

Jahresbrief 2018

ProSpecieRara Deutschland – Rückschau und Ausblick

Neues von ProSpecieRara



Projekt Erhaltungszucht

In 2018 starten wir ein tolles Projekt zur Erhaltungszucht: Zahlreiche traditionelle Sorten der Roten Liste schlummern in Genbanken und wir wissen nicht, welche besonderen Eigenschaften sie bergen und ob sie sich vielleicht für eine Vermarktung eignen. Wir wollen viele dieser Sorten anbauen, testen und vergleichen und mit den geeigneten Sorten das Angebot im Bio-Gemüsesortiment erweitern. Nur so können Konsumenten ein neues Sortenbewusstsein entwickeln und erfahren, welche Vielfalt wir bewahren wollen. Andere der getesteten Sorten werden sich bestimmt gut für den Hausgarten eignen; von diesen wird ProSpecieRara das Saatgut zur Verfügung stellen. Der Anbau findet auf dem „Hofgut Hörnle“ nahe Freiburg statt, einem biodynamischen Betrieb. Wir freuen uns schon sehr darauf, eine Vielzahl alter Sorten dort wachsen zu sehen und sie zu verkosten. Bei Interesse können Sie sich auch gerne für einen Besuch anmelden.

Liebe Freundinnen und Freunde
von ProSpecieRara,



Sie möchten
gerne eigenes
Gemüse anbauen,
haben aber nur einen
Balkon zur Verfügung?

Erfahren Sie in unserem Kurs
„Gemüsevielfalt auf dem Balkon“
wie das am besten funktioniert.

Manchmal scheint die Macht
der Agrarkonzerne riesig zu sein
– aber wussten Sie, dass 70%
der Nahrungsmittel weltweit von
Kleinbauern erzeugt werden?
Sie nutzen dafür nur 30% der
Land- und Wasserressourcen.
Das Agrobusiness hingegen
verbraucht 70% dieser Ressourcen
und erzeugt nur 30% der
Nahrung (Zahlen: Misereor).
Wir brauchen eine vielfältige,
lokal angepasste Landwirtschaft
sowie gentechnikfreies, nicht
patentiertes Saatgut!

Erfahren Sie in unserem Jahres-
brief, wie ProSpecieRara sich für
die Vielfalt einsetzt und was Sie
dazu beitragen können.

Mit freundlichen Grüßen,
Ihre

Christa Förstner



VIELFALT DURCH SPENDEN

Wir sind auf Unterstützung angewiesen und können die Vielfalt nur am Leben erhalten, wenn Sie uns tatkräftig oder finanziell unterstützen, daher bitten wir Sie um Ihre Spende.

→ ProSpecieRara-Sorten in guten Händen

Partnerschaften

IG Saatgut

ProSpecieRara Deutschland ist ab diesem Jahr Partner der Interessengemeinschaft für gentechnikfreie Saatgutarbeit. Ziel dieser „IG Saatgut“ ist es, Saatgut ohne Gentechnik heute und in Zukunft zu sichern. Dafür haben sich Erhaltungs-, Züchtungsorganisationen und Saatgutunternehmen aus dem gewerblichen und nicht gewerblichen Bereich zusammengeschlossen; sie alle setzen auf Züchtungs- und Vermehrungsmethoden die einem ganzheitlichen Pflanzenbild entsprechen. Die IG Saatgut organisiert z.B. Wissenstransfer und übernimmt Interessensvertretung gegenüber politisch Verantwortlichen. Gemeinsam können wir den Saatgutkonzernen etwas entgegen setzen! Mehr Informationen unter: www.gentechnikfreie-saat.org



ProSpecieRara-Sortiment bei Alnatura

Es wird immer einfacher und genussvoller, unsere Erhaltungsarbeit zu unterstützen. Nunmehr im dritten Jahr finden Sie ein Angebot von ProSpecieRara-Gemüsesorten in allen Alnatura-Läden. Unser Gütesiegel weist darauf hin, dass es sich um traditionelle und seltene Sorten handelt, hinter denen eine qualitativ hochwertige Erhaltungszucht steckt. Bei der Sortimentswahl wurde – neben dem guten Geschmack – darauf geachtet, dass von April bis zum Jahresende immer mindestens eine ProSpecieRara-Sorte im Angebot ist. Allerdings kann es natürlich trotzdem mal zu Engpässen kommen, da die

Erfahrung mit dem Anbau dieser alten Sorten bei vielen Produzenten neu aufgebaut werden muss.

Freuen Sie sich z.B. auf den Genuss von fleischigen Ochsenerz-Tomaten die behutsam zu behandeln sind oder den Schwarzkohl 'Nero di Toscana', eine zarte Variante des Grünkohls. Ein Hingucker ist die 'Blaue St. Galler' – eine Kartoffel die auch beim Kochen ihre blaue Farbe behält.

Bald gibt es in den Alnatura-Läden auch wieder Saatgut von einigen ausgewählten ProSpecieRara-Sorten zu kaufen!

ANGEBOT

Anbauanleitung „Schritt-für-Schritt“

Bildreiche Anbauanleitungen von ProSpecieRara

Sie haben wenig Erfahrung, möchten aber Ihr eigenes Gemüse anziehen?

Unsere Anbauanleitungen für die beliebtesten Kulturen Tomate, Paprika und Salat stellen Schritt für Schritt die Anzucht von Pflanzen aus dem Samen bis hin zur Saatguternte dar und geben Tipps wie Sie gesunde und kräftige Gemüsepflanzen erhalten. Zusammen mit Saatgut ist das auch ein schönes Geschenk für alle Garteninteressierten!

Bestellen Sie einfach
in unserem shop unter
www.prospecierara.de



Vielfalt schmeckt



Interview von Ann-Kathrin Söllner mit Jürgen Barth, Koch



Das Projekt „Vielfalt schmeckt“ habe ich nun fast ein Jahr lang begleitet. Unter den vielfältigen Aufgabenden die damit

einher gehen machten mir besonders die verschiedenen Aktionen Spaß die im Rahmen des Projekts stattfanden, da ich die Interaktion mit den vielen interessierten Menschen als sehr bereichernd empfand. Unter diesen Aktionen waren zwei Kochkurse, bei denen mit ProSpecieRara-Gemüsesorten Menüs gezaubert wurden. Den Koch Jürgen Barth, der diese Kurse leitet, habe ich dazu interviewt.



Ann-Kathrin Söllner:

Was macht dir am Kochen mit traditionellen Gemüsesorten Spaß?

Jürgen Barth:

Man bekommt neue Impulse und entwickelt neue Ideen. Ich bin ein kreativer Mensch der gerne Neues ausprobiert. In den Kochkursen Wissen weiter geben zu können, das man sich in vielen Jahren „erkocht“ hat, macht mir besonders Spaß, denn der Umgang mit den Teilnehmern ist immer sehr kommunikativ.

Was ist das Besondere an diesen Sorten?

Sie haben meist eine höhere Nährstoffdichte und Vitamine, besonders wenn sie biologisch angebaut sind. Der Geschmack ist außergewöhnlich, intensiver, man merkt einen deutlichen Unterschied zu dem heute verbreiteten Standardgemüse. Manche kennen diesen ursprünglichen Geschmack ja gar nicht mehr.

Muss bei der Zubereitung von Gerichten mit diesen Sorten etwas beachtet werden?

Generell nichts anderes als bei anderem Gemüse auch. Kurz kochen, mehr dämpfen, um die Vitamine zu erhalten. Aber man muss viel weniger würzen, da der Eigengeschmack stärker ist. Beispielsweise reicht oft ein gutes Natrium aus um den Geschmack zu verstärken. Das ist ja eigentlich der Sinn des Kochens, den Geschmack zu veredeln. Wenn man nur würzt und würzt schmeckt alles am Ende gleich.

Was ist dir in deinen Kochkursen besonders wichtig?

Ich möchte den ursprünglichen Geschmack der Sorten erhalten. Außerdem möchte ich gerne vermitteln, dass es Spaß macht, mit alten Sorten zu kochen. Die Leute sollen erfahren können, dass es neben dem

gewohnten Gemüse auch noch etwas anderes gibt. Außerdem ist es mir wichtig, auf Bioqualität zu achten und regionale Betreibe zu unterstützen. Ich versuche, einfache Gerichte auszusuchen, dass jeder sie zuhause immer wieder nachkochen kann. Es muss einfach gehen, schnell und super schmecken.

Warum empfehlst du das Kochen mit alten Sorten?

Zum einen um die Erzeuger zu unterstützen, die diese Sorten anbauen und die Sorten damit zu erhalten, denn die Nachfrage bestimmt die Produktion. Zum anderen, weil sich durch die Verwendung von alten Sorten zahlreiche Möglichkeiten ergeben. Man kann alte Rezepte mit den traditionellen Gemüsesorten kochen, sie aber genauso für neue Rezepte verwenden.

Welche Rückmeldungen gibt es aus den Kursen?

Die Rückmeldungen sind durchweg positiv. Die Teilnehmer sind sehr interessiert und wollen oft mehr zu den alten Sorten erfahren. Sie sind total begeistert, wie die Gerichte mit den alten Sorten schmecken.

Die Kurse sind ausgebucht bzw. wir hatten sogar schon Wartelisten.

Mein eigenes Sauerkraut!



Kurs zur Sauerkrautherstellung im Rahmen des Projekts „Vielfalt schmeckt“

„Das Filder Spitzkraut sollte vor dem Hobeln gewogen werden“, erläutert Wolfgang Hees, Inhaber eines Bio-Land-Betriebs in Eichstetten, „damit man die richtige Menge an Salz hinzufügen kann“. Die Teilnehmer des Kurses zur Herstellung von Sauerkraut nehmen sich begeistert die spitz zulaufenden Köpfe des Filder Spitzkrauts und wiegen diese nacheinander ab. „Wird diese Sorte oft als Sauerkraut verwendet?“ fragt eine Teilnehmerin. „Früher wurde das Filder Spitzkraut noch in weit größerem Maße zu Sauerkraut verarbeitet, da es sich durch seine zarten, feinen Blätter und die wenigen Blattrippen gut dafür eignet und außerdem einen hervorragenden Geschmack hat. Aber es kann maschinell nicht so gut verarbeitet werden wie runde Kohlköpfe, daher ging der Anbau stark zurück“. Die traditionelle Sorte, die vor allem in der Region um Stuttgart angebaut wurde, wird im Rahmen des Projekts „Vielfalt schmeckt“ wieder angebaut. Der Kurs ist eine von zahlreichen Aktionen, die ProSpecieRara und Rinklin Naturkost im Projekt „Vielfalt schmeckt“ organisieren. Durch die Nutzung von und die Nachfrage nach bedrohten Sorten werden diese verstärkt angebaut und können so erhalten werden.

Es wird gehobelt, gestampft und von dem noch frischen Kraut genascht. Am Ende können die Teilnehmerinnen Gläser mit dem verarbeiteten Filder Spitzkraut mit nach Hause nehmen. In einigen Wochen wird es durch Milchsäuregärung konserviert und zum Genuss bereit sein. „Ich bin schon sehr gespannt darauf, bald mein erstes selbst hergestelltes Sauerkraut probieren zu können“ freut sich ein Teilnehmer.

In diesem Jahr wird es einen Kurs zur Fermentation von Bohnen geben.



INFO

Witzenhäuser Konferenz 2017

Vorträge, Workshops, Diskussionen

Die 25. Konferenz im Dezember 2017 unter dem Motto „Die ganze Palette“ war der biologischen Vielfalt gewidmet – als Stärke der ökologischen Landwirtschaft. In dem fünftägigen Programm trugen zahlreiche Referenten aus Theorie und Praxis zu einer lebendigen und informativen Konferenz bei. Der von ProSpecieRara organisierte Workshop zum Thema Verbraucherkommunikation war sehr gut besucht und gemeinsam wurden tolle Vorschläge erarbeitet, die wir nun weiter entwickeln und anwenden können.

Die Witzenhäuser Konferenz wird von studentischen Projektgruppen aus dem Fachbereich Ökologische Agrarwissenschaften organisiert und findet jedes Jahr im Dezember in Witzenhausen statt.

**Teilnehmen können Studenten,
Fachpublikum sowie interessierte
Privatpersonen.**

Saatgut von ProSpecieRara



säen & retten

Auf der Roten Liste der gefährdeten einheimischen Nutzpflanzen in Deutschland stehen über **7.000** traditionelle Gemüsesorten!

Gemeinsam mit Ihnen wollen wir möglichst viele dieser Sorten retten. Da es aber Zeit und Geduld braucht, alte Sorten aus der Genbank wieder anzubauen und Saatgut in größerer Menge zu ernten, müssen wir eine Auswahl treffen.

Daher wollten wir letztes Jahr von Ihnen wissen, welche Sorte Sie gerne wieder anbauen möchten. Auf Platz 1 wurde die Tomate 'Johannisfeuer' gewählt, dicht gefolgt von der Gurke 'Berliner Aal' und dem Salat 'Nansen, Winter'. Von der Tomate und der Gurke konnte 2017 bereits genug Saatgut geerntet werden, so dass Sie diese aus dem Sortenfinder bestellen können. Der Salat fiel leider erst einmal den Schnecken zum Opfer.

Nun stehen neue Sorten zur Auswahl und Sie können wieder mitentscheiden! Hätten Sie z.B. gerne einen 'Nordstern' oder eine 'Mondsichel' im Garten?

Ansprüche an die Sortenbetreuung

Die Erfahrung von ProSpecieRara und Partnerorganisationen hat über die Jahre gezeigt, dass die Anzahl von Samenträgern, d.h. Pflanzen von denen Saatgut genommen wird, in der Vergangenheit oft zu niedrig angesetzt wurde. Die genetische Breite einer Sorte verringert sich dadurch sehr stark, was sich nach einiger Zeit in kümmerlichem Wuchs und schlechtem Ansetzen von Samen zeigt. Dies betrifft nicht nur Fremdbefruchter

(Pflanze benötigt Pollen einer anderen Pflanze), sondern auch Selbstbefruchter (Blüte wird von eigenem Pollen bestäubt).

Anzustreben sind z.B. bei Tomaten 6 und bei Salaten 10 Samenträger, was natürlich erst einmal nach sehr viel klingt. Um dem Platzproblem zu begegnen kann man die Samenträger nach bisherigen Erfahrungen auch etwas enger pflanzen oder eine Sorte nur jedes zweite oder dritte Jahr anbauen. Wenn das Saatgut trocken gelagert wird, kann es bei den meisten Kulturen 3-4 Jahre gelagert werden, ohne dass die Keimfähigkeit zu stark leidet. Bei solch einem alternierenden Anbau ist es wünschenswert, dass etwa 10 Portionen zurück an die Saatgut-Bibliothek gesendet werden.

Auch wenn ProSpecieRara natürlich möglichst viele Sorten absichern möchte, ist letztlich die Qualität der Erhaltungsarbeit wichtiger. Und umso wichtiger ist es natürlich, möglichst viele Sortenbetreuerinnen für diese Aufgabe zu gewinnen. Wir freuen uns auch, wenn jemand nur eine Sorte betreut und sich um diese gut kümmert. Das „Handbuch Samengärtnerei“ wird in der nächsten Auflage entsprechend höhere Zahlen von Samenträgern vorschlagen – ProSpecieRara hat die aktuellen Anforderungen bereits zusammengefasst und veröffentlicht auf: www.prospecierara.de (Stichwort: Sortenbetreuung, „Übersicht Samengärtnerei“)

Vielleicht möchten Sie gerne eine Sorte betreuen, haben aber nur einen Balkon zur Verfügung? Dann könnte eine bedrohte Zierpflanzensorte das Richtige für Sie sein!

Sortenfinder

Sind Sie auf der Suche nach etwas Besonderem für Ihren Garten?

Unsere Sortenbetreuerinnen haben sich letztes Jahr wieder sehr engagiert – sie haben ihre Pflanzen gehegt und gepflegt und im Herbst dann das Saatgut geerntet. Nun können Sie davon profitieren und Saatgut von besonderen, traditionellen Sorten bestellen. Starten Sie die Suche auf www.prospecierara.de unter dem Reiter „Saatgut“, Unterpunkt „Sortenfinder/Bestellung“.

Palmkohl 'Nero di Toscana'



'Tomatenpaprika, rot'



'Pelargonium odoratissimum'



KURS ZUR SETZLINGSANZUCHT

→ Donnerstag, 8. März 2018, 18-21 Uhr
UWC Robert Bosch College, Freiburg

In diesem Kurs lernen Sie, wie Sie Jungpflanzen für den Hausgarten selber anziehen können. Es gibt einen theoretischen sowie einen praktischen Teil; die gepflanzten Setzlinge können mit nach Hause genommen werden.

KURS GEMÜSEVIELFALT AUF DEM BALKON

→ Donnerstag, 19. April 2018, 18-20:30 Uhr
UWC Robert Bosch College, Freiburg

Welche seltenen Gemüsesorten lassen sich in Töpfen und Kübeln ziehen? Sie erhalten wertvolle Tipps rund um die Wahl der Pflanzgefäße, des Standorts und der Erde.

SETZLINGSMARKT

→ Samstag, 5. Mai 2018, 10-15 Uhr
Mundenhof bei Freiburg

Hier bekommt jeder Hobby- und Balkongärtner was das Herz begehrt und was es in keinem Gartencenter gibt: Eine große Auswahl traditioneller Gemüsesorten, allesamt samenfest und biologisch produziert. Kräuter und Zierpflanzen runden das Angebot ab.

SAMENBAUKURS FÜR EINSTEIGER

Kann einzeln oder zusammen gebucht werden.

→ Donnerstag, 12. Juli 2018, 17-21 Uhr
Emmendingen, bei der Gärtnerei Witt

Hier lernen Sie die Grundlagen der Saatgutvermehrung kennen wie Anbau und Selektion von Samenträgern sowie Ernte und Aufbereitung von Saatgut bei Erbsen, Ackerbohnen und Salaten.

→ Samstag, 22. September 2018, 10-15 Uhr
Emmendingen, bei der Gärtnerei Witt

In diesem Kurs widmen wir uns vor allem der Ernte von Samenträgern und den verschiedenen Reinigungsmethoden wie Austreten, Dreschen, Sieben, Schwingen und Nassreinigung (Bohnen, Fruchtgemüse, Kohl).

FELDBEGEHUNG

→ Donnerstag, 5. Juli 2018, 17-18:30 Uhr
Pulvermühle, Volgelsheim, Frankreich (Nähe Breisach)

Führung über die Felder der Gärtnerei Pulvermühle. Sie bekommen Einblicke in den Anbau von traditionellen Gemüsesorten und erhalten Informationen zu ProSpecieRara und dem Projekt „Vielfalt schmeckt“.

KURS BOHNEN-FERMENTATION

→ Donnerstag, 19. Juli 2018, 17-19 Uhr
Hof am Dorfbach, Hauptstr. 57, 79356 Eichstetten

Die Buschbohne 'Saxa' wird zunächst frisch vom Feld geerntet und anschließend gemeinsam klein geschnitten, eingelegt und somit haltbar gemacht.

MENÜ IM GASTHAUS KRONE

→ Donnerstag, 7. Juni 2018, 18:30 Uhr
Gasthaus Krone, Herrenstr. 5, Ehrenkirchen

Freuen Sie sich auf einen Abend im historischen Gasthaus. Das Menü wird mit alten Gemüsesorten frisch zubereitet. Zwischen den Gängen erhalten Sie Informationen zu ProSpecieRara und dem Projekt „Vielfalt schmeckt“.

MITTAGSTISCH MIT ProSpecieRara-SORTEN

→ Dienstag, 10. Juli 2018, 11:30-14 Uhr
Café Pausenraum, Burgdorfer Weg 19, Freiburg

→ Fr., 27. Juli und Sa., 28. Juli 2018, 11-14 Uhr
Adelhaus, Adelhauserstr. 29-31a, Freiburg

Beim Mittagstisch erwartet Sie jeweils ein leckeres vegetarisches oder veganes Gericht mit ProSpecieRara-Sorten aus der Region.

TOMATENAUSCHBÖRSE

→ Samstag, 11. August 2018, 14-18 Uhr
Vor dem Stadttheater Freiburg

Hier kann das Saatgut von samenfesten Tomaten getauscht werden; außerdem gibt es ein vielfältiges Tomatenbuffet und eine „Tomatensprechstunde“ für Hobbygärtner.

KOCHKURS

In Kooperation mit der VHS Emmendingen

→ Freitag, 7. September 2018 18:30-22 Uhr und
Freitag, 12. Oktober 2018 18:30-22 Uhr

Emmendingen,
VHS-Haus, Am Gaswerk 3, Küchenstudio/OG

Kochkurs unter dem Motto „Alte Gemüsesorten wieder entdeckt“. Gemeinsame Verarbeitung von ProSpecieRara-Gemüsesorten zu einem Menü. Anmeldung über die VHS Emmendingen.

SORTENBETREUERINNEN-TREFF

→ Freitag, 30. November 2018, 15-18 Uhr
UWC Robert Bosch College, Freiburg

Ein vorweihnachtliches Treffen zum Ausklang des Jahres – wir werden gemeinsam Saatgut aufbereiten das im Klostergarten (oder im eigenen Garten) geerntet wurde und nutzen die Zeit für ein gemütliches Beisammensein.





Interessante Termine von ProSpecieRara Schweiz

TAG DER OFFENEN TÜR

→ 19. Mai bis zum 14. Juli 2018, Samstags zwischen 9 und 12 Uhr

Nationale Beerensammlung, Riehen

Wenn Goliath, Amazone und Achilles friedlich in Reih und Glied stehen, dann sind Sie in der Nationalen Beerensammlung gelandet. Hier wachsen über 400 Beerensorten und können direkt vom Strauch probiert werden.

KOSTENLOSE GARTENFÜHRUNG

→ Juni bis September
Sonntags um 15 - 16 Uhr

ProSpecieRara-Hauptsitz, Merian-Gärten in Basel

Auf der Führung lernen Sie die ProSpecieRara-Welt kennen. Sie entdecken die Gärten mit den

traditionellen Gemüse- und Zierpflanzensorten, die Beeren- und die Obstsammlung sowie einige seltene Tierrassen.

DRESCHTAG

→ Sonntag, 30. September 2018, 10-17 Uhr

Merian-Gärten in Basel

Am Hauptsitz von ProSpecieRara dreschen wir gemeinsam Saatgut. Fleißige Hände sind gefragt! Interessierte erhalten die Möglichkeit, das Handwerk des Dreschens und der Saatgutreinigung zu lernen. Vorkenntnisse sind nicht nötig. Es wird ein Mittagessen angeboten, daher ist eine Anmeldung erforderlich.



Schweizerische Stiftung für die kulturhistorische und genetische Vielfalt von Pflanzen und Tieren

Die neue EU-Bio-Verordnung mit Vorteilen für Saatgut-Vielfalt

Nach dreijähriger Arbeit steht die Einigung auf eine neue EU-Bio-Verordnung kurz bevor. Das Ergebnis der Revision wird von Ökoverbänden an vielen Stellen kritisiert. Die Vielfalt aber könnte nach Inkrafttreten im Juli 2020 profitieren: Neben standardisierten Sorten dürfte dann auch Saatgut mit größerer Diversität ohne Zulassung vermarktet werden. Bisher ist für viele alten Sorten und Landrassen eine Zulassung nicht möglich, weil sie nicht die erforderliche Homogenität aufweisen. Allerdings muss sich noch zeigen, ob die Verwendung heterogenen Materials tatsächlich ohne zusätzliche Gebühren und aufwändige Verwaltungsverfahren ermöglicht wird. Auch für die Verwendung von ökologisch gezüchtetem Saatgut soll eine bessere Grundlage geschaffen werden.



WERDEN SIE GÖNNER!

Als Gönnerin oder Gönner erhalten Sie ab einem Beitrag von 30 Euro/Jahr

- Zugang zu Bezugsquellen seltener Sorten für den Anbau im eigenen Garten
- regelmäßige Informationen über ProSpecieRara-Aktivitäten
- Einladungen zu Veranstaltungen
- Vergünstigungen bei Veranstaltungen von ProSpecieRara

GÖNNERSCHAFT PLUS

Als Gönnerin oder Gönner Plus unterstützen Sie die Arbeit von ProSpecieRara mit mindestens 100 Euro im Jahr.

UNTERSTÜTZUNG

ProSpecieRara ist dringend auf Ihre Unterstützung angewiesen, um weitere alte Kulturpflanzen zu retten und wieder verfügbar zu machen.

Spenden können Sie per Überweisung oder über das online-Formular auf unserer Internetseite.

Oder senden Sie uns einfach ein Lastschriftmandat (erhältlich unter www.prospecierara.de/ Spenden), so dass wir den Jahresbeitrag regelmäßig einziehen können.

KONTAKT

ProSpecieRara Deutschland gemeinnützige GmbH

Kartäuserstr. 49, 79102 Freiburg
Tel. 0761 593900-07 (vormittags)
info@prospecierara.de,
www.prospecierara.de

Spenden-Konto von ProSpecieRara:
Sparkasse Freiburg-Nördl. Breisgau
IBAN DE64 6805 0101 0013 0483 03
BIC FRSPDE66XXX

Vielfalt durch SPENDEN