

## Vergessene Kulturpflanzen – Wildgemüse

### Eva Marie Hering

Vergessene Kulturpflanzen wurden ursprünglich vom Menschen kultiviert, jedoch verloren sie an wirtschaftlicher Bedeutung, so dass sie heutzutage selten auf dem Markt und noch seltener auf dem Speisezettel zu finden sind. Sie gelten aber strenggenommen nicht als Wildgemüse. Letzteres sind Arten, die durch den Mensch keine Beeinflussung erfahren haben, aber durchaus genutzt werden können. Vergessene Kulturpflanzen waren vor ihrer Kultivierung ebenfalls Wildpflanzen, die sich jedoch von heutigen Wildformen unterscheiden [1]. Kenntnisse über vergessene Kulturpflanzen entstammen historischen Gartendarstellungen und Pflanzenlisten [2].

#### Problematik

Es ist eine Verarmung an Kultursorten aus den gemäßigten Breiten festzustellen [2], über den reichlich gefüllte Supermarktregale mit meist exotischen Gemüsen (zu diesen zählt streng genommen auch die Tomate, da eingeführt) nur oberflächlich hinweg täuschen können. Derzeit werden ca. 30 Gemüsesorten verkauft, um das Jahr 1885 herum waren es noch 60 Sorten mehr, nachzulesen in [3]. Eine derartige Reduzierung des Artenspektrums birgt vielfältige Gefahren. Neben der Gefahr des Aussterbens steht die größere Anfälligkeit von neueren Arten gegenüber Schädlingen. Ihre dominante Stellung haben sie sich durch Eigenschaften erarbeitet, welche eine wirtschaftlichere, sprich kostengünstigere Kultivierung ermöglichen. Die Profitorientierung der modernen Landwirtschaft trägt also einen großen Teil zur Reduktion des genutzten Artenspektrums bei [2]. Auch die Rolle der Politik darf in diesem Zusammenhang nicht unterschätzt werden. Letztendlich wird vom Verbraucher das Gemüse geschätzt und gekauft, dass in großen Mengen angebaut wird und dass auch sonst sprichwörtlich „in aller Munde“ ist.

Weitere Faktoren, die ein Vergessen ehemals hochgeschätzter Kulturpflanzen bedingt haben, sind Wohlstand und Verdrängungsmechanismen. Wohlstand hat das Spektrum der genutzten Arten einerseits erhöht, andererseits erniedrigt: Durch den Verzehr von ungewöhnlichen Arten wie dem Meerkohl (Bleichgemüse, aufwändige Kultivierung) wurden Statussymbole generiert. Andererseits wurden mit zunehmendem Wohlstand Gemüsesorten wie die Brassica-Kohle zusehends

verschmätzt, da als „Arme-Leute-Essen“ abgestempelt.

#### Arten

Zu den vergessenen Kulturpflanzen zählen:

Alexanders, Algiersalat, Amarant, Cardy, Einhornpflanze, Eiskraut, Erbeerspinat, Erdbirne, Erdmandel, Erzengelwurz, Etagenzwiebel, Gartenmelde, Gartensauerampfer, Gemüseampfer, Gemüsemalve, Guter Heinrich, Haferwurzel, Hirschhornwegerich, Kerbelrübe, Knollen-Platterbse, Kohlrübe, Lattich, Löwenzahn, Mairübe, Malabarspinat, Mangold, Meerfenchel, Meerkohl, Mondbone, Neuseeländerspinat, Oca, Okra, Palmkohle, Pastinak, Peruanische Knollensellerie, Portulak, Puffbohne, Quinoa, Rapunzelglockenblume, Schildampfer, Schinkenwurzel, Schlangenrettich, Schwarzwurzel, Spargelbohne, Spargelerbse, Spargelsalat, Speiseklette, Speise-Platterbse, Süßdolde, Topinambur, Türkische Rauke, Ullucis, Wachskürbis, Wiesen Kohl, Winterheckenzwiebel, Winterpostelein, Zuckerwurzel.

#### Artenbeispiele

In der umseitigen Tabelle werden, exemplarisch für die übrigen vergessenen Kulturpflanzen, Beispiele angeführt und gegebenenfalls Hinweise auf Inhaltsstoffe und Verzehrmöglichkeiten gegeben.

#### Literatur

- [1] Lieberei, Reisdorf & Franke. 2007. Nutzpflanzenkunde, Thieme.
- [2] Koller, B. 2001. Gemüse Inkognito, Arche Noah
- [3] „le jardin potager“ von Vilmorin-Andrieux (1885)
- [4] Neuer Apothekergarten Ulm, Die Natur – Quelle wertvoller Arzneien.

<b>Name</b>	<b>Wiss. Name</b>	<b>Familie</b>	<b>Verzehr</b>	<b>Inhaltsstoffe</b>
Gartenmelde „Spanischer Salat“	<i>Atriplex hortensis</i>	Chenopodiaceae	Blätter Spinat oder Salat	Vitamin C
Mangold	<i>Beta vulgaris ssp. vulgaris var. cicla</i>	Chenopodiaceae	Blätter Spinat	Oxalsäure
Haferwurzel „Habermark“	<i>Tragopogon porrifolius</i>	Asteraceae	Wurzel; Geschmack nach Austern	
Nachtkerze	<i>Oenothera biennis</i>	Onagraceae	Blätter als Salat, Öl aus Samen	Γ-Linolensäure
Guter Heinrich	<i>Chenopodium bonus-henricus</i>	Chenopodiaceae	Blätter Spinat, Rhizom als Kon- fekt, Spross als Spargel	
Cardy	<i>Cynara cardunculus</i>	Asteraceae	Hüllblätter	Heilpflanze (Leber), vegetarisches Lab
Zuckerwurzel	<i>Sisum sisarum</i>	Apiaceae	Wurzel	
Puffbohne	<i>Vicia faba var. faba</i>	Fabaceae	Samen	viel Eiweiß
Linse	<i>Lens culinaris</i>	Fabaceae	Samen	

