

## Rettung für den „Roten Heinz“

### Wer dafür sorgt, dass leckere alte Tomaten-, Kartoffel- und Apfelsorten nicht einfach so erschwinden.

’Roter Heinz‘ und ’Onkel Gustav‘ – so heißen nicht nur oft schrullige Verwandte, sondern auch alte Tomatensorten. Von klein und rund bis länglich gelb und grün gesprenkelt ist für jeden Geschmack etwas dabei: Mehr als 130 Sorten baut der Gemeinschaftsgarten Acker Pella in Langenhagen bei Hannover an – zur Erhaltung der Artenvielfalt. Und die Nachfrage steigt. „In diesem Jahr war der Ansturm so groß, dass wir den Jungpflanzenverkauf früher einstellen mussten“, sagt Jan Heeren, der 2013 zusammen mit Maren Ihnen den gemeinnützigen Verein Acker Pella e. V. gegründet hat. „Schließlich brauchen wir auch selbst noch Tomatenpflanzen – für die Saatentnahme.“

Der Start der Initiative war eher Zufall. Eigentlich wollten sie nur einen Garten für sich und Freunde finden. Als sie die alte Gärtnerei kauften, sollte sie für alle zugänglich sein. „Wir haben schnell gemerkt, dass es nicht geht, hier nur was für sich zu machen, deshalb haben wir den Verein gegründet. Wir essen selbst gerne Tomaten, aber wir haben ja auch noch anderes Gemüse und engagieren uns auch im Umweltbildungsbereich.“ Heeren ist im Hauptberuf Landschaftsarchitekt, Ihnen ist beim BUND Niedersachsen zuständig für Kampagnen und Aktionen.

Ihr Antrieb? Die biologische Vielfalt erhalten und verbreiten – für besseren Geschmack, aber auch als Antwort auf die Klimakrise. Schließlich schwindet die Sortenvielfalt seit Jahren, bedingt durch die industrielle Landwirtschaft, die auf Ertrag statt auf Vielfalt setzt und den Anbau in Monokulturen. Globale Vorreiterin ist die indische Umweltaktivistin Vandana Shiva, die sich für den Erhalt alter Sorten einsetzt, insbesondere für indische Kleinbauernfamilien. Denn: Viele alte Sorten



Text & Fotos  
JESSICA JUNGBAUER

- BILDER:**
- 1 Acker-Pella-Ko-Gründerin Maren Ihnen versteht ihr Gärtnereiprojekt als ein sehr politisches
  - 2 Die Tomate findet man nicht einfach so im Supermarkt: ’Goldenes Pfläumchen‘
  - 3 Tomatensorte ’Roter Heinz‘: eine von 130 Sorten, die bei Hannover angebaut werden
  - 4 Mitinitiator Jan Heeren bei der Arbeit im Gewächshaus
  - 5 Blütenschutz gegen Fremdbestäubung, um die Sorte rein zu halten

sind regional angepasst, kommen besser mit dem jeweiligen Klima und Boden zurecht und bringen stabile Ernten, da sie weniger anfällig für Schädlinge sind. Zudem trägt eine reiche Sortenvielfalt zu einer besseren Bodengesundheit und einer robusteren Biodiversität bei – im Kampf gegen die Klimakrise.

Die Kunden sind Privat- und Kleingärtner. Ihr Hauptgeschäft findet von April bis Mai statt, wenn sie die Jungpflanzen verkaufen. Im Sommer, wenn die Tomaten reif

sind, werden die Samen entnommen, um sie für das nächste Jahr zu vermehren. Die Tomaten selbst werden zu Soße eingekocht, getrocknet, an Freunde und Nachbarn abgegeben oder gespendet. „So edel der Ansatz der Erhaltung ist, er hat auch seine Grenzen“, sagt Heeren. „Braucht man wirklich 15 verschiedene rote Salattomaten? Das ist viel Arbeit, das sortenrein hinzubekommen.“ Er zeigt auf kleine Beutelchen, die um die Tomatenblüten hängen. „Die sorgen dafür, dass die Pflanze nicht

fremdbestäubt wird und dass sie sich nicht durchkreuzt. Die Tomate ist ja selbstbefruchtend, aber sie kann auch durch Insektenanflug von einer anderen Sorte bestäubt werden.“

Heeren und Ihnen probieren immer wieder hier und da von den Sträuchern. „Wir arbeiten auch viel mit alten Tomatensorten wie ’Aurelia‘ und ’Harbinger‘, einer sehr alten deutschen Sorte. Diese wurde in den 1930er-, 40er-Jahren gezüchtet“, sagt Heeren. „Uns ist immer wichtig, dass die Sorte samenfest ist und nicht irgendein Hybrid. Es gibt auch schöne samenfeste Sorten, die noch nicht so alt sind, aber trotzdem sehr gut schmecken. Denn es heißt immer: Oh, die historischen alten Sorten! Aber das muss nicht immer so sein.“ Heeren führt in den nächsten Gang zu seiner Lieblingsorte, einer leuchtend roten Cocktailtomate mit leichter Herzform. „Das ist die ’Ruthje‘, eine relativ neue Sorte. Sie ist erst 20 Jahre alt, sehr ertragreich, hat einen tollen Geschmack, ist superstabil und samenfest. Das heißt, ich kann sie weiterziehen.“

Wie kommt es dann, dass man im Supermarkt oft nur die immer gleichen roten Rispen-, Cocktail- und Cherrytomaten findet? „Da der Biolandbau nicht mit Kunstdünger arbeitet, möchte man stabile Sorten. Und das geht meist über Hybridpflanzen“, erklärt Heeren. „Bei denen ist aber leider das Problem, dass durch diese Züchtung die Inhaltsstoffe, die Vitamine und Mineralien reduziert wurden und auch der Geschmack. Das sind tolle Pflanzen, die Tomaten können aus einem Meter Höhe auf den Boden fallen und gehen nicht kaputt. Das ist ein Kriterium für guten Transport. Aber daher die gewisse Gleichmacherei im Supermarkt. Es ist eben ein Massenprodukt.“

In Deutschland gibt es noch diverse weitere Initiativen, die sich für die Erhaltung traditioneller Obst- und Gemüsearten engagieren: So spezialisieren sich die Tomatenretter bei Hamburg ebenso auf bunte, alte Sorten. Der Herzapfelhof im Alten Land bewahrt alte Apfelsorten und führt über 250 verschiedene Arten. Unter dem Namen



Kartoffelvielfalt baut Familie Ellenberg seit 1984 Kartoffeln in der Lüneburger Heide an – und ist bekannt dafür, die Petition „Rettet ’Linda‘“ zum Erhalt der alten Kartoffelsorte gestartet zu haben, die schließlich dazu führte, dass ’Linda‘ wieder auf dem Markt ist.

Regional und ökologisch – aber Acker Pella geht noch viel weiter. „Wir versuchen hier alles nachhaltig im Sinne des Naturschutzes zu gestalten“, sagt Heeren. Deshalb bauen sie Nisthilfen, pflanzen bienen- und insektenfreundliche Stauden an, schaffen Totholzstrukturen und beliefern Naturschutzverbände mit Wildpflanzen, die dann zur Förderung bestimmter Arten wieder in die freie Natur gepflanzt werden. Als nahezu einzige Gärtnerei in Deutschland baut Acker Pella ihre Tomaten, aber auch das weitere Gemüse torffrei an. Wie das funktioniert? Ihnen winkt zu sich und führt zu einem schwarzen Erdhügel hinter dem Glashaus: eine fein abgestimmte Mischung aus Kompost, Rindenhumus und Perlite. Viele Gärtnereien würden wohl den Kopf schütteln. „Wir wollen zeigen, dass es möglich ist“, sagt Ihnen. Denn gemeinschaftlich gärtnern heißt für

Acker Pella auch, sein Wissen zu teilen. Und Projekte anzustoßen, die wirtschaftlich orientierte Unternehmen so nicht ausprobieren können. „Wir erhoffen uns, dass wir irgendwann überflüssig werden. Dass auch andere Betriebe auf diese Sparte aufspringen und sagen: Wir setzen auf torffrei, samenfest, Wildstauden ...“ Darüber hinaus beziehen sie eine klare politische Position. Denn die alten Tomatensorten ziehen auch Leute an, die nur deutsche Sorten wollen. „Wir haben tatsächlich auch Kunden wie Corona-Leugner, Klimawandelleugner und Impfgegner. Deshalb kommunizieren wir zum Beispiel bewusst, dass das gesamte Team geimpft ist“, sagt Heeren.

Demnächst gehen sie noch einen Schritt weiter: „Nächstes Jahr nehmen wir eine weitere Sorte mit auf. Sie heißt ’Philamina‘, wird aber auch als ’Friday‘ geführt – denn von jeder Portionstüte spenden die Anbieter 20 Cent an Fridays for Future. Weil sie sagen: Was wir machen, ist politisch und Teil des Klimaschutzes“, sagt Heeren. „Wir werden diese Sorte kultivieren und den gesamten Erlös an Fridays for Future spenden oder an die BUNDjugend oder die Naturschutzjugend. Denn was diese Generation macht, ist sehr wichtig und muss Gehör bekommen.“

