

Aus der Arbeit von Kultursaat

Die Bedeutung des Geschmacks in der biologisch-dynamischen Gemüsezüchtung



Eines der zentralen Kultursaat-Anliegen ist die Entwicklung qualitativ hochwertiger Sorten. Angelehnt an die Ausführungen Rudolf Steiners im „Landwirtschaftlichen Kurs“ soll die Nahrung nicht nur den Magen füllen, sondern schmackhaft-anregend und bekömmlich sein und den Menschen in seiner Entwicklung fördern. Was aber verstehen wir konkret unter Qualität, und welche Bedeutung hat der Geschmack in diesem Kontext? Unser Qualitätsverständnis geht weit über die Normen der Handelsklassen oder den Gehalt gesundheitsfördernder Inhaltsstoffe hinaus. Es bezieht sowohl das Produkt als auch den gesamten Wachstums- und Entwicklungsprozess mit ein und umfasst Aspekte wie Vitalität, Formkraft, Harmonie in Wuchs und Gestalt oder Reife.



Geschmack als Spiegel umfassender Qualität

Auch der Geschmack ist ein wichtiges Qualitätskriterium und bringt Genuss und Bekömmlichkeit mit sich. Gleichzeitig tritt in der Wahrnehmung von Geschmack zutage, was in einem Lebensmittel steckt; damit haben wir Zugang zum Wesen der Nahrung. Im Geschmack von Gemüse äußern sich die Anbauweise, die Standortbedingungen, vor allem aber die Eigenschaften der jeweiligen Sorte. Das Schmecken ist – zwar nicht trivial so doch – eine naheliegende und jedem Menschen zugängliche Methode zur Feststellung dieser umfassenden Qualität und kann zum Erlebnis werden. In der praktischen Züchtung bei Kultursaat machen wir uns das zunutze und stellen mit der Geschmacksauslese und Geschmacksbonitur den üblichen Züchtungskriterien systematisch etwas wirklich Neues und doch eigentlich Selbstverständliches zur Seite.

Jede Pflanze wird einzeln verkostet

Bei der Geschmacksauslese verkosten wir alle nach äußeren Merkmalen vorselektierten Pflanzen einzeln. Ausschließlich wohlschmeckende Exemplare werden züchterisch weitergeführt. Bei selbstbestäubenden Fruchtgemüse ist dieses Vorgehen verhältnismäßig einfach umzusetzen. Schmeckt eine Tomate besonders gut, kann von einer anderen Frucht der gleichen Pflanze Saatgut gewonnen werden.

Bei Fremdbestäubern dauert es erfahrungsgemäß etwas länger, bis erbliche Merkmalsausprägungen in der gewünschten Weise dauerhaft geändert sind. Eine besondere Herausforderung besteht bei zweijährigen Kulturen wie Rote Bete oder Möhre, weil das geerntete Gemüse im Folgejahr zur Saatgutgewinnung benötigt wird. Nach Überwinterung der vorselektierten Rüben verkosten wir daher im Frühjahr nur ein kleines Rübenstück und pflanzen die für gut befundenen, angeschnittenen Rüben für den Samenbau.

Differenzierte Geschmacksbeschreibung

Um den Erfolg der Geschmacksauslese zu prüfen, werden die Zuchtlinien im Nachbau – also in der Folgegeneration – verkostet und vergleichend beschrieben. Für diese umfangreiche Charakterisierung des Geschmacks haben wir spezifische Boniturlisten für nahezu jede Gemüseart entwickelt. Neben „Süße“ werden verschiedene erwünschte wie unerwünschte Attribute erfasst, was in eine differenzierte Geschmacksbewertung der getesteten Zuchtlinien und Sorten mündet.

Auf diese Weise entwickeln wir Sorten mit ausgewogenem, individuell-charakteristischem Geschmack. Lassen Sie sich von der genussvollen Verschiedenartigkeit unserer Züchtungen überzeugen!