ARCHE NOAH Magazin

Zeitschrift für Mitglieder & Förderer

ARCHE NOAH

Foto: Rupert Pessl

Neue Vielfalt
Selber Tomaten kreuzen
Seite 4 & 5

Pflanzenzüchtung
Öko-Züchtung fördern
Seite 10 & 11

Patente-Flut
Patente auf 30 Pflanzen vor Erteilung
Seite 7

NEU: Gartenküche
Vielfaltskulinarik im ARCHE NOAH Schaugarten
Seite 16

555 Obstsorten
Obst-Vielfalt in die Gärten
Seiten 8 & 9

Tauschverbot?
Beliebte Seed Libraries in den USA im Visier
Seite 12

Slowflowers
Bio-Blumen vom Feinsten
Seite 21

Vom Garten auf den Teller!

Gemüse-Vielfalt roh und in der Küche veredelt steht beim heurigen Jubiläums-Gartenfest der Vielfalt im Mittelpunkt. Feiern Sie mit uns gemeinsam am 23. August 2015 im ARCHE NOAH Schaugarten: Vielfalt verkosten bei den zahlreichen Kulinarik- und Degustations-Inseln, Schaukochen und Workshops im Pavillon, Brotbacken für Kinder ...

Freuen Sie sich auf ein tolles Fest – wir freuen uns auf Sie!

Details auf Seite 17.

25 Jahre ARCHE NOAH

SYMPOSIUM „Vielfalt ernährt die Welt"
10.11.2015, Wien
Details auf Seite 11

Juli 15

Gesellschaft für die Erhaltung der Kulturpflanzenvielfalt & ihre Entwicklung

VORWORT

Liebe Mitglieder & Förderer von ARCHE NOAH!

Foto: Klaus Pichler

Schön, dass Sie diese Zeilen lesen! Zuerst möchte ich Sie auf einige der **neuen, spannenden Veranstaltungen** hinweisen, die Sie in den kommenden Monaten erwarten. Auf die Rückseite des ARCHE NOAH Magazins finden Sie alle Termine. Zücken Sie gleich Ihren Kalender!

Sie kochen gerne? Holen Sie sich Inspirationen bei den „Raritäten-Kochtagen“ im Juli, August und Oktober in der neu eingeweihten „ARCHE NOAH Gartenküche“!
Sie lieben es scharf? Dann freuen Sie sich auf Herr Brenner‘s großes Chilifestival im September im ARCHE NOAH Schaugarten!
25 Jahre ARCHE NOAH für die Vielfalt – feiern Sie mit! Bitte den 23. August 2015 dick im Kalender anstreichen: Das ARCHE NOAH Team arbeitet bereits intensiv an den Vorbereitungen für zahlreiche Verkostungen, Workshops und Genussangebote – lassen Sie sich überraschen und inspirieren! (Mehr dazu auf Seite 17)
Und für den 10. November 2015 bereiten wir ein hochkarätiges **Symposium** in der Wiener Urania vor. Der programmatische Titel: **Vielfalt ernährt die Welt**! (Mehr dazu auf Seite 11)

In dieser Ausgabe des Magazins liegt der Fokus auf **internationalen Saatgutthemen**: Wir berichten zu den innovativen, aber gefährdeten Seed Libraries in den USA, den aktuellen Patenterteilungen auf Pflanzen und Tiere des Europäischen Patentamtes und wie die neue Grüne Revolution Afrikas Landwirtschaft zerstört. Erfreuliches lässt sich auch Nachlesen: In Deutschland wird die ökologische Pflanzenzüchtung auch finanziell unterstützt, ein rumänisches Projekt konnte mit ARCHE NOAH Saatgut unterstützt werden und ein EU-Projekt zum Erfahrungsaustausch über Bio-Agrodiversität geht erfolgreich zu Ende.

Im Garten lässt es sich gut nachdenken. Und die Welt gibt uns derzeit einiges zum Nachdenken auf ...
Ich wünsche Ihnen schöne Sommertage, Zeit, den Pflanzen beim Wachsen zuzuschauen, erholsame und klärende Stunden, die Kraft schenken für den eigenen, positiven Beitrag zu dieser Welt.

Mit besten Grüßen,

Beate Koller – Geschäftsführung
& das Team der ARCHE NOAH

Fulya Batur für ARCHE NOAH in Brüssel

Fulya Batur & Pierre Sultana

Fulya Batur ist das neue Gesicht von ARCHE NOAH in Brüssel. Sie folgt auf Pierre Sultana, der nach drei Jahren Einsatz für die Kulturpflanzenvielfalt nun die Leitung des Brüsseler Büros von „Vier Pfoten“ übernimmt. Fulya Batur (34) ist Doktorin der Rechtswissenschaften mit dem Spezialgebiet Pflanzengenetische Ressourcen und hat Erfahrung in Forschung, Lehre und im kommerziellen Saatgutsektor. Herzlich Willkommen!
Kontakt: fulya.batur@arche-noah.at

Inhaltsverzeichnis

Vorwort & Impressum 2
Notizen 3
Tomatenzüchtung 4
Grünes Zebra & Blaue Wundertomate
Grüne Revolution für Afrika 6
Konzerne vs. lokale Landwirtschaft
Patente auf Pflanzen & Tiere 7
Gegen Zulassungsflut aktiv werden
Obst für alle 8
555 seltene Obstsorten
Ökologische Züchtung 10
Finanzielle Förderung in Deutschland
ARCHE NOAH Symposium 11
Vielfalt ernährt die Welt
Samenbibliotheken 12
Im Visier der US-Agrarbehörden
MentorInnen der Vielfalt 13
Neues Ehrenamtlichenprogramm
Chilis & Paprika 14
Was brauchen Sie für gutes Wachstum
Herr Brenner's Chili-Festival 15
ARCHE NOAH Gartenküche 16
Retten durch aufessen
25 Jahre ARCHE NOAH 17
Jubiläums-Gartenfest der Vielfalt
Kooperationen 18
Gemeinsam mehr erreichen
Kulinarik: Vielfaltsrezepte 20
Florales 21
Bioblumen von Slow Flowers
Projekt 22
Growing agricultural biodiversity
ARCHE NOAH Termine 24

IMPRESSUM

ARCHE NOAH Magazin Nr. 3/2015 – Juli
Medieninhaber, Herausgeber: Verein ARCHE NOAH - Gesellschaft für die Erhaltung der Kulturpflanzenvielfalt & ihre Entwicklung, Obere Straße 40, A-3553 Schiltern, T: +43 (0)2734-8626, F: -8627, www.arche-noah.at, magazin@arche-noah.at. **Hersteller & Herstellungsort**: Druckerei Janetschek GmbH, Brunfeldstr. 2, 3860 Heidenreichstein. **Redaktion**: Beate Koller & Marion Schwarz (Verein ARCHE NOAH); **Layout**: Doris Steinböck & Anne Lange. Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben nicht notwendigerweise die Meinung der Redaktion wieder. **Fotos**: Wenn nicht anders angegeben © ARCHE NOAH. **Zulassungsnummer**: GZ 02Z030101 M. **DVR**: 0739936. **ZVR:** 907994719. **Erscheinungsort**: 3553 Schiltern, **Verlagspostamt**: 3550 Langenlois. **Blattlinie**: Informationen zur Erhaltung und Entwicklung der Kulturpflanzenvielfalt. **Angaben zur Offenlegung**: siehe www.arche-noah.at/impressum. **REDAKTIONSSCHLUSS – NÄCHSTE AUSGABE**: Anfang Oktober 2015. Mit Unterstützung des BMLFUW und der Bundesländer. Herzlichen Dank!

MINISTERIUM FÜR EIN LEBENSWERTES ÖSTERREICH
NATUR im GARTEN
janetschek
gedruckt nach der Richtlinie „Druckerzeugnisse“ des Österreichischen Umweltzeichens Druckerei Janetschek GmbH · UW-Nr. 637

NOTIZEN

Aviso: Ordentliche Mitgliederversammlung 2015

4. Dezember 2015, 16–18 Uhr in Wien

Die nächste ARCHE NOAH Mitgliederversammlung findet am Freitag, den 4. Dezember 2015 von 16 bis ca. 18 Uhr in Wien statt (genauer Ort wird noch bekannt gegeben). Auf der Tagesordnung der Mitgliederversammlung stehen bisher der Jahresbericht 2015, der Finanzbericht 2014 und der Beschluss des Voranschlags 2016. **Nähere Informationen** sowie die aktuelle Tagesordnung finden Sie ab Mitte Oktober 2015 auf www.arche-noah.at > „Über uns“ > „Über den Verein“, bzw. auch im nächsten ARCHE NOAH Magazin.

Setzknoblauch & Schmankerl

am 15. August 2015, 9-16 Uhr in Ostermiething (OÖ)

Foto: Stegrid Cain

Die Wirtsbauern z’Ostermiething kultivieren seit sieben Jahren 50 verschiedene Sorten von Knoblauch. Rund die Hälfte der Sorten wird zum Verkauf angeboten! Darunter viele Sorten aus Übersee, der ARCHE NOAH und von Freunden, die unsere Leidenschaft für Knoblauch kennen. Veranstaltung am 15. August mit Tipps zu Anbau, Pflege, Ernte und Lagerung (jeweils um 10 & 14 Uhr). Tausch mit anderen Knoblauchsorten möglich!
Kontakt: Wolfgang Mayr, 06278-20139, bcoppermoon@yahoo.com
Adresse: z’Ostermiething, Wolfing 6 in 5121 Ostermiething.

Johannislauch-Steckzwiebel

Seltenes Gemüse für Ihren Garten

ARCHE NOAH Mitglied Peter Barthel hat heuer Johannislauch vermehrt und diesen an ARCHE NOAH abgegeben. Diese Zwiebel wird ab Ende August bis Oktober, bei offenem Boden bis Februar, im Abstand von 15 cm in den Boden gesteckt und entwickelt bis zum Frühjahr einen Horst von 10–20 Zwiebeln. Zu Johanni (24. Juni) sind die milden, feinen Zwiebeln ausgereift. Zur Vermehrung einfach einen Teil der Ernte als zukünftige Steckzwiebel einlagern.
Tipp: Steckzwiebel (jeweils 10–12 Stück) sind ab August im ARCHE NOAH Schaugarten erhältlich.

Partycipation Juli 2015

Von 19.–26. Juli 2015 findet in Gänserndorf Süd bei Wien zum 7. Mal das *Partycipation – Festival für Musik, Kreativität und eine lebenswerte Zukunft* statt. Die Veranstaltung bietet eine bunte Mischung aus Workshops, Musik, Kunst und nicht zuletzt Wald, Wiese und frische Luft. Workshops zu *Arts&Crafts*, *Selbstversorgung*, *Theater&Musik* und mit ARCHE NOAH Unterstützung auch *Gärtnern mit eigenem Saatgut* (Grundlagen der Jungpflanzenanzucht und Einblick in die Saatgutvermehrung).
Mehr Infos: www.partycipation.at

Gebhard Kofler-Hofer 1966–2015

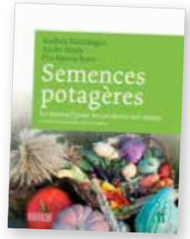
Naturliebhaber & ARCHE NOAH-Schaugartenführer

Foto: privat

Geboren wurde Gebhard 1966 in Osttirol und wuchs auf einem Bergbauernhof auf. Schon damals lernte er zu schätzen, wie wichtig angepasste und schmackhafte Sorten sind, und dass es sowohl Arbeit als auch Unabhängigkeit bedeutet, Produkte selbst anzubauen und zu verarbeiten. Eine Tumor-Erkrankung als junger Mann überwand er mit „Genesung durch Kräuter und Kobolde“. Er absolvierte Ausbildungen als Hafner und Krankenpfleger. Seit dem Jahr 2000 war er ehrenamtlich beim Verein ARCHE NOAH aktiv: „Lust an der Vielfalt – das ist das Hauptmotiv, das mich begeistert und berührt. Die ARCHE NOAH ist ein idealer Ort, um das erleben, erriechen, verkosten und auch vermitteln zu können.“ So begeisterte und berührte er viele Menschen.

Gebhard ist am Montag, 30. März 2015, unerwartet im 49. Lebensjahr von uns gegangen. Wir sind dankbar für die vielen Jahre der Zusammenarbeit, für seinen Einsatz und seine ansteckende Begeisterung für die Vielfalt. Unser Mitgefühl gilt seiner Familie. Wir alle verlieren einen wunderbaren Menschen. **Wir werden ihn stets dankbar in guter Erinnerung behalten.**

Prix pratique für «Semences potagères»



Das ARCHE NOAH Handbuch Samengärtnerei macht in Frankreich Furore! Es gewann am 6. Juni 2015 beim Prix Redouté, dem Oskar der französischen Gartenbuchbranche, in der Kategorie Praxisbücher.

Wintergemüsevielfalt

Ist auch bei Ihnen die Winterzeit eine Erntezeit?

Foto: Wolfgang Palme

Praktizieren Sie in Ihrem Haus- und Selbstversorgergarten oder in Ihrem Biobetrieb ungeheizten Gemüseanbau oder ressourcenschonende Gemüselagerung im Winter? Im Rahmen eines Forschungsprojektes zum „Low-Energy“-Wintergemüsebau und in Vorbereitung eines Buchprojektes zu diesem Thema suche ich ARCHE NOAH-GärtnerInnen, die mit Gemüse in Mistbeetkästen, Spezialgewächshäusern, Frühbeetkästen, Erdmieten oder Erdkellern experimentieren, die Erdwärme, Kerzenwärme oder besonders frostfeste Sorten nutzen. Vielleicht haben Sie auch andere kreative, „verrückte“ Ideen entwickelt, mit denen sich dem Winter frische Gemüseprodukte abringen lassen.
Bitte kontaktieren Sie mich: Wolfgang Palme, HBLFA für Gartenbau – Schönbrunn: w.palme@gartenbau.at

ARCHE NOAH

SAATGUT

Von grünen Zebras & blauen Wundertomaten

Im März dieses Jahres machte die US-amerikanische Saatgut-Koryphäe Tom Wagner auf ihrer Europatour erneut auch in Wien Station. Eindrücke von einem gleichermaßen unterhaltsamen wie lehrreichen Seminartag von Philipp Lammer.

TomatenliebhaberInnen von nah und fern waren gekommen, um den wohl bekanntesten freischaffenden Tomatenzüchter der Gegenwart persönlich erleben zu können. Wie bereits 2009 blieb auch diesmal kein Seminarplatz unbesetzt. Kein Wunder, schließlich erfreuen sich doch viele von Tom Wagners Sorten, von 'Green Zebra' bis 'Banana Legs', ungebremster Beliebtheit unter KennerInnen rund um den Globus.

Vielfalt entwickeln

Von Paradeisern über Erdäpfel bis hin zu Mais reicht die Pflanzenpalette, mit der sich Tom Wagner gemeinsam mit HelferInnen im Nordwesten der USA auseinandersetzt. Nicht minder vielfältig sind dabei die Zuchtziele. So wird derzeit beispielsweise versucht eine Paradeisersorte mit ansprechend violetten Früchten zu entwickeln, die darüber hinaus einen ausgezeichneten Geschmack aufweisen soll. Bei einem anderen Projekt geht es darum Tomaten zu züchten, die aufgrund einer hohen Resistenz gegen die Krautfäule auch im Freiland gut kultiviert werden können. Ebenso spielt bei Erdäpfeln neben Fruchteigenschaften und gesunden Inhaltsstoffen vor allem die Widerstandsfähigkeit gegenüber Krankheiten eine wichtige Rolle. Detaillierte Informationen über Tom Wagners Schaffen finden sich im Internet (siehe Infokasten).

Foto: Doris Steinböck

Paradeiserkreuzungen sorgen für Überraschungen und erweitern spielerisch unseren Blick auf Biodiversität!

Save the seeds!

Neben den praktischen Aspekten der Züchtungsarbeit wurde auch der gesellschaftspolitischen Dimension ausreichend Raum gegeben. Seine wesentliche Botschaft diesbezüglich reduzierte Tom Wagner auf drei Wörter: „Save the seeds!" Gefühlte 43 Mal gelang es dem freischaffenden Züchter diesen doppeldeutigen Imperativ im Laufe des Seminartages in seinen Vortrag einzubauen. Im ARCHE NOAH Kontext fällt uns als Übersetzung gleich „Rettet das Saatgut!" ein – im Sinne von „Erhaltet die Vielfalt!". In erster Linie beschreibt „seed saving" aber den Prozess der Saatgutgewinnung. Es ist daher vor allem ein Appell im eigenen Garten selbst Saatgut zu vermehren und selbst züchterisch tätig zu sein. Machen das viele Menschen entstehen entsprechend vielfältige Saatgutnetzwerke, in denen pflanzliche Diversität kontinuierlich erhalten wird und neu entsteht.

Jede Gärtnerin kann auch Züchterin sein!

Menschen haben unterschiedliche Interessen und Vorlieben. Entsprechend vielfältig sind auch unsere Ansprüche gegenüber Nutzpflanzen. Und das ist gut so! Schließlich stellt diese Vielfalt an Bedürfnissen den eigentlichen Ausgangspunkt von Kulturpflanzendiversität dar. Genau deshalb wünscht sich Tom Wagner eine vielfältigere Pflanzenzüchtungslandschaft. Seine Vision ist eine vernetzte Welt voller experimentierfreudiger Hinterhofgärtner und kooperativer Pflanzenzüchterinnen, als Ergänzung zu den hochspezialisierten Saatgutunternehmen. Erfahrungen, Saatgut und Wissen werden frei getauscht, pflanzliche Diversität gemeinsam erhalten und weiterentwickelt. Das Ziel ist nicht aus Geld mehr Geld zu machen, vielmehr geht es darum den vielfältigen menschlichen Bedürfnissen angemessen zu begegnen. Kulturpflanzenvielfalt reproduziert sich dann sozusagen von selbst, als Ausdruck der Vielfalt an PflanzenzüchterInnen und ihrer vielfältigen Ziele und Herangehensweisen. Fragt man Tom Wagner, wer dazu in der Lage ist Pflanzen zu züchten, antwortet der alles andere als wortkarge alte Mann diesmal doch recht knapp aber entschlossen: „Everyone!" – „Jeder!"

Mehr Infos zu Tom Wagner online

- www.tatermaterseeds.com
- http://tatermater.proboards.com
- www.tater-mater.blogspot.co.at

Wie kreuze ich zwei Tomatensorten?

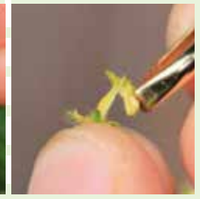
1

2

3

4

5



6

7

8

Eine Paradeiserkreuzung durchzuführen ist keine Hexerei und lässt sich auch im eigenen Garten bewerkstelligen. Mit etwas Geduld erhält man Einblicke in die faszinierende Welt der Pflanzenzüchtung und mit noch etwas mehr Ausdauer entsteht gar eine eigene Haussorte. Eine methodische Anleitung von Franziska Lerch und Philipp Lammer.

Eigentlich ist der domestizierte Paradeiser ein recht entschlossener Selbstbefruchter. Das bedeutet jede Pflanze bestäubt die Samen ihrer Früchte selbst. Nur selten kommt es zu einem Pollenaustausch mit anderen Pflanzen, sei es durch Wind oder eine kleine Wildbiene. Aber nicht nur Insekten sondern auch der Mensch greift seit langem in die Fortpflanzung der Tomate ein. Und so haben wir über Jahrhunderte der Kulturpflanze zu ihrer heutigen faszinierenden Vielfalt verholfen. Ganz abgesehen von der gesamtgesellschaftlichen Dimension zeichnet sich züchterische Betätigung vor allem dadurch aus, dass sie fasziniert und Spaß macht! Und ob wir dabei die Züchtungsziele, die wir uns selbst stecken auch tatsächlich erreichen, ist vorerst auch mal nebensächlich. Ob Überraschung, Erfolgserlebnis oder Enttäuschung – was stets bleibt, ist die Möglichkeit unseren Blick auf Biodiversität spielerisch zu erweitern. Und unsere Experimente verspeisen wir einfach.

Schritt für Schritt ...

1 – Auswahl der Eltern

Am Beginn jedes Kreuzungsvorhaben steht die Entscheidung welche Tomatensorten man kombinieren möchte. Klassischerweise kreuzt man eine Sorte mit einer gewünschten Eigenschaft (z.B. der Geschmack) mit einer zweiten Sorte, die eine andere vorteilhafte Eigenschaft einbringt (z.B. die Fruchtfarbe). Im Idealfall findet man später unter den Nachkommen dann eine Pflanze, die beide Eigenschaften vereint.

2 – Auswahl der Blüten

Zu Beginn wählen wir geeignete Blüten für unsere Kreuzung aus. Wichtig ist, dass es sich um Blüten handelt, die noch keinen Pollen ausschütten (noch blassgelb, Blütenblätter weniger als 45° offen), da es sonst leicht zu einer ungewünschten Selbstbefruchtung kommen kann.

3 – Freistellen der Blüten

Bevor wir nun mit den ausgewählten Blüten zu arbeiten beginnen, entfernen wir alle übrigen Blüten in der näheren Umgebung.

4 – Entfernen der Kelchblätter

Im ersten Schritt werden nun die Spitzen der grünen Kelchblätter entfernt, damit wir besser an die inneren Teile der Blüte gelangen.

5 – Kron- & Staubblätter entfernen

Nun kommt es zur eigentlichen Kastration, wodurch wir die Zwitterblüte zu einer rein weiblichen Blüte machen. Sämtliche gelb gefärbten Blütenteile werden mit der Pinzette vorsichtig entfernt, damit nur der Griffel samt Narbe zurückbleibt.

6 – Sammeln des Pollens

Nun kann von der gewünschten Vaterpflanze der Pollen gesammelt werden (vormittags!). Dazu eignen sich vibrierende Gegenstände (z.B. Stimmgabel), mit denen der Pollen aus den Blüten herausgeschüttelt werden kann (sofern sich diese im richtigen Stadium befinden).

7 – Bestäubung der Narbe

Nun wird der gesammelte Pollen auf die kastrierten Blüten übertragen, dabei wird der vordere Teil des Griffels in den Blütenstaub getaucht.

8 – Etikettierung

Damit man später die gekreuzten Früchte auch wiederfindet, ist eine gute Beschriftung an der Pflanze sehr wichtig.

Nur Mut – bringen auch Sie eine Portion Kreativität ins eigene Tomatenbeet!

Züchte deine eigene Tomatensorte!

Diesen Sommer bot ARCHE NOAH erstmals ein Seminar zum Thema „Sortenentwicklung im Hausgarten" an. Neben der Erarbeitung von Grundlagen der Pflanzenzüchtung und der Kulturgeschichte des Paradeisers führten wir gemeinsam Tomatenkreuzungen durch. Ausführlichere Anleitung, Literaturempfehlungen und Webtipps unter www.arche-noah.at/sortenerhaltung/sorten-entwickeln/sortenentwicklung-im-hausgarten.

Kontakt

Philipp Lammer
philipp.lammer@arche-noah.at

POLITIK

Foto: Dominik Pöpping – pixelio.de

Foto: Lothar Henke – pixelio.de

Grüne Revolution für Afrika

Der afrikanische Kontinent – eine Goldmine für Saatgutkonzerne: Gesetze nach dem westlichen Modell sollen die Intensivierung der Landwirtschaft vorantreiben. Auf der Konferenz der „Gentechnikfreien Regionen" Anfang Mai hat Lisa Haller für das ARCHE NOAH Magazin die jüngsten Entwicklungen zusammengetragen.

Im August soll das ARIPO (*African Regional Intellectual Property Organisation*) Protokoll zum Sortenschutzrecht, das das geistige Eigentum auf Saatgut und dessen Handel reguliert, von 19 afrikanischen Staaten unterzeichnet werden. Wird es in der aktuellen Fassung angenommen, hat das nachteilige Folgen für die lokale Landwirtschaft sowie die nationale Souveränität der Mitgliedsstaaten: Afrika ist heute der Kontinent mit der größten erhaltenen Sortenvielfalt. Grund dafür sind vor allem die kleinbäuerlichen Strukturen der Landwirtschaft. Die Anpassung lokaler Sorten an die jeweiligen Gegebenheiten sowie das tradierte Wissen über deren Anbau bildet die Grundlage für Ernährungssicherheit. In weiten Teilen Afrikas werden nach wie vor über 80 Prozent des Saatgutes informell und lokal produziert und getauscht.

Agrarindustrie am Vormarsch

Da die Agrarindustrie in afrikanischen Ländern ein enormes Marktpotenzial wittert, drängen jedoch nicht nur Konzerne wie *Monsanto*, sondern auch international tätige Organisationen wie die *Bill and Melinda Gates Foundation* (s. Infobox) auf Veränderung. Unter dem Deckmantel der Armuts- und Hungerbekämpfung wird eine Grüne Revolution angestrebt. Dabei sind zwei kohärente Strategien zu beobachten: Einerseits der vermehrte Einsatz von Biotechnologien, etwa gentechnisch veränderter Organismen (GVO) und andererseits Gesetzesänderungen in den Bereichen des Sortenschutzes und der Landnutzungsrechte nach dem Vorbild kapitalistisch organisierter Industriestaaten, wie das ARIPO-Protokoll zum Sortenschutzrecht.

Finanzielle Abhängigkeiten ausnützend, setzt man die Regierungen afrikanischer Länder unter Druck, Gesetzesänderungen zu verabschieden. Auf diese Weise eröffnet sich für Saatgutunternehmen die Möglichkeit, das alleinige Recht auf Anbau und Weitergabe neu gezüchteter Sorten zu erlangen. Gleichzeitig verfolgt man mit der transnationalen Harmonisierung des Saatgutrechts die Erschließung eines riesigen Marktes, innerhalb dessen nur mehr Sorten vertrieben werden können, die in Katalogen gelistet sind.

Malawi: Zivilgesellschaft protestiert

Solche Gesetzesänderungen drängen Landwirte entweder in die Abhängigkeit oder Illegalität (das ARCHE NOAH Magazin berichtete). Werden traditionelle Praktiken kriminalisiert, geht jedoch über kurz oder lang das Wissen über den richtigen Umgang mit lokalen Umweltspezifika verloren. Der einsetzende Verlust an Biodiversität reduziert dann den Spielraum, in dem auf sich ändernde klimatische Bedingungen reagiert werden könnte.

Nur demokratische Strukturen und eine starke Zivilgesellschaft können diesen bedenklichen Entwicklungen einen Riegel vorschieben. In immer mehr afrikanischen Ländern formiert sich Widerstand gegen die voranschreitende Privatisierung von Eigentumsrechten für Saatgut. Aufgrund von massivem Druck von NGOs überdenkt die malawische Regierung derzeit ihre Position zum ARIPO Protokoll. Vorgeschlagene Änderungen beinhalten die Stärkung von Rechten für Landwirte und die Möglichkeit national angepasste Bestimmungen zu erlassen. Inwieweit die malawische Position auch auf Resonanz bei den anderen Mitgliedsstaaten stößt, wird sich erst zeigen.

Unter dem Deckmantel der Philanthropie

Die *Bill and Melinda Gates Foundation* engagiert sich seit 2006 vermehrt in landwirtschaftlichen Projekten in Afrika. Ein Großteil des Geldes kommt dabei nicht der Bevölkerung sondern internationalen Konzernen zu Gute. Ein Beispiel: Das WEMA-Projekt (*Water efficient maize for Africa*), das in Kooperation mit Monsanto durchgeführt wird, strebt nach einer optimierten Methode des Maisanbaus. Studien haben jedoch gezeigt, dass der eingesetzte GVO-Mais nur geringfügig geringere Ernteverluste als konventionelle Maissorten erzielt, dabei aber schon vorab bedeutend mehr Ressourceninput erfordert. Durch das Verdrängen lokaler Sorten wird die Resilienz gefährdet.

Tipps zum Weiterlesen:

- www.forumue.de/fileadmin/userupload/publikationen/Konzernmacht_grenzenlos_Broschuere_A4_web.pdf
- www.acbio.org.za/images/stories/dm-documents/Harmonisation-of-seed-laws-in-Africa.pdf
- www.grain.org/article/entries/5121-land-and-seed-laws-under-attack-who-is-pushing-changes-in-africa
- Studie „Profiting from the Climate Crisis undermining resilience in Africa": http://bfdw.de/wema (Zusammenfassung der Studie auch auf deutsch verfügbar)

Kontakt

DI Lisa Haller – Trainee
ARCHE NOAH Saatgutpolitik
saatgutpolitik@arche-noah.at

PATENT

Foto: No Patents on Seeds

Keine Patente auf Pflanzen und Tiere

Jetzt die Zukunft unserer Ernährung retten!

Die internationale Koalition von „Keine Patente auf Saatgut!" hat am 21. Mai 2015 einen Aufruf an die europäischen Regierungen veröffentlicht. Sie warnt davor, dass Konzerne wie Monsanto immer mehr Kontrolle über die Grundlagen unserer Ernährung erlangen. Aktuelles von Christoph Then.

Zahlreiche Patente auf Obst und Gemüse sind kurz vor der Zulassung

Das Europäische Patentamt (EPA) will demnächst weitere 30 Patente auf Pflanzen aus konventioneller Züchtung an Monsanto und deren Töchterfirmen erteilen. Die Firma Syngenta kann zeitnah auf etwa ein Dutzend Patenterteilungen hoffen. Viele dieser Patente, die jetzt unmittelbar vor der Erteilung stehen, erstrecken sich auf Gemüse wie Tomaten, Paprika, Blumenkohl, Karotten und Salat. Da die US Firma Monsanto schon bald den Schweizer Konkurrenten Syngenta übernehmen will, würden dadurch diese neuen Patente ebenso wie viele Hundert bereits erteilte Patente in einer Hand vereint. Damit hätte Monsanto seine marktbeherrschende Stellung deutlich ausgebaut und könnte die Grundlagen der Ernährung in Europa und anderen Regionen der Welt in nie dagewesenem Ausmaß kontrollieren.

Inakzeptable Auslegung der Gesetze

Schuld daran wäre auch das Europäische Patentamt. Ende März hatte die Große Beschwerdekammer des Europäischen Patentamts (EPA) eine völlig inakzeptable Auslegung der Patentgesetze bestätigt: Während Verfahren der konventionellen Züchtung nicht patentiert werden dürfen, sollen Pflanzen und Tiere, die aus einer derartigen Züchtung stammen, dennoch patentiert werden können. Das ist nicht nur widersprüchlich, sondern untergräbt auch die geltenden Verbote im europäischen Patentrecht, welche besagen, dass *„Pflanzensorten oder Tierrassen sowie im Wesentlichen biologische Verfahren zur Züchtung von Pflanzen oder Tieren"* nicht patentiert werden dürfen (Art 53 b EPÜ). Diese Entscheidung der Großen Beschwerdekammer ist für alle anderen Entscheidungen des EPA in diesem Bereich bindend.

Wie können Pflanzen und Tiere „patentiert" sein?

Bereits heute werden Pflanzen und Tiere in „Erfindungen" der Industrie verwandelt: Triviale technische Schritte wie die Analyse der natürlichen genetischen Anlagen, die Messung von Inhaltsstoffen (wie Öl oder Eiweiße), die Kreuzung traditioneller Sorten mit Hochleistungssorten oder auch die einfache Beschreibung von bestimmten pflanzlichen Merkmalen können dazu führen, dass Pflanzen als „Erfindungen" patentiert und monopolisiert werden. Viele der Patente basieren auf Biopiraterie und beuten die biologische Vielfalt der Länder des Südens aus. In den meisten Fällen umfassen die Patente die gesamte Kette der Nahrungsmittelerzeugung, von der Züchtung bis zum Lebensmittel und betreffen alle Arten von Pflanzen – auch Gemüse wie Tomaten, Brokkoli, Paprika, Salat, Soja, Mais und Weizen. Sie erstrecken sich auch auf die Ernte, die Früchte oder verarbeitete Lebensmittel wie Bier und Brot.

> „Züchter, Landwirte, Lebensmittelhersteller und Verbraucher sind Verlierer dieser Entwicklung."

Folgenschwere Entscheidung

Diese Patente sind ein Missbrauch des Patentrechts, das sich nur auf echte Erfindungen und nicht auf Entdeckungen und die Nutzung natürlicher Ressourcen erstrecken sollte. Saatgut-Konzernen wird es so immer leichter möglich, die Kontrolle über die Grundlagen unserer Ernährung zu übernehmen. Denn Patente auf Pflanzen und Tiere fördern die Marktkonzentration und bringen Landwirte und andere Betroffene in immer stärkere Abhängigkeiten von großen Konzernen: Der Konzentrationsprozess in der Züchtung verhindert echten Wettbewerb, behindert Innovationen und gibt einigen wenigen die Macht, darüber zu entscheiden, was am Acker angebaut wird, was wir essen und welchen Preis wir dafür bezahlen sollen.

> „Die europäischen Regierungen müssen endlich aktiv werden und die Interessen der Allgemeinheit gegen die von Patentlobbyisten und Großkonzernen verteidigen."

Patent-Geschäfte

Konzerne wie Monsanto, Syngenta und Dupont melden mehr und mehr Patente auf Saatgut an. Daneben verdienen aber auch andere Institutionen und Personen an diesem Geschäft mit Patenten: Dies sind insbesondere Patentanwälte, Beratungsfirmen und nicht zuletzt das Europäische Patentamt selbst. Das EPA, ist nicht Teil der EU und keiner unabhängigen Rechtstaatlichkeit unterstellt. Es finanziert sich über Patentverfahren und sieht sich mehr oder weniger als Dienstleister der Industrie. Diese speziellen Interessen treiben die Entwicklung eines Patentrechts immer weiter in eine Richtung, die nicht im Interesse der Gesellschaft sein kann.

Petition gegen Patente auf Saatgut

Unterstützen auch Sie mit Ihrer Unterschrift:
http://no-patents-on-seeds.org/de/aktion/keine-patente-pflanzen-tiere

Kontakt

Christoph Then
Koordinator der intern. Koalition „No Patents on Seeds"
info@no-patents-on-seeds.org

ARCHE NOAH

VIELFALT

Obst für Alle

555 Obstsorten für den Permakulturgarten und -balkon, von Siegfried Tatschl.

Foto: Johannes Hloch

Obst für Alle! In diesem Motto treffen sich beide Seelen, die „in meiner Brust“ wohnen. Für den engagierten Sozialarbeiter ist dies ein Thema der gerechten Verteilung, für den leidenschaftlichen Gärtner die Suche nach der Vielfalt und dem Ausloten der Anbaugrenzen. Beides habe ich die letzten Jahrzehnte intensiv betrieben. Bei meinen sozialen Aktivitäten, beim Anlegen von Gärten und beim Sammeln von Obstraritäten. Eine Verbindung dieser Themen und begeisterte Gefährtinnen und Gefährten fand ich bei ARCHE NOAH und der Permakultur. Mit vielen Menschen verbindet mich der langjährige Austausch von Erfahrungen, das sich gegenseitig Anregen und das Bemühen, für die kommenden Generationen den Reichtum der Kultur- und der Wildpflanzen zu erhalten und ihnen so auch Chancen auf ein gutes Leben zu ermöglichen.

Kompakt gebündelt: Pionierarbeit für seltenes Obst

Meine Erfahrungen zur Obstvielfalt lassen sich so zusammenfassen: Für jede Region, ob im Tiroler Bergbauernhofgarten mit kühlerem Klima oder im wärmeverwöhnten Garten am Neusiedlersee ist mehr Vielfalt als bisher bekannt möglich.

In meinem aktuellen Buch „555 Obstsorten für den Permakulturgarten und -balkon“ konnte ich die lange Beschäftigung mit seltenem Obst zusammenfassen und freue mich, mein Wissen so auch kompakt an andere weitergeben zu können. Dieses Buches bietet sowohl einen botanisch als auch praktisch stimmigen Überblick über essbare Früchte, vorgestellt entlang ihrer Reifezeit - von Maibeere bis Kaki. Darüber hinaus berichte ich zur Pflege und Vermehrung der Pflanzen, zu Permakultur(-Pflanzen), essbaren Blüten, „essbaren“ Gestaltung von Gemeinden, Städten, Kindergärten und Schulhöfen sowie über zusätzliche Nutzungsmöglichkeiten von Obstbäumen (z.B. Baumsaftgewinnung bei Nussbäumen). Ausgewählte Rezepte erleichtern die Verarbeitung oder Zubereitung einzelner Obstarten.

Vielfalt & Bezugsquellen

Bei Obstarten mit vielen verschiedenen Sorten habe ich versucht, Raritäten auszuwählen oder Sorten mit besonderen Eigenschaften zu nennen, um einen Einblick in die Vielfalt zu geben. Zudem findet sich bei jeder Art eine Bezugsquelle für Pflanzen oder Samen. Auch hier habe ich mich um Vielfalt bemüht. Im Anhang finden Sie verschiedenste Baumschulen und Gärtnereien – von Italien bis Irland und von Polen bis Frankreich. Sie alle zeichnen sich durch ein besonders vielfältiges oder spezialisiertes, qualitativ gutes Angebot aus.

Die Exoten von heute sind die alten Obstsorten von morgen

Viele Menschen möchten „alte“ Obstsorten und vor allem „heimische“ Obstbäume in ihren Gärten. Sie sind meist verwundert, dass der Apfel aus Kasachstan kommt und fast alle beliebten „einheimischen“ Obstpflanzen eine lange Reise hinter sich haben. Unter diesem Blickwinkel gesehen folgen Kiwi und Kaki ihren KollegInnen, nur zweitausend Jahre später. In einigen Generationen sind dann die heutigen Exoten ganz selbstverständlich „alte“ und „einheimische“ Obstsorten.

Buchtipp zum Schmöckern

Siegfried Tatschl's Wissen und seine Erfahrungen ist in verdichteter Form in das im Frühjahr erschienene Buch „555 Obstsorten für den Permakulturgarten und -balkon“ eingeflossen: Ein Obstbuch für die Vielfalt mit dem Anliegen Vielfalt für Alle verfügbar zu machen.

555 Obstsorten für den Permakulturgarten und -balkon.
Planen. Auswählen. Ernten. Genießen
Siegfried Tatschl, erschienen 2015 im LÖWENZAHN-Verlag,
424 Seiten, 500 farbige Abbildungen, Preis: 34,90 Euro.

Sortenportraits

Gerne stelle ich Ihnen einige robuste Obstraritäten vor, die sicher eine neue Geschmacksnote in Ihre Küche bringen. Und auch noch zierend sind!

Schwarze Himbeere/Amerikanische Schwarze Himbeere
Rubus occidentalis
Schwarze Himbeeren tragen jedes Jahr reichlich, sie vermehren sich gut über Absenker und schmecken allen. Die Pflanzen stammen aus Nordamerika und sind bis -40 °C frosthart. Sie wachsen ähnlich wie Brombeeren, tragen am zweijährigen Holz und bilden bis zu 3 m lange Ranken aus. Die Sorte 'Black Jewel' finden Sie im ARCHE NOAH Sortenhandbuch, 'Black Diamond' und 'Farahilda' bei www.proeftuin.eu*.

Blauschotenstrauch – *Decaisnea fargesii*
Die bis 4 m hohen und 4 m breiten Sträucher stammen aus den Bergwäldern Westchinas. Sie sind bis -28,8 °C frosthart. Die kobaltblauen Früchte, die etwa 10 cm lang und bis zu 2 cm dick sind, reifen von Ende September bis Oktober. Sie werden ähnlich wie eine Bohnenschote seitlich geöffnet und der Inhalt wird im Ganzen entnommen. Die zahlreichen flachen Samen sind von einer dünnen Schicht süßem, delikat schmeckendem, geleeartigem Fruchtfleisch umgeben, das verzehrt wird. Erhältlich im ARCHE NOAH Sortenhandbuch und bei www.praskac.at*.

Pawpaw/Indianerbanane – *Asimina triloba*
Die 3 bis 5 Meter hochwachsenden Bäume sind bis -28,8 °C frosthart. Für das Ausreifen der Früchte (Ernte Mitte September bis Ende Oktober) ist ein sonniger Standort wesentlich. Die Früchte sind walzen- oder mangoförmig. Sie werden bis zu 10 cm lang und zwischen 50 und 500 Gramm schwer. Das cremig schmelzende Fruchtfleisch können Sie frisch essen oder verarbeiten. Erhältlich im ARCHE NOAH Sortenhandbuch und bei www.praskac.at*.

Scharlachdorn – *Crataegus pedicellata (*Syn. *Crataegus coccinea)*
Der Scharlachdorn eignet sich gut als Heckenpflanze. Die Bäume werden 7 m hoch und 7 m breit und sind bis -28,8 °C frosthart. Die kugelförmigen scharlachroten Früchte (2 cm) enthalten drei bis fünf kleine Kerne und reifen Mitte September bis Oktober. Sie können frisch gegessen oder verarbeitet werden. Erhältlich bei www.eggert-baumschulen.de* und www.artner.biobaumschule.at.

Buartnut/Butterherznuss – *Juglans x bixbyi (*Syn. *Juglans cinerea x ailantifolia* var. *cordiformi)*
Butterherznüsse verbinden das Aroma der Butternuss mit der Robustheit der Japanischen Walnuss. Die Pflanzen wachsen 20 m hoch und 15 m breit. Sie sind bis -34,4 °C frosthart und brauchen einen sonnigen Standort. Die Butterherznuss benötigt eine Herznuss als Befruchter. Veredelte Pflanzen der Sorten 'Mitchell' und 'Campbell CW1' erhalten Sie bei www.fruitandnut.ie*.

*** Hinweis Pionierarbeit vs. Bio-Zertifizierung:**
Einige der erwähnten Baumschulen und Betriebe sind nicht bio-zertifiziert. Wir möchten sie hier erwähnen, stehen doch hinter diesen Betrieben Menschen, die oft seit Jahrzehnten Pionierarbeit für die Vielfalt leisten. ARCHE NOAH Ziel ist weiterhin Kulturpflanzenvielfalt – Gemüse und Obst – nach biologischen Richtlinien zu vermehren und weiterzugeben.

Fotos: Johannes Rabensteiner (Buartnut), Siegfried Tatschl (weitere)

Obstbäume für die Kübelkultur auf Balkon und Terrasse

Mittlerweile gibt es von verschiedenen Obstarten Sorten, die auf schwachwüchsigen Unterlagen gezogen sind, teilweise säulenförmig wachsen und gute, normalgroße Früchte tragen. So können Sie auch auf Ihrem Balkon eine große Sortenvielfalt genießen. Ich selbst habe mit verschiedenen kleinwachsenden Sorten gute Erfahrungen gemacht. Der nur 1 m hohe Pfirsichbusch hat im Vorjahr 30 schönste Pfirsiche getragen.

Invasive Pflanzen

Bei Vorträgen oder Führungen werde ich immer wieder darauf angesprochen, ob das Auspflanzen neuer Obst- und Nussarten mit Risiken verbunden sei. Über die Jahre ist mir die Verantwortung, die mit dem Sammeln von Obstpflanzen verbunden ist, immer bewusster geworden und ich habe gemerkt, wie stark diese Problematik mein unmittelbares Lebensumfeld bereits beeinträchtigt. Meines Erachtens fehlen in Baumschulen und Fachbüchern Hinweise auf Pflanzen, die nach naturschutzkundlicher Bewertung als invasiv eingestuft sind. Diesem Thema habe ich ein eigenes Kapitel gewidmet.

Vielfaltslisten für spezielle Bepflanzungen

Bei der großen Vielfalt an Obstsorten oder Pflanzen fällt oft die Auswahl schwer. Manche Baumschulen bieten „Pakete“ an: Wildobsthecke oder Schmetterlingshecke. Bei den Paketen, die ich im Buch nach verschiedenen Themenschwerpunkten zusammenstelle, liegt der Fokus auf Raritäten.

Tipp: Siegfried Tatschl zu Gast bei ARCHE NOAH

Am **4. Oktober** hält der Obstexperte zwei Vorträge im Rahmen des *ARCHE NOAH Obstfest-Tages* im ARCHE NOAH Schaugarten: Seltene Obstsorten zum Anschauen und Kosten, Baumschulen mit ausgewähltem Sortiment sowie Buchverkauf.

Foto: J. Hloch

Kontakt

Siegfried Tatschl
sigi.tatschl@aon.at

ARCHE NOAH

POLITIK

Die Stimmgabel ist ein wichtiges Utensil bei der ökologischen Tomatenzüchtung, um den Pollen aus den Blüten der Vaterpflanze herauszuschütteln (siehe Seite 5).

„Es sind mehrere Milliarden nötig“

In fünf Jahren sollen 35 samenfeste Gemüsesorten auf den Markt kommen. Der deutsche Bundesverband der Naturkostläden (BNN) macht für die ökologische Pflanzenzüchtung eine halbe Million Euro locker. Kirsten Arp und Hilmar Hilger erklären warum der Verband auf samenfeste Sorten setzt. Von Iga Niznik.

Gemüse ist nicht gleich Gemüse. Die ökologische Pflanzenzüchtung setzt auf Nutzpflanzenvielfalt, samenfeste Sorten und Nachhaltigkeit: Sie will der Landwirtschaft Pflanzen zur Verfügung stellen, die den Menschen gut nähren und durch die Nutzung ihrer „standortspezifischen Potenziale“ weniger chemische Betriebsmittel von außen brauchen. Damit trägt die ökologische Pflanzenzüchtung zum Gemeinwohl bei, allein: die öffentliche Hand will sie nicht finanzieren. So hat etwa die deutsche Bundesregierung zur Entwicklung von konventionellem Hybrid-Brotweizen 12 Millionen Euro zur Verfügung gestellt. Die Öko-Züchtung bleibt indes auf der Strecke. Wenig überraschend: Trotz jährlichen Wachstumsraten von um die zehn Prozent ist die Öko-Züchtung – verglichen mit der konventionellen Pflanzenzüchtung – ein Zwerg.

Jetzt lässt der deutsche Bundesverband der Naturkostläden (BNN) mit einer Finanzspritze für die Öko-Züchtung aufhorchen: Die Naturkostläden machen dafür eine halbe Million Euro locker. Im Gespräch mit dem ARCHE NOAH Magazin erklären Kirsten Arp und Hilmar Hilger vom BNN, warum das Geld gut investiert ist.

Foto: BNN

Kirsten Arp und Hilmar Hilger vom BNN im Gespräch mit dem ARCHE NOAH Magazin

ARCHE NOAH Magazin: Sie fördern jetzt die ökologische Pflanzenzüchtung mit fast einer halben Million Euro. Warum?

Bundesverband der Naturkostläden (BNN): Es ist schon beeindruckend, wie langwierig so ein Züchtungsprozess ist – diese wichtige Züchtungsarbeit möchten wir würdigen und unterstützen. Am Ende des Programmes – nach fünf Jahren – sollen ungefähr 35 Sorten herauskommen, die auch für den Naturkosthandel geeignet sind.

War es schwierig, Ihre Mitglieder für diese Ausgabe zu gewinnen?

Viele Mitglieder haben bereits vorher die Züchtungsarbeit unterstützt – jetzt machen wir das zusätzlich als Verband. Die Finanzierung erfolgt aber nicht aus Verbandsmitteln, sondern wird von den Teilnehmern des Obst- und Gemüsemonitorings getragen.

Sie geben das Geld Kultursaat.

Ja, Kultursaat ist einer der Pioniere der Öko-Züchtung und übernimmt die Verteilung der Mittel in die laufenden Züchtungsprojekte, unter anderem auch an zwei Projekte des Saat:gut e.V.

Gesetzlich gesehen sind samenfeste Sorten im Bio-Landbau aber kein Muss ...

Samenfest bedeutet nachbaufähig (siehe Kasten). Das sichert die Unabhängigkeit von der Industrie, weil Landwirte nicht jedes Jahr aufs Neue Saatgut kaufen müssen.

Sie legen damit die Latte hoch – ist das gesetzlich definierte „bio“ nicht „bio“ genug?

Vielen Verbandsmitgliedern reichen die Mindeststandards nicht. Die Würde der Pflanze ist unser ausdrückliches Schutzziel. Wir wollen hier vorangehen – in der Hoffnung, dass andere mitmachen. Unter den sogenannten „neuen Züchtungstechniken“ sind einige, die mit unseren Zielen nicht vereinbar sind, deshalb ist es uns wichtig, uns an einem alternativen Modell zu beteiligen.

Sie fordern eine öffentliche Förderung der ökologischen Pflanzenzüchtung. Wie wollen Sie dem durchschnittlichen Steuerzahler erklären, dass sein Geld dort gut angelegt ist?

Die meisten Menschen möchten selbst bestimmen, was auf ihren Teller kommt. Saatgut ist die Grundlage der Lebensmittelversorgung – das darf nicht in Konzernhand sein. Sortenkulturgut ist daher eine öffentliche Aufgabe im Sinne der Daseinsvorsorge.

Wer soll welchen Anteil beisteuern?

Der Handel allein kann die Kosten nicht tragen. Die benötigten Mittel übersteigen die Kapazitäten einer privatwirtschaftlichen Förderung, wie beispielsweise unsere, deutlich. Es wären mehrere Milliarden Euro notwendig um ein umfassendes Sortenspektrum aus ökologischer Pflanzenzüchtung anbieten zu können.

Haben Sie schon mit Landwirtschaftsminister Schmidt darüber gesprochen?

Minister Schmidt weiß sicher um die Problematik. Wir werden dieses wichtige Thema auch künftig in die Gespräche mit dem BMEL einfließen lassen.

Viele Öko-Sorten kommen nicht durch die Sortenprüfung, weil sie die Uniformitätskriterien nicht erfüllen.

Die Uniformitätskriterien wurden bei vielen Gemüsearten dadurch extrem hoch geschraubt, dass über längere Zeit nur noch Hybride angemeldet wurden. Mit samenfesten Sorten lässt sich eine solche Gleichförmigkeit nicht erreichen und ist auch nicht erwünscht. Die Kriterien müssen so geändert werden, dass auch samenfeste Sorten weiterhin zugelassen werden können.

Bei der Reform des EU-Saatgutverkehrsrechts ging es um diese Uniformitätsproblematik. Da wurden die Forderungen der Öko-Züchter ignoriert. Braucht die Öko-Züchtung effektiveres Lobbying?

Es geht nicht nur um gute Leute, sondern darum, dass die andere Seite sehr viel Macht hat. Wir müssen daher eine Allianz mit der Öffentlichkeit eingehen und für das komplexe Thema sensibilisieren.

Wir danken für das Interview!

Samenfeste Sorten, Hybride und der Bio-Landbau

Eine Pflanzensorte gilt als „samenfest“, „samenecht“ oder „offen abblühend“, wenn ihre Samen bei Wiederaussaat zur Entstehung von Pflanzen führen, die wieder dem Sortentyp entsprechen. Damit ist der Fortbestand der Kulturpflanzen durch alljährliche Aufbewahrung eines Teils der Ernte und Anbau im Folgejahr möglich. Beim Gros des auf dem Markt erhältlichen Gemüse-Saatgutes handelt es sich allerdings um Hybridsamen. Vereinfacht gesagt sind das „Einmalsamen“, die für den Nachbau ungeeignet sind als „biologischer Sortenschutz“ kritisiert werden. Auch im Biolandbau werden bestimmte Hybridpflanzen verwendet, vor allem bei Gemüse.

Literaturtipp: L. Schütz (Kultursaat e.V.): „Hybrid-Saatgut passt nicht zu Bio und ist trotzdem weit verbreitet.“ (2008).

„Mäuse“ für Samen gesucht

In ihrem Papier „Wer zahlt für das Saatgut“ erörtern Johannes Kotschi und Johannes, wie sich ökologische Pflanzenzüchtung finanzieren lässt. *„Der Aufbau einer gemeinnützigen Pflanzenzüchtung, steht noch am Anfang.“*, so die Autoren. Die *„große Herausforderung“* bestünde darin, die Öko-Züchtung *„auszubauen und für erhebliche Steigerung der Finanzen zu sorgen, so dass parallel zum privaten ein ebenbürtiger gemeinnütziger Sektor heranwächst.“* Dazu empfehlen die Autoren eine Mischvariante: Spendengelder, Sortenentwicklungsbeiträge, Beteiligung aller in der Wertschöpfungskette (Verarbeitung, Handel, Verbraucher) sowie staatliche Gelder.

Weiterlesen: www.arche-noah.at/files/kotschi__wirz_de_2015_7.pdf

Eine Veranstaltung im Rahmen von 25 Jahre ARCHE NOAH ...

ARCHE NOAH Symposium

VIELFALT ERNÄHRT DIE WELT

Jetzt schon vormerken: 10.11.2015

Beim ARCHE NOAH Symposium „Vielfalt ernährt die Welt“ am 10. November in der Wiener Urania diskutieren ExpertInnen über die politische Seite der Kulturpflanzenvielfalt.

Wozu hat ARCHE NOAH 600 Tomatenherkünfte im Samenarchiv – würden nicht auch 60 reichen? Was hat Kulturpflanzenvielfalt mit nachhaltiger Landwirtschaft zu tun? Kann man als LandwirtIn mit Vielfalt ein Auskommen finden? Braucht Europa noch mehr Monokulturen, um „die Welt“ ernähren zu können? Kann die Kulturpflanzenvielfalt zur Erreichung der *Sustainable Development Goals* der Vereinten Nationen beitragen?

Anlässlich des 25-jährigen Bestehens des Vereins ARCHE NOAH rücken wir beim **Symposium „Vielfalt ernährt die Welt“** die Kulturpflanzenvielfalt in einen sozialen und politischen Kontext. Vielfältige ExpertInnen bieten vielfältige Perspektiven auf die Kulturpflanzenvielfalt.

Das Symposium findet am Nachmittag des **10. November in der Wiener Urania** statt. **ACHTUNG:** Anmeldung unbedingt erforderlich! Infos: www.arche-noah.at/symposium

Foto: ZSL

Benedikt Haerlin leitet die europäische Initiative *Save our Seeds (SOS)* für gentechnikfreies Saatgut. Er war Vertreter der Nichtregierungs-Organisationen im *Aufsichtsrat des Weltagrarberichts (IAASTD)* der UN und der Weltbank. Er engagiert sich für dessen Forderung nach einer radikalen Wende in der globalen Landwirtschaft.
www.zukunftsstiftung-landwirtschaft.de

Foto: Dimitris Tsigrakis

Vandana Shiva ist promovierte Quantenphysikerin, Umweltschützerin, Vorkämpferin für Ernährungssouveränität in Indien, Feministin und Bürgerrechtlerin sowie Vorstandsmitglied im Weltzukunftsrat. Die Aktivistin wurde für ihr Engagement mehrfach ausgezeichnet: 1993 mit dem alternativen Nobelpreis.
http://seedfreedom.info

Foto: ETC Group

Yoke Ling ist Direktorin des *Third World Networks*. Die aus Malaysia stammende Umweltjuristin kommt aus der Anti-Gentechnik-Bewegung und engagiert sich in den Bereichen Klimawandel, Biodiversität und traditionelles Wissen, geistige Eigentumsrechte sowie internationale Freihandelsabkommen.
www.etcgroup.org/users/yoke-ling-chee

Foto: fairleben.at

Margit Lamm bewirtschaftet mit ihrem Mann Josef den auf Gemüseraritäten spezialisierten Biobetrieb *Fairleben* in Allhaming (OÖ). Die Absolventin der Uni für Bodenkultur lebte in Paris, London und Wien und ist eine glühende Verfechterin der kleinbäuerlichen, handwerklichen Erzeugung von Bio-Lebensmitteln. *www.fairleben.at*

Foto: Rupert Pessl

Anmeldung & Infos: www.arche-noah.at/symposium

ARCHE NOAH

Fotos: omahalibrary.org

TAUSCHEN

Samenbibliotheken

Im Visier der US-Agrarbehörden

Freier Saatgut-Tausch wird auch in den USA immer populärer. Samenbibliotheken stellen angesichts der Marktbeherrschung durch Agrarkonzerne eine wichtige Alternative dar. Doch die „Seed Libraries" stoßen auf Widerstand. Ein Bericht (aus dem Englischen) von Johannes Fischer über die aktuelle Situation.

Wiederaneignung lokaler Ernährungssouveränität

Betsy Goodman, eine 27-jährige Landwirtin im westlichen Iowa, arbeitet auf einer ca. 4,5 ha großen Bio-Farm, die unter anderem auch 140 Tomaten- sowie 60 Chilisorten kultiviert. 2012 gründete sie die *Common Soil Seed Library*, in der GärterInnen wie LandwirtInnen Samen aus einem Bestand von über 112 Sorten und 5.000 Saatgutpäckchen leihen können. Sie versteht ihre Initiative als Schritt hin zu einer grundlegenden Wiederaneignung landwirtschaftlicher Traditionen und der lokalen Ernährungssouveränität.

Infobox „Samenbibliotheken"

Samenbibliotheken (engl. „Seed Libraries") funktionieren wie klassische Bibliotheken, nur mit Saatgut: Interessierte leihen Samen, kultivieren sie und geben bei erfolgreicher Ernte einen Teil davon in den Bibliotheksbestand zurück. Ihre Zahl ist in den USA stark gestiegen, von ein paar Dutzend 2010 auf über 300 im Jahr 2015.

Aus Sicht von Jamie Harvie, Direktor des *Institute For A Sustainable Future*, kann durch die lokale und gemeinschaftliche Nahrungsmittelversorgung nicht nur Jahrtausende altes Wissen bewahrt werden. Noch entscheidender sei, dass mit den Samenbibliotheken im Verbund mit lokalen Ernährungskooperativen (engl. „Community Food Systems") gesunde Ernährungsweisen und zwischenmenschliche Beziehungen in den Vordergrund rücken. Kristina Hubbard von Organic Seed Alliance sieht in der zunehmenden Marktbeherrschung durch große Agrarkonzerne einen der Gründe der erstarkenden Saatguttauschbewegung: *„Es ist eine notwendige Reaktion, da die Saatgutindustrie die Krisenanfälligkeit unseres Saatgut- und Nahrungsmittelsystems dauerhaft erhöht. Wir brauchen mehr Entscheidungsakteure in Form von ‚Samenhütern' und mehr Widerstandsfähigkeit in unseren Saatgut- und Nahrungsmittelsystemen."*

Hartes Durchgreifen gegen „Agrarterrorismus"

In Bundesstaaten wie Pennsylvania, Minnesota oder Iowa geraten Samenbibliotheken jedoch zunehmend ins Visier der Agrarbehörden. Deren Beamte befürchten, dass mit unzureichend geprüften bzw. gekennzeichneten Saatgutpackungen kontaminiertes Saatgut oder invasive Arten im Umlauf gebracht würden. Ein Brennpunkt in diesem Konflikt ist die Joseph T. Simpson Bibliothek in Pennsylvania. Die Agrarbehörde teilte dieser mit, dass die Samenbibliothek gegen geltendes Recht verstößt, weil die Samen die für kommerzielles Saatgut geltenden Test- und Kennzeichnungsbestimmungen nicht erfüllen. Die zuständige Landrätin Barbara Cross sprach sogar davon, die Nahrungsmittelversorgung der USA vor „Agrarterrorismus" schützen zu müssen. Seitdem ist die Bibliothek gezwungen, ausschließlich kommerzielles Saatgut anzubieten. Und es gibt bereits weitere Bundesstaaten, die erwägen, die restriktive Rechtsauslegung Pennsylvanias zu übernehmen.

Dagegen vertritt Neil Thapar vom *Sustainable Economies Law Center* die Position, dass die Saatgutgesetze nicht auf Samenbibliotheken anzuwenden sind. Denn die Bestimmungen zielten auf den Schutz der KonsumentInnen vor betrügerischen Absichten kommerzieller Anbieter, wohingegen der Tausch von Saatgut als „nichtkommerzielle Gemeinschaftsaktivität" außerhalb des Marktes stattfindet.

Widerstand gegen behördliche Repression formiert sich

In Nebraska, Minnesota und einigen weiteren Bundesstaaten gibt es jedoch auch Bestrebungen, die Samenbibliotheken auf legislativem Wege zu schützen. So forderte der Stadtrat in Duluth, Minnesota Ende 2014, den Saatguttausch von den gesetzlichen Prüf- und Zertifizierungsvorschriften klar auszunehmen. Auch gibt es seitens des zuständigen Senators Interesse, das Saatgutgesetz Minnesotas entsprechend zu ändern. In den kommenden Monaten und Jahren sind also weitere legislative und juristische Schlagabtäusche zu erwarten.

Den Originalartikel nachlesen unter:
www.alternet.org/environment/seed-libraries-are-sprouting-across-planet-and-corporate-dominated-govts-are-trying-stop

Weitere Informationen

- Common Soil Seed Library
  http://guides.omahalibrary.org/commonsoil
- Organic Seed Alliance
  www.seedalliance.org

Kontakt

Johannes Fischer
Trainee ARCHE NOAH
Saatgutpolitik
saatgutpolitik@
arche-noah.at

WISSEN

MentorInnen der Vielfalt

Neues Ehrenamtlichenprogramm für die Sortenerhaltung

Gärtnern und Saatgutvermehrung ist vielfach Erfahrungswissen, das mündlich und über praktische Anleitung weitergegeben wird. Das ARCHE NOAH Netzwerk ist enorm wichtig, um die Vielfalt lebendig zu halten. ARCHE NOAH sieht es daher als ihre Aufgabe, eine intensive Wissensweitergabe zu ermöglichen und zu unterstützen. Neben der Intensivierung des ARCHE NOAH Bildungsprogramms in den letzten Jahren möchten wir nun auch das Netzwerk der ErhalterInnen weiter stärken.

Die Idee: Das Wissen regionaler GärtnerInnen nutzen

Das Interesse an alten und seltenen Sorten in der Bevölkerung wächst. Immer mehr Menschen, auch gartenbauliche Neulinge, wollen in Anbau, Nutzung und Saatgutgewinnung einsteigen. Viele GärtnerInnen und ErhalterInnen aus ganz Österreich und benachbarten Ländern richten ihre gärtnerischen Fragen direkt an das ARCHE NOAH Team. Diese Fragen sind breit gefächert, von allgemeinen Gartenfragen bis zu speziellen Herausforderungen, die die Pflanzen oder die regionalen Bedürfnisse betreffen. Am Anfang unser Überlegungen stand daher die Idee: *„Könnten nicht gärtnerisch erfahrene ARCHE NOAH Mitglieder, GärtnerInnen und ErhalterInnen als ehrenamtliche ‚Mentoren' auf lokaler Ebene die erste Anlaufstelle für Sorten- und Erhaltungsfragen sein? Und so auch Knotenpunkte für lokale Netzwerke zur Sortenerhaltung bilden?"* Als Vorbild diente uns hierbei das höchst erfolgreiche Projekt der *„Master Gardener"* unserer britischen Partnerorganisation *„Garden Organic"*.

Foto: Michael Suanjak

Zu Besuch bei „Garden Organic", England

Zeitspende für die Erhaltung der Vielfalt

Die erfolgreiche Arbeit von ARCHE NOAH lebt von Mitgliederaktivitäten für die Erhaltung, Verbreitung und Entwicklung der Kulturpflanzenvielfalt. So ist die standortangepasste Vermehrung von Pflanzen aus dem ARCHE NOAH Samenarchiv ein Ziel, das nur durch GärtnerInnen und LandwirtInnen in den jeweiligen Regionen geleistet werden kann. Regionale Vernetzung schafft neue Möglichkeiten des Erfahrungs- und Saatguttauschs. Koordinierte Aktivitäten, wie Stammtische zu einzelnen Kulturen können eine lebendige Sortenerhaltung vor Ort sichern und fördern. Daher suchen wir in allen Bundesländern engagierte BäuerInnen und GärtnerInnen, die als *„MentorInnen der Vielfalt"* ihre Erfahrung und ihre Zeit zur Verfügung stellen.

Wir suchen Sie!
erhalternetzwerk@arche-noah.at

Vielfaltskundige bitte weiterlesen

Sie sind erfahren in der Erhaltung von Nutzpflanzenvielfalt? Sie möchten dieses Ziel mit einer ehrenamtlichen Tätigkeit bei ARCHE NOAH im Ausmaß von mind. 30 Stunden pro Jahr unterstützen? Sie geben Ihr Vermehrungs-Wissen und Ihre Pflanzen-Erfahrung gerne ehrenamtlich an Interessierte weiter? **Dann suchen wir genau Sie!** Die Wissensweitergabe erfolgt telefonisch oder persönlich, bei Führungen im eigenen Garten oder auch in Form von regionalen Gruppentreffen. Als regionale Ansprechperson beantworten Sie direkt und authentisch Fragen. Sie sind lokaler Anknüpfungspunkt für Mitglieder und Neueinsteiger ins Gärtnern mit der Vielfalt.

Österreichweites MentorInnen-Netzwerk: 1. Treffen im Nov. 2015

Zur Einstimmung, Begleitung und Schulung der MentorInnen haben wir einiges vorbereitet: Regelmäßige Treffen der MentorInnen-Gruppe zur Vernetzung und zum Erfahrungsaustausch sowie Fortbildungen für ehrenamtliche BeraterInnen samt Skripten. MentorInnen sind eingeladen, zukünftige Netzwerkaktivitäten mitzugestalten. Ein erstes Treffen aller interessierten GärtnerInnen und ErhalterInnen findet am **7. und 8. November 2015 in Schiltern** statt. Wir beschäftigen uns mit den persönlichen Zugängen und der Begeisterung für die Vielfalt, Modulen der MentorInnen-Tätigkeit und passenden Vermittlungsmethoden. Ziel der Veranstaltung sind auf die MentorInnen und die Regionen angepasste Aktionspakete, die ab 2016 umgesetzt werden.

Überblick – MentorInnen der Vielfalt

Ihr Beitrag:
- Erfahrung mit Biogarten, Saatgutvermehrung, Pflanzenvielfalt
- Die Bereitschaft, mind. 30 Stunden pro Jahr für die Betreuung von Neueinsteigern in Ihrer Region zu Verfügung zu stehen.

Beitrag von ARCHE NOAH:
- Vernetzungstreffen für MentorInnen (an wechselnden Orten in Österreich)
- Spezifische, bedarfsorientierte Fortbildung für MentorInnen

Gemeinsam schaffen wir:
- regionale Netzwerke zum Vielfaltsgärtnern und zur Saatgutvermehrung
- einen leichten Einstieg in die Saatgutvermehrung für Neulinge
- eine gute Basis für standortangepasste Vermehrung

Kontakt für Interessierte

„Sind Sie interessiert? Bitte melden Sie sich bei mir! Ich freue mich und stehe gerne für Ihre Fragen zur Verfügung!"

Mara Müller
erhalternetzwerk@arche-noah.at
+43 (0)680 / 5059516

ARCHE NOAH

GÄRTNERN

Chili & Paprika: Was brauchen sie für gutes Wachstum?

Pflege & Sortentipps vom ARCHE NOAH Mitglied und Chili-Experten Gerald Zhang-Schmidt

Da wären wir nun im Sommer, die Pflanzen wachsen gut. Aber ginge es auch noch besser? Ob Chili und Paprika sehr produktiv oder unbefriedigend tragen, in der Kultur einfach oder doch nicht ganz unkompliziert sind, hängt oft von den Chilivarianten ab. Aber auch davon, wo und wie man sie anbaut.

In der Pflege hilft es grundsätzlich immer wieder, wenn man bedenkt, dass das Chili seinen Ursprung im mittel- und südamerikanischen Raum hat, vom Amazonas in die Anden, bis über die Karibik und in den US-amerikanischen Südwesten. Die Bandbreite an Bedingungen, an die sie darum angepasst sind, hat vor allem *Capsicum annuum* genug Potential gegeben, um selbst in Mitteleuropa als einjährige Pflanze (eigentlich wären sie mehrjährig, nur frosthart sind sie nicht) gedeihen zu können. Ausreichend Wärme und Licht braucht ein Chili aber dennoch, zumal die Wachstums- (bzw. Reife-)periode hier kürzer ist als eigentlich gut wäre.

Viel Licht und gern im Topf

Als an sich tropische Pflanze braucht Chili viel Licht und mag höhere Temperaturen. Ein Glashaus oder Folientunnel sind daher ideal; ein Acker im Seewinkel für viele Sorten gut. Für den Hausgärtner tut es aber auch ein lichtes Hochbeet oder der Anbau im Topf.

Topfkultur ist bei den allermeisten Chilis aus zwei Gründen die bessere Wahl als Freilandzucht: Erstens haben sie im schwarzen Plastiktopf wärmere Wurzeln als im Beet und weniger Konkurrenz (mit der sie nicht sehr gut umgehen können, da Chili, vor allem am Anfang des Jahres, langsam wächst). Zweitens lassen sie sich so gegen Ende der Saison ins Haus holen, damit Früchte noch ausreifen. Wer will, kann bei den meisten Chilis auch versuchen, sie zu überwintern. Dazu stehen sie am besten relativ kühl (um die 10 °C). Die Pflanzen stellen dann ihr Wachstum ein, sollten also nur wenig gegossen werden, aber auch nicht ganz austrocknen. Stehen die Chilis bei Zimmertemperatur, versuchen die Pflanzen weiter zu wachsen und bekommen dann meist zu wenig Licht, dafür aber Blattlausprobleme.

Wärme ja, Hitze nein

Ein Süd-Balkon oder eine Dachterrasse in der Stadt können sich im heißen Sommer auf über 35–40 °C erhitzen. Das wird dann auch dem Chili für Wassertransport und Fruchtansatz zu viel. Da das Wurzelwerk der Chilis meistens nicht besonders stark ausgeprägt ist, kann es in zu großer Hitze und bei zu starker Sonneneinstrahlung kaum genug Wasser liefern. Staunässe mag Chili nicht: Gießen sollte man vor allem im Hochsommer genug, so dass der Boden nicht völlig austrocknet, aber auch nicht zu viel. Solange die Umgebung nicht zu heiß ist, hält ein Chili einiges aus. Bei über 40 °C kann es sein, dass die Bestäubung nicht mehr richtig funktioniert und die Pflanze zwar blüht, die Blüten dann aber abwirft.

'Serrano 7 mex Hochland'

'Pimiento de Padron'

'Chinesischer Fünffärbiger'

Foto: privat

Experimentieren mit Chilis im Glashaus

Selber vermehren: Eine lohnende Herausforderung

Chilis sind grundsätzlich Selbstbestäuber, die aber auch über Insekten mit anderen Chilis bestäubt und so verkreuzt werden können. Wer also eine Sorte erhalten möchte, sollte idealerweise entweder nur diese eine Sorte weit genug von anderen entfernt anbauen oder Pflanzen bzw. Blüten isolieren. Dafür gibt es mehrere Möglichkeiten, die ich auf meinem Blog (siehe Kontakt) vorstellen werde. Man kann Chili aber auch gut zu neuen Formen züchten, indem man bewusst verkreuzt bzw. sich verkreuzen lässt. Die dadurch entstandenen Hybriden wachsen oft besser als die Mutterpflanzen, bergen aber auch so manche Überraschung: Von „verliebten Paprika", die wesentlich kleiner und vor allem schärfer ausfallen bis zu Vogelaugenchilis, die plötzlich länger und meistens auch noch schärfer werden.

Wie kommt man zu einer reichen Ernte?

Hier sind zwei Aspekte wichtig: Erstens werden Chilis wie 'Serrano', 'Pimientos de Padrón' oder 'Shishitou' schon grün geernet und sind damit schneller produktiv und ertragreicher. Eine Pflanze hat (meist) eine Maximalzahl an Früchten, die sie produzieren kann. Fällt aber eine Frucht weg, so kann die nächste Blüte wieder eine Frucht ausbilden. Der Chili blüht weiter, während er auch schon Früchte trägt, auch bis über die Reife der ersten Früchte hinaus. Bei kleinen Chilis ist diese maximale Fruchtzahl ziemlich hoch, daher sieht man sie lange Zeit mit Blüten und Früchten; bei großfrüchtigen Formen ist diese Maximalzahl wesentlich kleiner. Mittelgroße Chilis wie die eingangs erwähnten grün genutzten liegen genau dazwischen: Nimmt man diese Früchte ab, so produzieren sie neue. Dazu kommt noch, dass unreife Früchte gerade beim Chili wesentlich früher eine Größe erreichen, mit der sie gut nutzbar sind. Sie sind darum für kühlere Gegenden mit kürzerer Wuchsperiode besser geeignet. Das beste Beispiel dafür sind die 'Pimientos de Padrón' aus dem nordspanischen Galizien.

Neben Sorten, die schon „unreif" genutzt werden können sind kleinfrüchtige Chilis sehr ertragreich. Dazu gehören die diversen „Zierchilis" (wie 'Chinesischer Fünffärbiger', 'Feuerwerk', 'Pretty in Purple') oder Chilis des Thai-Typs wie etwa der sehr beliebte Chili aus Vietnam. Diese tragen meist besser (zumindest der Anzahl an Früchten nach) als großfrüchtige Sorten/Typen, halten etwas mehr aus und würzen sehr kräftig. Man hat also viel davon, zumindest was ihren Effekt auf Speisen und ihre Esser angeht.

Hier auch noch eine Anregung zum Thema Blüte und Ertrag: Natürlich kann man erste Blüten auszwicken, das bringt aber im Wesentlichen nur eine Pflanze, die buschiger geworden ist, bevor sie Früchte produziert. Das kann den Ertrag steigern, verzögert ihn aber auch zeitlich.

Paprika: Die milden „Chilis"

Viele aber mögen es lieber wenig scharf, und hier wird es mit dem Chili schwierig. Wir Mitteleuropäer lernen zuerst Paprika kennen und betrachten diesen darum als „normal". Eigentlich aber ist der Gemüsepaprika oder Blockpaprika sozusagen eine Mutante des Chilis, die auf größere und nicht-scharfe Früchte hin selektiert wurde. Eine gut entwickelte Paprikafrucht bringt dann gleich einmal so viel auf die Waage wie die halbe Ernte von einem Thai-Chili-Busch. Dementsprechend darf man sich bei Paprika nicht viel mehr als 3-5 Früchte pro Pflanze erwarten. In der Pflege ist es mit ihnen ähnlich wie bei den Chili: hell und warm, und mit ausreichend, aber nicht übermäßig Wasser.

Die größte Schwierigkeit beim Chili und Paprika, so stelle ich jedenfalls immer mehr fest, ist eine psychologische: Wenn man nur ein, zwei Pflanzen von ausgesuchten Sorten hat, dann versucht man, diese viel zu sorgsam zu behandeln. Besser, für den Ertrag und die Seelenruhe, ist es, experimentierfreudig damit zu werden – und das hilft dann nicht nur beim Anbau, sondern auch noch in der Küche.

Foto: privat

Kontakt

Gerald Zhang-Schmidt
www.chilicult.com

Herr Brenner & ARCHE NOAH

Das alljährliche Chili Festival

DAS CHILIFESTIVAL

Herr Brenner bei ARCHE NOAH

Herr Brenner mag es scharf. Er mag es aber auch gut. Und er mag es mit Stil! Genau nach diesem Geschmack wird erstmalig das große Chilifestival von Herrn Brenner **am 12. September bei ARCHE NOAH** stattfinden.

CHILIFREUNDE PROFIS SPEZIALISTEN

Alles rund um Chili von rund 10 Chilispezialisten. Kosten, Schmecken, Mitnehmen. Bei Grillsaucen, Pulvern, Drinks, Ölen und kreativen Chilivariationen bleibt kein Auge trocken.

SORTEN INFOS PFLANZEN

Schaukochen, Pflanzenverkauf, Sorteninfos, Anbautipps, Saatgutgewinnung, Schaubeete und Vorträge à la ARCHE NOAH erzählen aus der Welt der Chiliraritäten. Praktische Tipps für Verwendung und Anbau zu Hause in unterhaltsamer Form.

BARS BARS BARS

Zahlreiche Bars von Bier und Weinspezialitäten, über Pastabar bis zum Hot Dog-Spot, Käseraritäten und der indischen Currybar gibt's Kulinarisches vom Feinsten rund um die scharfe Schote.

ROCKEN CHILLEN TANZEN

Die Band Chilifish und DJ´s sorgen für lässige Stimmung bis in den späten Abend hinein.

Die Facts

Wann? 12.09.2015, 10–23 Uhr (ab 18 Uhr frei)
Wo? Im ARCHE NOAH Schaugarten
Veranstaltungsbeitrag: 7,00 Euro pro Person, ermäßigt 5,50 Euro für SeniorInnen, SchülerInnen, Studierende & Radreisende; Kinder bis 14 Jahre in Begleitung von Erwachsenen sowie ARCHE NOAH Mitglieder frei!

KULINARIK

Foto: Rupert Pessl

freund von salzig
ARCHE NOAH Gartenküche

Neue Gartenküche rettet Vielfalt durch Aufessen

Da steht sie nun – hinter dem historischen Pavillon im ARCHE NOAH Schaugarten – der Bau vom archäologischen Dienst begleitet und mit Unterstützung von vielen Sponsoren umgesetzt: Eine ARCHE NOAH Gartenküche!

Historisches im Wandel

Modern ist sie geworden – und das mit Absicht, denn die Vorgabe war ein Zubau, der sich architektonisch stark vom historischen Ambiente des barocken Pavillons abhebt. Diese Küche setzt ein Zeichen in die Zukunft und trägt genau das in die Welt was ARCHE NOAH seit Jahren bewegt: Die Verbindung von historischem Kultur- und Naturgut mit den Anforderungen und Bedürfnissen des modernen Lebens. Diese Annäherung erfolgt hier beidseitig: ARCHE NOAH ist dabei, mit zahlreichen Projekten Kulturpflanzenvielfalt für heutige Märkte zu entwickeln. Gleichzeitig möchten wir aber auch die Menschen wieder an traditionelles Wissen, die gärtnerische Praxis und Sortenerhaltung heranführen. Doch letztendlich landen die Pflanzen auf unseren Tellern. Und hier bleibt das Motto „Retten durch Aufessen“ brandaktuell. Denn wie geht es nun weiter mit Scheibengurke, Haferwurzel und Gartenmelde im Kochtopf?

Genau hier setzt die Gartenküche mit zahlreichen Angeboten an! Durch die offene Atmosphäre und den erholsamen Freiraum kommt es zu einer entspannten Art der Wissensvermittlung. Den Möglichkeiten dieser Küche sind kaum Grenzen gesetzt und so freuen wir uns auf Kochkurse, Seminarverpflegung, Geschmackschulungen und vieles mehr in den kommenden Jahren.

©NLK J. Burchhart

Innovationspreis

Im Oktober 2014 erhielt ARCHE NOAH den „Innovationspreis Gartentourismus Niederösterreich“ für das Projekt „Kulinarische Begleitung von Schaugarten-Veranstaltungen“.

„freund von salzig“ – alias Benjamin Schwaighofer kocht!

Mit Benjamin Schwaighofer hat ARCHE NOAH einen neuen Partner und Koch gefunden. Der „freund von salzig“ hat kulinarische Erfahrungen rund um den Globus und in der Slow Food-Bewegung gesammelt. Er hat ein Händchen für Raritätengemüse, und verwendet saisonale Produkte der Region, die im besten Sinn „einfach und pur“ im Geschmack, auf den Teller kommen!

Kulinarisches Programm der Gartenküche

Im Rahmen von Veranstaltungen im Schaugarten

Benjamin Schwaighofer öffnet die Gartenküche zu allen Veranstaltungen. Hier wird Gemüsevielfalt frisch gekocht. An den Raritäten-Kochtagen gibt es sogar ein ganz besonders umfangreiches Programm rund um den Geschmack.

Buchen Sie 2015 die Gartenküche!

Sie können als Gruppe verschiedene kulinarische Pakete buchen. Vom Kochworkshop bis zum Gartenpicknic. Ein Führung durch den ARCHE NOAH Schaugarten ist immer dabei!

Kochworkshop im Vielfaltsgarten

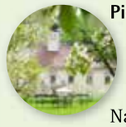
Geeignet für: Firmenevents ebenso wie private Gruppen mit 8 bis 60 TeilnehmerInnen. Begrüßung mit Gartencocktail, Führung durch den Garten, danach Team-Kochen und abschließendes gemeinsames Essen.

Vielfalt tafeln im Garten

Für alle Gruppen und Gruppenreisen auch privat buchbar mit 8 bis 60 Teilnehmern. Ihr Ausflug in die Kulturpflanzenvielfalt wird abgerundet mit einem Menü aus ARCHE NOAH Raritäten. Sie tafeln mitten im Garten oder im barocken Gartenpavillon.

Unter'm Apfelbaum: Kaffee und Kuchen mit Obstraritäten

Für alle Gruppen und Gruppenreisen auch privat buchbar mit 8 bis 60 Teilnehmern. Nach der Schaugartenführung mit Schwerpunkt auf historische Obstsorten, genießen Sie Kaffee und Kuchen im Obstgarten oder im barocken Gartenpavillon.



Picknick im Garten

Für alle Gruppen und Gruppenreisen auch privat buchbar mit 8 bis 60 Teilnehmern. Nach der Schaugartenführung picknicken Sie unter alten Obstbäumen oder im barocken Gartenpavillon.

Alle Tarife und Infos unter: www.arche-noah.at/schaugarten/gruppenangebote/gruppe-gartenfuehrung-und-kulinarik

Kontakt für Anfragen und Buchungen:
Frau Angela Gross – ARCHE NOAH Personalorganisation und Gruppen
+43 (0)650-8523458 (Di–Fr: 8–12 Uhr)
angela.gross@arche-noah.at

Fotos: Rupert Pessl, Doris Steinböck & ARCHE NOAH

ARCHE NOAH

25 Jahre ARCHE NOAH

JUBILÄUMS-GARTENFEST

der Vielfalt

Kosten Sie sich durch 25 Jahre ARCHE NOAH!

23. August 2015, 10–18 Uhr
ARCHE NOAH Schaugarten, Schiltern, NÖ

MusikerInnen sorgen für entspannte Garten-Stimmung

Ein Vierteljahrhundert ARCHE NOAH! Das wollen wir gemeinsam mit Ihnen feiern! Die Sortenvielfalt steht heuer natürlich wieder im Mittelpunkt, aber wir überraschen Sie mit einem neuen Veranstaltungskonzept!

Alle GemüseproduzentInnen und VielfaltsbäuerInnen bieten Kostproben ihrer feinen, teils sehr seltenen Gemüse und Gemüseveredelungen: Probieren Sie weiße Ochsenherzparadeiser! Trauen Sie sich an die Stachelgurke heran? Oder an die Erdkirsche? Entdecken Sie an den Degustations-Ständen der Vielfaltsbetriebe Neues und Schmackhaftes an Obst-, Gemüse- und Getreideraritäten. Sie können dabei nach Herzenslust schauen, gustieren und mit den ProduzentInnen ins Gespräch kommen. Zu Gast ist auch der *Koch.Campus*: Österreichische Spitzen-Köche präsentieren ihre Vielfaltsgerichte. Genuss und Vielfalt stehen im Mittelpunkt! Nutzen Sie die Gelegenheit, besuchen Sie uns!

Anregungen & Tipps beim **Schaukochen** im Pavillon

Wichtige Infos zum Gartenfest:

Veranstaltungsbeitrag – Erwachsene: 15 € (enthält 7,00 € Schaugartenbeitrag und 8,00 € für Verkostungen). **Ermäßigt** (SeniorInnen, SchülerInnen, Studierende & Radreisende): 13,50 € (enthält 5,50 € Schaugartenbeitrag und 8,00 € für Verkostungen). **Kinder** bis 14 Jahre in Begleitung von Erwachsenen: frei. **ARCHE NOAH Mitglieder:** 8,00 € (für Verkostungen).
Detaillierte Informationen und das komplette Veranstaltungsprogramm finden Sie ab sofort auf www.arche-noah.at.
Kontakt: 02734-8626, info@arche-noah.at

„Kulinarische Garteninseln“ servieren seltene Getreide, Raritätengemüse, Obstvielfalt & Produkte aus alten Tierrassen.

ARCHE NOAH hat Geburtstag!

Festliche Feier im ARCHE NOAH Pavillon

Anlässlich des 25-Jahr-Jubiläums gestalten wir um **10:30 Uhr einen Festakt im barocken Gartenpavillon**. Dazu sind Sie herzlich eingeladen!

Aus organisatorischen Gründen ersuchen wir Sie unbedingt um Ihre **Anmeldung bis zum 10. August**! Bitte beachten Sie, dass am Eingang der Beitrag für die Verkostungen zu begleichen ist.

Kinderprogramm „Fest der Sinne“ Für die ganze Familie

Vielfaltswissen & Fachkompetenz bei stündlichen **Gartenführungen**

Verkosten & entdecken Sie Neues!

KOOPERATIONEN

Vielfalt nutzen – Gemeinsam mehr erreichen.

Mit Kooperationen schaffen wir gemeinsam Neues. Zusammenarbeit ermöglicht mehr, als einem Projektpartner alleine gelingen würde. Wir freuen uns, immer wieder interessante Anfragen zu erhalten und für unsere Anliegen passende Partner zu finden. Drei Projekte aus dem In- und Ausland stellen wir hier vor. Texte und Bilder stammen von den jeweiligen Organisationen – ein herzliches Dankeschön!

Foto: Doris Steinbö

Seeds for local farmers

The Association for the Support of Traditional Agriculture (ASAT) from Romania runs a country-wide network of local partnerships between small scale famers and consumers from nearby cities. ARCHE NOAH supported with seeds.

About ASAT

ASAT is the oldest and largest network of community supported agriculture in Romania. It started in 2008 in the western romanian city of Timisoara, and gradually spread in the rest of the country. Currently it runs 9 local partnerships in five romanian cities (Timi□oara, Bucharest, Cluj, Arad and Odorheiu Secuiesc) involving about 270 consumer families. Besides organizing the partnerships and offering support to the small farms involved, it also offers a space where other small traditional producers (of dairies, honey, fruits, eggs, traditional preserves and drinks) can meet conscientious consumers.

Two sets of values

The ASAT model works in the following way: several families from a city sign a yearly contract with a traditional farmer from a nearby village, to pay a fair price for a weakly basket of local organic produce (vegetables, fruits, dairies, eggs). The price of the yearly contract is calculated in a transparent and collaborative way. Through these partnerships farmers and consumers share fully and equally the benefits of the farm: healthy and tasty food from traditional seeds, produced by following nature‘s cycles and environment-friendly techniques. The contract and the contact between consumers and producers is direct and it circumvents any intermediaries. This both keep costs of the produce down so more people can have access to healthy and tasty food and helps when it comes to transparency and building trust. ASAT offers an alternative model of development for small traditional scale farms, a model by which farmers receive a fair price for their work and which protects them from the instabilities of the global food market dominated by large agro-bussineses.

ARCHE NOAH konnte ASAT mit folgendem Saatgut unterstützen:

Kulturart	Sorte	Korn
Chili	Leutschauer Schotenpfeffer	20.000
Kürbis	Herrenkürbis	1.500
Zucchini	Zelena Tikvica	2.000
Tomate	Naama	8.000
Tomate	Justens Gelbe	8.000
Tomate	Quedlinburger	8.000
Melanzani	Benarys	15.000
Salat	Grüner aus Maria Lankowitz	20.000
Salat	Roter Butterhäuptl	20.000
Salat	Maria	20.000

Traditional seeds

The weakly basket offers only seasonal products specific to the area where they are produced and most of these products come from traditional seeds. In fact one of the main aims of ASAT, and one of the main concerns of our partner-farmers, is to preserve great diversity of traditional seeds and to stop from the steamroller of uniformization brought about by the increased use of seeds from the seed industry. For this we replicate traditional seeds every year, and we exchange seeds with other traditional farmers both from Romania and from other European countries. Of great help are the seed banks that preserve traditional seeds like ARCHE NOAH.

Webtipp:
http://asatromania.ro

NOAH's Äpfel in Kaisers Garten

Eine Kooperation mit den Österreichischen Bundesgärten im Schlosspark Schönbrunn.

Sammeln, nutzen & weitergeben

Bis ins 20. Jahrhundert entwickelte sich im Schlosspark Schönbrunn eine sehr große Obstsammlung: Darunter 1.084 Apfel-, 766 Birnen-, 115 Weintrauben- und 24 Feigensorten. Diese dienten nicht nur der Versorgung des Hofs und als Sortensammlung, sondern hatten als sogenannte Reisergärten auch überregionale Bedeutung. Einem jeden Landwirt im Reich war es zu Kaiserzeiten gestattet im Reisergarten Edelreiser zu beziehen. Somit dienten die Reisergärten der gärtnerischen Entwicklung und Ertragssteigerung im ganzen Land.

Sortenerhaltung damals wie heute

Zum Erhalt der besonders wohlschmeckenden und oft großfruchtigen Sorteneigenschaften muss(te) die Vermehrung generativ erfolgen. Je nach Pflanzenarten entweder mit Ableger (Erdbeeren, Himbeeren), Steckhölzern (Johannisbeeren, Feigen) oder Veredelung (Apfel, Birne).

ARCHE NOAH bringt Sorten ein

Die *Österreichischen Bundesgärten* und die *Schloss Schönbrunn Kultur- und Betriebsgesellschaft* bringen in Kooperation mit Partnern wie dem Verein ARCHE NOAH seltene und historische Obstsorten entsprechend einer Obstsortenübersicht aus 1858 wieder nach Schönbrunn zurück. Seit März 2015 werden von Gärtnern der Bundesgärten in einem mehrjährigen Projekt viele Apfelsorten der ARCHE NOAH Obstsammel- und Bestimmungsreisen der letzten Jahre veredelt und nach zwei bis drei Jahren Entwicklungszeit als Sortensammlung in Holzkübeln vor dem historischen Orangeriegebäude in Schönbrunn kultiviert. Dieses Sortenschutzprojekt erhält historische und seltene Apfelsorten im Sinne des Artenschutzes und der Artenvielfalt. Wie im ursprünglichen kaiserlich-königlichen Gedanken der Reisergärten wird dieser wertvolle Genpool auch für künftige Generationen nutzbar bleiben.

Klangvolle Namen in der Orangerie

Unter den Sorten befinden sich klangvolle Namen wie ‘Geflammter Kardinal’ und ‘Suislepper’. Aber auch Sorten wie ‘Brünnerling’, ‘Generalsapfel’ und ‘Winterkalvill’, die seit über 600 Jahren in der Küche geschätzt werden, sind dabei. ‘Mothers Glory’, ‘James Grieve’ und ‘Mantet’ zeugen vom intensiven Austausch bewährter Sorten über die Jahrhunderte in ganz Europa. Zu sehen sind ausgewählte Sorten von Mitte März bis Ende Oktober im Orangeriegarten des Schlossparks Schönbrunn.

Webtipp: www.schoenbrunn.at/wissenswertes/der-schlosspark/rundgang-durch-den-park/orangerie.html

Vielfalt in Karls Garten

Seit 2014 besteht der erste Wiener Schau- und Forschungsgarten für urbane Landwirtschaft am Karlsplatz in Wien. Schwerpunkt 2015 ist „Alte Sorten“.

Was ist los in Karls Garten?

Vom Verein Karls Garten initiiert, werden heute auf rund 2.000 m² verschiedenste Sorten Obst, Gemüse oder auch Getreide angebaut. Als Schau- und Forschungsgarten bietet *Karls Garten* dabei nicht nur umfassende Information über landwirtschaftlichen Anbau, sondern liefert vor allem auch Ideen und Live-Anregungen zum Gemüse-Anbau in der Stadt: Hochbeete, vertikale Flaschenwand, Kistentürme oder die einladenden begrünten Palettenmöbel. Darüber hinaus zeigt der Garten am Karlsplatz wie Pilze auf Stroh, Baumstämmen oder im Kaffeesatz kultiviert werden können. In *Karls Garten* gedeihen 18 Obstbäume, 50 Weinreben, über 140 gepflanzte Sträucher, über 1.000 Setzlinge und Aussaaten.

Schwerpunkt 2015: Alte Sorten anbauen, erforschen und verwerten

Der Schwerpunkt 2015 liegt auf dem Anbau von raren Obst-, Gemüse-, Kräuter-, Mais- sowie Getreidesorten, die in Vergessenheit geraten sind und in *Karls Garten* wieder kultiviert werden. Vielfalt liegt uns am Herzen und wir möchten diese wieder erlebbar machen. Unsere Kooperation mit ARCHE NOAH lässt alte Sorten in *Karls Garten* wachsen! Unsere Samen und Pflanzen stammen daher aus dem großen ARCHE NOAH Sortiment. So können wir auch die Vielfalt innerhalb einer Gemüseart mitten in der Stadt zeigen und bauen beispielsweise zehn Kartoffelsorten an: Manche sind blau, manche gelb oder rotgefleckt, andere weiß mit roter Schale. Neben der ‘Roten Emma’ und ‘Rosa Zapfen’ sind auch Klassiker wie die ‘Blaue Elise’ und ‘Sieglinde’ mit dabei.

Tipp: Im März 2016 gibt es eine Samentauschbörse mit ARCHE NOAH Beteiligung.

Hier wird geforscht!

Das Gemüse wird hier nicht nur zu Schauzwecken angebaut, sondern es wird auch damit geforscht. In Kooperation mit heimischen Universitäten und ExpertInnen wird hier intensiv zu Fragestellungen des Gemüseanbaus diskutiert, wie etwa zu den Auswirkungen der städtischen Umgebung (Schwermetallbelastung, Feinstaub) auf die Pflanzen. Der Karlsplatz dient hier als ideales Forschungslabor.

Was sich sonst noch tut

Abgerundet wird das Projekt *Karls Garten* durch Veranstaltungen, Exkursionen und Events speziell für Kinder die dem Ort als öffentlichen Raum seine Bedeutung zurückgeben. Die neu gestaltete Homepage liefert neben Garten-News laufend Infos zur urbanen Landwirtschaft, „Zero Waste“-Initiativen, globalen Trends im Bereich Urban Gardening/Farming, sowie unseren Projekten und neuen Kooperationen.

Webtipp:
www.karlsgarten.at

Weiterführende Information
Mehr zu Kooperationen und Partnerschaften erfahren Sie auf www.arche-noah.at. Bei Fragen stehen wir Ihnen gerne unter info@arche-noah.at zur Verfügung.

KULINARIK

Neue Vielfaltsrezepte für Ihre Sommerküche!

Ab jetzt lässt sich aus dem Vollen schöpfen und die Vielfalt ist nicht nur als Saatgut und Jungpflanze sondern auch als üppige, verzehrbare Küchenzutat verfügbar. Gertraud Unterberger, Mitarbeiterin im ARCHE NOAH Samenarchiv hat letzten Sommer für Sie Rezepte für seltenes Gemüse kreiert und wünscht allen Mitgliedern viel Spaß beim „Gartln“, Nachkochen und Genießen!

Mehr Rezepte für seltenes Gemüse unter:
http://shop.arche-noah.at/index.php/saatgut/seltene-gemusearten-mit-rezept

Kontakt

Gertraud Unterberger
gertraud.unterberger@arche-noah.at

Erdkirschen Küchlein

Zutaten:
200 g Erdkirschen (ohne Hülle)
80 g Biskotten
125 ml Milch
125 g Sahne
3 Eier
1 EL Zucker
1 EL Vanillezucker
1 Prise Zimt
30 g Mandeln (geschält & gehackt)
2 cl Marillengeist (oder Orangenöl)
Fett für die Förmchen
Staubzucker zum Bestäuben
Schokoladensauce zum Servieren

Viel Freude!

Zubereitung:
Biskotten in kleine Stücke brechen. Milch, Sahne, Eier, Zucker sowie Vanillezucker, Zimt, Mandeln und Marillengeist gut verquirlen und über die Biskottenstückchen gießen. Etwa 5 Minuten durchweichen lassen.

Währenddessen backofengeeignete Portionsförmchen (8 cm Durchmesser) einfetten. Die Hälfte der Masse einfüllen. Die Erdkirschen darauf verteilen und mit der restlichen Biskottenmasse bedecken. Darauf achten, dass ein 2 cm breiter Rand bleibt. Etwa 30 Min. bei 150 °C im vorgeheizten Backofen backen.

Kuchen noch kurz ruhen lassen, dann auf einen Teller stürzen. Mit Staubzucker bestäuben und mit Schokoladensauce servieren.

Schmorgurken in Merrettich-Sauce

Zutaten:
5 Stück Gurken
1/2 Stange Porree
20 g Kräuterbutter
4 Zehen Knoblauch
1 Tasse Gemüsebrühe
1EL Sahne
1EL geriebenen Kren (Meerrettich)
1 Becher Frischkäse mit Kräutern
1 Schuss Olivenöl
Salz und Pfeffer

Zubereitung:
Die Gurken waschen, schälen, die Kerne mit einem Löffel heraus kratzen und in Stücke schneiden. In einer Pfanne den geschnittenen Porree mit Knoblauch in Olivenöl anschwitzen, die Kräuterbutter dazu geben. Nun die Gurkenstücke hinzu geben und gut schmoren lassen, bis die Gurken glasig sind. Frischkäse, Sahne und Kren dazu geben, alles leicht köcheln lassen (3–5 Minuten) gegebenfalls noch etwas nachwürzen. Dazu schmecken Salzkartoffeln besonders gut!

Fotos: Doris Steinböck

FLORALES

Fotos: Slow Flowers

Blumenacker & Werkstatt

Biobäuerin und ARCHE NOAH Mitglied Margrit De Colle über ihr ambitioniertes Bio-Blumen-Projekt „Slow Flowers“.

Was beim Essen meist schon selbstverständlich ist, nämlich saisonal, regional und biologisch kultivierte Nahrungsmittel zu kaufen, hat sich bei Blumen und Floristik noch nicht durchgesetzt. Ich möchte das mit meinem Projekt „Slow Flowers“ gerne ändern. Mein Konzept baut auf Wertschätzung und Respekt auf. Saisonal, regional, biologisch und fair kultivierte Blumen dürfen nicht länger ein Nischenprodukt bleiben, sondern müssen zur Selbstverständlichkeit werden.

Der verlorene Zauber der Natur

Die Beziehung zwischen Menschen und Blumen verliert immer mehr an Bedeutung. Schnittblumen werden tausende Kilometer geflogen, bevor sie verkauft werden. Diese Industrieblumen wachsen nicht in der Erde, sie sehen keine Sonne und wurden niemals von Bienen besucht. Die gleichen Sorten sind das ganze Jahr hindurch erhältlich. Dabei geht der eigentliche Zauber von Blumen verloren.

Blumen sind kein Material

Blumen wirken direkt, wollen berührt werden und wollen berühren. Ihr Zauber ist unsere Chance. Unbeschwert auf der Blumenwiese die schönsten Blumen in Augenhöhe auswählen und stolz einen ganzen Arm voll, ein Stück Natur, nach Hause tragen. Dieses kindlich überwältigende Gefühl der Freude, mitten in der Wiese zwischen den Blumen zu stehen, habe ich durch meinen Bio-Blumenbetrieb „Vom Hügel“ wieder gefunden. Und ich genieße es durch und durch, bei Sonnenaufgang bis zu den Schultern im Blumenmeer zu stehen, über die Pracht der Natur zu staunen und die schönsten Blüten zu pflücken. Ich bin überzeugt und lebe leidenschaftlich dafür: Blumen verdienen unseren Respekt! In der Kultivierung genauso wie in der Gestaltung arbeite ich Tag für Tag daran, anderen Menschen diese Ansicht näher zu bringen. Jedes fertige Werkstück erzählt eine ganz eigene Geschichte.

Sind nicht alle Blumen Bioblumen?

Tja, das werde ich auch am Markt oft gefragt. Bei meinem Standnachbarn Walter Scharler, ARCHE NOAH Vielfalter und leidenschaftlicher Bio-Bauer, der seit Jahren seine köstlichen Bio-Gemüseraritäten anbaut und verkauft, gibt es weniger Fragen und Missverständnisse. Viele Menschen verstehen, warum Lebensmittel biologisch kultiviert werden. Aber Blumen? Wachsen nicht alle Blumen von Natur aus natürlich und deshalb biologisch? Blumen werden in der Regel nicht gegessen, also was macht es aus, wenn sie mit Chemikalien behandelt werden? Sehr viel, meine ich.

Wir „Vom Hügel“ kultivieren jahreszeitliche Schönheiten: Blühende Zweige im Frühling, duftende Rosen im Mai und prächtige Dahlien im Herbst. Menschen wünschen sich Blüten, die Gefühle wecken, mit ihrem Duft und ihrem Farbenspiel verführen und darüber hinaus auch fair produziert und regional vermarktet werden. Ich bin überzeugt, dass biologisches Wirtschaften Hand in Hand mit sozialem Gewissen gehen, auch wenn Blumen nicht gegessen werden. Kritische Konsumentinnen und Konsumenten hinterfragen Arbeitsbedingungen und Transportwege, kaufen und wählen bewusster aus – und sie verändern damit die Welt.

Bioblumen „Vom Hügel“

Margrit De Colle und ihr Team kultivieren auf mehr als einem Hektar Ackerfläche Bio-Schnittblumen, Kräuter und Ziergräser. Aus den umliegenden Wiesen, Hecken und Wäldern sammeln sie Wildblumen, Zweige, Gräser und vieles mehr. Frische Blüten und Zweige, individuelle Sträuße und Arrangements selbst gepflanzt, gepflegt, geerntet und gebunden: Frischer geht es nicht!

Erhältlich sind die Bioblumen und Werkstücke zweimal pro Woche am Gleisdorfer Bauernmarkt und Freitagnachmittag ab Hof, für die floristische Gestaltung von Feiern und Hochzeiten einfach anfragen. Bei Seminaren und Workshops streift Margrit De Colle mit den TeilnehmerInnen über Wiesen und Felder und sammelt die schönsten Zutaten für eigene Werkstücke.

Veranstaltungs-Tipp: Die Farbenpracht der Dahlien am Samstag, 5. September direkt auf dem Blumenfeld bestaunen, Samen und Blumenzwiebeln für den eigenen Garten besorgen und Geschmack auf mehr bei Kurzworkshops holen.

Buchtipp – Erscheint im August 2015

Bio-Schnittblumen aus dem eigenen Garten.
Margrit De Colle
Anbauanleitungen und Gestaltungsideen fürs ganze Jahr mit den besten Praxistipps und den schönsten Arrangements.
Löwenzahnverlag, ISBN 978-3-7066-2579-1

Kontakt

Margrit De Colle
+43 (0)650-422 90 71
office@vomhuegel.at
www.vomhuegel.at

Knowledge & Practise: Growing agricultural biodiversity

Zwei Jahre Erfahrungsaustausch mit Erhaltungs-Organisationen aus ganz Europa. Abschluss-Bericht eines EU-Projektes von Claudia Kaufmann.

Auf Initiative der spanischen Organisationen *Red de Semillas „Resembrando e Intercambiando“* sowie *Red Andaluza de Semillas „Cultivando Biodiversidad“* startete im September 2013 eine internationale Lernpartnerschaft (Laufzeit bis Ende August 2015). Ziele des Projektes waren gegenseitige Studienbesuche zum Erfahrungsaustausch, die Integration des Erlernten in die eigene Organisation sowie die Wissensweitergabe an Interessierte. So fanden im Rahmen des zweijährigen Projektes 24 gemeinsame Workshops in Spanien, Italien, Frankreich, England, Ungarn und Griechenland statt.

Schwerpunkt in Österreich 2015: Getreide & Mais

Vergangenen Februar lud ARCHE NOAH zum dritten Workshop – über die ersten beiden berichteten wir im ARCHE NOAH Magazin Juli 2014 – zum Thema *„Wieder-Entdeckung und biologischer Anbau von lokalen Getreide- und Maissorten“*. Wichtig war uns dabei sowohl die partizipative Sortenentwicklung als auch der kulinarische Aspekt. Die TeilnehmerInnen aus Frankreich, Italien, Deutschland und Österreich wurden gebeten, Rezepte und Produkte aus ihren Ländern mitzubringen. Diese haben wir in der Gruppe gemeinsam verkocht. Vielfältig und köstlich waren die Ergebnisse!

Von Pionieren der partizipativen Sortenentwicklung aus Frankreich und Italien, lernten wir wie Bauern und Wissenschaftler gemeinsam an der Verbesserung samenfester Sorten arbeiten. Jean Francois Berthellot (F) stellte seine partizipativ gezüchtete Sorte ‘JaFaBelle’ vor. Barbara Eder (D) berichtete von einer Sammlung von alten Mais-Landsorten und deren Kreuzung mit ertragreicheren, samenfesten Sorten. Richard Dietrich (Ö) sammelte zwischen 2005 und 2009 in Vorarlberg Riebelmais-Landsorten, bearbeitete sie züchterisch und vermarktet heute das Riebelgrieß unter der Eigenmarke *„Dietrich – Vorarlberger Kostbarkeiten“*. Helma Hamader und Josef Ehrenberger vom Meierhof (Ö) vermehrten je eine Handvoll Saatgut einzelner Sorten aus dem ARCHE NOAH Samenarchiv hoch und vermarkten heute eine breite Produktpalette an Getreide, Mehl, Nudeln, etc.

ARCHE NOAH zu Gast in Ungarn und Frankreich

Insgesamt elf Menschen aus dem ARCHE NOAH Netzwerk bekamen durch die Projektförderung die großartige Möglichkeit andere Projektpartner zu besuchen. Von den Workshops in Ungarn und Frankreich möchten wir kurz berichten: Im August 2014 reisten ARCHE NOAH MitarbeiterInnen nach Ungarn, wo Stärkung von Saatgutnetzwerken sowie Förderung von Anbau, Erhaltung und Vermarktung von lokalen Gemüsesorten am Programm standen. Der Elan der jungen Leute in Ungarn hat uns schwer beeindruckt: Sie etablieren Saatgutnetzwerke, fördern das Bewusstsein für Lokalsorten, bieten Saatgutvermehrungs-Kurse an und arbeiten auch politisch für bessere Rahmenbedinungen. Der Workshop in der Bretagne fand im März 2015 statt und wurde von den beiden Organisationen *Kaol Kozh* und *Bio Breizh* ausgerichtet. Erstere arbeitet daran, die Gemüsevielfalt, auch mit partizipativen Ansätzen, in der Bretagne zu erhöhen, genetische Ressourcen zu erhalten und die Sorten an das bretonische Klima anzupassen. *Bio Breizh* verknüpft Biobauern mit den Lebensmitteleinzelhandel: Die 54 Mitgliedsbetriebe produzieren ca. 10 Prozent des französischen Biogemüses.

Bild oben: Workshop in Österreich (02/2015): Gemeinsames Kochen mit lokalen Getreide- und Maissorten. Bild unten: Workshop in Frankreich (03/2015): Die Bretagne ist mit ihrem milden Klima in Küstennähe besonders gut geeignet für die Blumenkohl-Produktion. Im Bild die Sorte ‘Violet du Kap’.

Wissen weitertragen

Die sehr praxisnahe Gestaltung der Workshops ist eine gute Grundlage für die TeilnehmerInnen, Wissen und Erfahrungen in die eigene Organisation, die alltägliche Arbeit aber auch ins weitere Netzwerk einzubringen.

Mehr zum Projekt und den Inhalten der Workshops erfahren Sie unter www.arche-noah.at/wissen/projekte/leonardo-projekt

Kontakt

DI Claudia Kaufmann
Claudia.kaufmann@arche-noah.at
+43 (0)676-954 11 98

Programm für lebenslanges Lernen

Dieses Projekt wurde mit Unterstützung der Europäischen Kommission finanziert. Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichen [Mitteilung] trägt allein der Verfasser; die Kommission haftet nicht für die weitere Verwendung der darin enthaltenen Angaben.

Anzeige

Anzeige

TERMINE

Vielfalt & Wissen sammeln und teilen

ARCHE NOAH Erhaltertreffen

ErhalterInnen laden Interessierte und andere ErhalterInnen zum Austausch in ihre Gärten ein! Themen sind z.B. Frühbirnen und Wintergemüse. Anmelden bei: mara.mueller@arche-noah.at.

Samstag, 15. August 2015
Frühbirnen: Fast vergessene Vielfalt
Österreich ist reich an Frühbirnen! Obstliebhaber Andreas Vogler aus St. Martin/Waldviertel sammelt Frühbirnensorten und bietet an diesem Tag die Möglichkeit mitgebrachte Frühbirnen zu vergleichen, verkosten & Erfahrungen zu tauschen.

Samstag, 24. Oktober 2015
Winterernte für Selbstversorger
Frischgemüse im Winter? Welche Sorten eignen sich für den Winteranbau? Ort ist der „Garten des Lebens" von Annette Holländer in Baiern (Bayern, DE). Bitte eigenen „Herbst- bzw. Winterschatz" für gemeinsames Buffet, zum Erfahrungs- & Rezeptetausch mitbringen.

Rund ums Obst

Freitag und Samstag 17. + 18. Juli, 9–17 Uhr
Beerenobstseminar
Je 1-Tages-Kurs, Ort: ARCHE NOAH Vermehrungsgarten in Langenlois

Freitag bis Sonntag 25.–27. September
Apfeltage Wien 2015
Veranstaltung im Botanischen Garten Wien

SO 4. Oktober, 10–18 Uhr
ARCHE NOAH ObstFESTtag
Fest im ARCHE NOAH Schaugarten, Schiltern

SYMPOSIUM „Vielfalt ernährt die Welt"
Di. 10. Nov. 2015
Urania, Wien

Samstag 12. Sept. + 7. Nov., 9–17 Uhr
Einführung in die Pomologie
2-Tages-Kurs in Purgstall (NÖ)

Samstag 10. Oktober
Alte Obstsorten in der Weststeiermark
Veranstaltung in Maria Lankowitz (Stmk)

Aktuelle Feste & Veranstaltungen

ARCHE NOAH Schaugartensaison

Noch bis 11. Oktober 2015,
DI-FR 10–16, SA, SO und Feiertag 10–18 Uhr,
Montag Ruhetag

Veranstaltungen im Schaugarten

Sonntag 28. Juli, 10–18 Uhr
ARCHE NOAH Raritäten-Kochtag „Blattgemüsevielfalt"
Vielfalt in der ARCHE NOAH Gartenküche (ver-) kosten mit Führungen ums „Blattgemüse" um 11, 12, 13:30 und 15 Uhr;
FAMILIENprogramm um 11, 13, 14 und 15 Uhr.

Freitag, 31. Juli, ab 19 Uhr
Vollmond: Contemporary Nature
Gartenführung, Ausstellung, Konzert.

Sonntag, 9. August 10–18 Uhr
ARCHE NOAH Raritäten-Kochtag „Paradeiservielfalt"
Vielfalt in der ARCHE NOAH Gartenküche (ver-) kosten mit Führungen rund um die „Paradeiser" um 11 und 15 Uhr,
FAMILIENprogramm um 11, 13, 14 und 15 Uhr.

Sonntag, 23. August, 10–18 Uhr
Jubiläums-Gartenfest der Vielfalt
Kosten Sie sich durch 25 Jahre ARCHE NOAH. Details auf Seite 17.

Samstag, 12. September, 10–18 Uhr
Chilifestival
Herr Brenner's großes Chilifestival bei ARCHE NOAH. Details auf Seite 15.

Sonntag, 29. September, 10–18 Uhr
ARCHE NOAH Raritäten-Kochtag „Erdäpfelvielfalt"
Vielfalt in der ARCHE NOAH Gartenküche (ver-) kosten mit Führungen rund um die „Erdäpfel" um 11, 12, 13:30 und 15 Uhr,
FAMILIENprogramm um 11, 13, 14 & 15 Uhr.

Aktiv werden

Für Mitglieder: ARCHE NOAH praktisch unterstützen

Mitglieder-Aktiv-Tage

Zu Arbeitsspitzen brauchen wir viele Hände und freuen uns über Ihre Mithilfe! Sie erleben dabei ARCHE NOAH ganz hautnah und lernen Kulturpflanzenwissen dazu!
Details unter www.arche-noah.at/aktiv-werden/aktionstage/mitglieder-aktiv-tage

Samstag 29. August 2015
Saatgutgewinnung Fruchtgemüse
Ein Mitmachtag im ARCHE NOAH Vermehrungsgarten in Langenlois: Wir ernten Samen von Paradeisern, Gurken und anderen Fruchtgemüsen.

Samstag 7. November 2015
Saatgut dreschen und reinigen
Über 500 Sorten wachsen heuer in den ARCHE NOAH Gärten. Vor der Einlagerung werden die Samen gedroschen und gereinigt. Helfen Sie uns, die Sorten für das Samenarchiv aufzubereiten.

Nähere Auskünfte zu den Mitglieder-Aktiv-Tagen bei mara.mueller@arche-noah.at

Alle aktuellen Veranstaltungen

von ARCHE NOAH, ihren Mitgliedern und Partnern: www.arche-noah.at/kalender

TIPP: Unsere Webseite bietet Ihnen die Möglichkeit Ihre eigenen Veranstaltungen anzukündigen! Einfach Ihren Termin online eintragen unter: www.arche-noah.at/kalender

ARCHE NOAH Newsletter

Mit dem Newsletter erhalten Sie regelmäßig aktuelle Informationen!

Einfach abonnieren: www.arche-noah.at/newsletter

(Erscheint ca. 1x im Monat.)

Märkte und Feste werden von der ARCHE NOAH Schaugarten gGmbH veranstaltet.