Februar 2024

Arche Noah

Das Magazin für Vielfalt

Gemeinsam Europas Saatgutrecht verbessern

Vielfalt. Einfordern.



Magazin 1/2024, SM 2220430 77 N. Fotos: Rupert Pessl, Anna Kucherova/Shutterstock.com



Gib dir Saures!
Winterharte Zitruspflanzen können auch in heimischen Gärten blühen

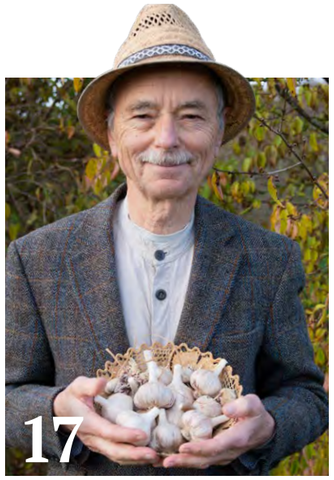
Neue Schädlinge
Insekten-Experte Peter Iwaniewicz plädiert für mehr Gelassenheit

Zuckererbsen
Wir erforschen eine unserer ältesten Kulturpflanzen

Inhaltsverzeichnis



Österreich, das Land, wo die Zitronen blühen? So finden Sie winterharte Zitruspflanzen.



Scharf und aromatisch: Weingarten-Knoblauch passt auch in Ihren Garten.



Reiswanzen und andere Exoten: Wie umgehen mit den „Neuen Schädlingen“?

3 Spitz auf Knopf beim EU-Saatgutrecht
Leitartikel von Volker Plass

4 Zart, frisch und knackig
Zuckererbsen, einst Trendgemüse unter Ludwig XIV., haben uns heute viel zu bieten

7 „Hoch die Gabeln“ – Verändern wir Europa!
Der ARCHE NOAH Einsatz für die Kulturpflanzenvielfalt im EU-Saatgutrecht

10 Die dreiblättrige Zitrone trotzt dem Winter
Zitrus-Experte Robert Gordon hat praktische Tipps für frostharte Pflanzen

14 „Vermeiden wir diesen sinnlosen Zorn!“
Biologe Peter Iwaniewicz plädiert für mehr Gelassenheit im Umgang mit der Insektenwelt

16 Lehrgang Samengärtnerei
30 Jahre gesammeltes ARCHE NOAH Wissen stecken in einem einzigartigen Lehrgang

17 Robuste Knoblauche
ARCHE NOAH hat die Knoblauch-Vielfalt im eigenen Archiv genauer untersucht

18 Am Anfang war die Neugierde
Knoblauch-Spezialist Peter Barthel hat in den letzten zehn Jahren 130 Knoblauchsorten gesichtet

20 Mehr Verantwortung am Teller
Das neue Gastro-Gütesiegel „Gaumen Hoch“

21 Knollige Farbenpracht
Starten Sie mit Erdäpfeln Ihr eigenes Vielfalts-Experiment!

23 Faszination Samengärtnerei
Mitarbeiter Timo Auer gibt Einblicke in den ARCHE NOAH Schaugarten

Bunte Erdäpfel-Vielfalt jetzt im Online-Shop bestellen: www.shop.arche-noah.at



Fotos: Robert Gordon, Peter Barthel, ARCHE NOAH, Rupert Pessl

Impressum: ARCHE NOAH – Das Magazin für Vielfalt, Februar 2024
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, 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

Spitz auf Knopf!

In Sachen neues EU-Saatgutrecht geht es jetzt um alles: Die kommenden Wochen in Brüssel sind entscheidend. Und Ihre persönliche Unterstützung ist notwendig!



Fotos: Teresa Novotny, Rupert Pessl

Manchmal gibt es historische Momente, in denen – von der Öffentlichkeit weitgehend unbemerkt – ganz wesentliche und zukunftsweisende Entscheidungen getroffen werden. Die Verhandlungen rund um das neue EU-Saatgutrecht, die derzeit in Brüssel laufen, sind ein derartiges historisches Ereignis.

ARCHE NOAH war in den letzten Monaten in Brüssel äußerst aktiv, um den Gesetzesentwurf der EU-Kommission, der die Vielfalt und die bäuerlichen Rechte gefährdet, akribisch zu analysieren und zahlreiche konkrete Verbesserungsvorschläge an die zuständigen EU-Abgeordneten heranzutragen. Dies ist ein „Kampf eines kleinen David gegen einen übermächtigen Goliath“ – eines kleinen privaten Vereins aus Österreich, der in einer äußerst schwierigen Auseinandersetzung gegen die Lobby der mächtigen internationalen Saatgut-Industrie antritt.

ARCHE NOAH hat deshalb schon vor einem Jahr ein kleines Büro in einem Co-Working-Space in Brüssel eröffnet. Diese Außenstelle ermöglicht es unserer Mitarbeiterin Magdalena Prieler, das Geschehen im EU-Parlament vor Ort zu verfolgen, an wichtigen Terminen persönlich teilzunehmen und tagesaktuell Argumente für die Vielfalt und das Recht auf Saatgut einzubringen, wenn wichtige Verhandlungen und Beratungen über die Bühne gehen. Zum Beispiel war Magdalena eine von nur drei Saatgutrechts-Expert:innen, die im November direkt bei der parlamentarischen Anhörung den EU-Parlamentarier:innen Rede und Antworten standen (siehe Bericht auf Seite 7).

Und knapp vor Redaktionsschluss erreichen uns Hoffnung gebende Nachrichten: Von insgesamt 794 eingelangten Änderungsanträgen der EU-Abgeordneten enthalten fast die Hälfte die wirklich gut begründeten Verbesserungsvorschläge von ARCHE NOAH. Jetzt gilt es, auch in den Verhandlungen zwischen den Fraktionen unsere Forderungen hartnäckig zu unterstützen und die schädlichen Interventionen der Industrie abzuwehren.

Jetzt darf der Druck nicht nachlassen! Jetzt müssen wir mit größter Konzentration die Chancen nützen, die sich in dieser kritischen Phase bieten! Bitte unterzeichnen Sie jetzt gemeinsam mit möglichst vielen anderen Menschen unsere **Petition www.hochdiegabeln.at!** Und bitte unterstützen Sie mit einer **zusätzlichen Spende** unseren Einsatz für ein vielfaltsfreundliches und nachhaltiges EU-Saatgutrecht!

Herzlichen Dank!



Volker Plass
Geschäftsführung
ARCHE NOAH

Zart, frisch und knackig

Auch auf heimischen Feldern!

ARCHE NOAH nimmt gemeinsam mit Gemüsebäuer:innen die Züchtung von Zuckererbsen in die Hand.

Von
Nina Miggitsch,
Erbsen-Enthusiastin in der ARCHE NOAH Sortenentwicklung

Foto: Klaus Brugger

Erbsen *(Pisum sativum)* gehören zu den ältesten Kulturpflanzen. Funde aus dem Gebiet des „Fruchtbaren Halbmonds“ im Nahen Osten belegen den Anbau bereits vor 10.000 Jahren. Im Lauf dieser langen Kulturgeschichte entstanden unfassbar viele Farben, Nutzungs- und Wuchsformen.

Das Trendgemüse unter Ludwig XIV.

Frühe Erbsen wurden als Trockenerbsen genutzt. Erst im 16. oder 17. Jahrhundert wurden Sorten gezüchtet, die unreif geerntet und frisch genossen werden konnten. Diese zarten Markerbsen waren am Hof von Ludwig XIV. das unbestrittene Trendgemüse ihrer Zeit. Das Lieblingsgemüse des „Sonnenkönigs“ genießt dreihundert Jahre später aber nur mehr einen bescheidenen Ruf.

Ebenfalls eine jüngere Entwicklung sind Erbsen ohne störende Faserschicht – zart und knackig, die gesamte Hülse kann verzehrt werden. Diese „Zuckerschoten“ gibt es in grün, gelb, violett oder rosarot gesprenkelt.

Auch im Supermarkt findet man seit einigen Jahren Zuckererbsen. Sie kommen aus Guatemala oder Kenia, wo die Löhne niedrig und die Arbeitsbedingungen schlecht sind. Wer österreichische Bio-Zuckererbsen will, findet sie nur bei Marktgärtnereien und anderen Gemüsebaubetrieben, die auf Vielfalt setzen. Die Handernte nimmt viel Zeit in Anspruch, trotzdem können Zuckererbsen eine wichtige Ergänzung am Speiseplan bieten. Im frühen Frühjahr gibt es viel Salat, Spinat und Co. – aber noch kein Fruchtgemüse. Zuckererbsen könnten die Lücke füllen und Abwechslung auf den Teller bringen.

Erbsenzähler:innen werden aktiv

Erbsen werden auch als Überwinterungskultur angebaut. Bei Zuckererbsen fehlen allerdings verlässlich winterfeste Sorten. Engagierte Bäuer:innen und ARCHE NOAH haben nur mit Partnern wie dem deutschen Verein Kultursaat e.V. Winterkörnererbsen mit Zuckererbsen gekreuzt. Heuer stehen unsere Erbsenlinien in Tirol, in der Steiermark und im Waldviertel. Dort sollen sie unter Beweis stellen, was sie auch bei kalten Wintertemperaturen aushalten. →

Das traurige Ende der Erbswurst

Erinnern Sie sich noch an die „Erbswurst“? Diese Fertigmischung für Erbsensuppe aus Trockenerbsenmehl, Gewürzen und Fett, war billig und haltbar und deshalb lange ein Grundnahrungsmittel. 2018 wurde die Produktion nach über 150 Jahren Erfolgsgeschichte eingestellt.

Züchten können wir alle!

Und die Erbse eignet sich hervorragend, um damit anzufangen.
Mehr Infos online unter: www.arche-noah.at/kreuzung_erbse

Finden Sie Ihre Knack-Erbse

Haben Sie schon einmal Knack-Erbsen probiert? Eine Sonderform der Zuckererbsen, die durch eine verdickte Hülsenwand noch saftiger und süßer sind.



Sugar Rae

Diese aromatische, süße Knack-Erbse ist einer unserer Lieblinge. Ursprünglich aus den USA stammend, kam diese Sorte über einen Umweg aus Großbritannien ins ARCHE NOAH Samenarchiv.



Spring Blush

Diese Knack-Erbse überzeugt durch ihre rosarot gesprenkelte Hülse. Eine Besonderheit ist auch der halbblattlose Wuchs ohne Fiederblätter mit luftigem Aufbau. Das verleiht gute Standfestigkeit.



Opal Creek

Diese gelbe Snap-Sorte wurde von Dr. Alan Kapuler in den USA gezüchtet.
Die zarten, saftigen Hülsen schmecken roh am besten, das gilt übrigens für alle Knack-Erbsen.



Sugar Magnolia

Nach dem gleichnamigen Grateful-Dead-Song benannt, gilt diese US-Züchtung als die erste violette Knack-Erbse. Auch nach dem Kochen behalten die dunkelvioletten Hülsen ihre Farbe.

Fotos: Rupert Pessl



ACHTUNG: Die Botanik spricht von Erbsen-Hülsen. Schote darf nur genannt werden, was eine Mittelscheidewand aufweist!

Erbsen erleben

Bunte Erbsen-Vielfalt mit eigenen Augen erleben? Besuchen Sie uns in Schiltern! Sie finden heuer im Schaugarten das Themenbeet „Erbsen und Salate“.
www.arche-noah.at/schaugarten

Wissen

„Züchte Deine eigene Sorte“ – Der aktuelle Kurs zu Erbsen, Züchtung und Sortenvielfalt
www.arche-noah.at/zuechtung

Wieviel früher geht's?

Parallel zu den Freiland-Versuchen haben wir auch im Folientunnel getestet. Die Forschungsfrage: Wie früh im Jahr schaffen wir die erste Ernte? Wir haben verschiedene Sorten beobachtet, darunter auch „halbblattlose“, die sich wegen ihres luftigen Aufbaus möglicherweise als wenig krankheitsanfällig erweisen könnten.

Bis aus unseren Populationen zugelassene Sorten werden, ist noch einiges an Arbeit nötig. Jetzt mit Winterende geht es ans Durchkosten durch unsere winterharten Sorten. Sind sie geschmacklich interessant? Süß, aromatisch, frisch? Tatsächlich faserfrei? Im Juni werden die Ergebnisse ausgewertet. Dann geht es ans Eingrenzen, mit welchen Sorten wir weiterzüchten.

Nächster Schritt: die konkrete Züchtungsplanung. Knack-Erbsen sind in Europa kaum zu bekommen. Noch sind wir beim Saatgut auf Importe (v. a. aus den USA) angewiesen. Züchtungsarbeit muss nicht unter Ausschluss der Öffentlichkeit von wenigen großen Konzernen gemacht werden. Wir arbeiten daran, die Erbsenzüchtung und die Sortenentwicklung zurück auf die bäuerlichen Betriebe zu holen. Dorthin, wo über Jahrtausende ebenjene Vielfalt an Sorten und Formen entstanden ist, die wir heute bewahren und weiterentwickeln.

Fotos: Rupert Pessl, ARCHE NOAH

BESONDERS AUSGEZEICHNET:

ARCHE NOAH trägt jetzt das Österreichische Spendengütesiegel

Mit Ihrem Beitrag für ARCHE NOAH geben Sie uns die Kraft, die wunderbare Saatgut-Vielfalt zu erhalten und wichtige gesellschaftliche Aufgaben anzupacken. Und Sie schenken uns Ihr Vertrauen. Neben unserer erfolgreichen Arbeit gibt Ihnen jetzt eine ganz besondere Auszeichnung zusätzliche Sicherheit:

Seit Oktober 2023 trägt ARCHE NOAH trägt das Spendengütesiegel
Dies ist die strengste freiwillige Selbstkontrolle, der sich eine spendenfinanzierte Organisation unterziehen kann. Jährlich kontrolliert eine unabhängige Wirtschaftsprüfungskanzlei sowie die Kammer der Steuerberater und Wirtschaftsprüfer, dass ARCHE NOAH alle Spenden und Mitgliedsbeiträge korrekt, zielgerichtet und sparsam verwendet. Unseren Jahres- und Finanzbericht finden Sie auf unserer Website.

Bitte beachten Sie den Unterschied!
Mit einer **ordentlichen Mitgliedschaft** haben Sie das Stimmrecht bei den ARCHE NOAH Mitgliederversammlungen, Ihr Mitgliedsbeitrag ist aber nicht steuerlich absetzbar. Bei **Spenden** sowie regelmäßigen **Förderbeiträgen** können Sie hingegen den steuerlichen Vorteil nutzen: Wir leiten alle Infos an das Finanzamt weiter, das automatisch Ihre Steuergutschrift berechnet (siehe Seite 9).



ÖSTERREICHISCHES SPENDEN GÜTESIEGEL Reg.Nr. 06345 WWW.OSGS.AT

Weitere Infos finden Sie unter: www.osgs.at



Hoch die Gabeln!

Gemeinsam verändern wir Europa

Die Erhaltung der Kulturpflanzenvielfalt muss im EU-Saatgutrecht oberste Priorität haben! Diese Forderung trägt ARCHE NOAH gemeinsam mit Ihnen nach Brüssel.

Von Axel Grunt, ARCHE NOAH Kommunikation

Foto: Rupert Pessl

'Kaiser Friedrich', 'Bunte Speckbohne Ljubljana', 'Stangenbohne aus Zagreb', ... Die Folgen des neuen EU-Saatgutrechts sind schwerwiegend. Um das zu veranschaulichen, haben europäische Saatgut-Initiativen vor wenigen Wochen den zuständigen Parlaments-Abgeordneten in Brüssel wertvolle Bohnensorten aus ihrer jeweiligen Region überreicht, mit der Warnung: „Dieses Saatgut darf laut der vorgeschlagenen Verordnung nicht an Landwirt:innen abgegeben werden!“ Es ist tatsächlich absurd: Geht es nach der EU-Kommission könnten Organisationen wie ARCHE NOAH oder öffentliche Genbanken in Zukunft die wertvollen Sorten aus ihren Sammlungen nicht mehr an Bäuer:innen zum Anbau auf deren Feldern weitergeben. Ein schwerer Fehler: Gerade in Zeiten der Klimakrise brauchen wir dringend mehr Vielfalt und mehr dezentrale Saatgut-Produktion!

ARCHE NOAH berät EU-Abgeordnete

Im Dezember 2023 haben die EU-Abgeordneten die Vorschläge des Parlaments-Berichterstatters Herbert Dorfmann (EVP) zum Saatgutrecht diskutiert. Der Bericht enthält 59 Änderungen zum Gesetzesentwurf der EU-Kommission, darunter Erleichterungen für den Einsatz von Pflanzengift-toleranten Sorten. In der anschließenden parlamentarischen Anhörung standen nur drei Expert:innen mit ihrem Know-how bereit. Eine davon war Magdalena Prieler, ARCHE NOAH Expertin für Saatgut-Politik: „Angesichts der Klimakrise ist der Anbau von traditionellen und anpassungsfähigen Sorten an verschiedenen Standorten für die Zukunft der Ernährung unerlässlich“, so die oberösterreichische Ökonomin, die für ARCHE NOAH in Brüssel arbeitet. →



Ringen ums Saatgut

„Angesichts der Klimakrise ist der Anbau von traditionellen und anpassungsfähigen Sorten an verschiedenen Standorten für die Zukunft der Ernährung unerlässlich!“

Magdalena Prieler, ARCHE NOAH

Bis Anfang Dezember des letzten Jahres konnten EU-Abgeordnete Änderungsanträge einbringen. Insgesamt sind fast 800 Anträge eingegangen – darunter zahlreiche von uns eingeforderte Verbesserungen: dass die Weitergabe der Kulturpflanzenvielfalt zum Zweck der Erhaltung frei sein soll, dass das Völkerrecht auf bäuerliches Saatgut umgesetzt wird und dass Züchtungsmethoden und geistige Eigentumsrechte transparent gemacht werden.

In den letzten Monaten hat ARCHE NOAH keine Gelegenheit ausgelassen, die Rechte der Bäuer:innen, der Saatgut-Erhalter:innen und auch die Rechte der Konsument:innen einzufordern. Vor allem aus Ost-Europa gibt es aber noch immer Stimmen für die massive Einschränkung der freien Weitergabe des eigenen Saatguts. Umso wichtiger ist die Unterstützung, die ARCHE NOAH anderen Saatgut-Organisationen in Europa bietet. In den nächsten Wochen gilt es nun, die EU-Abgeordneten genauso wie die Landwirtschaftsminister:innen der Mitgliedsstaaten fachlich bestens zu informieren und zu zeigen, dass zehntausende Menschen hinter unseren Forderungen stehen.

Wichtige Wochen für die Zukunft unserer Ernährung

Schon in wenigen Wochen, im März 2024, findet die zentrale Abstimmung im Landwirtschafts-Ausschuss des EU-Parlaments statt. Bis dahin müssen wir die politisch Verantwortlichen überzeugen. ARCHE NOAH wird sich engagiert zu Wort melden, damit Saatgut-Erhalter:innen und Kleinbäuer:innen zu ihren Rechten kommen. Mit Ihrer Unterstützung werden wir erfolgreich sein!

Werden Sie aktiv:

Setzen Sie ein Zeichen!

Engagieren Sie sich gemeinsam mit zahlreichen europäischen Saatgut-Initiativen wie ARCHE NOAH für ein neues und besseres EU-Saatgutrecht:



1.

Unser Kostbarstes nach Brüssel: Übermitteln Sie unsere Botschaften an die EU-Abgeordneten! Schicken Sie kostbares Saatgut an das EU-Parlament (siehe Beilage zu diesem Magazin)! Zeigen Sie, dass Ihnen Vielfalt am Herzen liegt!



2.

Unterstützen Sie unsere **Petition „Hoch die Gabeln“!** Fordern Sie die EU-Entscheidungsträger:innen auf, die Kulturpflanzen-Vielfalt gegen den Druck der Agrarindustrie zu schützen und zu fördern!



3.

Gewinnen Sie eigenes Saatgut! Machen Sie diesen Schritt zu mehr Autonomie! Wer eigenes Saatgut gewinnt und es an seine Freund:innen und Bekannten weitergibt, erhält Vielfalt und wertvolles Wissen.

Legen Sie los! Informationen finden Sie hier: www.arche-noah.at/getactive

Fotos: Rupert Pessl

Es wirkt, wenn Viele für die Vielfalt sind

Die Petition „Hoch die Gabeln!“ muss deshalb noch größer werden. Wir wollen 100.000 Unterschriften erreichen. Bitte teilen auch Sie unsere Petition in Ihrem Bekanntenkreis!

Unterzeichnen Sie hier:
www.hochdiegabeln.at

Ursprung jeder Kulturpflanze ist ein Samenkorn

Saatgut ist ein wesentliches Kulturgut, eine grundlegende „Infrastruktur“ unseres Lebens und unserer Ernährung. Seit Beginn des Ackerbaus haben Menschen Pflanzen gezielt gezüchtet und geeignetes Saatgut entwickelt. Aus Wildpflanzen wurden Kulturpflanzen – und auch heute noch bildet Saatgut die Basis unserer Ernährung.

Wichtig ist dabei, ob auf standardisiertes, chemie-abhängiges Saatgut für den Weltmarkt gesetzt wird, oder auf vielfältige, samenfeste Sorten. Kooperieren wir mit der Natur: Samenfestes Saatgut passt sich spontan sowie über die Jahre hinweg an verschiedene Böden ebenso an, wie an veränderte Umweltbedingungen. Vielfalt, ihre Erhaltung und Weiterentwicklung legen somit den Grundstein, um auf die Klimakrise und neue Pflanzenkrankheiten reagieren zu können.



Nicht nur die Vielfalt, auch Sie profitieren:

Ihre Spende an ARCHE NOAH ist steuerlich absetzbar!



Seit 2017 werden Informationen zu Ihrer Spende für ARCHE NOAH direkt ans Finanzamt übermittelt und dort automatisch **steuersenkend** berücksichtigt. Für Sie bietet das den Vorteil, dass Sie je nach Steuerklasse **bis zur Hälfte des an ARCHE NOAH gespendeten Geldes als Steuergutschrift zurück bekommen!** Wenn Sie Ihren Mitgliedsbeitrag in eine für ARCHE NOAH höhere Spende umwandeln und trotzdem weniger bezahlen wollen, beraten wir Sie gerne!

Für die jährliche Spendenmeldung an das Finanzamt muss uns nur Ihr Vor- und Zuname (laut Meldezettel) sowie Ihr Geburtsdatum bekannt sein. Änderungen Ihrer persönlichen Daten können Sie uns jederzeit mitteilen: **www.arche-noah.at/absetzbarkeit**
Wenden Sie sich bei Fragen dazu bitte gerne an uns. Sie können die Form Ihrer Unterstützung auch online ändern:
https://mitmachen.arche-noah.at/meinbeitrag

Auf Ihre Fragen rund um Mitgliedsbeitrag und Spende freuen sich Isolde Strohofer unter Telefon +43 (0)2734 8626-223 und Markus Pennerstorfer unter der DW 230.
Per E-Mail erreichen Sie uns unter: mitgliederservice@arche-noah.at

Herzlichen Dank **für Ihre wichtige Unterstützung!**

IHRE SPENDE IST STEUERLICH ABSETZBAR
Reg.Nr. NT2242

Spendenkonto:
AT40 2022 8000 0019 8291

https://mitmachen.arche-noah.at

Zitrusbäume für den Garten

Die dreiblättrige Zitrone trotzt dem Winter

„Kennst du das Land, wo die Zitronen blühn, im dunklen Laub die Goldorangen glühn, …" – Spätestens seit Johann Wolfgang von Goethe gilt die Zitrone als „Ikone des Südens". Der Klimawandel hat die Situation grundlegend geändert. Die Wintertemperaturen fallen auch in vielen Regionen Österreichs kaum mehr unter minus 15 Grad. Das erlaubt es, ausgewählte Zitruspflanzen in den eigenen Garten zu holen.

Von Robert Gordon, Journalist und Zitrus-Experte



Bisher hat nur eine einzige Art unserem Winter standgehalten: die dreiblättrige Zitrone (jetzt: *Citrus,* früher: *Poncirus trifoliata)*. Als einzige Zitruspflanze wirft sie ihr Laub im Herbst ab und ist damit bis −20 °C frostresistent. Trotzdem trifft sie nur auf wenig Liebe. Das liegt wohl auch daran, dass ihre Blüten nicht duften und die Früchte harzhaltig und bitter sind. Sie spielt aber eine bedeutende Rolle als Unterlage für ihre Geschwister, wenn es in unseren Breiten ins Freiland geht.

Neben der dreiblättrigen Zitrone gibt es auch eine Zitrus-Art, die ihr Laub behält und trotzdem bis rund −18 °C frosthart ist: Die Ichang-Zitrone *(Citrus ichangensis)* mit ihrem dunkelgrünen Laub und hinreißenden Blütenglöckchen. Die Früchte



Die Ichang-Papeda: wunderschön dunkelgrünes Laub und im Frühjahr hinreißende Blütenglöckchen.

enttäuschen, dafür ist diese Zitrone Elternteil sehr schmackhafter Sorten: Die japanische 'Juzu' (oder 'Yuzu') wird inzwischen auch in anderen Teilen der Welt kommerziell angebaut. Ein Versuch in heimischen Gärten lohnt sich. Dafür, dass die 'Juzu' winterfest ist, dürfte auch ihr zweiter Elternteil verantwortlich sein: eine Mandarine. Vor allem Satsumas gehören zu den härtesten Zitruspflanzen, deren Obst wir essen. Sorten wie 'Keraji', 'Changsha' oder 'Miyagawa' kann man im Weinbaugebiet in einen geschützten Winkel oder in einen Innenhof setzen.

Vorsicht vor der Wintersonne!

Ein Zusammentreffen von Frost und Wärmestrahlung hat auch in meinem Garten schon zum Tod einiger Zitruspflanzen geführt. Wärme mit folgendem Frost kann die Rinde zum Aufplatzen bringen. Dagegen helfen ein winterschattiger Standort und der Stammschutz: Eine reflektierende Hülle um den Stamm gibt Sicherheit. In klaren Winternächten schützen eine dicke Mulchschicht und die Gestaltung als Halbstamm. Das heißt: Die Veredelungsstelle liegt einen Meter über dem Boden. Bei Windstille kann die Luft in Bodennähe um 5 Grad niedriger sein als einen Meter darüber. Leider kann man solche hoch veredelten Bäume kaum kaufen, man muss sie selbst herstellen.

Ein Wurzelstock braucht Geduld

Voraussetzung für den erfolgreichen Zitrus-Anbau ist ein gut eingewachsener Wurzelstock. Ich empfehle, ein Poncirus-Stämmchen auf wenigstens 120 cm hochzuziehen und dann die gewünschte Sorte auf diese Unterlage zu setzen. Veredelt wird von Mai bis September. Wer eine gekaufte Pflanze in den Garten setzt, sollte sie wenigstens bis zu einer Höhe von einem Meter im Topf behalten. Stellen Sie sicher, dass *Poncirus trifoliata* als Unterlage verwendet wurde! ❧





Bild oben: Verpaart mit der Grapefruit entsteht die Citrumelo. Bild unten: Die dreiblättrige Zitrone wirft ihr Laub im Herbst ab.

Poncirus: Vielversprechende, frostharte Hybride

Tafelobst darf man von Poncirus-Kreuzungen in der Regel nicht erwarten, aber sie ergeben schöne kleine Bäume mit Blüten, die leider kaum jemals duften.



Hybride zwischen Poncirus und Orangen nennt man **Citrangen.** Die Sorte 'Morton' liefert recht essbare Früchte, die man zu Marmelade verarbeiten und deren Saft man gut nutzen kann.



Bei **Citrandarinen** – in den USA und Spanien als Unterlage entwickelt – ist ein Elternteil eine Mandarine oder Clementine. Die Sorte 'USA812' wächst bei mir ungeschützt im Garten.



Citrumelos sind durch Verpaarung mit der Grapefruit entstanden. Die Sorte 'Nr. 82' aus dem Katalog des Schweizers Reto Eisenhut soll die derzeit beste Fruchtqualität liefern.

Weitere Infos

Mehr Infos, Einkaufsquellen und Austausch mit anderen Citrus-Freund:innen auf: www.arche-noah.at/citrus

Bei Fragen an den Autor, schreiben Sie an: robert@agrumi.at

Fotos: Robert Gordon. Fotos Doppelseite 12–13: Doris Steinböck

Der Frühling steht vor der Tür!
Unter der noch kalten Erde warten
Samen auf Licht und Wärme.
Frisches Grün, auch auf
Fensterbrettern gezogen, bereichert
bald unseren Speiseplan.
Tipp: Der Jungpflanzenverkauf
in Schiltern beginnt heuer
am 12. April 2024!



Pak Choi



Guter Heinrich



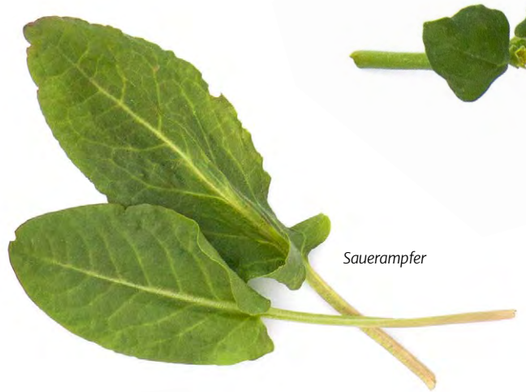
Blutampfer



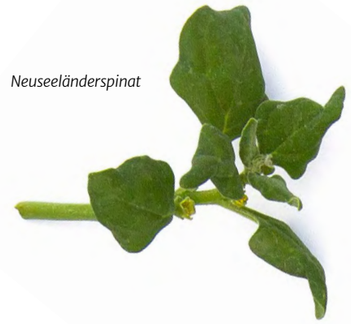
Schildampfer



Fenchel



Sauerampfer



Neuseeländerspinat



Baumspinat



Spinat



Wilde Rauke



Brennessel



Gartenmelde



Mangold



Salatrauke



Asia-Salate

„Vermeiden wir doch diesen sinnlosen Zorn!“



Marmorierte Baumwanze (Halyomorpha halys)

Sie sind neu und kaum bekannt. Sie kommen aus exotischer Ferne. Sie überfallen unsere Gärten und rauben unsere Ernte. Die Bekämpfung der „Neuen Schädlinge“ ist in aller Munde. Der Biologe und Insekten-Experte Peter Iwaniewicz plädiert für mehr Gelassenheit: Wer in und mit der Natur leben möchte, sollte seinen Garten mit der Insektenwelt teilen!

Interview: Volker Plass

Die Nacktschnecke hat ihren Spitzenplatz in der „Hitparade des Schreckens“ verloren – das aktuelle Feindbild Nr. 1 des Kleingärtners ist die Grüne Reiswanze. Was geht dem Insekten-Liebhaber durch den Kopf, wenn er von „Neuen Schädlingen“ hört?
Zuerst einmal die sprachliche Dimension, weil dieser Begriff sofort nach auslöschenden Maßnahmen eines vermeintlich unwerten Lebens verlangt. Der Mensch maßt sich offenbar an, darüber zu entscheiden, welches Lebewesen in seinem Garten einen Platz haben darf und welches nicht. Zudem ist jeder unsanfte, vernichtende Eingriff in die Natur wie ein Mikado-Spiel: Ich entferne ein Stäbchen und bringe im Extremfall ein ganzes System zum Einsturz. So ist ein Schlag gegen Insekten immer auch ein Schlag gegen die Vogelwelt!

Exotische Insekten sind aber nicht Teil unserer regionalen Natur. Das ist doch eher – um bei diesem treffenden Bild zu bleiben – ein störendes Mikado-Stäbchen, das dazugelegt wurde.
Natürlich ist das Erscheinen eines ungewohnten Zuwanderers wie der Grünen Reiswanze zuerst einmal befremdlich. So wie wir Menschen fressen auch Vögel nur das, was sie kennen, und es dauert einige Zeit, bis invasive Insekten auch von Fressfeinden akzeptiert werden. Ökosysteme waren aber immer dynamisch und Neuankömmlinge, die schon in historischen Zeiten beispielsweise über die Seidenstraße zu uns gelangt sind, wurden nach und nach integriert, sodass sich ein neues Gleichgewicht einstellen konnte. Bei der berüchtigten Kastanien-Miniermotte passiert das gerade.

Foto: xpixel/Shutterstock.com



Foto: ORF/Ursula Hummel-Berger

Peter Iwaniewicz ist Biologe und Journalist und unterrichtet an der Universität Wien Wissenschaftskommunikation. Für die Stadtzeitung FALTER schreibt er seit vielen Jahren die Kolumne „Tier der Woche“.

Für Gärtner:innen ist es aber ein Drama, wenn ihre in wochenlanger, liebevoller Arbeit großgezogenen Pflänzchen plötzlich dezimiert werden.
Das ist bei mir auch so, aber vielleicht gelingt es uns, das gelassener zu sehen: Früher gab es den sogenannten „Zehent“, den Bauern an ihren Grundherrn entrichten mussten. Welchen Zehent liefern wir heute der Natur ab, wenn wir mit ihr in Harmonie zusammenleben wollen? Gehört alles uns, und füttern wir bestenfalls Hund und Katze, oder sind wir auch bereit, etwas mit jenen Tieren zu teilen, die wir nicht in unseren Garten eingeladen haben?

„Je vielfältiger der Garten ist, umso weniger Schaden an der Gesamternte kann eine Insektenart anrichten.“
Peter Iwaniewicz

Ein Zehntel der Ernte würde man wohl abgeben, oft betrifft der Schaden aber eine ganze Kultur und es gehen beispielsweise alle Paradeiser kaputt.
Im Gegensatz zu einer Kuh, die es sich leisten kann, einen riesigen Gärtank mit tausenden verschiedenen Mikroorganismen mitzuschleppen und die so die Artenvielfalt einer ganzen Wiese verdauen kann, haben Insekten einen viel kleineren Verdauungstrakt und müssen sich auf artspezifische Futterpflanzen konzentrieren. Monokulturen sind dann für sie natürlich ein Schlaraffenland. Anders formuliert: Je vielfältiger der Garten ist, umso weniger Schaden an der Gesamternte kann eine einzelne Insektenart anrichten.

Reis- und Baumwanzen fallen aber so gut wie über alles her. Ist es da nicht verständlich, wenn sich die gärtnerische Mordlust regt?
Ja, weil Wanzen nicht Zellulose fressen, die sie im Verdauungstrakt mühsam aufspalten müssen, sondern weil sie zuckerhaltige Säfte saugen. Wenn man derartige Zusammenhänge versteht, stärkt das vielleicht auch die Toleranz diesen Insekten gegenüber, die ja wirklich kleine Wunderwerke der Natur sind.

Vom Aussterben sind diese Wanzen aber wirklich nicht betroffen. Darf man prinzipiell nicht zur Vernichtung schreiten, wenn Insekten in Massen auftreten?
Ich bin nicht religiös-ideologisch gegen das Töten und ich erschlage – pardon – entnehme selbst auch ab und zu eine Gelse, aber diesen sinnlosen Zorn sollten wir vermeiden! In meinem eigenen Garten gab es zum Beispiel einen Buchsbaum, den ich irgendwann einmal gegen ein anderes Bäumchen ausgetauscht habe, weil ich den ständigen Kampf gegen den Buchsbaumzünsler nicht führen wollte. Und wenn bei mir der Anbau von Salat oder Basilikum aufgrund der Übermacht an Nacktschnecken nicht gelingt, pflanze ich halt etwas anderes an. Zum Glück hängt ja unser Überleben nicht von unserer gärtnerischen Ernte ab und wir können uns diesen Kleinkrieg ersparen!

Ist der „schädlingsfreie“ Garten also eine Illusion?
Wir haben die Anzahl der Insekten generell schon so reduziert und uns so weit von einer intakten und in diesem Sinne vollständigen Natur entfernt, dass Insekten oft auch unnötige, irrationale Ängste in uns auslösen. Wenn man den Garten ausräumt und Chemie einsetzt, kann man sicherlich einen von Insekten ungestörten Garten betreiben. Aber warum will man im Grünen leben, wenn man unter Tieren leidet? Wenn ich nicht einmal das aushalte, ist es vielleicht besser, in ein Hochhaus zu ziehen.

Die Tonspur des gesamten Interviews finden Sie unter: www.arche-noah.at/interview

Buchtipp



Peter Iwaniewicz
Menschen, Tiere und andere Dramen – Warum wir Lämmer lieben und Asseln hassen
K&S, 2018



20 JAHRE

Lehrgang Samengärtnerei

Was einmal zum menschlichen Alltag gehörte, erlernen wir heute wieder neu.

Haferwurzel, Eiskraut, 'Grazer Krauthäuptl', 'Kremser Perle' – 6.000 Pflanzenarten mit einer unbeschreiblichen Sortenvielfalt hat der Mensch im Laufe der Geschichte gepflanzt, gezüchtet und auf den Teller gebracht. Weltweit entwickelten Bäuer:innen und Hausgärtner:innen jene Vielfalt, die ihnen schmeckte und die in ihrer Gegend gut wuchs. Heute decken nur 80 Arten 95 Prozent des weltweiten pflanzlichen Kalorienangebots ab, darunter Weizen, Reis, Mais, Kartoffeln, Soja oder Zuckerrohr. Lediglich vier große Konzerne beherrschen mehr als die Hälfte des weltweiten Saatgutmarkts.

Sie können die Sortenvielfalt vermehren!
30 Jahre ARCHE NOAH Wissen fließen in den „Lehrgang Samengärtnerei" über Anbau, Pflege und Vermehrung – bis heute in Europa einzigartig: Wie werden Blüten bestäubt? Welche Sorten können sich verkreuzen? Wie kann ich samenbürtige Krankheiten vermeiden? Wie gewinne ich eigenes Saatgut? Gerade die Klimakrise erfordert neue Blicke. Unsere Abhängigkeit von Saatgut-Konzernen lässt sich nur brechen, wenn wir lernen, Saatgut mit eigenen Händen zu vermehren!

Jubiläum!

Der 20. ARCHE NOAH Lehrgang Samengärtnerei wendet sich an interessierte Hausgärtner:innen, Bio-Landwirt:innen, Berater:innen und Landwirtschaftslehrer:innen. Er gibt Einblick in die Praxis auf unterschiedlichen Betrieben. Auch für Anfänger:innen.
www.arche-noah.at/samengaertnerei



Wir danken SPAR für die Unterstützung unserer Arbeit.



Robuste Knobläuche

in der Arche Noah Sammlung

Fotos: ARCHE NOAH (1 und 2), Doris Steinböck (3 und 4), Rupert Pessl

Der Weingarten-Knoblauch ist in Ostösterreich kulturell fest verwurzelt und auch wichtiger Teil der ARCHE NOAH Sammlung. Früher vielfach zwischen Weinreben kultiviert und fixer Bestandteil traditioneller „Hauerjausen", passt der Weingarten-Knoblauch heute auch in Ihren Garten.

Von Klaus Brugger, ARCHE NOAH Samenarchiv

Knoblauch – das ist enorme Vielfalt! Die unterschiedlichen Typen unterscheiden sich in ihrem Wuchs, in ihrer Eignung für verschiedene Standorte, aber auch in ihren kulinarischen Qualitäten – von Schärfe bis Aromaprofil. Zur genetischen Verwandtschaft und Diversität der Weingarten-Knobläuche ist wenig bekannt. In den letzten zwei Jahren hat ARCHE NOAH die eigenen Archiv-Sorten genauer untersucht.

Verschiedene Knobläuche – mit und ohne Stängel

Echter Knoblauch *(Allium sativum)* wird grob in stängelbildende und stängellose Typen eingeteilt, mit etwa zehn unterschiedlichen Sortengruppen. Im deutschsprachigen Raum finden sich vor allem stängellose Sorten der „Artichoke"-Gruppe. Sie versprechen hohe Erträge und sind gut als Pflanzgut verfügbar. Stängelbildende Typen entwickeln mittig einen Blühtrieb, an dessen Ende sich ein Blütenstand mit kleinen Zwiebelchen bildet – geschmacksintensiv, robust und gut an hiesige Standortbedingungen angepasst.

„Stängelbildend" ist auch der klassische Weingarten-Knoblauch. Durch geänderte Arbeitspraktiken ist er aus den Weingärten weitgehend verschwunden. Knoblauch lässt sich aber nicht so leicht unterkriegen und hat sich verwildert in und um Weingärten selbst erhalten.

Neues aus der ARCHE NOAH Knoblauch-Sammlung

2022 und 2023 waren Forschungsjahre im ARCHE NOAH Archiv: eine genetische Untersuchung, ein Vergleichsanbau, 23 Herkünfte – auch aus dem Erhalter:innen-Netzwerk – wurden am tschechischen Forschungsinstitut für Pflanzenbau (VÚRV) analysiert, mit dem Ziel, die Sammlung zu konsolidieren und Lücken zu schließen. Der genauere Blick zeigt: Die meisten untersuchten Weingarten-Knobläuche sind unabhängig vom Ort, von dem sie stammen, eng verwandt. Während des →



Der Weingarten-Knoblauch passt auch in Ihren Garten!

Wissen

Der aktuelle Kurs zu Knoblauch und Permazwiebeln:
www.arche-noah.at/knoblauch

Vermehrungszyklus wurden außerdem äußere Merkmale der Pflanzen aufgezeichnet. Diese optischen Unterschiede können nun erstmals den genetischen Differenzen gegenübergestellt werden – wichtige Informationen für die Erhaltung einer größtmöglichen Vielfalt.

Weingarten-Knoblauch selbst anbauen

Los geht es in der zweiten Jahreshälfte. Werden die Knoblauchzehen im Herbst „gesteckt“, können die Pflanzen die Winterfeuchte optimal nutzen. Im Frühsommer räumt der Knoblauch das Beet auch schon wieder. Das macht ihn unempfindlich gegenüber heißer und trockener werdenden Sommern. Ein Sprichwort sagt: „Der Knoblauch mag den Drescher nicht hören!“ Der „Knofl“ will also vor der Getreideernte, vor der Wintergerste, aus dem Boden. Rechtzeitiges



Weingarten-Knoblauch – fest verwurzelt in Ostösterreich und im ARCHE NOAH Archiv

Ernten ist für die Haltbarkeit wichtig. Wird zu spät ausgegraben, geht die Knolle auf und die Zehen liegen frei. Die jungen Blütenstände sollten ausgebrochen (und gegessen!) werden, um das Knollengewicht zu erhöhen. Lässt man Blütenstände stehen, können ihre Zwiebelchen später zur Vermehrung herangezogen werden. Sie bilden in ihrer ersten Saison meist ungeteilte „Rundlinge“ („Solo-Knoblauch“, „Chinesischer Knoblauch“) und erst im zweiten Jahr große Knollen mit Zehen. Dadurch werden bestimmte Schaderreger weniger leicht mitgeschleppt.

Achtung: Die Reihen gut markieren, weil die Rundlinge eventuell schwierig zu finden sind, nachdem sie etwa im Juni ihr Laub „eingezogen“ haben! Probieren Sie es aus! Unsere Mitglieder bieten viele interessante Knoblauch-Herkünfte im ARCHE NOAH Sortenhandbuch (online unter: sortenhandbuch.arche-noah.at).

Falsche Knobläuche

Der „Elefanten-Knoblauch“ ist viel enger mit dem Porree verwandt und wird oft sogar zur selben botanischen Art gezählt. Auch „Schnitt-Knoblauch“ ist gar kein Knoblauch, liefert aber wunderbar knoblauchiges Aroma und kann gut am Balkon kultiviert werden.

Am Anfang war die Neugierde

In den letzten zehn Jahren sichtete Peter Barthel unglaubliche 130 Knoblauchsorten.

Von Zoe Hackenberg, ARCHE NOAH Öffentlichkeitsarbeit



Nachdem Peter seine eigentliche Berufslaufbahn vor 20 Jahren beendete, fing alles mit einem Hausgarten in der Nähe der deutschen Stadt Bremerhaven an. Als er seinen ersten Knoblauch erntete, hielt er nur schwarze Zehen in seinen Händen – die Pflanze war komplett ausgetrocknet. Dabei sollte es nicht bleiben: Nach der Lektüre von Ron Engelands „Growing Great Garlic“ war die Neugierde geweckt und seine große Reise in die Welt des Knoblauchs nahm ihren Anfang. Im Jahr 2007 absolvierte er den ARCHE NOAH Saatgutlehrgang bei Peter Zipser, im Jahr 2013 folgte ein Züchtungsseminar von Kultursaat.

130 Sorten später

In den letzten zehn Jahren sichtete Peter insgesamt 130 Knoblauchsorten. In seinem intensivsten Jahr baute er 72 verschiedene Sorten an. 2023 waren es zur Jahreszahl passende 23 Sorten mit ungefähr 2.000 Knollen.

Durch die günstigen Bedingungen eines sandigen, durchlässigen Bodens und einen Humusaufbau mit Laub gibt es bei ihm kaum Probleme mit Krankheiten. Außer die Sommer sind zu feucht, dann kann Rostpilz auftreten. Der stört den Fachmann aber wenig und wirkt sich auch nicht auf den Ertrag aus. Seine treuesten Hilfsmittel sind ein Knoblauch-Igel, eine Walze mit Holzzapfen für die Pflanzlöcher und natürlich die Knoblauchpresse. Mit ihr entsteht im Handumdrehen sein Knoblauch-Lieblingsgericht: die Zehen gepresst mit einer Prise Salz und etwas Olivenöl auf ein Butterbrot schmieren. So einfach und so gut!



„Knobläuche sollten unter ihrem Sortennamen bekannt sein – ähnlich wie die Äpfel!“
Peter Barthel, ARCHE NOAH Mitglied

Fotos: ARCHE NOAH (1 und 2), Peter Barthel

Die richtige Schärfe und ein volles Aroma

Peters Lieblingssorten sind die milden und sehr aromatischen Rocambole Typen ’Peñasco Blue‘, ’Flögeln Blue‘ und die besonders ertragreiche Sorte ’Marino‘. Unaromatische und sehr scharfe Sorten wurden aussortiert. Gemulcht wird im Herbst mit Häckselmaterial von Gebüschen. Das hält den Boden feucht und unterdrückt Beikraut. So kann Peter bis zur Ernte bloß gemütlich das Wachsen beobachten.

Knoblaucharoma und -schärfe sind nicht nur vom Boden abhängig, der Geschmack wird auch von der Lichtsumme im Zeitraum von April bis Juli beeinflusst. Die Schärfe bildet sich durch viel Wärme, wie z. B. in Italien und Frankreich. Das Jahr 2020 war das Jahr des besten Aromas im Garten des Experten. Die wenigen Flugbewegungen während der Pandemie hatten damals für eine geringe Cirruswolkenbildung und somit für viel Licht gesorgt.

Für die Zukunft des Knoblauchs wünscht sich Peter, dass die Sortennamen bekannter und dass mehr Sorten angebaut und vermarktet werden.

Neues Gastro-Gütesiegel

Mehr Verantwortung am Teller



Parvin Razavi vom Wiener Restaurant &flora. Das Lokal wird Mitglied bei „Gaumen Hoch" sein.

Das neue Gastro-Gütesiegel „Gaumen Hoch" soll den Konsument:innen Gewissheit verschaffen: Bioqualität am Teller und verantwortungsvolle Produktion in der Region!



Wer kennt es nicht? Man besucht ein Restaurant oder Gasthaus, die Speisekarte ist verlockend, das Essen schmeckt – und trotzdem fehlt etwas Wichtiges: die Information, wo denn all die Zutaten herkommen, auf welche Weise und von wem sie produziert wurden und mit wie viel Verantwortungsbewusstsein die Wirtsleute ihr Lokal betreiben.

Punkte-Rankings gibt es in der Gastronomie viele: Prunkvolle „Sterne" oder auch „Hauben" geben Auskunft über die gastronomische Kreativität. Aber was die ökologische Seite betrifft, herrschte bislang ein Defizit.

In dieses Vakuum will nun die Initiative „Gaumen Hoch" vorstoßen – eine Gemeinschaft von Gastronom:innen und landwirtschaftlichen Produzent:innen, die sich für eine umweltfreundliche Produktion von Lebensmitteln und einen verantwortungsvollen Umgang mit diesen einsetzen.

Das neue Gütesiegel, das es in den Kategorien Gold, Silber und Bronze geben wird, soll nach unabhängig überprüften Kriterien den Konsument:innen Orientierung bieten: Bronze gibt es ab 30 Prozent biologischen Zutaten am Gesamtwareneinsatz, Silber ab 60 Prozent und für Gold müssen mindestens 90 Prozent Bio-Qualität am Teller sein. Die teilnehmenden Betriebe weisen die Bezugsquellen für alle Hauptproduktgruppen transparent aus, haben bio-zertifizierte Lieferant:innen in ihrer Region und bekennen sich zur frischen Verarbeitung von Lebensmitteln.

„Wir haben die Entstehung dieses Projekts während der letzten Monate beratend unterstützt", erklärt Volker Plass, Geschäftsführer von ARCHE NOAH, der sich darüber freut, als ein Partner von „Gaumen Hoch" Teil der Initiative zu sein: „Bezüglich der Herkunft von Lebensmitteln kann der Blick gar nicht scharf genug sein! Bei einer Weiterentwicklung der Gaumen-Hoch-Kriterien werden wir auch unsere Kompetenz bezüglich vegetarischer Vielfalt einbringen und Kontakte zu den ARCHE NOAH Vielfaltsbetrieben als Lieferant:innen einer qualitätsbewussten Gastronomie herstellen." ❧

Weitere Informationen finden Sie unter:
www.gaumenhoch.at

Fotos: Florence Stoiber



Machen Sie sich Ihre eigene Vielfalt!

Knollige Farbenpracht

Alle Jahre wieder wühlen sich ARCHE NOAH Gärtner:innen durch die Äcker auf dem „Wegwartehof", einem Waldviertler Bio-Betrieb. Dort erhalten wir unsere Erdäpfel-Sammlung mit ihrer wunderbaren lebendigen Vielfalt an Formen, Farben und Inhaltsstoffen.

VonTimo Auer, verantwortlich für die ARCHE NOAH Erdäpfel-Sammlung

Tausende Erdäpfel-Sorten weltweit haben viel zu bieten. Neben der Verwendung in der Küche arbeitet die Industrie mit besonders stärkehaltigen Sorten. Es gibt sogar Färberkartoffeln, in verschiedenen Rot-, Violett- und Blautönen – schwer zu erhalten, nicht einmal ARCHE NOAH kann sie weitergeben.

Viele Sorten mit großem Potential

Nach wie vor werden neue Sorten gezüchtet, etwa mit Resistenzen gegen Pilze oder Bakterien. Vor allem in ihrer Herkunftsregion, den südamerikanischen Anden, entstehen neue Sorten. Nicht „vegetativ" über die Knolle, sondern „generativ" über die Erdäpfel-Samen.

Nach der Blüte entstehen Beeren, und mit diesen können Sie ihr eigenes Vielfalts-Experiment beginnen (siehe Seite 22). Gut möglich, dass Ihnen zehn verschiedene Samen zehn verschiedene Sorten schenken, die stark in Form und Farbe variieren. Im ersten Jahr bilden die Pflanzen nur sehr kleine Knollen. Wenn Sie diese aber im Folgejahr erneut anbauen, schlummert im Herbst ein bunter Schatz in ihrer Gartenerde.

Die ARCHE NOAH Erdäpfel-Sammlung

165 Erdäpfel-Sorten aus dem ARCHE NOAH Archiv werden jedes Jahr vermehrt. Viele Sorten sind über Vereinsmitglieder zu uns gekommen, aus eigener Sammlung oder eigener Vermehrung einer regionalen Sorte. Solche Zugänge benennen wir nach dem Ort oder den Erhalter:innen – etwa die Sorten 'Blaue Lehner' (seit 1994 von Familie Lehner) oder 'Blaue Zillertaler' (aus einem Garten im Zillertal). →



Fotos: ARCHE NOAH, Rupert Pessl



Erdäpfel-Vielfalt

Blüte der Erdäpfel-Sorte 'Kolumbien'

15 bis 20 Knollen pro Sorte kommen jährlich in die Erde. Nach der Ernte beginnt im Keller der nächste wichtige Schritt: Die Knollen werden auf Größe, Form, Schalenbeschaffenheit, Farbe und Gesundheit kontrolliert. Nur die schönsten und gesündesten Exemplare dürfen im nächsten Jahr wieder in die Erde.

Rasch online bestellen und Erdäpfel genießen!

Im ARCHE NOAH Online-Shop warten bereits Saat-Erdäpfel für die heurige Saison. Der Versand startet Anfang April: Rotschalige 'Lange Rote aus Timelkam', festkochende 'Husar'-Erdäpfel, 'Weiße Lötschentaler' aus dem Schweizer Wallis – auch heuer haben wir viele bewährte Vielfalts-Sorten im Sortiment. Zusätzlich bieten wir fünf neue Sorten vom Biohof Loidolt – fast verloren gegangene Besonderheiten, die es sonst vermutlich nirgendwo zu kaufen gibt. Die Entscheidung fällt Ihnen schwer? Bestellen Sie einfach den beliebten bunten Sortenmix: **www.shop.arche-noah.at**

Starten Sie Ihr eigenes Vielfalts-Experiment!



Sammeln Sie die Beeren der Erdäpfelpflanze und vermehren Sie Erdäpfel aus Samen!

Und so funktioniert's:

1. Viele Sorten bilden nach der Blüte grüne bis violette, jedoch giftige Beeren. Diese werden geerntet, sobald sie zu „schrumpeln" beginnen bzw. aufgesammelt, sobald sie abfallen. Zwei Wochen nachreifen lassen!

2. Samen in ein Teesieb drücken und unter fließendem Wasser reinigen. Danach zum Trocknen auflegen!

3. Ab Jänner kann mit dem Vorziehen begonnen werden, in feinem Sand oder nährstoffarmer Anzuchterde. Erdäpfel sind Nachtschattengewächse, deshalb ist mit einer Keimdauer bis zu drei Wochen zu rechnen.

4. Weiter geht es wie mit anderen Jungpflanzen: Zeitgerecht pikieren bzw. umtopfen und bei günstigen Bedingungen Anfang Mai auspflanzen!

5. Wundern Sie sich nicht, wenn die Pflanzen kleiner sind als über die Knolle vermehrte Sorten! Auch die Knollen der ersten Ernte sind kleiner. Allerdings ist bereits gut sichtbar, was Sie im nächsten Jahr erwartet: neue Qualitäten, Farben, Formen!



Wissen
Tageskurs „Viele bunte Erdäpfel"

Der ARCHE NOAH-Kurs **„Kartoffelvielfalt anbauen, vermehren und gesund erhalten"** (6. April 2024, in Wien) begleitet Sie in eine Vielfalt, die auf kaum einem Markt zu finden ist. Für Einsteiger:innen geeignet: www.arche-noah.at/kurse-lehrgaenge

Fotos: ARCHE NOAH, MidgleyDJ/Wikimedia, Rupert Pessl



Faszination Samengärtnerei

ARCHE NOAH Samengärtner Timo Auer verrät im Interview seine liebsten Tätigkeiten und Gemüsesorten.



Timo Auer gibt sein Wissen gerne weiter und liebt die Arbeit im Freien.

Fotos: Rupert Pessl

Was magst du besonders an deiner Arbeit?
Ich bin der Hauptveranwortliche für unsere Erdäpfel-Sammlung und leite die Saatgutreinigung, maschinell und auch händisch. Das Saatgutreinigen ist zwar anstrengend und staubig, aber es ist der Lohn für die Arbeit eines ganzen Jahres und daher meine absolute Lieblingsaufgabe. Wenn die Gemüsebäuer:innen auf den Markt fahren, ist im Samenbau noch alles ungewiss. Erst wenn ich die Samen in der Hand habe, ist die Ernte wirklich eingefahren. Davor kann immer noch etwas passieren: Mäuse, Schimmel, Motten …

Wie bist du zur landwirtschaftlichen Arbeit gekommen?
Ich bin seit 2019 bei ARCHE NOAH, habe hier meine Ausbildung als Facharbeiter für Garten- und Landschaftsbau mit der Spezialisierung Gemüsebau gemacht. Zurzeit arbeite ich als Samengärtner im Gemüsebau in unseren Vermehrungsgärten in Schiltern und Langenlois. Ursprünglich komme ich aus Graz und bin in einem Haus mit Gemüsegarten aufgewachsen. Meine Großmütter waren immer schon sehr in das Gärtnern vernarrt, genauso wie meine Eltern. Diese Leidenschaft habe ich sozusagen geerbt.

Was ist deine Lieblingskultur?
Das ist eine sehr schwierige Frage für einen Gemüsegärtner. Wenn ich mich auf eine Pflanzenfamilie festlegen muss, dann sind es die Nachtschattengewächse: Paradeiser, Tamarillo, Erdäpfel, Paprika, Physalis-Arten und Chili. Die sind so vielfältig und haben einen ganz besonderen Charakter! Viele von ihnen sind giftig, gleichzeitig bringen sie aber die tollsten Geschmäcker und Aromen hervor. Wenn im Sommer die Paradeiser richtig reif sind und sich auch die ersten roten Paprika dazu gesellen, dann mache ich mir daraus am liebsten „Shakshuka", eine nordafrikanische Eierspeise.

ARCHE NOAH
Saatgut-Festival
24. Februar 2024
Wien

VHS Meidling
Längenfeldgasse 13–15, 1120 Wien
10:00 bis 17:00 Uhr

www.arche-noah.at/saatgutfestival



KAUFEN, TAUSCHEN, PLAUDERN



Garten. Frühling.

Saatgut. Festival.

Kaufen. Tauschen. Plaudern.
Entdecken Sie auch heuer wieder am ARCHE NOAH Saatgut-Festival bei zahlreichen Ausstellern die vielfältige Welt des Saatguts von Gemüse, Kräutern, Hülsenfrüchten und Blumen!
Samstag, 24. Februar 2024, 10:00–17:00 Uhr,
VHS Meidling, Längenfeldgasse 13–15, 1120 Wien
www.arche-noah.at/saatgutfestival

Webshop. Aber richtig.

Dort einkaufen, wo Ihr Geld auch Gutes bewirkt! Der ARCHE NOAH Webshop bietet **zahlreiche seltene Saatgut-Kostbarkeiten.**
Samenfest. Biologisch.
Auf Keimfähigkeit geprüft.
shop.arche-noah.at

Jungpflanzen. Verkauf.

Auch heuer warten wieder zehntausende ARCHE NOAH Jungpflanzen seltener Sorten in bester Bio-Qualität auf Ihren Einkauf.
Ab 12. April 2024, von Freitag bis Sonntag und feiertags, **im Schaugarten Schiltern.**
www.arche-noah.at/schaugarten

ARCHE NOAH