

**W**ie ist Tee eigentlich entdeckt worden? Genau lässt sich das nicht sagen, sowohl märchenhafte als auch gruselige Mythen ranken sich um seine Geschichte. Eine romantische Erzählung erzählt davon, wie vor mehr als 5 000 Jahren ganz zufällig ein Blatt von einem Teestrauch in das heiße Wasser eines chinesischen Kaisers geweht wurde,

es verfärbte – und ihm das sehr gut schmeckte. Sicher ist, dass Tee zuerst in China getrunken wurde und erst viel später seinen Weg in die Welt fand. Mehr Historisches zu dem sanft belebenden Heißgetränk lesen Sie in unserem Genuss-Schwerpunkt ab Seite 37 – mit kleinem Teelexikon, Rezepten für Macarons, Scones und Gurkensandwiches, die zur Teatime schmecken, und dem Food-Hero-Porträt eines besonderen Teehändlers in Hamburg.

Um Klimawandel und Artenvielfalt geht es in unserem Dossier ab Seite 63. Was beides miteinander zu tun hat, fragen Sie sich vielleicht? Sehr viel, das bestätigen nicht nur die Experten, mit denen wir gesprochen haben. Auch Menschen, die in der Landwirtschaft arbeiten und sich Gedanken machen, wie sie mit den Klimaverschiebungen umgehen können. Sie müssen sich gut überlegen, was sie in Zukunft anbauen. Tatsache ist, dass die vergleichsweise wenigen Nutzpflanzensorten aus konventionellem Saatgut mit Wetterextremen wie Starkregen oder Trockenperioden schlechter umgehen können als alte, fast immer robustere Sorten. Zudem gibt es sehr viel mehr alte Sorten, die sich besser anpassen können, dies schon über Jahrhunderte getan haben. Zum Glück existiert ein Rest dieses Schatzes an Artenvielfalt noch, den wir deshalb unbedingt schützen und bewahren sollten.

Auch grüne Saatgutzüchter und -vereine haben das erkannt. Sie nutzen die genetische Vielfalt der alten Sorten, züchten z.B. trockenheitstolerante Salate und winterharte Zuckrerbsen. Kreuzen robust-bewährte mit modern-schwächeren, dafür ertragsstarken Sorten, damit sich das für die Landwirte auch rechnet. Bemühen sich um Züchtungen, die sich den Regionen mit ihren jeweiligen Klimaproblemen anpassen können, resilienter sind. Bis jedoch dieses »Saatgut für die Zukunft« für alle verfügbar ist, braucht es für die Zukunft wohl auch ein neues Saatgutgesetz.

Was wir in den nächsten Wochen gar nicht gebrauchen können, sind weiter steigende Corona-Zahlen. Denn bestimmt haben Sie auch in Ihrem Kalender schon den »Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe« eingetragen, der vom 21.-24. April 2022, also von Donnerstag bis Sonntag, in Stuttgart stattfinden soll. Drücken Sie mit uns ganz fest die Daumen, dass diese wunderbare Veranstaltung in diesem Jahr wieder stattfinden kann.

Bleiben auch Sie weiterhin gesund

Ihre Martina Tschirner

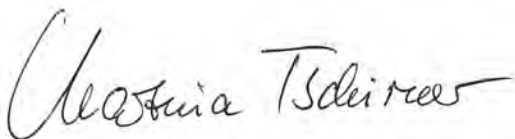



Foto: Max Schwarzlose

# Unsere Nr. 2 aus Sizilien liebt Ihr feines Gemüse!

Ein Cuvée aus der Biancolilla  
& Nocellara del Belice Olive.

