

# Vielfalt Schmeckt

Bio-Wertschöpfung mit  
bedrohten Kulturpflanzen



# Eckdaten

Laufzeit: 01.01.2021 – 31.12.2023

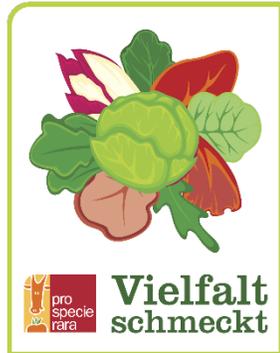
Projektpartner: [ProSpecieRara Deutschland gGmbH](#), [Rinklin Naturkost](#), [BODAN Großhandel für Naturkost](#)

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](http://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 Zitronenapfel' trägt das Gütesiegel 'ProSpecieRara'. Hier fotografiert von Dr. Ulrich Mayr, stellvertretender Geschäftsführer am Kompetenzzentrum Obstbau Bodensee (KOB) in Biberach und Leiter der Sorten-erhaltungszentrale BVA. Weitere Infos unter: [www.bodan.de/prospecierara](http://www.bodan.de/prospecierara) [www.vielfaltschmeckt.de](http://www.vielfaltschmeckt.de) [www.prospecierara.ch](http://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-Biogroßhändler Rinklin und Bodan anbieten, sondern auch Getreide. Das Gütesiegel „ProSpecieRara“ schmeckt gibt's ab September

Das im März 2017 von Rinklin und Bodan initiiert 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 Zitronenapfel

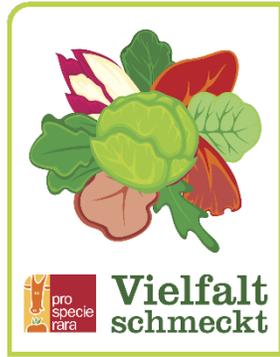
**Inhalt** Artikel Kommentare

↳ 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



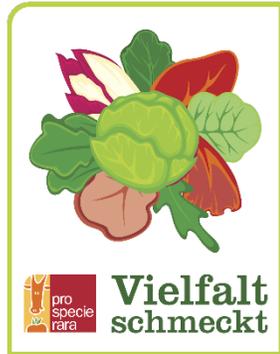
Paprika ‚Cardinal‘, Naturgut  
Hörnle



Ringelbete ‚Tonda di Chioggia‘, Hof  
Ibele

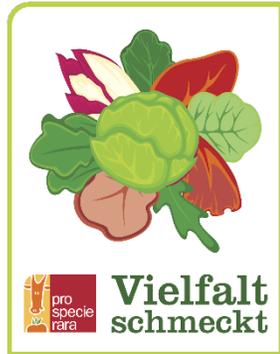


Schwarzkohl ‚Nero di Toscana‘, Hof  
Ibele



# 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