Gesunder Boden ist die Grundlage für einen gesunden Planeten.

Fruchtbarer Boden

Reich an Nährstoffen und organischer Substanz. Er ist Lebensraum für viele kleine Lebewesen und bietet Pflanzen gute Wachstums-bedingungen.

Genutzter Boden

Wird in der Land-wirtschaft oder im Garten genutzt. Er ist noch fruchtbar, aber bereits verändert und braucht oft Dünger, um gesund zu bleiben.

Ausgelaugter Boden

Hat durch Übernutzung oder Erosion viele Nährstoffe verloren. Pflanzen wachsen hier nur noch schlecht, wenn der Boden nicht wieder auf-gebaut wird.

Verschmutzter Boden

Ist mit Chemikalien, Abfällen oder Öl belastet. Das schadet Pflanzen, Tieren und dem Grundwasser.

Geschädigter oder giftiger Boden

Ist stark belastet und fast ohne Leben. Schadstoffe wie Schwermetalle, Plastik oder Industrieabfälle machen ihn gefährlich. Damit sich der Boden erholt, sind aufwendige Maßnahmen nötig.

Schon gewusst?

Weltweit ist fast ein Viertel der eisfreien Landflächen geschädigt. Der Boden ist dort nicht mehr gesund und oft nicht mehr fruchtbar. Auf landwirtschaftlich genutzten Flächen ist die Lage noch ernster: Mehr als ein Drittel der Böden ist bereits geschädigt. Auch in der EU gehen jedes Jahr enorme Mengen Boden verloren – etwa so viel, wie ein Meter Erde auf der gesamten Fläche Berlins.

Ein Grund dafür ist intensive Landwirtschaft. Böden werden stark bearbeitet, einseitig bepflanzt und stark gedüngt. Chemische Mittel belasten den Boden zusätzlich. Auch Städte, Straßen und Industrie nehmen immer mehr Raum ein. Versiegelte Flächen können kein Wasser aufnehmen und bieten keinen Lebensraum. Der Klimawandel verschärft die Situation durch Starkregen, Wind und Hitze.

Dill

Anethum graveolens L.

Herkunft: Dill stammt ursprünglich aus Westasien und kam vor Jahrhunderten nach Europa.
Nutzung: Die Sorte „Tetra“ wird wegen ihrer aromatischen Triebe vielseitig verwendet.
Besonderheit: Sie zieht Bestäuber wie Bienen an und unterstützt die Biodiversität.

Schnittlauch

Allium schoenoprasum

Herkunft: Schnittlauch ist eines der ältesten kultivierten Kräuter Europas.
Nutzung: Er wird als mildes Gewürz und Heilpflanze geschätzt.
Besonderheit: Er ist winterhart und treibt im Frühjahr erneut aus.

Karotte

Daucus carota

Herkunft: Die Karotte stammt aus Zentralasien und dem Mittelmeerraum.
Nutzung: Sie zählt weltweit zu den am häufigsten angebauten Gemüsen.
Besonderheit: Ihre Sorten zeigen viele Farben von Weiß bis Violett.

Zwiebeln

Allium cepa

Herkunft: Der genaue Ursprung der Kulturzwiebel ist nicht eindeutig geklärt; ein Wildvorfahr ist nicht sicher bekannt.
Nutzung: Sie wird seit sehr langer Zeit als Kulturpflanze genutzt.
Besonderheit: Als nahe Wildverwandte werden unter anderem Arten aus Zentralasien diskutiert.

Zucchini

Cucurbita pepo

Herkunft: Die Art stammt aus Amerika; die Zucchini entstand als Zuchtform in Italien und wurde in Deutschland spät populär.
Nutzung: Ihre Früchte und gelben Blüten sind essbar und vielseitig einsetzbar.
Besonderheit: Sie ist ein typisches Sommergemüse und braucht warme, sonnige Standorte.

Kornblume / Klatschmohn

Papaver rhoeas

Herkunft: Klatschmohn ist in Europa und Asien beheimatet und in Deutschland weit verbreitet.
Nutzung: Er wächst häufig an Feldrändern und Wiesen.
Besonderheit: Als Begleiter von Getreide ist sein Lebenszyklus an Ackerbau angepasst.

Weizen

Triticum

Herkunft: Weizen wird weltweit angebaut und ist eines der wichtigsten Grundnahrungsmittel.
Nutzung: Er spielt eine zentrale Rolle für Ernährung, Handel und Politik.
Wie bei vielen Grundnahrungsmitteln ist die Abhängigkeit von Konzernen und Weltmarktpreisen kritisch für die Ernährungssicherheit.

Die Sonnenblume

Helianthus annuus

Herkunft: Die Sonnenblume stammt aus Nordamerika und kam im 16. Jahrhundert nach Europa.
Nutzung: Heute ist sie eine bedeutende Ölpflanze im ökologischen Landbau.
Besonderheit: Samen und Presskuchen werden für Lebensmittel und Tierfutter genutzt.

Kulturapfel

Malus domestica

Herkunft: Deutschland gehört zu den größten Apfelproduzenten Europas.
Nutzung: Äpfel sind ein wichtiges Obst und reich an Nährstoffen.
Besonderheit: Viele regionale und alte Sorten werden in Streuobstwiesen erhalten.

Feldsalat

Valerianella locusta

Herkunft: Feldsalat ist in Deutschland ein beliebtes Gemüse der kühlen Jahreszeit.
Nutzung: Seine Blätter werden als Wintersalat geerntet.
Besonderheit: Er ist frostverträglich und enthält viele Vitamine und Mineralstoffe.

Mais

Zea mays

Herkunft: Mais stammt aus Mittelamerika und verbreitete sich weltweit.
Nutzung: In Deutschland wird er vor allem als Tierfutter und für Biogas genutzt.
Besonderheit: Er zeigt eine große Vielfalt an Kornfarben und Formen.

Wein-traube

Vitis vinifera

Herkunft: Die Weinrebe wurde vor etwa 8.000 Jahren domestiziert.
Nutzung: Trauben werden meist spät geerntet, da ihr Zucker die Weinqualität bestimmt.
Besonderheit: Weinbau ist heute weltweit in gemäßigten und subtropischen Regionen verbreitet.

Rote Bete / Rübe

Beta vulgaris

Herkunft: Die Rübe stammt aus dem Mittelmeerraum und wird seit der Antike kultiviert.
Nutzung: In Deutschland gibt es Speise-, Futter- und Zuckerrüben.
Besonderheit: Sie dienen als Gemüse, Tierfutter und zur **Zuckerproduktion.**

Kohl

Brassica oleracea

Herkunft: Kohl ist seit Langem Teil der traditionellen deutschen Küche.
Nutzung: Er wird in vielen Gerichten wie Sauerkraut oder Kohlrouladen verwendet.
Besonderheit: Viele Sorten wie Brokkoli oder Rosenkohl gehören zur gleichen Art.

Radieschen

Raphanus sativus

Herkunft: Radieschen werden in Europa spätestens seit dem Spätmittelalter kultiviert.
Nutzung: Sie können früh im Jahr gesät und schnell geerntet werden.
Besonderheit: Durch ihre kurze Wachstumszeit eignen sie sich gut als Zwischenkultur.

Kartoffeln

Solanum tuberosum

Herkunft: Kartoffeln stammen aus den Anden und gelangten im 16. Jahrhundert nach Europa.
Nutzung: Sie wurden zu einem der wichtigsten Grundnahrungsmittel.
Besonderheit: In Deutschland verbreiteten sie sich im 18. Jahrhundert flächendeckend.

Wo findet man heimisches Saatgut?

Mehrere Projekte hier und global widmen sich dem Erhalt, und der Verbreitung von heimischen Samen und Pflanzen.

Die Dahlemer Saatgutbank sammelt, bewahrt und dokumentiert Samen wild wachsender Pflanzen aus aller Welt, um ihre genetische Vielfalt langfristig zu sichern und für Forschung, Lehre sowie Naturschutzprojekte bereitzustellen.

OpenSourceSeeds schützt Saatgut als Gemeingut, indem es frei nutzbare Sorten bereitgestellt werden. So bleibt Saatgut für alle zugänglich und Vielfalt sowie die Rechte von Bäuer*innen werden gestärkt.

Navdanya vernetzt gemeinschaftliche Saatgutbanken, die traditionelle und klimaresiliente Sorten bewahren und teilen, um Abhängigkeiten von kommerziellem Saatgut zu verringern und die Ernährungssouveränität der Bäuer*innen zu stärken.

Saatgutbibliotheken verleihen samenfeste Pflanzen an Hobbygärtner*innen, die sie anbauen und einen Teil der Ernte zurückgeben. So wird alte Sortenvielfalt bewahrt und weitergegeben statt durch kommerzielles Saatgut verloren zu gehen.

Heimische Samen: Ein Schlüssel zu Biodiversität und nachhaltigen Landschaften

Heimische Samen sind Samen von einheimischen Pflanzenarten, die sich auf natürliche Weise an das lokale Klima und den Boden angepasst haben. Dazu gehören Bäume, Sträucher, Kräutige Pflanzen und Gräser, die sich über lange Zeiträume in einer Region entwickelt haben und eine wichtige Rolle bei der Erhaltung der biologischen Vielfalt, der Wiederherstellung von Ökosystemen und der Gestaltung nachhaltiger Gärten spielen.

Da sie optimal an ihre Umwelt angepasst sind, sind sie widerstandsfähiger gegen Schädlinge, Krankheiten und extreme Wetterbedingungen. Ihr Einsatz fördert ausgeglichene Ökosysteme und stärkt die Verbindung zu natürlichen Landschaften.

„Ich lebte mit den Pflanzen. Ich legte mein Ohr auf die Erde, und es war mir, als ob die Pflanzen gern die Geheimnisse ihres Wachstums mit mir teilten." – Margarete von Wrangell

Margarete von Wrangell

(1877-1932)

Margarete von Wrangell (1877–1932) wurde in Moskau in eine baltisch-deutsche Adelsfamilie geboren und war die erste ordentliche Professorin in Deutschland. Sie studierte Chemie und Botanik in Tübingen und Leipzig und promovierte 1909. Früh in ihrer Laufbahn arbeitete sie mit zwei Nobelpreisträgern: William Ramsay in London und Marie Curie in Paris. Später leitete sie die Versuchsstation des Estnischen Landwirtschaftsverbandes bis 1918. 1923 übernahm sie als erste Frau die Leitung des neu gegründeten Instituts für Pflanzenernährung an der Universität Hohenheim bei Stuttgart.

Ihre Forschung galt der Verfügbarkeit von Phosphor in Böden und der Frage, wie Pflanzen essenzielle Nährstoffe aufnehmen. Ihre Ergebnisse verbesserten landwirtschaftliche Praktiken, verringerten die Abhängigkeit von importiertem Rohphosphat und legten Grundlagen für eine effizientere, nachhaltigere Nährstoffbewirtschaftung.

Trotz politischer Umbrüche und starker Widerstände gegen Frauen in der Wissenschaft baute sie ein international anerkanntes Institut auf. Von Wrangell starb 1932 in Stuttgart. Sie gilt als Pionierin der Pflanzenernährung und als Wegbereiterin für Frauen in der Wissenschaft, die den Kreis derjenigen erweiterte, die Wissen schaffen können.

finep forum für internationale entwicklung + planung

Co-funded by the European Union

DEAR DEVELOPMENT EDUCATION AND AWARENESS RAISING supporting global change

RURAL VOICES 2030

design and made by mapadasideias.pt