



25.-27. März 2010, Graz

„Zukunft säen – Vielfalt ernten“

5tes Treffen der Europäischen Saatgutinitiativen

Let's Liberate Diversity!

[www.liberate-diversity-graz2010.org](http://www.liberate-diversity-graz2010.org)



## Das war das Europäische Saatguttreffen!

Am 25. März war es soweit: Über 150 VertreterInnen von Saatgutinitiativen trafen in Graz ein – Gäste aus den Ländern der Europäischen Union, aber auch aus Mexiko, Äthiopien, Georgien und Israel. Bei der internationalen Tagung stand – neben regem Austausch und Kennenlernen – die Arbeit an gemeinsamen Positionen im Vordergrund. Am Freitag, dem 26. März traten die Initiativen dann mit einer Kundgebung unter dem Motto „Vielfalt säen – Zukunft ernten“ an die Öffentlichkeit. Am Nachmittag traf bei strahlendem Sonnenschein der Zug der internationalen Gäste beim „Markt der Vielfalt“ im Grazer Augarten ein, wo Bauern, BäuerInnen und private ErhalterInnen aus Österreich den zahlreichen BesucherInnen ihre Sorten und Produkte präsentierten. Am Samstag verabschiedeten die TeilnehmerInnen der Tagung die „Grazer Erklärung“, in der die Stärkung der bäuerlichen Rechte gefordert wird.

### Europäisches Saatguttreffen

Bericht von der Tagung und die „Grazer Erklärung“

ab Seite 6

### Kleine Erdbeeren

Kulturgeschichte & Sortenvielfalt von Monatserdbeere & Moschuserdbeere

ab Seite 10

### Ochsenherzen

Ergebnisse eines Sortenvergleichs

ab Seite 16

### Blattsalate

Alte Sorten im Test!

ab Seite 18

### Feste, Workshops, Tagungen, Märkte

Termine April bis Juli 2010

Seiten 3, 5 & 24

20 Jahre  
ARCHE NOAH

# VORWORT

## Liebe Mitglieder und Förderer der ARCHE NOAH!

Gleich zu Beginn eine Ankündigung:

Bitte merken Sie sich den 22. August 2010 als Termin unserer Jubiläumsfeier anlässlich 20 Jahre ARCHE NOAH vor! Wir würden uns sehr freuen, dieses Fest im ARCHE NOAH Schaugarten mit vielen „alten“ und neuen Mitgliedern gemeinsam zu begehen!



Bild: Klaus Pecher

Das 20-Jahr-Jubiläum der ARCHE NOAH fällt in ein besonderes Jahr: 2010 wurde von der UNO zum „internationalen Jahr der Biodiversität“ ausgerufen. Der Bereich der *Agro-Biodiversität* wird dabei jedoch immer noch weniger wahrgenommen als die Themen des klassischen Naturschutzes. Dabei ist doch auch die Vielfalt an agrarischen Lebensräumen, an Pflanzen- und Tierarten, die diese Lebensräume bewohnen, und die genetische Vielfalt in Form von Sorten und Rassen ein wesentlicher Bestandteil der Biodiversität. Hier ist offensichtlich noch mehr Aufklärungs- und Informationsarbeit notwendig.

Beim 5. Europäischen Saatguttreffen in Graz Ende März stand hingegen die „Vielfalt, die man kultivieren kann“ uneingeschränkt im Mittelpunkt der Aufmerksamkeit, und durch Aktionen und den wunderbaren Markt der Vielfalt erhielt das Thema auch eine breite Öffentlichkeit. Da die Tagung erst kurz vor Drucklegung des Magazins endete, haben wir im letzten Moment einen aktuellen Bericht für Sie zusammengestellt - ab Seite 6!

Ab Seite 10 erwarten Sie dann ausführliche Kulturpflanzen-Portraits. Gartenautorin Brigitte Wachsmuth führt uns in die Welt der kleinen Erdbeeren ein, und Michael Suanjak vom ARCHE NOAH Sortenarchiv und Franziska Lerch aus den ARCHE NOAH Gärten stellen Ihnen die Ergebnissen unserer Sortenversuche zu Blattsalaten und Ochsenherz-Paradeisern vor.

Seit März 2010 ist Bio-Saatgut von Lokalsorten in Zusammenarbeit mit Ja! Natürlich österreichweit in allen Filialen, die die Marke führen, erhältlich. Diese Kooperation ist aus einem Projekt zur *on farm* Erhaltung von Lokalsorten aus dem ARCHE NOAH Sortenarchiv hervorgegangen; das Saatgut stammt von mehreren biologischen ARCHE NOAH Mitgliedsbetrieben. Auch Bellaflora wird 2010 erstmals ein ausgewähltes Raritäten-Jungpflanzen-Sortiment mit dem ARCHE NOAH Label anbieten und hat sich im Gegenzug bereit erklärt, die Sortenerhaltung finanziell zu unterstützen. Nähere Informationen dazu auf Seite 22!

Wir freuen uns über Ihre Rückmeldungen zu allen Themen dieses Magazins unter [magazin@arche-noah.at](mailto:magazin@arche-noah.at). Bis zu einem Wiedersehen auf einem der zahlreichen ARCHE NOAH Märkte oder Gartenfeste (siehe Seite 24!) wünsche ich Ihnen im Namen des ganzen Teams einen wunderschönen Frühling und auch Ihren Pflanzen gutes Wachsen und Gedeihen!

Mit den besten Grüßen

Mag. Beate Koller  
Geschäftsführung



### ARCHE NOAH Magazin Nr. 2/2010 - April

Medieninhaber, Herausgeber: Verein ARCHE NOAH, Obere Straße 40, A-3553 Schiltern.

T: +43-(0)2734-8626, F: -8627, [www.arche-noah.at](http://www.arche-noah.at), [magazin@arche-noah.at](mailto:magazin@arche-noah.at).

Redaktion: Beate Koller; Layout: Beate Koller & Doris Steinböck. Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben nicht notwendigerweise die Meinung der Redaktion wieder. Fotonachweis: Wenn nicht anders angegeben © ARCHE NOAH.

Zulassungsnummer: GZ 02Z030101 M. DVR: 0739936. ZVR: 907994719.

Erscheinungsort und Verlagspostamt: 3553 Schiltern

REDAKTIONSSCHLUSS DER NÄCHSTEN AUSGABE: Anfang Juli 2010

Mit Unterstützung des BMLFUW und der Bundesländer. Herzlichen Dank!

## Inhaltsverzeichnis

<b>Termine</b>	<b>3</b>
Jubiläumsfeier, Mitgliederversammlung, Vielfaltsreise, Pflanzenmärkte von Mitgliedern...	
<b>Kurzmitteilungen</b>	<b>4</b>
ErhalterInnenreffen, neues ARCHE NOAH Handbuch Biogemüse, Workshop zu Sortenraritäten im Naturkostfachhandel	
<b>AO&amp; im ARCHE NOAH Schaugarten</b>	<b>5</b>
Das Künstlerkollektiv sammelt & kocht von 16.-20. Juni im ARCHE NOAH Schaugarten	
<b>Europäisches Saatguttreffen</b>	<b>6</b>
Aus den Arbeitsgruppen, Portraits und Grazer Erklärung	
<b>Kleine Erdbeeren</b>	<b>10</b>
Kulturgeschichte & Sortenvielfalt von Monats- und Moschuserdbeeren	
<b>Ochsenherzen</b>	<b>16</b>
Bericht eines Vergleichsversuchs mit Ochsenherz-Paradeisern	
<b>Blattsalate</b>	<b>18</b>
Alte Sorten im Test - Anbauversuche und Geschmacksvergleich	
<b>Projekte</b>	<b>20</b>
Gartenprojekt in der Türkei Schul-Patenschaft	
<b>Partner</b>	<b>21</b>
Saatgut von Lokalsorten bei Ja! Natürlich Raritäten-Bio-Jungpflanzen bei bellaflora	
<b>Rezensionen</b>	<b>21</b>
Bedrohte Saat, Sicherheitsrisiko Gentechnik, Genfood nein Danke, Gärten und Politik, Europaen Landraces, Wir Biopiraten	
<b>Saatgut-Politik</b>	<b>23</b>
Aktuelle Meldungen zu Gentechnik und Patenten	
<b>Veranstaltungsüberblick</b>	<b>24</b>
Feste, Märkte & Bildungsangebote	



# TERMINE



<http://netzwerk.arche-noah.at>

Über 150 Termine zur Kulturpflanzenvielfalt - Mitgliederportraits und Rückblick auf 20 Jahre ARCHE NOAH - die neue Webseite steht allen Mitgliedern für eigene Ankündigungen rund um Kulturpflanzen offen! Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Bitte vormerken!

## Jubiläumsfeier

am 22. August 2010  
im ARCHE NOAH Schaugarten  
beim Gartenfest der Vielfalt

Samstag 19. Juni 2010, 14 Uhr  
3553 Schloss Schiltern

### Jubiläums-Mitgliederversammlung Verein ARCHE NOAH

Präsentation von Jahresbericht & Rechnungsabschluss / Entlastung des Vorstands / Beschluss zum Budget 2010 / Rückblick & Vorschau anlässlich des Jubiläums - Austausch mit den Mitgliedern.

Bitte um Anmeldung: [info@arche-noah.at](mailto:info@arche-noah.at), +43-(0)2734-8626. Anträge zur Tagesordnung müssen gemäß Statut 2 Wochen zuvor beim Vorstand einlangen - danke.

Am 20. Juni ist das Künstlerkollektiv AO&T im Schaugarten zu Gast - siehe Seite 5!

### ARCHE NOAH Vielfaltsreise

Anlässlich des Vielfaltsjahr 2010 wird ARCHE NOAH erstmals eine Mitgliederreise zu ausgewählten Betrieben und Gärten in Österreich und der Schweiz anbieten! Details auf Anfrage (+43-(0)2734-8626) bzw. auf <http://netzwerk.arche-noah.at>. Max. TeilnehmerInnenzahl: 30 Personen.

### Veranstaltungen von Mitgliedern

Pflanzenmarkt Kiekeberg 17./18. April 2010  
**Treffen von ARCHE NOAH -**

#### **Mitgliedern in Norddeutschland**

Bitte meldet Euch zwecks Terminvereinbarung bei mir: Traude Banek, +49-(0)4161-82866, [traude@banek.de](mailto:traude@banek.de). Markt-Infos: [www.kiekeberg-museum.de](http://www.kiekeberg-museum.de)

Juni bis September 2010

#### **Lungauer Kräutersommer**

Kontakt: Rosalie Hötzer, +43-(0)6474-8164 (Tamsweg). Das gesamte Programm findet sich auf <http://netzwerk.arche-noah.at>

### Jungpflanzenmärkte und Tage der offenen Gartentür von ARCHE NOAH Mitgliedern

Mehr Informationen auf  
<http://netzwerk.arche-noah.at!>

23.04. bis 24.04.2010, Fr: 9-19, Sa: 9-16 Uhr  
**Jungpflanzenmarkt am Biohof ADAMAH**  
2282 Glinzendorf, NÖ

24.04.2010, 9-13 Uhr  
**Biopflanzenmarkt Wolkersdorf, NÖ**  
Biohof Ebner, 2120 Obersdorf, Hauptstr. 66

24.04.2010, 9-15 Uhr  
**Pflanzentauschbörse Dornerplatz, 1170 Wien**

24.04.2010, 13-17 Uhr  
**Ollersdorfer Pflanzentauschmarkt, Bgld.**  
Auf der Wiese, 7533 Ollersdorf

24.04.2010, 10-17 Uhr  
**4. Lichtenecker Pflanzenmarkt, OÖ**  
Bei Fam. Mayr, Lichteneck 5, 5222 Munderfing

24.04.2010, 10-18 Uhr  
**Pflanzenmarkt Schloss Neudenburg, NÖ**  
Lebenshilfe, 3373 Kimmelbach, Hauptstr. 36

24.04.2010, 9-12 Uhr  
**Pflanzenmarkt Rottenbach, OÖ**  
Beim Nahversorger „Land lebt auf“ an der Bundesstraße, 4681 Rottenbach

24.04. bis 25.04.2010, 10-18 Uhr  
**Pflanzenmarkt Baumschule Ecker, Stmk.**  
Hauptstrasse 29, 8071 Grambach

25.04.2010, 14-18 Uhr  
**Pflanzentauschmarkt in Hollabrunn, NÖ**  
Christine Klestorfer, Mittergrabern 84, 2020 Hollabrunn

25.4.2010 ab 13.00 Uhr  
**Pflanzentauschmarkt Abwinden, OÖ**  
Info: Eva Marthe, +43-(0)650-527 67 87

25.4.2010, 10-16 Uhr  
**Saisonöffnung am Biohof Ochsenherz, NÖ**  
Gänsersdorf, Zufahrt Hochwaldstraße 24

26.04. bis 28.04.2010, 16.15-19 Uhr  
**Jungpflanzen-Markt Karl Schubert Schule**  
Wien, Kanitzgasse 3, 1230 Wien

01.05.2010, ab 13 Uhr  
**1.Südburgenländischer Pflanzentauschmarkt Schloss Batthyany, Bgld.**  
Pinkafeld - Schloss Batthyany, Landesberufsschule

01.05. bis 02.05.2010, ab 9 Uhr  
**Biopflanzenmarkt bei Scharler, Stmk.**  
Wetzawinkel 25, 8200 Gleisdorf  
01.05. bis 02.05.2010, 10-18 Uhr

**Pflanzen- und Samenmarkt im Vulkanland**  
Neudörfel 186, 8321 St.Margarethen / Raab  
Lebensgarten Irmgard Scheidl

01.05.2010, 9-17 Uhr  
**Pflanzenmarkt beim Pfaffenschlager, Stmk.**  
Dörfel 10, 8181 Mitterdorf a.d. Raab

01.05. bis 02.05.2010, ab 10 Uhr  
**4. Neusiedler Pflanzentauschmarkt, Bgld.**  
In der Neusiedler Csarda.

08.05.2010, 10-17 Uhr  
**4. Pottensteiner Pflanzenmarkt, NÖ**  
Im Hof vom alten Pankl-Haus. Hauptstraße 15, 2563 Pottenstein

03.05. bis 05.05.2010, 16.15 bis 19 Uhr  
**Jungpflanzen-Markt Karl Schubert Schule**  
Kanitzgasse 3, 1230 Wien

07.05. bis 08.05.2010  
Fr. 9 bis 19, Sa. 9 bis 16 Uhr  
**Jungpflanzenmarkt am Biohof ADAMAH**  
2282 Glinzendorf, NÖ

08.05.2010, 10-16 Uhr  
**1. Südbgld. Pflanzentauschmarkt**  
Beim Frühlingfest in Langeck bei Bernstein im Bgld.

08.05.2010, 13-17 Uhr  
**Jungpflanzenverkauf Bio-Kratergarten**  
Schützingergut - Schönbach 16, 5733 Bramberg am Wildkogel, Slzbg.

23.05.2010, 10-17 Uhr  
**Steirisch-Burgenländisches Biofest**  
8230 Unterlungitz bei der Meierhofenmühle

30.05.2010, 9-17 Uhr  
**Pflanzenmarkt in Stübing, Stmk.**  
Bei HoamART im Freilichtmuseum Stübing.

05.06. bis 06.06.2010, 10-18 Uhr  
**Offene Gartentür, „Rosenblüte“**  
Lebensgarten Irmgard Scheidl, Vulkanland Neudörfel 186, 8321 St.Margarethen / Raab

**Weitere Veranstaltungshinweise  
auf Seiten 5 und 24!**





## 6 für 100

**Dieses ARCHE NOAH Projekt sichert österreichische Lokalsorten durch dezentrale Erhaltung**

### Sortenpatenschaften & ErhalterInnentreffen

Heuer fanden, noch vor Beginn der Gartensaison, drei ErhalterInnentreffen statt. Alle waren gut besucht, und weitere Sorten aus dem ARCHE NOAH Sortenarchiv konnte an SortenpatInnen abgegeben werden, sodass der Kreis mittlerweile 105 Personen umfasst! 230 Gemüse- und Obstsorten sind durch ihr Engagement langfristig abgesichert.

Leider wird das Projekt 2010 - ausgerechnet im Jahr der Biodiversität - vom Lebensministerium nicht mehr unterstützt. Wir bitten daher um Ihre Unterstützung, die vor allem für die Reise- und Kommunikationskosten benötigt wird:

**WIR ERSUCHEN UM SPENDEN FÜR DIESES PROJEKT! KONTO PSK 92.002.432. VIELEN DANK!**

Die Gruppe Urkorn Tirol, schon seit mehreren Jahren auch in der Sortenerhaltung aktiv, war zum vierten mal Gastgeber eines ErhalterInnen-Treffens. Neben langjährigen SortenpatInnen wie Martina Haselsberger - sie vermehrt sechs Gemüsesorten - kamen auch viele Garten - Interessierte nach Wiesing im Inntal. Bereits zum dritten Mal war heuer Unterkärnten Schauplatz eines ErhalterInnentreffens. Dank der wie immer sehr engagierten Vorbereitung von Johanna Sommeregger, Gregoria Hötzer und Christiane Halder fanden sich über 60 Personen in Spittal/Drau ein. Rund 10 Kärntner Lokalsorten werden bereits von lokalen SortenpatInnen betreut. Wichtig ist nun, das Gemüse im Anbau kennen zulernen und die Sorten noch breiter zu streuen. Premiere hatte heuer die Edelreisertauschbörse in Schiltern. SortensammlerInnen boten Hunderte Obstsorten zum Tausch an.

### Nächste ErhalterInnen-Treffen

Anmeldung bitte an [info@arche-noah.at](mailto:info@arche-noah.at); T: +43-(0)2734-8626. Eintritt frei!

### Sa. 1. Mai 2010, 10-11.30 Uhr Riebelmaistag in Vorarlberg

Im Bildungshaus St. Arbogast, Seminarraum, 6840 Götzis, Montfortstraße 88.

1. Vorstellung des Sortenerhaltungsprogramms durch Bernd Kajtna: Die Erhaltung und Weiterentwicklung alter Sorten braucht die Lebendigkeit des Anbaus in Garten und Feld und die Nutzung in der Küche.
2. Riebelmais in Vorarlberg und Abgabe von Maissaatgut für Anbau und Vermehrung. Richard Dietrich sammelt Riebelmaisherkünfte in Vorarlberg. Im Rahmen des Erhaltertreffens werden einzelne Sorten zur Vermehrung abgegeben. Vorarlberger Riebelmais ist ein seit 350 Jahren traditionell angebauter und gezüchteter weißer Hartmais.

Von 8 - 17 Uhr findet in St. Arbogast auch ein ARCHE NOAH Jungpflanzenverkauf im Rahmen des „Markt am Gartahag“ statt.

### Sa 26. Juni 2010, 10-17 Uhr Im "Garten der Vielfalt", Steiermark

Adresse: Herbersdorf 17, 8510 Stainz.

1. Vorstellung des Sortenerhaltungsprogramms durch Bernd Kajtna - siehe oben!
2. Wie können sautgutbürtige Krankheiten auf einfache und biologische Weise dezimiert werden? Vorgestellt werden Beizverfahren wie Warmwasserbehandlung und andere Methoden.
3. Vorstellung von Obst- und Gemüsesorten zur Abgabe an SortenpatInnen.
4. Gartenführung durch Marlies Ortner 8.000 m2 großer Naturgarten, nach Permakultur - Prinzipien bewirtschaftet, mit Kräuterspirale, Streuobstwiese, Teegarten, Wild- und Bauerngartenblumenbeeten, mit Bohnen-, Paradeiser-, Kürbis- und Heil- und Gewürzkräutersammlungen. Neu ist das Selbsternte-Angebot (Gemüse, Kräuter) auf Hügelbeeten. Aus den Kräutern wird die Therapiegarten-Naturkosmetik hergestellt. Mittagsimbiss gegen Unkostenbeitrag.



## Handbuch Biogemüse

**Das ARCHE NOAH "Handbuch Bio-Gemüse - Sortenvielfalt für den eigenen Garten" erscheint Ende Mai**

Das neue ARCHE NOAH Handbuch der erfolgreichen Gartenbuchautorin Andrea Heisteringer informiert über die faszinierende Sortenvielfalt, über Anbau und Vermehrung von über 100 Kulturarten von Artischocke bis Zwiebel - basierend auf Kulturtechniken des biologischen Gärtnerns. Edition loewenzahn, 408 Seiten, zahlreiche Farbfotos, fest gebunden, EUR 39,95. Vorbestellungen bitte an [info@arche-noah.at](mailto:info@arche-noah.at), T: +43-(0)2734-8626, F: +43-(0)2734-8627.

## Vielfalt im Naturkostfachhandel

**Dokumentation eines ARCHE NOAH Workshops zu Sortenraritäten und alten Nutztierassen im Naturkostfachhandel**

Der ARCHE NOAH Vielfaltertag fand am 26. Jänner 2010 im Rahmen der Bio Austria Bauerntage im Schloß Puchberg bei Wels statt. ReferentInnen aus den Bereichen Produktion, Bioläden und Biosupermärkte, Großhandel und Logistik gaben Einblick in zahlreiche positive Erfahrungen und Entwicklungsfragen. Rund 60 ProduzentInnen und VertreterInnen des Handels diskutierten anschließend über Kooperations- und Entwicklungsmöglichkeiten im Bereich „Vielfaltsprodukte“ im Naturkostfachhandel. Nun steht auch die Tagungsdokumentation zur Verfügung - auf [www.arche-noah.at](http://www.arche-noah.at) > Wissen > Artikelsammlung > Vermarktung.

# SYMPOSIUM



16. bis  
20. Juni  
2010: Das

Künstlerkollektiv

AO& lädt zur *Sammlung*  
in den ARCHE NOAH  
Schaugarten.

Das Künstlerkollektiv AO& schafft von 16. bis 20. Juni 2010 einen temporären Lebensraum im ARCHE NOAH Schaugarten und lädt ein: Zum ESSEN, zum GESPRÄCH und zum VERWEILEN. Regionale KünstlerInnen, BäuerInnen, GärtnerInnen erzählen über ihre Beziehung zu Pflanzen und Tieren sowie aus ihrem Leben zwischen Natur und Kultur. Die Aktion dauert fünf mal 24 Stunden. Die Künstler sind dabei rund um die Uhr vor Ort, sie bieten Wetterschutz, Verpflegung und Schlafmöglichkeiten an. Die Mahlzeiten werden aus den vielfältigen Pflanzen-Beständen der ARCHE NOAH sowie aus Wildpflanzen und Tieren aus der unmittelbaren Umgebung zubereitet.

Der ARCHE NOAH Schaugarten und die angrenzenden Wiesen und Wälder dienen als Orte der Sammlung im wörtlichen und übertragenen Sinn, der Zubereitung, philosophischen Betrachtung und Verkostung von lokalen Ressourcen unter Einbeziehung von regionalen KünstlerInnen, BäuerInnen, GärtnerInnen und anderen Interessierten.

**Ort, Zeit, Kosten:** 16. bis 20. Juni 2010. Die Aktion läuft 5 x 24 Stunden - der Zugang zum Projekt ist jeweils zu den Schaugartenöffnungszeiten möglich: Di - Fr 10-16 Uhr, Sa & So 10-18 Uhr. Länger bleiben & Übernachten (mit Isomatte und Schlafsack) ist möglich! Der Eintritt in den Schaugarten ist für ARCHE NOAH Mitglieder frei. Ein Essensbeitrag nach Selbsteinschätzung wird entgegengenommen. Anmeldung ist nicht erforderlich.

Kontakte & Partner:

> marion.schwarz@arche-noah.at  
> +43-2734-86 26 (ARCHE NOAH)  
> phf@aound.net, <http://www.aound.net>  
Philip Furtenbach (AO&)

Ein Projekt im Rahmen des Viertelfestivals 2010, in Kooperation mit Slow Food Wien:  
[www.slowfood-wien.at](http://www.slowfood-wien.at)



Soziologie, Ernährung, Gesundheit, Alltagskultur, „Natur“, „Kunst“, Stadtforschung, Raumplanung, Wirtschaftsethik, Psychogeographie, Regionalentwicklung... all dies sind Themenfelder von AO&, einem Künstlerkollektiv AO& rund um Philipp Furtenbach, Phillip Riccabona und Thomas A. Wisser. An vielen Orten - von Wien bis ins Walsertal - war die halbnomadische Organisation AO& in den vergangenen Jahren präsent, hat Orte erkundet, Informationen und Essbares gesammelt, gemeinsam verkocht, mit Interessierten gegessen, diskutiert, philosophiert...

Eines ist vielen AO& Projekten gemein: Durch eine gewisse „ORTSVERSTÄRKUNG“, die Umformung teilweise exponierter, unwirtlichen Stellen in geschützte Orte, entstehen temporäre Lebensräume, die den Grundbedürfnissen mehr als gerecht werden und die die unmittelbare BEGEGNUNG zwischen den Menschen fördern.

Die „geistig und räumlich flexible Einsatztruppe AO&“ erforscht die ausgewählten Orte durch GEHEN, SAMMELN und ESSEN. Die Anliegen von AO& sind „zwar disparat, aber allesamt wissens-, austausch- und, in weiterer Folge, lebensfördernd“.

Ein Hauptvehikel für die Wegbereitung offener Kommunikation besteht in der Zubereitung von Essen - von einfacher Verpflegung bis zu zwanziggängigen Menüs - unter ausschließlicher Verwendung von Zutaten und Substanzen aus persönlich bekannter Herkunft - also von ausgewiesenen ProduzentInnen oder aus eigener Wildsammlung. Auch die VERGÄNGLICHKEIT alles Lebendigen wird behandelt. Denn das Interesse an lebenden Systemen bedingt die Auseinandersetzung mit dem TOD. Dies manifestiert sich auch im Namen AO&.

In der Kooperation mit ARCHE NOAH soll das komplexe System Ernährung - Pflanze - Saatgut - Mensch in einer räumlichen Intervention im ARCHE NOAH Schaugarten thematisiert werden. Gemäß dem Motto des Viertelfestivals 2010 „RESPEKT“ geht es um respektvollen Umgang mit Natur, Pflanze, Saatgut und Mensch. Der Garten ist dabei idealer Ort, um über das Zusammenwirken von Mensch und belebter Umwelt nachzudenken.

Die Vielfalt der Kulturpflanzen stammt aus Menschenhand - hier hat der Mensch in einem positiven schöpferischen Sinn auf die Natur eingewirkt. Die Industrialisierung der Landwirtschaft, der Einsatz der Gentechnik sind wiederum moderne Methoden der Unterwerfung von Natur, die für die gewachsene Vielfalt eine Gefahr darstellen.

AO& erforscht ausgewählte Orte durch Gehen, Sammeln und Essen und lädt beim Verzehr ausschließlich persönlich bekannter Zutaten und Substanzen zum Austausch über Themen wie Mensch/Natur oder das Leben und seine Vergänglichkeit. Bilder: Aktion „Leben und Sterben in den Bergen“ 2008 im Walsertal. Fotos: AO&

## 5. Europäisches Saatguttreffen

Aus einigen, wenn auch leider aus Zeit- und Platzgründen nicht aus allen, Arbeitsgruppen des 5. Europäischen Saatguttreffens wollen wir im folgenden einen ersten Bericht geben:

### Saatgutinitiativen in Osteuropa

Guntra Aistara berichtet über die Situation in Lettland. Sie arbeitet derzeit an der Central Eastern European University of Budapest. Von Heilkräutern, Gurken, Kartoffeln, Rüben, Getreide und Bohnen werden noch viele alte Sorten in situ erhalten. Es fehlt jedoch eine organisierte Form der Erhaltung und Wissensweitergabe, und es mangelt an Kooperationen zwischen BäuerInnen und WissenschaftlerInnen. Ein Grund dafür ist auch das (noch) fehlende Bewusstsein über den kulturellen und biologischen Wertes von Saatgut. Es gibt nach wie vor Vorurteile, dass Samenerhaltung „primitiv“ sei und Züchtung nur von ExpertInnen durchgeführt werden kann. Gleichzeitig gibt es aber auch Ambitionen & wissenschaftliches Interesse an der Etablierung von Netzwerken.

In Polen arbeitet die „Association for old Varieties and Breeds“ im Bereich Agrobiodiversität, berichtet Czabachowski Tomasz, Präsident des Verbandes. Polen weist nach wie vor eine recht kleinteilige Landwirtschaft auf, es gibt 15.000 Biobauernhöfe, die hauptsächlich Obstbau betreiben. Biodiversität ist Thema von NGOs, Forschun-

gsinstituten, Hochschulen und botanische Gärten, mit einem klaren Schwerpunkt auf der ex situ Erhaltung. So sind Samen fast ausschließlich in Genbanken erhältlich. NGOs können sich schwer entwickeln, da die Finanzierung immer nur projektbezogen erfolgt und keine langfristige Planung möglich ist. Andererseits gibt es auch noch Vorurteile von BäuerInnen („Ich brauche keine Ratschläge“). Täglich gehen aber Wissen, Bauernhöfe, Gärten und Samen verloren... Die „Association for old Varieties and Breeds“ sucht daher den Austausch mit anderen NGOs zum Aufbau von ErhalterInnen-Netzwerken. Wie kommt an die LandwirtInnen heran? Wie kann die Agrobiodiversität on farm erhalten werden?

Aus Ungarn stellt Csilla Kiss von Vede-gylet (Protect the Future) Organisationen vor, die im Bereich der Agrobiodiversität aktiv sind. Positiv zu vermerken ist, dass das Umweltministerium die Erhaltung der Genbank in Tapiozele unterstützt und eine Liste gefährdeter Landsorten erstellt wurde. Auch der Bio-Verband Biokultura und das Fruiticultural Network sind aktiv, die Landwirtschaftskammer in Bac-Kistum führt in Zusammenarbeit mit Bauern Versuche mit trockenheitsresistenten alten Sorten durch, und das Agrarforschungsinstitut der ungarischen Akademie der Wissenschaften führt partizipative Produktentwicklung mit Bio-Produzenten durch. Gleichzeitig konstatiert Csilla das Fehlen eines Nationalen

Aktionsplans zur CBD und eine mangelhafte Umsetzung des International Treaty on Plant Genetic Resources im Bereich der farmers rights. Beispielsweise wurden bei der Umsetzung der EU Richtlinien zum Saatgutverkehr in Ungarn die Bauern als Stakeholder nicht ausreichend berücksichtigt.

Zur Situation in der Türkei berichten Abdulah Aysu und Olcay Bingol von Cifti-SEN. Die Türkei verfügt über enorme Agrobiodiversität, und die BäuerInnen wissen um den Nachbau der Sorten noch Bescheid. Gleichzeitig ist das Bewusstsein über den Wert dieses Saatguts und des Wissens noch gering. Im Zuge der Strukturanpassungsprogramme verfolgt die türkische Regierung das Ziel, den Anteil der in der Landwirtschaft tätigen Menschen von 36%(!) auf 7% der Bevölkerung zu senken! Es ist für Bauern und Bäuerinnen schwer, sich zu organisieren, da fast alle Bauernverbände per Gesetz verboten sind.

Mariam Jorjadze von Elkana stellte ein Agrobiodiversitäts-Projekt des georgischen Bioverbands vor: Elkana wurde 1996 gegründet. Von 600 Mitgliedern sind 344 KleinbäuerInnen. Zur Zeit der UDSSR war Georgien auf die Produktion von Tee, Wein und Früchten ausgerichtet. Dabei gingen vielen Getreide- und Gemüsesorten verloren - denn Georgien ist ein „Hot Spot“ landwirtschaftlicher Vielfalt (350 Lokalsorten von Getreide und allein 300 traditionelle Rebsorten sind noch



24. März, 10 Uhr: Aktion im Grazer Zentrum: Hunderte Pflanzentöpfchen formen den Schriftzug „Vielfalt säen“, um auf die bäuerlichen Leistungen und Rechte am Saatgut hinzuweisen.



25. März: 160 VertreterInnen von Initiativen aus über 20 Ländern werden von den OrganisatorInnen von ARCHE NOAH, ÖBV-Via Campesina, Longomai und dem Kulturverein MaiMun begrüßt. Ricardo Bocci, dessen Organisation das 2009 Meeting in Italien ausgerichtet hatte, stellt das Europäische Saatgutnetzwerk vor. Ziel der Treffen ist der Austausch, aber auch der Aufbau von Lobbyingstrukturen, um effektiv für die gemeinsamen Anliegen eintreten zu können.



In den Kleingruppen beim Weltcafé findet intensives Kennenlernen statt. In den Arbeitsgruppen wird oft bis spät in der Nacht um gemeinsame Positionen gerungen.

## Grazer Erklärung: Freiheit für Vielfalt

Jeder Mensch hat das Recht, frei von Hunger zu sein und sich angemessen zu ernähren. Dieses Menschenrecht umfasst auch den Zugang zu produktiven Ressourcen, insbesondere Saatgut.

Ernährungssouveränität ist langfristig nur zu erreichen durch einen kulturell reichen ökologischen Anbau von Nahrungsmitteln basierend auf lokal angepassten Sorten und der gemeinschaftlichen Pflege und Entwicklung dieser Vielfalt.

Seit Jahrtausenden schaffen Menschen auf der ganzen Welt die Vielfalt der Kulturpflanzen und der Nutztiere. In wechselseitigen Prozessen zwischen Mensch und Natur, an vielen Orten, auf Wanderschaft und über lange Zeiten wurde diese reiche bio-kulturelle Vielfalt auf unserem Planeten entwickelt. Dass Menschen in aller Welt über sie verfügen können, ist grundlegend für unser tägliches Brot und die Ernährungssouveränität der Gemeinschaften. Diese Vielfalt ist ein elementarer Teil des Menschenrechts sich zu ernähren; sie muss Gemeingut sein und allen gehören.

**Wir treten für die bäuerlichen Rechte ein, Saatgut aus eigener Ernte zu gewinnen, weiterzuentwickeln und weiterzugeben.**

Diese bäuerlichen Rechte\*) sind bereits verletzt und in akuter Gefahr, im Zuge der laufenden Revision der EU-Saatgutgesetzgebung weiter beschnitten zu werden.

Zehn Konzerne kontrollieren bereits 67% des kommerziellen weltweiten Saatgutmarktes. Sie fordern eine Ausweitung ihrer geistigen Eigentumsrechte, um ihren Profit weiter zu vergrößern und ihre Industrie-Sorten der ganzen Welt aufzuzwingen. Nachbaufähige Sorten hingegen werden systematisch vom Markt verdrängt. Aber nicht die Konzerne mit ihren Industrie-Sorten werden die Weltbevölkerung in Zukunft ernähren, sondern es braucht vielfältige bäuerliche Strukturen mit ihren lokal angepassten Sorten.

Wir berufen uns darauf, dass bis heute drei Viertel der Bauern und Bäuerinnen auf der Welt ihr selbsterzeugtes Saatgut tauschen und verkaufen.

Durch die EU-Gesetzgebung werden jedoch schon heute alte und regionale Sorten in ein kontrolliertes Nischen-Dasein abgedrängt.

Wir fordern, dass Patente auf Pflanzen und Tiere sowie deren Eigenschaften und Gene ausnahmslos verboten werden und die Kontrolle der Konzerne über die Biodiversität eingeschränkt wird. Eine weitere Plünderung der weltweiten Ernährungsgrundlagen muss verhindert werden. Eine wirkliche Veränderung wird es nur geben, wenn Europa eine grundlegende Wende in seinen Ernährungs-, Handels- und Agrarpolitiken vornimmt und eine wirkliche Umsetzung der bäuerlichen Rechte, wie sie im internationalen Saatgutvertrag festgehalten sind, stattfindet.

**Wir fordern:**

- **Das Recht, Saatgut aus eigener Ernte zu gewinnen, nachzubauen, weiterzugeben und zu verkaufen**
- **Die Förderung der Sortenvielfalt in allen Regionen durch Unterstützung der ErhalterInnen und ZüchterInnen biologischer und nachbaufähiger Sorten**
- **Das Verbot von Gentechnik in der Landwirtschaft**
- **Das ausnahmslose Verbot von Patenten auf Pflanzen und Tiere sowie deren Eigenschaften und Gene**
- **Eine neue Agrarpolitik, die statt energieintensiver Großbetriebe und Monokulturen vielseitige ökologisch wirtschaftende Bauernhöfe fördert**

Diese Forderungen richten sich an die Regierungen und an die Europäischen Institutionen

**Die TeilnehmerInnen des 5. Europäischen Saatguttreffens in Graz am 27. März 2010.**

\*) Wenn wir von "bäuerlichen" Rechten sprechen, schließt dies GärtnerInnen und alle, die Pflanzen kultivieren, mit ein.



*Entspannung und Unterhaltung sind dafür am Freitag, dem 26. März, bei der Premiere von "Monsanto" der Company MaiMun angesagt. Das Stück zeigt, wie durch Industriesaatgut Abhängigkeiten entstehen - die komödiantischen Einlagen helfen dabei, die schwere Kost zu verdauen.*



*Ein weiterer Höhepunkt: Der "Markt der Vielfalt" im Grazer Augarten. Hier treffen bei strahlendem Sonnenschein die internationalen Gäste auf die lokalen Bauern, Bäuerinnen und ErhalterInnen sowie auf die zahlreichen BesucherInnen des Marktes.*



*Samstag, 27. März 2010: Beim Abschlussplenium wird die Erklärung von Graz verabschiedet. Das nächste Treffen findet 2011 in Budapest statt. Dabei sollen die "farmers rights" im Mittelpunkt stehen.*

# VIELFALT SÄ

bekannt). Seit 1996 arbeitet Elkana mit der Genbank des Instituts für Botanik in der Erhaltung traditioneller Sorten zusammen. Ziel ist, für und gemeinsam mit den Bauern Genbank-Sorten zu reproduzieren und wieder zu beleben. Heute sind 200 bäuerliche Familien in das Programm involviert, der Schwerpunkt liegt auf Weizen, Lein, Linse, Platterbse, Kichererbse, Kuhbohne, Puffbohne, Obst und Wein.

Die anschließenden Diskussion zwischen den Institutionen der einzelnen Länder dreht sich sowohl um rechtliche als auch um praktische Fragen.

## Saatgutrecht

Guy Kastler vom Réseau Semences Paysannes, einer Vereinigung von 50 bäuerlichen Organisationen in Frankreich, und Riccardo Bocci von Via Campesina / Rete Semi Rurali in Italien berichten: Derzeit arbeitet die Generaldirektion Gesundheit und Verbraucher (DG Sanco) an einer Revision des Europäischen Saatgutrechts. Die bisher vorliegenden Vorschläge lassen eine weitere Verschlechterung der Rechtssituation aus Sicht der NGOs befürchten. Aus diesem Grund arbeiten NGOs aus mehreren EU-Ländern - darunter auch die IG Saatgut - seit über einem Jahr an einem gemeinsamen Positionspapier.

Einzelne Punkte daraus werden in der Arbeitsgruppe diskutiert, aus Zeitgründen wird die weitere Bearbeitung des Dokumentes dann an eine kleineren Runde delegiert, die

sich am selben Abend auf einige gemeinsame Positionen einigt. Die Stellungnahme soll in weiterer Folge der DG Sanco übergeben werden. Sie enthält neben vielen Detailforderungen die generelle Forderung, dass die Revision des Europäischen Saatgutrechts die Verfügbarkeit von pflanzengenetischen Ressourcen für alle, besonders die kleinstrukturierten, bäuerlichen Betriebe und GärtnernInnen verbessern muss und sicherstellen muss, dass diese Saatgut ihrer Sorten erhalten, verwenden, austauschen und verkaufen können - denn dies entspricht einem grundlegenden bäuerlichen Recht im Sinne des Internationalen Vertrags.

Weitere Positionen betreffen eine Erhöhung der Transparenz in der Pflanzenzüchtung und Saatgutproduktion, besonders in Hinblick auf gentechnische Verfahren - auch, um bäuerliches Wissen und traditionelle Sorten vor Monopolisierung durch private Eigentumsrechte zu schützen. Ein generelles Verbot von GMO und Patenten in der Landwirtschaft wird gefordert. In der Sortenzulassung wird eine Lockerung der Kriterien (Uniformität, Homogenität) gefordert, nicht zuletzt, um die Kohärenz zwischen dem Saatgutrecht und den Biodiversitätsverpflichtungen zu verbessern, indem auch Sorten mit größerer genetischer Breite zugelassen werden können. Die Gebühren für Sorten im öffentlichen Interesse müssen gesenkt oder gänzlich erlassen werden. Die Prüfung eines landeskulturellen Wertes wird für alle Arten und Sorten abgelehnt, und eine Reduzierung der Artenliste, auf die das Saatgutrecht anzuwenden ist, angeregt. Bei

Beendigung der Sortenzulassung wird die Hinterlegung eines Samenmusters in einer öffentlichen Genbank gefordert. Die Saatgutertifizierung bei Industriesorten sollte weiterhin durch öffentliche Stellen erfolgen und nicht privatisiert werden. Das Positionspapier wird in den kommenden Wochen in mehrere Sprachen übersetzt und dann gerne zu Verfügung gestellt.

## Patente

Eva Gelinsky von der IG Saatgut und Ruth Tippe von "Kein Patent auf Leben" stellen den aktuellen Stand zu Patenten vor. Das Europäische Patentamt erstickt derzeit in Anmeldungen, dabei werden auch immer mehr Patente auf konventionell gezüchtete Pflanzen beantragt. Präzedenzfälle hierzu werden Brokkoli und Schrupptomate sein. Das entscheidende Datum ist der 20./21. Juli 2010. Das Brokkolipatent wird eigentlich für verwendete Züchtungs-Techniken beantragt, es würde sich jedoch auf Saatgut, Pflanzen und essbare Teile erstrecken.

Wird dieses Patent bewilligt, so hat dies weitreichende Folgen: Die Konzentration am Saatgutmarkt wird weiter steigen, da Nachbau nicht gestattet ist und ein jährlicher Zukauf von Saatgut nötig. Das Patent schränkt weiters die Verfügbarkeit von genetischen Ressourcen ein; das Züchterprivileg wird außer Kraft gesetzt, da patentierte Sorten für Züchter nicht frei verfügbar sind. Züchter und Anbauer könnten wegen Lizenzverletzung geklagt werden. Steigende Saatgutpreise und steigende Lebensmittelpreise



*Einige Blitzlichter von der Tagung: Ella van der Haide dreht einen Film über das Treffen, der über das Internet veröffentlicht werden soll.*



*Borgen Anders  
Agrologica. Biologischer  
Getreidezüchter in  
Dänemark.*



*Csilla Kiss, Vedegylet  
(Protect the Future)  
Ungarn*



*Rupert Santner, Niggelgut,  
Lungau. Lungauer  
Tauernroggen*



könnten die Folge sein.

Zahlreiche Gruppierungen europaweit fordern daher eine Revision der Biopatentrichtlinie und sprechen sich gegen die Patentierbarkeit von konventionell gezüchteten, wie auch von gentechnisch veränderten, Sorten aus. Details in der Studie von C. Then und Ruth Tippe unter [www.swissaid.ch](http://www.swissaid.ch) und auf [www.no-patents-on-seeds.org](http://www.no-patents-on-seeds.org).

Gebhard Rossmanith von der Bingenheimer Saatgut AG berichtet über Überlegungen zur alternativen Finanzierung der Pflanzenzüchtung. Er konstatiert, dass das öffentliche Bewusstsein zur steigenden Abhängigkeit am Saatgutmarkt leider sehr gering sei.

Die Vision vieler biologischer Züchter ist, Sorten als Kulturgut zu betrachten, das von gemeinnützigen Vereinen zu allgemeinen Verfügung gehalten werden. Zwischen Saatguterzeuger und Saatgut Anwender muss eine Partnerschaft bestehen. Die Züchtung und Erhaltung sollen im ökologischen Zusammenhang direkt am Betrieb, also on farm, erfolgen. Werden Züchter als Kulturschaffende betrachtet, und die Allgemeinheit als Nutznießer, liegt es nahe, dass auch die Allgemeinheit die Züchtung finanzieren. Solch eine freie Züchtung ist unabhängig und schafft kulturelle Werte.

Bei Kultursaat erfolgt die Finanzierung der Züchtung beispielsweise über Mitgliedsbeiträge, Spenden und einen freiwilligen Sortenentwicklungsbeitrag der Vermarkter als Teil des Umsatzes. Die Freiwilligkeit ist

dabei entscheidend.

## Saatgut und Migration

Diese Arbeitsgruppe wurde unter anderem deswegen ins Leben gerufen, da immer wieder Menschen zwar von der Saatgutvielfalt fasziniert sind, gleichzeitig aber Fremdenfeindlichkeit "kultivieren". Thomas Gladis berichtet von der Vielfalt in deutschen Mitgräntingärten, und Ursula Taborsky stellt die Aktivitäten des Vereins Gartenpolylog und in interkulturellen Gärten vor.

Bei einer der anschließenden Unterarbeitsgruppen tauchen folgende Fragen auf: Wie kann man die positive emotionale Besetzung, die das Saatgut hat, auf die migrierenden Menschen "hinüberwachsen" lassen? Das gelingt durch die Erstellung "paralleler Biografien" am besten. Wie Z.B. bei "grenzenlos kochen" - Aktivitäten, die die sinnliche Erfahrung der Einheit von Menschen und ihrem Saatgut unterstützen. Es geht eben um bio-kulturelle Diversität!

## Arbeitsgruppe Tierzüchtung

Aus Frankreich wird über die Situation in der Tierzucht, vor allem der Schafhaltung, berichtet: Die zunehmende Privatisierung der Viehzuchtinstitute und eine immer stärkere Spezialisierung der Betriebe hat zur Folge, dass die Einheitung von Tierhaltung, Direktvermarktung und Züchtung verloren geht. Über künstliche Befruchtung wird die Züchtung zunehmend fremdgesteuert, die Hochleistungstiere sind auf Spezialfutter an-

gewiesen, wodurch die natürliche Haltungsform und Fütterung der Tiere mit dem, was in der Umgebung wächst, aufgehoben wird. Die traditionellen Zuchtmethoden und das Wissen gehen verloren. Die Rassen werden immer einheitlicher, die genetische Vielfalt in einer Rasse nimmt ab, damit sinkt auch die Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten. Anliegen der Arbeitsgruppe ist es, in der Tierhaltung die Zucht wieder in die eigenen Hände zu nehmen, die Zuchttiere selbst aus der Herde auszuwählen - entsprechend der eigenen Bedürfnisse, die sich aus den Notwendigkeiten des Betriebes und der natürlichen Umgebung ergeben. Um besser länderübergreifend informiert zu sein und sich gegenseitig unterstützen zu können, wird eine TeilnehmerInnen-Liste erstellt.

## Zulassungspflicht für Obstsorten

Bernd Kajtna berichtet, dass die EU-Kommission in den nächsten Monaten eine Verordnung zur EU-Richtlinie zum Inverkehrbringen von Obst vorlegen will. Diese Richtlinie führt zwar eigene Regelungen für "Diversitätssorten" an - bei einer restriktiven Auslegung sind dennoch negative Auswirkungen für die Obstvielfalt zu befürchten, besonders im Bereich der namenlosen, nicht mehr identifizierbaren alten Sorten aus dem Streuobstbau und in Hinblick auf die Auswirkungen von Registrierungsgebühren.

**Alle schriftlichen Beiträge werden in den kommenden Wochen auf [www.liberate-diversity-graz2010.org](http://www.liberate-diversity-graz2010.org) bereitgestellt.**



*Jolana Del Sol  
Longo mai  
Ukraine*

*Jean-Louis Meurot  
Confédération Paysanne  
Frankreich*

*Greet Lambrecht  
"Werkgroup eigen  
zaadteelt", Belgien*

*Tomasz Czabachowski,  
Assoz. „Dla Dawnych  
Odmian i Ras“, Polen*

*Ricardo Bocci, Rete Semi  
Rurali / ECVC, Italien*

# SORTENVIELF



## Kleine Erdbeeren

Vor dem Siegeszug der Gartenerdbeere waren in Europa viele, kleinere Gaumenfreuden bekannt: die Majaufe, die Weinbergserdbeere, der „Pferdezahn“ Fressant, rankende und buschige Monatserdbeeren – meist mit herrlichem Waldbeeraroma, die Moschuserdbeere – mit einzigartiger Note, und die Aprikosenerdbeere – welche gar mehr an Marillen als an Erdbeeren erinnert. Begeben wir uns auf die Spuren dieser kleinen Beeren mit großem Aroma...

Aus heutiger Sicht ist es kaum vorstellbar, dass bis in die Mitte des 19. Jahrhunderts unsere Erdbeere *Fragaria x ananassa* in der Gartenkultur keine Rolle spielte. Sie war zwar bereits im 18. Jahrhundert als Kreuzung amerikanischer Arten entstanden und hatte sich recht schnell in Sammlungen und in größeren Gärten verbreitet, aber als Marktfrucht setzte sie sich nur langsam durch; viele Jahrzehnte züchterischer Arbeit waren noch notwendig, bis sie die Gartenfrucht schlechthin wurde. Davor wurden fast ausschließlich Sorten von *F. vesca*, *F. moschata* und *F. x bifera* kultiviert, die umgekehrt durch den Aufstieg der Gartenerdbeere immer mehr an Bedeutung verlieren sollten. Heute werden *Fragaria vesca*- und *F. moschata*-Kultivare nur noch in geringem Umfang für Luxusrestaurants kommerziell angebaut, einzig in Italien sind sie als Marktfrüchte etwas häufiger zu finden.

### ***Fragaria x bifera*, Breslinge & Majaufen**

Völlig verschwunden sind insbesondere Kultivare von *Fragaria x bifera*, einer Hy-

bride der in Europa heimischen Arten *F. vesca* und *F. viridis*. In Frankreich wurden in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts eine ganze Reihe von Sorten gezogen, die bekanntesten waren 'Fraisier de Bargemon' und 'Vineuse de Champagne'. Lange Zeit hielt man sie für Kultivare von *F. viridis* oder für eine eigene Art *F. hagenbachiana*, erst die Untersuchungen von Staudt legen ihre Zugehörigkeit zu der gar nicht einmal seltenen Naturhybride *F. x bifera* nahe, die bereits Antoine Nicolas Duchesne vermutet hatte. Nach Staudt ist das sicherste Unterscheidungsmerkmal der unterschiedliche Ausläuferhabitus, der bei *F. viridis* monopodial (nicht verzweigt), bei *F. x bifera* kaskadenförmig ist. *F. hagenbachiana* wird heute als Synonym von *F. x bifera* angesehen. Ihr provençalischer Name ist Majaufe, die nördlicheren Formen wurden von Duchesne, dem großen Erforscher der Erdbeere, Breslinge genannt, eine französisierte Form des alten süddeutschen Brestling oder Prestling. Im deutschen Sprachraum war ihre Kultur weniger bekannt, erst durch die Rezeption der französischen Obstbauwerke werden hiesige Gärtner für kurze Zeit auf sie aufmerksam.

Aber bereits um 1850 wird von der Kultur der Breslinge wieder abgeraten, nur für die Marmeladeherstellung werden sie noch manchmal empfohlen. Maurer schreibt 1883, sie werde nur noch selten und höchstens von Gärtnern zur Vervollkommnung ihrer Sammlungen kultiviert, „obgleich der Geschmack derselben ganz vorzüglich ist“.

Die Majaufe war dem Siegeszug der Gartenerdbeere nicht gewachsen. Sie hatte im besten Fall einen angenehmen weinsäuerlichen Geschmack zu bieten, aber kein klassisches Erdbeeraroma. Überdies war sie ausgesprochen klein, kaum größer als eine Walderdbeere, und wenig ertragreich. Ihren einzigen verbliebenen Vorzug gegenüber den neuen Sorten, die Neigung, im Herbst ein zweites Mal zu tragen, verlor sie in dem Maß, wie großfrüchtige Monatserdbeeren und schließlich die mehrmals tragenden Gartenerdbeeren erschienen.

Anmerkung: Pépin Hier (Frankreich) bietet eine Fraise ‚Breslingue‘ an. Laut Nachfrage handelt es sich dabei um *F. viridis*.

# ALT

## Die Weinbergserdbeeren

In einigen Gegenden Deutschlands wurden bis zum 1. Weltkrieg Erdbeeren als Marktfrüchte angeboten, deren botanische Zugehörigkeit rätselhaft ist, so in der Lössnitz im Elbtal bei Dresden und am Kaiserstuhl. Die so genannte Weinbergserdbeere hatte kleine Früchte wie die Monatserdbeere, war aber im Geschmack von ihr deutlich verschieden. Sie wurde als Nebenkultur im Weinberg gezogen und war wirtschaftlich nicht unbedeutend: Die Erdbeeren aus der Lössnitz etwa wurden nach Dresden, Leipzig und Berlin versandt. In vernachlässigten Bereichen der alten Weinberge sind sie manchmal noch verwildert zu finden. Sie verdienen eine genauere Beschäftigung; vielleicht lässt sich dann klären, ob es sich um eine Kulturform von *Fragaria virginiana* oder um eine „Chilibeere“ (*F. chiloensis*) handelt – wie manche Quellen behaupten – oder vielleicht doch um Nachkommen europäischer Arten, denn wie diese wurde sie ohne Kelch und Stiel gepflückt.

„Riesenwalderdbeeren“ werden auch im Schwäbischen (Günzburg, Bernstadt) gefunden. Vielfach ist angenommen worden, es handle sich um der Gartenkultur entkommene Hybriden der Walderdbeere mit der Moschuserdbeere. Dies ist jedoch eher unwahrscheinlich, denn die Kreuzung *Fragaria vesca* x *moschata* ist selbst im kontrollierten Versuch schwierig; Sämlinge sind nicht besonders vital und zeigen auch keinen nennenswerten Fruchtansatz. Auf jeden Fall sollten solche Findlinge in Kultur genommen und einer genaueren Untersuchung unterzogen werden.

## Vom Fressant zur modernen Monatserdbeere

Anfang des 19. Jahrhunderts beherrschte der Fressant, „die Erdbeere von Montreuil“, die Pariser Märkte. Duchesne beschrieb sie als *Fragaria hortensis* und vermutete, dass es sich um eine große Varietät der Walderdbeere handelt, mit Früchten 15 bis 20 mal so groß wie die der gewöhnlichen Form. Die von der Erdbeere aus Montreuil überlieferten Darstellungen (Duchesne, Duhamel/Poiteau) zeigen teils monströse Formen: Wie die heutigen Gartenerdbeeren hatte sie oftmals Höcker und Ausbuchtungen und wurde deswegen auch „Pferdezahn“ genannt. Die ersten Früchte waren



*F. x bifera*, Majaufe oder auch Bresling genannt, hatte einen angenehm weinsäuerlichen Geschmack.



Der Fressant (*F. hortensis*) - die „Erdbeere von Montreuil“ - war heller aber im Geschmack ähnlich der Walderdbeere.



Neue rankende Monatserdbeeren (*F. vesca* var. *vesca* ssp. *semperflorens*) konnten um 1900 durch ihre Größe der Konkurrenz der Gartenerdbeeren widerstehen. (Sorte im Bild: Blanc Ameliore)

zudem wesentlich größer als die im weiteren Verlauf der Saison geernteten. Die Gärtner von Montreuil nutzten ausgefeilte Kulturtechniken, um diese besonders großen Früchte zu erzielen. Ihr Geschmack wird als dem der Walderdbeere und der Monatserdbeere ähnlich beschrieben, wenn auch etwas trocken, die Farbe als vergleichsweise hell. Es gab neben der roten Form auch eine weißfrüchtige und eine dunkelrote, den Fressant Rembruni. Auch der Fressant wird nach 1850 kaum mehr erwähnt. Als sich die neuen Sorten von *F. x ananassa* durchsetzten, verschwand der Fressant für immer aus den Sortimenten.

Monatserdbeeren wurden ebenfalls seit langer Zeit in europäischen Gärten kultiviert, allerdings spielten sie keine herausragende Rolle. Ihre Bedeutung lag vor allem darin, dass ihre Kultur erlaubte, auch außerhalb der eigentlichen Saison Walderdbeeren als Marktfrucht anbieten zu können. Ihre Früchte wurden als länglich und kleiner als die der Walderdbeere beschrieben (so etwa im *Taschenbuch des verständigen Gärtners* von Johann Friedrich Lippold, 1824). Botanisch gesehen handelt es sich um *Fragaria vesca* var. *vesca* ssp. *semperflorens*, eine in den Alpen wild vorkommende Unterart der europäischen Walderdbeere, daher im Französischen und Englischen „Alpine“ genannt. Frühzeitig wurde auch die Walderdbeere ohne Ausläufer (forma *eflagellis*) in Kultur genommen. Anstatt wie die rankende Walderdbeere mehr oder weniger große Flächen zu besiedeln, bildet sie vieltriebige Horste aus (franz. fraisier buisson, engl. bush strawberry). Überdies werden immer wieder weißfrüchtige Walderdbeeren (forma *alba*) in der Natur gefunden.

Diese drei Eigenschaften können beliebig kombiniert auftreten. Da es sich gegenüber den Merkmalen der gewöhnlichen roten Walderdbeere um rezessive, von einander unabhängige Erbmerkmale handelt, ließen sich im Laufe der Zeit diese Typen auslesen:

\* rankende, so genannte Monatserdbeeren mit roten und weißen Früchten und mit mehr oder weniger verlängerter Blütezeit

\* Buscherdbeeren ohne Ausläufer mit roten und weißen Früchten (franz. Gaillon, engl. Bush Alpine), dauertragend, denn statt der Ausläufer bilden sie ständig neue Blütentriebe.

## Rankende Monatserdbeeren

Diese waren bis weit ins 20. Jahrhundert von weit größerer Bedeutung als der Gaillon. Nach dem 2. Weltkrieg verschwanden sie dann ebenso schnell von der Bildfläche wie ein Jahrhundert zuvor der Fressant. Von etwa 1850 bis 1920 jedoch erschienen zunächst in Frankreich, dann auch anderswo, zahlreiche neue Sorten, bemerkenswerter Weise parallel zu der unaufhörlich wachsenden Zahl neuer Gartenerdbeeren, noch 1948 bot die führende französische Erdbeerspezialgärtnerei *Roland Chapron* in Caen 19 Sorten an.

Bedeutende französische Sorten waren: 'Berger' (ca 1858), 'Janus' (Bruant), 'La Brillante' (Vilmorin), 'Belle de Meaux' (Lefort, 1889), 'La Généreuse' (Marchand), 'Monstrueuse Caennaise' (Louis Gauthier, ca 1915) und die weißfrüchtige Sorte 'Blanche d'Orléans' (Vigner, vor 1862).

In Deutschland erschienen nach dem deutsch-französischen Krieg von 1870/71 ebenfalls zahlreiche Sorten, darunter 'Ruhm von Döbeltitz' (Jungklauben), 'Eythraer Kind', 'Kaiserkrone' (syn 'Verbesserte Münchnerin', Liebau 1906), 'Ruhm von Machern' (Schmidt, 1902), sowie die weißfrüchtigen 'Perle von Gotha' (Kliem 1895) und 'Schöne Meißnerin' (1903).

Die neuen rankenden Monatserdbeeren konnten offensichtlich der Konkurrenz der Gartenerdbeeren widerstehen, denn sie hatten deutlich an Größe hinzugewonnen: Die in Frankreich übliche Unterscheidung in „kurze“ und „längliche Typen, letztere nach einer weit verbreiteten Sorte „genre Berger“ genannt, ist hierbei bedeutsam. Die wenigen Abbildungen, die einen ungefähren Vergleich zulassen, zeigen nämlich, dass die länglichen Früchte deutlich größer waren als die kurzen. Berger züchtete seine Sorte um 1858, als der Fressant noch nicht völlig verschwunden war. Es liegt daher der Schluss nahe, dass die neue längliche Form durch Einkreuzen großfrüchtiger Typen, womöglich des Fressant selbst, entstanden ist, auch wenn ein Beleg für diese Annahme kaum mehr zu finden sein dürfte. Mit einer Ausnahme, der 'Belle de Meaux', konnten sich die kurzen im 20. Jhd. nicht mehr halten, während längliche Sorten ('Ruhm von Döbeltitz', 'Monstrueuse Caennaise') noch einige Jahrzehnte im Angebot blieben.

## Gaillon - Buscherdbeeren

Der Gaillon gehörte zum kurzen Typ. Weitere Sorten der Buscherdbeere außer der weißen Form gab es kaum (die einzige heute existierende Sorte dürfte 'Waldsteinchen' von



Besonders als Bodendecker unter Bäumen und Sträuchern beliebt: Rankende Monatserdbeeren. (Sorte im Bild: Plymouth-Erdbeere)



Buscherdbeeren haben keine Ausläufer. Es gibt Sorten mit roten und Sorten mit weißen Früchten. (Sorte im Bild: Weiße Solemacher)

Manfred Hans sein). Alle wurden grundsätzlich durch Samen vermehrt, denn bei Vermehrung durch Teilung ließen Fruchtgröße - an sich schon eher gering - und Ertrag sehr schnell nach. Keinesfalls waren diese Vorläufer der heutigen ausläuferlosen Monatserdbeeren für den kommerziellen Anbau geeignet. Soweit überhaupt Monatserdbeeren als Marktfrüchte kultiviert wurden, handelte es sich immer um Sorten mit Ausläufern.

Die entscheidende züchterische Leistung gelang der Schlossgärtnerei in Putbus auf Rügen. Die Monatserdbeere 'Schöne von Putbus' vereinte alle guten Eigenschaften: wie der Gaillon rankenlos und dauertra-

gend von Juni bis zum Frost, aber mit den deutlich größeren Früchten der rankenden Sorten, war sie im Ertrag beiden Elternteilen überlegen.

Seit 1920 unter dem Namen 'Rügen' angeboten, verbreitete sich die neue Sorte rasch in weiten Teilen Deutschlands und wohl auch im östlichen Zentraleuropa. Der Erfolg blieb den großen Samenhandelsfirmen nicht verborgen. 1935 brachte die Erfurter Handelsgärtnerei F. C. Heinemann die „international gesetzlich geschützte“ Sorte 'Baron Solemacher' heraus, jedes Samentütchen mit dem Bild des Barons und einem Hinweis versehen, dass die Gartenwelt diese Sorte seiner hingebungsvollen jahrzehntelangen Züchtungsarbeit zu verdanken habe. Nach dem Züchterfolg von Putbus, der auf Kreuzung und geduldiger Selektion beruhte, konnte allerdings jeder diesen Vorgang nachvollziehen. Selbstverständlich können Samensorten gewisse Unterschiede aufweisen, auch hinsichtlich der Größe und des Geschmacks, denn ein versierter Fachmann, aber auch ein Amateur kann, wie es in Putbus üblich war, von den besten Pflanzen Samen nehmen und gute Sämlinge selektieren.

'Baron Solemacher' wurde ein Welterfolg. Die renommierte Handelsgärtnerei Heinemann exportierte ihre Samen in eigens angebotenen „Überseekästen“ in alle Welt. In den USA setzte sich die Sorte schnell durch, sogar für die *victory gardens* der Kriegsjahre wurde ihr Anbau empfohlen. In Frankreich verbreiteten sich ihre Nachkommen unter dem Namen 'Reine des Vallées'; selbst nach dem 2. Weltkrieg wurde noch darauf hingewiesen, dass es sich um Synonyme handelt.

1964 brachte dann das amerikanische Unternehmen *George W. Park Seed Company* 'Alexandria' auf den Markt, zunächst noch als 'Baron Solemacher Improved'. 'Alexandria' ist heute die am weitesten verbreitete Sorte, auf den britischen Inseln zumeist in der Schreibweise 'Alexandra'. Sie wurde aber wohl nach dem US-amerikanischen Ort Alexandria benannt, dem Sitz der *American Horticultural Society (AHS)* ('Alexandra' ist überdies Name einer alten Gartenerdbeersorte von Nicaise, von der nicht bekannt ist, ob sie noch existiert, so dass 'Alexandra' als ungültig angesehen werden muss). Seitdem sind zahlreiche weitere Samensorten auf dem Markt erschienen, teils unter neuen Namen, teils mit dem Zusatz „Verbessert“ oder „Improved“. Es kann sich dabei durchaus um besonders gute Selektionen handeln, der Produzent hat großen Einfluss auf die Qualität seines Saatguts, der Ruhm, die erste großfrüchtige, ausläuferlose, dauertragende Monatserdbeere gewesen zu sein, gebührt jedoch der mittlerweile 90-jährigen 'Rügen'.

## Rankende Monatserdbeeren

### Aktuelle Sorten

#### Blanc Amélioré

Weißfrüchtige rankende Monatserdbeeren sind seit langer Zeit bekannt und in Gartenkultur. Sie waren wegen ihres Geschmacks immer besonders geschätzt, hatten aber kaum größere Früchte als die Walderdbeere. 'Blanche d'Orleans' ist die erste historisch nachweisbare Sorte, die durch relativ große Früchte charakterisiert wurde. Sie ist um die Mitte des 19. Jahrhunderts von Vignerons erstmals angeboten worden und blieb für viele Jahre die einzige nennenswerte Namensorte. Vielfach importiert, war sie auch in Deutschland weitverbreitet. Sie dürfte letztlich die Stammutter aller heute noch vorhandenen rankenden, weißfrüchtigen Monatserdbeeren mit größeren Früchten sein. Die englische Sorte 'Blanc Amélioré' hat sehr große, sogar monströse Früchte, ihr Name legt ebenfalls eine französische Herkunft nahe, sie remontiert allerdings nicht und gleicht daher einem weißfrüchtigen Fressant.

#### Gartenfreude

Die zahlreichen seit 1860 in Frankreich erscheinenden großfrüchtigen Sorten („Typ Berger“) waren bald auch in Deutschland weitverbreitet. Erst 'Ruhm von Döbeltitz' beendete die französische Vorherrschaft, sie konnte sich mehr als 5 Jahrzehnte am Markt halten und war bis zum zweiten Weltkrieg im Angebot der Handelsgärtner zu finden. Sollten sich heute noch in alten Gärten rankende Monatserdbeeren mit großen roten Früchten entdecken lassen, handelt es sich mit hoher Wahrscheinlichkeit um Nachkommen dieser Sorte. So stimmt etwa die nur leicht remontierende 'Gartenfreude' mit ihren länglichen Früchten in allen wesentlichen Merkmalen mit der ertragreichen und großfrüchtigen Döbeltitz überein. Eine ähnliche Sorte ist 'Forstina', die in einigen Sammlungen noch vorhanden ist.

#### Ruhm von Machern (verschollen)

1902 erwuchs der Döbeltitz eine bemerkenswerte Konkurrenz. Insgesamt ähnlich, aber mit rundlichen Früchten, war 'Ruhm von Machern' ihr zwar an Fruchtgröße und

Ertrag unterlegen, dafür jedoch wegen ihrer etwas früheren Reife und wegen ihres Aromas offensichtlich höchst begehrenswert. Die ersten Früchte der 'Ruhm von Machern' aus dem freien Lande wurden mit 2 Mark pro Pfund gehandelt, damals ein immenser Preis, während 'Ruhm von Döbeltitz' nur 70 Pfennig erzielte. Karl Foerster nennt sie „Dufterdbeere“. Noch heute ist diese Sorte legendär, allerdings wird sie manchmal mit der eher durchschnittlichen Gartenerdbeere 'Machern' verwechselt.

#### Quarantaine de Prin

Diese Sorte wird bis heute in dem Ort Prin in der Region Poitou gezogen, allerdings nur noch in winzigen Mengen zu kommerziellen Zwecken. Sie hatte ihre Glanzzeit im Fin de Siècle, als sie von Prin aus an die Pariser Luxusrestaurants geliefert wurde. Ihr exzellenter Geschmack wird auf das *terroir*, die kalkhaltigen Marschen des *Marais Poitevin*, zurückgeführt. Nach dem 1. Weltkrieg verlor sie jegliche Bedeutung. Heute gehört sie offiziell zum kulinarischen Erbe Frankreichs. Vermutlich ist sie identisch mit der Sorte 'Erigée de Poitou', die bis in die 1950er-Jahre nachweisbar ist.

#### Schöne Meißnerin (syn 'Illa Martin')

Mit ihrem Erscheinen im Jahre 1903 verdrängte die 'Schöne Meißnerin' die wenigen anderen weißfrüchtigen rankenden Monatserdbeeren aus den Sortimenten deutscher Handelsgärtner, nicht zuletzt wegen ihres überragenden Geschmacks. Charakterisiert wurde sie durch rote Samennüsschen - üblicherweise sind sie eher grün und zur Reifezeit bräunlich. Nach dem 2. Weltkrieg verliert sich ihre Spur. Eine solche Erdbeere wurde von der Dendrologin Illa Martin entdeckt und nach ihr benannt. Mehrmals tragend, weißfrüchtig und mit länglichen Früchten, dies ist eine Kombination die „wild“ nicht vorkommt, kann es sich nur um eine alte Kulturform handeln. Die Pflanzen im Umlauf sind leider nicht immer sortenecht, es finden sich auch rotfrüchtige Pflanzen darunter. Daher wird vorgeschlagen selektierte und vegetativ vermehrte Pflanzen als 'Schöne Meißnerin' zu bezeichnen, um sie von der variablen 'Illa Martin' abzugrenzen.

#### Weißer Hagmann

Eine gut remontierende weißfrüchtige Sorte. In Skandinavien gibt es mehrere ähnliche Kultivare. Unterschiede sind nicht immer klar auszumachen, alle sind gut als Bodendecker geeignet. Es heißt, dass die weißfrüchtigen Sorten von Allergikern besser vertragen werden als die roten. Überdies haben aktuelle Analysen ergeben, dass die weißfrüchtigen Formen von *Fragaria vesca* tatsächlich ein außergewöhnliches Geschmacksprofil aufweisen.

#### Linnés Norrlandsmultron

Bis in die 1960er-Jahre wurde diese rotfrüchtige Walderdbeere in Schweden kommerziell angebaut. Alke Truedsson hat daraus die Sorte 'Linné' selektiert. Die Norrlandsmultron ist der Legende nach dieselbe Walderdbeere, mit der der Botaniker Linné seine Gicht kurierte (Rezept: Dreimal täglich eine Schüssel voll!)

#### Plymouth-Erdbeere, F. v. 'Muricata'

Von John Tradescant 1627 in der Nähe von Plymouth entdeckt, blieb sie immer eine große Seltenheit. Die Blütenblätter, ebenso die Samennüsschen sind zu winzigen Blättchen umgestaltet, so dass jede Frucht in einen grünen „Mäusepelz“ gehüllt ist. Die Plymouth-Erdbeere hat nur Zierwert, die niedlichen Früchte sind trocken und geschmacklos.

#### Versailles-Erdbeere, F. v. 'Monophylla'

Auch die von Duchesne in seinem eigenen Garten entdeckte Einblättrige Erdbeere ist noch vorhanden. Neben den ungewöhnlichen, ein- statt dreiteiligen Blättern besitzt sie vireszente Blüten, bei denen die Blütenblätter Blattstruktur aufweisen.

#### Gefüllt blühende Erdbeere, F. v. 'Multiplex'

Von der Walderdbeere nur durch die schönen gefüllten Blüten unterschieden; der Fruchttertrag ist allerdings deutlich geringer. Ein vorzüglicher Bodendecker unter Gehölzen, sogar an trockenen Stellen.

Heinemann ließ im übrigen der Erfolg der neuen Sorte nicht ruhen. Schon 2 Jahre später hatte das Unternehmen eine 'Weiße Solemacher' im Angebot, denn auch die Weißfrüchtigkeit lässt sich leicht einkreuzen und wegen der Rezessivität gut selektieren. Sie ist jetzt ebenfalls unter zahlreichen Namen in aller Welt verbreitet.

Vom Fressant führt über den „Typ Berger“ und den Gaillon der Weg zur heutigen rankenlosen Monatserdbeere. Sie wurden alle überflüssig, als ihre Gene in die Zucht eingegangen waren. Selbst die erstaunliche Größe der Früchte des Fressant und die gelappte Fruchtform lässt sich - bei entsprechendem nahrhaften Boden und geeigneter

Düngung - mit heutigen Monatserdbeeren erzielen; wie schon vor 200 Jahren bemerkt, leidet darunter allerdings der Geschmack.



Moschuserdbeere 'Bauwens'



Moschuserdbeere 'Profumata di Tortona'



Chinesische Aprikosenerdbeere

## Die Moschuserdbeeren

Die dritte heimische Art *Fragaria x moschata*, ebenfalls seit Jahrhunderten in Kultur, erlebt zur Zeit eine unerwartete Renaissance als Gartenfrucht. Jeden, der sie einmal probiert hat, kann das allerdings nicht erstaunen, bei Geschmackstests liegt sie immer vorn. Moschuserdbeeren sind zwar kleiner als die Gartenerdbeere jedoch deutlich größer als die Monatserdbeere. Die erstaunlich großen Pflanzen - eher noch größer als die der Gartenerdbeere - werden genauso gezogen wie diese, man sollte ihnen jedoch einen warmen, aber niemals trockenen Platz reservieren, damit ihre Früchte gut ausreifen.

Bis zum 1. Weltkrieg wurde sie in den Vierlanden bei Hamburg in größerem Umfang kultiviert, deshalb wird sie auch als „Vierländer Erdbeere“ bezeichnet. (Um Missverständnissen vorzubeugen: hierbei handelt es sich nicht um einen Sortennamen.) In den Vierlanden selbst war sie als „Olle Dutsche“ bekannt, als „Alte Deutsche“ also, im Gegensatz zu den neuen ausländischen Gartenerdbeeren. In Russland werden Moschuserdbeeren bis heute aus Samen gezogen. Es existiert eine ganze Reihe von Klonen, neben weiblichen und einigen wenigen männlichen auch zwittrige Sorten. Staudt vermutet, dass es sich bei letzteren um Hybriden mit *F. viridis* handeln könnte, die, wie Versuche gezeigt haben, fertil sind und sich äußerlich kaum von *F. moschata* unterscheiden. Männliche oder zwittrige Pflanzen müssen in einer Pflanzung vorhanden sein, um überhaupt einen Ertrag zu erzielen. Die folgenden Kultivare sind derzeit bei Sammlern oder im Handel zu finden:

### Zwittrige

Historische zwittrige Sorten wie 'Prolific Hautbois', 'Bijou des fraises', 'Schöne Wienerin' oder die 'Belle Bordelaise' haben unter ihrem Namen nicht überlebt.

'1864' (Vreeken, Niederlande) klein-früchtig  
'Askungen' (Årke Truedsson) i.e. "Aschenputtel", aus schwed. Wildmaterial selektiert

'Capron royal', längliche, trübrote Frucht, manchmal remontierend. Ob dies die historische Sorte gleichen Namens ist, ist mehr als ungewiss. (Vieles deutet darauf hin, dass es sich um die 'Belle Bordelaise' handelt, die in Frankreich noch in den 1930er Jahren in den Sortimenten vertreten war.)

'Marie Charlotte' (Manfred Hans) sehr reich tragend, rundliche Früchte

'Oke' kleine Früchte, guter Pollenträger, remontierend, identisch mit 'Askungen'. Unter diesem Namen weit verbreitet, dem Kulturpflanzencode entsprechend sollte aber der ursprüngliche Name Vorrang haben.

### Weibliche

'Bauwens' (Pillnitz), nach weit verbreiteter Ansicht die wohlschmeckendste Sorte mit dunkler, fast purpurfarbener Frucht

'Capron (blanc) framboise' (Frankreich) der Wildform ähnlich, hellere Frucht

'Heilien' (Vreeken's, Niederlande)

'Oberau' (Hüttner), in Pillnitz existiert ein möglicherweise identischer Klon mit diesem Namen

'Profumata di Tortona' (Italien) alte Kultursorte, die heute noch in der Nähe von Mailand kommerziell angebaut wird

'Rosea' (Gavrich, Russland) Samensorte; naturgemäß fallen rund 50% der Sämlinge männlich, Selektion ist also unumgänglich

'Siegerland', (Gerstberger) alte Gartensorte aus Mudersbach im Siegtal

### Männliche

'Cotta' und 'Kamptal'

Es gibt auch weibliche Klone mit diesen Namen, die aber wohl nicht in Kultur sind (in Pillnitz vorhanden).

Die Art ist sehr variabel, nicht alle der aufgezählten Kultivare dürften tatsächlich einen eigenen Sortennamen verdienen. Vermutlich sind einige sogar identisch. Dies war im 19. Jahrhundert nicht anders: Der Conte Leonce de Lambertye, die Erdbeerautorität seiner Zeit, unterschied nur vier Sorten. Es wäre mithin wünschenswert, wenn Vergleichspflanzungen angelegt würden. Anmerkung: In Frankreich wird 'Mme

Spanske J' als Moschata-Kultivar angeboten. Allerdings handelt es sich hier um die altbekannte Gartenerdbeere 'Mieze Schindler', die wie *F. moschata* einen Pollinator benötigt und deren Form und Farbe oberflächlich an eine Moschuserdbeere erinnert.

## Die Aprikosenerdbeere

Eine kleine weißfrüchtige Erdbeere ist derzeit unter allen möglichen Namen in Kultur. Ihre botanischen Merkmale unterscheiden sie sowohl von europäischen als auch amerikanischen Arten und der Gartenerdbeere: Die dunkelgrünen glänzenden Blätter sind ausgesprochen dekorativ; die kleinen champagneförmigen weißen Früchte schmecken angenehm süßsauerlich „aprikosenartig“; die Pflanze ist nicht völlig winterhart.

Ein Vergleich mit den in Pillnitz vorhandenen Erdbeeren ergab zweifelsfrei, dass es sich um *Fragaria nilgerrensis* handeln muss, eine chinesische Art, die allerdings kaum für ihren Wohlgeschmack bekannt ist. Da sie in Frankreich als historische Sorte gilt, könnte es sich allerdings um die Form handeln, die von Vilmorin vor 1930 eingeführt und damals als pilzförmig und wohlschmeckend beschrieben wurde. Diese Erdbeere wird manchmal als „*Fragaria rubicola* (sic!) Mount Omei“ angeboten. Es handelt sich aber sicher nicht um *Fragaria nubicola*.

Der hier vorgeschlagene Name *F. nilgerrensis* 'Abricot chinoise' trägt dem internationalen Kulturpflanzencode Rechnung: 'Abricot' allein ist danach nicht zulässig, da damit eine andere Gattung bezeichnet wird, 'Apricot chinoise' ist sprachlich nicht ganz korrekt. Der neue Name erfasst auch den Charakter und die historische Herkunft sehr genau: „Fraisier abricot chinoise“ wäre zu übersetzen als „Chinesische Aprikosenerdbeere“.



Text: Brigitte Wachsmuth  
brigitte@ipke.de  
Bilder: Deaflora Aromapflanzen & Kräuter  
www.deaflora.de  
und ARCHE NOAH

## 90 Jahre Monatserdbeere 'Rügen'

Rankenlose Monatserdbeeren werden unter höchst unterschiedlichen Namen verkauft. 'Baron Solemacher', 'Alexandria', 'Reine des Vallées' sind bewährte Samensorten, in den letzten Jahren sind zahllose neue hinzugekommen wie 'Ali Baba', 'Mignonette', 'Bowlenzauber' und wie sie alle heißen mögen. Die von dem Erdbeerzüchter Emil Spangenberg erstmalig in den Handel gegebene 'Rügen' verdient jedoch den Ruhm, die erste „moderne“ Monatserdbeere gewesen zu sein, das heißt, alle guten Eigenschaften – große Früchte, Ertrag von Juni bis November und buschiger Wuchs mit zahlreichen Blüentrieben – in sich zu vereinen. Überdies fallen ihre Nachkommen samenecht. Fremdbestäubung ausgeschlossen, weisen ihre Sämlinge nicht nur durchwegs dieselben guten Eigenschaften auf, sondern wachsen zu einer neuen Generation vitaler junger Pflanzen heran.

Der „prinzlich Hohenlohesche Obergärtner“ C. Seeck aus Koschentin in Oberschlesien hat bereits 1913 in der Gartenwelt beschrieben, wie er als junger Gehilfe erlebte, dass in der fürstlichen Gartenverwaltung in Putbus auf Rügen alljährlich im Februar die Samen der besten Früchte neu ausgesät wurden. Im Spätsommer konnte dann bereits mit der Ernte begonnen werden, die in guten Jahren bis in den November fort dauerte. Als Obergärtner in Koschentin zog er sie sogar im Glashaus in Töpfen, damit auch in der prinzipal Hohenloheschen, winterlichen Jagdsaison Erdbeeren an die „herrschaftliche Tafel“ serviert werden konnten.

Seeck war seiner Zeit in Putbus in mehreren Stellungen tätig; als er seinen Bericht zu Papier brachte, dürften daher schon mehrere Jahrzehnte vergangen sein. Nicht unwahrscheinlich ist es, dass sich sowohl die Pflanzen und Samen als auch das Verfahren in Deutschland bereits weit verbreitet hatten, als die Pflanze 1920 ihren Namen erhielt. Dass die rankenlose Monatserdbeere heute unter anderen Namen verbreitet ist, verschleiert die Tatsache, dass sich all diese Samensorten tatsächlich kaum unterscheiden. Die geduldige Selektion durch die Gärtner in Putbus hatte bereits alle guten Eigenschaften zu Tage gefördert.

Zum 90. Geburtstag beglückwünschen wir ausnahmsweise uns selbst. Auch wenn wir nicht mehr an herrschaftlichen Tafeln essen, freuen wir uns am Wohlgeschmack dieser kleinen Erdbeere. 🍓

Text: Brigitte Wachsmuth

# SAMEN

## Anzucht von Monatserdbeeren

Fundierte Daten zur Anzucht und Saatgutgewinnung von Monatserdbeeren aus Samen sind rar ...

Bild: Doris Steinböck



Bernd  
Kajtna

Im Gegensatz zur wirtschaftlich bedeutsamen Ananaserdbeere, über deren Kultur eine Menge Fachliteratur existiert. Monatserdbeeren zählen gewissermaßen zu den untergenutzten Kulturpflanzen: sie werden fast ausschließlich im Hausgarten kultiviert, folglich gibt es nur geringe züchterische Aktivitäten und auch für die landwirtschaftliche Forschung ist sie nicht von Interesse. Im kommerziellen Bereich hat sich die Erkenntnis noch nicht durchsetzen können, dass der Anbau von Monatserdbeeren auch bei uns wirtschaftlich erfolgreich betrieben werden kann, wie Beispiele in Italien und den Niederlanden zeigen. Agrarwissenschaftliche Untersuchungen in dieser Richtung wären daher wünschenswert.

### Befruchtungsbiologie und Verkreuzung

Monatserdbeeren sind gleichermaßen Fremd- wie Selbstbestäuber. Die Bestäubung erfolgt durch Insekten. Isolation bei der Vermehrung ist notwendig. Walderdbeeren können sich mit Monatserdbeeren kreuzen. Ausläuferbildung und Rotfrüchtigkeit werden dominant vererbt.

### Keimtemperatur und Keimdauer

Samen keimen am besten bei Temperaturen unter 18°C. Die Keimung verläuft generell eher langsam. Bei 14 – 18°C benötigen die Samen ca. drei Wochen zur Keimung. Angaben zur Optimal- und Mindestkeimtemperatur sind nicht bekannt. Das Stratifizieren der Samen im Kühlschrank für vier Wochen soll die Keimung beschleunigen.

### Lebensdauer der Samen

Die Samen haben eine mittlere Lebensdauer und sind nach vier Jahren noch keimfähig.

### Aussaat

Anbau ist von E. Februar bis A. August möglich. Später im Jahr gezogene Erdbeeren können auswintern. Da die Keimung und auch die Jungendentwicklung langsam verläuft, empfiehlt sich eine frühe Aussaat, um schon im ersten Jahr Früchte zu ernten.

### Saatgutgewinnung

Samen werden nur von ausgereiften Früchten genommen. Bei der Nassreinigung werden die Früchte mit einer Gabel zerdrückt und in reichlich Wasser 1-2 Tage vergoren. Ein Teil der Samen löst sich vom Fruchtfleisch und sinkt ab. Der Rest haftet noch am Fruchtfleisch und kann mit Wasserstrahl und einem sehr feinen Sieb herausgelöst werden. Erdbeeren können auch eingefroren und die Samen von den tiefgefrorenen Früchten durch Reiben abgelöst werden. Bei dieser Methode könnte die Lagerfähigkeit der Samen leiden, sofern sie beim Tiefrieren nicht ausreichend trocken sind. Die Früchte auf einer Glasscheibe oder Papier zerdrücken, trocknen lassen und die Samen ablösen ist die einfachste und gängigste Methode in der privaten Saatgutgewinnung. Auch die ganzen Früchte lassen sich trocknen und die Samen können recht einfach in einem feinen Sieb abgerieben werden. 🍓

Kontakt: bernd.kajtna@arche-noah.at

# SORTENVERG



Bilder: ARCHE NOAH Sortenarchiv, Kupferstich: Vilmorin "The Vegetable Garden"

## Ochsenherzen

2009 wurden 18 Ochsenherzen und andere Fleischtomaten im ARCHE NOAH Vermehrungsgarten in einem Vergleichsanbau gesichtet. Jene Sorten, die in der Verkostung gut abschnitten, werden hier vorgestellt. Von Michael Suanjak, Leiter des ARCHE NOAH Sortenarchivs.



Michael Suanjak

Was ist eine Ochsenherztomate? - Beim Versuch, diese Frage zu beantworten, trifft man auf so viele verschiedene und z.T. widersprüchliche Angaben, dass der recht kleine gemeinsame Nenner allenfalls lauten könnte: „Ochsenherztomaten sind große Fleischtomaten“. Als Fleischtomaten weisen die Früchte zahlreiche Samenkammern (Abb. oben „Coeur de Boeuf“) mit oft nur wenigen Samen auf, der Saftanteil tritt zugunsten des Fruchtfleischanteils zurück.

Unter „Ochsenherztomaten“ wird regional sehr Verschiedenes verstanden! Hier ein Gliederungsvorschlag in 2 Sortengruppen:

### Gruppe S

Der Buchstabe S steht für Südeuropa, da diese Gruppe v.a. in südlichen Ländern angebaut wird. Sie ist von Spanien („Corazón de Buey“) über Frankreich („cœur de boeuf“) und Italien („Cuore di bue“) bis in die Türkei („Ökü kalbi“) verbreitet. Die Früchte sind sackförmig, sie ähneln stark dem in früheren Jahrhunderten gebräuchlichen Leder-Geldbeutel: der Grund sitzt breit auf, gegen die Spitze zu ist der Beutel stark gefaltet. Die Sorten dieser Gruppe weisen sehr ähnliche Fruchtgestalt auf (siehe 2 Abb. rechts unten), wahrscheinlich gibt es also eine gemeinsame „genetische Basis“, eine Ausgangssorte. Diese Gruppe wurde auch in jüngerer Zeit z. B. in Italien züchterisch bearbeitet, und es gibt gelbe und weiße

Typen.

### Gruppe M

Diese 2. Gruppe entspricht der Vorstellung, die wohl die meisten Menschen in Mitteleuropa von einer „Ochsenherztomate“ haben. Sie ist viel weniger fest umschrieben, nur ungefähr durch Größe, Form und Farbe definiert. Die Fruchtform ist dem Ochsenherzen ähnlich (siehe Abb. rechts, 3. Bild von unten), d.h. zumindest ein Teil der Früchte einer Pflanze ist länglich (die anderen oft rund bis breitrund), meist am Narbenende zugespitzt, die rote Fruchtfarbe hat oft einen Rosa-Ton.

### Verwendung

Persönliche Erfahrungen aus Südösterreich (Steiermark), wo ich die Ochsenherztomate als etwas Anspruchsvolles, Edles und Seltenes kennenlernte, wurden durch die Einschätzung von Kollegen („schmeckt etwas fad, ist wohl zum Kochen gut, für Saucen oder so etwas“) recht eindrücklich gekontert. Wer sich bei diesen Tomaten ein frisch-saftig-fruchtiges Geschmackserlebnis erwartet, wird hier nicht auf seine Kosten kommen. Tatsächlich werden aber durch diese Standpunkte die häufigsten Verwendungszwecke für Ochsenherztomaten beschrieben: ob mit Olivenöl, Schafkäse oder Mozzarella und Kräutern genossen, in Salaten sowie als Grundlage für Saucen leisten diese großen Früchte hervorragende Dienste.

Recht unterschiedlich wird in verschiedenen Ländern der Erntezeitpunkt gehandhabt: In Italien z. B. wird traditionell eher in noch festem, „halbreifem“ Zustand geerntet bzw. verspeist. Dabei ist auch zu berücksichtigen, dass Haltbarkeit und Transportfähigkeit bei vollreifen Ochsenherztomaten sehr eingeschränkt sind. Die vor dem Frost „geretteten“ großen, aber noch grünen Ochsenherzen der letzten Ernteperiode hatten bei uns ein gutes Nachreifvermögen bei Zimmertemperatur und ließen sich für Kochzwecke noch gut gebrauchen.

### Der Vergleichsanbau

Der Anbau fand in Langenlois nahe Krems an der Donau statt. Die Kultur erfolgte eintrieblich, an Schnüren hochgeleitet; 6 Pflanzen pro Sorte, mit einem Regenschutz durch Folienüberdachung. Trotz hohem Krautfäule-Infektionsdruck (*Phytophthora infestans*) im Umfeld während der sehr niederschlagsreichen Sommermonate konnte der Befall so gut unter Kontrolle gehalten werden; Unterschiede in der Anfälligkeit zwischen den Sorten wurden jedoch auch nicht deutlich. Neben der Anfälligkeit gegenüber Krankheiten wurden sortentypische Schwächen wie das Aufspringen der Frucht und das Auftreten eines Grünkragens notiert. Die Ergebnisse zum Vergleichsanbau im Detail finden Sie auf [www.arche-noah.at](http://www.arche-noah.at) > Wissen > Artikelsammlung.



# LEICH



### *Die Riesige: Hungarian Heart*

Dieses „ungarische Herz“ ist die bei weitem am stärksten wachsende Sorte im Vergleichsanbau, sowohl was die Laubmasse, als auch was die Wuchshöhe betrifft - bis 3,4 m wurden notiert! Punkto Ertrag und Reifezeit lag die Sorte im Mittelfeld. Die Früchte allerdings gehören mit 9-12(13) cm bei länglicher bis rundlicher Form zu den größten. Der Geschmack wurde - „ex aequo“ mit Sochulak Tomato - am besten be-

wertet. Bei diesen beiden Sorten waren die Unterschiede zwischen den Bewertungen der einzelnen Verkoster überhaupt gering. Die Früchte der Hungarian Heart wurden als fruchtig, sehr harmonisch, mit starkem, interessantem Aroma, aber eher nicht typisch tomatig bezeichnet, das Fruchtfleisch etwas fester als der Durchschnitt, teilweise mehlig. Die Samen stammten ursprünglich aus dem Handel.



### *Die Gute Ovale: Sochulak Tomato*

Diese Früchte sind sehr attraktiv - regelmäßig geformt, nicht oder nur wenig zugespitzt. Ein Grünkragen ist kaum vorhanden; ein Minus ist lediglich das Aufspringen der Frucht auf der Kelchseite. Die Frucht-Grö-

ße ist durchschnittlich; der Ertrag hoch, die Reife erfolgt mittelfrüh. Wuchshöhe: bis 2,5 m. Diese Sorte wurde 1900 von Familie Sochulak aus Italien nach New Jersey gebracht. Über „Seed Savers Exchange“ kam sie 1995 ins ARCHE NOAH Sortenarchiv.



### *Die bewährte Mittlere: Oxenherz Österreichischer*

Diese Sorte hat im pannonischen Klima ihre Freiland-Tauglichkeit schon unter Beweis gestellt. Sie zeichnet sich durch mittleren Ertrag und mittlere Reifezeit aus. Die Früchte sind mittelgroß und oft stark gerippt, in der Reife rot mit rosa Tönung. Der Geschmack

wurde mit gut bis sehr gut bewertet, wenig „Tomatengeschmack“, aber Zucker und Säure sehr gut ausgewogen. Oxenherz Österreichischer stammt aus Katzelsdorf, einem Ort im Niederösterreichischen Weinviertel, und kam 1997 ins ARCHE NOAH Sortenarchiv.



### *Die Schöne: Oxenherz Hahn*

Der „Spitzname“ bezieht sich auf die harmonisch durchgeformten Früchte, die sehr attraktiv erscheinen und nichts von der „Unförmigkeit“ haben, die den Oxenherz-Tomaten manchmal nachgesagt wird. Hoher Ertrag bei relativ früher Reifezeit empfehlen die Sorte, auch der Geschmack,

der als fruchtig bis mild, fleischig und tomatig beschrieben wird. Der z. T. auffällig ausgeprägte Grünkragen ist auf die äußeren Fruchtschichten beschränkt. Diese Herkunft ist seit 1990 im ARCHE NOAH Sortenarchiv und stammt aus der ehemaligen UdSSR. Benannt wurde sie nach dem deutschen Vermittler.



### *Die Reiche: Coeur de Boeuf*

Reich ist „Coeur de Boeuf“ - wie eingangs erwähnt - an Sortentypen, Tradition, Verbreitung und Wertschätzung in Südeuropa. Die wüchsigen Pflanzen bringen mittelfrüh, überdurchschnittliche Ernten. Die Stärke der Rippung variiert an einer Pflanze bei konstanter Grundform. Im Fruchtfleisch

sind oft Hohlräume vorhanden. Geschmacklich überzeugt die Sorte als sehr mild und ausgewogen, bei nicht ganz so hohen Zucker/Säurewerten wie bei den geschmacklichen Spitzenreitern. Allerdings gab es großen Unterschiede in der Bewertung zwischen den einzelnen Verkostern.



### *Die Unbekannte: Crveni Srolik*

Diese Herkunft vermittelte im Anbau den Eindruck, dass sie ihr Potential noch nicht ganz zeigen konnte. Die 6 Pflanzen zeigten große Variabilität, z.B. war die Fruchthaut bei einer Pflanze gelb, sonst weiß. Die gute Bewertung des Geschmackes wird etwas getrübt durch eher nur knapp durchschnittlichen Ertrag, relativ späte Reife und die Tendenz der Früchte, aufzuspringen. Trotz-

dem dürfte sich lohnen, sich näher mit dieser Herkunft zu beschäftigen, d.h. sie in größeren Beständen zu sichten und sie eventuell auch züchterisch zu bearbeiten. Crveni Srolik war die einzige kartoffelblättrige Sorte im Vergleichsanbau. Das ARCHE NOAH Sortenarchiv verdankt diese Herkunft aus 1996 einer Familie aus dem Umland von Žumberak in Kroatien. Crveni Srolik heißt soviel wie „Rote Herzförmige“.

**Eigene Erfahrungsberichte willkommen!**  
**Kontakt: +43(0)2734/8626-19**

**michael.suanjak@arche-noah.at**



# BLATTSALAT



Bilder: Franziska Lerch



Franziska Lerch

## Alte Sorten im Test

Welche Lokalsorten schmecken, sehen ansprechend aus und lassen sich auch noch erfolgreich anbauen?

Ergebnisbericht eines Salatversuchs mit Sorten aus dem ARCHE NOAH Samenarchiv

Unter der Fragestellung: „Eignen sich ARCHE NOAH Salatsorten für Anbau und Vermarktung auf direktvermarktenden Betrieben?“ wurden 2009 im Rahmen eines EU-Projektes (Leafy vegetables germasplasm, stimulating use) 15 Salatsorten aus dem ARCHE NOAH Sortenarchiv evaluiert.

Vier Bio-Gärtnerinnen und Gärtner bauten je 5 Sorten an und testeten Anbaueignung und Vermarktungsmöglichkeiten. Die HBLFA Schönbrunn ermittelte zudem die Anbaueigenschaften (Ertrag, Erntefenster, Anfälligkeit gegenüber falschen Mehltau) jeder Sorte. ARCHE NOAH MitarbeiterInnen evaluierten die Geschmackseigenschaften, und die KundInnenakzeptanz wurde in der Direktvermarktung der Salate und durch eine Verkostung aller 15 Sorten beim Tag der offenen Tür von EVI Naturkost in Krems und im Schaugarten der ARCHE NOAH erhoben.

### Pflanzenentwicklung

Es zeigte sich, dass alle Sorten ausschließlich für den Frühjahrs- und Herbstanbau, nicht jedoch für den Sommeranbau geeignet waren. Im Sommer, aber auch wenn es im Frühjahr zu schnell heiß wurde, schossen viele Sorten sehr bald. Dies war auch der am häufigsten genannte Grund für nicht vermarktungsfähige Köpfe, gefolgt von zu kleiner Kopfgröße, überhaupt keine Kopfbildung bei einigen Sorten und Fäulnis.

Vor allem die Häuptelsalate waren für die Vermarktung in der Regel zu klein und hatten ein sehr kurzes Erntefenster (zeitiges Schossen). Die drei Romana Salate ‚Kaisers Selbstschluss‘, ‚Pomme en Terre‘ und ‚Neuseeländer Salat‘ wurden als gut in der Pflanzenentwicklung und der Kopfgröße (Erntegewicht) beurteilt, auch hatten diese Typen ein deutlich längeres Erntefenster. Die Krachsalate ‚Flekica‘, ‚Streits Dunkelgrüner Riesenkris‘ und ‚Salat aus Jaskovo‘ hatten ebenfalls eine gute Pflanzenentwicklung, ein ausreichendes Erntefenster und bildeten schöne kräftige Köpfe aus.

### Beurteilung der KundInnen

Alle vier beteiligten Gärtnereien vermarkten direkt auf Wochenmärkten in Wien. Ausschlaggebend, ob eine Sorte von den KundInnen gerne, wieder oder überhaupt gekauft wurde, war die Beratung und Vermittlung durch die VerkäuferInnen an den Marktständen. Zudem waren alle ARCHE NOAH Sorten mit einer eigenen Tafel ausgeschildert. So darf das Ergebnis nicht überinterpretiert werden. Gleichzeitig zeigt diese Erfahrung wieder, wie viel mit Beratung und im direkten KundInnengespräch vermittelt werden kann. In der Regel wurden die ausgefallenen Salate von den KundInnen gerne gekauft, die neue Sorten ausprobieren wollten. Nicht desto trotz gab es einige Sorten, die weniger gut angenommen

wurden: ‚Neuseeländer Salat‘ (Romana Salat), ‚Kaiser Selbstschluss‘ (Romana Salat), ‚Salata Zelena‘ (Butterhäuptel), ‚Zuta Salata‘ (Butterhäuptel).

Zusätzlich zu den Märkten wurden alle 15 Sorten bei EVI Naturkost in Krems während des Monats Mai verkauft. Die Rückmeldungen waren toll: Am besten verkaufte sich die Sorte ‚Roter Butterhäuptl Leitner‘ – eine wunderschöne rot durchgefärbte Sorte mit rot getupften Herzblättern. Auch die ebenfalls roten Häuptelsalate ‚Jensenka Salata‘, ‚Salata Zelena‘ und die Eichblattsorte ‚Dubacek‘ gingen sehr gut. Innerhalb der Romanasalate wurde die Sorte ‚Pomme en Terre‘ gut verkauft, allerdings lang nicht so gut wie die genannten Häuptelsorten. Insgesamt haben die Sorten und vor allem die große Sortenvielfalt sowohl bei den Käufern wie auch den Verkäufern sehr guten Anklang gefunden!

### Ergebnisse vom Zinsenhof

Auf dem Zinsenhof (Versuchshof der HBLFA Schönbrunn) wurden die 15 Salatsorten in zweifacher Wiederholung mit je 66 Pflanzen pro Sorte im Frühjahr, Herbst und Winter angebaut. Es stehen hier nur vom Herbstanbau Ergebnisse zur Verfügung, da im Frühjahr das Schossen zu schnell erfolgte und im Sommer leider ein Hochwasser alle Flächen unter Wasser setzte.

## Ergebnisse der Verkostung

Beim Frühlingsfest des Naturkostladens Evis in Krems und im Schaugarten der ARCHE NOAH fand im Mai eine Verkostung aller 15 Sorten statt. Die Besucher bekamen einen Fragebogen und konnten ihre Eindrücke zu allen Sorten festhalten. Die drei beliebtesten Sorten waren:

Die *Eichblattsorte* ‚Dubacek‘ auf Grund der interessanten Form, des feinen weichen, aber doch knackigen Blattes und des milden, saftigen, harmonisch vollmundigen Aroma.

Die *Romana Sorte* ‚Kaisers Selbstschluss‘ auf Grund des eher weichen, doch knackigen Blattes und des nussigen, süßen, milden und feinen Aromas.

Die *Butterhäuptelsorte* ‚Roter Butterhäuptel Leitner‘ auf Grund des schön gezeichneten und schön rot gefärbten Blattes, der idealen Größe (kleines Häuptel), des weichen Blattes und des sehr milden, leicht bitteren Aromas.

## Ergebnisse der Sensorik

Unter Sensorik versteht man die Untersuchung von Eigenschaften, die beim Verzehr eines Gemüses auffallen. Zum einen ist das der Geschmack (süß, bitter) und die Intensität des Geschmacks, dann die Konsistenz (weich, hart, ledrig), und dann ein Gesamteindruck der sich aus beidem ergibt. Besonders hervorgetan haben sich:

### ‚Neuseeländer Salat‘ (Romana Salat)

Eine Sorte mit großen, dunkelgrünen Blättern und einer großen Blattrippe. Die Blattrippe ist knackig und gleichzeitig zart, die Blattrippe mild, süß und knackig. Der Geschmack ist nussig mit einem feinen Aroma, mittel süß und leicht bitter.

### ‚Kaisers Selbstschluss‘ (Romana Salat)

Eine Sorte mit eher feinen, aufrechten, löfelfartigen und heller grünen Blättern, die am äußeren Rand rot gefärbt sind. Die Blätter sind eher weich für einen Romana Salat, trotzdem knackig mit langer Mittelrippe. Der Geschmack ist sehr fein und nussig mit deutlicher Süße und mittlerer Bitterkeit.

### ‚Gelb Roter aus Zagreb‘ (Häuptelsalat)

Eine Sorte mit großen, gelblichgrünen, vom Rand her rötlich überlaufenen wunderschönen Blättern. Ihre Konsistenz ist sehr weich,

sie zergehen im Mund, sind gut kaubar, deutlich süß und nur leicht bitter.

### ‚Roter Butterhäuptel Leitner‘ (Butterhäuptel)

Eine Sorte mit eher kleinen Köpfen, rot durchgefärbten Blättern, die Herzblätter sind gelb mit roten Tupfern. Die Blätter sind weich, leicht ölig und haben einen harmonischen Geschmack mit mittlerer Süße und Bitterkeit.

### ‚Flekica‘ (Krachsalat)

Eine Sorte mit großen Köpfen und schönen rot gesprenkelten Blättern. Eher feste Blätter mit einem nussigen, guten starken Eigengeschmack, wenig süß, aber deutlich bitter.

### ‚Streits Dunkelgrüner Riesenkris‘ (Krachs.)

Sehr große Köpfe mit ganz dunkelgrünen Blättern. Ein festes Blatt, von der Konsistenz leicht ledrig. Im Geschmack voll, saftig, unaufdringlich mit feinen Aromen, mittel süß und leicht bitter. Gut zu essen.

## Fazit

Zusammenfassend gab es keine Sorte, die durch alle Versuche hindurch am besten war, also keinen ‚Spitzenreiter‘: Die KundInnen hat die Sorte ‚Roter Butterhäuptel Leitner‘ auf Grund der schönen Färbung angesprochen, die Sorte ‚Dubacek‘ wegen ihres Geschmacks und der Form. Die Sorte ‚Gelb Roter aus Zagreb‘ soll wegen ihrer wunderschönen Färbung und den großen Blättern erwähnt werden, obwohl sie keine lange Haltbarkeit nach der Ernte aufwies.

Die GärtnerInnen waren im Anbau eher mit den Romantypen zufrieden, da diese in der Entwicklung, Schossfestigkeit und im Ertrag am ehesten den Erwartungen entsprachen. Die Häuptelsorten sind alle zu schnell in Blüte gegangen, hatten zu kleine Köpfe oder eine zu geringe Kopfbildung.

Grundsätzlich sind wir auf großes Interesse bei den Gärtnereien, den KundInnen und dem Naturkostladen gestoßen: Neue/alte Sorten im Anbau testen, Vielfalt präsentieren, den Geschmack schulen... Ein Projekt, das allen Freude gemacht und Menschen der verschiedenen Bereiche zusammen gebracht hat!

**Kontakt: +43(0)2734/8626-13  
franziska.lerch@arche-noah.at**



## Ergebnisse im Detail

Mehr Infos zum Vergleichsanbau finden Sie auf [www.arche-noah.at](http://www.arche-noah.at) > Aktivitäten > Blattgemüse-Projekt

Mehr zu Untersuchungen im Blattgemüsebereich auch über die europäische Blattgemüse Datenbank: <http://documents.plant.wur.nl/cgn/pgri/vintro/>

Und hier noch ein Literaturtipp:

### „Die Vielfalt alter Salatsorten – eine Dokumentation“

Die Ergebnisse eines Projekts der Humboldt-Universität Berlin in Zusammenarbeit mit dem VERN e.V. können in Form einer bebilderten Broschüre gegen Unkosten (EUR 2,70 in Deutschland; EUR 6,50 in Österreich) beim VERN e.V. bestellt werden: Burgstraße 20, D-16278 Angermünde OT Greiffenberg,

T: +49-(0)33334-70232

E: [vern\\_ev@freenet.de](mailto:vern_ev@freenet.de), [www.vern.de](http://www.vern.de)

## Aufruf Sultaniye

Ein Aufruf zur handwerklichen, gärtnerischen und integrativen Mithilfe - vom Mühlviertler Verein „Die Hupfauer“ mit „Zweigstelle“ in Sultaniye, Türkei. Ein Bericht von Brigitta Edler.

Der Sozial-, Schul- und Kulturverein „Die Hupfauer“ verbindet seit fast 20 Jahren Kultur- und Jugendarbeit. „Die Hupfauer“ sind im Kulturaustausch international tätig. Ihr Kulturbegriff umfasst auch soziale und ökologische Verantwortung. Sie arbeiten im Mönchwald, St. Georgen im oö. Mühlviertel, in Consuelo (Bolivien) und seit 1986 in Sultaniye (Türkei).

Sultaniye ist ein altes Yörük-Dorf mit rund 50 Einwohnern. Yörük entspricht dem Begriff „Nomaden“. Das Dorf liegt 65 km von Izmir und 5 km von Efesus entfernt. Vor allem die Jugendlichen von Sultaniye wandern aus wirtschaftlichen Gründen in die nahe gelegenen Touristikzentren Kusadasi und Selcuk ab. Nur wenige Familien leben noch ständig im Dorf. Die Lebensgrundlagen sind Oliven- und Feigen-Kulturen sowie Viehzucht.

Unser Verein verfügt in Sultaniye über 6 Olivengärten mit ca. 700 Olivenbäumen, Wohngebäude mit Backhaus, Keller, Gemüse und Obstgarten, sowie Stallgebäude mit Wohnräumen und Kellerraum für Öllagerung. Die Gärten werden seit 1986 biologisch bewirtschaftet und sind seit 2007 zertifiziert. Nach öko-sozialen Kriterien stellen wir Produkte aus Oliven, Öl und Wildkräutern her. Seifen, Ansatzöle, Tinkturen u. v. a werden zunächst in Österreich unter Freunden des Vereins vertrieben. In Zukunft sollen diese Produkte direkt in der Türkei vermarktet werden.

„Die Hupfauer“ bemühen sich von Beginn an um die Zusammenarbeit mit den DorfbewohnerInnen. Durch einen Großbrand, der 2006 rund ums Dorf ausbrach, haben sich die Interessen der Menschen im Dorf wesentlich geändert. Ehemalige Waldgrundstücke wurden erschlossen, Monokulturplantagen angelegt. Mehr denn je ist es wichtig, ein Modell gegen den herrschenden Trend zu schaffen. 2005 fand im Dorf das erste Permakultur Zertifikats-Seminar statt. Weitere Seminarthemen sind Raumorganisation, Zäune, Heckenschnitt, Futterlaubwirtschaft, Mist bzw. Nährstoffwirtschaft, Kräuter- und

Nutzpflanzenkunde, Humus-Aufbau, Baumschnitt, Gemüsebau und Samengärtnerei, Wasserversorgung und Abwasser, sowie alte Handwerkstechniken.

Auf ca. 13.900 m<sup>2</sup> Oliven-Obst-Gemüsegarten wurden in den vergangenen Jahren unter anderem robuste Obstbäume und Weinstöcke (z.B. Uhdler) gesetzt. Samen von Tomaten, Paprika und Kürbissen für den neu angelegten Hausgarten wurden von Arche Noah zur Verfügung gestellt - derzeit wird auch selbst schon Saatgut gewonnen. Pflanzen verschenken wir an BäuerInnen im Dorf, mit der Bitte um Rückmeldung bezüglich der Ernteergebnisse. In den Olivengärten befinden sich neben den Oliven auch Feigenbäume, Mandeln, Weichseln, Marillen, Kaki, Zwetschken, Granatäpfel, Quitten Maulbeeren, Birnen und Nussbäume. Umrandet von Hecken mit Mastix, Weißdorn, Dacilek (Bergerdbeeren). In allen Gärten findet man Wildkräuter wie Thymian, Wildoregano, Andorn, Tausendguldenkraut Zistrosen....

Im Moment sind wir 2 Frauen, die ständig hier leben. Bei weitem schaffen wir die zu bewältigende Arbeit nicht. Zur Aufrechterhaltung und Weiterentwicklung unserer Tätigkeit halten wir nach Freunden, Gefährten und Lehrern mit Interesse sowie sozialen, landwirtschaftlichen und handwerklichen Fähigkeiten Ausschau. Wir freuen uns über Menschen die ähnliche Anliegen haben, die mit uns zusammenarbeiten wollen, jenseits eines perfekt durchorganisierten Betriebes.

### Kontakt in Österreich

KI - Die Hupfauer im Mönchwald -offenes Lernen. Mönchwald 3, 4281 Mönchdorf. T: +43 664 50 35 131, hupfauer1@yahoo.de

### Türkei

Sultaniye Nr. 2, TR-35922 Selcuk Izmir  
T: +90 232 894 84 74, M: +90 535 225 72 11, brigitta\_edler@yahoo.

## Patenschaft

für die Osnabrücker Renette. Bericht: Gregoria Hötzer

Bei einem Erhaltertreffen im Frühjahr 2009 habe ich von ARCHE NOAH die Patenschaft für eine „Osnabrücker Renette“ übernommen. Die Patenschaft hat unsere Montessori-Klasse hier in Spittal/Drau symbolisch mitübernommen: In einer feierlichen Zeremonie haben die Kinder gemeinsam mit unserem Stadtgärtner Herbert Twardon das Bäumchen im Neukauf-Park in Spittal/Drau, welcher allen Spittaler Kindergärten und Schulen als Lern-, Bewegungs- und (Natur)Erfahrungsraum dient, gepflanzt und dazu ein eigens erfundenes Lied gesungen, in welchem die Kinder dem Baum alles Gute gewünscht haben. Das Bäumchen gedeiht tatsächlich bestens.

Über den Park ist auf der Gartenpolylog-Homepage Näheres zu erfahren.



# PARTNER



## Saatgut von Lokalsorten bei Ja! Natürlich

Seit Mitte März ist Bio-Saatgut von 10 Lokalsorten - „Herrenkürbis“, „Ochsenhorn“-Paprika, Gurke „Dekan“, „Berndorfer“ Gartenmelde, Rote Rübe „Bernstein“, Salatparadeiser „Naama“, Radieschen „Grazer Treib“, Stangenbohne „Posthörnchen“, Salat „Grüner aus Maria Lankowitz“ sowie „Etsdorfer“ Buschbohne für einige Wochen in allen Billa und Merkur-Filialen erhältlich. Das Saatgut wird in Österreich produziert, von Biobetrieben, die ARCHE NOAH Mitglieder sind und sich großteils schon seit langem für die Erhaltung alter Sorten einsetzen. Dem Aufbau des Saatgutsortimentes ging ein mehrjähriges Projekt voraus, dessen Ziel es ist, Lokalsorten so weit zu verbreiten, dass sie nicht mehr gefährdet sind. Darüber hinaus soll für die bäuerlichen Erhaltungsbetriebe über die Möglichkeit des Saatgut-Verkaufs auch eine Wertschöpfung und Abgeltung für die Leistung der jahrelangen Sorten-Erhaltungszucht sichergestellt werden. ARCHE NOAH fungiert als Bindeglied zwischen Bauern und Handel, ist jedoch nicht umsatzbeteiligt. Die Unkosten, die ARCHE NOAH für die Betreuung der bäuerlichen Betriebe, die Projektbegleitung und Qualitätssicherung des Saatgutes entstehen, trägt Ja! Natürlich.

Nähere Informationen zu allen 10 Sorten und über das Projekt finden Sie auf unserer Homepage [www.arche-noah.at](http://www.arche-noah.at) > Sponsoren.



## Raritäten-Jungpflanzen in Bio bei bellaflora

Ab Mitte April 2010 finden Sie ein Raritäten-Sortiment von Bio-Jungpflanzen mit ARCHE NOAH Logo in allen bellaflora-Filialen. Zu den rund 16 Sorten zählen neben bunten Paradeisern vor allem scharfe bis sehr scharfe Chilis - unter anderem fünf verschiedene Sorten von Habañeros wie „Chocolate“, „Madame Jeannette“ oder „Big Sun“. Alle Pflanzen werden in der Bio-Gärtnerei Czink in Oberösterreich unter 100igen Verzicht auf Torfsubstrate produziert. bellaflora ist ein österreichisches Unternehmen, das sich am Markt als Gartencenter mit nachhaltigen Produkten positioniert. Dazu zählen die Bevorzugung von regionaler Produktion und kurzen Transportwegen sowie ein deutlicher Schwerpunkt bei Bio-Produkten: Bio-Erden, Bio-Obst- und Gemüsepflanzen, Bio-Kräuter, Bio-Dünger und Bio-Pflanzenstärkungsmittel. Der Kooperation von ARCHE NOAH mit bellaflora ging eine interne Konsultation mit rund 10 Mitgliedsbetrieben voraus, die selbst Jungpflanzen anbieten. bellaflora wird die Erhaltungarbeit von ARCHE NOAH in den kommenden drei Jahren finanziell unterstützen. Diese Mittel sollen überwiegend für on farm Aktivitäten verwendet werden.

Nähere Informationen zu allen Sorten und über das Projekt finden Sie auf unserer Homepage [www.arche-noah.at](http://www.arche-noah.at) > Sponsoren.

# BÜCHER



### Bedrohte Saat

Saatgutpflege und der Kampf gegen die Macht der Agrokonzerne

Herausgegeben von Manfred Christ. Mit Beiträgen von Nikolai Fuchs, Tina Goethe, Bertold Heyden, Manfred Klett, Petra Kühne und Ursula Prall und einem Vorwort von Oliver Willing. Pforte Verlag, 2010. ISBN 978-3-85636-197-6, 328 Seiten, EUR 14.00 / CHF 22.00

Vor etwa 10 000 Jahren begann das älteste Open-Source-Projekt der Menschheit. Samen von Wildpflanzen wurden gesammelt, vermehrt und getauscht, Kulturpflanzen wurden gezüchtet und verbreitet. Das Ergebnis ist ein Reichtum an Sorten, der das bedeutendste kulturelle Erbe der Menschheit darstellt. Heute ist das Saatgut die letzte Bastion im Kampf der Agrokonzerne um die weltweite Kommerzialisierung lebensnotwendiger Güter. Sieben Autoren berichten über die fragwürdigen Methoden, durch wirtschaftlichen Druck und politische Einflussnahme, mit Hilfe neuer Technologien und rechtlicher Fehlentwicklungen Kontrolle über das Saatgut zu erlangen.



### Sicherheitsrisiko Gentechnik

Prof. Dr. Árpád Pusztai, Prof. Dr. Susan Bardocz. Hrsg.: Jürgen Binder, Verein Gentechnikfreies Europa. ISBN 978-3-936086-50-8. 180 Seiten sw plus DVD; EUR 18.-

Susan Bardocz und ihr Ehemann Árpád Pusztai haben Ende der neunziger Jahre die Gefahr der gentechnischen Veränderung von Pflanzen wissenschaftlich nachgewiesen. Pusztai deckte in Fütterungsversuchen am Beispiel von Gen-Kartoffeln Mängel in der Sicherheitskontrolle von Genfood auf. Nach der Veröffentlichung seiner Forschungsergebnisse wurde er fristlos entlassen, diskreditiert und an weiteren Forschungen gehindert. „Eine lang erwartete Aufarbeitung des Themas von Árpád Pusztai und Susan Bardocz. Ihne ist eine ausserordentlich sachliche Analyse wichtiger Themen rund um die Gentechnik gelungen“ (Dr. Angelka Hilbeck, ETH Zürich)

Weitere Buchvorstellungen  
auf der nächsten Seite!



### Wir Biopiraten – Warum die Erhaltung der biologischen Vielfalt Gerechtigkeit braucht“

Erklärung von Bern, Broschüre, Eigenverlag, Zürich 2010. 24 Seiten. SFr 6.-, Bestelladresse info@evb.ch, Dienerstraße 12, 8026 Zürich, T: 0041-44-277 70 00

Mit vielen historischen und aktuellen Fallbeispielen - von ägyptischen Expeditionen bis zum Basmati-Patent des Fürsten zu Liechtenstein und dem Schweine-Patent von Monsanto - zeigt die Broschüre kompakt und fundiert auf, wie weit wir von einer gerechten Aufteilung des Nutzens aus natürlichen Ressourcen und traditionellem Wissen entfernt sind. „Dies muss geändert werden, denn ohne Gerechtigkeit werden wir die biologische Vielfalt nicht erhalten können. Das hätte katastrophale Folgen für uns alle.“

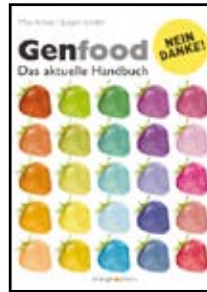


### Gärten und Politik - Vom Kultivieren der Erde

Brita Reimers (Hrsg.). März 2010, oekom verlag, München. 320 Seiten, Hardcover, mit zahlreichen Abbildungen, komplett in Farbe. EUR 29,90. ISBN 978-3-86581-158-5

In dem von Brita Reimers herausgegebenen Buch zeigen Expert(inn)en verschiedener Fachrichtungen, wie der Mensch im Verlauf seiner Geschichte die Natur (um)gestaltet hat. Das reich vierfarbig bebilderte Buch beschäftigt sich mit bisher kaum beachteten Dimensionen von Gärten; es zeigt, wie der Mensch durch die Kultivierung von Gärten sein Wunschbild der Welt entworfen hat. Es bietet überraschende Erkenntnisse und schafft einen neuen und ungewöhnlichen Zugang zu dem hochaktuellen Thema Garten und Gärtnern.

Rezension: umweltjournal.de



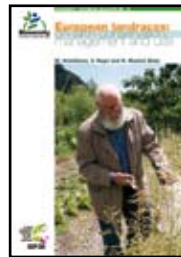
### Genfood Nein Danke

- das aktuelle Handbuch

Max Annas und Jürgen Binder. Orange-press 2009. 208 Seiten, Klappenbroschur. 15 Euro, ISBN 978-3-936086-45-4.

Das neu aufgelegte Buch aus dem orange-press-Verlag hat sich von einem kleinen Bändchen für die Jackentasche zu einem richtigen Buch entwickelt. Mehr Bewegung ist die Devise, nach der Max Annas und Jürgen Binder der geeigneten Leserschaft das Wichtigste zur aktuellen Debatte um die Agro-Gentechnik präsentieren. Annas und Binder zeigen sich sehr engagiert, nicht selten parteiisch, was dem Buch sicher gut tut, auch wenn damit hier und da sicher auch zum Widerspruch ermuntert wird. Die Sortierung nach Pflanzen, Rohstoffen beziehungsweise Produkten (Mais, Reis, Soja, Milch, Süßwaren ...) im zweiten Teil des Buches sorgt für einen schnellen Einblick. Als dritter Teil ist ein umfangreiches Adressverzeichnis von Gruppen, in denen man/frau sich engagieren kann, neu ergänzt worden. Dieser Teil zeigt gleichzeitig, wie breit die Bewegung in den letzten Jahren geworden ist. Ein lesenswertes Buch, das mit vielen Bezügen zu anderen Bereichen der Landwirtschaft und Lebensmittel-Herstellung aufwartet.

Rezension: Christof Potthof, gen-ethisches Netzwerk



### European Landraces

- on farm conservation, management and use

M. Veteläinen, V. Negri, N. Maxted (Hrsg.). Bioversity International 2009. Broschüre bebildert schwarzweiß, 344 Seiten. Kostenloser Download von [www.bioversityinternational.org](http://www.bioversityinternational.org)

Gell Bauer, jetzt kann jeder a Bio-Gärtner sein!



Jetzt neu: Samen und beste Bio-Erde mit natürlichem Kompost für den Bio-Garten.

ARCHE NOAH und Ja! Natürlich haben ein Sortiment an Lokalsorten herausgebracht. Probieren sie den fast vergessenen „Kaiserspinat“ oder den aromatischen „Herrenkürbis“ aus dem Burgenland und geben Sie damit alten Sorten wieder ein Zuhause.

Mehr Infos unter [www.janatuernlich.at](http://www.janatuernlich.at)

Anzeige

GIBT'S BEI: BILLA MERKUR

# SAATGUT

## UPOV lehnt NGO Beobachter ab

Der Internationale Verband zum Schutz von Pflanzenzüchtungen (UPOV) ist eine zwischenstaatliche Organisation mit Sitz in Genf (Schweiz). Diese internationalen Regelungen haben Auswirkungen auf die Ernährungssouveränität, Biodiversität und die sog. farmers rights. Im Oktober 2009 lehnte die UPOV den Beobachterstatus von NGOs ab: Der „Association of Plant Breeding for the Benefit of Society (APBREBES)“ und der European Coordination Via Campesina (ECVC). Gleichzeitig können Verbände, die die Interessen der Saatgutindustrie vertreten, jedoch sehr wohl aktiv an UPOV Treffen teilnehmen. In einem offenen Brief wurde der Beobachterstatus nun nochmals eingefordert.

## GVO-Kartoffel Amflora zugelassen

Der Chemiekonzern BASF hat am 2. März 2010 eine Zulassung für den kommerziellen Anbau der gentechnisch veränderten Stärkekartoffel „Amflora“ erhalten. Damit ist die EU-Kommission dem langjährigen Drängen des Konzerns nachgekommen. Bemerkenswert ist besonders die Zulassung als Futter- und Lebensmittel. Besonders umstritten sind vor allem die bei der Entwicklung benötigten Antibiotika-Resistenz-Marker. Europaweit fanden zahlreiche Proteste gegen die Zulassung statt.

## Gentechnik: Entscheidungsfreiheit?

Die Europäische Kommission hat ihre Absicht angekündigt, noch im Sommer 2010 einen Vorschlag vorzulegen, der den Mitgliedstaaten mehr Entscheidungsfreiheit in der Frage des Anbaus gentechnisch veränderter Sorten lassen soll. John Dalli, Kommissar für Gesundheit und Verbraucherpolitik, wurde von Präsident Barroso bereits im September 2009 gebeten, dazu einen Vorschlag zu unterbreiten. Es wird darum gehen, ob die Mitgliedstaaten in ihrem jeweiligen Hoheitsgebiet gentechnisch veränderte Sorten anbauen wollen oder nicht.

## Schweizer Moratorium verlängert

Das Anbau-Moratorium für Gentechnik-Pflanzen in der Schweiz wurde im März um drei Jahre verlängert - bis November 2013. Mehr Infos: [www.gentechnologie.ch](http://www.gentechnologie.ch)

## Bulgarien: Kein Gentechnik-Anbau!

Das bulgarische Parlament stimmte am 19. März für eine Verschärfung der Gentechnik-Gesetzgebung. Zwar sprach es sich nicht für ein generelles Anbau-Verbot aus, verschärfte die Abstandsregelungen aber so, dass der Anbau gentechnisch veränderter Pflanzen für Landwirte praktisch unmöglich wird. Nun ist der Anbau von Gentechnik-Pflanzen in einem Radius von 30 km zu Schutzgebieten, 10 km zu Bienenfarmen und 7 km zu biologischen Landwirtschaftsbetrieben verboten, was insgesamt einem kompletten Anbau-Verbot gleich kommt. Bulgarien reagierte mit der Verschärfung der Abstandsregeln auf den Willen des Volkes, denn der überwiegende Teil der bulgarischen Bevölkerung lehnt den Gentechnik-Anbau nach wie vor ab. [www.saveourseeds.org](http://www.saveourseeds.org) > news

## Indien: GV-Aubergine kommt nicht!

„Bt-Brinjal“, eine Gentechnik-Aubergine aus dem Hause Monsanto, sollte die Tür zur Gentechnik-Landwirtschaft in Indien aufstossen. Doch Anfang Februar 2010 verkündete der indische Umweltminister nach heftigen Auseinandersetzungen stattdessen ein Moratorium, um weitere Tests und einen breiteren gesellschaftlichen Konsens in der Frage zu ermöglichen. Monsantos Bt-Aubergine enthält das Gentechnik-Insektengift des *Bacillus thuringiensis*, das die Aubergine für Schädlinge ungenießbar macht. Das Saatgut wird vom größten indischen Saatgut-Unternehmen Mahyco vertrieben (Mehrheitseigentümer: Monsanto), das auch bereits den indischen Baumwollmarkt und seine gentechnischen Sorten beherrscht. Weil Mahyco nicht zuletzt dafür kritisiert worden war, dass bt-brinjal nur als Hybrid verkauft werden sollte, den die Bauern nicht mehr nachziehen können, versprach das Unternehmen, demnächst auch samenfeste Gentechniksorten (!) auf den Markt zu bringen. <http://blogs.taz.de/saveourseeds>

## European Food Declaration

Viele Organisationen haben sich zusammengeschlossen, um gemeinsame Ziele für die europäische Agrarpolitik nach 2013 zu formulieren. Am 16. März wurde ein gemeinsames Forderungspapier, die European Food Declaration, europaweit der Öffentlichkeit präsentiert. [www.europeanfooddeclaration.org](http://www.europeanfooddeclaration.org)

## Aktion Bantam: 2010 mit Lein

Auch heuer wird wieder zur Aktion Bantam aufgerufen. Die Idee ist einfach und alle, die einen Acker, Garten oder Balkon haben, können mitmachen. Wer Süßmais pflanzt, und auch Saatgut gewinnt, hat das Recht, genau zu erfahren, wer in seiner/ihrer Nachbarschaft Gentechnikmais anbaut. Sein/Ihr Mais muß vor gentechnischer Verunreinigung, z.B. durch Pollenflug von Genmaisfeldern, geschützt werden. „Wo Bantam steht, wächst keine Gentechnik.“ Aus gegebenem Anlass (2009 wurde in 36 Ländern gentechnisch veränderter Leinsamen in Brot und Müsli entdeckt und führte zu einer groß angelegten Rückruf-Aktion) wurde die Aktion heuer um Leinsamen erweitert: Bantam's Blaues Wunder. [www.bantam-mais.de](http://www.bantam-mais.de)

## Brokkoli-Entscheidung im Juli

Der Termin für die Verhandlung des Brokkolipatents steht fest. Die Verhandlung ist öffentlich, jedermann/frau kann daran teilnehmen: Am 20. und 21. Juli 2010, jeweils um 9:30 Uhr, im Europ. Patentamt, Erhardtstr. 27, München. Es geht um eine Grundsatzzentscheidung von größter Bedeutung für die Landwirtschaft weltweit. Im Wesentlichen muss die Große Beschwerdekammer die Frage beantworten: Sind Pflanzen und Tiere patentierbare Erfindungen, selbst wenn sie nicht gentechnisch verändert sind? ([www.keinpatent.de](http://www.keinpatent.de)). Bis zur Verhandlung wird gegen die Monopolisierung der Lebensgrundlagen, insbesondere gegen Patente auf konventionell gezüchtete Pflanzen und Nutztiere, mobilisiert. Man kann den globalen Appell online unterzeichnen: [www.nopatents-on-seeds.org](http://www.nopatents-on-seeds.org)

## Happy End für Linda!

Der jahrelange Kampf einer Gruppe von Landwirten und Genießern für den Erhalt der beliebten Kartoffelsorte war erfolgreich. Das Bundessortenamt habe grünes Licht für die weitere Zucht der Kartoffel gegeben, teilte Landwirt Karsten Ellenberg Anfang März 2010 in Barum bei Lüneburg mit. Der Lüneburger Züchtungskonzern Europlant hatte die Kartoffel Ende 2004 nach 30 Jahren von der Saatgutliste streichen lassen, um „Linda“ vom Markt zu nehmen, weil er sie für krankheitsanfällig hielt. [www.kartoffelvielfalt.de](http://www.kartoffelvielfalt.de)

## TERMIN E

### ARCHE NOAH Schaugarten

8. April bis 17. Okt. 2010, DI-FR 10-16, SA, SO und Feiertag 10-18 Uhr. Montag Ruhetag.

**Anbauschwerpunkte 2010** u.a. auf Mangold, Gurken, Kohl & Flaschenkürbisse; Portraits von ErhalterInnen und ihren Sorten!

### NEU! Raritätensontage

Jeden 1. Sonntag im Monat steht im ARCHE NOAH Schaugarten eine Kultur im Mittelpunkt. Dazu passend gibt es Führungen um 11 und 15 Uhr, Verkostungen & Verkauf...

Am 2. Mai: Thema "Kräuter"

Am 6. Juni: Thema "Vielfaltsgärten im Topf"

Am 4. Juli: Thema "Blüten & Bienen"

Am 1. August: Thema "Paradeisvielfalt"

Am 5. Sept. "Körbe, Fasern, Farben"

Am 3. Okt. "Musik, Spazierstock, Flaschenkürbis"

### Sprösslingssonntage

Jeden 1. Sonntag im Monat (Termine wie "Raritätensontage") für Kinder ab 3 Jahren. Programm-Details auf Anfrage oder auf [www.arche-noah.at](http://www.arche-noah.at)!

### Pflanzenmärkte 2010 mit ARCHE NOAH Bio-Jungpflanzen!

16.-18. April, 9.30-18 Uhr, Wien  
**Raritätenbörse im Bot. Garten Wien**

17. April, 10-18 Uhr, Linz  
**ARCHE NOAH im Bot. Garten Linz**

24. April, 10-17, Graz  
**Pflanzenbörse im Bot. Garten Graz**

25. April, 10-16, Maria Saal  
**ARCHE NOAH im Freilichtmuseum Maria Saal in Kärnten**

8. Mai, 10-16, Salzburg  
**ARCHE NOAH im Bot. Garten Salzburg**

1. Mai, 8-17 Uhr, Götzis, "Markt am Gartahag"  
**NEU! ARCHE NOAH in VORARLBERG**

### Feste im ARCHE NOAH Schaugarten

1. Mai, 10-18 Uhr  
**DER ARCHE NOAH Jungpflanzenmarkt**  
NEU: Busshuttle ab Wien - [www.blaguss.at](http://www.blaguss.at)!

30. April & 2. Mai, 10-18 Uhr  
**Extragroßes ARCHE NOAH Jungpflanzensortiment**

16.-20. Juni, Mi-Fr 10-16 Uhr, Sa/So 10-18 Uhr  
**AO& im ARCHE NOAH Schaugarten**  
Das Künstlerkollektiv sammelt & kocht im und um den Schaugarten - Details siehe Seite 5!

22. August, 10-18 Uhr  
**Ein Gartenfest der Vielfalt**  
Mit Jubiläumsfeier zu 20 Jahren ARCHE NOAH!  
NEU: Shuttle ab Wien - [www.blaguss.at](http://www.blaguss.at)!

### Seminare & Lehrgänge, Vorträge

31. Juli, 9-16 Uhr, ARCHE NOAH Schaugarten  
**Kurs Sommerschnitt- & Veredelung**  
1. August, 14-16.30 Uhr, ARCHE NOAH Schaugarten  
**Kurzseminar Saatgutgewinnung**  
Bei beiden Kursen bitte unbedingt anmelden!

30. April - Anmeldeschluss!  
**Lehrgang "Samengärtnerei"**  
Infos: [www.arche-noah.at](http://www.arche-noah.at) oder [gabriele.wagner@arche-noah.at](mailto:gabriele.wagner@arche-noah.at), M: +43-(0)2734-8626-18

**LFI-Zertifikats-Lehrgänge zu Sorten-Spezialitäten am bäuerlichen Betrieb**  
Anbau, Nutzung, Verarbeitung und Vermarktung von Gemüse raritäten. 15 Module, 120 Stunden.

**An dieser Stelle ein wichtiger Hinweis:** Auch die die Kosten für den Kurs in **Salzburg** (Start im Mai 2010) werden für landwirtschaftliche Betriebe in Höhe bis zu 80% gefördert und sind daher de facto wesentlich niedriger als die angegebenen 2.100 EUR! Nähere Infos: [peter.zipser@arche-noah.at](mailto:peter.zipser@arche-noah.at), M: +43-(0)650-733 64 63.

19. Juni 2010, 14 Uhr, 3553 Schiltern

**ARCHE NOAH Mitglieder-versammlung**  
Details siehe Seite 3!

20 Jahre  
ARCHE NOAH

2010 unter Schirmherrschaft der



8. bis 12. September

### ARCHE NOAH Vielfaltsreise 2010

Anlässlich des Vielfaltsjahr 2010 bietet ARCHE NOAH eine Mitgliederreise an! Programmüberblick (Änderungen vorbehalten):

ARCHE NOAH Schaugarten Spezialführung incl. Sortenarchiv (NÖ) - Besuch von Erhalter/innengärten und Bio-ProduzentInnen (NÖ/OÖ) - ev. Besuch der Genbank in Linz (OÖ) - Besuch eines Marktes - Kochkurs mit Raritäten (OÖ) - Spezialführung im ProSpecieRara-Schaugarten Wildegg (CH) - Obstsammlung (CH) - Arche-Hof mit alten Nutztierassen (CH)

Kosten: ca. EUR 700,- incl. Reisebus / Bahntransfer im Liegewagen, Halbpension im Doppelzimmer, Eintrittspreise & Fachführungen. TeilnehmerInnenzahl max. 30 Pers., Anmeldung an [info@arche-noah.at](mailto:info@arche-noah.at), T: +43-(0)2734-8626

**Weitere Veranstaltungen auf Seiten 3 und 5! Nähere Veranstaltungs-Informationen:**  
<http://netzwerk.arche-noah.at>  
**T: +43-(0)2734-8626**



So erhalten Sie regelmäßig aktuelle Informationen:  
Der ARCHE NOAH Newsletter erscheint ca. monatlich - einfach abonnieren: [www.arche-noah.at](http://www.arche-noah.at)