

PRESSEGESPRÄCH 21.11.18 / Restaurant Tian!



ARCHE NOAH

Arche Noah und Österreichs Spitzengastronomie: Partnerschaft zum Wohle der kulinarischen Vielfalt!

Der gestrigen Einladung des Koch.Campus und ARCHE NOAH folgten zahlreiche JournalistInnen ins Wiener Restaurant Tian. Obfrau Simone Schneeweiß leitete mit der Erfolgsgeschichte der ARCHE NOAH ein: „Das zentrale Anliegen unserer Organisation, der Schutz der Biodiversität bei Nutzpflanzen, sind in der Mitte der Gesellschaft angekommen. Die Kooperationen und Kampagnen der letzten Jahre brachten sehr rasches Wachstum auf allen Ebenen: Über 15.000 Mitglieder, 34 Mitarbeiter, Standorte in Wien, Schiltern und Brüssel und das mit 5.500 Kulturpflanzen umfangreichste Saatgutarchiv in Europa.“

Diese Erfolgsgeschichte wurde stets gemeinsam mit engagierten Mitgliedern, MitarbeiterInnen und Partnern geschrieben. Arche Noah setzt mit neuen Projekten auch künftig auf deren Kompetenz, um die nachhaltige Nutzung der Kulturpflanzenvielfalt zu sichern – regional, national und international. Die Bedeutung des Vereins bekräftigen auch die anwesenden langjährigen Wegbegleiter.

Österreichs Spitzenköche setzen auf ARCHE NOAH

Tian-Küchenchef und Hausherr Paul Ivic: „ARCHE NOAH trägt eine sehr große Verantwortung: Sie ist Bewahrer und Erneuerer in einem. Gerade in Zeiten der industriellen Harmonisierung ist ihr Beitrag zum Erhalt der Sortenvielfalt wertvoll für die Erhaltung der kulinarischen Individualität, die Österreich auszeichnet. Ohne diese Vielfalt wäre meine Küche nicht möglich!“. Auch Josef Floh, Gastronom und Küchenchef der Gastwirtschaft Floh in Langenlebar n schlägt in diese Kerbe: „Die Sortenvielfalt bei Obst, Gemüse und anderen Nutzpflanzen ist für die Küche immens wichtig. Es gibt immer wieder spannende neue Sorten, die ich von meinen Lieferanten bekomme und mit denen ich mit meinem Team in der Küche arbeite.“

ARCHE NOAH auch in Landwirtschaft & Forschung nicht wegzudenken

Wolfgang Palme, Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Gartenbau in Schönbrunn betont die Bedeutung von ARCHE NOAH für die Forschung: „Die Arche Noah ist in unserer Forschungsarbeit ein wertvoller, unersetzbarer Partner. Die Sortenvielfalt ist ein Zukunftsthema für unsere ganze Gesellschaft. Es muss wieder gelingen, es erlebbar zu machen, wie faszinierend Gemüse in seiner abwechslungsreichen Ganzjährigkeit ist und wie bedeutend eine nachhaltige, kleinstrukturierte, konsumentennahe Landwirtschaft ist.“ Erich Stekovics, Bio-Paradeiser-Kaiser aus dem Burgenland

hat den Grundstock seiner Sortenvielfalt von ARCHE NOAH erhalten und meint: „Mein Anliegen ist es, Vielfalt noch mehr in die Breite zu bringen. Dafür ist ARCHE NOAH als Bewahrer und Entwickler von seltenen Sorten ein wichtiger Partner. Auch Alfred Grand, Vorstandsmitglied und selber Landwirt macht deutlich: „ Es braucht beides: die innovativen Bauern am Acker, und die kreativen Top-Köche am Herd! Dann finden unsere heimischen Spezialitäten neue Nachfrage.

Aufessen, was gerettet werden soll

Geschäftsführer Bernd Kajtna stellte die bewährten inhaltlichen Schwerpunkte – Sortenerhaltung, Sortenentwicklung und die Sicherung der politischen Rahmenbedingungen für die Vielfalt – anhand konkreter Projekte vor: „Uns geht es um die Erhaltung seltener Sorten für nachfolgende Generationen. Und um deren praktische Nutzung, durch Kooperation mit Forschung und Betrieben, die seltene Sorten anbauen, vermehren, vermarkten und verkochen.“ Die Arbeitsgruppe Bauernparadeiser, die enge Zusammenarbeit bei der Evaluierung von Gemüsesorten für die Gastronomie mit der Köche-Vereinigung Koch.Campus oder das Leader-Projekte „Gemüsevielfalt im Kamptal“ sind die besten Beispiele dafür. Damit bringt ARCHE NOAH Die Vielfalt zurück in die Gärten, auf die Äcker und Teller!

Kontakt und weitere Infos:

DI Marion Schwarz, ARCHE NOAH Kommunikation

ARCHE NOAH, Gesellschaft für die Erhaltung der Kulturpflanzenvielfalt und ihre Entwicklung
Obere Straße 40, 3553 Schiltern, T +43(0)650/ 474 23 60
marion.schwarz@arche-noah.at
www.arche-noah.at

Die Arche Noah dankt dem TIAN für Unterstützung!

TIAN
RESTAURANT
WIEN