

# „Die Qualität unseres Essens fängt bei der Züchtung an“

Christina Henatsch entwickelt seit 15 Jahren Gemüsesorten auf **Gut Wulfsdorf** in Ahrensburg. Am Sonntag stellt sie ihre Forschungs- und Züchtungsarbeit vor

LUTZ WENDLER

AHRENSBURG :: Die Schatzkammer, die Christina Henatsch angekündigt hat, ist ein kleiner Raum, in dem Regale stehen, die mit handschriftlich etikettierten grünen Plastikkisten gut gefüllt sind. Was auf den ersten Blick wie ein normales Lager wirkt, birgt tatsächlich großen Reichtum, nämlich die (potenziellen) Früchte von Jahren harter, geduldiger und systematischer Arbeit – und das Beste daran: Hier wird ein Schatz aufbewahrt, von dem viele Menschen profitieren und über den Besucher an diesem Sonntag bei einem Tag der offenen Tür in der Forschungshalle in der Allmende Wulfsdorf einiges lernen können.

Christina Henatsch bewahrt in der Kammer das Züchtungssaatgut auf, das sie in 15 Jahren auf Gut Wulfsdorf entwickelt hat. Samen von gut einem Dutzend Gemüsen, jedes davon in zahlreichen verschiedenen kultivierten Sorten. Einige davon sind Eigenzüchtungen, die Marktreife erreicht haben und beim Bundessortenamt mit Namen wie „Lucinde“ (Kopfsalat), „Philomene“ (Lauch), als „Pirol“ und „Roscho“ (beide Mangold-Sorten) registriert sind.

## Biologisch-dynamisch muss sich im Praxistest bewähren

Andere sind Erhaltungszüchtungen, mit denen der Standard von Sorten bewahrt wird. Und dann gibt es die vielen, die sich erst noch bewähren müssen. Christina Henatsch zeigt auf zwei Kisten auf dem Fußboden, in denen dicht gedrängt beschriftete Papiertütchen stehen. „Das sind neue Sorten, die ich zur Erprobung an Kollegen schicke und nach deren Zustimmung an Betriebe weitergebe, die sie im Erwerbsbau testen“, sagt sie. „Es ist entscheidend, eine gute Rückmeldung aus der Praxis zu bekommen. Nur wenn die Sorte gewollt wird, kann sie sich auf dem Markt behaupten.“

Die Kollegen sind die etwa 30 Züchter in Deutschland, der Schweiz und den Niederlanden, die zum 1994 gegründeten, durch Spenden finanzierten Verein Kultursaat gehören. „Ein weltweit einzigartiges Netzwerk, das Gemüsesorten nach biologisch-dynamischen Prinzipien so weiterentwickelt, dass sie für die

kommerzielle Nutzung geeignet sind. Das Ganze ist eine organische Entwicklung im Rhythmus der Natur, die entsprechend Zeit braucht. Henatsch erzählt, dass die Entwicklung einer neuen Sorte, die allen Qualitätskriterien genügen soll, über zehn Generationen reichen kann, was bei Pflanzen wie Möhren oder Lauch mit einer zweijährigen Vegetationszeit also 20 Jahre dauert.

Die Zucht ist für Henatsch „positive Selektion“. Was das praktisch bedeutet, ist am Küchentisch der Forschungshalle zu schmecken. Dort steht ein Sammelurium von 40 nummerierten Porzellanschälchen. Jede Schale enthält Stückchen eines gelben Gemüses, das Christina Henatsch und ihre aktuellen Azubis Lena und Alena verkosten – beide absolvieren hier eine Station ihrer praxisnahen freien Ausbildung in Demeter-Betrieben.

„Das hier ist der zweite Teil des heutigen Geschmackstests mit einem gelben Mangold“, sagt die 24 Jahre alte Lena. Und sie erzählt, dass 80 bis 100 der schönsten Bestände auf dem Feld ausgewählt, einzeln gekocht und nun im Vergleich probiert werden. Christina Henatsch führt eine Liste, die darüber entscheidet, welche man blühen lässt und weiter untersucht. Die Erfolgsquote ist hoch. „Von 40 getesteten Proben haben wir nur sechs direkt ausgeschlossen – drei Pflanzengenerationen vorher waren nur drei von 40 genießbar“, sagt sie.

Die Geschmacksprobe macht deutlich, wie wichtig das menschliche Maß für die Weiterentwicklung einer Kulturpflanze ist – im Selbstversuch wird sie sich im wahrsten Sinne des Wortes ein-

verleibt und auf Geschmack und Bekömmlichkeit getestet. Henatsch beschreibt die wesentlichen Qualitätskriterien im gesamten Selektionsprozess: „Die Pflanze wächst gut, sie sieht schön aus, ist lecker, gesund und gut zu ernten.“ Sie ergänzt: „Die Qualität unseres Essens fängt bei der Züchtung an.“

## Kulturpflanzen sind ein Abbild der menschlichen Entwicklung

Wie wichtig Erhalt und Fortentwicklung bewährter Sorten sei, zeige der technologische Fortschritt, der zunehmend Hybridrisorten hervorbringe. Christina Henatsch findet brachiale Methoden wie die Kreuzung unterschiedlicher Pflanzen im Labor erschreckend. „Hybridlinien sind Einwegprodukte, sie haben keine Zukunft. Die Sorten entwickeln sich nicht weiter.“ Bedenklich sei, dass aus diesen Pflanzen kein neues Saatgut gewonnen werden kann. „Kulturpflanzen sind Begleiter des Menschen seit mehr als 3000 Jahren. Sie sind ein Abbild der menschlichen Entwicklung.“

Wie wichtig die immer neue Kultivierung von Pflanzen und das Bewahren ihrer Qualitäten sei, könne man auch daran ablesen, dass Menschen zunehmend an Unverträglichkeiten und Mangelerscheinungen litten. Es sei also wichtig, dass Gemüse nährstoffreich sei, also zum Beispiel Mineralstoffe und antioxidative Flavonoide enthalte.

Was Vielfalt ist, zeigt Christina Henatsch auf einem Feld des Gutes. Mangoldsorten mit verschiedenen Farbakarakteristika wachsen neben üppigen gelben, grünen und gestreiften Zucchini. Im nahen Gewächshaus blühen Porree und Möhren und werden von Hummeln bestäubt. Brokkoli wächst sortenrein in einem Tunnelnetz, und die sehr unterschiedliche Entwicklung von Tomatensorten zeigt, dass die Selektion hier noch viel mehr als die aktuelle vierte Generation brauchen wird.

Für Christina Henatsch ist Gemüseanbau kein Geschäft, sondern Teil einer ganzheitlichen Betrachtungsweise von Natur und Kultur des Menschen. In diesem Sinne zitiert sie Friedrich Schiller: „Suchst du das Höchste, das Größte?/Die Pflanze kann es dich lehren./Was sie willenslos ist, sei du es wollend/– das ist's!“



Produkte biologisch-dynamischer Landwirtschaft: Christina Henatsch präsentiert auf einem Feld in Wulfsdorf von ihr gezüchtete gelbe Zucchini Lutz Wendler (5)



Alena (l.) und Lena machen eine freie Ausbildung in Demeter-Betrieben



Von der Züchtung zum marktreifen Produkt: Gemüseboxe im Kühlraum



Gräser, die im Zuchtexperiment als Getreidepflanze entwickelt werden



Züchtung von Cherry-Tomaten in der vierten Generation im Gewächshaus

## Offenes Haus

Seit 15 Jahren betreibt Christina Henatsch die Kulturpflanzenentwicklung in Wulfsdorf. In der Forschungshalle der Allmende Wulfsdorf (Borknampsweg 38) informiert sie Sonntag, 16. Juli, von 15 bis 18 Uhr über ihre Arbeit in den vergangenen 15 Jahren. Es gibt Tee, Kaffee und Kuchen und einen Rundgang zum Feld und Gewächshaus. (wend)

**Erdbeeren und Himbeeren**  
SELBST PFLÜCKEN UND FRISCH-VERKAUF  
**neuer Standort**  
SALEMSTRASSE  
SCHMILAU → SALEM  
HOF HADENFELDT  
23911 Schmilau · Tel. 0 45 41 / 89 87 10

Peter Riechers  
Baumschulen  
lila-purpur  
16,50 €  
öfterblühend

Autohaus Hammor GmbH  
kauft PKW aller Art  
ab Bj. 2000.  
Tel.: 0 45 32 / 82 16

abendblatt.de

Bis zu 50 % reduziert!  
• Bademoden  
• Strandkleider  
• Nachtwäsche  
www.leandra-lingerie.de  
Rathausstr. 3 • 22941 Bargtheide  
Tel. 04532/28 44 11  
www.leandra-lingerie.de

HU\* inkl. AU für alle PKW nur € 85,-!  
Betriebsferien 24.7.-6.8.17 bei fristgerechtem Abnahmetermin  
(außer Gasfahrzeuge) \*HU wird durch TÜV-Nord für € 74,35 erbracht  
50 Jahre GERHARDT DIETRICH AUTOFIT  
Lübecke Straße 30 • 22949 Ammersbek  
Telefon: 040 / 605 13 54 • info@autofit-dietrich.de  
• Kfz-Meisterbetrieb • Reparatur + Handel  
• HU-Abnahme im Hause • Ersatzwagen-Service  
• Abgasuntersuchungen • Abhol- und Bringservice  
• Reifeneinlagerung  
Wir sind stets für Sie und Ihr Fahrzeug da.  
Audi Kia Hyundai VW Peugeot  
Skoda Toyota Renault Opel

Autohaus Riegel  
Vorbürgstr. 15-19  
22346 Trittau  
Tel. 04154/2257  
BMW + MINI Service  
KIA KIA MOTORS  
Autorisierte Vertragswerkstatt  
Werkstattservice  
Garantieabwicklung  
www.AUTOHAUSRIEGEL.de

20 Jahre  
Goldschmiede BARGTHEIDE  
Goldschmiede und Galerie  
Inh. Birgit Vautz  
Bilderausstellung und Verkauf  
Bahnhofstraße 5 a  
22941 Bargtheide  
Tel. 0 45 32 / 282 7089  
• Anfertigung, Umarbeitung und Reparaturen von Schmuck  
• Batteriewechsel bei Uhren  
• Austausch von Lederarmbändern

ROSE Weg der Sinne®  
Zieht Bienen an!  
Schmetterlingsflieder in Blüte ab 9,95 €  
Beerenobst mit Frucht Stachelbeeren, Johannisbeeren ab 7,95 €  
Lavendel 4 Liter Topf 5,99 €  
Polsterglockenblume 1 Liter Topf 2,49 €  
Ihr Garten hat Freunde  
Höhenkamp 2 • 22145 Braak  
Telefon: 040/675 95 0-0  
Mo bis Do 9.00 - 18.00 Uhr  
Fr 9.00 - 18.30 Uhr • Sa 9.00 - 18.00 Uhr  
So 10.00 - 16.00 Uhr  
www.baumschulen-riechers.de

Der Rosenhof Großhansdorf 2 präsentiert  
**Sommerfest mit Irish Folk Music**  
am Freitag, dem 21. Juli 2017, um 16.00 Uhr  
Unser Programm:  
• Das diesjährige Sommerfest feiern wir in gemütlicher Atmosphäre bei irischem Bier und Whisky mit der Folk Band Glenfiddle  
• Unser Gastronomie-Team verwöhnt Sie mit köstlichen Kuchenvariationen sowie Spezialitäten vom Grill  
(Preis: € 15,00 inkl. Kuchen und Grillbuffet)  
Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung!  
Rosenhof Großhansdorf 2 Seniorenwohnanlage  
Betriebsgesellschaft mbH • Hoisdorfer Landstr. 72  
22927 Großhansdorf • Telefon 04102/69 90 69

anzeigen-neu.abendblatt.de  
Nichts liegt näher als die Haspa. In Stormarn und Hamburg.  
140 Filialen in Hamburg, fünf in Stormarn. 360 eigene Geldautomaten. 5.000 engagierte Mitarbeiter. Die Haspa ist die Bank für die Metropolregion Hamburg. Hier bekommen Sie alle Finanzdienstleistungen aus einer Hand. Egal wo sie wohnen oder arbeiten, die Haspa ist in Ihrer Nähe. Zum Beispiel hier:  
Filiale Ahrensburg Rathausplatz 8 Tel. 04102 8861-1210 Auch samstags geöffnet.  
Filiale Glinde Mühlenstr. 1 Tel. 040 3579-6270 Auch samstags geöffnet.  
Filiale Rahlstedt Rahlstedter Bahnhofstr. 31 Tel. 040 3579-5987 Auch samstags geöffnet.  
Filiale Bargtheide Rathausstr. 24 Tel. 04532 2023-1120  
Filiale Reinbek Hamburger Str. 1 040 3579-2312  
Filiale Barsbüttel Am AKKU 9 Tel. 040 3579-2111  
Wir haben noch freie Schließfächer für unsere Kunden!  
Filiale Rahlstedt Sieker Landstr. 33 Tel. 040 3579-5956  
Filiale Rahlstedt Schweriner Str. 9 Tel. 040 3579-5995  
Meine Bank heißt Haspa.  
Hamburger Sparkasse