höheren Preis zahlen, bekommen dafür allerdings ein besonders hochwertiges, weil auffällig geschmack- und gehaltvolles Produkt.

Züchter Samuel Widmer vor blühenden Chicorée-Pflanzen



Alle Fotos: © Kultursaat