

Zeitschrift: Topiaria helvetica : Jahrbuch

Herausgeber: Schweizerische Gesellschaft für Gartenkultur

Band: - (2019)

Artikel: "Zuckererbsen für jedermann" : Vielfalt im Samengarten der Familie Zollinger im Unterwallis

Autor: Lerch, Gabi

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-842318>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 14.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

«Zuckererbsen für jedermann»

Vielfalt im Samengarten der Familie Zollinger im Unterwallis

GABI LERCH

Wir wollen auf Erden glücklich sein,
Und wollen nicht mehr darben;
Verschlemmen soll nicht der faule Bauch,
Was fleißige Hände erwarben.

Es wächst hienieden Brot genug
Für alle Menschenkinder,
Auch Rosen und Myrten, Schönheit und Lust,
Und Zuckererbsen nicht minder.

Ja, Zuckererbsen für jedermann,
Sobald die Schoten platzen!
Den Himmel überlassen wir
Den Engeln und den Spatzen.

Heinrich Heine,
Deutschland. Ein Wintermärchen, 1844

Karminrote Mohnblüten bewegen sich fragil im Wind, dazwischen ragen deren Kapselfrüchte, die Hunderte von Samen beherbergen, majestätisch gegen den Himmel. Die leuchtend goldenen Ähren reifender Gerste bilden zusammen mit den locker überhängenden Roggenblüten einen farblichen Kontrast dazu. Stangenbohnen, welche Erinnerungen an den grossmütterlichen

«Das Samenkorn hält die Zeit an. Wir und auch es selbst wissen nicht, wie lange. Es wartet, bis der Augenblick gekommen ist. Es hält die Zeit an und löscht sie aus. Zwischen dem Augenblick seiner Geburt aus der Frucht und dem Augenblick seines Wachstums geschieht nichts. Über Wochen, Monate, Jahre. Manchmal über Jahrhunderte.

Dieses Nichts löscht die Zeit aus, aber es birgt das Leben in sich. [...] Es ist das spektakulärste Beispiel einer perfekten und vollständigen Ökonomie.»

Gilles Clément,
Gärten, Landschaft und das Genie der Natur /
Jardins, paysage et génie naturel, 2012

Gemüsegarten wecken, ranken sich verhalten um die zeltartig angeordneten, mannshohen Bambusstecken, während Sojabohnenpflanzen mit ihren ovalrunden und sattgrünen, klar geäderten Blättern einen Hauch Exotik verströmen und den Blick in die Weite des Rhonetals und die rahmende Alpenkulisse schweifen lassen – vorbei am nahe gelegenen Grammont, einem von Ferdinand Hodlers



Abb. 1: Die Samengärtnerei Zollinger in Les Evouettes am Besuchstag 2018 mit blühenden Zwiebel- und Rüeblikulturen.

(1853–1918) bevorzugten Bergmotiven, an dessen Fuss wir uns befinden. Im Versuchsgarten sticht ein lebhaftes Gemenge aus Buchweizen, Phazelen, Senf, Raps, Wicken und Sonnenblumen ins Auge, das dem Boden eine Pause gönnt und ihn darüber hinaus mit Stickstoff versorgt. Verschiedene Brokkoli- und Blumenkohlsorten werden auf Geschmack, Farbe, Form und Robustheit getestet, wohingegen der Leindotter das Keimen vieler Unkräuter verhindert und der konkurrenzschwachen und zarten Linsenpflanze eine Stütze sein soll. Die langen und schmalen Beethänder sind nach Süden orientiert und werden sorgfältig von Hand gepflegt. Sie sind zu klein, um von einer Maschinenschar bestellt zu werden. Rüebli, Fenchel und Zwiebeln stehen in voller Blüte, ebenso die Kosmeen – ein Paradies für Insekten. Die frisch geernteten Samenstände

der Ringelblume dagegen liegen bereits zum Nachtrocknen im folienbespannten Tunnel. Und nicht zuletzt können unter einem Kirschbaum in Hausnähe Tomaten begutachtet und degustiert werden: Was für fleischige und köstliche Prachtexemplare!

Mit einer so üppigen Fülle unterschiedlichster Pflanzen empfängt die Biosämerei Zollinger – die älteste der Schweiz – die Besucher am diesjährigen Tag der offenen Tür¹ in der kleinen Unterwalliser Ortschaft Les Evouettes. Hier, wo die Kulturen auf dem Feld derart schön und abwechslungsreich gedeihen und man sich in einem grossen, gestalteten Garten wähnt, müssen sich Blumen, Früchte und Gräser für einmal mit Nebenrollen begnügen. Das Hauptaugenmerk liegt nämlich auf den Samen, die oft genug gar nicht sichtbar sind.

Auf der Suche nach dem vergessenen Geschmack

Die Samen, die hier in der Weinbauregion Chablais, am Südostende des Genfersees, unter optimalen Bedingungen, in mildem Klima und auf dem feinen und fruchtbaren Schwemmboden der Rhone reifen, stammen von seltenen Gemüse-, Kräuter- und Blumensorten. Sie sind durch und durch biologisch gezüchtet und garantiert gentechfrei. Es handelt sich um alte, regionaltypische, dem Schweizer Klima angepasste Sorten – Sorten aus der Kultur der Kloster- und Bauernärten, denen im Zuge der Technisierung und Modernisierung der Landwirtschaft keine züchterische Aufmerksamkeit mehr geschenkt wurde, so dass sie in Vergessenheit gerieten. Sorten für den Hausegarten wie die Aubergine 'Obsidian' aus dem nördlichen China oder die Zucchetti 'Golden Butter', der dunkelrote Lattughino 'Poschiavo', aber auch die Trockenbohne 'Isérables' aus dem gleichnamigen Walliser Bergdorf und

die 'Weggiser' Zuckererbse. Bei den Kunden der Familie Zollinger steht die geschmackliche Komponente im Vordergrund, denn sie haben genug vom faden und wässrigen Einheits- und Laborgemüse aus dem Supermarkt. Es sind dies private Gärtnerinnen, Ökoläden und Bio-Gärtnerinnen sowie kleinere Gemüseproduzenten, die mit ihren Spezialitäten auf den Markt fahren und sich von der Masse abheben. Oder Spitzköche wie Olivier und Pierrette Le Maguet, die in Les Evouettes ein Feinschmeckerrestaurant führen. Zollingers produzieren ausschliesslich offen abblühende und genetisch vitale Sorten, deren Samen wieder gesät werden können und dabei ihre Qualitäten und Eigenschaften bewahren – sogenannte samenfeste Sorten, wie es bei alten Sorten im Gegensatz zu neueren Hybriden üblich ist.

In das Sortiment der Samengärtnerei Zollinger werden nur Gemüse- und Kräutersorten aufgenommen, die höchste geschmackliche Kriterien erfüllen. Ertrag, Robustheit und Anpassungsfähigkeit an unterschiedliche Anbau-



Abb. 2: Bohnen-Degustation: Alle im Versuchsgarten angebauten Sorten wurden gekocht und geschmacklich benotet. Auf dem Bild zu sehen sind Christine, Falc, Til und Tizian (von links).



Abb. 3: Im Oktober 2017 ausgegrabene, einer Auslese unterzogene und über den Winter im Keller eingelagerte Rübli werden im Frühling 2018 wieder gesetzt, damit sie im zweiten Jahr aufschliessen und blühen können. Im Hintergrund der Hodler-Berg Grammont.

bedingungen – sei es an einen schweren Boden oder an ein raueres Bergklima – spielen ebenfalls eine Rolle. Im kommerziellen Gemüse- und Erwerbsbau stehen heute Ertrag, Preis, Transport- und Lagerfähigkeit sowie die verpackungsfreundliche Homogenität der Frucht zuoberst auf der Liste der Züchtungsziele. Darüber hinaus wird bei den Hochleistungssorten dafür gesorgt, dass alle Blüten gleichzeitig reifen, um möglichst rationell mit Maschinen zu ernten. Viele alte Landsorten besitzen hingegen die Eigenschaft, nach und nach auszureifen. Für die Selbstversorgerin ist dies besonders interessant, weil sie die Bohnen zum Beispiel portionenweise und über längere Zeit konsumieren kann. Die Qualität der biologischen Samenzucht ist nicht ohne einen gewissen Aufwand zu haben – das wissen die Zollingers. Wenn sich die Blütezeit einer Pflanzenart über Wochen hinzieht, ist die Ernte von Hand mit

viel Arbeit verbunden. Der wohl grösste Unterschied zum konventionellen Landbau liegt im Jäten. «Darüber hinaus», ergänzt Christine Zollinger, «sind mehrmals pro Woche Kontrollgänge angesagt, um Schädlinge, Krankheiten oder Mängelscheinungen rechtzeitig zu entdecken. <Bio> bedeutet also nicht weniger tun – ganz im Gegenteil!»

Vielfalt durch Handarbeit

Ihren Familienbetrieb haben Christine und Robert Zollinger gegründet und von null auf aufgebaut: 1984 in Amriswil am Bodensee, ab 1991 in der Westschweiz. Anfang 2016 übertrugen sie die Leitung drei von vier Söhnen – Tulipan, Til und Tizian. Der jüngste Sohn Falc



Abb. 4a/b: Bei Fruchtgemüsen wie der Wassermelone 'Sibirische Grüne' werden die Samen im Gegensatz zu den Zwiebeln nicht trocken, sondern nass gewonnen.

befindet sich mit seinen 25 Jahren noch mitten im Agronomiestudium an der Fachhochschule in Lullier. Alle Arbeitsschritte – der Anbau, die Ernte, das Dreschen, Reinigen, Abpacken und Lagern der Samen – erfolgen vor Ort und zu grossen Teilen in Handarbeit. «Der Zeitpunkt der Ernte ist etwas vom Wichtigsten», weiss Tizian, «ernntet man zu früh, keimen die Samen schlecht; ernntet man zu spät, fallen die Samen auf den Boden und sind schwierig einzusammeln. Deshalb ernten wir kurz vor der Vollreife und lassen die Samenstände im Folienhaus nachreifen.» Mähdrescher kommen dabei nur ganz spärlich zum Einsatz, wenn beispielsweise der Nüsslisalat erntereif ist. Die Samen verkaufen die Zollingers direkt und sind damit nicht auf die grossen Detailhändler angewiesen; im aktu-

ellen Katalog werden 359 Sorten angeboten, wobei die Gemüsesamen über die Hälfte ausmachen. Allein bei den Tomaten (*Lycopersicon lycopersicum*) und den Paprika (*Capsicum annum*) sind es deren 21 beziehungsweise 16. Auf der Basis einer ausgeklügelten, mehrjährigen Anbauplanung werden pro Jahr mit hundert bis hundertfünfzig Kulturen rund ein Drittel des Gesamtportfolios angebaut. Es kommt darauf an, pro Sorte stets genügend Saatgut für den Verkauf wie auch für die Vermehrung zur Verfügung zu haben.

Mit mittlerweile 25 Hektar Freiland und fünf Hektar in Gewächshäusern steht der Biosämerei dennoch genügend Fläche zur Verfügung, um eine optimale Fruchfolge zu planen. Dies ist im Bio-Landbau unabdingbar, soll die

Bodenqualität doch ohne künstliche Dünger langfristig erhalten bleiben. Jeweils ein Drittel der Gesamtfläche nutzen Zollingers für den Anbau von Saatgut, der Rest wird abwechselnd mit Mais, Dinkel und Kunstmäzen bepflanzt. Dass die Samengärtner ausserdem auf drei unterschiedliche Standorte zurückgreifen können, minimiert die Gefahr unerwünschter Kreuzungen. Verschiedene Sorten einer Art, die gleichzeitig angebaut werden sollen, sind auf diese Weise einfach zu trennen. Ins Gewicht fällt dies vornehmlich bei Kulturen fremdbestäubter Pflanzen wie etwa Kohl, Radieschen, Mangold, Basilikum, Kürbis und Paprika; Tomaten, Erbsen und Bohnen sind hingegen Selbstbefruchteter und laufen weniger Gefahr, sich zu verkreuzen.

Die Anfänge in Nepal und im ländlichen Thurgau

Christine und Robert Zollinger sind leidenschaftliche Pioniere der biologischen Samenzucht. Christine erzählt, wie sie Anfang der 1980er-Jahre, als der «Bio-Landbau noch belächelt wurde und Biodiversität noch nicht in aller Munde war»², zum Samenbau kam: «Nach dem Gymi wollte ich etwas Handfestes machen – Richtung Landwirtschaft oder Nahrungsmittel.» Im biologischen Betrieb der Biotta in Tägerwilen liess sie sich zur Gemüsegärtnerin ausbilden und studierte anschliessend Gartenbau an der Ingenieurschule in Wädenswil, wo sie auch ihren Mann Robert kennenlernte. 1980 brach sie für drei Jahre nach Nepal auf: Die DEZA (Direktion für Entwicklung und Zusammenarbeit) suchte Leute für ein Gemüsesamenprojekt der Welternährungsorganisation der Vereinten Nationen (FAO)³. Ziel war es, Nepal im Kampf gegen den Hunger aus der Abhängigkeit von Japan und Indien zu befreien, um das über Jahrhunderte gewachsene, komplexe Anbau- system des geografisch und ethnisch vielfältigen Landes wiederzubeleben. Zusammen mit lokalen Bauern betreute Christine Zollinger ein Gebiet in der subtropischen und überaus fruchtbaren Terai-Ebene an der Grenze zu Indien, besuchte aber auch andere Anbauprojekte im hügeligen und strukturreichen Mittelland um Kathmandu oder im Hochgebirge auf 3000 Metern. «Hier genoss ich gewisser-

massen eine zweite Ausbildung», schwärmt sie, «mein Chef, ein Inder, war eine Kapazität in der Samenzucht und im Samenbau. Ich habe *alles* gelernt für später.» Als ihr Mann sie besuchte, hatten die beiden eine Eingebung und beschlossen, in der Schweiz etwas Ähnliches zu machen. Denn es war ihnen klar: Nicht nur Entwicklungsländer waren vom Verlust regionaltypischer und traditioneller bäuerlicher Landsorten betroffen. Auch in der Schweiz wurde seit den 1960er-Jahren die Verbreitung von Hybriden gefördert, die grössere Erträge und effiziente maschinelle Ernten versprachen, aber nicht verlässlich vermehrbar waren, sodass Bäuerinnen, Gärtnerinnen und Züchter jedes Jahr neues Saatgut kaufen mussten. Grosses Chemiefirmen wie Monsanto (heute Bayer AG) und Syngenta kauften sich in den Saatgutmarkt ein und drängten der Landwirtschaft Gesamtpakete von Saatgut, Dünger sowie Pestiziden und Herbiziden auf. Das Geschäftsprinzip der Industrie war klar und simpel: Patentieren und teuer verkaufen lassen sich nur Hybride und gentechnisch verändertes Saatgut. Natürliche Sorten, die allen zur Verfügung standen, sollten deshalb und nach und nach vom Markt verschwinden und aussterben. Was früher Gemeingut war, wurde so zu einem profitablen Geschäft.

Allerdings wollten Christine und Robert eine Alternative entgegensetzen und gründeten 1984 auf einem Hektar Pachtland im thurgauischen Amriswil die Samengärtnerei Zollinger.

Indem sie auf traditionelle Sorten für den Hausgarten setzten, konzentrierten sie sich bewusst auf einen Nebenschauplatz: «Das grosse Geschäft machen die Konzerne mit der Landwirtschaft», so Robert Zollinger, «Hobbygärtner sind für Produzenten im globalen Geschäft mit Saatgut nur ein Nischenmarkt.»⁴ Christine macht deutlich, wie entschieden sich die Vorgehensweise der Zollingers von der industriellen Profitmaximierung unterscheidet: «Wir haben uns stets geweigert, produktionsspezifische Berechnungen anzustellen und Sorten aus dem Sortiment zu nehmen, die zu arbeitsintensiv sind und nicht <rentieren> – wie etwa die Stangenbohne.»

Die ersten drei Jahre waren reine Aufbauarbeit. Das Paar ging in der ganzen Schweiz auf die Suche nach traditionellen Sorten. Um den Lebensunterhalt zu finanzieren,



Abb. 5: Die Familie Zollinger 1989 in ihrer ersten Samengärtnerei im Thurgau: Ein Mitarbeiter, Robert, Christine mit Tizian, Tulipan und Til (von links).

betrieben sie nebenbei noch Gartenbau. Robert hatte sich zudem an der Gesamthochschule Kassel für das Studium der Landschaftsplanung mit Schwerpunkt Saatgutrecht sowie Pflanzensoziologie und Vegetationsdynamik eingeschrieben und war in den Wintermonaten oft unterwegs. 1987 konnten sie endlich ein kleines Sortiment, bestehend aus zwölf Gemüsesorten, anbieten, das sogleich Anklang fand und ihnen Mut gab weiterzumachen. Vier Jahre später stand jedoch eine einschneidende Veränderung an: Der Thurgauer Bauer forderte sein Pachtland zurück. Es war ein denkbar ungünstiger Zeitpunkt, Land zu kaufen. Die landwirtschaftlichen Bodenpreise waren so hoch wie nie und die Flächen insbesondere in der Deutschschweiz knapp. Den Hof in Les Evouettes mit sieben Hektar Land – später kamen ein weiterer Hof und eine Gärtnerei dazu – konnten sie sich nur dank eines grosszügigen Kredits der

Alternativen Bank leisten, in deren Förderprofil sie perfekt passten. Seit der Gründung im Jahr 1990 unterstützt die Bank unter anderem nachhaltige Vorhaben im Bereich der biologischen Landwirtschaft.

«A Family Affair»

Mit drei kleinen Kindern im Alter von drei, fünf und sieben Jahren übersiedelten die Zollingers ins Unterwallis, das für die Söhne zur neuen Heimat wurde. «Wir wuchsen gleichsam mit der Samengärtnerei auf und halfen dementsprechend mit», erinnert sich der älteste Sohn Tulipan, «außerdem wohnten wir auf dem Gelände und waren tagtäglich mit den Abläufen und auch den Problemen konfrontiert.» Als er mit seinen beiden Brüdern die Leitung

des Betriebs übernahm, war dem Trio daran gelegen, neben minimalen gestalterischen Auffrischungen – einem neuen Schriftzug etwa und der Änderung des Firmennamens von «C. und R. Zollinger» in «Zollinger Bio» – die internen Abläufe zu verbessern und die Aufgabenbereiche klar zu definieren. «Es war uns wichtig, von der Arbeit nicht derart vereinnahmt zu werden wie unsere Eltern.» Innerhalb von zweieinhalb Jahren wurden die sechs Angestellten auf 17 aufgestockt; das ehemalige Wohnhaus ist heute ausschliesslich Büro. Während Tulipan, der Genetik und Pflanzenzüchtung studierte und einige Jahre bei Novartis und Roche in der Forschung tätig war, sich um den Kundenkontakt sowie das Marketing kümmert, ist Til, der Zweitälteste, für die Samenreinigung, das Lagerwesen und die Keimproben zuständig, die zweimal jährlich aufgesetzt werden, um die Keimfähigkeit aller Samen zu überprüfen. Darüber hinaus nimmt er als Betriebswirtschafter der Universität St. Gallen administrative und unternehmerische Aufgaben wahr. Besonders am Herzen liegt Tulipan der jährliche Samenkatalog, den er gleichsam als Medium der Bildung sieht und weiter ausbauen möchte: «Einfache und präzise Anleitungen sollen einer neuen Generation von *urban gardeners*, die grosses Interesse an unseren Bio-Samen zeigen, indes oft wenig Erfahrung und umso höhere Erwartungen mitbringen, den Einstieg erleichtern.» Radieschen und Schnittsalat gehören verglichen mit Auberginen, Okra oder Zuckermelonen zu den Kulturen für Einsteiger – man sät aus und nach ein paar Wochen schon kann die Ernte beginnen. Der 30-jährige Tizian ist der praktische Typ und liebt die Arbeit auf dem Feld. Er studierte Pflanzenzüchtung und betreut beziehungsweise plant die gesamte Produktion und Züchtung. Selbstverständlich greifen sich die Brüder und Geschäftspartner gegenseitig unter die Arme und springen überall dort ein, wo sie gebraucht werden.

Für die Eltern ist der Rückzug aus der Firma kein Grund, sich zur Ruhe zu setzen. Unermüdlich engagieren sie sich für frei zugängliches Saatgut und gegen die Monopolisierung und Verengung im Saatgutmarkt. Christine arbeitet nach wie vor in einem Teilzeitpensum in Les Evouettes. Sie steht den Söhnen mit ihrem enormen Wissen über das Sortiment beratend und praktisch zur Seite. Da-

über hinaus hält sie Vorträge und betreut mit ihrem Mann den Samengarten Ballenberg, den sie im Jahre 2002 gemeinsam initiiert und aufgebaut hatten. Robert Zollinger gründete 2016 seine eigene Firma Hortiplus GmbH, die unabhängige Samengemeinschaften im urbanen Kontext ins Leben ruft, koordiniert und begleitet. Im Rahmen von Integrations- oder Nachbarschaftsgärten sollen bewährte und traditionelle Nutzpflanzen dauerhaft in den Garten zurückkehren. Den engagierten, jüngeren Stadtgärtnern fehlt oft gerade das züchterische Knowhow, das ihnen Robert Zollinger mit Herzblut vermittelt.⁵

Lokale Tradition, Weltoffenheit und kreative Phantasie

Wenn wir am Besuchstag zwischen den Feldern spazieren und den Zollingers zuhören, wie sie über die Herkunft ihrer Sorten berichten, wenn wir die Samenbriefchen im Verkaufsgestell durchforsten und im aktuellen Katalog schmöckern, tauchen wir in fremde Welten ein, unternehmen kleine Reisen in ferne Länder und Zeiten. Zu den Inkas nach Peru entführen uns der nährende Amaranth und die buschige Andenbeere. Als Botschafter aus dem prähispanischen Mexiko grüssen grüne 'Tomatillos', scharfe 'Habanero-Chilis' und orange Tagetes. Eine vegetale Expedition in den Orient beginnt mit der Gurke 'Kleopatra' aus dem Nahen Osten und führt bis nach Indien, zum heiligen Basilikumkraut 'Tulsi' mit seinem zimtig-minzigen Duft und zu den Korianderblüten, diesen Leckerbissen für Bienen. Der spiralig gedrehte Peperoncino 'Sigaretta di Bergamo', der zartbittere Radicchio und die Lagertomate 'Vesuvio' lassen italienische Luft schnuppern.

Im Samengarten von Les Evouettes gibt sich also gleichsam die ganze Welt ein Stelldichein – das mag auch nicht weiter erstaunen bei einer Familie, die ihr Projekt am Fuss des Himalaya begann. Die Zollingers denken und leben das Verhältnis von «global» und «lokal» ein wenig wie die Liebhaber von «World Music»: Wahrer Kosmopolitismus kennt und liebt die regionalen Spezialitäten, in der Samenzucht eben die landestypischen Sorten, die ört-



Abb. 6: Im Auftrag des Bundesamtes für Landwirtschaft (BLW) führen Zollingers regelmässig Gemüsesichtungen durch. Aus der ganzen Schweiz zusammengetragene Samen wertvoller und seltener Sorten einer Art werden jeweils im Versuchsgarten angebaut und beurteilt. Im Jahr 2017 war die Aubergine an der Reihe.

lichen Anbauarten und Vorlieben der Bevölkerung sowie die manchmal jahrhundertealten Züchtungstraditionen. Freilich braucht es die feine Hand der Züchter, die exotische Pflanzen auf die hiesigen Verhältnisse anzupassen versteht – auf «unsere spezifischen, regionalen, kulturellen oder nutzungs- und ernährungsrelevanten Bedürfnisse», wie Robert Zollinger präzisiert.

Es geht also nie nur um das Konservieren, sondern um ein kontinuierliches Weitergehen, Anpassen und Verfeinern: «Unsere Arbeit mit einer Sorte hört eigentlich nie auf», erklärt Christine Zollinger, «wir sind immer dran. Wir nennen dies Entwicklungszucht.» Die Samen einer Sorte werden in regelmässigen Abständen angebaut und es findet immer auch eine Selektion statt, eine positive und negative.

Einen ganz besonderen Anpassungsbedarf bringt der immer stärker spürbare Klimawandel mit sich, für die drei Brüder eine grosse Herausforderung: «Dass es schnell gehen kann, habe ich gemerkt», sagt Tulipan, «ein Teil der Stangenbohnenernte beispielsweise fiel dieses Jahr aufgrund der Hitze aus. Es gehört zu unserem Beruf, dass wir vorausschauend handeln müssen. Neue, an das veränderte Klima angepasste Züchtungen benötigen viel Zeit. Wir müssen jetzt damit anfangen, die Sorten neu zu beurteilen, damit wir in zehn Jahren so weit sind.»

Geduld ist für den Saatgutentwickler eine Kardinaltugend, die das züchterische Knowhow erst richtig zur Entfaltung bringt. Es ist die Geduld des Malers, der immer wieder neue Farbschichten auf die Leinwand aufträgt. Auf ähnliche Weise arbeiten die Zollingers mit Auslese,



Abb. 7: Die Früchte der 'Ochsenherz'-Tomate schmecken am besten, wenn sie nicht überreif sind. Für den Anbau ist jedoch ein Tomatenhaus notwendig.

Linienzüchtung und Kreuzungen, bis alle ästhetischen Ansprüche erfüllt sind. Die Begeisterung des kreativen Aktes wird spürbar, wenn Tizian von seiner aktuellen Romanesco-Züchtung schwärmt, von ihrer Rundheit und der «mit Köpfchen bespickten Spirale». Oder wenn sich Christine über den «bei der Ernte noch fein säuerlichen», später aber «süssen und vollen Geschmack der 'Ochsenherz'-Tomate» freut: «Die Früchte sind gross und formschön, innen fleischig mit wenig Samen.» Wir lernen in Les Evouettes: Die Samenzucht ist mehr als eine Wissenschaft, sie ist eine Kunst.

- 1 Jährlich veranstaltet die Samengärtnerei Zollinger Bio im Juli einen öffentlichen Besuchstag, an dem der Betrieb besichtigt werden kann. Dieses Jahr fand er am 7. Juli 2018 statt. Siehe dazu und für mehr Informationen die Website www.zollinger.ch.
- 2 Siehe dazu den Katalog 2018 von Zollinger Bio auf Seite 20.
- 3 FAO steht für *Food and Agriculture Organization of the United Nations* und wurde 1945 als Sonderorganisation der Vereinten Nationen gegründet. Die Schweiz ist seit 1946 FAO-Mitglied.
- 4 Aussage von Robert Zollinger im Rahmen der Sendung *Kassensturz* des Schweizer Fernsehens vom 16. April 2013 zum Thema «Einheitsbrei beim Gemüse: Was man über Saatgut wissen muss».
- 5 Zusätzliche Informationen sind auf der Website www.hortiplus.ch zu finden.

Abb. 1: Gabi Lerch, HSR, Rapperswil

Abb. 2, 3, 4a/b, 6, 7: Zollinger Bio, Les Evouettes

Abb. 5: Barbara Fatzer, Frauenfeld

Résumé

Pionniers au début des années 80, Christine et Robert Zollinger se sont consacrés à la culture des graines de semence pour les variétés classiques de fleurs, légumes et aromates domestiques. Leur jardinerie de semences Zollinger Bio – la première en Suisse – a été fondée en 1984 en Thurgovie puis a déménagé aux Evouettes en Valais, près du lac de Genève où ils ont à leur disposition 25 Ha de terres et 5 Ha de serres pour y cultiver et multiplier leur production. Les conditions idéales locales et climatiques ont permis un développement continu du catalogue: ce sont aujourd’hui environ 400 espèces essentielles à la vie biologique, toutes cycliques, ce qui permet de semer à nouveau les graines sans perte de qualité. Depuis 2016, trois des quatre fils, Tulipan, Til et Tizian, ont repris les rênes de l’affaire familiale.