



Konzentration vor dem Start: Kerstin Krug und Clemens Lüddecke testen Möhrensorten.

(Foto: Ganster)

## SAATGUTKONFERENZ

# Süsse und nussige Raspel

Möhrentestessen als wissenschaftliche Aufgabe. Die Teilnehmer der Saatgutkonferenz mußten dazu Spreu vom Weizen, oder besser: Starca von Rothild trennen.

**WITZENHAUSEN** ■ Andächtiges Kauen füllt den Raum. Grobe orangene Raspel verschwanden langsam zwischen den Lippen angehender Landwirte und Agrarwissenschaftler. Mahlende Kiefer prüfen Aroma, Süße und nussigen Geschmack von Starca, der Langen Roten Stumpfen und Bole-ro und benoten dabei die geschmackliche Qualität von bio-

logisch angebauten Züchtungen, deren Herkunft und Namen sie zu diesem Zeitpunkt noch nicht kennen.

### Erhalt von Sorten

Das Sortenessen ist ungewöhnlicher Tagesordnungspunkt der Saatgutkonferenz, die in dieser Woche von Studierenden der Ghk am Teilstandort Witzenhausen organisiert worden ist. Dabei geht es vor allem um den Erhalt interessanter Sorten für den Ökologischen Landbau und um Weiterzüchtungen, um sich die Unabhängigkeit von Saatgutkonzernen und damit die Gentechnikfreiheit zu erhalten.

„Nicht nur rumprobieren,

sondern eine genaue wissenschaftliche Arbeit“ sollte nach den Worten von Dietrich Bauer am Dienstag von den Konferenzteilnehmern geleistet werden. Dazu wurden den 42 Probanden fünf Karotten-Sorten zur Bewertung vorgelegt. In einem sechsten Schälchen lag eine doppelte Probe. Nur wem Raspelhäufchen Nummer zwei und sechs gleich gut schmeckten, bestand den Test. Was immerhin 36 Teilnehmern auf Anhieb gelang, bestätigten die Organisatoren nach Auswertung des Tests. Damit erreichte Bauer auch schon sein wichtigste Ziel: den Studierenden vor die Geschmacksnerven zu führen, wie unterschiedlich die gelbe Feldfrucht schmecken

kann. Und zwar nach biologischem Anbau, gänzlich ohne Gentechnik.

Seit Jahrzehnten beschäftigt sich Dietrich Bauer als Landwirt mit biologisch-dynamischen Anbau- und entsprechenden Züchtungsmethoden. Zwei Sorten aus eigener Züchtung vom Dottenfelder Hof bei Bad Vilbel stellte Bauer den kritischen Geschmacksnerven der Studierenden vor. „Ich bin überzeugt, daß unsere Züchtungen besser sind“. Ihnen räumten die Tester zwar nicht so klar wie erhofft die ersten Ränge ein, aber einig waren sich die wissenschaftlich Kauenden bei der Einordnung der geschmacklich ärmsten Möhre, einer Hybridsorte. (mgx)