



ARCHE PROJEKT

Für Vielfalt mit Zukunft!

Im ARCHE Projekt engagieren ARCHE NOAH, ARCHE AUSTRIA und SLOW FOOD Wien sich gemeinsam dafür, alten Sorten und gefährdeten Haustierrassen wieder einen Platz am Markt zu sichern – und mit (klein)bäuerlichen Betrieben gleichzeitig neue Perspektiven zu entwickeln. Bio Austria ist dabei ein wichtiger Partner.

Am 25. Februar 2008 nahmen rund 2.000 ZuhörerInnen an der Schlussvorlesung der „Bioversität“ teil, die live per Internet an über 30 Außenstellen in Österreich, Deutschland und der Schweiz übertragen wurde. Die zentrale Aussage der BioVersität 2008: „Vielfalt“ wird ein wichtiges agrarpolitisches Zukunftsthema für den Biolandbau!

Bioversität: Auftakt für verstärkte Zusammenarbeit im Arche – Projekt

Der programmatische Titel der Bioversität 2008 lautete: „Die Rückkehr der Vielfalt: Warum unseren alten Gemüsesorten und Tierrassen die Zukunft gehört“. Prof. Christian Vogl, Institut für ökologischen Landbau, BOKU Wien: „Die Vielfalt auf den „globalen“ Tellern ist enorm – könnte man meinen. Doch es ist vor allem eine Vielfalt der Marken, der Verpackungen und der Werbeslogans. Die regionale Vielfalt schwindet und damit auch die globale. Unsere Vielfalt des Essens nimmt weltweit dramatisch ab!“

In seinem eindrucksvollen Referat analysierte Christian Vogl Ursachen und Zusammenhänge für den dramatischen Verlust der weltweiten Agrobiodiversität und erläuterte eindringlich, wie sich dieser Verlust auf nahezu alle Lebensbereiche des Menschen auszuwirken beginnt – und wie wir uns damit auch zukünftige Lebensgrundlagen zerstören. Der Biolandbau-Wissenschaftler stellte fest, dass Akteure wie ARCHE NOAH, ARCHE AUSTRIA, SLOW FOOD und BIO AUSTRIA viel dazu beitragen, hier eine Wende einzuleiten. Dem Biolandbau kommt im Rahmen der Landwirtschaft eine große Bedeutung zu. Für

Bilder von links oben nach rechts unten: Gespräche bei der Bioversität 2008 - Sulmtaler Huhn - Elsbeere - Gespräch mit Vandana Shiva, Trägerin des Alternativ-Nobelpreises, im Rahmen der Terra Madre - Steppenrind - Lungauer Tauernroggen - Terra Madre Kongresshalle - Paradeiser Wiener Große Stummerer - Landgänse - Slow Food Abend im Steirerleck. Bilder: Bio Austria, Arche Noah, Arche Austria, Slow Food, Familie Mayer.

die biologische Landwirtschaft stellt der Erhalt der biologischen Vielfalt einen unverzichtbaren Gegenentwurf zum Einsatz der Gentechnik in der Landwirtschaft dar.

Zukunftsthesen & konkrete Schritte

Schon eine Woche vorab trafen sich BiobäuerInnen, GastronomInnen, KonsumentInnen und Vertreter von BIO AUSTRIA, ARCHE NOAH, ARCHE AUSTRIA und SLOW FOOD zu einem Wochenendworkshop. Gemeinsam wurden Zukunftsthesen erarbeitet, und die Rahmenbedingungen für den Aufbau eines erfolgreichen Vielfaltsmarktes beschrieben. Unter anderem wurde festgestellt, dass der Trend zu Produkten von regionalen Spezialitäten eine gesellschaftliche Gegenbewegung darstellt, die mit großer Begeisterung von ProduzentInnen und KonsumentInnen getragen wird, und dass in den letzten Jahren auch neue Netzwerke entstanden sind, die für die Entwicklung der Vielfalt am Markt gute Voraussetzungen geschaffen haben. Neue Formen der Leistungsabgeltung sowie verbesserte gesetzliche Rahmenbedingungen und Richtlinien, aber auch neue Produktlabels für beste Transparenz, sowie praxisnahe Bildungs- und Beratungsangebote, sind nur einige der Bedingungen, die für eine erfolgreiche Etablierung neuer Vielfalt am Markt bedeutend sein werden.

Das „ARCHE Projekt“ wurde von ARCHE NOAH, ARCHE AUSTRIA und SLOW FOOD Wien gemeinsam mit den Partnern BIO AUSTRIA und dem Institut für ökologischen Landbau der BOKU Wien ins Leben gerufen, um alte Sorten und Rassen sowie altes Handwerk wieder stärker ins Bewusstsein der Menschen zu rufen. Bäuerliche Betriebe, die mit diesen Sorten- und Rassenraritäten arbeiten, sollen bei ihrer Arbeit zu einem wirtschaftlich erfolgreichen Produkt unterstützt werden. Konkrete Schritte umfassen unter anderem die Auszeichnung der 1. österreichischen Arche- und Förderkreis-Produkte bis Herbst 2008, die Einrichtung eines ersten Slow Food- Vielfaltsmarktes in Wien, und andere mehr. Nähere Informationen: siehe Internet-Links auf Seite 7!

Neu erstarkte Partnerschaft von Arche Noah und Arche Austria

Die ARCHE AUSTRIA (vormals VEGH) kümmert sich – genauso wie die ARCHE NOAH – um die Erhaltung der genetischen Vielfalt, und das seit über 20 Jahren. Der Hauptunterschied zwischen den Institutionen liegt darin, dass ARCHE AUSTRIA auf das Thema der alten Haus- bzw. Nutzierrassen aufmerksam macht.

Aus der bisherigen Zusammenarbeit im ARCHE-Projekt hat sich ein intensiver Erfahrungsaustausch ergeben, der weit über das Projekt hinaus geht. Zukünftig werden sich ARCHE NOAH und ARCHE AUSTRIA auch bei öffentlichen Auftritten wechselseitig vertreten.

Zur Situation der alten Haustierrassen in Österreich

Auch die Vielfalt der Haus- und Nutzierrassen ist in den letzten Jahrzehnten erschreckend zurück gegangen. Laut jüngstem FAO-Bericht werden weltweit mit nur mehr 15 Nutzierrassen 90% des Weltfleischproduktion bestritten. Von fast 50 Rinderrassen, die in Österreich gezüchtet werden, entfallen auf das Fleckvieh 78% der Gesamtpopulation, und auf das Braunvieh über 8%. 45 Rinderrassen teilen sich bescheidene 6%.

In den letzten Jahren gibt es eine leichte Tendenz zum Umdenken. Auf der Suche nach Alleinstellungsmerkmalen werden nicht mehr nur exotische ausländische Tiere importiert, sondern auf alte österreichische Haustierrassen zurückgegriffen. Diese Rassen zeichnen sich durch besondere Standortangepasstheit aus, wodurch mit einer besseren Gesundheit und einer besseren Verwertung des am Betrieb produzierten Futters zu rechnen ist.

Diese Entwicklung ist grundsätzlich sehr erfreulich. Allerdings sind wir nach wie vor weit davon entfernt, Entwarnung geben zu können. Einzelne Rassen wie Pinzgauer Rinder oder Tiroler Grauvieh haben große Fortschritte

ARCHE PROJE

gemacht, andere wie die Blobe Ziege, Pinzgauer Strahlenziege, Pfauenziege, oder das Hinterwälder Rind weisen nach wie vor bedenklich niedrige Bestandszahlen auf (tw. unter 100 Zuchttieren). Für das Österreich-Ungarische Steppenrind ist die Zahl der Zuchtbetriebe sogar rückläufig, was für das Überleben einer Rasse bedrohlich ist.

Vor besonderen Herausforderungen stehen wir im Bereich der Geflügelzucht. In Österreich gibt es keine einzige Geflügelzuchtanstalt mehr (nicht einmal für die Hochleistungsrasen, die v. a. aus Amerika und Kanada importiert werden). Wir sind dringend auf der Suche nach Betrieben, die bereit sind, eine geordnete Zucht durchzuführen (mit Anpaarung, Eileistungs- und Gewichtersfassung). Handlungsbedarf gibt es sowohl bei Hühnern als auch bei Enten, Gänsen und Puten.

ARCHE AUSTRIA

Verein zur Erhaltung gefährdeter Haustierrassen, Stiftung 11, A-4294 St. Leonhard/Freistadt, www.arche-austria.at, office@archeaustria.at, T: +43-(0)664-51 92 286

Die Arche Austria betreut derzeit rund 1.200 Mitglieder und Abonnenten. Viele ehrenamtliche Spartenbetreuer und Mitarbeiter arbeiten unermüdlich gegen das "Aus" für die österreichischen alten Haustierrassen. In den letzten Jahren ist durch die ÖPUL-Maßnahme „Seltene Nutztierassen" die Arbeit etwas leichter geworden, doch sind die meisten der 40 Rassen noch immer hoch gefährdet. In der "Arche", der vierteljährlichen Zeitschrift, berichten Züchter über Erfahrungen mit ihren Tieren, kommen Experten zu Wort und wird über die Aktivitäten des Vereins berichtet.

Unsere zentrale Kompetenz liegt in der Erstinformation für Neueinsteiger und Interessierte, in der Öffentlichkeitsarbeit und in der Vernetzung der Züchter und der Zuchtverbände. Auf ARCHE-Höfen kann man diese Tiere, zumeist gegen telefonische Voranmeldung, ansehen. Wo diese ARCHE-Höfe zu finden sind, entnehmen Sie bitte unserer Homepage und dem Züchterhandbuch.

Für Fragen stehen wir gerne zur Verfügung. Gegen einen Unkostenbeitrag von EUR 5.- kann man das Züchterhandbuch erwerben. In diesem sind alle Rassen abgebildet und kurz beschrieben, ebenso die Höfe, auf denen sie heute noch leben.

Andreas Maurhart
Arche Austria Geschäftsführung

Partner Slow Food und die Arche des Geschmacks

Die Vision von SLOW FOOD ist die geschmackliche Vielfalt, das Recht auf Genuss, der Erhalt regionaler Lebensmittel und ihre ökologisch einwandfreie und unverfälschte Produktion. Das ARCHE Projekt von SLOW FOOD ist weltweit auf der Suche nach gefährdeten kulinarischen Schätzen, fördert das Wissen über sie, unterstützt die ProduzentInnen und gibt die Händler an, bei denen sie zu kaufen sind.

Denn wie alte Sorten und Rassen ist auch die regionale Esskultur heute vom Aussterben bedroht, haben standardisierte Lebensmittel und Agrarindustrie in den letzten 100 Jahren die regionale Agrobiodiversität zugunsten weltweiter Einheitlichkeit verschwinden lassen. Der internationale Warenverkehr mit industriell gefertigten Lebensmitteln senkt die Lebensmittelpreise. Regionale Produkte, handwerklich gefertigt, sind in der Regel teurer und haben deshalb eine geringere Akzeptanz. Überdüngung, Entwässerung, Monokulturen, Überfischung, Jagd und Überzüchtung reduzieren die Vielfalt ökologischer Systeme: die industrielle Erzeugung von Nahrungsmitteln orientiert sich nicht an den Kreisläufen der Natur und arbeitet in der Tierhaltung und Pflanzenkultur nicht artgerecht.

Wie ARCHE NOAH will auch SLOW FOOD nicht zurück in eine gute alte Zeit, die es wahrscheinlich so nie gab. SLOW FOOD plädiert aber für die Wiederentdeckung der regionalen Geschmacksvielfalt und neue Formen einer vielfältigen und selbstbestimmten Landwirtschaft und Lebensmittelherstellung!

ARCHE NOAH und ARCHE AUSTRIA wirken in der österreichischen SLOW FOOD – Arche – Kommission mit, die sich im Herbst 2007 konstituiert hat (vgl. ARCHE NOAH Magazin 3/08). Sie ist beauftragt, die Auszeichnung von Arche- und Förderkreisprodukten voranzutreiben, die sehr strengen Kriterien entsprechen müssen. Dem Aufruf der letzten Monate folgend, gibt es mittlerweile zahlreiche interessante Kandidaten für eine Zertifizierung, z.B. Lungauer Tauernroggen, Elsbeerenbrand aus dem Wienerwald, Dirndlmarmelade aus dem Pielachtal, Kerbelrübe, Sulmtaler Huhn, Pinzgauer Rind, Radieschen „Riese von Aspern, Weingartenpfirsich, Hausrucker Kochkäse, Lungauer Rahmkoch oder Rheintaler Riebelmais, um nur einige zu nennen.

Weil wir meinen, dass diese SLOW FOOD – Auszeichnungen auch einen wichtigen Beitrag zur Sicherung gefährdeter Kulturpflanzen leisten können, beteiligt sich ARCHE NOAH am Aufbau der Arche des Geschmacks! Wir wollen damit unseren ProduzentInnen von Vielfalterprodukten bessere Chancen am Markt ermöglichen.

Im Folgenden stellen wir drei Sorten bzw. Rassen und die Produkte daraus vor – alle drei sollen in den kommenden Monaten zu Förderkreisprodukten werden, auf der Slow Food Messe "Salone del Gusto" im Herbst 2008 in Turin medienwirksam präsentiert werden und damit wieder breite Bekanntheit erlangen.

Der Elsbeeren-Brand

„Elsbeerbrand“, auch „Adlitzbeerbrand“ genannt, wird aus den Früchten des Elsbeerbaumes (*Sorbus torminalis*) gewonnen. Die Dolden mit den kleinen Früchte werden mit langen Leitern von den bis zu 15m hohen Bäumen geerntet und nach einer Woche Lagerzeit von den Ästchen gelöst, anschließend eingemaischt und destilliert – alles in tagelanger Handarbeit. Die Destillation erfolgt fast ausschließlich in kleinbäuerlichen Brennereien.

Der sogenannte „Wiesen Wienerwald“ zwischen Wienerwald und Mostviertel ist auch als „Elsbeerreich“ bekannt und eine historisch belegte Elsbeer-Produktions-Region. Elsbeerbäume gibt es in vielen Ländern Europas in kleineren Beständen, aber meist nur als Waldbäume. Ihr Holz wird für die Möbelerarbeitung geschätzt. Der Elsbeerenbestand im Wiener Wald ist weltweit einzigartig, weil hier die Bäume solitär und weitausladend auf Streuobstwiesen kultiviert werden. Viele dieser Baumriesen sind bis zu 300 Jahre alt.

Der „Verein zur Erhaltung, Pflege und Vermarktung der Elsbeere“ koordiniert die rund 30 Elsbeer-Betriebe und bemüht sich um Bekanntmachung und Vermarktung dieses auserlesenen Produktes. Der Elsbeerbrand hat ein herausragendes Aroma mit feinem Marzipan-Geschmack und ist aufgrund der sehr aufwändigen Herstellung einer der teuersten Schnäpse überhaupt.

Mythos Sulmtaler Huhn

Schon viele Jahrhunderte, bevor fremde Hühnerrassen in unser Gebiet eingeführt wurden, genoss das Steirerhuhn unter allen

mitteleuropäischen Hühnerrassen einen ausgezeichneten, ja legendären Ruf. Vor allem die Kapaune waren für ihre prachtvolle Erscheinung, ihre imposante Größe und ihr geschmackvolles Fleisch bekannt. So ist es nicht verwunderlich, dass im ausgehenden 19. Jh. die „Sulmtaler“ an den Königs- und Kaiserhäusern in Wien und Frankreich als besondere Spezialität galten und auf den Märkten mehr als den dreifachen Erlös für die Bauern einbrachten. Der Grazer „Kapaunplatz“ verweist noch heute darauf.

Um das Jahr 1900 wurden die im (süd)steirischen Wein- und Hügelland erhaltenen und reinrassig gebliebenen Hühner von Armin Arbeiter gesammelt, gezüchtet, standardisiert und endgültig als „Sulmtaler Hendl“ benannt. Die Sulmtaler verbreiteten sich rasch. Auf den großen Geflügelausstellungen in Graz, Wien, Budapest und Berlin fanden die Sulmtaler höchste Anerkennung.

Durch die Wirren der beiden Weltkriege und der damit verbundenen Lebensmittelknappheit wurden dann jedoch nicht nur die (genetischen) Bestände des Sulmtaler Huhns beinahe ausgerottet, auch das wirtschaftliche Potential dieser Hühnerrasse geriet in Vergessenheit und damit auch die mythenumwobene kulinarische Identität eines ganzen Landes.

Das Sulmtaler Huhn war nicht nur Masthuhn, sondern sorgte als Zweinutzungshuhn für Eier und Fleisch. Es war also sowohl wichtige Einnahme- als auch Versorgungsquelle. Das Ei des Sulmtalers zeichnet sich durch einen einzigartigen Geschmack und ein intensives Safrangelb des Dotters aus. Es gibt speziellen regionalen Backwaren und Mehlspeisen wie z.B. der „untersteirischen Poganze“ ihren typischen regionalen Charakter in Erscheinung und Geschmack. Verdient gemacht um die wirtschaftliche Wiederbelebung des Sulmtalers hat sich unter anderem die „Sulmtaler Vermarktungs-GmbH“.

Der Lungauer Tauernroggen...

ist eine alte Lungauer Landsorte, welche als Erhaltungszüchtung bis 1975 geführt wurde und wirtschaftlich als Saatgut für alpine Lagen einige Bedeutung für den Lungau hatte. Seitdem wird sie nur mehr von einigen wenigen Betrieben im Lungau angebaut, erst in letzter Zeit wurde sie durch einige initiative Bauern wieder bekannt gemacht und wiederbelebt.



Bilder von links oben nach rechts unten: Elsbeerbaum / Tauernroggenfeld / Sulmtaler. Bilder: Arche Noah, Arche Austria, Mayer.



Der Winterroggen mit pyramidenförmiger Ähre und bis über zwei Meter langem Halm bringt mittleren Ertrag, weist jedoch hohe Ertragssicherheit in rauen, alpinen Lagen und Grenzlagen auf. Er ist schwarzrostresistent und bekannt als beste winterfeste Roggenart für extreme Lagen. Aus dem Roggen lässt sich ein köstliches Brot backen.

Terra Madre – das weltweite Netzwerk der Slow Food Bewegung

Terra Madre ist ein Netzwerk aus Lebensmittelbündnissen, die sich jeweils in ihrem geografischen und kulturellen Kontext dafür einsetzen, die Qualität der lokalen Agrar- und Lebensmittelproduktionen zu schützen.

Etwa 9.000 Menschen trafen sich 2006 in Turin für die zweite Edition von Terra Madre (darunter fast 5.000 BäuerInnen aus 150 Ländern, 1.000 KöchInnen und 500 WissenschaftlerInnen), um Bilanz aus den bisherigen Initiativen zu ziehen, umgesetzte Projekte vorzustellen und die Zusammenarbeit auf lokaler und internationaler Ebene auszubauen.

Die 3. Terra Madre findet von 22.-27. Oktober 2008 in Turin statt. ARCHE NOAH ist Teilnehmer dieses Netzwerkes und wird sich auch auf der Terra Madre im Herbst dieses Jahres wieder mit Beiträgen, vor allem zur „on farm - Erhaltung“ von alten Sorten, einbringen.

Salone del Gusto – die große Slow Food Messe

Der Salone del Gusto, in dessen Rahmen die Terra Madre 2008 stattfindet, umfasst einen großen Slow Food Markt und die Präsentation der Slow Food Förderkreisprodukte („Presidia“). Hunderte solcher ausgezeichneten Produkte werden von ihren ProduzentInnen aus vielen Ländern der Erde präsentiert.

Informationen im Internet

www.arche-austria.at / www.arche-noah.at
www.slowfood-wien.at
www.bio-austria.at / www.bioversitaet.at
www.boku.ac.at/oekoland.html
www.elsbeerreich.at
www.sulmtaler.at
www.terramadre.info
www.salonedelgusto.com
www.slowfoodfoundation.org