Juni 2022

Arche Noah

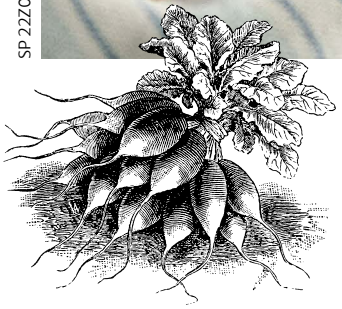
Das Magazin für Vielfalt



Kirsch. Bunt.

Wie ARCHE NOAH die Früchte unserer Kindheit rettet.

SP 22Z043077N



Radieschen

Mehr als nur kleine rote Kugeln: 70 Sorten Rettiche im ARCHE NOAH Archiv

EU-Saatgutrecht

Industrie-Zwang oder Sortenvielfalt: Eine wichtige Entscheidung steht an

Berglandroggen

Weil im eisigen Winter des Waldviertels nur der Härteste überlebt

Inhaltsverzeichnis



So bunt und vielfältig können auch Radieschen und Rettiche sein. Zeit, diese kennenzulernen!



Vom Saatgut bis zum Bier im Glas: Wenn Patente der Industrie unsere Bier-Vielfalt gefährden.



ARCHE NOAH Expertin Elisabeth Arming über die Rettung alter Kirschensorten.

3 Die Chance, zu lernen
Notwendige Transformation der Landwirtschaft

4 Vielfalt im Radieschen-Beet
Mehr als nur kleine rote Kugeln

7 Was uns am meisten erfreut?
Ihre Unterstützung für ARCHE NOAH Projekte

8 Patente auf Leben bedrohen die Vielfalt!
Vom Saatgut bis zum Bier im Glas

10 Die Spielregeln am Acker
EU-Saatgutrechts-Reform sorgt für Konflikte

12 „Worte für Kohlrabi-Geschmack fehlen uns!“
Ein Interview mit Starkoch Paul Ivić

16 Mehr als ein Schaugarten
ARCHE NOAH freut sich auf Ihren Besuch!

18 Die Schönheit der Samenkörner
Juwelen aus dem Schatz von ARCHE NOAH

20 Hundertjährige Bäume werden wieder jung
Wie Elisabeth Arming alte Kirschensorten rettet

24 Unser Saatgut in unseren vielen Händen
Das ARCHE NOAH Erhalter-Netzwerk

27 Eine Zwiebel geht auf Reise
Internationale Saatgut-Zusammenarbeit

28 Der Berglandroggen als Überlebenskünstler
Wenn alte Getreidesorten neue Chancen bieten

31 Einblicke
Neues aus dem Verein

32 Der Geschmack des Winters
Frisches Grün für dunkle Zeiten

34 Gutes Tun!
Mit Ihrem Testament übers eigene Leben hinaus

35 Wertpapier für Ihre Schätze
Ein Saatgut-Sackerl zum Selbermachen

Impressum: ARCHE NOAH – Das Magazin für Vielfalt, Juni 2022
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: Marlies Felfernig, Johanna Gillinger (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

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

Fotos: ARCHE NOAH, iStock.com/Martin-dm, Andreas Spornberger, Rupert Pessl





Die Chance, zu lernen

Nicht nur der schreckliche Krieg in der Ukraine zeigt: Eine grundlegende Transformation unserer Landwirtschaft hin zu mehr Nachhaltigkeit und Widerstandskraft ist heute notwendiger denn je!

Sollte das alte Sprichwort stimmen, dass der Mensch vorrangig „durch Schaden klug“ wird, bietet die derzeitige Situation wirklich große Chancen für Lernerfolge. Binnen weniger Wochen hat uns Wladimir Putin eindrucksvoll vor Augen geführt, in welch fataler Abhängigkeit von russischem Erdgas sich Europa befindet. Nicht nur die mit plötzlichen Lieferstopps erpressbare Industrie sitzt jetzt in der Falle. Auch die Preise synthetischer Düngemittel, für deren Produktion Erdgas verwendet wird, und damit die Lebensmittelpreise generell sind regelrecht in die Höhe geschossen.

Solange alles irgendwie gut geht, ist ja speziell in Österreich das Verdrängen eindringlichster Warnungen fast schon Teil der nationalen Identität. Drei Jahrzehnte vermeintlicher Friede nach dem Kalten Krieg und eine fortschreitende Globalisierung haben aus einer regionalen Nahrungsmittelversorgung einen international fragmentierten, fast schon industriellen Produktionsprozess gemacht. Dass wir heute nicht nur Energieträger wie Öl und Gas, Agrar-Chemie und Tierfutter sondern auch Lebensmittel rund um die halbe Welt oder zumindest quer durch Europa transportieren, kümmert so lange niemanden, bis diese Versorgungsstrukturen aufgrund einer Krise plötzlich zusammenbrechen.

Wir befinden uns aber nicht nur in einer Abhängigkeit von verrückt gewordenen, mörderischen Diktatoren. Wir haben auch in anderen Bereichen unsere Selbstversorgungsfähigkeit leichtfertig aus der Hand gegeben. Das Saatgut und die Pflanzenzüchtung waren früher einmal in den Händen der Bäuerinnen und Bauern – heute dominieren nur zehn internationale Konzerne drei Viertel des Saatgut-Weltmarkts. Und deren Profitgier kennt keine Grenzen, wie Sie in zwei eindrucksvollen Geschichten über Saatgut-Patente und das EU-Saatgutrecht auf den Seiten 8 bis 11 dieses Magazins lesen können.

Eine grundlegende Transformation unserer Landwirtschaft hin zu mehr Nachhaltigkeit und Widerstandskraft ist heute notwendiger denn je! Denn die eskalierende Klimakatastrophe, eines der größten Artensterben der Erdgeschichte, das wir derzeit erleben, und die Vergiftung unserer Böden sind weitere mahnende Zeichen, dass wir so nicht weitertun dürfen.

Die positive Nachricht: Unser derzeitiger Lebensstil ist derart verschwenderisch, dass schon ein klein wenig Vernunft ausreichend für ganz grundlegende Verbesserungen wäre. Nur zwei Zahlen: Wir könnten den gesamten österreichischen Nahrungsmittelbedarf mit regionalem Bio-Landbau decken, würden wir entweder unseren Fleischkonsum um nur 10 % senken, oder vermeidbare Lebensmittelabfälle um 25 % reduzieren. Welch eine gute Ausgangsbasis, um jetzt endlich mit einschneidenden Reformen zu beginnen und ein Karl Kraus zugeschriebenes Zitat zu widerlegen, dass Österreich eine Nation sei, die durch Schaden immer dümmer werde!

Wir wünschen Ihnen eine unterhaltsame Lektüre des neu gestalteten ARCHE NOAH Magazins!

Volker Plass – Geschäftsführung
Verein ARCHE NOAH

Vielfalt im Radieschen-Beet

Mehr als nur kleine rote Kugeln

Einfache Garnierung und langweilige Rohkost? Radieschen und Rettiche können mehr als das. Im ARCHE NOAH Samenarchiv hüten wir einen Schatz von mehr als 70 Sorten. Diese unterscheiden sich deutlich in ihrem Geschmack, ihrer Farbe und ihrem Aussehen. Zeit für eine Imagepolitur!

Radieschen und Rettiche haben in Österreich eine lange Anbautradition und waren früher in der Küche ein beliebtes regionales Gemüse. Die Sortenvielfalt reichte dabei weit. Doch heute lässt sich diese Fülle in Europa nur mehr selten finden. ARCHE NOAH möchte diesen Schatz in den Gärten wieder lebendig machen. So gibt es in der ARCHE NOAH Sammlung bereits eine große Zahl an Sorten, die unterschiedlicher in ihrem Aussehen nicht sein könnten: vom großknolligen, roten Radieschen 'Riesen von Aspern' über schwarze Winterrettiche bis hin zu dem beliebten rosa Exemplar 'Grazer Treib', welches schnell erntereif ist.

Neben österreichischen Lokalsorten werden auch Besonderheiten erhalten, wie die Rettich-Sorte 'Ägyptische', der die sonst übliche raue Behaarung fehlt und deren Grün dadurch angenehm zu essen ist. Lernen Sie mit uns die weltweite Sortenvielfalt von Radieschen und Rettichen kennen und probieren Sie im Garten oder am Balkon eine neue Sorte aus!

Farben, Formen, Ferner Osten

Rettich ist mehrfach in Europa und in Asien domestiziert worden und existiert in verschiedenen Rot-, Violett-, Gelb- und Brauntönen sowie in Grün, Weiß, Schwarz und Grau. China ist Heimat bunter, oft milder und süßer Rettiche, die auch gerne zur Herstellung von Lebensmittelfarbe verwendet werden. In Japan wiederum sind Sorten mit über einem Meter Länge *(Moriguchi daikon)* oder einem Gewicht von mehr als 10 Kilogramm *(Sakurajima daikon)* daheim.

Sind Radieschen und Rettiche ident?

Der Rettich im weiteren Sinn – die Art *Raphanus sativus* – umfasst Radies(chen) und den „eigentlichen" Rettich. Radieschen einerseits sind kleine, raschwüchsige Sorten, sogenannte „Monatsrettiche", Rettiche andererseits sind im engeren Sinn größere, längerlebige Typen, die meist zweijährig vermehrt werden. Nur vom Mairettich wird, wie vom Radieschen, schon im ersten Jahr Saatgut gewonnen.

Ein Jahr voll Rettich

Im Frühjahr gesäte Rettiche gehen oft sofort in Blüte, während viele Radieschen beinahe ganzjährig gedeihen. Im Sommer steigt das Risiko für schnelles „Pelzigwerden", also dass die Knolle im Inneren durch Luft im Gewebe schwammig wird. Gleichmäßige Wasserversorgung und eine frühe Ernte beugen dem vor. Werden sowohl raschwüchsige Radieschen als auch kälteunempfindliche und lagerfähige Winterrettiche angebaut, ist die Selbstversorgung das ganze Jahr über möglich und bringt Abwechslung in die Küche und auf den Teller. →



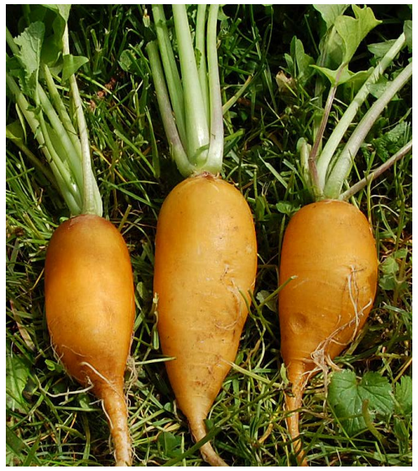


Bild oben: Radieschen mit verschiedenen Rot- und Violett-Tönen
Bild unten: Gelbe Sorte 'Zluta'

Für den eigenen Garten

Haben Sie Lust bekommen sich an neue Radieschen- oder Rettich-Sorten zu wagen? Noch bis Mitte August können diese ganz einfach im Garten oder auch im Balkonkistl angebaut werden. Schmökern Sie nach bunten Radieschen und Rettichen im ARCHE NOAH Online-Shop unter **shop.arche-noah.at** oder im Online-Sortenhandbuch unter **sortenhandbuch.arche-noah.at**



Fotos: ARCHE NOAH



Vielseitig verwendbar

Im jeweils richtigen Stadium lässt sich beinahe jeder Teil der Rettich-Pflanze kulinarisch verwerten. Blätter werden zu Salaten und Pesto, fermentiert wie im koreanischen Gericht Kimchi, oder durch Trocknung konserviert. Junge Früchte werden gerne direkt genascht, wie zum Beispiel der langschotige „Rattenschwanzrettich“. Abseits des Gaumens sind Rettiche als multifunktionale Gründüngung, als Futterpflanze oder als Ölfrucht für die Kosmetik gut geeignet.

Rezepte? Mehr als nur Beilage zum Bier!

Auch den bekannten Knollen und Wurzeln mag manch eine:r in der Küche ratlos gegenüberstehen: Radieschen bloß aufs Brot, Rettich nur zum Bier? Ein Blick in alte Koch- und Gartenbücher zeigt, dass Rettiche hierzulande auch Teil der warmen Winterküche waren – inklusive Radieschen-Suppe. Genauso lohnt sich der Blick in kulinarische Traditionen Ostasiens. So mag man aus japanischen Restaurants geriebenen Rettich *(Daikon oroshi)* kennen, der mit Rettichkren (siehe Rezept-Kasten) einen österreichischen Verwandten hat.

Neue Bekanntschaften

Durch die Vielfalt, die im Laufe tausender Jahre der Züchtungsgeschichte entstanden ist, bietet der Rettich große Möglichkeiten, beim Kochen, Gärtnern und Entwickeln neuer Sorten kreativ zu werden. Das Anbauen und Züchten von Rettichen ist auch bei wenig Platz möglich: Die Pflanzen können zwischen anderen Kulturen und als Beeteinfassung wachsen, kompakte Radieschen sogar im Balkonkistl. Auch Kochtopf, Salatschüssel und Fermentiergefäß freuen sich über neue Bekanntschaften. Der Rettich ruft! ❧





Bild oben: Die Sorte ’Red Meat‘ ist ein Gaumen- und Augenschmaus.
Bild Mitte: Der „Rattenschwanzrettich“ bildet nach der Blüte lange Früchte.
Bild unten: Auch die Wurzeln und das Grün können bei Radieschen kulinarisch verwertet werden.

Rettichkren



Inspiriert von einem Rezept aus dem Buch „Rettich und Radies“, erschienen im Jahr 1921.
Der Rettich wird geschält, gerieben und mit Essig und Öl angemacht. Ein geriebener Apfel und nach Geschmack auch etwas Honig verfeinert den Rettichkren. Das Buch empfiehlt den Rettichkren zu gekochtem Rindfleisch oder geräucherter Forelle. Er begleitet auch hervorragend ein Rote-Rüben-Carpaccio oder ein buntes Gemüse-Gröstl. **Guten Appetit!**

Fotos: Doris Steinböck, ARCHE NOAH (2 und 3)

Was uns am meisten erfreut?

Ihre Unterstützung!

Eine wiederentdeckte Apfelsorte? Regen nach wochenlanger Trockenheit? Das alles ist schön. Aber genauso stärkend wirkt, dass Sie an unserer Seite sind! Sehen Sie selbst, was Sie alles mit uns ermöglicht haben.



Schatzkammer mit minus 20 °C

Mit der Finanzierung der neuen Gefrierkammer zur Absicherung der Saatgutsammlung fiel uns ein Stein vom Herzen. Seit längerem war klar, dass normale Tiefkühlschränke kein wirklich geeigneter Aufbewahrungsort sind. Letztes Jahr haben über 2.000 Spender:innen die Errichtung einer professionellen, alarmgesicherten Tiefkühlanlage ermöglicht. Durch das Einfrieren können vor allem kurzlebige Arten länger keimfähig bleiben. Jetzt sind wir mit viel Platz und effizienter Logistik wieder gut aufgestellt.

Sortenreine Vermehrung im Isolationstunnel



Zahlreiche ARCHE NOAH Fans haben reagiert, als wir vor drei Jahren dringend unsere Isolationstunnel für die Vermehrung insektenbestäubter Kulturen wie Karotten, Radieschen, Kohl und Sellerie erneuern mussten. Obwohl die Finanzierung dank Ihrer Mithilfe möglich war, wurde es noch einmal knapp: Im ersten Corona-Lockdown 2020 konnten die Lieferzeiten nicht eingehalten werden. Aufgestellt haben wir die Tunnel dann gerade noch vor der Kohlblüte, und die sortenreine Vermehrung war gesichert.



Das Projekt „Bauernparadeiser“ fruchtet

Durch hunderte Patenschaften ist das Projekt „Bauernparadeiser“ möglich. Seit zwölf Jahren züchten Bio-Landwirt:innen sowie Gärtner:innen in ihren Betrieben Paradeiser-Sorten, die standortgerecht, gesund und geschmackvoll sind. ARCHE NOAH koordiniert dieses Projekt, berät und dokumentiert die Ergebnisse. Jetzt konnten erste Jungpflanzen mit eigenem Logo in den Verkauf gebracht werden. Sie wollen das Projekt unterstützen? Steigen Sie als Paradeiser-Patin oder -Pate mit ein! www.paradeiserpate.at ❧

Nur mit Ihrer Unterstützung kommen wir voran!
Die Vermehrung hunderter Gemüse, Kräuter und Feldfrüchte wird erst durch die Unterstützung vieler Förderer möglich. Mit 48 Euro können wir eine Sorte einen Monat lang betreuen. Einfach QR-Code scannen oder unser Spendenkonto AT40 2022 8000 0019 8291 nutzen.

IHRE SPENDE IST STEUERLICH ABSETZBAR
Reg. Nr. NT2242

Fotos: Rupert Pessl, ARCHE NOAH (2 und 3)

Vom Saatgut bis zum Bier im Glas:

Patente auf Leben bedrohen die Vielfalt!

Sind Sie heuer schon gemütlich mit einem kühlen Bier im Gastgarten einer kleinen Privatbrauerei gesessen? Haben Sie gemeinsam mit Ihren Freund:innen die bunte Vielfalt österreichischer Bier-Sorten genossen? Dann haben wir eine gute und eine schlechte Nachricht für Sie.

Die schlechte: Sowohl der gute Biergeschmack als auch die Vielfalt im Garten sind langfristig bedroht. Große Konzerne melden Patente auf herkömmlich gezüchtetes Saatgut, Pflanzen und Lebensmittel an, obwohl solche Patente eigentlich verboten sind. Trotzdem haben sich BASF, Bayer, Carlsberg, Corteva, Heineken oder Syngenta bereits Exklusivrechte auf Tomaten, Salat, Braugerste und Bier gesichert.

Bei der Braugerste wurden Patente auf spezielle Eigenschaften beantragt. So geht es beispielsweise darum, dass eine Gerstenpflanze ein bestimmtes, natürlich vorkommendes Enzym in deutlich geringerem Ausmaß produziert als übliche Sorten. Die Patente sollen noch dazu unabhängig davon gelten, wie diese Eigenschaft entstanden ist.

Problematisch wird es unter anderem, wenn zufällig entstandene Mutationen, wie in diesem Fall bei der Braugerste, patentiert werden. Dann müssen kleine Züchter:innen, Bauern und Bäuerinnen, aber auch alle Bier-Liebhaber:innen die negativen Konsequenzen tragen. Die Gersten-Patente haben schließlich vor allem einen Zweck: großen Konzernen noch mehr Geld und noch mehr Macht über die kleinere, lokale Konkurrenz einzubringen.

Wir haben aber auch eine gute Nachricht: Europaweit gibt es eine wachsende Bewegung gegen diesen Missbrauch des Patentrechts – und ARCHE NOAH ist ein wichtiger Teil davon!

Gemeinsam gegen Eintönigkeit

Landwirt:innen oder kleinere Unternehmen können nicht mehr frei über die Vielfalt an Sorten und Geschmäckern verfügen – zu Lasten von uns allen. Juristische Unsicherheit und weniger Sorten, mit denen gezüchtet werden kann, führen zu weniger Vielfalt und weniger Geschmack. Angesichts neuer Patente wächst der Widerstand. Europaweit unterstützen bereits fast 250.000 Menschen, von Bäuerinnen und Bauern, Umweltorganisationen und Saatgut-Initiativen bis hin zu den „Unabhängigen Privatbrauereien Österreichs“ unsere Arbeit gegen Patente.



Grafik: More Vector/Shutterstock.com

Grafik: Genzi/Shutterstock.com, Fotos: F & Z Dottenfelderhof, Elias Jerusalem, ARCHE NOAH, Rupert Pessl

Diese Patente auf Pflanzen haben massive Auswirkungen auf …

Patente NEIN Danke!



die Getreidezüchtung

„Wenn ich mit der patentierten Gerste züchte oder in meinen Züchtungen im Patent beschriebene Eigenschaften entstehen, werden diese ebenfalls kontrolliert. Ich muss dann dafür zahlen oder auf die Nutzung verzichten! Das ist mit den Prinzipien der Öko-Züchtung nicht vereinbar und der essentielle Genpool wird stark eingeschränkt.“

Kathrin Buhmann, F & Z Dottenfelderhof



die Brauereien

„Wir wehren uns gegen die Patentierung von Rohstoffen, die gleichschmeckende Biere bedeuten können. Diese Patente umfassen die Gerstenpflanze, das Saatgut und sogar das Bier im Glas. Das dürfen wir nicht zulassen, denn gerade Gerste schafft durch ihre Vielfalt die Charakteristik unserer Biere. Es braucht eine klare gesetzliche Lösung.“

Nikolaus Riegler, Eigentümer der Privatbrauerei Hirt



die Konsument:innen

„Wenn sich große Konzerne Patente auf Leben sichern, betrifft das auch die Vielfalt auf unseren Tellern und das Bier im Glas. Gemeinsam mit immer mehr Menschen fordern wir die zuständigen Minister:innen in ganz Europa auf, diesen Missbrauch des Patentrechts zu stoppen. Unterstützen Sie unsere Arbeit auf www.keinpatentaufsaatgut.at!“

Dagmar Urban, Leiterin ARCHE NOAH Saatgutpolitik



die Landwirtschaft

„Als Bäuerin hoffe ich, dass diese Patente gestoppt werden. Sie haben negative Auswirkungen auf meine Arbeit: Patente machen es mir unmöglich, mich frei zu entscheiden, mit welchen Sorten ich weiterzüchten will, wenn diese einen besonderen Geschmack oder eine Robustheit gegen eine bestimmte Krankheit mit sich bringen.“

Franziska Lerch, Bio-Bauernhof Lerchenhof

Gemeinsam jetzt handeln!

Erheben Sie auf **www.keinpatentaufsaatgut.at** Ihre Stimme! Die Rettung der Vielfalt muss endlich ernstgenommen werden, die zuständigen Minister:innen müssen den Missbrauch des Patentrechts stoppen!

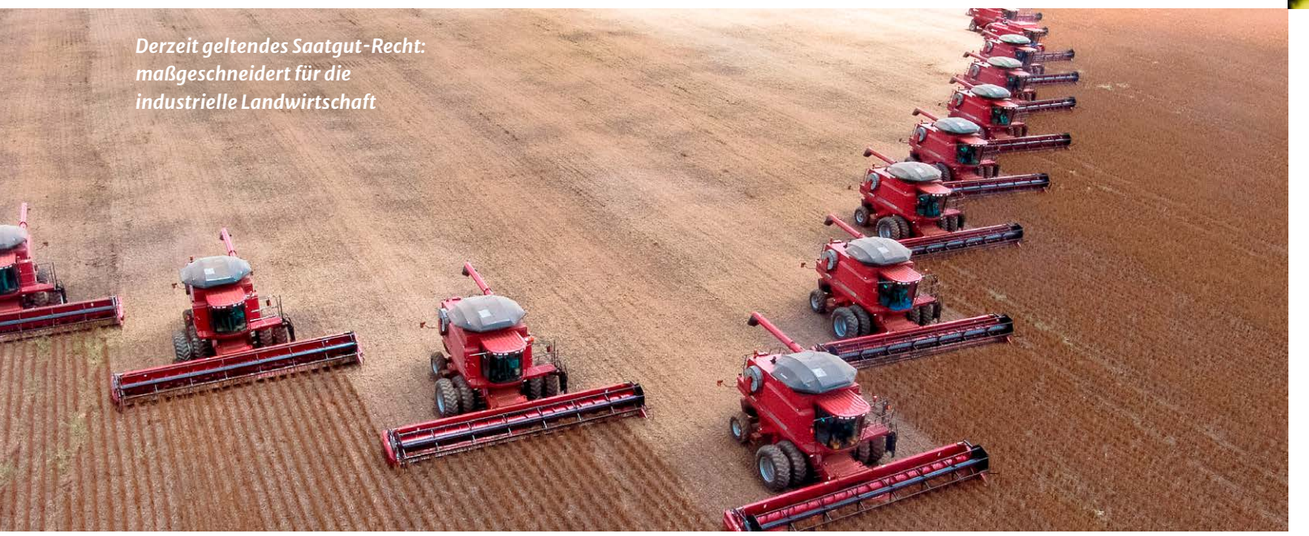
Alles, was Recht ist!

Die Spielregeln am Acker

Saatgut spielt für eine nachhaltige Landwirtschaft eine wesentliche Rolle, denn es ist der Ursprung der Ernährung. Nun steht die Entscheidung an, ob vielfältiges Saatgut zukünftig für alle verfügbar sein wird. Bei der EU-Saatgutrechts-Reform geht es um die Zukunft unserer Ernährung, um das bäuerliche Recht auf frei verfügbares Saatgut sowie um Vielfalt in den Gärten und auf den Feldern.



Mit Sortenvielfalt und Biodiversität zu einer widerstandsfähigen Landwirtschaft



Derzeit geltendes Saatgut-Recht: maßgeschneidert für die industrielle Landwirtschaft

Ist ein aus den 1960er Jahren stammendes EU-Saatgutrecht heute noch zeitgemäß? Die Regeln wurden auf standardisiertes Industriesaatgut zugeschnitten und schränken die Vielfalt auf dem Acker, im Garten und auf unseren Tellern drastisch ein. Dabei sind laut der Welternährungsorganisation FAO seit 1990 bereits 75 Prozent der weltweiten Kulturpflanzen-Vielfalt verloren gegangen. „Das EU-Saatgutrecht ist mitverantwortlich für einen enormen Verlust biologischer Vielfalt und lässt Bäuer:innen bei der Anpassung an die Klimakrise im Stich“, betont Magdalena Prieler, Politik-Referentin von ARCHE NOAH.

2014 konnte ein Versuch, das Saatgutrecht noch enger an Industrie-Interessen auszurichten, nach einer europaweiten Kampagne von ARCHE NOAH und ihren Partnerorganisationen abgewehrt werden. In der aktuellen Debatte fordert ARCHE NOAH: Die EU-Kommission muss sich bei der Saatgutrechts-Reform um das Wohl aller Bürger:innen anstatt um Interessen der Agrar-Industrie kümmern. Das ursprünglich aus den 1960er Jahren stammende Gesetzeswerk hatte Produktivitätssteigerungen und die Schaffung einer konkurrenzfähigen Saatgut-Industrie zum Ziel. Mittlerweile stellen sich aber ganz andere Probleme, zu deren Lösung das neue Saatgutrecht seine Beiträge leisten muss.

Reform für resiliente Landwirtschaft

Im schlimmsten Fall wird vieles zerstört: Von der EU-Kommission wurden drei sehr unterschiedliche Reform-Optionen des Saatgutrechts vorgestellt. Eine davon verbietet sogar den Verkauf von vielfältigem, regionalem Saatgut und ignoriert das Recht auf freien Tausch. Neben dieser rückschrittlichen Option gibt es zumindest eine Option, die zartes Potential zeigt. Anstatt zögerlicher Ansätze braucht es jedoch eine echte Vielfalts-Option. Landwirtschaft darf nicht auf Industrie-Saatgut und Monokulturen beschränkt werden, die uns von ressourcenintensiven und giftigen Pestiziden und Düngemitteln abhängig machen. Im EU-Saatgutrecht müssen Antworten auf die Klimakrise und den Verlust natürlicher und landwirtschaftlicher Vielfalt gefunden werden. Nur ein Saatgutrecht, das Vielfalt fördert, hilft uns, mit Wetterextremen zurechtzukommen und umweltfreundlicher zu wirtschaften.

Die ARCHE NOAH-Forderungen

Kulturpflanzen-Vielfalt ist wichtig, um in Zeiten des Klimawandels widerstandsfähige Kulturlandschaften zu schaffen und unsere Ernährung zu sichern. ARCHE NOAH stellt somit folgende Forderungen:

- Konsequente Förderung der Kulturpflanzen-Vielfalt auf den Feldern und in den Gärten
- Ende der Überregulierung von Erhaltungsarbeit und Hobbygärten
- Umsetzung des bäuerlichen Rechts, eigenes Saatgut zu ernten, zu nutzen, zu tauschen und zu verkaufen
- Gleichberechtigter Marktzugang für Vielfalts-Sorten

Auch angesichts des starken Industrie-Lobbyings für den Einsatz von „Neuer Gentechnik“ auf Feldern in der Europäischen Union ist ein vielfaltsförderndes Saatgutrecht zentral. Im Gegensatz zum vermeintlichen Problemlöser „Neue Gentechnik“ hilft Kulturpflanzen-Vielfalt tatsächlich bei der Anpassung an die Klimakrise und ist gleichzeitig Grundstein für eine nachhaltige, widerstandsfähige Landwirtschaft. Allerdings nur, wenn das EU-Saatgutrecht das erlaubt. ❧

ARCHE NOAH informiert
Erfahren Sie regelmäßig die aktuellen politischen Entwicklungen in unserem Newsletter und auf unserer Website unter www.arche-noah.at/politik

Einscannen und Newsletter abonnieren!

Fotos: Alf Ribeiro – stock.adobe.com, Jacob Lund – stock.adobe.com, Rupert Pessl



Saatgutvermehrung – Ihr politischer Akt

Saatgutvermehrung ist in Zeiten wie diesen nicht nur ein Teil der Selbstversorgung, sondern auch ein politischer Akt als Gegengewicht zur Vormachtstellung von Saatgut-Konzernen. Erlernen Sie die Saatgutgewinnung und Sortenentwicklung in Theorie und Praxis bei unseren **Kursen und Lehrgängen zur Samengärtnerei:** www.arche-noah.at/seminare

Verkostung aller Feinheiten

„Die Worte für Kohlrabi-Geschmack fehlen uns!“

Paul Ivić, Tiroler Koch mit kroatischen Wurzeln, erfand nach einem Burnout seinen Kochstil neu und zelebriert seit Jahren vegetarische Gourmetküche mit großem Erfolg. Wenn der Haubenkoch von seiner Arbeit erzählt, spürt man seine Leidenschaft für qualitätsvolle Zutaten. Mit ARCHE NOAH sprach er über die Bedeutung von Biodiversität, nachhaltiger Landwirtschaft und vielfältigen Geschmäckern.



„Auch Menschen mit geringem Einkommen sollen die Möglichkeit haben, sich von Bio-Lebensmitteln zu ernähren.“

Paul Ivić im Kurzportrait

Nach seiner Ausbildung im Tiroler Serfaus kochte Paul Ivić in gehobenen Hotels in Vorarlberg, Tirol und Salzburg, später dann in Deutschland, der Schweiz und Spanien. Seit 2011 ist der Befürworter biodynamischer Landwirtschaft Küchenchef und Geschäftsführer des vegetarischen Restaurants TIAN in Wien. Ivić ist der einzige Koch Österreichs, der mit rein vegetarischer Küche einen Michelin-Stern erkocht hat. Weltweit gibt es nur vier vegetarische Restaurants mit dieser Auszeichnung.
2021 war Paul Ivić als Koch zu Gast in der ARCHE NOAH Gartenküche.

ARCHE NOAH setzt sich seit über 30 Jahren für die Vielfalt in den Gärten ein. Was für eine Bedeutung hat diese Arbeit für die Gastronomie?
Paul Ivić: Wenn man sich intensiv mit Lebensmitteln beschäftigt, führt kein Weg an ARCHE NOAH vorbei. Man lernt dann immer mehr zu schätzen, welche gute Arbeit ihr leistet. Wir brauchen Biodiversität, wir brauchen Vielfalt und Abwechslung. Österreich hat so vielschichtige Klimazonen, es ist höchst interessant damit zu arbeiten. ARCHE NOAH leistet einen enormen Beitrag zur Erhaltung seltener Sorten und kulinarischer Individualität. Ohne diese Pionierarbeit wäre meine Küche nicht möglich.

Du engagierst dich für nachhaltige Lebensmittelproduktion und Landwirtschaft. Was läuft hier falsch und muss sich ändern?
Ich sehe mehrere Systemfehler. Es beginnt damit, dass Lebensmittel, die uns und der Natur schaden, viel zu billig sind. Hingegen sind Lebensmittel, die für uns und die Natur gut sind, für viele nicht leistbar. Das müsste umgekehrt sein. Nicht nur für die Gastronomie. Auch Menschen mit geringem Einkommen sollen die Möglichkeit haben, sich von Bio-Lebensmitteln zu ernähren.

Ein weiterer Systemfehler besteht darin, dass wir durch die derzeitige industrielle Landwirtschaft sehr viele Dinge kaputt machen. Die Avocado beispielsweise ist eine großartige Frucht mit vielen Möglichkeiten in der Küche. Aber ihr Anbau verursacht große Probleme. Massentierhaltung ist ein weiteres Beispiel. Unser Essen und Konsumverhalten haben große Auswirkungen auf unsere Ökologie, Ökonomie, unser Sozialverhalten und unsere Gesundheit.

Diese Systemfehler müssen wir beheben. Als Einzelperson kann man auch etwas dazu beitragen. Aber noch wichtiger sind politische Entscheidungen. Hier passiert zu wenig und finanzstarke Konzerne haben zu sehr das Sagen. Wir dürfen unsere Ernährung nicht diesen Konzernen überlassen, die mit Patenten unsere Nahrungsmittel gleich machen wollen. Das ist sehr wichtig.

Welche Rolle spielt hier die Gastronomie?
Wir Gastronom:innen müssen erkennen, dass wir großen Einfluss darauf haben, wie unsere Landwirtschaft aussieht. Viele Kolleg:innen argumentieren mit dem Einkaufspreis. Da muss ich dagegenhalten: Wer alles verwertet, steigt am Ende günstiger aus. Außerdem können Gastronom:innen ihre Gäste mit dem Geschmack hochwertiger Lebensmittel abholen und damit überzeugen, anders zu denken und zu handeln. Wir im TIAN arbeiten zusammen mit Bäuerinnen und Bauern aus der Umgebung und kochen nur Gemüse höchster Qualität, dessen Herkunft wir kennen. So unterstützen wir kleine Landwirtschaftsbetriebe. Auch das ist unsere Verantwortung in der Gastronomie.

Gibt es Trends in der Gastronomie, die für dich in die richtige Richtung gehen?
Momentan sieht man viel Fermentation, aber das ist ja keine neue Erfindung. Ebenso No-Waste, also alles zu verwerten, nichts wegzuwerfen. Früher war das eine →



Fotos: Rupert Pessl, Ingo Pertramer

Selbstverständlichkeit und jetzt greifen wir das endlich wieder auf. Für mich ist das kein Trend, sondern eine Notwendigkeit. Das gleiche gilt auch für einen höheren Anteil an pflanzlicher Kost. Nicht, weil wir ein vegetarisches Restaurant sind, sondern weil wir wirklich etwas bewirken und verändern wollen. Mehr hochwertiges pflanzliches Essen führt dazu, dass du gesünder bist und dich wohler fühlst. Es gibt so viele unterschiedliche Ernährungskulturen, aber in keiner ist ein überdurchschnittlicher Fleischkonsum empfohlen.

Wenn wieder mehr Menschen Wert auf Qualität legen, mehr darauf achten, was sie zu sich nehmen, dann verändern wir auch was. Ich mache außerdem nur noch Dinge, hinter denen ich hundertprozentig stehe. Bio-Landwirtschaft gehört dazu, genmanipulierte Lebensmittel nicht. Unser Gemüse und Obst sollen so schmecken wie zu der Zeit, als ich als Kind durch die Felder gelaufen bin und überall gekostet habe.

Im TIAN zauberst du vegetarische Spitzenküche. Wolltest du schon immer vegetarisch kochen?
Ich hatte schon im Alter von 20 Jahren den Gedanken, vegetarisch zu kochen. Es sollte aber noch einige Jahre dauern, bis es soweit war. Anfang 30 fühlte ich mich wie in einem Hamsterrad, dann kam ein Burnout. Auslöser war sicherlich, dass es nur noch darum ging, möglichst billig zu kochen. Die Qualität und der Spaß an der Arbeit sind komplett auf der Strecke geblieben. Dann kam die Diagnose Herzkranzverengung. Ich habe meine Ernährung komplett umgestellt und dadurch die angedrohte Herzoperation vermieden. Dazu habe ich gelernt, dass ich mir selbst etwas wert sein muss. Ich habe mich damals ein ganzes Jahr vegetarisch ernährt und meine Herzprobleme sind verschwunden. Bis dahin war mir egal gewesen, was ich einkaufe. Ich habe nur geschaut, dass ich die besten Zahlen habe, und dabei meine Lebensfreude verloren. Dann kam aber das TIAN und die Chance für vegetarische Küche. Mit Christian Halper *(Anm.: Gründer und Eigentümer des TIAN)* habe ich mich weiterentwickeln und mein Bewusstsein für hochwertige Bio-Produkte schärfen können.



Hast du ein ARCHE NOAH Lieblingsgemüse? Wie würdest du es zubereiten?
Ich habe kein Lieblingsgemüse in dem Sinne. Das Schöne an Gemüse ist, dass es eine Saison hat und ständig etwas Neues entdeckt werden kann. Wir brauchen Vielfalt in der Küche, damit die junge Generation in der Berufsschule merkt, es gibt nicht nur Karotten und Tomaten.

Machst du auch Gemüse-Verkostungen wie ARCHE NOAH um Geschmäcker zu vergleichen?
Ja, das mache ich mit meinem Team. Wenn auch aus zeitlichen Gründen nicht in der Regelmäßigkeit, in der man sich das wünschen würde. Wir haben letztes Jahr zum Beispiel zwölf verschiedene Selleries probiert. Das war irrsinnig spannend, unterschiedliche Sorten aus unterschiedlichen Anbaugebieten zu verkosten. Es passt nicht jeder Sellerie in jedes Selleriegericht. Da gibt es geschmacklich große Unterschiede und da muss man auch lernen, welches Gericht mit welchem Lebensmittel harmoniert. Was ich vermisse, ist jemand, der uns eine Geschmacks-Sensorik für Gemüse beibringt. Bei Wein oder Fleisch können wir schon viel mehr beschreiben. Wir wollten einmal Kohlrabi beschreiben und haben auch die Unterschiede geschmeckt. Aber die Worte, um das zu beschreiben, die haben uns gefehlt.

Und was kochst du am liebsten zu Hause, wenn es schnell gehen muss?
Da brauche ich nicht lange überlegen: gekochte Kartoffeln mit Leinöl und Parmesan. Wenn die Zutaten frisch und hochqualitativ sind, ist das purer Genuss. Gutes Essen ist für mich Lebensqualität.



So können Bohnen schmecken: nach Maroni, Nuss und Zitrus

Mit dem Spitzenkoch Johann Reisinger verkosteten wir zwanzig verschiedene Bohnensorten und lernten Bohnen noch einmal neu kennen.



Das Fazit der Verkoster:innen: Käferbohnen schmecken besser im ausgereiften Zustand, während Augen- und Mondbohnen vor allem als Auskernbohnen begeistern.

ARCHE NOAH will wenig bekannte Kulturpflanzen wieder auf unsere Teller bringen und organisiert daher Verkostungen für Gastronom:innen.

Letzten Herbst waren die Bohnen an der Reihe. Wir wollten neben verschiedenen Sorten Garten- und Käferbohnen vor allem das kulinarische Potential der Augen- und Mondbohnen entdecken. Mehrere Töpfe standen auf dem Herd, in jedem garte eine andere Bohnensorte. Verkostet wurden zwei Reifestadien: unreif geerntete Auskernbohnen und vollreife Trockenbohnen. Die am besten bewerteten Sorten wurden oft mit den Geschmäckern „Maroni“, „Nuss“ oder „Zitrus“ beschrieben. Wir freuen uns schon auf die nächste Verkostung.

Erhältliche Sorten über das **Online-Sortenhandbuch:** ’Three Color Pole‘, ’Markt Venedig‘ (beides Mondbohnen) oder ’Brezlbohne‘ (Augenbohne). Schmökern Sie online unter: sortenhandbuch.arche-noah.at

Fotos: Johann Reisinger, Rupert Pessl

Lehrgang Produktion und Vermarktung

Der praxisnahe 15-tägige Zertifikatslehrgang Produktion, Verarbeitung und Vermarktung von Gemüse-Raritäten und Sorten-Spezialitäten zeigt Ihnen wie Sie vielfältige, hochwertige und regionale Lebensmittel produzieren sowie den aktuellen Ernährungstrends begegnen.
Jetzt anmelden!
Mehr Infos: www.arche-noah.at/lehrgang-gemueseraritaeten



30 Themenbeete erkunden. Spannende Führungen miterleben. Und danach eine Stärkung in der Gartenküche genießen: Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Einer der schönsten Arbeitsplätze und …

Mehr als ein Schaugarten

Haben Sie schon einmal den ARCHE NOAH Schaugarten im niederösterreichischen Schiltern besucht? Es ist ein Ort mit Geschichte und unschätzbarem Wert, an dem jedes Jahr Pflanzen-Raritäten von Neuem erblühen.

So wie die Kulturpflanzen hat auch der ARCHE NOAH Schaugarten in Schiltern eine lange Geschichte. Diese beginnt bereits im Mittelalter, als im 10. Jahrhundert Heinrich de Schiltarn nördlich der Stadt Langenlois einen Wirtschaftshof der Burg Kronsegg errichtete. Im 16. Jahrhundert wurde schließlich das mittelalterliche Gebäude zum Schloss ausgebaut und neuer Herrschaftssitz.

Mit Aufkommen des Barocks im 17. Jahrhundert erhielten auch in Schiltern die Gebäude prunkvolle Verzierungen. Ebenso wurde der Schlossgarten, der schon jahrhundertelang als Obst- und Gemüsegarten diente und „Kuchlgarten" genannt wurde, umgestaltet. Barocke Gestaltungselemente wie Symmetrie und Sichtachsen wurden eingesetzt. Noch heute lassen sich diese Charakteristiken im Schaugarten wiedererkennen. Absoluter Blickfang ist hierbei der mittig im Garten stehende, denkmalgeschützte Pavillon. Malereien an den Innenwänden geben ihm einen besonderen Charakter und versetzen seine Besucher:innen in vergangene Zeiten. In den 1990er Jahren wurde schließlich ARCHE NOAH auf diesen zauberhaften Ort aufmerksam. Ursprünglich baute der Verein die Sammlung in privaten Gärten und später auch auf einem Acker im Waldviertel an. Die Sortensammlung von ARCHE NOAH wuchs jedoch stetig über die Jahre und letztendlich war kein Platz mehr auf den vorhandenen Flächen. Im Jahr 1994 entschied sich die Vereinsleitung von ARCHE NOAH dazu, nach Schiltern zu übersiedeln und den Garten für die Öffentlichkeit zugänglich zu machen. Dabei bekam er zwei ganz besondere Aufgaben: Heimat für hunderte Kulturpflanzen und Ort für Wissensvermittlung.

Ein Schaugarten mit Mission

Was ist das Einzigartige am ARCHE NOAH Schaugarten? Hier kann man miterleben, wie Kulturpflanzen vermehrt sowie Samen zur Sortenerhaltung gewonnen werden und wie sich Sorten auch weiterentwickeln.

Bei ARCHE NOAH steht nämlich ganz klar die Erhaltung fast vergessener und seltener Sorten an oberster Stelle. Egal ob auf eigene Faust, bei einer Gartenführung oder kulinarisch in der Gartenküche: In unserem Schaugarten können Gäste hautnah erleben, wie bunt die Welt der Kulturpflanzen ist und wie einfach es ist, auch im eigenen Garten oder am Balkon vielfältige Pflanzen anzubauen.

Die Schwerpunkte im Garten

Im ARCHE NOAH Schaugarten finden Sie eine einzigartige Sortenvielfalt. In mehr als 30 Themenbeeten lernen Sie unbekannte und seltene Kulturpflanzen kennen. Jede davon hat ihre eigene spannende Geschichte zu erzählen. In der Vielzahl der Pflanzen lassen sich drei Schwerpunkte entdecken:

Alte Sorten aus der Region
Die sogenannten Lokal- oder Landsorten, die durch bäuerlich-gärtnerische Selektion und Vermehrung über Generationen entstanden sind und untereinander getauscht wurden, sind das Herz von ARCHE NOAH.

Raritäten aus aller Welt
Neben zahlreichen alten Sorten, wächst hier auch Exotisches: von der japanischen Kartoffel oder dem Knollenziest über die tropische Erdmandel bis hin zur mexikanischen Minigurke Melothria.

Vergessene historische Gemüsearten
Gartenmelde, Haferwurz oder Kerbelrübe: Auch Kulturpflanzen, die von anderen Arten verdrängt oder durch veränderte Ernährungsgewohnheiten vergessen wurden, können Sie bei uns entdecken.

Fotos: ARCHE NOAH, Waldviertel Tourismus/Studio Kerschbaum, Rupert Pessl

Wir freuen uns auf Sie!

Kommen Sie uns besuchen!

Verbinden Sie Ihren nächsten Ausflug in die Wachau oder in das Kamptal mit einem Besuch des ARCHE NOAH Schaugartens! Erfahren Sie bei einer Führung Neues über die Kulturpflanzen-Vielfalt, wie Saatgutvermehrung funktioniert und welche Sorten-Raritäten auch im eigenen Garten oder am Balkon gut gedeihen.

Öffnungszeiten ARCHE NOAH Schaugarten mit Gartenküche
Bis 2. Oktober 2022, Freitag bis Sonntag und an Feiertagen von 10:00 bis 17:00 Uhr
Gartenführungen immer 11:00 und 14:00 Uhr

Vorteil für ARCHE NOAH Mitglieder: Für Mitglieder plus Begleitperson ist der Eintritt kostenlos!
Adresse: Obere Straße 40, 3553 Schiltern







Das Wunder der Evolution und



eine Jahrtausende lange Zusammenarbeit von Mensch und Natur



haben die eindrucksvolle Vielfalt



unseres Saatguts entstehen lassen.



Wir haben die schönsten Juwelen



aus dem Schatz von ARCHE NOAH für Sie fotografiert.



Erkennen Sie die Arten?

Auflösung: www.arche-noah.at/saatgut-quiz



Mit ihr ist gut Kirschen retten!

Hundertjährige Bäume werden wieder jung

ARCHE NOAH Mitarbeiterin Elisabeth Arming ist eine von Österreichs wenigen Kirschen-Spezialist:innen. Seit 2011 beschäftigt sie sich mit fast vergessenen Kirschensorten, die heute noch in Österreich zu finden sind.

Die Kirsche ist eine der Sommer-Obstsorten schlechthin und eine wahre Wunderfrucht. Verschiedene B-Vitamine kurbeln den Stoffwechsel an, Anthocyane wirken entzündungshemmend und verhelfen zu ruhigerem Schlaf und die enthaltene Aminosäure Tryptophan unterstützt die Produktion von Glückshormonen. Obwohl in den beliebten Früchten so viel steckt, ist der Kirschenanbau in Österreich fast in Vergessenheit geraten.

Noch vor hundert Jahren war dieses Obst ein wichtige Kultur, eine wesentliche Einnahmequelle der Landwirtschaft, und es gab viele verschiedene Sorten im Anbau. Von Pomolog:innen, den Expert:innen der Obstkunde, wurde diese Vielfalt jedoch nie wissenschaftlich aufgearbeitet. „Es hat mich überrascht, wie wenig wir bisher über Kirschensorten wissen. Es gibt kaum Literatur zu österreichischen Lokalsorten“, erzählt Elisabeth Arming. So wurde diese kleine Frucht zu ihrer großen Leidenschaft und Arming beschloss, die Kirschen-Vielfalt Österreichs zu erforschen.

Genetische Fingerabdrücke

Elisabeth Arming studierte Angewandte Pflanzenwissenschaften im Masterstudium an der Universität für Bodenkultur (BOKU) in Wien. In ihrer Zeit an der Universität gab es mehrere Kirschenprojekte, die Elisabeth Arming am Institut für Wein- und Obstbau mitbetreute. Lokale Initiativen aus dem Burgenland und Oberösterreich wandten sich an die BOKU, um die Kirschbäume in ihrer Region kartieren und bestimmen zu lassen. Elisabeth Arming begleitete diese Arbeiten und initiierte Folgeprojekte zu Inhaltsstoffanalysen von sortenreinem Kirschensaft und zur genetischen Charakterisierung von Kirschensorten. Diese sogenannten genetischen Fingerabdrücke sind deshalb so wichtig, da sie für jede Sorte einzigartig sind, wodurch die Sorten sicher identifiziert werden können.

Heute arbeitet Elisabeth Arming als Leiterin des Obstbereichs bei ARCHE NOAH weiter an der Erforschung der Obstvielfalt.

Alte Sorten sind ein wahrer Schatz

Alte Kirschensorten sind vielfältig. Es gibt sie in unterschiedlichen Farben, Formen und Größen. Es gibt knackige und weiche, frühreife und später reifende. „Mit unseren Beschreibungen und den genetischen Fingerabdrücken konnten wir belegen, dass die burgenländischen Lokalsorten einen eigenen Genpool darstellen. →

Samenfoto auf den Seiten 18 und 19: Rupert Pessl

„Wenn der letzte Baum einer Sorte abstirbt, kann man diese nicht wieder zurückholen. Wir müssen die Sorte vorher finden, absichern und retten.“





In Österreich gibt es schätzungsweise bis zu 150 verschiedene Kirschensorten.

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



Ein ganzen Sommertag im Kirschbaum verbringen. Hoch hinauf klettern und sich den Bauch vollschlagen, bis er fast platzt …

Das bedeutet, dass sie sich genetisch wesentlich von modernen Neuzüchtungen unterscheiden“, erklärt Elisabeth Arming. „Solche Sorten können für die Züchtung und den zukünftigen Kirschenanbau wichtig werden, da sie ein anderes Genmaterial enthalten und sie daher möglicherweise anpassungsfähiger sowie gegen Krankheiten toleranter sind. Für potentielle Neuzüchtungen wäre das ideal.“

Kirschensorten in Österreich

Botanisch gesehen sind alle Kirschen *Prunus avium,* was übersetzt so viel wie „Vogelkirsche“ heißt und eben auch die wild aufgegangene, kleinfrüchtige Vogelkirsche miteinschließt. Wertvolle, gesundheitsfördernde Inhaltsstoffe wie Anthocyane und andere Polyphenole finden sich in großer Menge in den Früchten der sogenannten „Schwarzkirschen“. Das sind Kirschensorten mit besonders dunkler, fast schwarzer Fruchthaut. Dazu gehört →

Elisabeth Armings Sorten-Empfehlung für den Hausgarten

Frühsorten eignen sich besonders gut für den eigenen Garten, weil sie weniger leicht wurmig werden. Empfehlenswerte Frühsorten-Raritäten sind zum Beispiel ’Bolaga‘, ’Frühbraune aus Purbach‘, ’Kassins Frühe‘, ’Butterkirsche‘, ’Donnerskircher Blaukirsche‘ oder folgende:



’Eltonkirsche‘

Die hellgelben und roten Früchte sind länglich, herzförmig und scharf zugespitzt. Für Hausgärten ist die Sorte sehr gut geeignet, denn sie trägt regelmäßig und reichlich, ist vollsaftig und schmeckt sehr fein. Reift Mitte Juni.



’Marzer Frühkirsche‘

Die roten Früchte sind süß und vom Aroma fein gewürzt. Die Sorte stammt vermutlich aus der Gegend um Marz im Burgenland. Auffällig ist der kleine Stein. Eignet sich zur Verarbeitung (z. B. Marmelade) oder als Tafelfrucht. Reift Anfang Juni.



’Joiser Einsiedekirsche‘

Diese Sorte wird seit ca. 100 Jahren im burgenländischen Jois und Umgebung kultiviert. Die tiefschwarze Frucht mit gehaltvollem, saftigem Fruchtfleisch reift Mitte Juni. Vom Geschmack angenehm gewürzt und ausgewogen.

Tipp – Fragen Sie bei unseren Vielfaltsbetrieben, ob Ihre Lieblingssorte derzeit im Sortiment ist: www.arche-noah.at/vielfaltsbetriebe

Fotos: Petr Bonek – adobestock.com, Uni BOKU, Institut für Wein – Obstbau (2 und 3), Doris Steinböck, Julia Lototskaya – stock.adobe.com



auch die Gruppe der „Einsiedekirschen“. Diese eignen sich besonders zur Herstellung von Verarbeitungsprodukten. Köstliche Marmeladen, Kompotte und Kirschsäfte lassen sich aus diesen meist weichfleischigen, sehr gehaltvollen Kirschen mit stark färbendem Saft zaubern. Manche Lokalsorten wie die ’Donnerskircher Blaukirsche‘, die ’Joiser Einsiedekirsche‘ und die ’Schartner Rainkirsche‘ fallen darunter.

Heute weniger verbreitet sind die Buntkirschen (zweifarbige Kirschen), wie zum Beispiel die ’Eltonkirsche‘ oder die ’Große Prinzessinkirsche‘. Auch sehr selten findet man Bäume mit rein gelben Kirschen wie die ’Dönissens Gelbe Knorpelkirsche‘.

Die Zeit drängt

Die Bäume der alten und seltenen Sorten sind großteils sehr alt. Die ältesten Bäume schätzt Kirschenexpertin Elisabeth Arming auf 80 bis 100 Jahre. Diese sind meist knapp vor dem Absterben.

Es drängt daher die Zeit, denn jede Sorte, von der nur noch Altbäume zu finden sind, geht bald für immer verloren. „Wenn der letzte Baum einer Sorte abstirbt, kann man diese nicht wieder zurückholen. Wir müssen die Sorte vorher finden, absichern und retten“, so Elisabeth Arming. Die weitere Erforschung der Kirschenvielfalt soll daher ein ARCHE NOAH Schwerpunkt der nächsten Jahre werden.

Kirschenstrudel

von Monika Baumgartner
Gasthaus Baumgartner, St. Marienkirchen/Polenz

Zutaten Strudelteig

¼ kg	Glattes Mehl
3 EL	Öl
1 Prise	Salz
1 EL	Essig
1/8 l	Lauwarmes Wasser

Zutaten Fülle

¾ kg	Kirschen (z. B. ’Schartner Rainkirsche‘)
10 dag	Butter
1/8 l	Rahm
etwas	Milch

Zubereitung: Essig und Wasser vermischen. Mehl, Salz, Öl und Essigwasser zu einem weichen Teig verarbeiten. Den Teig zu einer Kugel formen, mit Öl bestreichen, mit einem vorgewärmten Geschirrtuch abdecken und eine halbe Stunde rasten lassen. Danach den Teig auf einem bemehlten Tuch ausrollen und mit den Händen sehr dünn ausziehen. Zerlassene Butter, Kirschen und Rahm darauf verteilen und mit dem Tuch einrollen. Den Strudel in eine befettete Pfanne legen, Milch darüber gießen und rund 30 – 35 Minuten bei 180 °C backen.



Arche Noah Erhalter-Netzwerk

Unser Saatgut in unseren vielen Händen

Unsere Kulturpflanzen-Vielfalt ist in Jahrhunderten liebevollster Zusammenarbeit zwischen Mensch und Natur entstanden. Nur wenn viele Freiwillige, wie im ARCHE NOAH Erhalter-Netzwerk, weiterhin dazu beitragen, kann sie erhalten werden.

Die regionale Sortenerhaltung ist ein wichtiges Ziel von ARCHE NOAH, denn die Gärten der Vereinsmitglieder bilden ein lebendiges Netzwerk. Je mehr Gärtner:innen dabei aktiv werden, desto stärker wird Vielfalt wieder im Garten und auf den Tellern sichtbar. Und die Erhaltung der Sorten gelingt mit größerer Sicherheit, wenn sie gleichzeitig an mehreren Orten stattfindet.

Und hier kommen die ARCHE NOAH Erhalter:innen ins Spiel: Sie sind Mitglieder, die in ihren eigenen Gärten gefährdete Sorten anpflanzen und erhalten. Sie vermehren ihre Sorten selbst und geben Vermehrungsmaterial an andere weiter. Alle Erhalter:innen haben eine eigene Geschichte. Wir haben drei von ihnen gefragt, was sie an ihrer Arbeit als Erhalter:innen begeistert, ob sie eine Lieblingssorte und den einen oder anderen Tipp für den Garten unserer Leser:innen haben.



Alois Wascher

„Ich sage immer: Bei mir dürfen die Bäume glücklich sein.“

Streuobst und Wildfrüchte

Warum ich mitmache: Eigentlich ist alles über Umwege entstanden. Ich habe in der Teichwirtschaft gearbeitet und bin so auf Vorkommen des Edelkrebses *(Astacus astacus)* gestoßen. Zum Schutz des Wassers und der Tiere habe ich daher einen intensiv genutzten Mais-Acker rückgebaut und eine Blumen- und Streuobstwiese daraus gemacht. Jetzt werden keine Kunstdünger oder Spritzmittel mehr eingesetzt, dafür wachsen dort insgesamt 63 verschiedene alte Obstsorten.

Meine Lieblingssorte: Mich interessiert besonders das Wildobst – Spenling, Mispel, Schlehe sowie Dirndl, und was man aus den Früchten machen kann.

Mein Garten-Tipp: Ich versuche für die Region Impulse zu setzen. Ich bewirtschafte extensiv und nicht auf Ertrag ausgerichtet. Die Bäume werden so wenig wie möglich gestresst und wenn, dann nur im Sommer geschnitten. Ich arbeite mit Ackerschachtelhalm, Vogel-Nistkästen und Vielfalt. Schulklassen kommen zu uns, es gibt Führungen mit einer Kräuterpädagogin. Auch eine Lesung in der Streuobstwiese gab es schon.



Karin Kirchner

„Unser Speiseplan ist sehr eintönig geworden. Viele Obst- und Gemüsesorten findet man nur noch schwer.“

Gurken, Paprika und Bohnen

Warum ich mitmache: Je kleiner die Vielfalt, umso größer ist die Gefahr, dass es vielleicht bald manche Obst- oder Gemüsesorten gar nicht mehr gibt. Viele davon findet man nur noch schwer, weil sie es nicht in die Supermärkte schaffen.

Meine Lieblingssorte: Ich habe durch ARCHE NOAH die Schlangengurke ’Yamato‘ kennengelernt. Sie ist die erste Schlangengurke, die bei mir im Freiland wächst. Sie ist nicht immer gerade, sondern manchmal auch eine echte „Schlange“, nie bitter und hat nur ganz wenige Kerne.

Mein Garten-Tipp: Früher habe ich immer schon sehr bald damit begonnen, Salat vorzuziehen. Vor ein paar Jahren habe ich dann erkannt, dass die Direktaussaat der verschiedenen Salate oft besser klappt als das Vorziehen. Überzählige Pflanzen muss man dabei einfach nur auszupfen, bis man den richtigen Abstand hat. Der „wilde“ Salat ist robuster und oftmals schneller fertig, als der unter Kunstlicht vorgezogene und ausgepflanzte Salat. →

Fotos: Michael Suanjak, privat (2. und 3.)

Monika Busch

„Ich habe als Erhalterin begonnen, um samenfestes Saatgut seltener Sorten anzubauen und zu vermehren.“

Tomaten und Hülsenfrüchte



Warum ich mitmache: Durch die Erhaltungsarbeit kann ich neue Sorten ausprobieren und entdecke meine optischen und geschmacklichen Sortenvorlieben. Gleichzeitig leiste ich einen Beitrag zum Erhalt der ARCHE NOAH Sammlung.

Meine Lieblingssorte: Begonnen hat alles vor zehn Jahren mit Tomaten. Im Laufe der Zeit habe ich sicher schon 100 verschiedene Sorten ausprobiert. Meine Lieblinge sind 'German Gold' und 'Andenhorn'. Diese lassen sich sehr gut in der Küche verarbeiten. Immer häufiger habe ich jetzt auch Hülsenfrüchte im Beet.

Mein Garten-Tipp: Im Garten passieren auch Misserfolge. Meistens geht man davon aus, dass man selbst den Fehler gemacht hat. Es liegt aber oft an äußeren Umständen wie den klimatischen Bedingungen oder an Schädlingen. Dann hilft es, mit anderen Erhalter:innen oder Hobbygärtner:innen zu reden. Der Austausch ist wichtig für die Gartenarbeit.

Ich möchte auch …

ARCHE NOAH Erhalter:in werden

Wir möchten unser Erhalter-Netzwerk erweitern und suchen nach weiteren Sorten-Begleiter:innen. Haben Sie Interesse an der Erhaltungsarbeit? Melden Sie sich bei uns und helfen Sie mit, die Vielfalt zu bewahren.



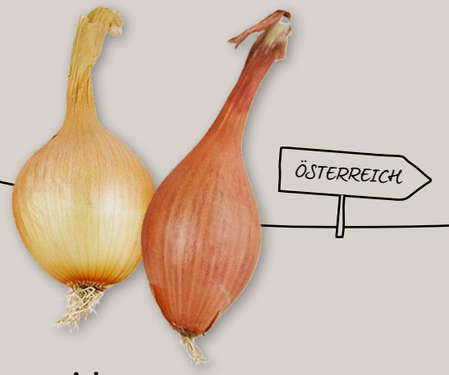
Wir freuen uns darauf, Sie kennenzulernen und vielleicht bald im ARCHE NOAH Erhalter-Netzwerk herzlich willkommen zu heißen. Denn nur gemeinsam können wir die Vielfalt lebendig erhalten.

Derzeit suchen viele Sorten ein zweites Zuhause. Gerne stellen wir Ihnen zwei davon vor:
Die 'Doppelte Estländische Prinzess' ist eine ausgezeichnete Buschbohne, die auch mit rauem, nasskaltem Wetter zurechtkommt. Die Stangenbohne 'Einserlbohne' ist eine alte österreichische Sorte aus der Nähe von Schwanberg mit violett geflammten Hülsen. Haben Sie Lust bekommen, einer seltenen Sorte ein neues Zuhause zu bieten und sie über mehrere Jahre zu begleiten? Dann freuen wir uns sehr auf Ihre Anmeldung. Gerne beantworten wir auch vorab Ihre Fragen über die Arbeit als ARCHE NOAH Erhalter:in.

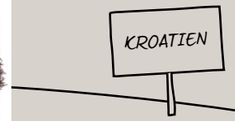
Für Gemüse und Kräuter per E-Mail an:
erhalternetzwerk@arche-noah.at
Für Obstbäume und Beeren per E-Mail an:
obst@arche-noah.at

Mehr Infos unter: www.arche-noah.at/sorten-begleiterin

Fotos: Rupert Pessl, ARCHE NOAH (2, 3 und 4), ZMAG



Eine Zwiebel geht auf Reise



Die kroatische Zwiebel-Landsorte 'Žumberak' wurde vor mehr als 25 Jahren in die ARCHE NOAH Sammlung aufgenommen. Heute erzählen wir von ihrer Reise nach Österreich und ihrer Rückkehr nach Kroatien.



ARCHE NOAH Sammelreise mit Beate Koller.

1996 **Kroatien:** *Dobar dan, das ist Luki.* „Luk“ ist das kroatische Wort für Zwiebel. Er ist eine von 400 Sorten, die ARCHE NOAH 1996 auf einer Sammelreise durch Kroatien übernommen hat. Bis 1995 war in Kroatien Krieg, viele seltene Gemüse- und Obstsorten waren verschwunden und internationale Saatgutfirmen drängten auf den kroatischen Markt.

Auch die heimische Zwiebel Luki war kurz vor dem Verschwinden. Er lebte bei der Bäuerin Štefica auf einem kleinen Feld. Eines Tages erkundeten Besucher:innen den Garten, in dem Luki sein Zuhause hatte. Sie entdeckten ihn und fragten Štefica, ob sie Samen haben könnten. So reiste Saatgut der Zwiebelsorte und somit ein Teil von Luki nach Österreich.

Die Sammelreise geht weiter

Sammelreisen dienen der Sammlung von regionalen Sorten, die vom Verlust bedroht sind. Im Sommer und Herbst 2022 startet ARCHE NOAH gemeinsam mit BALKAN-BEETS-Partnern wieder solch eine Reise durch **Albanien.** Die lokalen Organisationen werden die Sorten erhalten und Bauern und Bäuerinnen motivieren, diese Schätze wieder anzubauen.

2021 **Kroatien:** Mitten in hügeligen Wäldern, südlich von Zagreb, liegt das Dorf Vukomerić. Eine Gruppe von kroatischen Umweltaktivist:innen, das „Grüne Netzwerk“ (Zelena mreža aktivističkih grupa, kurz ZMAG), hat sich hier eine eigene Welt geschaffen: Aus Holz, Stroh und Lehm haben sie kleine Wohnhäuschen gezimmert, umgeben von großen Gemüsegärten. Einige pendeln noch in die Stadt, andere haben sich hier ihre Arbeitsplätze geschaffen. Ihr Herz schlägt für das Saatgut und nun legen sie auch ihre eigene Sammlung an.

Im Jahr 2021 machten drei von ihnen ein Praktikum bei ARCHE NOAH und nahmen Saatgut von ursprünglich kroatischen Sorten mit nach Hause. Ein Teil von Luki hat so seine alte Heimat wiedergefunden, gar nicht weit weg von dort, wo die Reise 1996 begann.



Luki reiste 2021 wieder zurück nach Kroatien: als Saatgut für das „Grüne Netzwerk“. Luki heißt im ARCHE NOAH Samenarchiv 'Žumberak', nach der Heimat der Zwiebel. Sie ist birnenförmig, hat eine gelbe bis blassrote Schale, weißes Fleisch und ist eine von 100 Zwiebelsorten in der ARCHE NOAH Sammlung.

Der Berglandroggen als Überlebenskünstler

Wenn alte Getreidesorten neue Chancen bieten





„Wir wissen über die Vorzüge des Berglandroggens Bescheid. Andere Landwirte fragten immer wieder nach Saatgut. Wir durften allerdings bis heuer an andere Bauern kein Saatgut dieser Roggensorte verkaufen.“

Bio-Bäuerin Veronika Müllner

Im tiefen Waldviertel besuchte ARCHE NOAH Mitarbeiter Bernd Kajtna im Frühjahr eine besondere Familie mit einem besonderen Roggen.

Die Fahrt vom frühlingswarmen ARCHE NOAH Schaugarten ins schneebedeckte obere Waldviertel zeigt uns, welche Eigenschaft Pflanzen hier dringend benötigen: die Fähigkeit, lange eisige Winter zu überdauern. Veronika Müllner begrüßt uns am Hof in Kaltenbach. Sie ist hier auf 900 m Seehöhe aufgewachsen und bewirtschaftet gemeinsam mit ihrem Mann Christian einen Bio-Betrieb mit 90 Hektar.

Den Berglandroggen kennt sie von Kindheit an. „Meine Eltern haben bereits 1989 auf Bio umgestellt und den Roggen von einem Bio-Pionier aus Gmünd bekommen. Seither wird er am Betrieb angebaut. Der Berglandroggen ist eine alte Sorte, die es im Handel nicht gibt.“ Die Mutter war von der Qualität des Berglandroggens stets überzeugt. Die Jungen waren bei der Hofübernahme 2017 zunächst kritisch und wollten es genau wissen. Sie bauten mehrere Roggensorten an. Der Winter war in diesem Jahr besonders streng, nur eine Sorte überlebte – der Berglandroggen. Die zugekauften Roggensorten versagten. Dieses Ereignis bekehrte Veronika und Christian Müllner, die den Roggen mittlerweile ebenso schätzen und ihn großflächig kultivieren. Agrarwissenschaftler:innen liefern eine Erklärung dafür: Der Roggen wird seit Jahrzehnten auf Bio-Betrieben im rauen Klima angebaut. Der wiederholte Anbau von Saatgut aus eigener Ernte führt zu einer evolutionären Anpassung. Frostempfindliche Pflanzen fallen aus, nur die härtesten kommen durch. Der Roggen kommt von Jahr zu Jahr mit dem speziellen Klima und den kargen Böden in Kaltenbach besser zurecht. „Wir wissen über die Vorzüge des Berglandroggens Bescheid. Andere Landwirte fragten immer wieder nach Saatgut. Wir durften allerdings bis heuer an andere Bauern kein Saatgut dieser Roggensorte verkaufen“, erzählt Müllner.

Dass der Verkauf von Saatgut wie dem Berglandroggen seit 2022 legal ist, ist der neuen EU-Bio-Verordnung zu verdanken. Wie kam es dazu? Wir verlassen das Waldviertel und richten den Blick nach Brüssel. 2018 wurde nach jahrelangen Verhandlungen ein neues Regelwerk für die biologische Produktion von Lebensmitteln verabschiedet, das im Jänner 2022 in Kraft getreten ist. Mit dieser Verordnung schafft die EU eine sehr wichtige rechtliche Grundlage für eine zukunftsgerichtete Landwirtschaft. Erstmals seit über 80 Jahren darf Saatgut verkauft werden, das von der im Saatgutgesetz geforderten Homogenität (alle Pflanzen sehen gleich aus) und der Stabilität (es darf keine Änderungen im Aussehen geben) abweicht. Das ist revolutionär! →

Foto: Rupert Pessl



ARCHE NOAH hat sich für die neue EU-Bio-Verordnung eingesetzt, die es nun Familie Müllner ermöglicht, das Vielfaltssaatgut ihres Berglandroggens als „Ökologisch Heterogenes Material“ zu handeln.

Was muss Saatgut heute können?

Rund um die neue EU-Bio-Verordnung, die seit dem 1. Jänner 2022 gilt, hat sich ARCHE NOAH in Brüssel stark für die Öffnung im sonst restriktiven Saatgutrecht eingesetzt. Warum? Bäuerinnen und Bauern sowie viele Forschende teilen eine Beobachtung: Die Landwirtschaft braucht Saatgut, das auch unter schwierigen Bedingungen verlässliche Ernten bringt. Trockenheit, Krankheiten, Starkregen belasten die Pflanzen sehr. Solche Ereignisse nehmen zu. Die Antwort kann nicht ein noch höherer Einsatz von Technik, Dünger, Pestiziden und Bewässerung sein. Wir müssen das biologische Potenzial von Pflanzen besser nutzen! Das Credo der Einheitlichkeit und Stabilität behindert die Züchtung. Ausgeprägte Vielfaltssorten, die sich am Acker weiterentwickeln können, bieten eine Chance.

Diese Beobachtung wurde auch durch die Ergebnisse eines sogenannten „temporären Experiments“ für Getreide-Saatgut wissenschaftlich belegt. Untersucht wurden von 2014 bis 2021 alte Sorten von Mais, Weizen und anderen Getreiden sowie nach einem speziellen Schema gezüchtetes „Vielfaltssaatgut“, das bei wiederholtem Anbau in einer Region stetig an Qualität und Widerstandskraft gewinnt. Die Erträge sollen auf einem stabilen Niveau bleiben, weil schädliche Umweltereignisse gut abgepuffert werden. Kennzeichnend ist die hohe Heterogenität, die unter dem geltenden Saatgutregime nicht vorgesehen war. Die neue EU-Bio-Verordnung schafft nun endlich den rechtlichen Rahmen, um die vielversprechenden Erkenntnisse dieser Experimente in die Praxis umzusetzen. Vielfaltssaatgut, das unter zertifiziert biologischen Bedingungen entwickelt wurde, kann unter dem Titel „Ökologisch Heterogenes Material“ gemeldet und als Saatgut gehandelt werden.

Die Anpassung geht weiter

Mit der Unterstützung von ARCHE NOAH nutzt Familie Müllner als einer der ersten Betriebe in Österreich diese Möglichkeit. Ihr Berglandroggen ist nun als „Ökologisch Heterogenes Material“ offiziell gelistet. Andere Bio-Betriebe in der Region können das Saatgut kaufen und die evolutionäre Anpassung des Berglandroggens geht weiter. „Ökologisch Heterogenes Material“ ist nicht die schnelle Lösung für alle Probleme, die aus der intensiven Landwirtschaft resultieren. Aber es ist eine wichtige Option, um Landwirtschaft nachhaltiger zu gestalten, die Verfügbarkeit von widerstandfähigem, biologischem Saatgut zu verbessern und die Biodiversität auf unseren Äckern zu erhöhen. ❧

Wir bedanken uns …

bei den über 20.000 Unterstützern und Unterstützerinnen, die 2018 unsere Petition „Freiheit für die Bio-Vielfalt“ unterzeichnet haben und somit unsere Arbeit für diese wichtige Öffnung im Saatgutrecht durch die EU-Bio-Verordnung gestärkt haben.

Mehr Infos finden Sie unter:
www.arche-noah.at/oehm

Foto: Rupert Pessl

Einblicke



Neue Geschäftsführung für ARCHE NOAH

Im September 2021 übernahm **Volker Plass** die ARCHE NOAH Geschäftsführung. Mit drei Jahrzehnten Erfahrung im NGO- und Umweltbereich machte er mit dieser Entscheidung seine gärtnerische Leidenschaft auch zum Beruf. Nach seinem Start ins Berufsleben beim Österreichischen Informationsdienst für Entwicklungspolitik (heute Südwind-Agentur) begleitete er als selbstständiger Grafikdesigner und Kommunikationsberater unterschiedlichste Non-Profit-Organisationen. Im Jahr 2000 gründete Plass die „Grüne Wirtschaft“, die Interessenvertretung grüner und grünnaher Unternehmer:innen. Nach seinem endgültigen Abschied aus der Politik 2016 war Plass bis zuletzt Programm-Manager bei Greenpeace in Österreich. **Bernd Kajtna**, der die letzten drei Jahre die ARCHE NOAH Geschäftsführung innehatte, bleibt dem Verein auf eigenen Wunsch als stellvertretender Geschäftsführer erhalten und konzentriert sich mit seinem langjährigen Fachwissen auf Themenbereiche wie die Pomologie. Herzlichen Dank für seine Arbeit!

„Für die Zukunft unserer Ernährung ist der Schatz, den wir hier bei ARCHE NOAH hüten, von unschätzbarem Wert. Die Vielfalt tausender, schon fast verloren gegangener Kultursorten wieder zurück in die Gärten, auf die Felder und auf unsere Teller zu bringen, ist eine der schönsten Aufgaben, die ich mir vorstellen kann!“

Volker Plass

ARCHE NOAH Mitgliederversammlung genehmigte neue Vereinsstatuten

§

Eine wichtige Entscheidung stand bei der Mitgliederversammlung im Dezember 2021 an: die Abstimmung über neue Vereinsstatuten. Der Beschluss der Mitglieder ist ein Meilenstein in der Vereinsgeschichte, denn er ermöglicht moderne betriebswirtschaftliche Strukturen sowie Rechtssicherheit und leistet einen wichtigen Beitrag für eine gute Zukunft von ARCHE NOAH.



Bunte Zuckererbsen für Hausgärten

Beim Projekt „Züchte deine bunte Zuckererbse“ haben wir im Vorjahr 240 Teilnehmer:innen von der Aussaat bis zur Ernte ihrer Zuckererbsen begleitet. Mittlerweile bereichern rote, gelbe und violette Varianten viele Hausgärten. Viele Tipps und Tricks dazu unter: www.arche-noah.at/bunte-zuckererbse



Die Erdbeer-Sammlung zieht in den Schaugarten

ARCHE NOAH beherbergt eine Erdbeer-Sammlung mit 40 schützenswerten Sorten, die bisher im Vermehrungsgarten Langenlois wuchsen. Die Sammlung wurde 2021 neu vermehrt und im Frühling 2022 zogen die Jungpflanzen in ihr neues Zuhause im Schaugarten Schiltern. Die Holz-Tröge komplettieren nun den Naschgarten, in dem man die Sorten zur Erntezeit bestaunen und kosten kann.

Neue Sorten schmecken nach nichts?

Von wegen! Mit der Paradeiser-Sorte ’Aroma Cocktail‘ ist seit heuer eine geschmackvolle Neuzüchtung bei ARCHE NOAH erhältlich. Diese wurde von der „AG Bauernparadeiser“ entwickelt. Durch gezielte Auslese von gesunden Pflanzen bleibt ’Aroma Cocktail‘ verlässlich frei von der Samtflecken-Pilzkrankheit. Probieren Sie diese köstliche Sorte doch einmal aus!



Fotos: Rupert Pessl, ARCHE NOAH

Frisches Grün für dunkle Zeiten

Der Geschmack des Winters

Für viele Gärtner:innen war der Winter bisher eine verlorene Jahreszeit. Dabei gibt es eine bunte Auswahl an alten und neuen Sorten, die auch in der kalten Jahreszeit gedeihen. Mit dem richtigen Wissen können auch im Winter eigenes Gemüse und knackige Salate geerntet werden. So wird das Beet das ganze Jahr über genutzt.



Nach der Sommer-Sonnenwende im Juni, wenn die Tage wieder kürzer werden, ist der richtige Zeitpunkt, an die Aussaaten für den Spätherbst und Winter zu denken. Zichoriensalate wie Zuckerhut und Radicchio, aber auch der in Norditalien beliebte Catalogna werden für eine Ernte im Winter bereits Ende Juni ausgesät. Auch Chinakohl und Winterrettich sind gut für eine Direktsaat im Sommer geeignet.

Andere Wintergemüse, die in ihrer Vegetationszeit nicht ganz so langsam sind, können bis in den Herbst hinein gesät werden. Dazu zählen Asiasalate und Spinat. Durch den Temperaturanstieg aufgrund des Klimawandels verschiebt sich die Herbstperiode zunehmend nach hinten. Daher lohnt es sich, gerade von diesen Kulturen mehrere Sätze, das bedeutet Aussaaten in Abständen von ein bis zwei Wochen, anzulegen.

ARCHE NOAH Lieblings-Wintergemüse

Erhältlich im ARCHE NOAH Online-Shop unter shop.arche-noah.at



'Catalogna spezial'
Cichorium intybus
Aussaat: direkt ins Freiland von Mitte April bis Anfang Juli.
Ernte: Oktober bis April.



'Wintermarie'
Lactuca sativa var. *capitata*
Aussaat: Vorziehen Februar bis März, Freiland Juni bis Juli.
Auspflanzen: April bis September.
Ernte: Mai bis Frühjahr.



Blattchinakohl 'Bekana'
Brassica rapa var. *pekinensis*
Aussaat: Mitte August bis Mitte September (sonst Mitte Februar bis Mitte März).
Ernte: September bis Frühjahr.

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

Kälte-resistenter als gedacht

Viele Gemüsearten sind frostfester als man denkt. So können Grünkohl und Sprossenkohl den ganzen Winter im Freien stehen. Auch Mangold übersteht häufig den Winter und kann im Frühjahr noch einmal geerntet werden, bevor er in die Blüte geht.

Bei Kulturen wie Salat ist die Sortenwahl wichtig. Wintersalate, wie zum Beispiel die Sorte 'Wintermarie', bilden eher lockere, nicht ganz geschlossene Köpfe aus und sind dadurch weniger anfällig für Pilzkrankheiten. Etliche Sorten weisen zusätzlich eine sogenannte Anthocyan-Färbung auf. Diese rote Tönung der Blätter wird im Winter als Reaktion auf Kältestress intensiver.

Besondere Aromen durch Kälte

Wenn Gemüse im Winterhalbjahr wächst, hat das auch Auswirkungen auf Geschmack und Konsistenz. Für zusätzlichen Schutz vor Kälte und Frost lagern Pflanzen mehr Zucker ein. Diese Zuckerkonzentration bewirkt einen süßeren Geschmack, zum Beispiel bei Sprossenkohl. Festere Blätter, wie die von Grünkohl, werden unter Frosteinwirkung weicher. Auch einige Würzkräuter sind winterhart. Allerdings sind deren Aromen im Winter etwas milder als im Sommer, da sie ätherische Öle in geringerem Ausmaß produzieren. Trotzdem viele köstliche Gründe, um Wintergemüse selbst anzubauen.

Tipps zum Wintergemüse-Anbau

- Gefrorene Pflanzen nicht berühren, um das Gewebe nicht zu zerstören.
- Sparsam gießen! Gemüse verfault eher, als dass es erfriert. Zudem steigt mit der Bodenfeuchte die Gefahr von Frostschäden an den Wurzeln.
- Bei Abdeckung regelmäßiges Lüften.
- Im Freilandanbau Topographie beachten. Hanglagen sind günstiger, da die Kaltluft abrinnen kann.
- Zu abrupte Sonneneinstrahlung meiden.
- Kleinräumige Gartengestaltung: z. B. Hecken als Windschutz, Mulch und Steinmauern als Wärmespeicher.

Wissen und Kurse zum Thema:
ARCHE NOAH bietet Fachliteratur über den Online-Shop (shop.arche-noah.at) sowie unterschiedliche Präsenz- und Online-Kurse zum Wintergemüse und Ganzjahresanbau an. Besuchen Sie unsere Wissens-Seite: www.arche-noah.at/wissen



Gutes Tun!

Über das eigene Leben hinaus

Von Generation zu Generation haben Menschen ihr Wissen, ihre Erfahrung und ihr Saatgut weitergegeben. Setzen wir diesen wichtigen Zyklus gemeinsam fort!

Die Erhaltung und Weiterentwicklung von seltenen Obst- und Gemüsesorten ist eine langfristige Aufgabe. Unseren Vielfalts-Schatz halten wir nämlich nur in Händen, weil die Generationen vor uns ihn entdeckt, bewahrt und weitergegeben haben. Genauso können unsere Kinder und Enkel diesen Reichtum nur nutzen, wenn wir ihn für sie verantwortungsvoll pflegen und schützen.

Gutes weitergeben

Menschen, denen Pflanzen am Herzen liegen, möchten die Vielfalt auch langfristig stärken. In einem Testament oder einem Vermächtnis können Sie Familie und Freunde nach Ihren Vorstellungen bedenken.

Zusätzlich besteht auch die Möglichkeit, gemeinnützige Organisationen, die Ihre Werte vertreten, zu unterstützen. Nehmen Sie sich ausreichend Zeit, Ihre eigenen Wünsche festzuhalten. Zukünftigen Generationen helfen Sie damit gleich doppelt.

Bestimmen Sie selbst!

Vorsorge ist unabhängig von Alter, Person und Lebenssituation. Das betrifft uns alle und es ist nie zu früh dafür. Wissen Sie zum Beispiel, wer bei Ihrem Ableben gemäß der gesetzlichen Erbfolge Ihr Erbe antritt? Was ein Testament enthalten muss, um gültig zu sein? Mit beratender Unterstützung unseres Rechtsanwalts Mag. Wolfgang Gartner haben wir für Sie alle Antworten im ARCHE NOAH Testamentsratgeber zusammengestellt. Ein Exemplar senden wir Ihnen gerne kostenlos zu.





Wir sind für Sie da!
Für Beratung zu Spenden, Schenkungen und Testamenten sowie für die Bestellung des kostenlosen Ratgebers „Gutes weitergeben“ wenden Sie sich bitte unverbindlich an Marion Schwarz unter +43 (0)676 900 18 44 oder marion.schwarz@arche-noah.at.

Fotos: Rupert Pessl

Ihr persönliches Saatgut-Sackerl

Wertpapier für Ihre Schätze

Was gibt es Schöneres, als Saatgut selbst zu gewinnen, über den Winter zu hüten und im Frühjahr mit voller Vorfreude wieder anzubauen? Basteln Sie Ihr persönliches Saatgut-Sackerl! Gefüllt mit Samen ist es auch ein Geschenk, mit dem Sie Vielfalt in die Welt tragen.



Und so gelingt es:
Das Sackerl entlang der Außenkanten ausschneiden, an den schwarzen Linien falten und an der seitlichen und unteren Lasche zusammenkleben. Die obere Kopflasche kann umgeknickt und eingesteckt, oder einfach zugeklebt werden.

ARCHE NOAH Schaugarten in Schiltern

Hier wird unser Schatz gehütet



Foto: Rupert Pessl

Besuchen Sie uns!

Geöffnet bis 2. Oktober 2022
Fr. bis So. und Feiertage: 10 bis 17 Uhr
Führungen: 11 und 14 Uhr

Obere Straße 40, 3553 Schiltern
Eintritt für Mitglieder frei!

www.arche-noah.at

Der ARCHE NOAH Schaugarten ist mehr als ein üblicher Schaugarten. Hier werden hunderte seltene Sorten vermehrt.

Im ARCHE NOAH Schaugarten wachsen fast verlorengegangene Gemüse- und Obstsorten, die für die Erhaltung angebaut und so für die nächsten Generationen gesichert werden.

ARCHE NOAH

Führungen I Bio-Saatgut und saisonaler Pflanzenverkauf I Gartenküche I Veranstaltungen