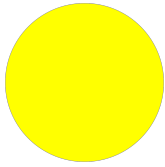
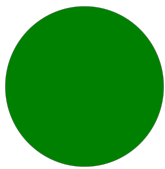


GEMÜSESCHILDER-LESEHILFE



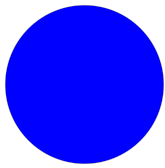
Stückpreis

Sorten mit einem **GELBEN** Punkt müssen nicht abgewogen werden, ihr Preis gilt pro Stück/Bund/Topf. Schreibt den Preis bitte trotzdem mit auf euren Wiegezettel (so: Gurke 3x 1,28), dann müssen wir ihn nicht an der Kasse langwierig aus einer Liste heraussuchen.



Regional

Sorten mit einem **GRÜNEN** Punkt sind regional. Das ist ein sehr relativer Begriff - in unserem Fall meinen wir damit: Von Höfen aus Hamburg, dem nördlichen Niedersachsen, Mecklenburg-Vorpommern und Schleswig-Holstein, einsehbar online unter www.hoefe.bio.

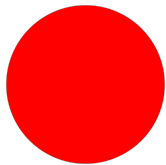


Aus CMS-freiem Saatgut

Sorten mit einem **BLAUEN** Punkt sind aus CMS-freiem Saatgut gezogene Hybride. Nahezu alle gängigen Gemüsesorten, die heutzutage auf dem Markt zu kriegen sind, sind steril. Es handelt sich um sogenannte **Hybride**, das sind Hochleistungspflanzen, die durch Kreuzung zweier Inzuchtlinien entstehen. Diese Hybride sind in der ersten Generation sehr ertragreich und formstabil, für den Nachbau aber nicht zu gebrauchen. So muss für jede Aussaat Saatgut neu gekauft werden, anstatt dass Landwirte wie traditionell üblich einen Teil der Ernte als Saatgut für die Aussaat zurückbehalten können. Hybrides Saatgut kann mit klassischen Züchtungsmethoden hergestellt werden - also durch Kreuzung über mehrere Pflanzengenerationen - oder im Schnelldurchlauf im Labor, mit einem Verfahren, von dem manche sagen, es sei im Grunde Gentechnik, und andere nicht. Letzteres sind dann die sogenannten **CMS-Hybride**. Hybride sind in aller Regel wesentlich bedürftiger und weniger widerstandsfähig als herkömmliche Nutzpflanzen und daher sehr oft angewiesen auf besonders viele Zuwendungen, wie z.B. die Verwendung von allerlei Agrarchemie, und: Beide Sorten Hybridpflanze tragen zu einer starken Abhängigkeit von

Saatgut-Konzernen bei, die damit faktisch eine Art Copyright für die betreffenden, den Markt deutlich dominierenden Sorten haben. Nicht zu vergessen der Verlust von pflanzengenetischer und kulinarischer Vielfalt: Alte, über Generationen an regionale Gegebenheiten angepasste, widerstandsfähige, besondere Sorten sind immer weniger zu finden, und die Züchtung neuer Sorten geschieht nicht lokal und angepasst in der Landwirtschaft, sondern global gleichmachend im Konzern.

In vielen Fällen haben wir daher heute keine Alternativen zu den Hybriden mehr. **Die Anbauverbände Bioland, Demeter und Naturland verbieten inzwischen ihren Mitgliedern den Handel zumindest mit CMS-Hybriden**; nichtsdestotrotz sind auch hier die allermeisten Gemüsen zwar cms-freie, aber doch hybride Sorten.



Samenfest

Sorten mit einem **ROTEN** Punkt sind samenfest.

In der Bio-Branche wird einiges an ehrenwerter Pionierarbeit betrieben, um die Abhängigkeit von

Hybrid-Sorten (s.o. unter "CMS-frei") zu verkleinern: Es gibt inzwischen eine Reihe in mühsamer Nach- oder Neuzüchtung hergestellte vermehrungsfähige, hochwertige Alternativen zu den üblichen Hybridgemüsen, denen wir als Laden immer den Vorzug geben, wenn wir sie kriegen können. Die Ratio dahinter ist: Die Grundlagen unserer Ernährung dürfen nicht monopolisiert werden, sie sind Allgemeingut, ihre Privatisierung macht uns abhängig von Leuten, von denen wir nicht abhängig sein wollen.

Häufig sind die Erträge dieser **samenfesten Sorten** geringer, und das schlägt sich auch im Preis der Ware nieder - aber in den meisten Fällen sind sie geschmacklich den rein auf Optik und Leistung getrimmten Hybriden überlegen und deswegen nicht nur aus ideellen Gründen ihr Geld wert.