ARCHE NOAH Zeitschrift für Mitglieder & Förderer





Die Vielfalt darf aufatmen!

Das Frühjahr ist da und die EU-Saatgutverordnung ist vorerst vom Tisch! (Details auf Seite 6) Feiern wir gemeinsam den Erfolg für die Saatgutfreiheit mit dem Tauschen und Pflanzen seltener Sorten, um so der Vielfalt nicht nur eine Stimme, sondern auch fruchtbaren Boden zu geben!

Pflanzenmärkte der ARCHE NOAH Mitglieder und Partner finden Sie auf Seite 4, alle ARCHE NOAH Pflanzenmärkte auf Seite 24.

Saatgut in Gefahr

EU-Saatgutmarkt aktuell & Widerstand in Kolumbien

Seite 8 und 9

Gartenstart

Vielfaltsgärtnern für EinsteigerInnen

Seite 14 und 15

Soja

Kultur & Kulinarik

Seite 16 und 17

"Paradeis-Virus"

Elfriede Eigenthaler und ihre große Liebe

Seite 19

Organic Seed Alliance

Bio-ZüchterInnen-Konferenz in Oregon (USA)

Seite 20

Buchtipp: Gemüselexikon

800 Sortenraritäten im Portrait

Seite 21

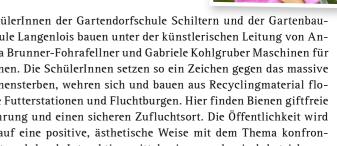
Langjährige ARCHE **NOAH Mitarbeiterin Christa Grabner** verstorben

Krankenschwester, Hüttenwirtin, Kräuterfee

Wie macht sie das, haben wir uns oft gefragt. Egal ob bei brütender Hitze oder im Schnürlregen, wenn Christa eine ihrer Kräuterführungen im Schaugarten anbot, war sie nie alleine unterwegs. Ganz im Gegenteil: Immer gefolgt von einer großen und von ihren Erzählungen gebannten Menschengruppe zog sie durch Beete mit seltenen Gemüsen und vor allem durch die Kräuter. Um deren Wirkung und Nutzungsmöglichkeiten wusste sie aufs allergenaueste Bescheid. Man ging - abgesehen vom Wissensschatz, den man mitnehmen durfte - auch nie leer aus, wenn man Christa durch den Garten begleitete: Kräutersalze, Öle, Duftiges und andere Kostproben hat sie liebevoll in Eigenregie vorbereitet und gerne verteilt. Liebe Christa, du hast oft gesagt, der ARCHE NOAH Schaugarten sei wie eine zweite Heimat für dich. Wir möchte uns bei Dir bedanken: Deine Anwesenheit hat uns und dem Garten so gut getan. Du wirst uns fehlen ...



Maschinen für Bienen



Die Bienen-Maschinen sind im Schulgarten Schiltern (ab 23. Mai) und am Holzplatz in Langenlois (ab 13. Juni) zu sehen.

ARCHE NOAH Sortenhandbuch



Die jährliche Aktualisierung des Sortenhandbuches wurde für 2014 abgeschlossen und die bzw. geänderten Sorten der ErhalterInnen

Liebe Mitglieder und Förderer der ARCHE NOAH!



Die EU-Saatgutverordnung war in den letzten Wochen und Monaten für uns natürlich Thema Nummer eins. Es war ein Ringen bis zur letzten Minute. Als dann am 11. März gegen 12 Uhr das Europaparlament tatsächlich den Entwurf an die Kommission zurückschickte, konnten wir es zunächst gar nicht glauben. Es ist wirklich ein Riesenerfolg für die Vielfalt - aus dem viele Menschen auch frische Motivation für ihr bürgerschaftliches Engagement bezogen haben. Das finde ich persönlich sehr wichtig. Und: Es ist mir ein großes Anliegen, mich im Namen von Vorstand und Team für Ihre großartige und entscheidende Unterstützung zu bedanken! Nun planen wir die nächsten Schritte, mit dem Ziel, auch im Europäischen Rat der Agrarminister und der EU-Kommission einen Stopp der Verordnung zu bewirken (siehe Seite 7).

Als ob auch der Frühling die Vielfalt feiern möchte, keimt und wächst die Saat schon kräftig in unseren Gärten. Es ist die Zeit, wo man auf Tauschmärkten und Pflanzenmärkten Gleichgesinnte trifft - sicherlich gibt es auch einen in Ihrer Nähe! (Seite 4 und 24). So steht der Vielfaltsgärtnerei nichts im Wege - und jeder Garten, Balkon und Blumentopf kann zum Hort der Vielfalt werden! Für Jung-GärtnerInnen halten wir auf den Seiten 14 und 15 noch einige Tipps und Einstiegs-Ideen bereit. Auf den Geschmack der Vielfalt sind die AR-CHE NOAH Mitglieder Anneliese Pratter und Elfriede Eigenthaler schon längst gekommen. Sie lassen uns an ihrem Erfahrungsschatz zum Soja-Anbau und Tomatenvielfalt teilhaben - siehe Seite 16 und 19. Nicht nur für SpezialistInnen interessant: Philipp Lammers Bericht zum Umgang mit der Samtfleckenkrankheit in der Produktion von Tomatenraritäten (Seite 18). Dahinter steht die Fragestellung, wie alte Sorten in einem partizipativen Prozess an unsere heutigen Produktionsbedingungen herangeführt werden können, um den Leitsatz "Erhaltung durch Nutzung" auch im Erwerbsanbau umsetzen zu können.

Franziska Lerch und Peter Lassnig haben am Kongress der Organic Seed Alliance in Corvallis, Oregon teilgenommen. Ihre Bericht über die sehr lebendigen Vielfalts- und Züchtungsinitiativen in den USA und Kanada finden Sie auf Seite 20.

Zuletzt noch etwas in eigener Sache: Seit dem 4. April stehen die Türen des ARCHE NOAH Schaugartens wieder für Sie offen. Besuchen Sie uns doch einmal mit einen Betriebsausflug Ihres Vereins oder Ihrer Firma - Details auf Seite 23! Wir freuen uns auf Sie!

Mit besten Grüßen

S

ES

Beate Koller - Geschäftsführung & das Team der ARCHE NOAH

ARCHE NOAH Magazin Nr. 2/2014 - April

Medieninhaber, Herausgeber: Verein ARCHE NOAH - Gesellschaft für die Erhaltung der Kulturpflanzenvielfalt & ihre Entwicklung, Obere Straße 40, A-3553 Schiltern, T: +43 (0)2734-8626, F: -8627, www.arche-noah.at, magazin@arche-noah.at. Hersteller & Herstellungsort: Druckerei Janetschek GmbH, Brunfeldstr. 2, 3860 Heidenreichstein. Redaktion: Beate Koller & Marion Schwarz (Verein ARCHE NOAH); Layout: Doris Steinböck & Anne Lange. Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben nicht notwendigerweise die Meinung der Redaktion wieder. Fotos: Wenn nicht anders angegeben © ARCHE NOAH. Zulassungsnummer: GZ 02Z030101 M. DVR: 0739936. ZVR: 907994719. Erscheinungsort: 3553 Schiltern, Verlagspostamt: 3550 Langenlois. Blattlinie: Informationen zur Erhaltung und Entwicklung der Kulturpflanzenvielfalt. Angaben zur Offenlegung: siehe www.arche-noah.at/impressum. REDAKTIONSSCHLUSS -NÄCHSTE AUSGABE: Anfang Juni 2014. Mit Unterstützung des BMLFUW und der Bundesländer. Herzlichen Dank!

innaitsverzeichnis	
Vorwort & Impressum	2
Notizen	3
Pflanzentausch Märkte von Mitgliedern und Partnern	4
Politik EU-Saatgutverordnung auf Neustart	6
Saatgutindustrie und Widerstand in Kolumbien Internationaler Saatgutmarkt	8
Leserbriefe Motivierende Mitglieder-Stimmen	11
Jahresbericht 2013 Das haben wir gemeinsam geschafft	12
Gartenstart Vielfaltsgärtnern für EinsteigerInnen	14
Wertvolles Soja Plädoyer von Mitglied Anneliese Pratter	16
Samtflecken Arbeitsgruppe Bauernparadeiser sucht resistente Sorten	18
Vom "Paradeis–Virus" Erhalterin Elfriede Eigenthaler und ihre große Liebe	19
Organic Seed Alliance Bio-ZüchterInnen-Konferenz (USA)	20
Hereinspaziert Ihre Gruppe im ARCHE NOAH Schaugarten	23



ARCHE NOAH Veranstaltungen

Termine



24





Brot essen ist keine Kunst. aber Brot backen.

Buchtipp "Roggen und Schwarzbrot" von Rita Kichler **Helmut Reiner**

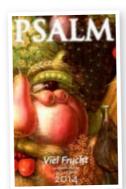
Duftendes Schwarzbrot! Wer kann da schon widerstehen? Und gerade der Roggen erlebt als grundlegende Zutat von Schwarz- und Bauernbroten eine wahre Renaissance in der Genusskultur. Rita Kichler und Helmut Reiner schreiben kenntnisreich über die Geschichte des Getreides, über die Sorten, den Anbau, die Pflanze selbst und deren Verarbeitung. Neben 20 Brotrezepten zeigen sie auf, wie Brot mit anderen Lebensmitteln kombiniert werden kann, um eine ausgewogene Ernährung zu gewährleisten. 🧶



Roggen und Schwarzbrot

Rita Kichler & Helmut Reiner 192 Seiten, durchgehend farbig bebildert, 25,- Euro, erscheint im Mai 2014, ISBN 978-3-7025-0743-5, Bestellungen: Verlag Anton Pustet, T: +43 (0)662-673507-56, F: +43 (0)662-873507-79 oder buch@spv-verlage.at, www.pustet.at

Festival Psalm in Graz: Motto 2014 "Viel Frucht"



Das Ringen um die Artenvielfalt auf den Gemüsefeldern hat die Festivalmacher in Graz heuer heuer zur Konzeption eines brandaktuellen Musikfestivals motiviert. Das Osterfestival Psalm wendet sich dem Motto "Viel Frucht" von 12. bis 21. April in der Helmut-List-Halle den Früchten der Erde und deren Spuren in der Musik zu. Da wird die Geschichte des "Volksernährers" Kartoffel samt der damit verbundenen Hungersnöte in Irland ebenso zum Thema wie die uralte Kulturlandschaft Anatoli-

ens, die als Wiege des europäischen Getreideanbaus gilt. Ein südamerikanisches Ensemble reist von Mexiko bis Feuerland und spürt Gesänge, Lieder und Tänze auf, die ein buntes Bild des reichen Kontinents und seiner vielfältigen Früchte indianischen Ursprungs zeichnen. Dazu Pflanzenmärkte mit alten Sorten. Infos: styriarte Kartenbüro, Sackstraße 17, 8010 Graz, T: +43 (0)316-825000, www.psalm.at

Erratum

In der letzten Ausgabe des ARCHE NOAH Magazins (November 2013, Artikel Temporäre Vermehrung) haben wir den Selbstbefruchtern keine Chance gegeben. Irrtümlicherweise haben wir Salat und Tomaten als Fremdbefruchter bezeichnet. Es handelt sich aber dabei um vorwiegende Selbstfruchter (Tomaten) bzw. strenge Selbstbefruchter (Salat).

NÖ Viertelfestival:

SchülerInnen der Gartendorfschule Schiltern und der Gartenbauschule Langenlois bauen unter der künstlerischen Leitung von Andrea Brunner-Fohrafellner und Gabriele Kohlgruber Maschinen für Bienen. Die SchülerInnen setzen so ein Zeichen gegen das massive Bienensterben, wehren sich und bauen aus Recyclingmaterial florale Futterstationen und Fluchtburgen. Hier finden Bienen giftfreie Nahrung und einen sicheren Zufluchtsort. Die Öffentlichkeit wird so auf eine positive, ästhetische Weise mit dem Thema konfrontiert und durch Interaktion mittels einer mechanisch betriebenen Bewässerungsanlage ins Geschehen miteinbezogen. ARCHE NOAH begleitet das Projekt fachlich und organisatorisch.

Online-Version jetzt aktualisiert!

befüllt. Im Februar 2015 erscheint die nächste Druckversion. 🥮

ARCHE NOAH

Einladung zum Nyéléni Austria Forum in Goldegg



13. April bis 17. April 2014 Goldegg, Salzburg Land

Das Österreichische Forum für Ernährungssouveränität soll den Austausch der Gruppen, Organisationen und Initiativen für Ernährungssouveränität fördern und vor allem durch die Entwicklung gemeinsamer Strategien ein Schritt sein, um Ernährungssouveränität, das Menschenrecht auf Nahrung und ein gutes Leben für alle, zu verwirklichen. Attac Österreich, die ÖBV-Via Campesina Austria und FIAN Österreich rufen als Teil der österreichischen Bewegung für Ernährungssouveränität auf sich am Nyéléni-Prozess zu beteiligen: Eingeladen sind BäuerInnen, kritische KonsumentInnen, GärtnerInnen, Food-Coops, NGOs, KöchInnen, UmweltschützerInnen, ...

Infos: www.ernährungssouveränität.at



CROSSROADS: Festival für Dokumentarfilm & Diskurs



21. Mai bis 1. Juni 2014 STADTPARK,

Inspirierende Filme porträtieren Menschen und Initiativen, die sich für die Erhaltung unserer Lebensgrundlagen und ein gutes Leben für alle einsetzen. Das Festival zeigt Handlungsmöglichkeiten auf und ermutigt zu gesellschaftlichem Engagement.

Themenschwerpunkt Zukunftsfähige Landwirtschaft & Ernährungssouveränität am 23. bis 25. Mai 2014 Infos: http://crossroads-festival.org



Mitglieder-Tauschmärkte

Üppig sprießen sie in vielen Orten: die Mitglieder-Tauschmärkte. Wir freuen uns sehr, dass die seit Generationen bewährte Weitergabe von Saatgut und Pflanzen neue Formen annimmt und wunderbar in regionalen, selbst organisierten Märkten lebt! HobbygärtnerInnen, LandwirtInnen, ARCHE NOAH Mitglieder und alle, die einen "grünen Daumen" haben freuen sich auf Ihren Besuch!

21. April, 10-15 Uhr 4. Limbacher Pflanzenmarkt – Gasthaus Limbacher Hof, 7543 Limbach i. Bgld. Annette und Ingolf Hofmann, 03328/32171

24. April, 15-20 Uhr GB*-Pflanzentauschbörse Vorplatz Pfeilheim, Pfeilgasse 3, 1080 Wien gb16@gbstern.at, 01/4064154

25. April, 14-18 Uhr GB*-Pflanzentauschbörse Aumannplatz 1180 Wien, gb17@gbstern.at, 01/4859882

25. April 2014, International Seed Days in Greece Paranesti, (GK), www.peliti.gr

25. April, jeweils 9-18 Uhr Pflanzen-Opening auf der Freyung, Wien Michaela Bartl, 0699/81833868, office@bio-rosenhof-bartl.at

25. und 26. April, ganztags Biohof ADAMAH Bio-Jungpflanzenmarkt & bio-catering, www.adamah.at, 02248/22240

Samstag, 26. April 2014, 9-13 Uhr Bio-Pflanzenmarkt mit WUI-Biobuffet Biohof Ebner, 2120 Obersdorf, Hauptstr. 66 www.wui-diegruenen.at, 02245/82225

26. April, 12-18 Uhr Ollersdorfer Pflanzentauschmarkt Auf der Wiese, 7533 Ollersdorf Brigitte Gerger, 0664/5311522

26. April, 9-12 Uhr 6. Gramater Pflanzenflohmarkt - Gemeindezentrum Arkaden, Lindenallee 1a, 2440 Gramatneusiedl; Brigitte Rieser, 02234/78707

26. April 2014, 9-15 Uhr Frühlingsfest mit Pflanzenmarkt Hoher Platz 5, 9400 Wolfsberg www.kulturkost-stmarkus.at

26. April, 14-18 Uhr Kräuterkurs "Frühlingskräuter" Schaugarten Probstdorf, Hofäckerstrasse 1 v.walz@gmx.net oder 02215/300143 26. April 2014, 8.30-13.30 Uhr

GB*-Pflanzentauschbörse Dornerplatz, 1170 Wien, gb17@gbstern.at, 01/4859882

26. April, 9-12 Uhr Pflanzerlmarkt in Rottenbach Claudia Ortner, 0681/81706562

26. und 27. April jeweils von 10-18 Uhr Jungpflanzen-Fest am Bio-Gemüse-Vielfalts Hof, Margit u. Josef Mayr-Lamm, Lindach 1, 4511 Allhaming, www.fairleben.at

26. und 27. April, ganztags Frühlingsfest mit Jungpflanzenverkauf 3572 St. Leonhard am Hornerwald 69 Reinsaat KG, 02987/2347

27. April, ab 13 Uhr Pflanzentauschmarkt - Oberfeldstraße 26, 4225 Luftenberg-Abwinden imkerei.marthe@aon.at oder 0650/5276787

27. April, 10-16 Uhr Saisoneröffnung Ochsenherz Gärtnerhof Bio-Jungpflanzen & Bio-Saatgut, ab Hof Verkauf der Jungpflanzen startet am Di, 22. April, www.ochsenherz.at

30. April, ab 15:30-18 Uhr 2. Henndorfer Pflanzerl- und Saatgut-Tauschmarkt & Biobauernmarkt, Dorfplatz, 5302 Henndorf am Wallersee, Birgit Winkler, 0664/2363300 (Tauschmarkt entfällt bei Regen)

1. Mai, 9-17 Uhr Pflanzerlmarkt beim Pfaffenschlager Dörfl 10, 8181 Mitterdorf an der Raab (Stmk) Peter und Maria Zierler, 0664/1963111 www.pfaffenschlager.at

1. und 3. Mai 2014, 10-18 Uhr 5. Bio-Jungpflanzenverkauf in Karin's Sonnenparadies, 2020 Schöngrabern 16, 0650/ 5529000, www.karins-sonnenparadies.at

1.-4. Mai International Seed Days, Mas d'Azil, Pyrenäen, https://kokopelli-semences.fr/

2. Mai, 13-17 Uhr Welser Bauernmarkt mit Pflanzenraritätenverkauf, Schafwiesenstr. 103, 4600 Wels, Josef Gangl, 0650/2549066, bauernmarkt-wels@gmx.at

2.und 3. Mai, ganztags Biohof ADAMAH Bio-Jungpflanzenmarkt & bio-catering, www.adamah.at

Pflanzerlmarkt am Permakulturhof Huber Paben 3, 4291 Lasberg

3. Mai, 9-12 Uhr Pflanzentauschmarkt Schmuckerau, Felberg.42, Attac-Gruppe Wr. Neustadt Elke Guttmann, 02627/45017

Ab 3. Mai jeden 1. Samstag im Monat Tag der offenen Gartentür im Schaugarten Jarisch, Jos. Haydngasse 14, 2540 Bad Vöslau

3. Mai, 10-17 Uhr 9. Pflanzenmarkt in Pottenstein Im Hof vom Pankl-Haus, Hauptstraße 15, 2563 Pottenstein, Heidemarie Rammler, 0676/7227797

3. und 4. Mai. 10-18 Uhr Pflanzen- und Gemüseraritätenmarkt der Baumschule Ecker, Hauptstraße 29, 8071 Grambach bei Graz, 0316/401112

3. und 4. Mai, ab 9 Uhr 12. Bio-Pflanzenmarkt und Bio-Hoffest Wetzawinkl 25, 8200 Gleisdorf www.bio-scharler.at

4. Mai, 14-18 Uhr Pflanzentauschmarkt 2020 Mittergrabern 84 (Nähe Gemeindearzt) Christine Klestorfer, 0676/4039516

4. Mai 2014, 10-18 Uhr Paradeiserpflanzenmarkt (über 230 Sorten!) Kranzingerhof in Emling 3, 4072 Alkoven,

9. (13-18 Uhr) und 10. Mai (10-18 Uhr) Tag der offenen Gartentür im ÖJAB-Haus Greifenstein, Pflanzen, Nistkästen und Nützlingshäuser, greifenstein@oejab.at, 02242/32220-20

10. Mai, 9-16 Uhr Martktag für seltene Pflanzen bei Familie Fröhlich, Gunnersdorf 5, 4240 Freistadt Winterharten Blumenstauden, Kunsthandwerk, www.fröhlichlland.at

10. Mai, 9-17 Uhr Pflanzenmarkt am Ökocampus 3532 Ottenstein 3, 02826/21166

11. Mai 2014 Jungpflanzenmarkt im Freilichtmuseum Beuren, 72660 Beuren, LK Esslingen, Baden-Württemberg (DE), beer.martin@lra-es.de

31. Mai 2014, 11-17 Uhr Tag der offenen Türe im Schaugarten Walz Hofäckerstraße 1, 2301 Probstdorf www.farbe-im-garten.at

7. und 8. Juni, 10-18 Uhr Tag der offenen Gartentür & Saatgutverkauf Neudörfl 186, 8321 St. Margarethen, Eintritt: 3,-Euro, Irmgard Scheidl, 0664/5331603

13. bis 15. Juni Gartenlust & Rosenzauber Marienschlössl Wiedendorf & Schlosspark Mühlbach am Manhartsberg

27. Juni, 9-15 Uhr Endlich eigener Knoblauch: Anbau, Kulturpflege und Ernte, Köstlichkeiten, mit viel frischem Knoblauch, Tipps für die Vorratsküche. Erhalter Annette & Ingolf Hofmann, Limbach (Bgld.), 03328/32171

9. Juli. 9-17 Uhr Haltbarmachen von Obst und Gemüse -Gewusst wie! Erhalter Annette & Ingolf Hofmann, Limbach (Bgld.), Hofried 5; 03328/32171

Vielfalt für den eigenen Garten

Wann ist der richtige Zeitpunkt zum Einkaufen und Auspflanzen?



Unser Tipp lautet: Auch wenn die Lust aufs draußen Gärtnern schon groß ist: Geben Sie der Natur und den Pflanzen die Zeit, die sie brauchen!

Insbesondere die wärmeliebenden Paradeiser, Paprika, Gurken, Auberginen... benötigen eine entsprechende Tageslänge, Lichtmenge und auch Bodentemperatur. Ende April, Anfang Mai ist eine gute Zeit um Pflanzen einzukaufen! Die nächsten zwei Wochen kann man die Schützlinge dann "abhärten", d.h. tagsüber dürfen die Pflänzchen schon ins Freie (Achtung nicht in die pralle Sonne) und die noch sehr kühlen Nachttemperaturen verbringen sie geschützt im Glashaus oder Innenraum.

Ab Mitte Mai - nach den Eisheiligen, die noch Nachtfröste bringen können - ist dann auch das Auspflanzen der wärmeliebenden Arten ins Beet bzw. im Topf auf der Terrasse und dem Balkon möglich und sinnvoll. Früher dürfen nur kältetolerante Pflanzen wie Salate ins Beet! Lassen Sie sich nicht beirren von vorschnell gepflanzten Kürbissen in Nachbars Garten! Erfahrene HausgärtnerInnen wissen: Eine kräftige Pflanze Mitte Mai gesetzt bringt zeitgleich besseren Ertrag, als eine im April ausgesetzte und von der Kälte geschwächte Pflanze. In diesem Sinne: Geben Sie auf Ihre Pflanzenkinder Acht und erfreuen Sie sich an deren reichen Früchte im Sommer!





ARCHE NOAH Magazin 2/2014



 $E^{\rm r}$ verließ den Saal, gleich danach. Nein- Saatgutverordnung fest. Damit brüskierte er die Arbeit des Agrarausschusses, der zuvor cker reichten, um die EU-Saatgutverordnung an den Start zurück zu schicken. Das war's dann auch schon. Der Lobbyist der Saatgutindustrie verließ zerknirscht den Plenarsaal des EU-Parlaments in Straßburg. Dabei war die Abstimmung am 11. März 2014 alles andere als erwartbar über die Bühne gegangen. Bis zum Schluss musste um den Ausgang gerungen werden, denn einflussreiche Kräfte bei den großen Fraktionen hatten dafür lobbyiert, nur einer halbherzigen Willenserklärung ohne rechtliche Verbindlichkeit zuzustimmen. Dann, die Abstimmung. 511 Stimmen für die Ablehnung, 130 dagegen. Ein rechtsverbindlicher EU-Parlament, Elisabeth Köstinger und die Beschluss. Die Vielfalt darf aufatmen.

Harsche Kritik im Plenum

Ironischer Weise hatte EU-Kommissar Tonio Borg selbst das Grab für seine Verordnung geschaufelt. Während der Plenardebatte der Abstimmung hoch erfreut: "Heute hagelte es Kritik von nahezu allen Seiten. Chefverhandler Sergio Silvestris (Italien, Europäische Volkspartei) ließ sich zu einem "Herr Kommissar, Sie haben jetzt gerade gesagt, das Problem dieses Berichtes sei auf einen Kommunikationsmangel zurückzuführen. Wenn das so wäre, dann wären wir ja wirklich alle Idioten." Hans Peter Martin (Österreich, fraktionslos), wetterte: "Herr Kommissar, Sie sind ein Lobbykommissar! Gehen Sie bitte!" Vicky Ford (Großbritannien, Konservative & Reformisten) resümierte: "Ich habe einen Platz für diesen Vorschlag gefunden, Herr Kommissar, nämlich auf meinem Komposthaufen, da darf der dann verrotten." Trotzdem hielt Kommissar Borg bis zum Schluss am Entwurf der EU- terreich. Unzählige Mails und Päckchen

fast 1.500 Änderungsanträge einbrachte.

Rot-Weiß-Roter Einsatz

Dass eine verbindliche Zurückweisung der EU-Saatgutverordnung gelang, ist vor allem dem Einsatz der österreichischen EU-Abgeordneten zu verdanken. Noch am Vorabend der Abstimmung sah es so aus, als würde keine verbindliche Abstimmung gemacht. Dann hätte das Parlament nach der EU-Wahl an der EU-Saatgutverordnung weitergearbeitet, als wäre nichts gewesen. Vor allem die ÖVP-Agrarsprecherin im SPÖ-Umweltsprecherin Karin Kadenbach trieben die Gegenbewegung intensiv voran. Mit Erfolg. "Der Vorschlag war zu industrielastig und wäre auf Kosten der Sortenvielfalt gegangen", betonte Kadenbach. Ihre Kollegin Köstinger äußerte sich nach hat das EU-Parlament der Saatgutverordnung endgültig eine Absage erteilt. Dies ist ein Sieg der Vernunft, für die Erhaltung der Artenvielfalt und gegen

500.000 Unterschriften, 50.000 E-Mails, Tausende Saatgutsäcken

Ausschlaggebend war aber das Engagement der BürgerInnen. Im Rahmen der Kampagne von ARCHE NOAH und GLOBAL 2000 und anderer Saatgutinitiativen in ganz Europa hatten rund 900.000 Menschen ihren Unmut über die Verordnung geäußert. Eine halbe Million Unterschriften kam aus Ösmit Saatgut erreichten die Abgeordneten. "Das Saatgut hat an das Gewissen der Abgeordneten appelliert", sagt Iga Niznik, Referentin beim Verein ARCHE NOAH. "Eine Protestmail kann man schnell löschen. Aber Saatgut - das kann man nicht einfach wegwerfen. Ein herzliches Dankeschön an alle engagierten Bürgerinnen und Bürger, die sich eingebracht haben. Die Zurückweisung ist unser gemeinsamer Erfolg." Zudem hatten namhafte Persönlichkeiten aus Wirtschaft, Politik, Kunst und Gastronomie die Vielfalt verteidigt (s. Artikel auf S. 7).



"Wir haben gemeinsam an das Gewissen der EU-Abgeordneten appelliert." Iga Niznik, ARCHE NOAH

Jetzt: Die Vielfalt stärken

"Der Entwurf für die EU-Saatgutverordnung ist politisch tot. Unter dem Lissabon-Vertrag hat das EU-Parlament die Möglichkeit, eine Gesetzesinitiative de facto im Alleingang zu stoppen", analysiert Iga Niznik. Die Devise lautet nun, sich nicht auf den frisch gewonnenen Lorbeeren auszuruhen. Zwar ist die Saatgutverordnung vorläufig vom Tisch, allerdings nur so lange, bis die Kommission einen neuen Vorschlag unterbreitet. In der Zwischenzeit gilt es daher, die Vielfalt auf nationaler Ebene durch neue Gesetze zu stärken. "Wir werden dafür eintreten, dass Bundesminister Andrä Rupprechter dieses Zeitfenster nutzt und sich für den Schutz der Vielfalt stark macht", sagt Iga Niznik.

Die Helferinnen und Helfer der Vielfalt

Die Vielfalt hat keine Stimme? Von wegen.

Namhafte Persönlichkeiten aus Wirtschaft, Politik, Kunst & Gastronomie

bildeten eine breite Front gegen die Illegalisierung der Sortenvielfalt.

Wir haben es geschafft! Die Zurückweisung der EU-Saatgutverordnung wäre ohne die Unterstützerinnen und Unterstützer der Vielfalt nicht möglich gewesen! Dafür möchte die ARCHE NOAH im Namen der Vielfalt einen großen Dank aussprechen.

Handel als Speerspitze

Der Handel protestierte besonders tatkräftig gegen die Pläne der EU-Kommission. Heute freut sich SPAR-Chef Gerhard Drexel: "Unsere alten Sorten dürfen weiter bei SPAR verkauft werden. Der EU-Einheitsbrei ist vom Teller." SPAR und der Kronen Zeitung ist es zu verdanken, dass in der politisch entscheidenden Phase noch weitere 200.000 Unterschriften gesammelt wurden. Auch die Gartencenter Bellaflora wurden aktiv.

Bäume, Filme und Sackerln

Eine Baumpflanzaktion an der Alten Donau in Wien machte auf die Bedrohung für Obstbaumsorten aufmerksam. Ein nachhaltiges Zeichen setzten dort Ulli Sima (Umweltstadträtin), Frank Hensel (REWE Group), Spitzenkoch Heinz Reitbauer, Dompfarrer Toni Faber, Ö3-Moderatorin Nora Frey, Schauspieler Martin Oberhauser und Kabarettist Werner Brix, der uns zudem ein Video zur SaatgutKampagne schenkte. "Paradeiser-Kaiser" Erich Stekovich sowie der Kochcampus machten sich bei jeder Gelegenheit für die Vielfalt stark. Ute Woltron (Autorin) machte mit der Aktion "Blaue Blume der Hoffnung" auf die Bedrohung von seltenen Blumen aufmerksam.



Stark für die Vielfalt: der Kochcampus

Auch die österreichischen PoltikerInnen kämpften für die Vielfalt. Vor allem der persönlichen Initiative der EU-Abgeordneten Elisabeth Kösinger (ÖVP) und Karin Kadenbach (SPÖ) ist es zu verdanken, dass die Ablehnung möglich wurde. Auch Ewald Stadler, EU-Mandatar der REKOS, unterstützte tatkräftig. EU-Abgeordnete aus anderen EU-Ländern stellten sich hinter die Vielfalt - besonderer Dank gilt Martin Häusling (Grüne/Deutschland).



Reisetbauer (Schnapsproduzent), Stekovich (Stekovich Paradeiser), Koller (ARCHE NOAH) und Uhrig (GLOBAL 2000), v.l.n.r.

Danke Ihnen!

Aber: Ohne die breite Unterstützung aus der Zivilgesellschaft wäre der Erfolg niemals möglich gewesen. Wir bedanken uns gemeinsam mit Global 2000 bei den über 500.000 Menschen, die unsere Petition unterzeichnet haben und bei den Tausenden Menschen, die ihr Saatgut nach Brüssel schickten. Besonderer Dank gilt an dieser Stelle dem Künstler Christian Ludwig von Attersee: Er hat das Design für die Saatgutsäckchen entworfen.



Zeichnung von Christian Ludwig von Attersee für die Saatgutsackerl-Aktion

Ausblick: So geht es weiter mit dem EU-Saatgutrecht

Die Weichen werden nach der EU-Wahl gestellt

Das EU-Parlament hat am 11. März gegen die EU-Saatgutverordnung gestimmt. Wie geht es nun weiter, in Sachen EU-Saatgutrecht? Da Ende Mai die Wahl zum EU-Parlament bevorsteht und im November eine neue EU-Kommission ihr Amt antritt, ist es derzeit schwierig, Prognosen zu treffen. Der Rat wäre jetzt am Zug: er könnte sich dem Parlament anschließen und die EU-Saatgutverordnung zurückweisen, er könnte daran weiterarbeiten oder sie auf die lange Bank schieben. Aufgrund der anstehenden Wahlen lässt man sich vorerst Zeit. Als sicher gilt, dass die jetzige Fassung der EU-Saatgutverordnung politisch vom Tisch ist. Es ist sehr unwahrscheinlich, dass der Rat daran weiterarbeitet - die griechische Ratspräsidentschaft hat bereits davon abgeraten. Entscheidend ist aber die Frage, wie sich die müssen erst politisch abgewogen werden ...

EU-Kommission verhält. Auch hier spielt die Bestellung der neuen Kommission eine wichtige Rolle: Der zuständige Kommissar Tonio Borg wird dem Vernehmen nach nicht wieder Kommissar werden – das heißt, er hütet sich jetzt davor, seinen Nachfolger vor vollendete Tatsachen zu stellen. Wahrscheinlich wird erst der neue Kommissar für Gesundheit und Verbraucherschutz entscheiden, wie es mit dem EU-Saatgutrecht weitergehen soll. Der neue Kommissar könnte den jetzt abgeschmetterten Entwurf reparieren und nach dem Motto "neuer Wein in alten Schläuchen" wieder vorlegen - diese Überarbeitung würde mindestens einige Monate dauern. Die Kommission könnte aber auch einen gänzlich neuen Entwurf vorlegen - das könnte mehrere Jahre dauern. Diese Optionen

Ist ein neuer Entwurf dann am Tisch, geht das Spiel von vorne los: EU-Parlament und Rat müssen versuchen, eine Einigung zu finden. Nur, wenn EU-Parlament und Rat sich einig werden, kann das neue EU-Saatgutrecht in Kraft treten.

Die ARCHE NOAH wird in diesem Prozess alles daran setzen, die Perspektive der Saatgutvielfalt einzubringen. Eine grundlegende Überarbeitung des Saatgut- und Pflanzgutrechts in Europa wäre die beste Option für die Vielfalt - Industriepflanzen dürfen nicht der einzige gesetzlich aner-

ARCHE NOAH Magazin 2/2014

www.arche-noah.at/politik

Nur fünf Konzerne kontrollieren 95 Prozent des Gemüsesaatguts. Hanna Demiechie

sprach für das ARCHE NOAH Magazin den Studienautor Ivan Mammana.

Herr Mammana, fünf Unternehmen kontrollieren 50 Prozent des EU-Saatgutmarktes. Was ist die Folge für die Vielfalt?

Die hohe Konzentration auf dem Saatgutmarkt bedroht die Biodiversität. Das Resultat sind noch weniger alte und seltene Sorten und eine Dominanz des industriellen Saatguts.

Ab wann spricht man von "Konzentration" und was sind die Gefahren?

Die Forschung definiert einen Markt als nicht konkurrenzfähig, wenn vier Unternehmen 40% kontrollieren. In der EU ist zwischen 2008 und 2011 der Marktanteil der fünf führenden Saatgut-Unternehmen von 40 auf 50% gestiegen. Es besteht das Risiko geheimer Preisabsprachen. Konzentration reduziert zudem Innovation, etwa bei biologischer Landwirtschaft.

Welche Sektoren sind in der EU besonders von Konzentration betroffen?

75% des Mais-Marktes werden von fünf Unternehmen kontrolliert. Bei Gemüsesaatgut halten fünf Unternehmen 95% des Marktes! Der Weizen-Markt ist weniger konzentriert, weil es den Unternehmen noch nicht gelungen ist, "gute" Hybridsorten herzustellen.

Sie sagen, dass es kaum unabhängige Daten über den EU-Saatgutmarkt gibt. Warum Auf welche Daten bezog sich die EU-Kommission, als sie die EU-Saatgutverordnung schrieb?

Ja, in der EU fehlen die Zahlen, aber auf globaler Ebene kennen wir sie. Das Problem im europäischen Raum ist die Transparenz - die Einzigen, die Daten besitzen sind die Unternehmen und die European Seed Association

(Lobby der Saatgutproduzenten, Anm. d. Red.). Nun, die EU-Kommission hat bei ihrer Analyse allein auf die Daten der Industrie vertraut. Dabei könnten auch private oder öffentliche Forschungsinstitute Daten erheben, aber das hat natürlich seinen Preis ...

Vielfalt auf dem Markt trägt zum Gemeinwohl bei. Welche Rolle kann der öffentliche Sektor spielen?

Es ist wichtig, dass der öffentliche Sektor Forschung und Pflanzenzucht betreibt. Investitionen in nachhaltige und biologische Landwirtschaft sind wichtig, etwa "Participatory Plant Breeding", wo Bauern auch züchterisch tätig werden. Wenn wir das versäumen, überlassen wir das Feld den Unternehmen, deren Motivation nicht das Gemeinwohl, sondern Profit ist.

Warum ist der EU-Saatgutmarkt so interessant für amerikanische Unternehmen wie z.B.

Weil es ein großer und industrieller Markt ist. In Europa ist die Anzahl derer, die selbst Saatgut vermehren und austauschen stark zurückgegangen. Das ist für die Unternehmen ein gutes Geschäft. Im Großteil der Welt ist das umgekehrt: Der Anteil an nichtindustriellem Saatgut ist sehr hoch.

Wie konnten die amerikanischen Saatgut-

Das liegt am Patentieren von Sorten seit den 1980er Jahren. Niemand darf Saatgut eines Unternehmens verwenden, ohne zu zahlen - auch nicht wenn, dieses Saatgut langt. In jedem Fall wird der Bauer verklagt. ellen TTIP-Verhandlungen zum Freihandels-

Auch Hybridsorten sind ein Faktor, denn sie sind nur in erster Generation verwendbar. So muss Saatgut jedes Jahr neu gekauft werden. Und: Monsanto hat viele kleine Saatgutunternehmen gekauft und damit auch deren Saatgutbank und den dazugehörigen Markt.



Die Konzentration auf dem Saatgutmarkt bedroht die Biodiversität." Ivan Mammana. Autor der Studie

zentriert als der US-amerikanische Markt.

In den USA wird intensiv in Gentechnik investiert und das geht mit Patenten einher so vergrößert sich der Einfluss der Unternehmen. In der EU darf im Moment eine Sorte genmanipulierten Mais in der EU angebaut werden. Was aber, wenn die EU-Kommission weiteres genmanipuliertes Saatgut erlaubt?

Die EU-Saatgutverordnung wurde vom EU-Parlament zurückgewiesen. Ein Happy End?

Sicherlich ist es ein gutes Zeichen, aber wie geht es weiter? Auf jeden Fall müssen die EU-Richtlinien, die heute gelten, reformiert werden. Aber auch die EU-Gentechnik-Gesetzgebung und die Praxis des EU-Patentsamtes, das Patente auf konventionell gezüchtete Pflanzen und Tiere bewilligt, unkontrolliert durch Wind auf das Feld ge- stellen ein großes Problem dar. Und die aktuDie Anteile der größten

Unternehmen am EU-Saatgutmarkt



75 % des EU-Marktes werden von den 5 größten Unternehmen kontrolliert.

86 % des EU-Marktes werden von den 4 größten Unternehmen kontrolliert.



95 % des EU-Marktes werden von den 5 größten Unternehmen kontrolliert.

Quelle: "Concentration of market power in the EU seed market", Jänner 2014

abkommen zwischen den USA und der EU sind eine Gefahr.

Was können wird tun?

Wir brauchen eine echte Reform des Saatgutsektors durch einen Paradigmenwechsel. Dabei sind Sensibilisierungsarbeit in der Zivilgesellschaft und Aktivitäten auf praktischer Ebene sehr wichtig. Es gibt viel zu tun.

Über den Autor

Ivan Mammana (28) verfasste im Auftrag der Grünen Fraktion im EU-Parlament die Studie "Concentration of market power in the EU seed market". Er arbeitet derzeit für die niederländische Saatgutinitiative ASEED Europe. Davor engagierte er sich bei der Europäischen Koordination der Via Campesina und beim "Corporate Europe Observatory" in Brüssel. Ivan Mammana studierte in Neapel Internationale Entwicklung.

Über die Studie

Eine aktuelle Studie belegt jetzt: Auch in der EU haben die Konzerne das Saatgut fest in ihrer Hand. 95% des Gemüsesaatgut-Sektors wird von

nur fünf Unternehmen gesteuert. Der Agro-Konzern Monsanto kontrolliert bereits rund 24% des EU-Marktes. Bei Mais machen nur fünf Saatgut-Unternehmen rund 75% des Marktanteils aus und kontrollieren rund 51,4% der Mais-Sorten. Link zur Studie: http://greens-efa-service.eu/concentration of_market_power_in_EU_see_market/#1/z

im Widerstand Was wäre, wenn die EU-Saatgutverordnung Gesetz wäre?

der Illegalisierung von bäuerlichem Saatgut.

Der Blick nach Kolumbien zeigt die verheerenden Folgen

Kolumbien

Tch bin Bäuerin, und darauf bin ich stolz", sagt Alba Marleny Portillo Calvache vor versammelter HörerInnenschaft an der Wiener Uni für Bodenkultur. Die Kolumbianerin reist gemeinsam mit den Saatgut-Aktivisten Cynthia Osorio Torres und Albeiro Antonio Alvarado Catuche durch Europa, um über den bäuerlichen Widerstand in Kolumbien zu informieren. Stolz ist etwas, das den kolumbianischen Bauern ausgetrieben wurde: Agrarkrise, Freihandelsabkommen mit den USA und Gentechnik zwingen die Bauern in die Knie. Doch jetzt stehen sie auf den Barrikaden. Das Jahr

2013 war von Protesten gekennzeichnet.

Staat zerstört Saat

Der Hintergrund: Die Vermarktungsbedingungen für landwirtschaftliche Produkte hatten sich aufgrund des Handelsabkommens Kolumbiens mit den USA verschlechtert. Kolumbien ging gezielt gegen bäuerliche Saatgutproduktion mit Zerstörungsmaßnahmen und Strafen vor. Die "Verordnung 970" bestimmte, dass alle Erzeuger sich in einem Register eintragen müssen und nur noch Saatgut von registrierten Sorten erzeugt und vermarktet werden darf. Bäuerliche Erzeugung, Vermarktung und Selbstversorgung mit Saatgut waren damit illegal

Schockierend? Nun, diese Art von Geboten und Verboten standen auch in Brüssel zur

Diskussion. Doch das EU-Parlament stimmte am 11. März gegen die EU-Saatgutverordnung (siehe Seite 6, 7 & 10). Polen etwa wäre von der Verordnung besonders betroffen gewesen: Hier verwenden rund 80 Prozent der Bauern kein kommerzielles Saatgut. In Kolumbien sind es 90 Prozent.



Aktivistin Cynthia Osorio Torres

Export braucht Unfreiheit

Gesetze wie die EU-Saatgutverordnung und die kolumbianische "Verordnung 970" gehen Hand in Hand. Erst mit der Zerstörung selbständiger bäuerlicher Strukturen entstehen neue Märkte für den Export der Industrieländer. Das Europäische BürgerInnenforum fordert nun, die Umsetzung des Handelsabkommens EU-Kolumbien zu stoppen und die Förderung der exportorientierten Industriekonzerne aus der EU einzustellen.

Weitere Informationen unter: www.forumcivique.org und http://semeneslibres.wordpress.com

Mehr Informationen zur Saatgutpolitik unter:

ARCHE NOAH Magazin 2/2014

www.arche-noah.at/politik



Anzeige



LESERBRIEFE

Von den "Echten Wienern" bis zu Schrebergärten

Hans Adler, Wien

"Den Artikel über den Gartenbau in Wien (Artikel "Echte Wiener" im ARCHE NOAH Magazin Juli 2013) habe ich mit großem Interesse gelesen. Ich war als junger Mann Zolldeklarant selbst bei der Verzollung von Gemüseimporten auf dem Wiener Südbahnhof tätiq. Die sind damals wagqonweise aus Bulgarien gekommen. Meine Eltern hatten einen Schrebergarten, direkt zwischen den wie wir damals sagten - Pletschengärtnern in Leopoldau (heute ein Teil des Wiener Bezirkes Donaustadt). Von denen sind nicht nur viele aus dem Waldviertel, sondern etliche, vor allem in der Zwischenkriegszeit, auch aus Bulgarien gekommen.

Heute sind die meisten der Kagraner Gemüsegärtner der Verbauung gewichen. Die Gemeinde hat viele nicht nur mit Geld gelockt, sondern auch regelrecht unter Druck gesetzt. Ein weiteres Problem war der riesige Grundbesitz des Stiftes Klosterneuburg "jenseits" der Donau. Das Stift war Verpächter

für viele Gärtnerbetriebe. Wenn Stiftsgründe verkauft wurden, war das für viele Gartenbaubetriebe und Kleingärtner das Ende. Unter anderem auch für den Pachtgrund meiner Eltern in Leopoldau.

Viele Gärtnerbetriebe haben sich in Simmering angesiedelt. Rund 80% ihrer Gemüse-Produktion wird über fünf große Handelsketten verkauft und nur 4% in der Direktvermarktung, der Rest über kleinere Abnehmer. Man kann sich die Verhandlungsposition eines Gärtners dieser Marktmacht gegenüber leicht vorstellen. Eine Gärtnervereinigung hilft zwar, aber die Konkurrenz aus Südeuropa und Holland diktiert weitgehend den Preis. Die Marktnähe ist nur ein kleiner Vorteil, denn die Transportkosten sind eine vernachlässigbare Größe. Früher, als die Gärtner noch an den großen Verbindungsstraßen des 22. Bezirkes direkt vom Betrieb weg verkaufen konnten, war der Anteil der Direktvermarktung wesentlich größer.

Übrigens ein kleiner Nachtraa:

Ich bin überzeugt, die Wiener Gärtner eifersüchtig ein Patent für einen Kochsalat, den Wiener Maidivi (Anm.



der Redaktion: Saatqut von Zieglers Wiener Maidivi ist bei Fa. Austrosaat erhältlich, allerdings nicht für Hobbygärtner). Eine köstlich schmeckende Spezialität! Diesen Samen bekommt kein Außenstehender. Man kann bei einzelnen Gärtnern Jungpflanzen kaufen, aber den Samen bekommt man nicht. Dafür erhalt man im Handel Samen für einen italienischen Kochsalat, aber der ist bitter und grobblätterig. Kein Vergleich mit der Wiener Spezialität. Dies nur als einige Gedankensplitter, vielleicht zur Abrundung des Gesamtbildes.

Mit herzlichen Grüßen!" 🥘

Mitglied & Biogärtner

Samuel Müller, Stadtsteinach (D)

"Ich bin Mitglied bei Ihnen und habe jetzt hier im Urlaub in der Schweiz begeistert das letzte Arche Noah Magazin gelesen. Besonders den Beitrag über die Salatpflanzen (Anm. der Red.: Artikel "Wintersalate", AR-CHE NOAH Magazin Juli 2013) fand ich toll, weil der auch nicht so negativ war.

Wir "Bio-Gärtner" haben ja die Tendenz eher depressiv zu sein, weil wir uns auch gegen eine solche Macht der Big-Company's sehen und alles einem so mühsam erscheint. Dennoch sollten wir fröhliche Gedanken haben.



Die Rapunzel in unserem Garten ...

Helmut Hohengartner, Rankweil

"Gerade lese ich Ihren spannenden Beitrag zur Rapunzel (Ausgabe Herbst 2013). Ich kultiviere sie seit 1997 bei mir im Garten. Sie gefällt mir wegen ihres Aussehens und wegen des klingenden Namens. Dank eines meist reichlich vorhandenen Angebotes anderer Gemüsearten habe ich sie praktisch noch nie auf den Tisch bekommen. Blätter ernten wir gelegentlich als Bestandteil des Wildkräutersalates im Frühling. Der herbe Geschmack ist mir noch gar nicht so aufgefallen. Aber die anderen Wildkräuter (Löwenzahn, Gundelrebe, Gänseblümchen) sind ja auch nicht gerade Milch und Honig. Im Vergleich zu den anderen Frühlingskräutern treibt die Rapunzel Glockenblume bei weitem nicht so saftig und üppig aus. Das junge Laub ist zwischen den alten, überwinterten, harten Blättern kaum herauszubekommen. Für mich ist die Blatternte totale Liebhaberei und ein bisschen romantisch verklärt.

Um die Wurzeln war mir immer leid, sie zu sie tatsächlich als Gemüse geerntet ernten. Ein ganzes Jahr Pflege für ein Ding, worden ist ..." 🥘

kaum bleistiftstark. Da erntet man ein ganzes Beet für eine bescheidene Mahlzeit ab. Da stoßen wir auf eine Tatsache, die wir in unserem modernen Denken kaum meh berücksichtigen.



Manche unserer "alten Gemüseraritäten waren wahrscheinlich nie Gemüse in unserem Sinne. Sie wurden wild oder halbwild als Beiwuchs in Feldern, Weingärten und an Wegrändern geerntet. Sie wurden nicht gesät und nicht gepflanzt, sondern kamen von selbst. Als Kinder haben wir den Vogerlsalat nie von Gartenbeeten geholt, sondern zwischen den Johannisbeersträuchern, in der schütteren Wiese oder am Ackerrand. Dort kamen sie jedes Jahr ganz von selber wieder. So ähnlich stelle ich mir das auch für die Rapunzel-Glockenblume vor, wenn

Anzeige

Das haben wir im Jahr 2013

gemeinsam geschafft!

Gerne stellen wir Ihnen eine Auswahl der 2013 umgesetzten Aktivitäten und Projekte vor. Mehr Informationen über unsere Tätigkeiten, Aufgaben und Veranstaltungen sind jederzeit unter www.arche-noah.at abzurufen.

Politische Arbeit

Kampagne mit Global 2000 zur EU-Saatgutverordnung hat viele Früchte getragen: 403.026* Online-Unterschriften engagierter Bürge-



rInnen, zahlreiche Gespräche mit EntscheidungsträgerInnen und hunderte Medienberichte überzeugten die EU-Abgeordneten am 11. März gegen den vorgelegten Entwurf der Kommission zu stimmen. Im letzten

Jahr haben wir auch drei internationale Workshops zum Thema Saatgutverordnung mit Erhaltungsorganisationen aus ganz Europa abgehalten.

Wir informieren Sie weiterhin über die aktuellen, politischen Entwicklungen in unserem Newsletter und auf www.archenoah.at! (*Stand 18.03.2014)





gehaltenen ehrgang Obstanbau im Selbstversorgergarten" konnte auch

ein neues Obstprojekt "Obstkulturen in Jaidhof und Prigglitz" (gefördert über LEADER) gestartet werden. ARCHE NOAH beteiligte sich an der Programmgestaltung zur Ländlichen Entwicklung 2014+ mit dem Schwerpunkt auf vielfaltsfördernde ÖPUL Maßnahmen (Studie zur Evaluierung der bisherigen ÖPUL Maßnahmen "Streuobst" und "Seltene Landwirtschaftliche Kulturen" auf www.arche-noah.at verfügbar).

Obst-Veranstaltungen: Es gab Bewährtes wie die ObstFestTage in Schiltern und Neues wie die Obstsortentaufe zur Erhaltung vergessener Sorten.

ielfalt in die Gärten

Engagierte HausgärtnerInnen betreuen als ErhalterInnen langfristig oder temporär Sortenraritäten. 2013 haben rund 150 ErhalterInnen ihre Sorten im Sortenhandbuch angeboten, rund 100 haben langfristige Sortenpatenschaften übernommen, weitere 70 beteiligten sich an temporären Vermehrungen. Bei den Erhaltertreffen im Murtal, im Mühlviertel sowie in Niedersulz gab es Gelegenheit zum Erfahrungsaustausch. gelang



Vielfalt in die

Im Leader-Projekt "Vielfaltsprodukte" wird gemeinsam mit österreichischen Bio-Vielfalts-Betrieben an Sortenverbesserungen in mehrjährigen Sichtungen gearbeitet. Dieser Ansatz der partizipativen Pflanzenzüchtung (GärtnerInnen und LandwirtInnen entwickeln ihre Sorten selbst und stehen in regem Informationsaustausch miteinander)



wird auch in der Bauernparadeiser-Grupoe umgesetzt.

Vielfalt

Fisole Schöne von Frau Waitzl, Kürbis Triamble und Zuckermelone Berliner Netz sind 3 von 400 Herkünften aus dem Sortenarchiv, die im letzten Jahr zur Vermehrung bzw. Sichtung in den kontrolliert biologisch geführten Schau- und Vermehrungsgärten angebaut wurden. Es ist unseren GärtnerInnen und den BesucherInnen im Schaugarten eine Freude sie beim Wachsen beobachten zu dürfen!

Lasst uns gemeinsam wachsen!

Großen Grund zur Freude gibt uns auch die Entwicklung der Zahlen im Bereich Mitglie-

der und Förderer. Viele gartenbegeisterte, politisch motivierte und/ oder kulturpflanzeninteressierte



Menschen haben sich bei ARCHE NOAH als Mitglied eingeschrieben bzw. uns mit einer Spende unterstützt. Ohne Sie wäre die Erhaltung der vielen Sorten, aber auch die politische Arbeit schlichtweg nicht möglich. Herzlichen Dank!

Vielfalt erleben: ARCHE NOAH Schaugarten

Im letzten Jahr haben rund 25.000 BesucherInnen an den großen Veranstaltungen (1. Mai, Pflanz' die Vielfalt-Tage, Raritätensonntage, Gartenfest der Vielfalt, Obst-FESTtage) bzw. während der Gartensaison den ARCHE NOAH Schaugarten besucht. Besonders berührt uns die Kooperation mit

> der "Gartenschule Schiltern": Die SchülerInnen kommen die ganze Saison über regelmäßig in den Schaugarten und begleiten eigene Beete von der Bepflanzung bis zur Ernte. 🥙



Vielfalts-Wissen

Insgesamt haben 2013 über 400 Menschen am ARCHE NOAH Bildungsprogramm teilgenommen. Zusätzlich zu den bestehenden Kursen wurden erstmals die neu entwickelten Lehrgänge Sortenentwicklung und Saatgutgesundheit (Aufbaulehrgang), Obstanbau im Selbstversorgergarten, Biologisch Gärtnern im Hausgarten und Jungpflanzen selber ziehen angeboten. Erfreulich ist auch die Auszeichnung von zwei weiteren Kursen durch die Österreichische UNESCO-Kommission im Bereich "Bildung für nachhaltige Entwicklung".

Vielfalt im Handel: Wirtschafts-Kooperationen

Mit Saatgut, Pflanzen und Vielfalts-Produkten können auch KonsumentInnen sen-



sibilisiert werden. In der Kooperation mit dem Lebensmittelunternehmen Spar wird das Bio-Saatgutprojekt

fortgeführt und gemeinsam Bio-Produkte aus Sortenraritäten entwickelt.

Auch das Gartenunternehmen bellaflora unterstützt das ARCHE NOAH Konzept und bietet in Kooperation ein eigenes Raritätensortiment aus österreichischer Produktion an: Ab April eine bunte Palette an biologisch angebauten Paradeiser-, Paprika-, Chilispezialitäten. NEU ab Mai: "bellaflora biogarten ARCHE NOAH Bio Gurkenraritäten". Wir danken beiden Unternehmen für ihren großartigen Einsatz im Rahmen der

Website Relaunch

EU-Saatgutverordnung!

Mit Jahresbeginn 2014 konnten wir die neu gestaltete Website freischal-



stecken monatelange Tüftelei, technisches Know How und "Füllarbeiten", um wirklich alle Inhalte gut unterzubringen und vor allem um sie benutzerfreundlicher darstellen zu können. Wir hoffen, das Schmökern auf der neuen Seite macht Ihnen Spaß und Sie gelangen kinderleicht an die gewünschten Informationen! Über Feedback unter

Bericht Mitgliederversammlung -**Verein ARCHE NOAH 2013**

Am 6. Dezember 2013 fand im Seminarraum von Samen Köller am Grazer Südtirolerplatz die ordentliche Mitaliederversammlung statt.

Mach einer kurzen Vorstellungsrun- und den Voranschlag für 2014 vor (siehe de unter den anwesenden Mitgliedern Tabelle). Ein schriftlicher Bericht der beiden eröffnete Obmann Christian Schrefel die Mitgliederversammlung und stellte die Beschlussfähigkeit fest. Das Protokoll der letzten Mitgliederversammlung und die Tagesordnung wurden angenommen, es folgte der aktuelle Tätigkeitsbericht, präsentiert von Geschäftsführerin Beate Koller (nachzulesen auf www.arche-noah.at > Über uns). Angeregt wurde seitens der Mitgliederversammlung, für Mitglieder die Möglichkeit zu schaffen, das Sortenhandbuch als Druckwerk abzubestellen, um Druck- und Versandkosten zu sparen. Angeregt wurde weiters, in weiteren Bundesländern Samenbaukurse anzubieten.

Kassier Klaus Rapf stellte den Finanzbericht 2012, die Vorschau auf das Ergebnis 2013

Rechnungsprüfer, Herr Georg Steinböck und Herr Leopold Haider, lag vor; der Vorstand wurde für das Jahr 2012 einstimmig entlastet. Der Finanzvoranschlag für das Jahr 2014 wurde einstimmig angenommen.

Im Anschluss daran berichtete Vorstandsmitglied Klaus Rapf über den aktuellen Stand der EU-Saatgutverordnung und über die Arbeit in Brüssel und stand für Fragen zur Verfügung. Die Mitgliederversammlung klang bei Kaffee und Kuchen vom Bio-Buffet und persönlichem Gespräch aus.

Das gesamte Protokoll der Mitgliederversammlung ist im ARCHE NOAH Büro erhältlich: info@arche-noah.at,

T: +43 (0)2734-8626.

Verein Arche Noah			Na	
Einnahmen-Ausgaben	Budget 2012	Ergebnis 2012	Budget 2013	Budget 2014
Erlöse				
Mitglieds-Beiträge	-308.000	-375.700	-375.000	-390.000
Spenden	-85.000	-93.700	-95.000	-100.000
Sonstige Erlöse (Saatgut, Seminare, Vorträge etc.)	-72.000	-76.600	-84.000	-100.000
Verbandsförderung	-35.000	-35.000	-30.000	-25.000
Projekte	-89.000	-90.800	-142.000	-150.000
Sponsoren	-105.000	-105.000	-111.000	-107.000
Eintritte Schaugarten	-49.000	-50.000	-49.000	-45.000
Personalkostenweiterverrechnung Schaugarten GmbH	-160.000	-173.000	-178.000	-75.000
Summe	-903.000	-999.800	-1.064.000	-992.000
Aufwände				
Personalkosten und Fortbildung	600.000	662.500	650.000	630.000
Spendenverwaltung/Telefonmarketing	0	3.000	15.000	20.000
Drittleistungen	35.000	24.900	45.000	30.000
PraktikantInnen	14.000	10.700	18.000	12.100
Mieten, Betriebskosten, Versicherung	25.000	32.300	37.000	36.000
Büro-, Computermaterialien, Telefon	22.000	20.600	22.000	25.000
Porti	30.000	21.000	37.000	40.000
Druckkosten	35.000	30.600	55.000	30.000
Aufwand Vermehrungsgarten, Sortenarchiv	22.000	21.200	20.000	22.000
Buchhaltung, Beratungskosten	10.000	4.300	9.000	17.000
diverse Projektkosten, Veranstaltungen, Seminare	50.000	102.100	54.000	50.000
Bankaufwand	4.500	4.900	5.000	5.000
Beiträge und Gebühren	2.000	1.300	1.600	2.500
Fahrt- und Transportkosten	14.000	14.800	14.000	15.000
Gegenverrechnung GmbH (Mitgliederservices)	14.000	31.000	14.000	17.000
Sonst. Kosten (Mitgliedsbeitr.; Wartungskosten)	22.000	12.700	18.400	19.500
Summe	899.500	997.900	1.015.000	971.100
ao Erträge		-25.100	0	0
ao Aufwände Brüssel		24.100	46.000	25.000
0 : ()N ()	0.500	0.000	0.000	4.400

Die Einnahmen-Ausgaben-Rechnung wird von Astoria, Wirtschaftstreuhand Krems, webseite@arche-noah.at freuen wir uns! 🕘 : qeprüft. Budget 2012 und 2013 laut Beschluss Mitgliederversammlung.





Tipps für Vielfaltsgarten-EinsteigerInnen aus den beiden Büchern "Handbuch Bio-Balkongarten" und "Das große Bio-Gartenbuch" von Andrea Heistinger. Zusammengestellt von Marion Schwarz.

Tielerorts warten schon Fensterbretter voller Jungpflanzen und Gartenkörbchen mit Werkzeug und Samensackerl auf den richtigen Moment. Egal, ob Sie schon sind oder gerade erst zu Schmökern beginnen. Jetzt ist ein guter Zeitpunkt um drau-

Ohne Umwege ins Freie: Direktsaat

ßen zu starten!



Passend zum April möchten wir hier die Direktsaat in den Topf oder auf das Beet, wo die Pflanze endgültig wachsen soll, näher vorstellen. Grundsätzlich: Direkt gesäte Pflanzen können sich von klein auf an niedrige Nachttemperaturen, den Wind und intensive Sonneneinstrahlung gewöhnen. Sie bilden auch ein tiefergehendes Wurzelsystem als Pflänzchen in Vorkulturschalen aus. Direktsaat braucht unkrautfreien Boden und gut gelockerte Erde in Beet oder Topf, damit die Keimlinge gut starten können. Manche Kulturarten wie Radieschen und Wurzelgemüse können nur direkt gesät werden. Für andere, wärmeliebende Kulturen, wie Tomaten, Paprika, Chili und Melanzani, ist die

Vegatationsperiode bei uns zum Wachsen und Fruchten zu kurz - sie müssen daher drinnen vorgezogen werden.

seit Februar mit ihrer Gartenplanung fertig Jede Kulturpflanze hat eine optimale Keimtemperatur, bei der die Samen am raschesten keimen und evt. Auflaufkrankheiten (wie Pilzen) einfach davonwachsen. Neben der entsprechenden Temperatur brauchen Samen auch Feuchtigkeit, damit die Keimprozesse in Gang kommen können. Ein keimendes Samenkorn darf niemals austrocknen. Es darf aber auch nicht zu lange im Wasser liegen, sonst erstickt es. Achtung: Aussaaten brauchen keinen Dünger! Alles was sie zu Beginn brauchen, haben sie selbst im Gepäck!

Tipp Wurzelgemüse richtig anbauen.

Karotten, Pastinake, Petersilie keimen sehr langsam (bis zu drei Wochen). Saatgut mit Radieschen-Samen mischen und so früh als möglich (sobald der Boden abgetrocknet ist) in Reihen aussäen. Die Radieschen gehen rasch auf und markieren so die Reihen. Das erleichtert das Unkraut-Jäten, gleichzeitig werden mit der Radieschen-Ernte die Karotten ausgelichtet. So können sie kräftige Wurzeln ausbilden.

Wer darf jetzt sonst noch raus?

Salat, Blatt- und Stiel-Mangold, Ampfer, Asia-Salate, Spinat, Rote und Grüne Gartenmelde, Vogerlsalat (nur bis Mitte April, dann erst wieder im Herbst), Küchenzwiebel, Pal-, Mark- und Zuckererbsen, Erdäpfel, Haferwurzel, Sommerrettich, Mairübe, Rote Rübe. Jungpflanzen nach den

"Eisheiligen" ab ins Freie!



Grundsätzlich gilt: Jungpflanzen dürfen nicht überständig sein - ein langer, sehr feingliedriger Wuchs oder bleiche Blätter deuten darauf hin. Achten Sie darauf, dass ihre Pflanzenschützlinge rechtzeitig gesetzt werden, damit sie gut weiterwachsen können. Schattige Tage bieten sich zum Auspflanzen an, denn dann verdunsten die Blätter weniger Wasser. Haben die Pflanzen keinen Erdballen, muss man unmittelbar vor dem Setzen die Blätter um ein Drittel einkürzen, um die Verdunstungsfläche zu reduzieren. Haben die Jungpflanzen einen Ballen, kann man sie am besten noch samt dem Töpfchen ins Wasserbad stellen. Nach dem Setzen müssen die Wurzeln in beiden Fällen gut gegossen, also gut eingeschlemmt werden.

Zur Pflanztiefe: Tomaten, Paprika und Melanzani werden deutlich tiefer, bis zum ersten Blattpaar) gesetzt als im Töpfchen. Evt. sogar die untersten Blätter entfernen - hier entstehen neue Wurzelansätze. Salat, Fenchel, Knollenfenchel und Kohlrabi höher (Erdballen der Setzlinge befindet sich leicht höher als die Erde im Beet), so bilden sie einen schönen Kopf, eine schöne Knolle aus. Unbedingt beachten müssen Sie auch den Pflanzabstand: Auch wenn etwa 30 cm zwischen den Salatpflänzchen riesig wirken, der Salat wird es Ihnen mit großzügigem Wachstum danken.

Tipp Pflanzen abhärten!

Direkt vom Glashaus ins Freie gesetzt zu werden ist den jungen Gemüsepflanzen einfach zu stressig. Zur Abhärtung sollten die Jungpflanzen vor dem Setzen einige Tage vorerst mal nur tagsüber geschützt im Freien an die Temperaturen, aber auch die direkte Sonneneinstrahlung gewöhnen dürfen. Nach dem Auspflanzen empfiehlt sich auch ein Abdeckvlies für besonders kühle Nächte.

Wer darf jetzt schon raus?

In jedem Fall Pflänzchen von Salat, Karfiol, Kohlrabi, Erdmandeln; Auf geschützten Balkonen und Terrassen oder mit einer guten Vliesabdeckung können sie auch schon Paradeiser, Auberginen, Gurken etc. ab Anfang Mai anpflanzen. Wichtig ist allerdings, die Jungpflanzen vor evt. Nachtfrösten zu schützen. Also auf Wetterbericht, Vollmond und Eisheilige achten!

Balkon ganz konkret:

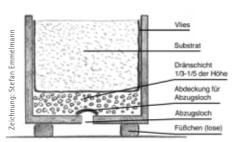
Rukola säen & Paradeiser pflanzen



Für alle, die nicht mehr lange tüfteln möchten, stellen wir als gärtnerisches Kick Off einen fast banalen, aber kulinarisch unverzichtbaren, Bepflanzungsvorschlag für Balkon-Gefäße vor: Würzige Rukola mit topf-gerechten Paradeisern.

Zum Start legen Sie eine Abdeckung (z.B. Tonscherbe) über das Abzugsloch des Pflanzgefäßes (Größe ca. 30 L) und füllen das Gefäß zu einem Fünftel mit Kies, Leca, Bims oder Lava (Drainage). Danach wird ein Vlies aufgelegt, so dass dieses noch ca. 5 cm Überstand am Pflanzgefäßrand hat. Vor dem Einfüllen der Pflanzerde fixieren Sie das Vlies mit Klammern an der Oberkante des Gefäßes. Nicht bis ganz obenhin anfüllen, es sollen 5 cm Gießrand frei bleiben.

Nun zum Säen: Die Rucola-Samen ab Ende April in Reihen (in runden Gefäßen evt. in einem Ring) in etwa 1-1,5 cm Tiefe einsäen, Erde gut festdrücken und vorsichtig angießen. Die Pflanzen sind erntereif, wenn sie 10-15 cm lang sind (etwa nach 4-6 Wochen). Wer laufend frische Rukola ernten will, sät ab April alle 3 Wochen aus. Geerntet kann bei einer Pflanze bis zu dreimal werden. dann geht die Rukola rasch in Blüte und bildet Samen. Diese kann man übrigens auch leicht ernten und wieder aussäen! Nachdem Sie im April die erste Hürde mit der Rukola-Aussaat genommen haben, sind Sie ab Mitte Mai - bei geschützten Balkonen und Terrassen auch etwas früher - startklar für die Paradeiser-Pflanzen, die Sie bei einem Pflanzenmarkt Ihres Vertrauens (aktuelle Märkte auf Seite 5 und 24) gekauft, getauscht oder vielleicht sogar selbst vorgezogen haben!



Topf-Substrat-Schichten-Aufbau

Noch ein Hinweis zur Sortenwahl: Für Balkon-Gärten empfehlen sich kleinwüchsigere Sorten, v.a. Busch- und Stabtomaten wie etwa Baby, Rote Murmel, Sub Arctic Maxi, Siberia, Stupice, Golden Currant etc. Eingesetzt werden die Pflanzen schräg und möglichst tief (bis zum ersten Blattpaar), da der Stamm bei Berührung mit der Erde weitere, stabilisierende Wurzeln ausbildet. Nach dem Einsetzen angießen. Paradeiser sind Starkzehrer, d.h. sie haben einen hohen Nährstoffbedarf. Düngen Sie ab beginnendem Fruchtansatz mit verdünnten Pflanzenjauchen, biologischen Flüssigdüngern oder einem rasch verfügbarem Bio-Dünger.

Zum Wasserbedarf von Paradeisern: besonders Topfpflanzen sind auf regelmäßige Wassergaben angewiesen. Ein Tipp dazu: Hängende Blätter bei Paradeiserpflanzen sind am Abend eines sonnigen Tages in Ordnung, in der Früh allerdings ein eindeutiges Zeichen für eine durstige Pflanze.

Falls die Pflanzen Stützen brauchen: Viele der kleinwüchsigen Sorten tragen sich selbst ganz hervorragend. Sollten sie doch höher hinaus wollen, kann man mit fixen Stäben (Bambus), Spiralstäben (Aluminium, sehr langlebig!) oder Schnüren (brauchen eine Befestigung von oben) Halt geben. Wichtig ist bei allen drei Systemen, dass der lockere Pflanzenaufbau erhalten bleibt, also nicht

alle Triebe an einer Stütze zusammenbinden. Und zum Schluss: Die Ernte kann am Balkon meist schon Mitte Juli beginnen. Frisch von der Pflanze schmecken Paradeiser und Rukola am allerbesten! Guten Appetit!

Tipp Für Balkon & Terrasse: Wände nutzen! Stangenbohnen oder Malabarspinat sind hervorragende Rankpflanzen und noch dazu sehr attraktiv.

Vorher, nachher, mittendrin

Vor- bzw. Nachkultur (also der zeitlich gestaffelte Anbau) und Mischkultur (einander unterstützende Pflanzenkombinationen) haben im Hausgarten große Tradition. Die Vorteile liegen auf der Hand: Mehrfachnutzung einer Fläche, gesündere Pflanzen, Verdunstungsschutz durch Bodenabdeckung, hohe optische Attraktivität. Zum Beispiel können vor Tomaten Vogerlsalat oder andere Blattgemüse angebaut werden. Nach der Paradeiserernte wachsen noch Asia-Salate oder Puffbohnen und Erbsen als Sprossen. In einer Mischkultur ergänzen sich schnellwüchsige kleine und langsam wachsende große Pflanzen. Die schnellen, kleinen können schon beerntet werden, bevor die großen sie beschatten würden. Bewährt haben sich Mischkulturen der hohen Artischocken, Karfiol, Erdäpfel und Stangenbohnen mit den niederen Salaten, Spinat, Kohlrabi oder Buschbohnen. Klassische Mischkulturpartner aus pflanzengesundheitlicher Sicht sind Zwiebel und Karotten (oder Pastinaken) sowie Erdbeeren und Knoblauch.

Tipp Für den Garten:

Ausdauernde Pflanzen im ersten Jahr mit Einjährigen kombinieren z.B. Kren mit Kapuzinerkresse oder Ribisel mit Gartenkresse.

Infos & Bestellung

Das große Biogarten-Buch Andrea Heistinger, ARCHE NOAH: Erschienen 2014, 624 Seiten, Euro 39,90, Edition Loewenzahn,



Bio-Balkongarten Andrea Heistinger, AR-CHE NOAH: Erschienen 2013, 250 Seiten, Edition Loewenzahn, Euro 29,90, ISBN 3-7066-2494-X

ARCHE NOAH

Beide Bücher sind unter http://shop.archenoah.at online zu bestellen, oder direkt bei ARCHE NOAH - T: 02734-8626, E-Mail:info@arche-noah.at

ARCHE NOAH Magazin 2/2014

15



Die Stammform der Sojabohne ist die Wildart Glycine soja, beheimatet im russischen Amur- und Ussuri-Gebiet, Korea, Japan, Taiwan sowie in China. Die Sojabohne selbst ist nur in Kulturform bekannt. Die ältesten Belege stammen aus dem östlichen ist notwendig, wenn der Boden zu schwach Nordchina des 11. Jahrhunderts v. Chr. Die saurer Reaktion neigt (Bodenprobe). Die Sojabohnen sind in Süd-, Südost- und Süda- Ausbringung von Urgesteinsmehl im Herbst sien ein wichtiger Eiweißlieferant.

Es ist erstaunlich, dass eine so uralte Kulturpflanze nicht größere Teile der Welt eroberte, vor allem um den Hunger zu stillen!

Die Sorte auf unserem Hof

Auf unserem Hof bauen wir die Sorte Apache von Leopold Pischinger (NÖ, Anbau seit 1979) an. Ich habe sie über Maria Karl (Soja-Verein Weiz) erhalten. Da meine Eltern haben, werden sie angehäufelt. genügend Ackerland zur Verfügung hatten, baute ich die kleine Menge an, um selbst damit Erfahrung zu machen. Wir waren begeistert über den enormen Erfolg, den wir mit wenig Aufwand erzielten. Danach ging es ans Experimentieren mit der Sojabohne, ganz gleich ob für unsere Tiere oder uns Menschen. Diese Versuche verliefen überra- Juni braucht man sie nicht mehr zu gießen. schend positiv. Mittlerweile haben wir von der Sorte Apache größere Mengen Saatgut, sodass wir sie heuer erstmals auf 700 m² anbauen können.

Aufruf

Falls Sie eine alte Soja-Sorte pflegen melden Sie sich doch bei Frau Pratter. Sie freut sich über Soja-Vielfalt zum Experimentieren!

Anbau der Soiabohne

Standort: Sonnige Plätze bevorzugt.

Bodenvorbereitung: Im Herbst ist der Boden zu lockern und zu jäten. Eine Kalkdüngung und Gründüngung (Klee, Senf) ist sinnvoll. Anbauzeit: Sobald der Boden trocken ist -Mitte April bis spätestens Anfang Mai.

Aussaat: Der Abstand in der Reihe 10cm, Reihenabstand 40cm, Saattiefe 3-5cm; Bei schweren Böden wird seichter, bei leichten Böden tiefer gesät. Sobald sich die ersten Spitzen zeigen, muss das Unkraut mit der Hacke ferngehalten werden. Wenn die Pflanzen das 3 bis 5 Blatt-Stadium erreicht

Düngung und Gießen: Mit verdünnter Brennesseljauche; Eine Stickstoffdüngung ist nicht notwendig, da die Sojapflanze eine Hülsenfrucht ist, die wie alle Leguminosen mit der Hilfe von Knöllchenbakterien Stickstoff binden kann. Die Pflanzen kommen mit wenig Wasser aus, ungefähr ab Mitte Ernte: Ein sicheres Zeichen für gute Reife ist, wenn die Sojabohnen in den Hülsen klappern. Die Pflanzen knapp über der Erde mit der Sichel oder Sense abschneiden und zum Nachtrocknen aufhängen oder auf einer Plane verteilen. Zum Dreschen die getrockneten Pflanzen in einen Jutesack geben und mit einem Stock die Bohnen ausdreschen. Für größere Mengen empfiehlt sich eine

Nachkultur: Stark zehrende Gemüsearten (Kraut, Kohl, Tomaten, Lauch)

Lagerung: An einem trockenen Ort aufbewahren. Eine luftige Lagerung verringert die Einbußen in der Keimkraft.

Die Inhaltsstoffe und Wertigkeit der Sojabohne

Die Sojabohne enthält ein hochwertiges pflanzliches Eiweiß mit acht lebensnotwendigen Aminosäuren sowie Kohlenhydrate. Sie hat außerdem einen hohen Anteil an essentiellen Fettsäuren, Mineralstoffen wie Natrium, Phosphor, Kalzium, Kalium, Eisen sowie lebensnotwendigen Vitaminen: Carotin, Vitamin D, Vitamin E, Vitamin K, besonders an B1, B2 und B6-Vitaminen, Nikotinsäureamid, Pantothensäure und Folsäure. Der beträchtliche Lecithingehalt ist für unser Zentralnervensystem und für unsere Zellatmung von großer Bedeutung. Außerdem enthält die Sojabohne viele Isoflavone (Phytoöstrogene), die unseren Körper vor Osteoporose, Krebs, Wechselbeschwerden und Herzkreislauferkrankungen schützen. Ein Vergleich: 1kg Soja beinhaltet so viel Eiweiß wie 3,5 kg Rindfleisch, 58 Hühnereiern oder 6,5 Liter Kuh-Vollmilch!

Zukunftswünsche

Die Sojabohne hat uns zu einem nachhaltigen, vielfältigen und kostengünstigen Rohstoff geführt. Jederzeit können wir mit der Sojabohne gesunde Nahrungsmittel bzw. auch Futter für unsere Tiere selbst herstellen. Die kleine Bohne enthält viel mehr Protein als Fleisch, Fisch, Ei, Getreide oder jede andere Pflanze. Das macht sie für uns so unentbehrlich!

Ich wünsche mir auch für viele andere Menschen lokale Anbaumöglichkeiten zur Selbstversorgung und damit eine Reduktion des übermäßigen Fleischkonsums, der mit dem weltweiten Anbau von Soja als Tierfutter einhergeht. Damit könnten globale Probleme wie die Abholzung des Regenwaldes und die Enteignung der dort lebenden Menschen für den Soja-Anbau eingedämmt werden. Die Problematik von gentechnisch manipuliertem Saatgut kann ich hier nur anreißen. Es macht leider nur abhängig statt satt. Würde Soja als Lebensmittel für die Bevölkerung verwendet werden, könnte dem Welthunger erheblich vorgebeugt werden.

Zur Person

Ich bin glücklich verheiratet und habe zwei erwachsene Töchter. Aufgrund der Erkrankung eines meiner Kinder begann ich mich mit Ernährung intensiv zu beschäftigen. Durch die Ausbildung zur Horterzieherin, wo der Lehrplan auch gesunde Ernährung beinhaltete, lernte ich die Pionierin der Sojabohne, Maria Karl, kennen. Sie weckte in mir die Neugier, mehr über den wertvollen pflanzlichen Eiweißlieferanten herauszufinden, der hierzulande fast unbekannt war (ist). Seit einigen Jahren bin ich nun eine überzeugte Vollwertköchin und Biogärtnerin, mit Obst und Gemüse kann ich unsere Familie selbst versorgen. Meine Ausbildung zur diplomierten Ernährungstrainerin und Gesundheitsberaterin ermöglicht es mir, Theorie und Praxis optimal zu verbinden und vor allem mein Wissen im Alltag umzusetzen. Im Jahr 2013 habe ich die Ausbildung zur Saatgutvermehrerin bei ARCHE NOAH absolviert. Mein Anliegen ist es, dass jeder/jede (nach Möglichkeit) die Sojabohne selbst kultiviert und die Frucht ganzheitlich im alltäglichen Speiseplan einbaut.

Buch-Tipp

Karl Maria: "Lust auf Neues - Einfach faszinierend Soja"; Eigenverlag; ohne Porto 12,- Euro bei Anneliese Pratter.

Kontakt

Anneliese Pratter

T: +43 (0)664-9111096 E-Mail: anneliese_pratter@yahoo.de



Frisch geerntete Sojabohnen

Resente

Soja-Knabberkerne

1kg Sojabohnen waschen und entbittern: Bohnen mit heißem Wasser (mind.70°C) 15 Min. bedecken. Nun sind die Bitterstoffe entzogen, die bittere Flüssigkeit wegschütten. Die Bohnen auf einem Tuch etwas trocknen lassen, anschließend auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen gleichmäßig verteilen. Bei 170/180°C etwa 1 Stunde rösten. Zwischendurch umrühren.

Sojabohnen-Laibchen

Zutaten: 1 Tasse Sojabohnen weich gekocht; ca. 5 EL Einweichwasser oder Wasser; 1TL Zitronensaft; 1 TL Kräutersalz; 1 TL Natursalz; ca. 5 EL Dinkelschrot, Haferflocken oder Vollmehl

Sojabohnen etwas zerkleinern und mit den restlichen Zutaten vermischen. So viel Mehl oder Flocken dazugeben bis ein fester Teig entsteht. Kleine flache Laibchen formen und im Fett beidseitig anbraten oder im Backrohr (auf Backfolie) beidseitig backen.

Gekochte Sojabohnen

Entbitterte Sojabohnen (s.o.) in ausreichend kaltem Wasser ca. 12 Stunden einweichen. Zum Kochen: Sojabohnen im (Dampfdruck-) Kochtopf mit Wasser bedecken und dabei das Einweichwasser verwenden. Kochzeit: 2 Stunden (im Dampfdruckkochtopf ca. 1/2 Stunde). Verwendung: Salat, Suppe, Laibchen, Aufstriche.

Sojamilch Herstellung

Geräte: Mixglas, Sieb, Hangerl, großen Kochtopf und einen Kochlöffel Vorbereitung: Sojabohnen waschen und entbittern, anschließend einweichen (s.o.)





Bild oben: Knabberkerne Bild unten: Okara, der Pressrückstand bei der Herstellung von Sojamilch

- Die entbitterten und eingeweichten Sojabohnen mit Wasser im Verhältnis 1:3 im Standmixer fein mixen.
- Das Sieb mit einem Hangerl auslegen und in einem Kochtopf hängen
- Das Sojabohnenpüree hineingießen und solange auspressen bis der Pressrückstand Okara (= "ehrwürdiger Rückstand") möglichst trocken ist.
- Wir erhalten die Sojamilch und Okara
- Die Soja-Rohmilch in einem großen, mit Wasser ausgespülten Topf ca. 8 Minuten unter ständigem Rühren kochen. Achtung, anfangs schäumt sie recht stark, dann etwas salzen.

Die Sojamilch kann wie herkömmliche Milch für Cremesuppen, Soßen, Palatschinken, Pudding, Kuchen, auch gut im Getreidekaffee uvm. verwendet werden.



Saatgutreinigungsmaschine.

Gesucht und gefunden: Robuste Paradeiser

Die Samtfleckenkrankheit kann Tomatenpflanzen im Glashaus ziemlich zu schaffen machen.

Eine erste Auswahl an resistenten Sorten ist der Arbeitsgruppe Bauernparadeiser nach mehrjähriger,

gemeinsamer Sichtung und Selektion gelungen. Ein Bericht von Philipp Lammer.

ie Samtfleckenkrankheit wird durch Die Samerieckenkrumkert einen weltweit vorkommenden Pilz (Passalora fulva, syn. Cladosporium fulvum) hervorgerufen. Die ersten Symptome - Aufhellungen an der Blattoberseite - treten meist im Juli oder August auf. Etwas später bildet sich der sehr charakteristische, dunkel gefärbte, samtartige Sporenrasen an der Unterseite des Blattes. Der Pilz breitet sich in der Regel von den unteren Blättern nach oben aus. Bei starkem Befall kann es bis zum Absterben der Blätter kommen. wodurch die Pflanze erheblich geschwächt wird. Bei uns tritt der Pilz dort auf, wo hohe Luftfeuchtigkeit herrscht, vor allem in Foin Regionen mit vergleichsweise feuchten Sommern sind einem höheren Krankheitsrisiko ausgesetzt. Weiters haben Lokalklima, Hauptwindrichtung, Bodenverhältnisse und Kulturführung auf den Befallsverlauf entscheidenden Einfluss.

Wichtigster Schutz: Die Sortenwahl und Feuchtigkeit kontrollieren

Die effizienteste und ökologischste Maßnahme zum Schutz der Paradeiser stellen genetische Resistenzen dar. Das bedeutet,

Die Arbeitsgruppe Bauernparadeiser

... ist ein österreichweiter Zusammenschluss, bestehend aus BIO AUSTRIA-BäuerInnen, der gemeinsam Sortenvielfalt von Fruchtgemüse entwickelt. Ziel ist ein gemeinschaftlicher Austausch von Saatgut, Informationen und Wissen im Bereich Tomatenraritäten. Eine detaillierte Vorstellung der Arbeitsgruppe ist im ARCHE NOAH Magazin 03/2011 erschienen. Seit 2013 stellen Samtfleckenresistenzen einen der Arbeitsschwerpunkte dar, näheres dazu unter www.hortigate.de/bericht?nr=59983 (Biogemüsefibel 2014). Bei Interesse zur Mitarbeit: franziska.lerch@arche-noah.at



Symptome der Samtfleckenkrankheit an der Ober- bzw. Unterseite von Tomatenblättern.

besitzt, einen Befall des Pilzes abzuwehren. Diese Eigenschaft kann unterschiedlich stark ausgeprägt sein. Nur wenige der lientunneln oder Glashäusern. Standorte "samenfesten" Paradeisersorten bleiben vollkommen gesund. Lediglich einige Sorten, die durch wiederholte Selektion aus den Nachkommen von resistenten Hybridsorten stabilisiert wurden, weisen eine derartige Resistenz auf (bsw. die Sorten Tica und Pilu von Kultursaat e.V. / Bingenheimer Saatgut). Dennoch gibt es unter den unzähligen Tomatensorten auch solche, die eine gewisse Toleranz gegenüber dem Pilz zeigen und deutlich gesünder bleiben. Für den sortenreich bepflanzten Hausgarten stellen neben der Sortenwahl konsequentes Lüften und reduziertes Bewässern die wichtigsten vorbeudass die Pflanze von sich aus die Fähigkeit genden Maßnahmen dar. Kommt es trotzdem zu einer starken Ausbreitung des Erregers, ist es üblich die unteren Blätter zu entfernen, um die Befallsentwicklung zu verlangsamen. Zur direkten Bekämpfung können Pflanzenschutzmittel, beispielsweise auf Basis von Fenchelextrakten, genutzt werden.

Ziel der Arbeitsgruppe: Resistenzen sichten, sichern und stärken

Bei den bisherigen Sortenvergleichen im Rahmen des partizipativen Züchtungsprojekts wurden etliche Sorten entdeckt, die relativ gut mit dem Pilz zurechtkommen. Beispielsweise breitet sich der Pilz auf den Sorten Ananasparadeiser, Herzparadeiser und Costoluto Genovese weniger stark philipplammer@gmx.net.

werk, Oranger Kaiser und Striped Roman besonders anfällig gegenüber Samtflecken sind. Auch 2014 werden auf verschiedenen Standorten Anbauversuche durchgeführt, um weitere robuste Sorten zu identifizieren. Darüber hinaus werden Kreuzungen mit resistenten Sorten angelegt und bereits vorhandene Kreuzungsnachkommenschaften stabilisiert. Das Ziel sind samenfeste Sorten, die besondere Fruchtqualitäten mit einer dauerhaften Resistenz gegen die Samtfleckenkrankheit und anderen gärtnerisch wertvollen Eigenschaften kombinieren. Sie sollen frei vermehrbare Alternativen für das Sortiment von ErwerbsgärtnerInnen darstellen, sowie eine wertvolle Bereicherung für den Hausgarten sein. Auch wenn bis dorthin noch etliche Jahre Selektion nötig sind, ermöglicht die Zusammenarbeit der Gruppe bereits jetzt einen bereichernden Informations- und Erfahrungsaustausch und eröffnet neue Perspektiven und Kooperationsmöglichkeiten.

aus, während andere Sorten wie Feuer-



Herzparadeiser: rosarote Fleischtomate

Kontakt



Lammer studierte Agrar- und Nutzpflanzenwissenschaften in Wien und beschäftigte sich in seiner Abschlussarbeit mit partiellen Samtfleckenresistenzen

von "historischen" Paradeisersorten. Erfahrungen mit robusten Tomatensorten von ARCHE NOAH GärtnerInnen gerne an Wenn ich in der Früh zu meinen "Paradeisern" gehe, dann wünsche ich ihnen

einen "Guten Morgen", frage nach dem werten Befinden, halte sie bei guter Laune

Von der Paradeiser-Liebe

und bedanke mich, dass sie mir so viel Freude bereiten.

ARCHE NOAH Mitglied Elfriede Eigenthaler berichtet.

PORT

Tch bin seit 15 Jahren ARCHE NOAH Mit-Iglied. Ich liebe die Gartenarbeit, das Anbauen, die Pflege und das Ernten des selbstgezüchteten Gemüses bereitet mir riesengroße Freude. Entspannung, Ausgleich und Kraft tanke ich in unserem Garten: echte Glücksgefühle bringt die Arbeit im Freien. Einzig die Nacktschnecken bereiteten mir oft großen Kummer. Bald merkte ich aber, dass Paradeiser nicht zu den "Lieblingsgerichten" der Schnecken gehören. Seit ca. 20 Jahren beschäftige ich mich nun intensiv mit Tomaten. Zu Beginn meiner Leidenschaft kaufte ich jährlich bei ARCH NOAH Samen, um Anfang März anzubauen, zu vereinzeln und Mitte Mai die Pflanzen ins Freie zu setzen. Nach einigen Jahren lernte ich selbst das Saatgut zu nehmen, kaufte oder tauschte jährlich neue Sorten und aus der anfänglichen Leidenschaft und Begeisterung wurde eine "unheilbare Sucht".

Familienunterstützung

Meine Familie nahm an meinem Hobby echten Anteil, sie bestärkten mich sogar in meinem Tun. Mein Gatte war kein Paradeisliebhaber und nun gehört er zu meinen wichtigsten Helfern und Unterstützern. Ebenso wurden meine Enkelkinder bereits angesteckt und helfen eifrig mit. Die Paradeisverkostungen im Familienkreis wurden zu wahren Festen. Jeder gab seine Geschmacksempfindungen ab und so wurden ab 2004 Farbe, Sorte, Wuchs, Größe der Früchte, Geschmack, Aroma, Aussehen und Herkunft genau dokumentiert. Verwandte, Freunde und Nachbarn riss ich mit meiner Begeisterung mit und so entstand vor 9 Jahren der "Manker Paradeisstammtisch". Wir treffen uns 3-5mal jährlich, tauschen Erfahrungen und Samen aus, machen Verkostungen und

am 2. Samstag im Mai werden Pflanzen getauscht. Nur Pflanzen, es fließt kein Geld. Ein lustiges Erlebnis: Ein Besucher wollte einige Paradeispflanzen von mir, hatte jedoch keine Pflanzen zum Tauschen. Er lief ins nächste Gasthaus, braucht mir ein Seidel Bier und Schokolade und so wurden wir handelseinig. Ich finde diese Aktion genial.

Paradeiservirus



Die Freude an der Vielfalt ist ansteckend!

Vor Jahren meinte ich, bei 200 Sorten sei Schluss. Ich schaffte es aber nicht, der Riesenvielfalt zu widerstehen. Nun ja, 500 Sorten sind ja auch noch überschaubar. Wieder nichts! Nun bin ich bei 960 Sorten angelangt. Ich bewundere jährlich die unterschiedlichen Früchte und habe riesengroße Freude. Außerdem finde ich den Kontakt mit Sortenerhaltern aus dem In- und Ausland sehr interessant und bereichernd. Ich habe einfach den "Paradeisvirus" unter den Fingernägeln und deshalb ist mein Verlangen nach Tomaten so groß. Mittlerweile stehen in unserem Garten zwei Glashäuser, drei kleine Paradeishäuser, drei kleinere Folien-

tunnel, einige Überdachungen und Kübeln auf der Terrasse, an der Hausmauer und beim Hauseingang.

Ich werde immer wieder gefragt, was ich mit den vielen Früchten mache. Meine Kinder werden beschenkt, bei Einladungen während der Erntezeit nehmen wir statt Blumen unsere köstlichen bunten Früchte mit. Sehr. sehr viel wird für den Winter eingekocht. Außerdem gibt es den "Tag der offenen Paradeistür", wo jeder Besucher naschen darf soviel er will. Die Kindergartenkinder kommen zu Besuch und genießen eine gesunde Jause. Was noch immer zu viel ist, damit wird eine karitative Einrichtung überrascht. Zu bedenken ist auch, dass viele alte Sorten. manch Raritäten oder "Liebhabertomaten" wenig Ertrag haben. Jedoch machen Aroma, Geschmack. Form oder Aussehen den Anbau lohnenswert und den Erhalt wichtig.

Nun einige Tipps für ein gutes Gelingen:

- Brennesselblätter ins Pflanzenloch geben
- anfangs mehr, später eher wenig gießen
- ca. 3 x 14 tägig mit Brennesseljauche
- ca. 2 x mit Beinwelljauche düngen
- normale Gartenerde mit Komposterde
- Busch- und Wildtomaten natürlich wachsen lassen
- Stabtomaten fast gar nicht ausgeizen
- im Herbst nicht entspitzen
- Erde mit Rasenschnitt oder Stroh mulchen 🥘

Kontakt Elfriede Eigenthaler Römerweg 7, 3240 Mank



Innovation auf den Feldern Eindrücke von der "Organic Seed Growers Conference" der Organic Seed Alliance (OSA)

Ltes Saatgut in den Händen von Bäuerinnen und Bauern beginnt und ein wichtiger Teil für den Erfolg der Biologischen Landwirtschaft ist, veranstaltete die Organic Seed Alliance' (OSA) die 7. Saatgutkonferenz für biologische Saatgutvermehrer und Züchter und dem Motto: Innovation auf den Feldern. Mit 450 TeilnehmerInnen vor Ort und 400 Online-Webinar-Gästen fand die Konferenz in Corvallis, Oregon im Jänner 2014 statt. Für ARCHE NOAH waren Franziska Lerch und Peter Lassnig vor Ort.

Die Veranstalter

Die "Organic Seed Alliance" hat sich einem nachhaltigen und ethisch verantwortungsvollen Umgang mit der Ressource Saatgut verschrieben. Seit 2003 (Gründung) veranstaltet sie im 2-jährigen Rhythmus Konferenzen zum Erfahrungsaustausch aller mit dem Thema Biosaatgut involvierten Akteure. In den 10 Jahren ihres Bestehens hat sich die OSA zur führenden US-Institution in Bezug auf Biosaatgut, Biozüchtung und Vermehrung sowie politischen Engagements bezüglich der Saatgutgesetzgebung entwickelt und tausende von Farmern in ihren Bildungsprogrammen weitergebildet.

Einblicke in Vielfalts-Betriebe

Zu Beginn gab es eine Exkursion in die extrem fruchtbare Agrarlandschaft des Willamette Valleys (milde Winter und trockene Sommer). Wir besuchten die Stalfords Seed Farm (www.facebook.com/stalfordseedfarms), ein Raygras-Vermehrungsbetrieb (Saatgutaufbereitung und -vermarktung) mit einer Fläche von 3000 ha, davon 500 ha biologisch geführt. Nachdem wir vom Betriebsleiter erfahren haben, wie drastisch sich kleine Schwankungen des Weltmarkt-Saatgutpreises auf die Einkommenssituation des Betriebes auswirken, präsentiert uns seine Frau das zweite Standbein der Farm:

Tm Bewusstsein, dass biologisch gezüchte- In kleinem Rahmen werden alte Getreidesorten, Einkorn und Emmer erst einmal im Hausgarten getestet bevor sie dann für den Verkauft produziert werden.

> Auf der "Gathering Together Farm" (www. gatheringtogetherfarm.com/) erfolgt ein Sortenvergleich mit einer Vielzahl von Radichio Treviso- und Castellfranco-Herkünften. Das aktuelle Thema ist die Wintergemüseversorgung. Spannend ist hier die Kooperation von Wissenschaft und Praxis: On Farm Breeding mit wissenschaftlicher Unterstützung unter Einbeziehung von KonsumentInnen und Köchen. Eine weitere verfolgenswerte Kooperationsmöglichkeit zeigt "Wild Garden Seeds"(www.wildgardenseed. com/). Hier werden die Flächen der Gathering together farm genutzt, so ergeben sich wertvolle Synergien: Kulturen wie Mangold werden erst als Gemüse vermarktet und später als Samenträger genutzt, die Bedürfnisse und Erfahrungen der Gärtner fließen in die Zuchtvorhaben ein.

Junge, vielfältige Saatgutszene

Die Tagung selber spannte einen Bogen von ganz praktischen Themen zu Saatgutreinigung, der Überwinterung von Kulturen, Samenträgern in ungeheizten Folientunneln über Präsentationen aktueller Forschungsergebnisse in der Bio-Gemüsezüchtung bis hin zur Diskussionsrunde über den Einsatz von Zellfusion in der biologischen Züchtung. Überraschend groß war die Anzahl an vielen jungen TeilnehmerInnen die vorwiegend aus den USA kamen: Eine lebendige, vielfältige Szene. In den USA gibt es keine Saatgutgesetzgebung, die eine Registrierung und Zulassung von Sorten fordert. So kann jede Sorte, die der Züchter oder Bauer als ,gut' erachtet, weitergegeben (verkauft, verschenkt...) werden. Dies ermöglicht die Bildung vieler Initiativen die sich mit dem Thema Saatgut beschäftigen und samenfeste Sorten über eigene Saatgutkataloge

vertreiben. Gezüchtet wird vorwiegend in partizipativen Projekten. Partner für Proiekte in der Sortensichtung, Evaluierung und Züchtung sind neben BäuerInnen auch WissenschaftlerInnen, NGOS und das amerikanischen Landwirtschaftsministerium. Parallel zu diesem positiven Ansatz sieht die Organic Seed Alliance aber auch die großen Herausforderungen der zunehmenden gentechnischen Verunreinigung des Saatgutes. Zum einen sind Nachweisprüfung, Prävention und Reinigung des Saatgutes kostenintensiv, zum anderen stellt gentechnisch verändertes Saatgut ganz grundsätzlich eine Gefahr für die biologische Saatgut-Produktion dar. Die Seed Alliance setzt sich daher für bessere gesetzliche Präventions-Regelungen in den USA ein.

Abschluss der Tagung war ein 'Seed Swap', auf dem wir unser mitgebrachtes Saatgut gegen gras-grünen Mais, gelbe Ocas, Mondbohnen, violettkörnige freidreschende Sommersgerste u.v.m. eintauschten. Unsere Reise endete nach 13stündigem Flug wieder in der Heimat, berauscht von den vielen Sorten, Samen, Eindrücken und vor allem den menschlichen Begegnungen.

Links und Buchtipp

- Organic Seed Alliance www.seedalliance.org
- Tagungsband http://seedalliance.org/ publications#publication_category_
- Zusammenschluss von Bauern, Köchen und Züchtern für biologische s Saatgut http://eorganic.info/group/5751
- Buchtipp John Navazio: The Organic Seed Grower. A farmers Guide to Vegetable Seed Production, Cheslea Green Publishing, 2012

E-Mail: franziska.lerch@arche-noah.at und office@ochsenherz.at



Neuerscheinung

Das große Lexikon der alten Gemüsesorten

ProSpecieRara und ARCHE NOAH präsentieren 800 Sorten - Geschichte,

Sorten als Momentaufnahme

und Geschichten, hin.

Die Identität von Kulturpflanzen wird auch über den Sortennamen, Lokalnamen oder Hausnamen der Pflanzen definiert. Hinter diesen stehen Orte, Züchter, Höfe, Gärtnerinnen und Gärtner, bestimmte Eigenschaften und Geschichten, die von Generation zu Generation weitererzählt werden. Diese Namen sind so auch häufig Ausdruck von einer innigen Verbundenheit zwischen Mensch und Nahrungspflanze. Heute kennen wir denkt man an Obst- und Gemüseregale im Supermarkt - die Sortennamen unseres Gemüses und Obstes vielfach nicht (mehr). Mit dem neuen Gemüselexikon sollen die vielen traditionellen und alten Sorten - übrigens alle samenfest und somit reproduzierbar - ihre Identität wieder zurückerlangen. Sie werden mit ihren Namen, ihren spezifischen Eigenschaften und ihrem typischen Sortenbild festgehalten. Die Beschreibungen basieren auf langjährigen Beobachtungen von ErhalterInnen von ProSpecieRara und ARCHE NOAH. Das Gemüselexikon ist somit ein Meilenstein gegen das Vergessen und dokumentiert eine aktuelle Aufnahme der Evolutionsgeschichte der Gemüsevielfalt, die noch lange nicht zu Ende geschrieben ist, wenn sich möglichst viele Menschen daran beteiligen!

Aus dem Inhalt

Mit über 800 Gemüsesorten und 60 Gemüsearten führt dieses Lexikon auf eine Entdeckungsreise in die Welt der Kulturpflanzenvielfalt und stellt etwa Safier Kartoffeln, Ochsenherztomaten, Maikönig (Kopfsalat), deutsche Riesentrauben (Kirschtomaten), die Tomate Rheinlands Ruhm oder die Znaimer Gurke vor. Gemüsesorten, die einst bei uns in Mitteleuropa verbreitet waren und heute in Vergessenheit geraten sind. Für viele dieser Gemüse wie Erdbeerspinat, Kerbelrübe, Spargelbohne, Zucker- und Haferwurzel ist es jedoch lohnend, sie für den Garten und die Küche wiederzuentdecken. Kulturhistorische Hintergrundgeschichten erzählen, woher die Gemüsesorten kommen und wie alt sie sind, wo sie angebaut wurden, wer sie entwickelt und gepflegt hat; hinzu kommen Porträts von Menschen, die heute mit diesen Raritäten arbeiten. Alte bedeutende Züchtungen werden ebenso vorgestellt wie Lokalsorten und Hausgartensorten, welche innerhalb einer Familie weitergegeben wurden. Bei jeder Gemüsesorte ist eine Bezugsquelle angegeben. Bei Saatgut aus dem AR-CHE NOAH Sortenarchiv informiert Sie der

Webshop oder das Sortenhandbuch, welche Sorten aktuell vermehrt und verfügbar sind. Die vorgestellten Sorten eignen sich für jeden Hausgarten, für den Anbau auf Balkonen und in Töpfen. Sortentipps für den Anbau in Höhenlagen, für SelbstversorgerInnen, für Gourmets usw. helfen, die eigene Sortenwahl zu treffen. Und nicht zuletzt werden die Vielfaltsgärten (Nutz- und Lustgarten Schloss Wildegg, ARCHE NOAH Schaugarten in Schiltern, Merian Gärten in Basel, Samengarten in Eichstetten am Kaiserstuhl, Schaugarten Landwirtschaftliches und Zentrum Rheinhof in Salez), in denen die Bilder zu diesem Buch entstanden sind, vorgestellt. Das neue Gemüselexikon ist ein beeindruckendes Fotobuch sowie ein fundiertes Nachschlagewerk! Und eine Einladung zum lustvollen Sorten-Probieren!

Kontakt



Marianna Serena Bereichsleiterin Garten-, Acker- und Zierpflanzen T: +41 (0)61-545 99 27 E-Mail: marianna.serena@ prospecierara.ch

Bitte

frankieren



Ich bestelle ...

Exemplare von

Das große Lexikon der alten Gemüsesorten: 800 Sorten - Geschichte, Merkmale, Anbau & Verwendung in der Küche

AutorInnen: Marianna Serena, Michael Suanjak; Fotos: Beat Brechbühl, Franca Pedrazzetti; Hrsg.: ProSpecieRara Schweiz, Arche Noah, ProSpecieRara Deutschland, Hortus; 660 Seiten, geb.; April 2014; ISBN: 978-3-0380-0620-6, AT Verlag; Euro 59,99 / Chf 78,- (exkl. Versandkosten).

or- & Nachnname	Straße, Nr.
LZ, Ort	Unterschrift

ARCHE NOAH Schiltern, +43 (0)2734-8626, info@arche-noah.at

ARCHE NOAH Obere Straße 40 3553 Schiltern Österreich





Anzeige

Am Wesentlichen orientieren

Das Wesentliche ist, dass wir unsere Wirtschaft nachhaltig optimieren. Davon profitieren Mensch und Umwelt. Was wir bereits erreicht haben und noch schaffen wollen, lesen Sie im neuen janetschek Nachhaltigkeitsbericht. Er soll Impuls für die nachhaltige Entwicklung unserer Gesellschaft sein.

Wir freuen uns, wenn Sie noch heute Ihr persönliches, frisch gedrucktes Exemplar anfordern: office@janetschek.at

HEIDENREICHSTEIN | WAIDHOFEN/THAYA | WIEN | ZWETTL



janetschek

Vielfalt erleben - Gleichgesinnte treffen - Wiederkommen!

Im ARCHE NOAH Schaugarten werden seltene Sorten bewahrt sowie Wissen zur Kulturplanzenvielfalt und ihren Wert vermittelt. Hier zeigen wir Ihnen natürlich auch unsere "Schätze": Seltene Gemüse und Kräuter aus dem Sortenarchiv, Obst- und Beerenraritäten. 500 verschiedene Pflanzensorten wachsen bei uns, jedes Jahr schön und anschaulich in Themenbeeten gruppiert.

präsent. Geht's bei der Vielfalt nur um Pa-

ragrafen und Bürokratie? Natürlich nicht!

Im ARCHE NOAH Schaugarten in Schiltern

können Sie die Vielfalt von ihrer schönsten

Seite entdecken.

Hereinspaziert

in den ARCHE NOAH Schaugarten

Im Schaugarten erfahren Sie auch, wie wir biologisch gärtnern, Samenträger auswählen, mit Bestäuberinsekten arbeiten und ei-

Saatgutfreiheit und die EU-Saatgutver-ordnung sind derzeit in vielen Medien genes Saatgut gewinnen... und wir hoffen, Meinungen zum Schaugarten dass Sie viele Anregungen mit nach Hause nehmen, um auch Ihren eigenen Garten zu einem Hort der Vielfalt zu machen! Sie haben keinen Garten? Macht nichts - wir haben auch viele Tipps fürs Vielfalts-Gärtnern im Topf und am Balkon für Sie.



"Erleben Sie mit uns die Vielfalt! Ich freue mich, wenn Sie uns mit Ihrem Betriebs- oder Vereinsausflug, Ihrer Firmenfeier oder einer Exkursion mit Gartenfreunden besuchen." Franco Baumeler, Leiter des ARCHE NOAH Schaugartens 🥮

Die fielen Pflanzendinge gefallen mir gut. Miriam 7 Jahre, im Gästebuch

Wenn die Vielfalt erhalten bleiben soll, dann wird sie letzten Endes von Amateuren gerettet werden müssen: Von Menschen, die ihre Saaten lieben ... es waren in der gesamten Menschheitsgeschichte immer Amateure, die die Vielfalt bewahrt haben.

Andrea Heistinger, Gartenbuchautorin

Die Arche Noah war Vorreiterin in einer Zeit als Themen wie "Garten", "Nachhaltigkeit" oder "gesunde Ernährung" und "Geschmack" noch weitgehend ignoriert wurden. Franz Gruber, "Die Garten Tulln"

Es hat dem Auge und Herzen gut getan, die Kräuter und Pflanzen der Kindheit wieder zusehen und mit den Sinnen aufzunehmen. Danke.

Aus dem Gästebuch

So sieht Ihr Besuch im ARCHE NOAH Schaugarten aus!

in den Garten der Vielfalt!

Wir freuen uns auf Ihren Betriebs- oder Vereinsausflug

Wir starten mit einer einstündigen Führung durch den ARCHE NOAH Schaugarten. Dabei geht es um die ganze Bandbreite der Kulturpflanzenvielfalt: Von Preis: Euro 6,50 pro Person (inkl. Führung), gärtnerischen Praxisfragen und kleinen Kostproben der Vielfalt bis hin zur aktuellen Saatgutpolitik. Danach stehen Ihnen der Schaugarten, die historische Obstwiese, sowie der ARCHE NOAH Shop mit Biojungpflanzen, Biosaatgut, Bioprodukten und Beratung zum selbständigen Erkunden zur Anmeldung: Bitte 3 Wochen vor dem ge-Verfügung.

Zeitraum: Von 4. April bis 5. Oktober 2014 freuen wir uns auf Ihren Besuch

Euro 5,50 pro Person (ohne Führung) ARCHE NOAH Mitglieder, Förderer und Kinder bis 14 Jahren sind frei.

Pauschalpreis für Gruppen unter 15 Perder barocke Pavillon mit Gartenbibliothek sonen: Euro 90,-; Für Gruppen ab 20 Personen: Freiplatzregelung 20+1.

wünschten Termin

Tipp So wird es ein Tagesausflug! Kombinieren Sie den Besuch des ARCHE NOAH Schaugartens mit einem Ausflugsziel der Region: WeinWeg Langenlois, Garten-Weg Schiltern, Kittenberger Erlebnisgärten, Sonnentor oder Loisium Weinwelt. Und danach vielleicht zum Heurigen?

Ihre Ansprechpartnerin für Buchungen Elisabeth Veen

Obere Strasse 40, A-3553 Schiltern T: +43 (0)2734-8626-11; F: -8627 elisabeth.veen@arche-noah.at





22

23





TERMINE

Pflanzenmärkte österreichweit

Information & Sortiment

Wählen Sie bei den österreichweiten ARCHE NOAH Jungpflanzenmärkten Bio-Gemüse-Jungpflanzen aus 30 verschiedenen Paradeiser-Sorten, zahlreichen Paprika- & Chilisorten, Kürbissen, Melonen, Gurkenraritäten, einjährigen Kräuter sowie seltenen, oft in Vergessenheit geratenen Gemüsespezialitäten wie Andenbeere, Melothria, Malabarspinat, Zuckerwurzel und Erdäpfelraritäten! Dazu Tipps zu Pflege und Anbau. Verkauf von Büchern und Bio-Saatgut.

Wichtiger Hinweis: Bitte unbedingt Mitgliedsausweis und Transportschachtel mitbringen!

ARCHE NOAH unterwegs

Freitag 4. bis Sonntag 6. April, 9-18 Uhr, Wels Markt bei "Blühendes Österreich"

Freitag 11. bis Sonntag 13. April, 9:30-18 Uhr Raritätenbörse im Bot. Garten Wien

Samstag 12. April, 10-17 Uhr

Markt im Botanischen Garten Linz

Montag, 21. und Dienstag 22. April, 10-16 Uhr Markt im Bot. Garten Salzburg

Samstag 26. April, 10-17 Uhr

Rariätenbörse im Bot. Garten Graz

Sonntag 27. April, 9-16 Uhr

Freilichtmuseum Maria Saal/Kärnten

Samstag 3. Mai, 8-17 Uhr

Markt am Gartahag in Götzis, Vorarlberg

Freitag 9. bis Sonntag 11. Mai

ARCHE NOAH Marktstand, Freising Saatgut- und Bücher, Achtung: Keine Pflanzen!

Samstag 10. Mai, 10-16 Uhr

Markt in Tirol, LLA Rotholz

Schaugarten Märkte & Vorschau

ARCHE NOAH Schaugartensaison

4. April bis 5. Oktober 2014, DI-FR 10-16, SA, SO und Feiertag 10-18 Uhr, Montag Ruhetag

Veranstaltungen im Schaugarten

Donnerstag 1. Mai von 10-18 Uhr

ARCHE NOAH Jungpflanzenmarkt & ARCHE NOAH Tauschmarkt

Mitglieder-Tauschmarkt, großes Jungpflanzen-Angebot, bäuerliche Produkte, Markt, Bio-Kulinarik, Familien-Programm, Führungen...

Freitag 2. bis Sonntag 4. Mai, 10-18 Uhr

ARCHE NOAH Pflanz' die Vielfalt

Drei Tage großer Jungpflanzenverkauf, Vorträge und Beratung zu Saatgutwahl, Sortenvielfalt, Raritätenverwendung, Pflanzenschutz u.v.m.

Freitag, 13. Juni, 19 Uhr

Liebeslieder zu Vollmond

Begrüßungscocktail & Gartenführung, Lieder aus 4 Jahrhunderten (20 Uhr) mit "Cantus Vivendi" im Rahmen vom Gartensommer NÖ

Sonntag, 15. Juni, 10-18 Uhr

ARCHE NOAH Raritätensonntag

Salatvielfalt und essbares Grün

Sonntag, 13. Juli, 10-18 Uhr

ARCHE NOAH Raritätensonntag

Bienenweiden & Blumensträuße

Sonntag 24. August, 10-18 Uhr

Gartenfest der Vielfalt

ARCHE NOAH Schaugarten-Tipp:

Spazierfreudige laden wir ein, den neuen Gartenweg in Schiltern zu erwandern. Heuer steht er unter dem Motto "Essbare Blüten" und verbindet den ARCHE NOAH Schaugarten mit den Kittenberger Erlebnisgärten: Auf 4km lassen sich Schilterner Gartenkleinode wie Pflanzsteige, Schulgarten, zahlreiche Privat- und Winzergärten erkunden! Infoblatt im Shop erhältlich.

Seminare & Kurse

Bewährtes Wissen lebendig weiter entwickeln.

ARCHE NOAH Bildungsprogramm

ARCHE NOAH Bildungsprogramm

Viele Veranstaltungen sind schon ausgebucht. Danke für Ihr großes Interesse! Restplätze gibt es noch bei folgenden Kursen:

Samstag, 21. und Sonntag 22.Juni Getreidevielfalt (2-täqiq)

Sonntag, 13. Juli

Saatgutvermehrung für EinsteigerInnen (halbtags)

Jeweils Freitag 18. und Samstag 19. Juli

Beerenobstseminar (1-tägig)

Samstag, 9. August

Sommerschnitt an Obstgehölzen

Samstag, 30. August

Aufbaulehrgang Saatgutvermehrung von Kraut und seinen Verwandten

Alle aktuellen Veranstaltungen

von ARCHE NOAH, ihren Mitgliedern und Partnern NEU: www.arche-noah.at/kalender

TIPP: Unsere neue Webseite bietet Ihnen die Möglichkeit Ihre eigenen Veranstaltungen anzukündigen! Einfach Ihren Termin online eintragen unter: www.arche-noah.at/kalender

ARCHE NOAH Newsletter



Mit dem Newsletter erhalten Sie regelmäßig aktuelle Informationen!

Einfach abonnieren: www.arche-noah.at/newsletter

(Erscheint ca. 1x im Monat.)

ARCHE NOAH Magazin 2/2014