Oktober 2023

Arche Noah

Das Magazin für Vielfalt



Vielfalt. Befreien.

Die aktuellen Verhandlungen zum neuen EU-Saatgutrecht entscheiden über unsere Ernährung.

SP 22Z043077N Fotos: Teresa Novotny, Doris Steinböck



Neue Früchte

Exoten für Zuhause: Was wird in unseren Gärten in Zukunft wachsen?

Zuckererbsen

Bunte Vielfalt ist auch in der Pflanzenzüchtung der Schlüssel zum Erfolg

Obst-Inventur

1.200 gefährdete Obstsorten leben nur mehr in Österreich

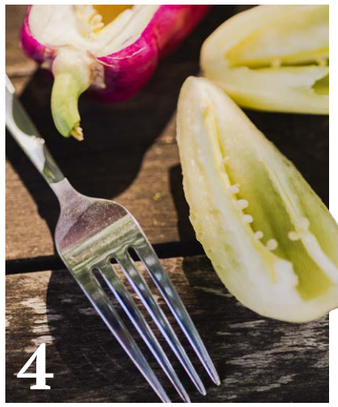
Inhaltsverzeichnis



Hirse – ein Mikrokosmos: Mindestens zwölf verschiedene Arten wollen probiert werden.



Obst und Getreide auf über 1.000 Meter Seehöhe? Ja, das klappt!



Freies, vielfältiges Saatgut darf nicht unnötig eingesperrt werden!

3 Jahrhundert-Entscheidung Saatgutrecht
Leitartikel von ARCHE NOAH Geschäftsführer Volker Plass

4 Für diese Freiheit müssen wir kämpfen!
Findet das Saatgutrecht richtige Antworten auf die Herausforderungen der Zukunft?

7 Verbunden sein und Gutes weitergeben
Vermächtnisse und Testamente finanzieren außergewöhnliche Projekte

8 Hirse – Ein Märchen aus Süßgras
Hirsen können auch unter ungünstigen Bedingungen gute Erträge liefern

10 Exotische Früchte
Ein Plädoyer für ungewohnte Obst-Raritäten von Permakultur-Pionier Siegfried Tatschl

14 Altes Getreide auf 1.000 Meter Höhe
Der Naturpark Ötscher-Tormäuer setzt auf neue Obst- und Getreide-Vielfalt

16 Alte Sorten – neue Vielfalt
ARCHE NOAH bringt gute Eigenschaften zurück auf unsere Teller

18 Gemeinsam sichern wir Österreichs Obstschatz
Wie viele Obstsorten gibt es in Österreich? Das wird mit dem Projekt „Obst-Inventur“ geklärt

21 Ein Herz für Körnerbohnen
Garten-, Käfer- und Mondbohnen: Ihre Erforschung ist uns ein Anliegen

23 Ihr Aussaatkalender
Gemüse, Salate und Kräuter – Der ARCHE NOAH Kalender hilft Ihnen während des gesamten Gartenjahres



Fotos: Rupert Pessl, Hans Ringhofer/Naturpark Ötscher-Tormäuer, Teresa Novotny, Doris Steinböck

Impressum: ARCHE NOAH – Das Magazin für Vielfalt, Oktober 2023
Medieninhaber und Herausgeber: ARCHE NOAH – Gesellschaft für die Erhaltung der Kulturpflanzenvielfalt und ihre Entwicklung, Obere Straße 40, A-3553 Schiltern, Telefon +43 (0)2734 8626, magazin@arche-noah.at, www.arche-noah.at, DVR: 0739936, ZVR: 907994719
Druck: Druckerei Janetschek GmbH, 3860 Heidenreichstein
Redaktion: Axel Grunt, Johanna Gillinger, Zoe Hackenberg (Verein ARCHE NOAH)
Layout: www.beast.at – Doris Steinböck, Anne Lange
Erscheinungsort: 3553 Schiltern, Verlagspostamt: 3550 Langenlois. Mit Unterstützung des BMLRT

Bundesministerium Landwirtschaft, Regionen und Tourismus

SPAR

Gedruckt nach der Richtlinie „Druckerzeugnisse“ des Österreichischen Umweltzeichens Druckerei Janetschek GmbH · UW-Nr. 637

Eine Jahrhundert-Entscheidung!

Mit dem neuen EU-Saatgutrecht wird festgelegt, wer in Zukunft Saatgut unter welchen Bedingungen produzieren, weitergeben und handeln darf.



Samenkörner sind beeindruckende Wunderwerke. Sie können fliegen, sie können schwimmen, sie widerstehen Hitze und Kälte, sie wandern unbeschadet durch Tiermägen und legen mitunter hunderte Kilometer zurück – bis die winzigen Körner irgendwo neu keimen und der Natur den komplizierten Bauplan einer neuen, ebenso wunderbaren Pflanze zur Verfügung stellen.

Millionen Jahre an Evolution haben das möglich gemacht. Im Bereich der Landwirtschaft hat der Mensch jedoch ordentlich mitgeholfen: Das, was heute in den Genen unserer Nutzpflanzen schlummert, ist das Ergebnis einer äußerst produktiven Kooperation zwischen Mensch und Natur. Jahrtausende lang haben Kleinbäuer:innen und Hausgärtner:innen Saatgut gesammelt, selektiert, gekreuzt, getauscht und gehandelt. Sie haben damit eine wunderbare Vielfalt geschaffen, die heute die unverzichtbare Grundlage unserer Ernährung ist.

Diese Kulturleistung ist ein Erbe der Menschheit, das nicht den kurzfristigen Profit-Interessen großer Saatgut-Konzerne geopfert werden darf! Auch in Zukunft muss es möglich sein und vom Gesetzgeber gefördert werden, dass Menschen diese wichtige Arbeit in ihren Gärten und auf ihren Feldern frei und unbeschadet von kleingeistigen Verboten und bürokratischen Schranken fortsetzen.

Bei den Verhandlungen zum neuen EU-Saatgutrecht, die derzeit in Brüssel laufen (siehe Interview auf den Seiten 4 bis 6), steht jedoch gerade diese Freiheit auf dem Spiel: Wird ein Jahrtausende altes Erfolgsmodell den Gesetzen des Marktes untergeordnet? Oder gelingt es, die Rechte der Saatgut-Erhalter:innen und Klein-Bäuer:innen zu schützen, indem diese vom Gesetz vollkommen ausgenommen und vor den Monopol-Interessen der Konzerne beschützt werden?

ARCHE NOAH wird sich bei den Verhandlungen zum neuen EU-Saatgutrecht engagiert zu Wort melden, um die Freiheit der Erhalter:innen und Klein-Bäuer:innen zu verteidigen. Wir führen zahlreiche Gespräche mit EU-Abgeordneten, wir bringen Vorschläge zur Abänderung und Verbesserung des vorliegenden Gesetzesentwurfes ein und wir vernetzen die unabhängigen Saatgut-Organisationen der EU-Länder miteinander.

Das alles ist enorm arbeitsaufwändig und kostenintensiv. Wir können diese Arbeit nur leisten, weil wir Sie, liebe Leserinnen und Leser, an unserer Seite wissen. Bitte unterstützen Sie unsere auch für kommende Generationen wichtige Arbeit mit einer Spende! Ich wünsche Ihnen eine interessante Lektüre unseres neuen Magazins!



Volker Plass
Geschäftsführung
ARCHE NOAH

Fotos: Rupert Pessl

Vielfalt ist nicht verhandelbar!

„Für diese Freiheit müssen wir kämpfen!“

Im heurigen Juli hat die EU-Kommission ihren Entwurf für ein neues EU-Saatgutrecht präsentiert. Leider enthält der Vorschlag neue bürokratische Hürden für Saatgut-Organisationen sowie grobe Benachteiligungen von Bäuerinnen und Bauern. Wir haben Magdalena Prieler, Saatgutrechts-Expertin von ARCHE NOAH, um ihre Einschätzung gebeten.

Am neuen EU-Saatgutrecht hat die EU-Kommission jahrelang gearbeitet, es gab im Vorfeld ein ausführliches Konsultationsverfahren, in das auch ARCHE NOAH einbezogen war: Wie zufrieden bist du mit dem Zwischenergebnis?
Man muss den Vorschlag der EU-Kommission differenziert betrachten, da die Ausgangslage in den einzelnen EU-Mitgliedsländen sehr unterschiedlich ist: Positiv ist sicherlich, dass der Tausch und Verkauf von Saatgut zwischen Privatpersonen in Zukunft europaweit frei ermöglicht werden soll. Es soll auch eine Ausnahme von der verpflichtenden Sorten-Zulassung und Saatgut-Zertifizierung für jenes Saatgut geben, das an Haus-Gärtner:innen abgegeben wird. In einigen osteuropäischen Ländern wie beispielsweise Polen wäre das eine klare Verbesserung, und hier sieht man bereits die Erfolge unserer Arbeit.

Sieht es außerhalb der privaten Hausgärten nicht so gut aus?
Aus Sicht der Saatgut-Organisationen und der Vielfalts-Landwirtschaft gibt es für den Gesetzesvorschlag ein klares Nicht genügend! Landwirt:innen soll es in Zukunft sogar verboten sein, das von ihnen selbst erhaltene und produzierte Saatgut zu verkaufen. Das ist ein eindeutiger Widerspruch zu dem von den Vereinten Nationen garantierten bäuerlichen Recht auf Saatgut. Und für Organisationen wie ARCHE NOAH, die Vielfaltssaatgut erhalten, entwickeln und weitergeben, sieht das Gesetz neue bürokratische und praxisferne Auflagen sowie sehr detaillierte, vollkommen unnötige Berichtspflichten vor. Dass wir beispielsweise in Zukunft kein Saatgut mehr an bäuerliche Betriebe abgeben dürften, werden wir sicherlich nicht akzeptieren!

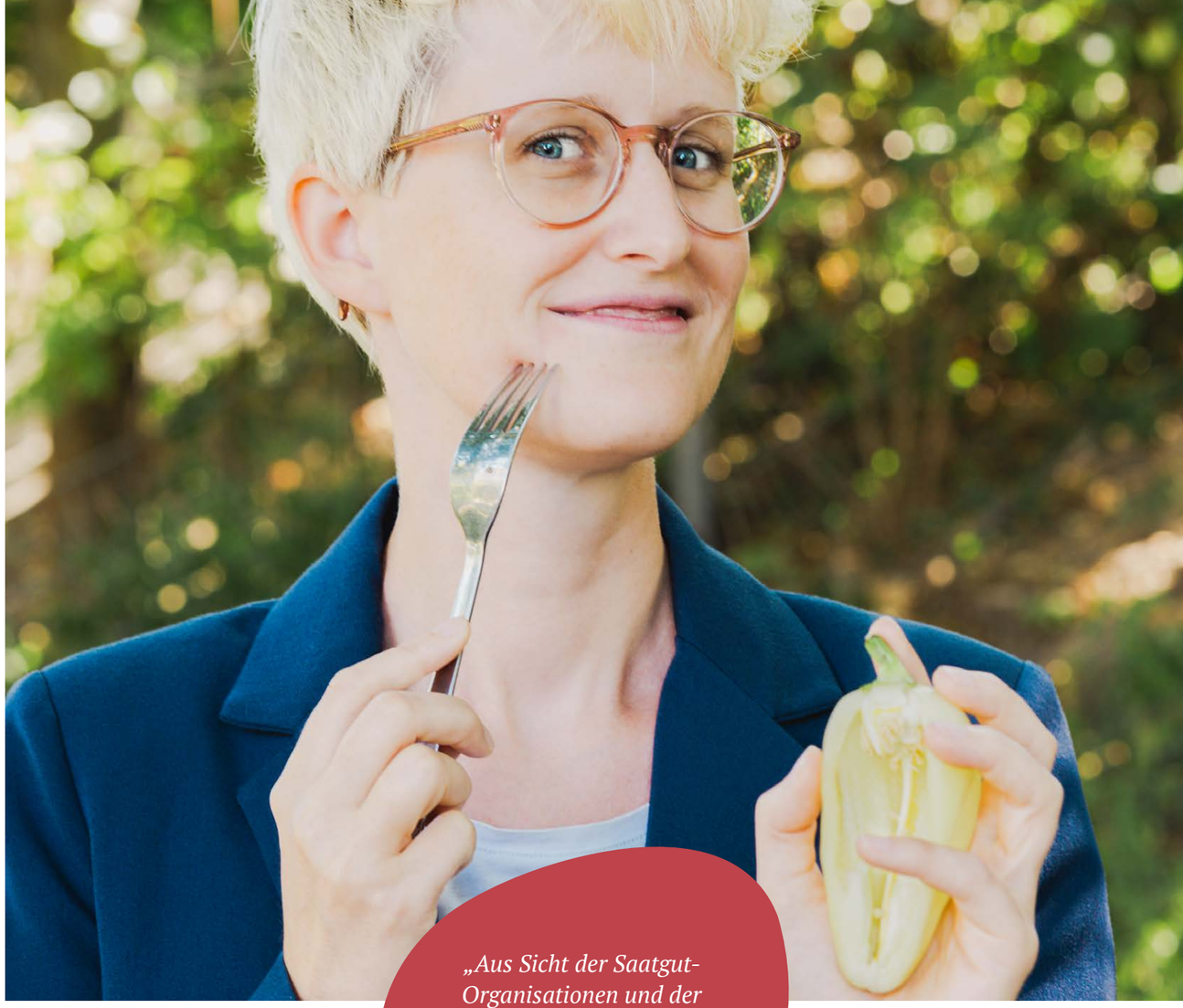
Ist es nicht sinnvoll, dass es für Saatgut strenge gesetzliche Vorschriften gibt?
Dass es für die Vermarktung von Saatgut durch Großkonzerne wie Bayer, Corteva, Syngenta und BASF, die mehr als die Hälfte des weltweiten Saatgut-Marktes beherrschen, detaillierte Regeln geben muss, stellen wir nicht in Frage. Aber auch in diesem Bereich könnte das Gesetz innovativer sein: Es ist zum Beispiel nicht einzusehen, dass immer noch Hybrid-Saatgut zugelassen wird, das einen massiven Einsatz von Agro-Chemie benötigt. Saatgut-Testungen für die Zulassung müssen unserer Meinung nach unter Bio-Bedingungen stattfinden, denn nur Saatgut, das ohne synthetische Pestizide und Düngemittel gute Erträge produziert, taugt auch für die Zukunft. Neue bürokratische Hürden sowie Beschränkungen für die Bewahrung und Weiterentwicklung der Vielfalt durch Erhalter:innen, Bäuer:innen oder Saatgut-Organisationen darf es jedoch keinesfalls geben!

ARCHE NOAH fordert zum EU-Saatgutrecht …

1. Erhaltung und Weiterentwicklung der Vielfalt müssen europaweit ausdrücklich erlaubt und gefördert werden: Sämtliche Regeln, die das behindern, sind aus dem Saatgutrecht zu streichen!

2. Das von den Vereinten Nationen garantierte bäuerliche Recht, eigenes Saatgut weiterzugeben und zu verkaufen, muss uneingeschränkt im EU-Saatgutrecht verankert werden!

3. Sämtliche Testungen für die Saatgut-Zulassung müssen zukünftig unter Bio-Bedingungen oder unter stark reduziertem Einsatz von Pestiziden und chemisch-synthetischen Düngemitteln stattfinden!



„Aus Sicht der Saatgut-Organisationen und der Vielfalts-Landwirtschaft gibt es für den Gesetzesvorschlag ein klares Nicht genügend!“

Magdalena Prieler, ARCHE NOAH

Fotos: Rupert Pessl (1–3), Teresa Novotny (4)

Und wie würde ein gutes Gesetz für die Saatgut-Erhalter:innen aussehen?
Die Erhaltung der Nutzpflanzen-Vielfalt, aber auch deren Klimawandelanpassung, kann nur gelingen, wenn diese wichtige Arbeit europaweit explizit erlaubt und gefördert wird. Biodiversität ist ja nicht nur die Grundlage unserer Landwirtschaft und unserer Ernährung, sondern auch eine unabdingbare Voraussetzung für die Pflanzenzüchtung. Und das, was Jahrtausende lang in Freiheit exzellent funktioniert hat, darf jetzt nicht durch unnötige Gesetze eingeschränkt werden. Ehrenamtliche Erhalter:innen sowie Bäuer:innen, die ihr eigenes Saatgut produzieren und weiterverkaufen, müssen von den Beschränkungen und Verpflichtungen des Saatgutrechts ausgenommen werden. Für diese Freiheit müssen wir kämpfen!

Warum ist es so schwer, derart selbstverständliche Dinge in einen Gesetzesentwurf zu schreiben?
Einerseits ist die EU-Kommission nicht unbeeinflusst von den Profitinteressen der großen Saatgut-Konzerne, die sich offenbar unliebsame Konkurrenz vom Leib halten wollen. Andererseits tut man sich offensichtlich schwer zu verstehen, dass die Welt der Erhalter:innen, Kleinbäuer:innen und Saatgut-Organisationen eine ganz andere Welt mit ganz anderen Bedürfnissen ist. Zum Beispiel wäre es nicht verhältnismäßig, kleinen →

gemeinnützigen Vereinen, deren Mitglieder sich ehrenamtlich engagieren, dieselben Dokumentationspflichten aufzuerlegen wie Bayer/Monsanto. Das wäre die beste Methode, unsere Nutzpflanzen-Vielfalt zu verlieren.

Wie geht es mit dem Gesetzesentwurf jetzt weiter? Was sind die nächsten Schritte?
Natürlich versuchen wir gerade, uns konstruktiv einzubringen und zahlreiche Verbesserungsvorschläge zu machen. Wir werden dabei auch ernst genommen, denn aufgrund unserer jahrelangen Arbeit genießt ARCHE NOAH in Brüssel durchaus ein hohes Ansehen. Zusätzlich vernetzen wir uns mit unseren Partner-Organisationen in anderen europäischen Ländern, um den Druck auf die EU-Parlamentsabgeordneten und die Fachminister:innen zu erhöhen, hier innovativer zu denken und den Gesetzesvorschlag noch einmal grundlegend zu überarbeiten.

Wann ist mit einem endgültigen Beschluss des Gesetzes zu rechnen?
Der Zeitplan sieht vor, dass das Gesetz noch vor den EU-Wahlen im kommenden Frühjahr durchs EU-Parlament soll. So könnten die Verhandlungen zwischen Rat,



Parlament und Kommission noch 2024 starten und 2025 könnte ein Beschluss vorliegen. Das ist allerdings äußerst ambitioniert angesichts des komplizierten Themas, der noch bestehenden gravierenden Mängel im Entwurf und der Tragweite dieser Entscheidung.

Wäre es da nicht sinnvoller, den Vorschlag gleich gänzlich abzulehnen?
Derzeit sicherlich nicht, da auf der politischen Ebene die Gesprächsbereitschaft bezüglich konkreter Verbesserungen durchaus gegeben ist. Aber natürlich ist es wie in allen Verhandlungen: Eine Bilanz wird erst am Ende erstellt und die Option, die Zusammenarbeit einzustellen und das Gesetz in seiner Gesamtheit abzulehnen, ist für uns noch nicht vom Tisch! ❧

Großer Erfolg!



Neues Patentgesetz: Meilenstein für die Vielfalt

Patente auf Leben haben das ARCHE NOAH Politik-Team während der letzten Jahre intensiv beschäftigt. Gemeinsam mit zehntausenden Unterstützer:innen unserer Petition, aber auch den Unabhängigen Privatbrauereien Österreichs, konnte heuer ein großer Erfolg errungen werden: Das im Mai in Kraft getretene neue Patentgesetz macht Österreich europaweit zum Vorreiter gegen Patente auf Saatgut.

Patente auf herkömmlich gezüchtete Pflanzen sollten ein Europa eigentlich nicht erteilt werden. Doch Saatgutkonzerne entdecken immer neue Lücken in den aktuellen Regeln, um solche Patente doch zu ermöglichen. Dadurch besteht vor allem für Züchter:innen eine enorme Rechtsunsicherheit. In Gefahr sind damit auch unsere Ernährungsgrundlagen und unsere Kulturpflanzenvielfalt.

Österreich sagt nach jahrelangem Einsatz von ARCHE NOAH klar „Stopp“ zu diesen Patenten und hat das in einer Novelle zum österreichischen Patentgesetz verankert. Dieser Erfolg hat Auswirkungen auf ganz Europa: Auf dieser Ebene muss jetzt eine Klarstellung ähnlich jener in Österreich erfolgen, um Saatgut-Patente wirksam zu stoppen! Die österreichische Lösung hat schon viel Interesse in anderen Ländern ausgelöst, und ARCHE NOAH bleibt gemeinsam mit ihren internationalen Bündnispartner:innen an diesem Thema dran.
Vielen Dank für Ihre Unterstützung! ❧

Fotos: Teresa Novotny

Verbunden sein und Gutes weitergeben



Sie sind als ARCHE NOAH Mitglied oder ARCHE NOAH Spender:in schon zu Lebzeiten mit uns verbunden. Sie kennen, schätzen und unterstützen unsere Arbeit. Deshalb erlaube ich mir, Sie das zu fragen: Möchten Sie auch darüber hinaus ein Zeichen setzen und ein Mehr an Vielfalt möglich machen? Vermächtnisse und Testamentsspenden sind auch für unsere Organisation eine Möglichkeit, um außergewöhnliche Projekte zu finanzieren.

Nehmen Sie mit uns Kontakt auf: Wir beraten und informieren Sie gerne! ❧

Ihre Obfrau Christine Jasch
spende@arche-noah.at

Liebe Unterstützerin, lieber Unterstützer!

Als ARCHE NOAH Obfrau beschäftige ich mich in meiner Funktion oft mit sehr trockenen Themen – am Schreibtisch, mit Notebook, Taschenrechner und Tabellen. Es tut mir gut, dann und wann wieder eine Verbindung mit dem eigentlichen Ziel meines Tuns herzustellen, durch den Schaugarten zu gehen, auf einem Bankerl Platz zu nehmen und zu sehen, zu welch wunderbarer Vielfalt dieser „Papierkram“ führt.

Es stimmt mich besonders in diesen Momenten sehr zufrieden und glücklich, dass ARCHE NOAH seit vielen Jahren – auch durch Ihren Beitrag – auf stabilen finanziellen Beinen steht und all das gut wachsen kann: die jährliche Saatgutvermehrung, die Sortenentwicklungs-Projekte, die saatgutpolitische Arbeit auf nationaler und europäischer Ebene, unser Bildungsprogramm und vieles andere mehr.

Gemeinsam mit Ihnen schaffen wir Großartiges. Doch der Bedarf und die Anforderungen an uns wachsen ständig: Projekte wie eine österreichische Kirschensammlung, ein Obstreiser-Schnittgarten, ein großflächiger Sichtungs- und Vermehrungsanbau unserer Mais- und Bohnensorten warten auf ihre Finanzierung.



Ihre Bestellung
des kostenlosen Ratgebers „Gutes weitergeben“:
+43 (0)676 900 18 44
oder spende@arche-noah.at

Fotos: Rupert Pessl



Hirse

Ein Märchen aus Süßgras

Von Bernd Kajtna, Agrarwissenschafter bei ARCHE NOAH



7.000 Jahre gemeinsame Geschichte im UNO-Jahr der Hirsen

„Es war einmal ein armes Mädchen, das lebte mit seiner Mutter, und sie hatten nichts zu essen. Da ging das Kind in den Wald, wo ihm eine alte Frau begegnete. Diese schenkte ihm ein Töpfchen. Wenn das Mädchen nun sagte: ‚Töpfchen, koche!', so kochte das Töpfchen guten Hirsebrei, und wenn es sagte: ‚Töpfchen, steh!', so hörte es auf zu kochen …"

Erinnern Sie sich noch an dieses Märchen? Eines Tages lässt die Mutter das Töpfchen kochen und kochen, bis das ganze Dorf voll Hirsebrei ist. Endlich kommt das Mädchen heim, sagt „Töpfchen steh!", und das Märchen nimmt ein gutes Ende.

Die UNO hat 2023 zum Jahr der Hirsen erklärt. Alleine ihre Fähigkeit, auf kargem Boden mit wenig Wasser zu gedeihen, reicht für mich aus, dieses besondere Süßgras ins Rampenlicht zu rücken. Ich durchstöbere also die Website der Welternährungsorganisation FAO[1]. Ein ganzes Universum tut sich auf: „Die Hirse" gibt es schon mal nicht, mindestens zwölf verschiedene Arten werden als Hirsen bezeichnet. Gemeinsam haben sie die kleinen Körner, die Liebe zur Wärme, die Anspruchslosigkeit und das Fehlen von Gluten.

Teffmehl

Im Jahr 2007 gelang es einem niederländischen Geschäftsmann, Teffmehl als seine Erfindung auszuweisen und ein Patent anzumelden. Speziell in Äthiopien, wo das Getreide seit über 5.000 Jahren genutzt wird, wurde das als große Ungerechtigkeit empfunden. Das umstrittene Patent wurde 2019 für nichtig erklärt.

Viele Arten, ein Rezept

Inspiriert von dieser Vielfalt besorge ich mir Hirse und ein Rezept. Im Supermarkt erhältlich ist Goldhirse, im Reformhaus zusätzlich Braunhirse, Urhirse sowie Zwerghirse. Alles aus heimischem Anbau. Goldhirse ist das klingende Synonym für Rispenhirse *(Panicum miliaceum),* wie diese Pflanze botanisch korrekt bezeichnet wird. Auch Braunhirse und Urhirse zählen zu dieser Art. Sie werden samt Schale verkauft und müssen zuerst gemahlen werden. Die Zwerghirse *(Eragrostis tef),* bekannt als Teff, ist ein wesentliches lokal produziertes Lebensmittel in Äthiopien und Eritrea – dort vorzugsweise zu Fladenbrot verarbeitet.

Kocht man hierzulande Hirse, kommt in der Regel Goldhirse auf den Teller, als Auflauf oder in Fett gebratene Laibchen. In der Blütezeit des europäischen Hirseanbaus, im Mittelalter, wurde Hirse (wie auch im Märchen) als Brei genossen, für dessen Zubereitung ich mich entscheide – einfach, günstig, mit Milch, Honig und Trockenfrüchten.

1 www.fao.org/millets-2023/en

Foto: Brent Hofacker/Shutterstock.com

Hirse in Österreich

In Österreich wurde Hirse über Jahrhunderte großflächig angebaut. Der Anbau nahm in der Neuzeit mit der Einführung von Mais und der Entwicklung der Brotkultur kontinuierlich ab. In den 1950ern wurde es modern, Reis als Beilage zu servieren. Für die Hirse der endgültige Todesstoß. Heute wird in Österreich auf fast 800.000 Hektar Getreide angebaut (Weizen, Mais etc.). Nur ein Prozent davon wird für Hirse verwendet und davon wird das meiste verfüttert.

Hirse ist zur Stelle, wo andere Pflanzen ausfallen

Hirsen können auch unter ungünstigen Bedingungen geerntet werden. Da sie oft die einzigen Nahrungspflanzen sind, die in Trockenzeiten Ertrag liefern, können Hirsen eine lebenswichtige Nahrungsquelle für Bevölkerungsgruppen ohne Ernährungssicherheit sein. Fallen Mais, Getreide oder eine andere Feldfrucht im Frühjahr aus, kann Hirse noch im Juni ausgesät werden. Hirse ist gesund, sie ist reich an Eiweiß, Kieselsäure, Eisen und glutenfrei.

Wer ins Schlaraffenland möchte, muss sich übrigens durch einen Berg aus Hirse löffeln. Das reicht wohl nicht als Geschäftsmodell für unsere heutige Landwirtschaft, wir sollten dennoch darauf achten, unser Kulturpflanzen-Spektrum zu erweitern und auch die nötige Unterstützung bereitstellen:

Der Anbau weniger bekannter Kulturen fordert Lehrgeld, das Bäuer:innen nicht alleine tragen können und sollen. Welche Sorten gedeihen am besten? Wo können Hirsen in Österreich angebaut werden? Wann reift welche Sorte? Wie werden die kleinen Körner gedroschen? Welche Mühle kann Hirse verarbeiten? Bäuer:innen haben vieles zu bedenken. Gleichzeitig muss auch ein Absatzmarkt geschaffen werden. Hirse hat viel Potential. Aber wer Hirse nicht kennt, der kauft und isst sie nicht. Nicht einmal im Schlaraffenland. ❧



Hiobsträne

Speisehirsen sind Ackerpflanzen, im Hausgarten ist einfach zu wenig Platz für eine relevante Ernte. Eine Pflanze aus der Familie der Hirsen können wir aber für den Hausgarten empfehlen: die Hiobsträne mit ihren wunderschönen blau-grauen Körnern (Bild). Diese haben einen natürlich gewachsenen Kanal und lassen sich so auffädeln und zu Ketten oder Armreifen binden.

Himmeltau

Die Bluthirse, bis in die 1940er Jahre in der Steiermark als „Himmeltau" im Anbau, gilt heute als Relikt einer Ackerbaukultur, in der selbst sehr magere Böden zur Nahrungsmittelproduktion herangezogen wurden. Himmeltau wuchs dort, wo andere Getreidearten versagten.

Einblicke in die Hirse-Vielfalt

Der Begriff „Hirse" steht für mindestens zwölf verschiedene Süßgras-Arten. Wir stellen Ihnen vier davon vor:



Rispenhirse
Panicum miliaceum

In Mitteleuropa seit der Bronzezeit kultiviert und traditionell etwa als nahrhafter Hirsebrei gegessen.



Sorghumhirse
Sorghum bicolor

Neben der Körnernutzung Verwendung von der Besenherstellung bis zur Zuckersirup-Produktion.



Kolbenhirse
Setaria italica

In Österreich vor allem als Vogelfutter kultiviert, doch auch als Speise- und Zierpflanze interessant.



Sawahirse
Echinochloa frumentacea

Hierzulande noch ohne Anbaubedeutung, doch andernorts Speisepflanze, Tierfutter und Erosionsschutz.

Fotos: Rupert Pessl

Exotische Früchte

im Arche Noah Schaugarten

Permakultur-Pionier Siegfried Tatschl weiß, wie abwechslungsreich das Angebot an Obst und Nüssen in unseren Gärten sein könnte – ein persönliches Plädoyer für „Neue Exoten“ und Obst-Raritäten.



In einen knackigen Apfel zu beißen, ist uns allen vertraut. Auch der Biss in eine Chinesische Dattel ist knackig, aber das darauf folgende Geschmackserlebnis überrascht. Seit 2017 habe ich gemeinsam mit dem ARCHE NOAH Gartenteam ausgewählte, geschmacklich wertvolle Obst- und Nuss-Sorten im Schaugarten Schiltern ausgepflanzt – robuste, ertragreiche Sorten, die bisher in den österreichischen Baumschulen nicht oder kaum angeboten werden. Vollkommen zu Unrecht, wie ich meine!

Was sind eigentlich „Neue Exoten“? Es ist wohl ganz einfach so, dass man persönlich das, was man (noch) nicht kennt, als Rarität empfindet. Und das ist bei Obstsorten eigentlich der überwiegende Teil der vorhandenen enormen Vielfalt. Im Supermarkt findet man höchstens eine Handvoll Apfel- oder Birnensorten, Marillen oder Nektarinen. Auch in den meisten Baumschulen ist das Angebot entsprechend schmal.

Auch Äpfel waren einst neu und exotisch

Die Chinesische Dattel, die Pawpaw oder die Suregio nennen wir „Neue Exoten“, im Unterschied zu Apfel und Birne, die schon vor langer Zeit aus Asien zu uns gekommen sind. Auch sie wurden damals als „exotisch“ empfunden.

Obst-Raritäten zu verbreiten, ist mir ein Anliegen. Wir wissen nicht, was in unseren Gärten in Zukunft noch wachsen wird. Steigende Temperaturen und die zunehmende Trockenheit setzen den Apfelsorten zu. Die Chinesische Dattel hingegen ist unter diesen Bedingungen eine Alleskönnerin. Sie meidet die Spätfröste, treibt spät aus, gedeiht auf kargen und trockenen Böden und sie schmeckt gut. Ich wünsche mir, dass meine Kinder auch in Zukunft in knackige Früchte beißen können.

Exotischer Obstgarten für Zuhause

Seltene Sorten werden in Europa von einem zwar wachsenden, aber relativ kleinen Netzwerk spezialisierter Baumschulen produziert. Die Betreiber regionaler Baumschulen möchte ich ermuntern, einzelne der im ARCHE NOAH Schaugarten angepflanzten Sorten in ihre Vermehrung zu nehmen.

Die „neuen“ Obstsorten sehe ich als Ergänzung zu den „alten“, da sie eine jahreszeitliche und geschmackliche Verbreiterung des Obstangebots darstellen. Für jeden Geschmack findet man passende Sorten. Saftige Maulbeeren oder die säuerlich, harzig schmeckenden Beeren der Schisandra, cremig weiche Pawpaws oder knackige Duckpears – lassen Sie sich zum Kosten verführen! Und: Pflanzen Sie mit!

Fotos: Siegfried Tatschl (1, 3–5), Elisabeth Scheidl (2)

Erdäpfel-Fotos auf den Seiten 12 und 13: Rupert Pessl

Apfel, Birne, Quitte: ein Großteil unseres Obstangebots ist „eingewandert“. Auch die neuen Exoten sind einen Versuch wert!

Buchtipp



555 Obstsorten für den Permakulturgarten und -balkon
Planen. Auswählen. Ernten. Genießen.
von Siegfried Tatschl
Löwenzahn Verlag 2023



von Sigi Tatschl



Chinesische Dattel, auch: Jujube
Ziziphus jujuba

Die Chinesische Dattel liebt sonnige Plätze. Das süße Fruchtfleisch ist knackig und aromatisch mit einem Geschmack nach Karamell. Verschiedene Sorten wie ’Li‘, ’Lang‘ oder ’Honey Date‘ reifen Ende September bis Ende Oktober und können frisch gegessen oder getrocknet werden. Manche benötigen eine Fremdbefruchtung durch eine andere Sorte.



Pawpaw, auch: Indianerbanane
Asimina triloba

Die aus dem östlichen Nordamerika stammenden, pyramidal wachsenden Bäume lieben einen voll sonnigen Platz und feuchte Böden. Mit ihrer Pfahlwurzel gedeihen sie auch auf trockenen Böden erstaunlich gut. Die weichen Früchte reifen Ende September bis Ende Oktober. Sie werden geschält und frisch genossen. Pawpaws vertragen keinen Grasbewuchs auf der Baumscheibe!



Suregio, auch: Ceresa di Spagna
Cerasus vulgaris × Prunus domestica

Bei der Suche nach rotfleischigem Obst stieß ich auf diese seltene, ursprünglich aus Spanien stammende Kreuzung von Sauerkirsche mit Pflaume. Üppige weiße Blüten, ein kräftiger Wuchs und schmackhafte Früchte zeichnen Suregio aus.

Die besten „exotischen“ Adressen

Reiser oder Jungpflanzen für Ihre „Exoten“ erhalten sie direkt bei Sigi Tatschl (sigi.tatschl@aon.at) oder aus folgenden Quellen:

- **ARCHE NOAH Shop in Schiltern:** www.arche-noah.at/einkaufen
- **Praskac Pflanzenland:** www.praskac.at
- **Baumschule Spomysl:** www.zahradnictvi-spomysl.cz
- **Botanik in Weißenburg:** www.botanik-wug.de
- **Baumschule Palm Center:** palmi.bg



Linzer Rose



Edzell-Blue



Rosa Tannenzapfen



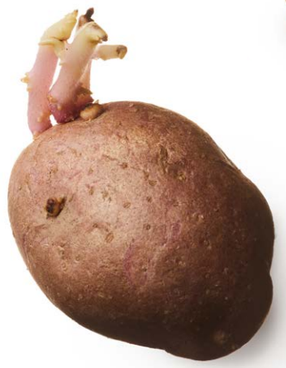
Rote Emmalie



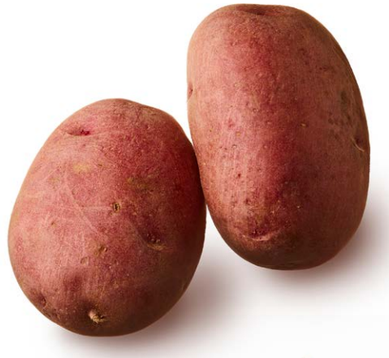
Schloss Kipfler



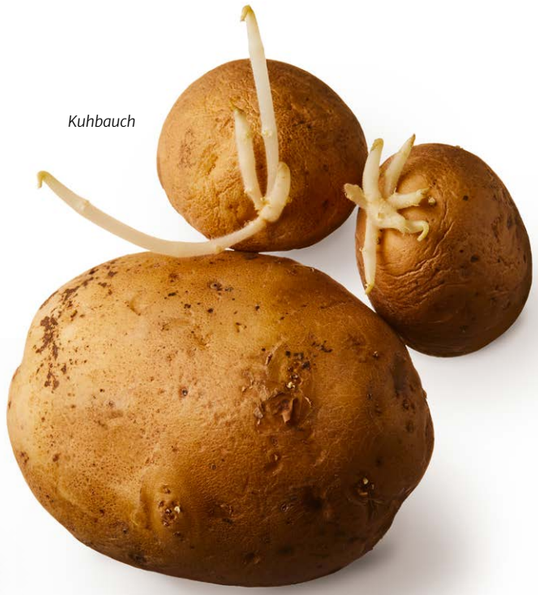
Blue Christy



(Roter) Weinling



Cyclamen



Kuhbauch



Blaue Fingerlinge



Purple Rain

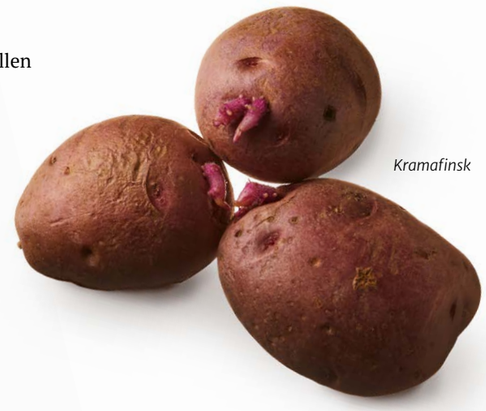


Erika

Von den weltweit
rund 7.000 Kartoffelsorten
werden 165 Sorten im Archiv
von ARCHE NOAH erhalten.
Unsere heurige Ernte
war besonders gut,
nun warten die Knollen
im Erdkeller auf
die erneute Aussaat
im kommenden Mai.



Kipfler Weisgram



Kramafinsk

Altes Getreide

auf 1.000 Meter Seehöhe

Der Naturpark Ötscher-Tormäuer in den Voralpen setzt auf neue Kulturpflanzenvielfalt.





Bild oben: Alte Postkarten (um 1910) zeigen, dass der Anbau von Getreide früher auch in hohen Lagen, wie in Annaberg (NÖ), üblich war. Bild unten: Alte Getreidesorten liegen auf der Hand.

Weizen im Gebirge? Auf dem Biohof Kobichl im niederösterreichischen Annaberg wurde vergangenen Herbst zum ersten Mal seit vielen Jahren wieder eine Ernte eingefahren. Auch heuer haben Bauer Georg Wutzl und sein Vater Weizen und Gerste ausgesät, so wie es bis in die 1950er-Jahre üblich war, auch in Lagen um die 1.000 Meter. Der Versuch hat sich gelohnt. „Die Qualität des geernteten Getreides übertrifft meine Erwartungen“, sagt Georg Wutzl. Sein Ziel für heuer: rund 2,5 Tonnen.

Eine Gruppe engagierter Bäuer:innen aus der Region Ötscher-Tormäuer will im Berggebiet wieder alte Ackerfrüchte und Getreidesorten anbauen. Der Naturpark erstreckt sich über fünf Gemeinden: Annaberg, Mitterbach, Gaming, St. Anton und Puchenstuben – gegründet, um ein Staukraftwerk an der Erlauf zu verhindern. Heute gilt die Gegend als „Klimawandelanpassungs-Modellregion“. Gezielt erforscht man den Anbau alter Kulturpflanzen und deren Anpassung an die Klimakrise.

Auch Obst steht im Fokus

Mit dem „Projekt Hochlagenobst“ wird das Ziel verfolgt, rund um den Ötscher alte Obstsorten aufzuspüren, diese über ein Erhaltungsprogramm zu bewahren und die lokale Bevölkerung über Bäume und Früchte zu informieren. Im Forschungsprojekt „Obst Inventur Österreich“ (siehe Artikel ab Seite 18) kooperiert der Naturpark mit ARCHE NOAH und anderen Obstsammlungen in Österreich. Gemeinsam wird in detektivischer Kleinarbeit gerade erhoben, wie viele alte Obstsorten in Österreich noch existieren.



Getreide von Alpen-Äckern

„Die Qualität des geernteten Getreides übertrifft meine Erwartungen.“
Georg Wutzl

Postkarte: Franz Hochreiter (Fotosammlung privat), Fotos: Naturpark Ötscher-Tormäuer

Durch die lange Unterbrechung des regionalen Getreideanbaus ist leider viel Wissen verloren gegangen. Die alten Sorten, die früher bis in eine Seehöhe von 1.000 Metern kultiviert wurden, gibt es kaum mehr. Zum Glück taucht immer wieder altes Getreidesaatgut auf. „Selbst Getreide anzubauen und in Zukunft eigenes Mehl zu produzieren, ist ein wichtiger Schritt. Eine alte, aber funktionierende Mühle ist am Annaberg noch vorhanden“, weiß Georg Wutzl.

Beim Naturparkzentrum „Ötscher-Basis“ wurde im Herbst 2022 ein Acker angelegt. Auf dieser Fläche sollen alte Sorten vermehrt und eigenes Saatgut gewonnen werden. Den Grundstock bilden Sorten aus dem ARCHE NOAH Samenarchiv und eine Saatgut-Suche in der Region. Derzeit werden sechs Bohnensorten kultiviert. Außerdem wachsen regionale Rübensorten, Kartoffeln und Flachs zur Herstellung von Leinen.

Mit alten regionalen Sorten gegen die Klimakrise

„Der Klimawandel ist bereits spürbar, es ist höchst an der Zeit, Maßnahmen zu setzen, um für die Region und unser Mostviertel auch in Zukunft gerüstet zu sein und um weiterhin eine lebenswerte Landschaft und bäuerliche Gemeinschaft erhalten zu können“, sagt Renate Rakwetz, Bürgermeisterin von Gaming. Bis in die 1950er Jahre war der Anbau von Getreide, Flachs oder Kartoffeln auch in den alpinen Gebieten des Mostviertels alltäglich. Im Lauf der Zeit sind die Pflanzen und auch das Wissen um den besten Standort und den Anbau in Vergessenheit geraten. Dabei können gerade alte Sorten mit den Klimabedingungen der Höhenlagen gut umgehen. Im Hinblick auf den Klimawandel werden regionale, angepasste Sorten wieder mehr Bedeutung gewinnen.

Weitere Infos
Naturpark Ötscher-Tormäuer: www.naturpark-oetscher.at
Projekt „Obst-Inventur Österreich“: www.arche-noah.at/obst-inventur-oesterreich



Alte Sorten

neue Vielfalt

Auch unsere alten Sorten brauchen züchterische Weiterentwicklung, damit sie wirtschaftlich angebaut werden können. So kommen ihre guten Eigenschaften zurück auf unsere Felder und Teller.

Nur mehr 80. So wenige der 6.000 bekannten Nahrungspflanzenarten versorgen die Menschheit heute zu 95 Prozent mit pflanzlichen Kalorien. Im Wesentlichen ernähren uns nur drei Arten: Reis, Mais und Weizen. In diese „Cash Crops“ fließt die meiste Züchtungsarbeit. Gerade in der Vielfalt traditioneller Arten und Sorten stecken aber wertvolle Inhaltsstoffe und Fähigkeiten wie Toleranz gegen Trockenheit oder Krankheits-Resistenzen. Es wird Zeit, unsere Ernährung auf kräftigere Beine zu stellen!

Die Vielfalt der Jahrtausende

Vor rund 12.000 Jahren beginnen die Menschen aus Wildpflanzen ertragreichere Kulturformen zu entwickeln. Unsere frühen Vorfahren bauen Linsen, Emmer, Einkorn und Gerste an. Eine große Anzahl neuer Pflanzen bringen die Römer nach Mitteleuropa: Amarant, Mangold, Rote Rübe und Melonen. Mit der Entdeckung Amerikas kommen Mais, Kürbis, Paprika, Tomate und Kartoffel nach Europa. 1866 beschreibt Gregor Mendel die Vererbungslehre, ein Meilenstein. Bis zum Ende des 19. Jahrhunderts entstehen neue Kulturarten wie Zuckerrübe und Zucchini. Landwirt:innen und Gärtner:innen züchten weitestgehend selbst.

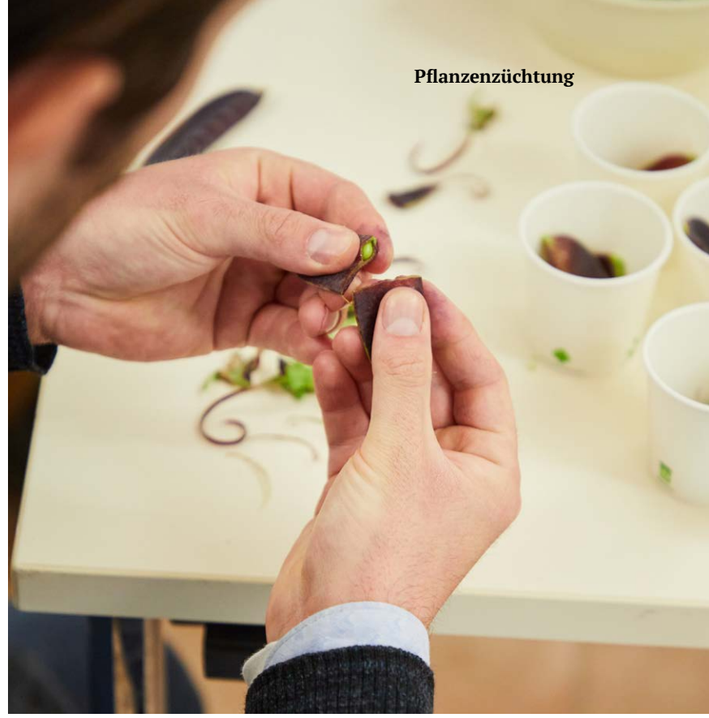
Immer enger, immer weniger

Anfang des 20. Jahrhunderts wird Saatgut immer mehr zur Handelsware, spezialisierte Betriebe werden zahlreicher und größer. In den 1930er Jahren wird im nationalsozialistischen Deutschland das Sortenwesen staatlich reguliert. Eine „Reichssortenliste“ wird zusammengestellt. Innerhalb weniger Jahre verschwinden drei Viertel aller Sorten – eine massive Verengung der genetischen Vielfalt. Sorten werden einander immer ähnlicher, auch wenn sie optisch unterschiedlich sind. Obwohl „Bio“ immer mehr zunimmt, gibt es kaum Züchtung von samenfesten Sorten für den biologischen Erwerbs-Anbau.

Vielfalt ist der Schlüssel

In Österreich hat sich rund um ARCHE NOAH die **„Arbeitsgemeinschaft Bauernparadeiser“** gebildet, mit dem Ziel, Tomaten gemeinschaftlich zu züchten und biotaugliche Sorten zu entwickeln. Franziska Lerch züchtet





Pflanzenzüchtung

Bild links: Franziska Lerch ist eine unserer Vielfaltsbäuerinnen. Aus alten Paradeiser-Sorten züchtet sie die Sorte ’Krimandia‘. Bild rechts: Bunte Zuckererbsen – gelb und violett – bei einer Verkostung

auf ihrem Lerchenhof am niederösterreichischen Manhartsberg eine neue Fleischparadeiser-Sorte, die ’Krimandia‘. Wichtig ist der Züchterin neben guter Pflanzengesundheit, Fruchtqualität und einem langen Erntefenster auch die Entwicklung direkt auf dem Hof, unabhängig von großen Saatgutfirmen. Der „AG Bauernparadeiser“ ist es in den vergangenen Jahren gelungen, verschiedene Resistenzen in Sortenraritäten einzukreuzen und die Erträge zu steigern. Eine erste „Bauernparadeiser-Sorte“, ’Aroma Cocktail‘, gibt es bereits bei ARCHE NOAH zu kaufen.

Etwas Besonderes ist im **Projekt „Bunte Zuckererbse“** entstanden, dem einzigen Züchtungsprojekt in Europa, das bunte Bio-Zuckererbsen züchtet. Ein Ergebnis ist eine Zuchtlinie mit wachsfreien Hülsen, mit gelber Grundfarbe und violetten Anthocyanen. Gezüchtet wird auch an Zuckererbsen mit hoher Winterfestigkeit. Dazu wurden aus Kreuzungen Felderbse (Peluschke) × Zuckererbse pergamentfreie Erbsen selektiert. Im Winter wird an drei Tiroler Standorten geprüft.

Die Schweizer Organisation Pro Specie Rara hat durch Einkreuzung moderner Genetik eine traditionelle Karotte wieder aufleben lassen. Ihr Name „Gniff“ bedeutet im Tessiner Dialekt „violett“. Traditionellerweise wird die Wurzel gekocht und kalt geschnitten eingelegt. Auch an Gelben Rüben arbeitet ARCHE NOAH gemeinsam mit Partner:innen. Heuer sichten wir zehn Sorten. Für 2024 planen wir, die Besten gemeinsam abblühen zu lassen, um eine robuste, schöne und wohlschmeckende Gelbe Rübe zu entwickeln.

Vielfalt ist der Schlüssel zur Zukunft der Landwirtschaft und der Ernährung. Züchtung direkt in landwirtschaftlichen Betrieben sorgt für Anpassung an die regionalen Bedingungen und stärkt die Betriebe. Vielfältiges Saatgut stellt sicher, dass wir für verschiedenste Klimaszenarien gerüstet sind. Mit unseren Projekten sind wir ganz praktisch ein Teil der Lösung.

Fotos: Rupert Pessl

Was können Sie tun?



1. Verwenden Sie biologisches Saatgut von samenfesten Sorten! Auch bei uns im Online-Shop erhältich, wie z. B. die Bauernparadeiser-Sorte „Aroma Cocktail“ (Foto): shop.arche-noah.at

2. Erhalten Sie selbst Sorten und entwickeln Sie diese weiter, werden Sie ein echter Vielfaltsbetrieb oder Vielfaltsgarten! Mehr Infos unter: www.arche-noah.at/vielfaltsbetriebe

3. Fördern Sie Saatgutinitiativen wie ARCHE NOAH, unterschreiben Sie Petitionen, kaufen Sie auf regionalen Biomärkten!



Gemeinsam sichern wir Österreichs Obstschatz

Das Projekt „Obst-Inventur Österreich"

Über 600 Apfelsorten könnten nur mehr in Österreich vorkommen. Solche wertvollen Informationen liefert das Projekt „Obst-Inventur Österreich", das ARCHE NOAH gerade umsetzt.



Heuer wurden die letzten Blattproben für die genetischen Fingerprints der Bäume gesammelt.

Fotos: Rupert Pessl

Wie viele Obstsorten gibt es in Österreich? Bisher mußten wir uns mit groben Schätzungen zufriedengeben und jedes Jahr finden die Expert:innen von ARCHE NOAH weitere schützenswerte Raritäten. Die „Obst-Inventur" setzt nun einen Meilenstein. Es wird erhoben, wie viele und welche Obstsorten in den bestehenden Sammlungen, den Obst-Genbanken in Österreich, bereits abgesichert sind. Rund 5.800 Obstbäume stehen in den 15 teilnehmenden österreichischen Sammlungen. Sie werden untersucht und die genetischen Fingerabdrücke der Bäume mit jenen aus Deutschland und der Schweiz verglichen. So werden unsere Obstsorten eindeutig identifiziert und es kann festgestellt werden, welche Sorten davon ausschließlich in Österreich vorkommen.

Internationaler Abgleich mit anderen europäischen Sammlungen

Bei vielen Sorten konnten wir die Identität über einen internationalen Abgleich mit anderen europäischen Sammlungen belegen. So wurde der „Bananenapfel Gföhlerwald" von ARCHE NOAH erstmals beschrieben und konnte jetzt auch als Lokalsorte bestätigt werden.

Eine Kirsche – zwei Namen

Die österreichische 'Gelbe Herzkirsche' findet man derzeit in einer deutschen Sammlung als 'Porzellankirsche'. Die 'Kritzendorfer Einsiedekirsche' wird in Deutschland 'Schöne von Marienhöhe' genannt. Hinter beiden Namen steckt jedoch dieselbe Kirschensorte.

Manche Ergebnisse werfen mehr Fragen auf, als sie beantworten. Beispiel Kirsche: Die 'Joiser Einsiedekirsche' stimmt mit der 'Windener Schwarzen' genetisch überein, obwohl sich die beiden in der Fruchtgröße und im Verhältnis der Fruchtgröße zur Steingröße deutlich unterscheiden. Nach derzeitigem Wissen handelt es sich jedenfalls um eine (oder zwei?) Lokalsorte(n) aus dem Burgenland. Unsere Aufgabe in den nächsten Jahren wird es sein, solche Fälle genau unter die Obst-Lupe zu nehmen und miteinander zu vergleichen.

In diesen Tagen werden mit den letzten Blattproben die genetischen Analysen abgeschlossen. Ein weiteres Projekt soll die Vernetzung zwischen den Sammlungen stärken und die Aufarbeitung der Ergebnisse starten. Jede einzelne der 15 österreichischen Sammlungen in unserem Projekt beherbergt wertvolle Raritäten. Jede Sammlung leistet wertvolle Arbeit für die Erhaltung unserer Obst-genetischen Ressourcen.

1.000 Obstsorten vom Verschwinden bedroht

Bis jetzt konnten wir in Österreich ungefähr 2.400 verschiedene Genotypen belegen, also Vertreter einer bestimmten, genetisch unterscheidbaren Obstsorte. Ein solcher Genotyp setzt sich aus mehreren Proben zusammen, die den gleichen Fingerprint zeigen. Mehr als die Hälfte der analysierten Sorten findet man nur in Österreich. Bis zu 1.000 Sorten sind sogar nur in einer →

Obst-Inventur Österreich
Genetische Charakterisierung unserer Obstsammlungen

Das vom österreichischen Biodiversitäts-Fonds geförderte Projekt „Obst-Inventur Österreich", an dem 15 österreichische und zwei internationale Sammlungen teilnehmen, läuft noch bis Mitte 2024.
Mehr Infos zu den Hintergründen und Details zum genetischen Fingerabdruck finden Sie auf der Projekt-Website: www.arche-noah.at/obst-inventur

1.200 Obstsorten leben nur mehr in Österreich



618 ÄPFEL
Diese einzigartigen Sorten müssen mit mindestens drei Exemplaren auf verschiedenen Standorten ausgepflanzt werden. So reduzieren wir das Risiko, sie zu verlieren.



232 BIRNEN
Tafelbirnen, Dörrbirnen, Mostbirnen – Österreich hat einen großen Schatz zu bewahren. Jede Sammlung leistet unbezahlbare Arbeit für die Erhaltung unserer Obst-Vielfalt.



35 KIRSCHEN
Mit dem Projekt Obst-Inventur können wir die gezielte nachhaltige Absicherung dieser Sorten anstoßen. Jede beteiligte Sammlung beherbergt faszinierende Raritäten.



21 MARILLEN UND PFIRSICHE
Wir nehmen sie unter die Lupe: Fruchtmerkmale, Blütezeitpunkt, Steingröße – wir brauchen exakte Daten, um die wertvollen Bäume zu sichern.



301 ZWETSCHKEN
Speziell bei den so genannten Primitivpflaumen wie Spänling, Bidling, Kriecherl & Co haben wir in Österreich eine geniale Vielfalt. Das spiegeln auch unsere Daten wider.

Aktueller Stand zum Zeitpunkt der Drucklegung. Die konkreten Zahlen können sich im Laufe des Projektes noch verändern.

Fotos: Doris Steinböck

einzigen Sammlung erhalten. Bis weitere Daten in unseren Nachbarländern erhoben sind, gehen wir davon aus, dass es sich um österreichische Lokalsorten handeln könnte. Solch besonders seltene Sorten stehen unmittelbar davor, vollkommen zu verschwinden. Sie müssen in Zukunft besser, in mehreren Sammlungen, abgesichert werden. Diese Erkenntnisse unserer Forschungsarbeit sind extrem wichtig, um die Prioritäten in unserer Erhaltungsarbeit für die Zukunft festlegen zu können.

Nun folgt die pomologische, die obstkundliche Bestimmung. Diese Analyse anhand der Früchte und ihrer Merkmale hilft uns, nach der genetischen Untersuchung sicher festzustellen, um welche Sorten es sich tatsächlich handelt. In detektivischer Kleinstarbeit beleuchtet ARCHE NOAH die Namen und die Geschichte der Bäume. Bei den Lokalsorten gibt es schließlich nur wenig Literatur und kaum Hinweise für eine Identifizierung. So werden manche Sorten einen neuen Namen erhalten, sie werden neu beschrieben und als „neue alte Sorte“ ins amtliche Register aufgenommen werden. So können wir die Sorten-Identitäten verlässlich bestimmen und die Obstvielfalt für die Herausforderungen der Zukunft erhalten.

Projektpartner von ARCHE NOAH

Wir arbeiten mit 16 verschiedenen Obst-Sammlungen im deutschsprachigen Raum zusammen:

BOKU – Universität für Bodenkultur, Wien, Institut für Wein- und Obstbau (AT) | Dietrich Lauterach, Vorarlberg (AT) | Grünes Tirol (AT) | HBLA & Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg (AT) | HBLA St. Florian (AT) | LEADER Region Tourismusverband Moststraße (AT) | LFS Warth (AT) | Naturpark Ötscher-Tormäuer (AT) | Oberösterreichische Genbank Ritzlhof (AT) | Obst- und Weinbauzentrum der Landwirtschaftskammer Kärnten (AT) | OSOGO (AT) | Sortenerhaltungsgarten der Versuchsstation Obst- und Weinbau Haidegg (AT) | Sortengarten Burgenland – Obstparadies (AT) | Verein Hortus (AT) | Nationale Genbank PGREL (CH) | Deutsche Genbank Obst (DE)

Das Projekt „Obst-Inventur Österreich“ wird durch den Biodiversitätsfonds des Bundesministeriums für Klimaschutz, Umwelt, Energie, Mobilität, Innovation und Technologie gefördert.

Bundesministerium Klimaschutz, Umwelt, Energie, Mobilität, Innovation und Technologie



Wir danken SPAR für die Unterstützung unserer Arbeit.



Schmackhafte Bohnenvielfalt

Ein Herz für

Körnerbohnen

1.000 verschiedene Bohnensorten lagern im ARCHE NOAH Archiv: Garten-, Käfer- und Mondbohnen, Acker-, Soja- und Augenbohnen. Ihre Erforschung als Speisebohnen ist uns ein besonderes Anliegen.

Die Wiederentdeckung der Hülsenfrüchte hat Linsen und Kichererbsen zu Bekanntheit verholfen. Die große, vielseitige Gruppe der sogenannten „Bohnen“ hat es aber noch immer schwer, auf unsere Teller zu gelangen. Körnerbohnen (auch Trockenbohnen oder Speisebohnen) waren früher ein wichtiges Grundnahrungsmittel. Heute fristen sie zu Unrecht ein Schatten-Dasein sowohl auf dem Acker als auch in der Küche.

Gescheckte Käfer

Bloß die Steirische Käferbohne hat sich einen Platz in der Kulinarik Österreichs gesichert, dank ihrer Auszeichnung als Produkt mit „geschütztem Ursprung“. Ihre Kultur lässt sich bis Mitte des 19. Jahrhunderts zurückverfolgen. Der Großteil der Körnerbohnen im Handel gehört zu den Gartenbohnen *(Phaseolus vulgaris)*. Für sie haben sich bestimmte Handelsnamen eingebürgert: die gesprenkelte Wachtelbohne/„Borlotti“, die rote Kidneybohne, die „Black (Turtle) Bean“. Daneben gibt es eine große Vielfalt älterer Sorten, die sich in Form, Musterung und Wuchs unterscheiden. Sie wurden entweder nur zur Selbstversorgung angebaut oder hatten eine gewissen Bedeutung auf lokalen Märkten: die burgenländische „Rindsuppenbohne“, die weißen „Perlbohnen“, weit verbreitet von Deutschland bis Ungarn, die graue „Steinbohne“ aus der Steiermark. →



Haben Sie einen Garten? Lieben Sie Bohnen?

Wir suchen Gärtner:innen, die Sorten aus dem Samenarchiv testen und vermehren können. Besonders für Körnerbohnen brauchen wir interessierte und aufmerksame Tester:innen.
Kontakt: erhalternetzwerk @arche-noah.at

Fotos: Doris Steinböck, Rupert Pessl



Bild rechts: Ein Bohnen-Tipi ist die einfachste Form, für Stabilität bei Stangenbohnen zu sorgen. Stangenbohnen waren einst landschaftsprägend in den Gärten des Burgenlands und der Steiermark. Bild unten: Steirischer Käferbohnen-Salat.



Kaum kulinarische Qualität aus der Konserve

Körnerbohnen waren zuletzt im Handel auf Konservendosen beschränkt. Ihre kulinarischen Qualitäten kommen dabei eindeutig zu kurz. Mehr und mehr Liebhaber:innen erschließen sich „die Bohne“ aber wieder neu.

Der Körnerbohnen-Anbau in Mitteleuropa ist ein wachsender Nischenmarkt. Wer sich auf Körnerbohnen einlässt, dem tut sich ein breites Experimentierfeld auf. Vielfältige Korngrößen, Texturen und Geschmacksnoten verleihen Gerichten ihre spezielle Note. Die Arten- und Sortenvielfalt ist groß, und entsprechend bunt sind die kulinarischen Möglichkeiten. Wären da nicht hartnäckige Vorurteile …

Vorurteil: Bohnen müssen stundenlang gekocht werden.
Falsch! Die Qualität der Bohnen spielt eine Rolle und auch die Zubereitung (siehe „Küchentipps“). Wir empfehlen, unterschiedliche Bezugsquellen auszuprobieren und auf das Alter der Bohnen zu achten.

Vorurteil: Bohnen sind unverträglich.
Teilweise falsch! Probleme bekommen oft Menschen, die Hülsenfrüchte nicht gewohnt sind oder an bestimmten Darmerkrankungen leiden. Verantwortlich sind leider genau jene Inhaltsstoffe (Oligosaccharide), die zum gesundheitlichen Wert beitragen. Wer mit kleinen Mengen beginnt, kann durch Gewöhnung einen Einstieg finden. ❧

Küchentipps

- Zugabe von Salz verkürzt die Kochzeit und verleiht den Bohnen Würze.
- Säure verlängert die Kochzeit. Tomaten, Essig oder Wein erst später zusetzen.
- Über Nacht einweichen und dann das Wasser abgießen, das entfernt blähende Inhaltsstoffe.
- Bei Zeitmangel: Bohnen mit kochendem Wasser übergießen, 30–60 Minuten quellen lassen, dann wie gewohnt kochen.
- Auch ältere Samen sind noch verwendbar, sie quellen unter Zugabe von Backpulver leichter.
- Kleine oder mittelgroße Samen kochen häufig innerhalb von 30 Minuten weich. Größere Käferbohnen oder Ackerbohnen brauchen 60 Minuten.

Saatgutverfügbarkeit und Links

Bohnen aus dem Samenarchiv
mit jährlich wechselndem Sortiment: shop.arche-noah.at

Arche Noah Sortenhandbuch
Bewährtes Saatgut aus der Hand von Mitgliedern: sortenhandbuch.arche-noah.at

Bohnen Rezeptsammlung
www.arche-noah.at/bohnenrezepte

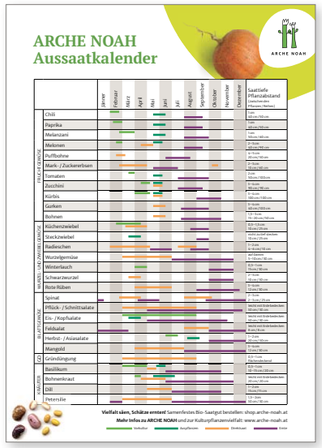
Global Beans Project
Hülsenfrüchte vom Anbau bis zum Teller. Internationales Netzwerk mit Online-Aktivitäten und vielen Infos: www.globalbean.eu

Fotos: Rupert Pessl, Wikipedia/Bamboo Beast

Ihr Aussaatkalender

Wachsende Vielfalt über das ganze Jahr!

Ob im Garten oder auf dem Balkon – im Frühjahr beginnt mit der Aussaat der ersten Samen das neue Gartenjahr. Doch auch unterm Jahr kann vieles frisch angebaut werden, um die Saison zu verlängern. Unser Aussaatkalender für Gemüse, Salate und Kräuter gibt Ihnen beim Säen und Ernten den Überblick.



Der ARCHE NOAH Aussaatkalender ist ein großartiger Begleiter für Hobbygärtner:innen, die ihr eigenes Saatgut anbauen möchten. Er liefert Informationen über den optimalen Zeitpunkt für die Vorzucht, oder die direkte Aussaat ins Freiland. Was gibt es schöneres, als ein Bündel frischer Radieschen in den eigenen Händen zu halten, die ersten Bohnen zu pflücken oder junge Erdäpfel aus der Erde zu ziehen? Und das alles aus dem eigenen Anbau!

Mit dem ARCHE NOAH Aussaatkalender verpassen Sie kein Anbau-Zeitfenster und behalten den Überblick, wann Sie mit einer reichen Ernte belohnt werden. ❧

→ **Einscannen und aussäen!**
www.arche-noah.at/aussaatkalender

Damit können Sie bald starten:



Noch im Herbst anbauen:

Mark- und Zuckererbse

Direktsaat: Oktober
Ernte: ab Mai



Zweimal in der Saison genießen:

Spinat

Direktsaat: Februar bis März
oder August bis September
Ernte: April bis Mai
oder Oktober bis Januar



Startschuss ins neue Jahr:

Chili oder Paprika

Vorkultur: Februar
Ernte: August

Fotos: Doris Steinböck (1), Rupert Pessl (2+3)


Nutzen Sie das Jahr …
für etwas
GROSSARTIGES!
SAMENFEST, BIOLOGISCH, SELTEN, BEWÄHRT
Jetzt Vielfalts-Saatgut bestellen:
shop.arche-noah.at!
ARCHE NOAH