

Vielfalt Schmeckt

Bio-Wertschöpfung mit
bedrohten Kulturpflanzen



Eckdaten

Laufzeit: 01.01.2021 – 31.12.2023

Projektpartner: [ProSpecieRara Deutschland gGmbH](#), [Rinklin Naturkost](#), [BODAN Großhandel für Naturkost](#)

Projektmitarbeiterinnen: Ann-Kathrin Söllner (in Elternzeit), Annika Leistikow, Annika Woltjen

Projektziele: Aufbau von Bio-Wertschöpfungsketten mit traditionellen, samenfesten Sorten (Gemüse, Getreide, Obst)

Fördersumme: ~120.000 €

Webseite: www.vielfaltschmeckt.de



Warum ProSpecieRara?

- Samenfeste, vom Aussterben bedrohte Sorten
- Nostalgie: wuchs schon in Omas Garten
- Lokale Spezialitäten mit besonderer Form & Farbe
- Oft mehr Geschmack = mehr Nährstoffe und sekundäre Pflanzenstoffe



Erste Ergebnisse und Ausblick



Die alte Apfelsorte 'Seestermüller Zitronapfel' trägt das Gütesiegel 'ProSpecieRara'. Hier fotografiert von Dr. Ulrich Mayr, stellvertretender Geschäftsführer am Kompetenzzentrum Obstbau Bodensee (KOB) in Biberdorf und Leiter der Sorten-erhaltungszentrale BVA. Weitere Infos unter: www.bodan.de/prospecierara • www.vielfaltschmeckt.de • www.prospecierara.ch

Rubrik:

Obst / Gemüse

Themen in dieser Meldung:

Druckversion

Weiterempfehlen per E-Mail



»Vielfalt schmeckt« wird erweitert auf Obst, Getreide und mehr

01.09.2021 | ProSpecieRara Deutschland gCmbH

Das Projekt „Vielfalt Schmeckt“ zur Vermarktung alter Sorten geht mit neuem Fokus in die zweite Runde. In Zukunft möchten die Öko-Bio-Handel Anbieter, sondern auch bei BODAN mit dem Gütesiegel „ProSpecieRara“ den Geschmack gibt's ab September

Das im März 2017 von Rinklin und Bodan bringen alte Sorten zurück in den Handel und damit zu den Kunden der Bioläden in Süddeutschland

„VIELFALT SCHMECKT“
Rinklin und Bodan bringen alte Sorten zurück in den Handel

14.08.2021 von Katrin Mühl

Alle Sorten neu entdeckt: Seestermüller Zitronapfel

Inhalt Artikel Kommentare

↳ Mehrwert für Bioläden

Die Bio-Großhändler erweitern ihr Projekt „Vielfalt schmeckt“:
 Neben Gemüse, das fast niemand mehr kennt, wollen sie nun unter anderem auch ungewöhnliche Sorten an Obst und Getreide anbieten.

Über die regionalen Bio-Großhändler Rinklin Naturkost und Bodan kommen Bioläden immer wieder an Gemüsesorten, die kaum einer mehr kennt. Faustgroße Ochsenherz-Tomaten, zum Beispiel, die aussehen, wie sie heißen. Oder der Grünkohl „Lerchenzungel“ mit seinen langen, feingekrausten Blättern. Aber auch runde Auberginen mit violett-weißen Streifen waren im

wurden, alte Gemüsesorten in die Bioläden legen. So ist das ProSpecieRara-Gütesiegel in



Beliebte ProSpecieRara-Sorten



„Seestermüher Zitronenapfel“, KOB
Bavendorf & Ökobo



„Hörbülle“, Moosfeld



„Ochsenherztomate“, Naturgut
Hörnle



Paprika ‚Cardinal‘, Naturgut
Hörnle



Ringelbete ‚Tonda di Chioggia‘, Hof
Ibele



Schwarzkohl ‚Nero di Toscana‘, Hof
Ibele



Vielfalt Schmeckt im Bioladen

- Kistenecken
- Echt-Bio-Anstecker
- Rezeptpostkarten
- Sorten-Info-Sheets
- Verkostungen





Vielen Dank für die Aufmerksamkeit 😊

„Vielfalt Schmeckt“ ist ein gemeinsames Projekt von ProSpecieRara, Rinklin und BODAN für den Erhalt der Kulturpflanzenvielfalt. Das Projekt wird gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestags im Rahmen des Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN).



Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

BÖLN

Bundesprogramm Ökologischer Landbau
und andere Formen nachhaltiger
Landwirtschaft