ARCHE NOAH
Magazin
Zeitschrift für Mitglieder & Förderer

ARCHE NOAH

Foto: Stefan Liewehr

Die Erdbirne
Portrait von
Erhalter Peter Haase
Seite 8

Saatgutrecht
Zur aktuellen Lage
Seite 12

Das neue ARCHE NOAH Kochbuch
Vorstellung und Rezept
Seite 4

Sonderausstellung
Ausstellung „Kraut & Rüben“
im Landesmuseum St. Pölten
Seite 5

Nyeleni 2011
Ernährungssouveränität:
Bericht über die Initiative &
Treffen im August in Krems
Seite 18

Termine
Pflanzenmärkte, Feste, Tage
der offenen Gartentür
Seiten 3 & 20

Ko-Evolution

Vor rund 400 Mio. Jahren begannen erste Landpflanzen unseren Planeten zu besiedeln, vor rund 1,8 Mio. Jahren kamen die Menschen dazu. Nur 10.000 Jahre ist es her, dass unsere Vorfahren die ersten Pflanzen gezielt anbauten. Seit dem Beginn der Agri-Kultur schufen die Menschen eine unglaubliche Formenvielfalt. Oder waren es doch die Pflanzen, die die Menschen „zähmten“, indem sie ihnen verlockende Früchte anbieten, wofür der Mensch sich um ihre Vermehrung und weltweite Verbreitung kümmert? Jedenfalls machen Kulturpflanzen den Großteil unserer Nahrung aus. Aber welche Bedeutung haben sie in unserem Leben? Welche Beziehung haben wir zu unseren Pflanzen-Partnern, mit denen uns eine jahrtausendelange Ko-Evolution und Geschichte verbindet?

Bild: Plakat der Ausstellung „Kraut & Rüben“. Mehr zur Ausstellung auf Seite 5

April 11

Gesellschaft für die Erhaltung der Kulturpflanzenvielfalt & ihre Entwicklung

VORWORT

Liebe Mitglieder und Förderer der ARCHE NOAH!

Bild: Klaus Pichler

Ich freue mich, Ihnen zwei Ergebnisse der letzten Arbeitsmonate präsentieren zu können: Soeben ist das ARCHE NOAH Kochbuch erschienen und wird hoffentlich dazu beitragen, dass seltene Kulturpflanzensorten- und arten wieder mehr Einzug auch in die Alltagsküche halten. Letzten Samstag wurde mit großem Medieninteresse die Ausstellung „Kraut & Rüben“ im NÖ Landesmuseum eröffnet, die ARCHE NOAH ein Jahr lang die Möglichkeit gibt, Wichtiges, Wissenswertes und Witziges rund um das Thema Kulturpflanzen und ihre Vielfalt einem breiten Publikum und vielen SchülerInnen näher zu bringen. Näheres auf den Seiten 4 und 5.

Breiten Raum nehmen in diesem Magazin wieder die Berichte von PraktikerInnen ein, aber auch Aufrufe zur eigenen Beteiligung. Peter Haase, langjähriges ARCHE NOAH Mitglied und ehrenamtlicher Erhalter, stellt aus seinem reichen Erfahrungsschatz eine noch wenig bekannte Kulturart, die Erdbirne, vor.

Aus aktuellem Anlass - der Novellierung der Österreichischen Saatgutverordnung - bringen wir in dieser Ausgabe des ARCHE NOAH Magazins einen Überblick über die rechtlichen Rahmenbedingungen des Saatguttausches. Darstellende Artikel und Analysen zum Saatgut-, Sorten- und Patentrecht werden einen Schwerpunkt in den ARCHE NOAH Magazinen des heurigen Jahres darstellen.

Lassen Sie sich auch von den zahlreichen Aktivitäten dieses Frühjahrs inspirieren und nutzen Sie die Gelegenheit, auf Pflanzenmärkten und Tauschbörsen oder beim Vielfalt Säen andere vielfaltsbegeisterte Menschen zu treffen und Erfahrungen auszutauschen. Termine auf den Seiten 3, 14, 19 und 20.

Mit den besten Wünschen für Ihren Frühling!

Mag. Beate Koller
Geschäftsführung & Team

Inhaltsverzeichnis

Termine 3
unserer Partner und Mitglieder

Das neue ARCHE NOAH Kochbuch 4
Vorstellung und Rezepte

Sonderausstellung 5
Ausstellung „Kraut und Rüben“ im Landesmuseum in St.Pölten

Kulturpflanzensorten 6
Kipflerbohnen Sortenvergleich 2011 / “Žuta Salata“ Vorstellung von Gerlinde Hochreiter / Nachtrag zum Thema Grünkohl der letzten Ausgabe

Die Erdbirne 8
Portrait von Erhalter Peter Haase

Sortenportrait 10
Die Apfelsorte Rombour

Saatgutrecht 12
Zur aktuellen Lage

Mitgliederversammlung 15
Bericht

Kooperationen 16
Vorstellung der ARCHE NOAH Kooperationen mit Ja! Natürlich und Bellaflora

Nyeleni 2011 18
Bericht über die Initiative und das Treffen 2011 in Krems

Aktion: Zukunft Säen, Kartoffelvielfalt ernten 19

ARCHE NOAH Termine 20

IMPRESSUM

ARCHE NOAH Magazin Nr. 2/2011 - April
Medieninhaber, Herausgeber: Verein ARCHE NOAH, Obere Straße 40, A-3553 Schiltern.
T: +43-(0)2734-8626, F: -8627, www.arche-noah.at, magazin@arche-noah.at.
Redaktion: Beate Koller & Katrin Ehlert; Layout: Doris Steinböck. Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben nicht notwendigerweise die Meinung der Redaktion wieder. Fotonachweis: Wenn nicht anders angegeben © ARCHE NOAH.
Zulassungsnummer: GZ 02Z030101 M. DVR: 0739936. ZVR: 907994719.
Erscheinungsort und Verlagspostamt: 3553 Schiltern
REDAKTIONSSCHLUSS DER NÄCHSTEN AUSGABE: Anfang Juni 2011
Mit Unterstützung des BMLFUW und der Bundesländer. Herzlichen Dank!

NOTIZEN

Foto: ARCHE NOAH

Jungpflanzenmärkte & Tage der offenen Gartentür von ARCHE NOAH Mitgliedern

17. April, 10-16 Uhr
Saisoneröffnung Ochsenherz Gärtnerhof
Tannengasse 1, 2230 Gänserndorf- Süd

25. April, ab 13 Uhr
Pflanzentauschmarkt in Abwinden, OÖ
In 4222 Abwinden/Luftenberg, Oberfeldstr. 26, Info Eva Marthe, T: 0650-5276787

29. April, 9-19 Uhr und 30.April, 9-16 Uhr
Bio-Jungpflanzenmarkt, Biohof ADAMAH, NÖ
2282 Glinzendorf 7

30. April, 10-18 Uhr
Pflanzenmarkt Schloss Neudenburg, NÖ
Lebenshilfe, Hauptstr. 36, 3373 Kemmelbach

30. April, 9-12 Uhr
Pflanzenmarkt Rottenbach, OÖ
4681 Rottenbach, Info: Andreas Ortner, T: 07732- 4130

30. April, 9-12 Uhr
4. Gramater Pflanzenflohmarkt, NÖ
Gemeindezentrum Arkaden, Lindenallee 1a, 2440 Gramatneusiedl

30. April, ab 14 Uhr
Pflanzenmarkt, NÖ
2325 Pellendorf, Lanzendorferstraße 18

30. April, 9-13 Uhr
Biopflanzenmarkt Wolkersdorf, NÖ
Biohof Ebner, 2120 Obersdorf, Hauptstr. 66
T: 02245-82225

30. April, 13:30-18 Uhr
Ollersdorfer Pflanzentauschmarkt, Bgld.
Auf der Wiese, 7533 Ollersdorf, Info: Brigitte Gerger, T: 0664-5311522

30. April und 1. Mai, ab 10 Uhr
PflanzenTausch, -Kauf, -Plausch & -Rausch
Nieusiedler Csárda, 7100 Neusiedl/See, Obere Wiesen 1

30. April und 1. Mai, 10-18 Uhr
Pflanzenmarkt der Baumschule Ecker, Stmk.
Hauptstraße 29, 8071 Grambach bei Graz

30. April und 01.Mai
Bio-Pflanzenmarkt und Hoffest am Biohof Scharler, Stmk.
Wetzawinkel 25, 8200 Gleisdorf

1. Mai, 9-17 Uhr
Pflanzenmarkt beim Pfaffenschlager, Stmk.
Bauernhof der Familie Zierler, Dörfl 10, 8181 Mitterdorf / Raab

2. bis 4. Mai, 16:15-19 Uhr
Pflanzenmarkt Karl Schubert Schule, Wien
Kanitzgasse 1-3, 1230 Wien

6. Mai, 9-19 Uhr und 7.Mai, 9-16 Uhr
Bio-Jungpflanzenmarkt Biohof ADAMAH, NÖ
Glinzendorf 7, 2282 Glinzendorf

7. Mai 2011 10-17 Uhr
5. Lichtenecker Pflanzenmarkt
Fam. Mayr, Lichteneck 5, 5222 Munderfing

7. Mai, 10-17 Uhr
Pottensteiner Pflanzenmarkt, Bgld
Hauptstr. 15, 2563 Pottenstein

7. Mai, 13-17 Uhr
Jungpflanzenverkauf Bio-Kräutergarten, Sbg
Schützingergut Schönbach 16, 5733, Bramberg am Wildkogel

7. Mai, 10-17 Uhr
Pflanzenmarkt in Pottenstein, NÖ
Hauptstr. 15, 2563 Pottenstein

7. Mai, ab 9 Uhr
Pflanzlmarkt, Mühlviertel OÖ
Paben 3, Lasberg, Zufahrt: Gutau & Führling

7. Mai, 9-14:30 Uhr
Pflanzentauschbörse 2011, Wien
Yppenplatz 16. Bezirk, Wien

7. bis 8.Mai, 10-18 Uhr
Pflanzen- Samenmarkt, Tag der offenen Gartentür, Stmk.
Neudörfl 186, 8321 St. Margarethen/ Raab

9. bis 11. Mai, 16:15-19 Uhr
Pflanzenmarkt Karl Schubert Schule, Wien
Kanitzgasse 1-3, 1230 Wien

14. Mai, ab 9 Uhr
Pflanzlmarkt, OÖ
Eisengasse, Freistadt/ Mühlviertel
15. Mai, 14-18 Uhr

Pflanzentauschmarkt in Hollabrunn, NÖ
Christine Klestorfer, Mittergraben 84, 2020 Hollabrunn

21. bis 22. Mai, 10-18 Uhr
Hohenstoffeln Kräutertage, Deutschland
Syringa Kräutergärtnerei, D-78247 Hilzingen-Binningen

21. Mai, 10-18 Uhr
Naturgartentag-Wildpflanzenmarkt, OÖ
Botanischer Garten Linz, Roseggerstr. 20-22, 4020 Linz

29. Mai
Biofest Freilichtmuseum Stübing, Stmk.
8114 Stübing

29. Mai, 10-17 Uhr
Steirisch- Burgenländisches Biofest
8230 Unterlungitz bei der Meierhofenmühle

2. bis 5. Juni
Gartenlust & Rosenzauber, NÖ
Marienschlössl Wiedendorf & Schloßpark zu Mühlbach a. M.

4. bis 5. Juni, 10-18 Uhr
Tag der offenen Gartentür - Rosenblüte, Stmk.
Neudörfl 186, 8321 St. Margarethen/Raab

10. Juli, 11-17 Uhr
Tag der offenen Gartentür, Deutschland
Berghofen in der Gemeinde Eching bei Landshut, Niederbayern

30. und 31. Juli 10-18 Uhr
Gemüsevielfalt-Ausstellung Stockenhuber, OÖ
Landesgartenschau Ansfelden, Kremstalstraße 127, 4053 Haid

Weitere Termine von ARCHE NOAH Mitgliedern finden Sie auf Seite 20 und im Internet unter http://netzwerk.arche-noah.at

Sortenhandbuch Errata

S. 279: Die Adresse der Erhalter **Sahling Stefan & Monika**, SA ST I-58050 ist leider unvollständig angegeben, die vollständige Adresse lautet: Capecchio, 58053 Vallerona, Prov. Grosseto, Italien

S. 224: **Mexikanische Studenentenblume**, Baumtagetes (Tagetes minuta), BAUMTAGETES: Erhalterin ist FU KA E-23300

Pixibuch/Kalender 2011 Errata

Raritätensonntag „Bunte Rüben, Wurzeliges & köstliche Knollen” nicht am 3. 10. sondern am Sonntag dem 2. 10. 2011.
Wir bitten, die Fehler zu entschuldigen!

KULINARIK

Das ARCHE NOAH Kochbuch

der geretteten Obst- und Gemüsesorten ist erschienen!

Die Erhaltung und Verbreitung der Kulturpflanzen kann nur lebendig und damit wirksam erfolgen, wenn diese auch aktiv genutzt – und das heißt: gegessen wird!

Das Wissen über die alte Sortenvielfalt, ihre Verwendungsmöglichkeiten und Zubereitung ist in Vergessenheit geraten oder muss an heutige Ernährungsgewohnheiten angepasst werden. Durch Anregungen für die Verwendung in der Alltagsküche können Gemüseraritäten wieder ihren Weg zurück auf die Teller finden...

An diesem Punkt setzt das ARCHE NOAH Kochbuch an: Die vielen Rezepte machen Lust aufs kreative Ausprobieren und sie zeigen wie traditionelle Gemüse- und Obstsorten die moderne Küche bereichern können. Von den unzähligen kultivierten Pflanzen, die es weltweit gibt, verwenden wir nur wenige fürs tägliche Essen.

Vielfalt kann das Risiko von Ernteausfällen durch Krankheitserreger, Schädlinge und Witterungsextreme verringern, und sie erhöht die Selbst-Regulations-Fähigkeit von landwirtschaftlichen Ökosystemen. Denn lokal angepasste Sorten sind meist deutlich robuster als globale Industriesorten. Eine Vielfalt an Sorten und Pflanzenarten bringt eine ebensolche Vielfalt an kulinarischen, ästhetischen, sinnlichen und gesundheitlichen Vorteilen mit sich.

Die Rezepte in diesem Buch sind bewusst einfach gehalten. Viele Gerichte können ohne hohen Zeitaufwand oder lange Zutatenlisten zubereitet werden und die meisten verwendeten Zutaten sind in jeder Küche vorrätig. Es wird wenig vermischt oder gemeinsam gekocht, mit Salz wird gespart und die Garzeiten sind möglichst kurz gehalten. So ist sichergestellt, dass Geschmack und Charakter der jeweiligen Obst- oder Gemüsesorte möglichst unverfälscht zur Geltung kommen. Auf diese Weise werden sie bewusst wahrgenommen und genossen.

Doch wie sieht es mit der Verfügbarkeit aus? Einige Sorten sind beinahe ausgestorben und werden kaum kultiviert. Andere, wie zum Beispiel Gartenmelde, lassen sich nicht gut lagern und sind auch auf Bauernmärkten nur selten erhältlich. Deswegen zeigen die auf Balkonverhältnisse zugeschnittenen Anbautipps, wie man auch in einem städtischen Umfeld erntefrische Obst- und Gemüseraritäten auf den Tisch bekommen kann. Es wurden bewusst nur Pflanzen ausgewählt, die sich auch auf dem Balkon unkompliziert anbauen lassen.

Wir danken unseren Buch-Partnern, dem versierten Vielfalts-Koch Johann Reisinger und dem Food-Fotografen Stefan Liewehr, für die gute Zusammenarbeit, ebenso wie dem Christian Brandstätter Verlag und allen, die das Buch mit Ideen, Produkten und Rezepten unterstützt haben!

Quellen für Bio-Produkte aus Sortenraritäten finden Sie (bei Bestellung über ARCHE NOAH) auf einer extra Beilage oder im Internet unter www.arche-noah.at>Services.

Winterpostelein mit geröstetem Talggen

Rezept

Für den Talggen:
100 g Talggen - alternativ auch Polenta (Maisgries), Öl, 100 ml Wasser, Salz
Für den Salat:
Winterpostelein, Apfelbalsam, Olivenöl, und Gänseblümchen zur Dekoration

Talggen in einer flachen Kasserolle mit etwas Öl anrösten, mit Wasser aufgießen, salzen. Kurz aufkochen, dann auf einem flachen Teller aufstreichen und ziehen lassen. Talggen in Stücke brechen und in einer Pfanne in etwas Öl auf beiden Seiten goldbraun braten.

Gebratene Talggenstücke auf Tellern auflegen. Winterpostelein waschen und anrichten. Mit einer Marinade aus Apfelbalsam und Öl benetzen, mit Blüten dekorieren.

Infos & Bestellung

Beate Koller (Texte), Johann Reisinger (Rezepte), Stefan Liewehr (Fotograf)
Preis: EUR 34,95 - ISBN-10: 3850333981
Christian Brandstätter Verlag, Wien 2011

Das Buch ist unter http://shop.arche-noah.at online zu bestellen, oder direkt bei ARCHE NOAH: Telefon 02734/8626, Fax 02734/8627
E-Mail info@arche-noah.at

Vieles spricht für mehr Vielfalt am Teller: Der Genuss einer natürlich gegebenen Fülle,

die Anregungen für unsere kulinarische Kreativität,

die Erhaltung unserer Gesundheit durch vielseitige Ernährung und mehr!

Fotos: Stefan Liewehr

AUSSTELLUNG

Fotos: Ausstellungsdesign: Baschnegger & Golub & ARCHE NOAH

„Kraut & Rüben“

Menschen und ihre Kulturpflanzen

Sonderausstellung vom 19.03. 2011 bis 28.02.2012 im NÖ Landesmuseum in St. Pölten

Durch die Einladung, die Sonderausstellung 2011 zu kuratieren, erhält die ARCHE NOAH eine außergewöhnliche Gelegenheit, ihre Arbeit, Wissen und viele Exponate auf anschauliche Weise einem breiten Publikum zugänglich zu machen.

Gleich im Foyer begrüßt eine lebensgroße Menschenfigur mit einem überdimensionierten Gemüse die Besucher und sagt damit: Menschen und Kulturpflanzen gehören untrennbar zusammen! Wenn die Kulturpflanzenvielfalt verloren geht, dann auch ein Stück unserer menschlichen Kultur aus Landwirtschaft und Gärten.

Geschichte & witzige Anekdoten

Die Ausstellung stellt das bunte Durcheinander „Kraut & Rüben“ am Beispiel von 100 ausgewählten Pflanzen übersichtlich und auch unterhaltsam dar. Zunächst werden Fragen zur Kulturpflanzen-Geschichte beantwortet, wonach ihre wunderbare Formenfülle gezeigt wird. Aber auch deren Gefährdung wird aufgezeigt und schließlich werden die BesucherInnen gefragt, wie die Zukunft aussehen wird.

Obwohl wir viele der gezeigten Arten tagtäglich nutzen, lassen sich zu jeder Pflanze Geschichten und lustige Anekdoten erzählen, die vermutlich nicht jeder kennt. Wer weiß schon, warum Mais in Österreich einst „Türkisch Korn“ bezeichnet wurde, obwohl es aus Amerika stammt? Wie hängen Napoleon und Zuckerrübe zusammen, was hat Maria Theresia mit Krapp, einer Färbepflanze, zu tun?

Die Reise führt dabei vorbei an anschaulichen Exponaten wie Ketchup aus grünen Tomaten, Chilivielfalt in Gläsern, Samenträgern die von der Decke hängen und zahlreichen historischen Bildern und Fotos. Im Zentrum steht dabei immer der Mensch und sein Umgang mit Kulturpflanzen.

Infobox

Landesmuseum Niederösterreich
Kulturbezirk 5, A-3100 St. Pölten
T: +43-2742 90 80 90-999
Email:info@landesmuseum.net
Weitere Informationen unter:
www.landesmuseum.net
Öffnungszeiten:
Dienstag bis Sonntag, Feiertage 9-17 Uhr, Montag (außer Feiertag) geschlossen. Schulklassen nach Voranmeldung ab 8 Uhr

KuratorInnen: Beater Koller (ARCHE NOAH) und Erich Steiner

Das Landesmuseum bietet die Ausstellungs-Saison hindurch ein spannendes Rahmenprogramm für die ganze Familie. Insbesondere kreative Vermittlungsprogramme für Kinder machen das Thema greifbar und zeigen die Relevanz für unseren Alltag.

Tipp: Kombiticket

Von Mitte April bis Mitte Oktober können Ausstellung und ARCHE NOAH Schaugarten kombiniert besucht werden.
Sonderpreis von 12,- Euro.
Erhältlich an beiden Standorten.

Foto: Stefan Liewehr

Foto: Gerald Lechner

Foto: Doris Steinböck

Bild groß: Gemüse & Saatgut, Wurzeln & Früchte hängen von den Decken des Landesmuseums.
Bilder rechts: Oben - Die Vielfalt der Kulturpflanzen liegt in den Händen der Menschen, Mitte - Öldistel Saflor, Unten - Kunstwerke der Natur wie Äpfel, Birnen und mehr stehen hier im Rampenlicht!

Texte: Katrin Ehlert

Kipflerbohnen

Sortenvergleich 2011: ARCHE NOAH sucht ErhalterInnen für Vergleichsanbau

Unter den Fisolen sind die Kipflerbohnen eine Spezialität aus der Südsteiermark. Sie sind gekennzeichnet durch ihre charakteristische Sichelform der Fisolen. Kipflerbohnen kommen gelb- oder grünhülsig, mit oder ohne Flammung vor, das Korn kann gesprenkelt oder einfärbig schwarz sein.

Im ARCHE NOAH Sortenarchiv haben wir viele verschiedener Herkünfte beschrieben und wollen nun ausgewählte Sorten auf ihre Nutzungseigenschaften hin sichten. Ziel ist es dabei ein oder zwei Sorten zu entwickeln, die eine frühe Reifezeit aufweisen, eine durchgängig schön gebogene Fisole haben und gut im Geschmack sind. Diese Sorten sind dann über ARCHE NOAH erhältlich. Ähnlich wie bei den Wintersalaten soll 2011 eine kleine Arbeitsgruppe anhand eines Sortenvergleichs im eigenen Garten vier Fragen evaluieren. Voraussetzung ist Platz für den Anbau von mindestens 3 Sorten á 3 Stangen... Im Jahr 2012 wird Franziska Lerch, die den Vergleichsanbau betreut, im ARCHE NOAH Magazin und bei den Erhaltertreffen über die Ergebnisse berichten.

Kontakt

Bei Interesse wenden Sie sich an: F. Lerch. T: 0676/5635005
franziska.lerch@arche-noah.at

„Žuta Salata"

Salatsorte im Portrait

Im Jahr 2002 habe ich eine Salatsorte aus Kroatien in Patenschaft übernommen: „Žuta Salata", dh. einfach „Gelber Salat". Er ist schwarzsamig, bildet sehr große Köpfe, hellgrün mit rötlich überlaufenen Blatträndern. Seine Blätter sind groß, aber äußerst zart und wohlschmeckend. Er sieht schön aus und ich war von Anfang an begeistert! „Žuta Salata" ist der Lieblingssalat unserer Familie.

Natürlich habe ich Pflanzen und Samen auch an meine Garten-Freundinnen und Nachbarinnen weitergegeben und allen gefällt und schmeckt er genauso gut wie uns. Bei manchen Pflanzen kommt es vor, dass der Kopf nicht so rund schließt und etwas unregelmäßig wächst, aber das tut dem Geschmack keinen Abbruch. Zur Vermehrung verwende ich natürlich nur die schönsten Exemplare, darum tritt diese kleine „Unart" nur noch selten auf. Ich säe mehrere Sätze pro Jahr und biete Pflanzen auch erfolgreich am Tauschmarkt an. Alle paar Jahre ernte ich frisches Saatgut.

Kontakt

Gerlinde Hochreiter
4312 Ried/Riedmark,
Blindendorf 178, T: 07237-3684
gerlinde.hochreiter@aon.at

In Sachen Kohl

Sprachliche Verwirrungen, Irrtümer und eine Entwirrungsversuch-Übersicht von Michael Suanjak

Die bekannte Formenfülle der Kultursippen des Kohles (*Brassica oleracea*) ist ja an sich schon groß genug, um den Überblick über die verschiedenen Gruppen und ihre Bezeichnungen zu verlieren. Im letzten ARCHE NOAH Magazin ist der Redaktion leider ein Fehler unterlaufen, der zu Verunsicherung führen muss (Richtigstellung vgl. Kasten). Auch abweichende Traditionen im gärtnerischen Sprachgebrauch können Verwirrung stiften. Beispiele sind:

- Für den Kraus-Kohl hat sich in der Schweiz die Bezeichnung „Federkohl" eingebürgert. Das kann natürlich zu Verwechslungen mit dem Federkohl in unserem Sinn führen.
- Die „Ostfriesische Palme" und ähnliche Formen legen zwar durch z.T. hohen Wuchs und einen Blattschopf an der Spross-Spitze die Assoziation mit Palmen nahe, sind aber nicht Palm-Kohle, sondern Kraus-Kohle.

Einen schnellen Überblick soll die nebenstehende Tabelle geben. Der in der Regel nicht schwer erkennbare Kohlrabi ist hier weggelassen. Die Einteilung orientiert sich an GLADIS & HAMMER 2003, Schriften des VEN. Dem Kulturpflanzen-Taxonomen Thomas Gladis danken wir herzlich für seine Hinweise und Anmerkungen.

Kontakt

M. Suanjak, michael.suanjak@arche-noah.at

Korrekturen – Magazin Dez. 2010

Artikel „So was Krauses": Durch ein redaktionelles Versehen wurden leider auf S. 10 falsche Fototexte verwendet. Richtig: *Nero di Toskana* (Foto links) ist ein Palm-Kohl; *Ostfriesiche Palme* (Foto mitte) ist ein Kraus-Kohl; *Green Peace Kale* (Foto rechts) ist eine Form, deren Einordnung noch offen ist.

Übersicht: Kohle ohne Verzweigung, ohne Kopfbildung und ohne verdickte Blütenstände (convar. *acephala*)

Markstamm-Kohl (Mark-Kohl), var. *medullosa*

Sproßachsen deutlich verdickt, zentral in den „Stämmen" ein ausgedehntes Mark; nur nahe der Erdoberfläche relativ dünn. Hochwüchsig (1,5-2m), Laubblätter groß, Blattbasen deutlich herablaufenden. Spreite fiederschnittig-buchtig, Rand glatt bis wellig.

Vor allem Futterpflanzen. Rote und grüne Formen.
Foto: Markstamm-Kohl, Schweiz

Blatt-Kohl (Blätter-, Futter- oder Kuh-Kohl), var. *viridis*

Sproßachse bis 4m hoch, mitunter am Grund schwach verzweigt, nicht verdickt. Blattspreite leicht buchtig bis fiederlappig. Rand glatt, schwach wellig oder schwach gezähnt.

Junge Herzblätter als Gemüse verwendbar, sonst Futterpflanze. Rote und grüne Formen.
Foto: Frisee Vert Grand Du Nord

Palm-Kohl (Italienischer P., Italienischer K.), var. *palmifolia*

Blätter langgestreckt, stark blasig, zur Blattunterseite gebogen. Sproß bis 2m hoch, heute meist in niedrigen Sorten.

Gemüsepflanze. Blätter meist dunkel blaugrün. Palm-Kohl ist ein Elternteil des Wirsing- und vermutlich auch des Rosen-Kohls.
Foto: Negro Romano

Kraus-Kohl (Braun-, Grün-Kohl), var. *sabellica*

Spreite zur Blattoberseite aufgebogen, die Randzone in verschieden starkem Grade kraus gefältelt, damit den restlichen Teil der Spreite mehr oder weniger überdeckend. Blasigkeit kann auftreten. Blattrand oft gezähnt, aber nicht geschlitzt. Sproßachse dünn, bei hohen Sorten mitunter schwach verdickt, erreicht aber nie die Stärke des Markstamm-Kohls.

Zu Futterzwecken kultiviert, nach dem Winter auch als Gemüse. Grüne und rote Formen.
Foto: Altmärker Braunkohl. (Anm. Diese Sorte ist eine Mischung roter und grüner Pflanzen.)

Feder-Kohl (Petersilien-, Plumage-Kohl), var. *selenisia*

Sproßmerkmale wie beim Kraus-Kohl. Blattspreiten wenig eingeschnitten bis in zahlreiche fiederschnittige, schmale, fransenartige Zipfelchen zerschlitzt.

Zierpflanze, gelegentlich als Gemüse gegessen. Als Besonderheit können Auswüchse aus Blattrippen und –spreiten auftreten. Blatt oft mehrfarbig.
Foto: Weiß gescheckte Sorte aus der Sammlung des IPK Gatersleben.

Fotos: var. selenisia: Thomas Gladis, sonst: Michael Suanjak

Maßstab in den Fotos (exkl. Feder-Kohl): rote bzw. weiße Abschnitte je 10 cm (Reinshof bei Göttingen, 19. Oktober 2010).

Erdapfel – wohlbekannt. Aber wer kennt die Erdbirne?

Ohne die Amerikanische Erdbirne *(Kartoffelbohne, Apios americana)* **wären sämtliche, mit der Mayflower 1620 an der Küste von Massachusetts gelandeten, Pilgerväter im ersten Winter verhungert. Mit der Erdbirne statt der Kartoffel als Feldfrucht hätten viele der während Krautfäule-Epidemien von 1845-47 umgekommenen (ca. 800.000) Iren überlebt.**

Als - an den Wurzelsträngen eiweißreiche, fetthaltige, essbare Knollen bildender, krautiger, kletternder, an Waldrändern Wasserläufe begleitender - Schmetterlingsblütler mit überwinterndem Wurzelsystem kommt die Amerikanische Erdbirne etwa östlich des Mississippi von Louisiana bis Labrador vor. Zwei verwandte Arten sind Price's Kartoffelbohne (*Apios priceana*, vom Aussterben bedroht) mit nur einer sehr großen Speicherknolle je Pflanze (im mittleren Westen der USA) und die ostasiatische Knollenbohne (*Apios fortunei*, Formosa, Ostchina, Japan, bis auf die Kurilen). Wühlmäuse meiden Knollen und Wurzeln wegen ihres kautschukähnlich klebenden Milchsafts.

Im Unterschied zu Kartoffel und Topinambur wachsen die Knollen von *Apios americana* (in etwa 10 - 15 cm Tiefe) von Jahr zu Jahr weiter, bis sie geerntet und verzehrt werden. Jedes Jahr treiben die Knollen neue Wurzeln aus, an denen wieder Knollen entstehen.

Die Erdbirnen sind von den Ureinwohnern, die Waldgebiete von Louisiana und Florida bis Labrador als Jäger, Sammler und Gartenbauer besiedelten, im Tauschhandel bis weit in den Norden verbreitet worden. Die nördlichen, auch in Europa angebauten Herkünfte (mit rot angelaufenen Stengeln) sind meist kleinknolliger, haben bei uns ca. -26° C im Freiland überlebt und sind meist steril. Die Bohnen saatbildender, wärmebedürftigerer Formen können in der Küche wie Trockenbohnen verwertet werden.

Ansprüche & Pflege

Aus 4 Knollen sind bei uns binnen 3 Jahren etwa 1.000 Knollen entstanden. Daraus wird deutlich: Die Erdbirne ist so vital, dass sie zu einem lästigen Unkraut werden kann.

Das Knollen-Foto und Beobachtungen von Wachstum und schließlich bei der Ernte im Oktober zeigen: 2010 war bei Regenmangel von Mai bis Mitte Juni und einem sehr kalten Mai kein Jahr für die Erdbirne. Die im Frühjahr/Sommer entstandenen Wurzeln blieben etwa 1 - 2 mm drahtig dünn. Die Pflanzen wuchsen erst, als Mitte Juli der Regen kam, in die Höhe. Die Knollen blieben sehr klein. Im regenreichen August/September/Oktober entstandene Wurzeln waren bis zu 5 mm dick, fleischig, zeigten Ansätze neuer Wurzelknollen.

Naturstandort und Kulturbeobachtungen weisen darauf hin, dass die Pflanze einen nährstoffreichen Boden, gute Wasserversorgung in der Vegetationsperiode, Rankhilfe und einen sonnigen Platz benötigt. Der Boden darf leicht sauer bis leicht alkalisch sein. Bei nicht gefrorenem Boden kann die Ernte ab Ende Oktober bis in den April fortlaufend erfolgen. Wer die Knollen im Herbst aufnimmt, sollte sie in einer mit Mauersand gefüllten Grube im Freien aufbewahren, in der sie beständig erdfeucht lagern. Im Keller trocknen sie rasch aus.

Gesundheitliche Bedeutung, Verwertung & Geschmack

Wissenschaftler wollen in Tierversuchen herausgefunden haben, dass der Verzehr gegen bestimmte Krebsarten schützt. Im Internet sind Hinweise darauf zu finden, dass der Genuss der Erdbirne bei einem geringen Prozentsatz der Bevölkerung Allergien auslösen kann.

Verwertung: Nur gekocht oder frittiert. Für das Frittieren zuvor roh schälen. Sonst in der Schale kochen und dann flach schälen. Die Kochzeit ist von der Knollengröße abhängig. Zu lange gekocht platzen die Knollen unerwartet und sehen dann wie mehlig kochende, geplatzte Pellkartoffeln aus.

Geschmack: ähnlich einem Kartoffelgericht, das mit gekochten Esskastanien und Erdnüssen veredelt wurde, so gut, dass man die Erdbirne auch ohne Soßen, Würzen und sonstige Beilagen verzehren könnte.

Infos zum Buch & Kontakt

Mehr zu unbekannteren Kulturpflanzen in Peter Haase „Das *ABC des giftfreien Gemüseanbaus - Der Nutzgarten (nicht nur) im Alter*“, OLV-Verlag, Kevelaer (ISBN 978-3-922 202-81-6, erscheint im April 2011).

Peter Haase, T: +49-(0)5661 920 212
E-Mail: PHaaseMelsungen@t-online.de

Bild Links: Blühende, 2m hohe Pflanze. Mitte: Knollen im Größenvergleich (verwert-bar ab Hühnereigröße). Die Stränge mit kleineren Kollen werden schon im Oktober, spätestens im April ca. 10 - 15 cm tief in 30 cm Abstand ausgelegt, die auftauchenden Triebe sofort gestäbt. Bilder Rechts: Einzelblütenstand, weitere Knollen & Peter Haase.

Portrait: Peter Haase

Peter Haase hat schon als Kind im Garten seiner Eltern Gemüsebau betrieben. Sein Interesse mündete 1952 in eine Landwirtschaftslehre, und der Freude an der Weitergabe seines umfangreichen Wissens konnte er als Berufsschullehrer nachkommen.

Nachdem er infolge des Genusses französischer Kartoffeldrillinge (diese waren mit dem krebsauslöseverdächtigen Unkrautvernichter Chlorpropham keimgehemmt), mit einem lebensbedrohenden Zustand ins Krankenhaus eingeliefert werden musste – entschied er sich dafür, seinen Gemüsebedarf voll aus dem eigenen Garten zu decken. „Das ist nur möglich, wenn man Zugriff auf eine große Arten- und Sortenvielfalt hat, aus der man unter Berücksichtigung des beobachtbaren Klimawandels Dürre- und Hitzeperioden überstehende Sorten auswählen kann“. Die im Handel verfügbaren Hochzuchten gediehen in seinem Garten nicht ohne Fungizideinsatz, was den Biologen bewog, bei ARCHE NOAH mitzuarbeiten, mit dem Ziel, resistente Arten/Sorten zu erhalten. Auch die Erfahrung, dass Sorten, die er als Kind zwischen 1943 und 1945 gesät hat, nicht mehr verfügbar sind, motivierte Peter Haase zur Erhaltung älterer Sorten.

Neben dieser intensiven gärtnerischen Tätigkeit, den vielen eigenen, teils wissenschaftlich angelehnten Sortenversuchen, seiner Mitarbeit bei Tomatenerprobungen der UNI Göttingen (Dr. Horneburg), der Zusammenarbeit mit Spezialisten im Bereich

Fotos: Peter Haase, Blüte: Doris Steinböck

Aprikosenzüchtung (Müncheberg) oder der langjährigen Organisation des internationalen Saatguttausches der deutschen Orchideengesellschaft, interessierten Peter Haase die Auswirkungen von chemischen Pflanzenschutzmitteln auf die Gesundheit.

Seit 1978 befasst sich Peter Haase mit der Recherche für sein eigenes Buch über giftfreien Gemüseanbau, für welches er systematisch nach Arten/Sorten gesucht hat, die in das heimische Klima passen könnten.

Den langjährigen ARCHE NOAH Erhalter interessieren gegen Pilzbefall resistente Gurken, Melonen und Kürbisarten, gegen Krautfäule resistentere Kartoffeln, robuste Stangenbohnen und mehr. Besonders ans Herz gewachsen sind ihm die Gründüngungspflanzen. Mit ihrer Hilfe kann Peter Haase „auf Stallmist und Gülle, die durch Antibiotika so stark verseucht sind“ verzichten.

ARCHE NOAH dankt Peter Haase für sein umfangreiches Engagement, seine langjährige Mitgliedschaft und Tätigkeit als Erhalter und für die Bereitstellung seiner Erfahrungsberichte für das Magazin.

Der Lütticher Rambour

Oder: Das Glück der Sortenvielfalt

von Eva Maria Gantar (LFZ Klosterneuburg) und Bernd Kajtna (ARCHE NOAH)

Was macht Sie glücklich? Josef Dieplinger beantwortet diese Frage ohne Umschweife: „Die Obstbäume auf meiner Wiese“. Das Glück ist kein Vogerl, sondern ein Apfel und noch glücklicher ist Josef Dieplinger, wenn er herausfindet welche Apfelsorten er im Garten hat. Die Obstwiese von Josef Dieplinger liegt im Innviertel. Die dort wachsenden Sorten haben schon viele Obstsortenkundler (Pomologen) beschäftigt. „Auf meiner Streuobstwiese stehen acht verschiedene Apfelsorten. Die Apfelbäume wurden um 1900 gepflanzt. Drei Bäume sind mir immer aufgefallen, weil sie trotz des hohen Alters besonders kräftig und gesund sind. Gerade die aber konnte jahrelang kein Pomologe bestimmen! Erst vor ein paar Jahren kam ein befreundeter Pomologe aus Niederösterreich auf den „*Lütticher Rambour*“.

Wiederentdeckt

Die Pomologie - also die Obstsortenkunde - ist eine Wissenschaft die ein geschultes Auge und eine antiquarische Bibliothek voraussetzen. Der Apfel wird aufgeschnitten, die Frucht verkostet, die Schale, die Kerne und der Kelch werden begutachtet und alle Beobachtungen werden schließlich mit den tausenden, großteils historischen, Sortenbeschreibungen verglichen. Der Lütticher Rambour ist schon in der Österreichisch-Ungarischen Pomologie aus 1884 abgebildet und beschrieben und für alle Zwecke empfohlen.

Der Lütticher Rambour ist ein Apfel der in Österreich recht selten vorkommt. Bisher ist die Sorte in keiner der erfassten Genbanken Österreichs im Verzeichnis. Dass die Sorte heute wieder in Baumschulkatalogen auftaucht, ist Josef Dieplinger zu verdanken: „Der Lütticher war schon immer einer meiner Lieblingsäpfel, weil er gesund ist und sich so gut zum Pressen eignet. Die Früchte sind sehr groß, da geht das pflücken oder klauben schnell und außerdem kriegt die Sorte wenig Schorf und hat einen extrem starken Frost in den 80er Jahren als einzige unbeschadet überstanden. Ich kann den Lütticher nur empfehlen und habe schon einige Baumschulen mit Edelreisern versorgt.“

So wie der Lütticher zeigen auch viele andere (fast) vergessene Sorten Potential für die Zukunft Österreichs! In einer naturnahen Produktion von Obst und Obstverarbeitungsprodukten ist die Wahl einer standortangepassten Sorte essentiell. Wie viel wissen wir eigentlich über den Charakter alter Sorten im Bezug auf moderne Anforderungen? Der Konsument heute verlangt nach vielfältigen, abwechslungsreichen und nachhaltigen Produkten – alte Sorten zeigen uns, wie vielfältig das Leben sich zeigen kann.

Foto: Christian Holler

Engagement der „Amateure“

Menschen wie Herrn Dieplinger ist die Aufrechterhaltung und Vermehrung von Wissen über die Vielfalt von Sorten zu verdanken. Über den Wert alter Obstsorten und die Bedeutung von Streuobstwiesen wurde viel Richtiges geschrieben. Biodiversität hin und Naturschutz her - Obstbäume und Sortenvielfalt machen glücklich und das ist wohl ein Grund, warum es Obstvielfalt und die Beschäftigung damit immer geben wird.

Streuobstsorte des Jahres

Der Lütticher Rambour soll als Streuobstsorte des Jahres 2011 zeigen, dass Obstvielfalt und Streuobstbau für viele Menschen Kultur, Ästhetik, Genuss und Lebensfreude bedeuten. Die private Beschäftigung mit Obstsorte darf nicht als bloße „Liebhaberei“ abgetan werden. Das heutige Wissen um die Bestimmung und Nutzung der verschiedenen Sorten wird in hohem Ausmaß von sogenannten Amateuren getragen. Ohne das Engagement dieser Obstbegeisterten wären auch hunderte Obstsorten und viele Obstbäume für immer verschwunden. Die ARGE Streuobst vereint öffentliche Institutionen, NGOs und Privatpersonen. Der Verein setzt sich für die Erhaltung und Förderung des Streuobstbaues in Österreich ein.

Bäume des Lütticher Rambours werden im Katalog der Bio-Baumschule Artner angeboten und sind auf Nachfrage auch in weiteren Baumschulen erhältlich.

Sortenbeschreibung

Die ausführliche Beschreibung des Lütticher Rambours wurde von Siegfried Bernkopf angefertigt und dem neuen pomologischen Werk *Von Rosenäpfeln und Landlbirnen*, Trauner-Verlag, Linz 2011, entnommen.

Synonyme, Herkunft, Verbreitung

„Rambour de Liége“; Lüttich (Belgien), vor 1850; in Oberösterreich vereinzelt im Innviertel anzutreffen.

Baum

Wuchs: sehr stark; Krone auf Sämling breitkugelig
Sonstige Eigenschaften: hoch tolerant gegen Holzfrost, gering schorfanfällig, mehltau-tolerant
Verwendung: Für Küche, Saft und Most
Erntereife: Mitte Oktober
Genussreife: November bis Mai

Frucht

Größe: groß, 64-76 mm hoch, 85-95 mm breit, 182-326g schwer
Form: sehr variabel, kugelig bis flachkugelig, mittelbauchig, teils stark ungleichhälftig; Querschnitt unregelmäßig rund bis schwach eckig; Relief flachrippig
Schale: glatt, glänzend, mitteldick, zäh; Grundfarbe grünlichgelb; Deckfarbe bräunlichrot, marmoriert und darüber partiell dunkler rot gestreift bis geflammt, Deckungsgrad 50-75%; Lentizellen zahlreich, klein, hellbraun, teils hellgelb umhoft, auffällig
Stielbucht: mitteltief, mittelbreit; kurzstrahlig grünlichgrau berostet; Rand glatt
Stiel: kurz, 10-14mm, mitteldick, holzig, braun
Kelchbucht: mitteltief bis flach, meist eng, stark faltig bis rippig; Rand grobrippig
Kelch: groß, geschlossen, seltener halb offen; Blättchen zusammengeneigt, kurz, an der Basis grau, vereint ; Spitzen grau, teils kurz zurückgebogen
Kelchhöhle: mittelgroß, kegelförmig
Kerngehäuse: mittelgroß, mittelständig; Achse gering hohl; Kammern mittelgroß, geschlossen bis schlitzartig offen; Wände bogenförmig, mittelstark gerissen; wenige Kerne, klein, länglichoval, dunkelbraun, schlecht ausgebildet; Gefäßbündel im Fruchtlängsschnitt herz- bis zwiebelförmig
Fleisch: cremefarben, sehr fest, grobzellig, saftig; angenehm säuerlichsüß, ohne Würze; 50-62° Oechsle.

Kontakt

Mag. Eva Maria Gantar
T: +43 (0)2243-37910-326
eva-maria.gantar@weinobst.at

DI Bernd Kajtna
T: +43 (0)2734-8626
bernd.kajtna@arche-noah.at

Foto: Albrecht E. Arnold / pixelio.de

Foto: ARCHE NOAH

Bild links: Lütticher Rambour - Streuobstsorte des Jahres. Bild oben: Streuobstwiesen, Obstbäume und Sortenvielfalt machen glücklich - darum wird es Obstvielfalt immer geben! Bild unten: Roter Rambour aus Breitensee. Blütenzeichnungen: Sorte unbekannt.

Zeichnungen: Deutsche Obstsorten von Krümmel, Groh und Friedrich, 1964

Mairüben

In den vielfältigsten Formen, Farben und: Geschmack!

Mairüben gibt es in den vielfältigsten Formen und Farben. 2011 werden im Schaugarten der ARCHE NOAH 18 Mairübensorten angebaut mit dem Ziel Anbaueigenschaften, Form der Rüben und den Geschmack der verschiedenen Sorten zu beurteilen.

Größer & milder als Radieschen

Mairüben werden im zeitigen Frühjahr von Anfang März bis in den Juni hinein in mehreren Sätzen angebaut. Sie haben eine kurze Entwicklungsdauer von ca. 9 Wochen und werden jung wie Radieschen gegessen, sind aber etwas größer und milder im Geschmack.

Die Herbstform ist die Stoppelrübe auch Speise – oder Herbstrübe genannt. Sie hat ihren Namen aus der Tradition der Folgefrucht nach Getreide. Sie kann in den späten Herbst hinein gesät werden und ist lagerbar. Eingesäuert wie Sauerkraut geben diese Rüben ein herrliches „Rübenkraut“.

Auf zur Verkostung!

Am 1. Juni 2011 wollen wir gemeinsam mit interessierten Raritätenproduzenten und Kunden im Bioladen Evis in Krems ab 10:00 Uhr gemeinsam die verschiedenen Sorten verkosten. (Ort: evi Naturkost, Utzstrasse 51, 3500 Krems)

Auf Ihr Kommen freuen wir uns!
Franziska Lerch, Maria Hagman & das Evis Naturkost Team

Kontakt

Franziska Lerch
T: +43 (0)676 - 5635005
franziska.lerch@arche-noah.at

Fotos: ARCHE NOAH

Bilder - Oben: Stoppelrübe Lassnig
Mitte: Stoppelrübe aus der Wildschönau
Unten: Teltower Rübchen

Foto: Beate Koller

Vom Tauschen, Verkaufen und Nachbauen

Saatgutgesetzgebung und bäuerliche Rechte. Von Beate Koller und Bernd Kajtna, ARCHE NOAH

Im Zuge der Diskussionen rund um die Novelle der österreichischen Saatgutverordnung erreichten uns im ARCHE NOAH Büro viele Anfragen, aus denen eine Verunsicherung von ARCHE NOAH Mitgliedern und ErhalterInnen hervorging: Was darf man nun offiziell anbauen, verkaufen, tauschen oder nachbauen? Wir wollen mit dem folgenden Artikel die rechtlichen Rahmenbedingungen darstellen und interpretieren. Es ist richtig, dass in Europa bereits seit den 1930er Jahren restriktive Saatgutgesetze geschaffen wurden. Trotzdem gibt es Handlungsspielräume für Menschen, die im Sinne einer vielfältigen Landwirtschaft und Gartenbau mit seltenen Sorten arbeiten und Saatgut austauschen wollen. Politisch ist auf jeden Fall eine Änderung des Europäischen Saatgutrechts zu fordern, sodass dieses nicht (länger) anderen Zielen wie der Ökologisierung der Landwirtschaft und dem Schutz der Agro-Biodiversität entgegenwirkt oder der eigene Nachbau und Austausch von Saatgut dadurch nicht in einen Graubereich gedrängt wird. Gleichzeitig ist es wichtig, über existierende Rechte Bescheid zu wissen und diese Rechte auszuüben. Gelebtes Recht gerät nicht in Vergessenheit und kann, im Fall des Falles, besser verteidigt werden.

Vermarktung von Obst, Gemüse und Getreide

Gleich vorweg: Die Produktion von Marktfrüchten (z.B. Obst und Gemüse) und deren Verkauf ist vom Saatgutrecht nicht berührt! Produkte aus alten Sorten (z.B. Paradeiserraritäten, ein Brot aus einer Weizenlandsorte etc...) dürfen verkauft und gehandelt werden. Beschränkungen können hier nur aus anderen Gründen (Vermarktungsnormen, Hygienegründe, phytosanitäre Erwägungen) auftreten.

Saatgutverkehrsrecht in der Europäischen Union

Gegenstand des Saatgutrechts ist also ausschließlich Vermehrungsmaterial. Die Europäische Saatgutgesetzgebung regelt, welche Sorten auf den Saatgutmarkt gelangen dürfen und wie das Saatgut beschaffen sein muss. Dies gilt allerdings nur für Arten mit wirtschaftlicher Bedeutung, die in einer *Artenliste* gelistet sind. Saatgut von Kulturarten, die dort nicht angeführt sind (wie z.B. wie Gartenmelde, Monatserdbeere, Portulak und viele andere mehr) kann ohne Beschränkungen gehandelt und ausgetauscht werden. Die Artenliste findet sich im Anhang der Österreichischen Saatgutverordnung (nachzulesen auf www.ris.bka.gv.at).

Die Grundlagen des Saatgut- und Sortenrechtes der EU wurden in den 1960er Jahren geschaffen. Sechs Basisrichtlinien mit zahlreichen Ergänzungen regeln die Modalitäten des Saat- bzw. Pflanzgutverkehrs von Betarüben, Futterpflanzen, Getreide, Kartoffeln, Reben, Öl- und Faserpflanzen[1]. Basisrichtlinie 70/457/EWG über einen gemeinsamen Sortenkatalog für landwirtschaftliche Kulturpflanzen regelt die Zulassung von Sorten zu den nationalen Sortenlisten und ihre Aufnahme in die gemeinsamen Sortenkataloge. Bei Gemüse werden die Zulassung der Sorten und die Anforderungen an das Saatgut in Basisrichtlinie 79/458/EWG über den Verkehr mit Gemüsesaatgut gemeinsam geregelt.

Diese Richtlinien und die dazugehörigen Durchführungsverordnung wurden in den Mitgliedstaaten jeweils in nationales Recht umgesetzt (in Österreich das *Saatgutgesetz 1997* und die *Saatgutverordnung 2006*; in Deutschland das *Saatgutverkehrsgesetz 2004*). Auch die praktische Sortenzulassung und Saatgutanerkennung finden auf Ebene der Mitgliedstaaten statt.

In den „Methoden für Saatgut und Sorten" gemäß Ö Saatgutgesetz 1997 werden die technischen Standards und Verfahren inklusive der Umsetzung von internationalen Regeln (beispielsweise ISTA, OECD, UPOV, CPVO) festgelegt. Da es sich um „lebendiges" Recht handelt, werden die Methoden und Kriterien für Saatgutanerkennung, Keimfähigkeit, Besatz, Probenahmen, Beschriftung und Kennzeichnung regelmäßig überarbeitet (vgl. www.baes.gv.at/saat-pflanzgut/zulassung-und-zertifizierung/saatgut).

Sortenzulassung und Saatgutanerkennung

Im Bereich des öffentlichen Rechts sind *Sortenzulassung* und *Saatgutanerkennung* zu unterscheiden; beide sind wiederum nicht ident mit dem privatrechtlichen *Sortenschutz* oder dem *Patentschutz*. Allerdings sind diese Materien auf Ebene der Richtlinien oder auf technischer Ebene immer wieder eng miteinander verwoben (was historisch gesehen nicht immer der Fall war).

1 Richtlinien über den Verkehr mit Betarübensaatgut (66/400/EWG), Futterpflanzensaatgut (66/401/EWG); Getreidesaatgut (66/402/EWG), Pflanzkartoffeln (66/403/EWG); veg. Vermehrungsmaterial von Reben (68/193/EWG); Saatgut von Öl- und Faserpflanzen (69/208/EWG)

Saatgut von Arten der Artenliste darf also nur in Verkehr gebracht werden, wenn die Sorten zugelassen UND das Saatgut entweder anerkannt ist (zertifiziertes oder Z-Saatgut) oder, bei z.B. beim Gemüse, das Standard-Saatgut mit Erzeugergarantie bestimmten Qualitätsanforderungen genügt.

Einen Antrag auf Sortenzulassung kann eine Privatperson, ein Verein oder eine Firma stellen, die/der sich als Züchter amtlich registrieren lässt.

Für die Zulassung als *Hochzuchtsorte* wird in einem Zulassungsverfahren eine sogenannte „Registerprüfung" nach folgenden Kriterien durchgeführt (sog. DUS-Kriterien: Distinctness, Uniformity, Stability):

- Unterscheidbarkeit der neuen Sorte von anderen bekannten Sorten
- Homogenität des Bestands
- Beständigkeit über mehrere Pflanzengenerationen

Hinzu kommt - bei landwirtschaftlichen Kulturarten, nicht jedoch bei Gemüse - die Prüfung einer Sorte auf ihren landeskulturellen Wert (Wertprüfung). Zugelassene Sorten werden in die Nationalen Sortenlisten aufgenommen und zumindest tw. an den Gemeinsamen Sortenkatalog (EU Sortenliste) weitergemeldet. Sie dürfen vom Sorteninhaber (Züchter) ohne Beschränkungen gehandelt werden. Der Züchter ist ebenfalls im Sortenkatalog eingetragen und übernimmt die Verpflichtung, die Sorte durch Maßnahmen der Erhaltungszucht zu bewahren. Das Zulassungsverfahren kostet z. B. für eine Karottensorte 1.354 EUR und 2.943 EUR für einen Winterweizen (in Österreich).

Aktuell wurden, in Umsetzung zweier EU-Richtlinien aus den Jahren 2008 und 2009[2], in Hinblick auf die „In-situ-Erhaltung und nachhaltige Nutzung pflanzengenetischer Ressourcen" auch in Österreich und Deutschland zwei *neue, erleichterte Zulassungsverfahren* geschaffen, die ebenfalls in einer Listung der zugelassenen Sorten in den Europäischen Sortenkatalogen münden. Erleichtert sind die Zulassungsverfahren in Hinblick auf die Anforderungen an die Sortenbeschreibung und die Homogenität, bei landwirtschaftlichen Kulturen entfällt die Wertprüfung, Kosten und Dauer für die Zulassung liegen weit unter dem regulären Zulassungsverfahren. Landwirtschaftliche Kulturpflanzen können nur als *„Erhaltungssorte"* zugelassen werden, Gemüse zusätzlich als *„BB-Sorte"* (in Deutschland als *„Amateursorten"* bezeichnet).

Im Gegenzug zur Erleichterung der Zulassung wurden jedoch neue Beschränkungen und Auflagen geschaffen, die von vielen Erhaltungsorganisationen und kleinen, biologischen Züchtungsbetrieben bereits während der langen Verhandlungsphase kritisiert wurde. So gelten für das Inverkehrbringen von Erhaltungssorten Mengen- und Regionsbeschränkungen, BB-Sorten dürfen zwar EU-weit, jedoch nur in Kleinpackungen in Verkehr gebracht werden (wir haben in mehreren ARCHE NOAH Magazinen über diese neuen Zulassungsverfahren berichtet). ARCHE NOAH hat sich in Österreich für eine möglichst unbürokratische Umsetzung der neuen Richtlinien eingesetzt und selbst, im Rahmen des Projektes „Saatgut von Lokalsorten", für 26 Gemüsesorten die Zulassung beantragt. Insgesamt wurden bisher in Österreich 13 landwirtschaftliche Sorten und 73 Gemüsesorten nach einem erleichterten Verfahren anmeldet oder zur Zulassung gebracht (vgl. Österreichische Sortenliste).

Sortenlisten und Sortenkataloge zum Nachschlagen:

Gemeinsame Sortenkataloge für landwtsch. Kulturpflanzen und für Gemüse:

- http://ec.europa.eu/food/plant/propagation/catalogues/comcat_agri_2008/index_en.htm
- http://ec.europa.eu/food/plant/propagation/catalogues/comcat_vegetable2008/index_en.htm
- Österreichische Sortenliste: www.baes.gv.at/pflanzensorten/oesterreichische-sortenliste/
- Deutsche Sortenliste: www.bundessortenamt.de > Sorteninformationen

Der Antragsteller - meist der (Erhaltungs)-Züchter / die (Erhaltungs)-Züchterin - erwirbt mit einer Sortenzulassung *kein* Ausschließlichkeitsrecht auf das Inverkehrbringen des Saatguts. Theoretisch kann jede/r eine zugelassene Sorte anbauen, vermehren und Saatgut in Verkehr bringen, der als Erhaltungszüchter registriert ist, sofern die im Saatgutgesetz angeführten Auflagen erfüllt sind. Da mit dieser Erfüllung jedoch Gebühren und Fixkosten verbunden sind, werden in der Praxis meist nur Sorten vermehrt, die am Markt auch entsprechend nachgefragt werden. Es kommt auch vor, dass registrierte Sorten gar nicht als Saatgut verfügbar sind, weil sich die Vermehrung wirtschaftlich nicht rechnet.

Neben den Hochzucht-, Erhaltungs- und BB-Sorten gibt es natürlich auch viele nicht oder nicht mehr zugelassene Sorten. Seitens der Behörden wird dann meist von einer "Herkunft" oder "genetischen Ressource" gesprochen.

Was fällt nun unter Inverkehrbringen?

In den entsprechenden EU-Richtlinien und im Ö Saatgutgesetz 1997 ist definiert, was unter Inverkehrbringen zu verstehen ist und damit unter den Wirkungsbereich des Gesetzes fällt. Danach ist ‚Inverkehrbringen im Sinne der Richtlinie [...] *der Verkauf, der Besitz im Hinblick auf den Verkauf, das Anbieten zum Verkauf und jede Überlassung, Lieferung oder Übertragung von Saatgut an Dritte, entgeltlich oder unentgeltlich, zum Zwecke der kommerziellen Nutzung.* (EU Richtlinie 98/95). Und laut österreichischem Saatgutgesetz: „[Inverkehrbringen ist] *das Vorrätighalten zum Verkauf, das Feilhalten, das Verkaufen und jedes sonstige Überlassen im geschäftlichen Verkehr.*"

Die Bestimmung in der Richtlinie „zum Zweck der kommerziellen Nutzung" impliziert, dass bei *nicht* kommerzieller Nutzung nicht von Inverkehrbringen zu sprechen ist.

Bitte wenden!

2 > RL 98/95/EG änderte die Saatgutverkehrs-Richtlinien hinsichtlich der Konsolidierung des Binnenmarkts, genetisch veränderter Sorten und pflanzengenetischer Ressourcen
> RL 2008/62/EG benennt Ausnahmeregelungen für die Zulassung von Landsorten und anderen Sorten als ERHALTUNGSSORTEN, die „an die natürlichen örtlichen und regionalen Gegebenheiten angepasst und von genetischer Erosion bedroht sind", sowie für das Inverkehrbringen von Saatgut bzw. Pflanzkartoffeln dieser Sorten.
> RL 2009/145/EG definiert Ausnahmeregelungen für die Zulassung von Gemüselandsorten und anderen Sorten, „die traditionell an besonderen Orten und in besonderen Regionen angebaut werden und von genetischer Erosion bedroht sind", sowie von Gemüsesorten, die „an sich ohne Wert für den Anbau zu kommerziellen Zwecken sind, aber für den Anbau unter besonderen Bedingungen gezüchtet werden" (BB-SORTEN), sowie für das Inverkehrbringen von Saatgut dieser Landsorten und anderen Sorten

Zumindest eine unentgeltliche Abgabe von Saatgut an Personen zu deren privater, nichtgewerblicher Nutzung (z.B. Anbau für den eigenen Verzehr) fällt damit ganz eindeutig nicht unter die Bestimmungen des Saatgutverkehrsrechts. Der Ausdruck „nicht kommerziell“ ist in den EU Richtlinien nicht näher ausgeführt und muss daher interpretiert werden.

Das Österreichische Saatgutgesetz definiert auch, dass wenn das Saatgut aus eigenem Anbau des Landwirtes stammt und für den Eigenbedarf bestimmt ist oder *„der Austausch von Saatgut zum Schutz pflanzengenetischer Ressourcen zwischen Landwirten und Saatgutanwendern“* stattfindet, dies nicht unter Inverkehrbringen fällt.

Besonders der letzte Punkt ist wichtig für die Arbeit der ARCHE NOAH und des ErhalterInnen-Netzwerks. In der Saatgutverordnung wird der Austausch genauer definiert und dort bisher auf nicht zugelassene Sorten beschränkt. In den Verhandlungen mit dem Landwirtschaftsministerium hat ARCHE NOAH nun darauf hingewiesen, dass die Frage der neuen erleichterten Zulassungsverfahren entsprechend zu berücksichtigen ist. Eine entsprechende Veränderung der Verordnung soll sicherstellen, dass auch Saatgut von zugelassenen Erhaltungs- und BB-Sorten weiterhin ausgetauscht werden kann (dieser Verordnungsentwurf ist bei Redaktionsschluss noch in Begutachtung).

Für den Tausch von Saatgut gelten artspezifische Mengenbeschränkungen, die im Anhang der Saatgutverordnung angeführt sind.

Sortenschutz

Der Sortenschutz ist, im Unterschied zur Sortenzulassung, ein *privates* Schutzrecht und kann nur für Neuzüchtungen und zugelassene Hochzuchtsorten beantragt werden. Sortenschutz soll lt. Zieldefinition des Gesetzes die Züchtungsarbeit finanzieren. Er ist nicht ident mit dem Patentschutz. Der Sortenschutz ist ein „Ausschließlichkeitsrecht“, da nur der Sortenschutzinhaber befugt ist, Vermehrungsmaterial (Saatgut, Bäume) zu erzeugen und zu vertreiben. Die Sortenschutzdauer beträgt maximal 25 Jahre, bei Reben, Bäumen, Kartoffeln und Hopfen 30 Jahre. Anspruch auf Erteilung des Sortenschutzes besteht in Österreich derzeit bei allen Arten. Besonders bei Gemüsearten unterliegen jedoch viele Sorten nach wie vor *keinem* Sortenschutz.

Sortenschutz kann in der EU nur für einzelne Nationalstaaten oder nach dem Gemeinschaftlichen Sortenschutz beantragt werden (dafür ist das Community Plant Variety Office CPVO zuständig). Österreich, Deutschland und die EU haben in ihren Sortenschutzgesetzen die UPOV[1] Akte 1991 umgesetzt, welche das sogenannte “Landwirteprivileg”, Saatgut aus eigenem Nachbau zu verwenden, einschränkt. Der Nachbau geschützter Sorten kann daher ohne Zustimmung des Züchters untersagt sein, bzw. können für geschützte Sorten Nachbaugebühren anfallen. Das gilt vor allem für Deutschland; anders ist die Situation in Österreich, hier werden Nachbaugebühren praktisch nicht eingehoben.

Das sog. “Züchterprivileg” ist eine weitere Ausnahme vom Sortenschutz. Es besagt im Wesentlichen, dass zur Schaffung neuer Sorten (= Züchtung) Vermehrungsmaterial geschützter Sorte frei und ohne Zustimmung des Sortenschutzinhabers verwendet werden darf.

Das Österreichische Sortenschutzgesetz (1993) und das Deutsche Sortenschutzgesetz sind beide im Internet zu finden: www.ris.bka.gv.at, http://transpatent.com/gesetze/sortschg.html. Der gemeinschaftliche Sortenschutz ist in der Verordnung (EG) Nr. 2100/94 geregelt.

Patentierung

Über die aktuellen Entwicklungen im Bereich der Patentierung haben wir in den letzten Ausgaben des ARCHE NOAH Magazins immer wieder berichtet. Eva Gelinsky von der Interessensgemeinschaft gentechnikfreie Saatgutarbeit, deren Gründungsmitglied ARCHE NOAH ist, arbeitet derzeit an einer Studie über das Patentrecht und die Auswirkungen auf Sortenerhaltung und biologische Züchtung. Wir werden über die Ergebnisse der Studie berichten.

1 Union pour la protection des obtentions vegetales

Revision des Saatgutrechts auf EU Ebene

Mit diesem Artikel wollen wir zunächst einen Überblick über die komplizierte Rechtslage im Bereich des Saatgutverkehrs geben. Das Europäische Saatgutverkehrsrecht wird derzeit einem Revisionsprozess unterzogen, der 2012 abgeschlossen werden und dem eine Überarbeitung des Sorteschutzrechts folgen wird. In den kommenden Monaten wird ein erster konkreter Vorschlag der EU Kommission erwartet – auch darüber werden wir im nächsten Magazin ausführlicher berichten.

Zusammenfassend

Hier nochmals einige wichtige Punkte für Mitglieder und andere, die praktisch mit seltenen Sorten und Saatgut arbeiten:

- Der Anbau von nicht zugelassenen Sorten und der Verkauf der Früchte ist jedenfalls nichts verboten (sofern nicht andere Vorschriften außerhalb des Saatgutrechts dadurch verletzt werden).
- Die Weitergabe von Saatgut zu nicht kommerziellen Zwecken fällt nicht unter Inverkehrbringen und daher nicht unter den Regelungsbereich des Saatgutrechts (z.B. Saatgutaustausch / Schenken zur privaten Nutzung)
- Das österreichische Saatgutgesetz definiert den Austausch von Saatgut zum Schutz und Erhaltung „pflanzengenetischer Ressourcen“ nicht als Inverkehrbringen, wenn bestimmte Höchstmengen nicht überschritten werden.
- Saatgut von Arten, die nicht auf der Artenliste stehen (und für die kein Sortenschutz erteilt wurde), darf ohne Beschränkungen verkauft und weitergegeben werden.

Wenn Sie weitere Fragen zur aktuellen Rechtslage haben, können Sie sich gerne an das ARCHE NOAH Büro wenden, wo wir uns bemühen werden, Ihre Fragen zu klären:
E-Mail: info@arche-noah.at
T: +43-(0)2734-8626

Termine

Internationale Aktionstage für Saatgut-Souveränität

17.04.2011 bis 18.04.2011 in Brüssel

Mit internationaler Saatgut-Tauschbörse, Vorträgen und Diskussionen, World-Café und Demo.
Veranstalter: Saatgutkampagne - www.saatgutkampagne.org

Zukunft Säen – Kartoffelvielfalt ernten

30.4.2011 ab 10.30 Uhr im Landesversuchszentrum Wies

Gaißeregg 5, 8551 Wies - Mehr dazu auf Seite 19!

Mitgliederversammlung

Kurzfassung der Protokolls der ordentlichen Mitgliederversammlung des Vereins ARCHE NOAH am 5. März 2011 im Don Bosco Haus, Wien.

Frank Schumacher als Obmann-Stellvertreter eröffnete die Mitgliederversammlung, stellte die Tagesordnung vor und die Beschlussfähigkeit fest und dankte dem Obmann Peter Zipser für seine langjährige Arbeit in der ARCHE NOAH.

Anschließend gab Vorstandsmitglied Klaus Rapf einen Informationsüberblick zur neuen Saatgut-Verordnung. Nach Diskussion im BMLFUW wurde im Februar 2011 ein neuer Vorschlag zur Begutachtung ausgeschickt, der das von der ARCHE NOAH aufgezeigte Problem lösen würde. Damit soll sichergestellt werden, dass die bisherige Rechtslage beim Samentausch bestehen bleibt und Saatgut von Erhaltungssorten und BB-Sorten getauscht werden kann.

Geschäftsführerin Beate Koller präsentierte anschließend eine Zusammenfassung der Vereinsaktivitäten des Jahres 2010.

Es lagen acht Anträge einer Gruppe von ARCHE NOAH Mitgliedern vor, die auf der Mitgliederversammlung diskutiert wurden. Vorstand und Geschäftsführung werden bis spätestens zur nächsten Mitgliederversammlung Vorschläge zur verstärkten Einbeziehung von ErhalterInnen zu Themen wie beispielsweise Saatgutrecht, politische Strategien zur Durchsetzung der „farmers rights“, Sortenhandbuch usw. erarbeiten. Die Mitgliederversammlung soll weiters auch zukünftig im März stattfinden, rotierend an gut erreichbaren Orten, um eine stärkere Teilnahme von Mitgliedern an der Versammlung zu erreichen.

Kassier Christian Schrefel stellte den Finanzbericht 2010 und den Finanzvoranschlag für 2011 vor. Ein schriftlicher Bericht der Rechnungsprüfer lag vor; der Vorstand wurde für das Jahr 2010 einstimmig entlastet. Der Finanzvoranschlag für 2011 wurde mit Stimmenmehrheit angenommen.

Zur Durchführung der Vorstandswahl wurde Bernd Katjna einstimmig als Wahlleiter bestimmt. Der Wahlvorschlag wurde mit Stimmenmehrheit angenommen. Zur Wahl kanditieren die Mitglieder des bisherigen Vorstands mit Ausnahme von Peter Zipser, der sich aufgrund seines Ruhestandsantritts aus dem Vorstand zurück zieht; darüber hinaus gab es keine weiteren VorstandskandidatInnen. Der Vorstand wurde mit 23 Fürstimmen und 4 Enthaltungen gewählt und setzt sich zusammen wie folgt:

Christian Schrefel (Obmann)
Iris Strutzmann (Strv. Obmann)
Klaus Rapf (Kassier)
Gerald Bandzauner (Strv. Kassier)
Elke Ziegler (Schriftführung)
Frank Schuhmacher (Strv. Schriftführung)

Die Generalversammlung dankte den beiden langjährigen RechnungsprüferInnen Frau Dagmar Engel und Herr Herbert Seif für ihre Arbeit. Als neue Rechnungsprüfer stellen sich Herr Georg Steinböck und Herr Leopold Haider zu Verfügung. Die neuen Rechnungsprüfer wurden mit überwiegender Stimmenanzahl gewählt.

Bei der Mitgliederversammlung waren 27 Mitglieder anwesend. Das gesamte Protokoll der Mitgliederversammlung ist im ARCHE NOAH Büro erhältlich: info@arche-noah.at, T: +43-(0)2734-8626.

Einnahmen-Ausgaben Verein ARCHE NOAH	Ergebnis 2009	Ergebnis 2010	Budget 2011
Erlöse			
Mitglieds-Beiträge	-283.064	-310.574	-310.000
Spenden	-88.710	-132.709	-90.000
Sonstige Erlöse (Sortenhandbuch, Saatgut, Seminare, Vorträge etc.)	-85.975	-96.332	-90.000
Subventionen	-47.481	-42.120	-35.000
Projekte	-116.761	-101.169	-90.000
Sponsoren	-53.017	-73.963	-70.000
Eintritte Schaugarten	-37.157	-48.684	-46.000
Erlöskorrekturen (Stornos)	25.631	33.344	35.000
Arbeitszeitverrechnung mit ARCHE NOAH Schaugarten GmbH	-95.244	-88.292	-141.000
Summe	**-781.778**	**-860.499**	**-837.000**
Aufwände			
Personalkosten und Fortbildung	456.147	503.552	505.000
Spendenverwaltung/Telefonmarketing	19.433	13.550	0
Drittleistungen	26.430	26.248	50.000
PraktikantInnen	10.189	10.195	12.000
Mieten, Betriebskosten, Versicherung	22.325	44.039	3.000
Büro-, Computermaterialien, Telefon	16.971	20.470	22.000
Porti	32.468	25.226	34.000
Druckkosten	40.371	36.276	37.000
Materialien Vermehrungsgarten, Sortenarchiv	16.716	21.994	22.000
Buchhaltung, Beratungskosten	8.456	9.665	10.000
diverse Projektkosten, Veranstaltungen, Seminare	71.605	74.333	75.000
Bankaufwand	5.900	4.521	4.500
Beiträge und Gebühren	397	2.565	2.000
Fahrt- und Transportkosten	8.917	10.360	10.000
Gegenverrechnung GmbH (Mitgliederservices...)	27.819	34.392	28.000
Sonstige Kosten (Mitgliedsbeitr.; Werbeaufwd., Wartungskosten...)	17.078	22.220	22.000
	781.222	**859.606**	**836.500**
Ausgaben	781.222	859.606	836.500
Einnahmen	-781.778	-860.499	-837.000
Gewinn(-)/Verlust(+)	**-556**	**-893**	**-500**

Foto: Franz Grill

Foto: Leopold Wanderer

Bild oben aus Berndorf v.li.n.re.: Bürgermeister Hermann Kozlik (Berndorf), Barbara Eichinger (Ja! Natürlich), Beate Koller (ARCHE NOAH), Kurt Horvath (Sortenerhalter)
Bild unten aus Maria Lankowitz (v.li.n.re): Bürgermeister Josef Riemer (Maria Lankowitz), Barbara Eichinger (Ja! Natürlich), Josefa Pabst (Erhalterin) und Beate Koller (ARCHE NOAH)

Samentournee

Reise zu Menschen, die ihre Haussorten ins Sortenarchiv eingebracht haben.

2010 war erstmals Bio-Saatgut von 10 Lokalsorten in allen Billa und Merkur-Filialen erhältlich. Das Saatgut stammt von bäuerlichen ARCHE NOAH Mitgliedsbetrieben aus Österreich.

Dieses Projekt wird 2011 fortgeführt und startete im Februar mit einer Reise zu den Personen, die ehemals ihre Lieblingssorten zur ARCHE NOAH brachten, damit sie nicht verloren gehen. Dieses Ziel wird durch das Projekt mit JA! Natürlich verfolgt: Lokalsorten sollen so stark verbreitet werden, dass sie zumindest vorübergehend nicht mehr gefährdet sind. Darüber hinaus entsteht für die Produktionsbetriebe über den Saatgut-Verkauf eine Wertschöpfung und Abgeltung für die Leistung der jahrelangen Sorten-Erhaltungszucht.

Namensgeber der Sorten sind die Orte, aus denen sie stammten. Der aus dem steirischen Maria Lankowitz in der Umgebung von Graz stammende Grüne Salat „*Maria Lankowitz*“ wurde früher „auf da Alm“ auf 900 Metern Höhe angebaut. Die Geschichte dieses Kopfsalates mit dem „öligen“ Blatt lässt sich lange zurückverfolgen: „Wir nutzen diesen Salat schon seit mehr als 50 Jahren in unserer Familie und ich freue mich sehr, dass unser ‚Greaner‘ mit diesem Projekt Einzug in zahlreiche, österreichische Gärten hält. Besonders schön gedeiht unser Salat an sonnigen, mäßig feuchten Orten“, erklärt Josefa Pabst aus Maria Lankowitz, die den Salat dem ARCHE NOAH Sortenarchiv vermacht hat. Die Raritätensamen der Feuerbohne z. B. wurden seit Jahrzehnten in Ober-Wolfsbach (NÖ) angebaut. Aus dem nahegelegenen Berndorf stammen die Samen des Kaiserspinats, der über Generationen im Garten der Familie Horvath angebaut wurde. Insgesamt sind es heuer 15 Lokalsorten die über JA! Natürlich erhältlich sind.

Text: Beate Koller

Jetzt wieder erhältlich: Bio-Raritätensamen aus dem Sortenarchiv der Arche Noah.
ARCHE NOAH und Ja! Natürlich haben ein Sortiment an Lokalsorten herausgebracht. Probieren Sie den fast vergessenen „Kaiserspinat“ oder den aromatischen „Herrenkürbis“ aus dem Burgenland und geben Sie damit alten Sorten wieder ein Zuhause.
Mehr Infos unter www.janatuerlich.at

GIBT'S BEI: BILLA MERKUR

Anzeige

Aufruf zur Samengärtnerei

Foto: Franz Grill

Foto: ARCHE NOAH

2011 rufen ARCHE NOAH und bellaflora dazu auf, altes GärtnerInnen-Wissen wiederzubeleben und die eigene Saatgutgewinnung zu versuchen. Eine alte Salatsorte, der knackige „Gelbe Kaiser“, erhältlich in allen bellaflora-Filialen. Man kann ihn im eigenen Garten pflanzen und dann selbst das Saatgut ernten. Wie das genau geht, erfährt man aus den Tipps von ARCHE NOAH auf der bellaflora-Homepage. Das selbst gewonnene Saatgut kann nicht nur im Folgejahr wieder ausgesät werden, sondern ist auch ein wunderbares und persönliches Geschenk für Nachbarn und GartenfreundInnen. Wer sich als SamengärtnerIn betätigt, kann außerdem an einem Gewinnspiel teilnehmen, bei dem unter anderem das Handbuch Samengärtnerei, Saatgut aus dem ARCHE NOAH Sortenarchiv, Freikarten für Gartenveranstaltungen im ARCHE NOAH Schaugarten und bellaflora-Gutscheine verlost werden. Mitmachen und weitersagen! Details: www.bellaflora.at und www.arche-noah.at

Im Rahmen der Kooperation mit bellaflora finden Sie auch 2011 zur Saison ein Raritäten-Sortiment von Bio-Jungpflanzen mit ARCHE NOAH Logo in allen bellaflora-Filialen. Die Kooperation startete 2010 mit bunten Paradeisern und scharfen Chilis und wurde heuer um einige Sorten ergänzt. Alle Pflanzen werden in der Bio-Gärtnerei Czink in Oberösterreich unter 100prozentigen Verzicht auf Torfsubstrate produziert. Bellaflora, ein österreichisches Unternehmen, legt als Gartencenter einen besonderen Schwerpunkt auf nachhaltige Produkte. Dazu zählen die Bevorzugung von regionaler Produktion und kurzen Transportwegen sowie ein deutlicher Schwerpunkt bei Bio-Produkten: Bio-Erden, Bio-Obst- und Gemüsepflanzen, Bio-Kräuter, Bio-Dünger und Bio-Pflanzenstärkungsmittel.

Bild oben: Salatsorte „Gelber Kaiser“. Bild Unten: Saatgutgewinnung selbstgemacht: Ganz einfach - mit Tipps von ARCHE NOAH!
Text: Beate Koller

Anzeige

AUFRUF

Nyeleni Europe 2011
Forum für Ernährungssouveränität

Menschen und Organisationen aus ganz Europa organisieren sich unter dem Forum Nyeleni und setzen sich für eine gesunde, nachhaltige, gerechte und gegenseitig unterstützende Gemeinsame Agrarpolitik ein. 2011 wird ein Nyeleni Forum in Krems stattfinden. Von Irmi Salzer

Nyeleni ist eine breite Allianz von Organisationen die besorgt sind über die Zukunft von Lebensmitteln und der Landwirtschaft in Europa. Wie in anderen Regionen der Welt, so nimmt auch in Europa die Zahl jener Menschen und Organisationen, die sich für ein gerechteres und nachhaltigeres Lebensmittelsystem einsetzen, zu. Viele Menschen sind aktiv am Aufbau von lokalen, zukunftsfähigen Alternativen gegenüber dem gegenwärtigen System der Lebensmittelproduktion und -verteilung sowie den aktuellen Konsummustern engagiert. Dieses neue Lebensmittel- und Agrarsystem basiert auf den Prinzipien der Gerechtigkeit, dem universellen Recht auf Nahrung, guter Regierungsführung und Transparenz.

Vorkämpferin „Nyeleni“

2007 fand in Mali ein internationales Forum für Ernährungssouveränität mit dem symbolischen Namen „Nyeleni“ statt. Nyeleni war eine Frau, die in Mali als Vorkämpferin für Ernährungssouveränität und die Rechte der Frauen Geschichte geschrieben hat. Seit Nyeleni 2007 gibt es Bestrebungen, ein europäisches Forum für Ernährungssouveränität zu veranstalten. Und im August ist es soweit: Nyeleni Europe wird in Krems stattfinden!

Was ist Ernährungssouveränität?

Das Konzept der Ernährungssouveränität wurde 1996 von La Via Campesina, der internationalen KleinbäuerInnenbewegung der Öffentlichkeit vorgestellt. Ernährungssouveränität ist das Recht der Bevölkerung, ihre Ernährung und Landwirtschaft selbst zu bestimmen und stellt die Menschen, die Lebensmittel erzeugen, verteilen und konsumieren ins Zentrum der Nahrungsmittelsysteme, nicht die Interessen der Märkte und transnationalen Konzerne. Ernährungssouveränität bedeutet auch, dass jedes Land bzw. jede Staatenunion seine Agrar- und Ernährungspolitik selbst bestimmen darf, ohne dabei andere Regionen zu schädigen.

Was passiert in Krems?

Das Forum will etwa 800 Menschen versammeln und einen wichtigen Meilenstein auf dem Weg zu einer starken Bewegung für Ernährungssouveränität in Europa darstellen.

Das Nyeleni Europe Forum soll:
- die Bewegung für Ernährungssouveränität stärken und verbreitern,
- ein gemeinsames Verständnis dafür aufbauen, was Ernährungssouveränität in Europa heißen kann,
- Herausforderungen und Hindernisse in Europa identifizieren,
- Ernährungssouveränität durch die Entwicklung gemeinsamer Strategien zu einer Realität in Europa machen.

Die seit etwa eineinhalb Jahren bestehende europäische *„Bewegung für Ernährungssouveränität und eine andere Agrarpolitik“* (ein loser Zusammenschluss von Via Campesina Europa, Attac, Friends of the Earth, und vielen anderen) koordiniert den Vorbereitungsprozess auf europäischer Ebene. In Österreich hat sich eine Vorbereitungsgruppe zu formieren begonnen, bestehend aus Menschen aus verschiedensten Zusammenhängen (BäuerInnen, Menschen aus NGOs, Vereinen, Einzelpersonen...). Um ein Forum der Vielfalt, der neuen Ideen, der “anderen Welt” möglich zu machen, brauchen wir noch viel mehr Menschen, die sich einbringen wollen. All jene, die Interesse daran haben, sich in den Vorbereitungsprozess einzubringen und Teil der österreichischen Bewegung für Ernährungssouveränität zu werden, sind allerherzlichst willkommen!

Außerdem brauchen wir noch:
- Schlafplätze in Krems
- Fahrräder für die Zeit des Forums
- Menschen, die sich in Arbeitsgruppen zur Vorbereitung des Forums einbringen wollen, wie:
  - Logistik: Essen, Trinken, Räumlichkeiten, Ausstattung, Übersetzung, Kultur, Markt der Ideen und Abendprogramm, Feldtag, Übernachtung, Kinderbetreuung/Kinderprogramm, Transportlogistik, Technikteam, Info, Mobilisierung und Koordination der HelferInnen vor Ort, Entsorgung, OrderInnen/SpringerInnen
  - Mobilisierung und Öffentlichkeitsarbeit
  - Finanzierung: Fundraising
  - Kommunikation: Webseite und Mailinglisten

Bitte melden bei:

E-Mail: mira.palmisano@viacampesina.at
oder T: +43 (0)650 - 840 38 23
Nyeleni Koordination: OEBV – Via Campesina Austria, Schwarzspanierstraße 15/3/1, 1090 Wien, T: +43 (0)1 - 892 94 00, www.nyelenieurope2011.net

AKTION

Einladung zur Aktion!

Zukunft Säen
Kartoffelvielfalt ernten

In der Landesversuchsstation für Spezialkulturen in Wies am 30.4.2011 ab 10.30 Uhr

Foto: ARCHE NOAH

Immer mehr Menschen setzen ein Zeichen für Saatgut, Ernährungssouveränität und gegen Gentechnik. Erdäpfel sind ein Grundnahrungsmittel, jedoch ist der Kampf um Saatgutrechte nun auch dort angekommen.

Programm

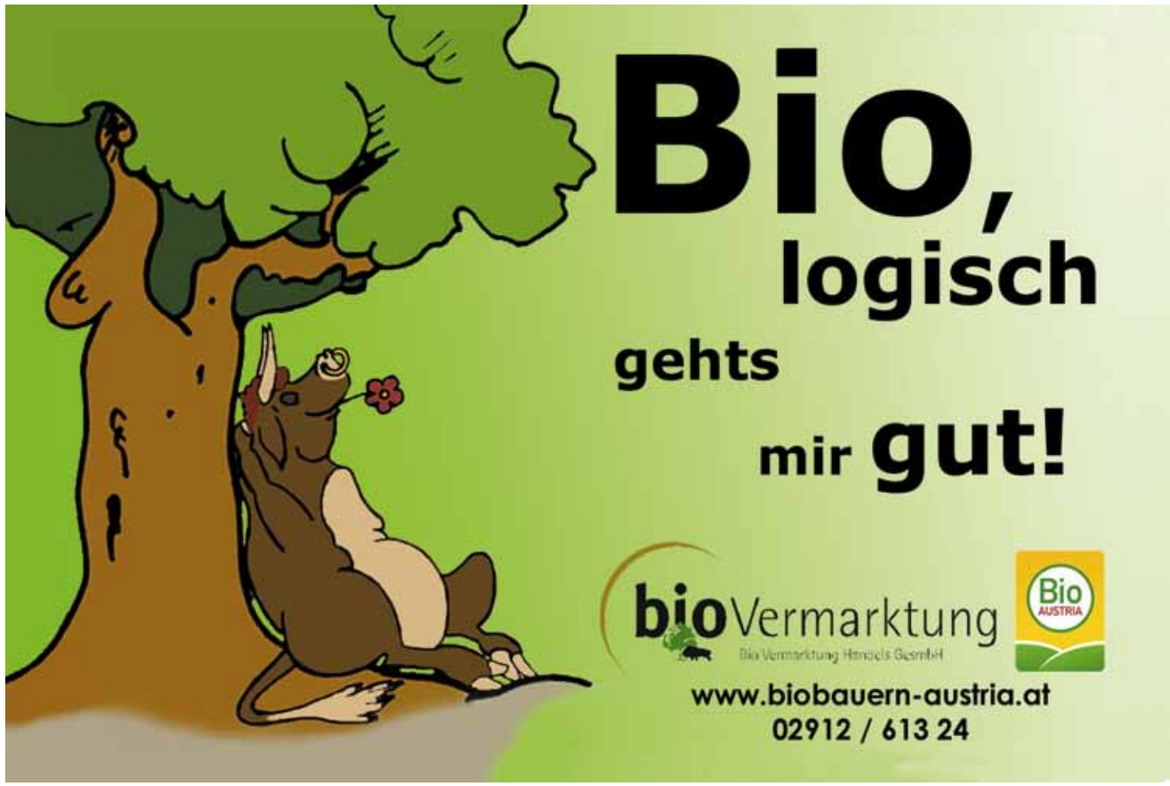
In einer *gemeinsamen Aussaataktion* (ab 10:30 Uhr) werden wir ca. 30 verschiedene und seltene Erdäpfelsorten ansetzen, z.B. die Sorte „Pirat“ oder „Weinberger Blaue“. Gartenclownin Tina wird uns mit brauchbaren und unsinnigen Tipps zu Aussaat und Saatgutgesetze hilfreich zur Seite stehen. Anschließend - *Fachbeitrag* zum Thema: „Gesunderhaltung des Kartoffelsaatgutes“. Nach dem *Erntefest im Herbst* wird eine große Kartoffelausstellung stattfinden. Nehmt bitte Eure Haus- und Lieblingssorten mit! Anschließend wird verkostet!

Kommt und beteiligt Euch! Wer mitarbeitet erhält im Herbst ein buntes Kartoffelsaatgutsortiment für den Eigenanbau. Wir danken dem Versuchszentrum Wies und ARCHE NOAH für die Unterstützung!

Infos & Kontakt

Aussaatfläche: Landesversuchszentrum, Gaißeregg 5, 8551 Wies. Kontakt: Verein Wieserhoisl: wieserhoisl@riseup oder Florian Walter: aon.91399971@aon.at
Text: Florian Walter

Die Initiative „Zukunft säen“ wurde 2006 in der Schweiz vom Getreidezüchtung Peter Kunz und dem Hof L'AUBIER gestartet. Die Idee: 500 Menschen säen ein Getreidefeld, legen gemeinsam Keime für die Zukunft. Jeder findet den Mut, Verbindung zu schaffen zwischen Himmel und Erde, denn wir werden essen, was wir säen. Bisher haben ungefähr 6.000 Menschen daran teilgenommen, und 2010 wurde die Sä-Aktion auf 70 Höfen in 8 Ländern durchgeführt (www.avenirsem.ch).



Anzeige

P.b.b.
Zulassungsnummer GZ 02Z030101 M
Verlagspostamt 3553 Schiltern

TERMINE

Schaugarten

ARCHE NOAH Schaugarten
7. April bis 16. Okt. 2011, DI-FR 10-16, SA, SO und Feiertag 10-18 Uhr. Montag Ruhetag.

07. 04.2011 von 10 – 16 Uhr
Eröffnung der Schaugartensaison!
Mit einem umfangreichen Jungpflanzensortiment und großer Saatgutvielfalt!

Pflanzenmärkte 2011 mit ARCHE NOAH Bio-Jungpflanzen!

15.-17. April, 9.30-18 Uhr, Wien
Raritätenbörse im Bot. Garten Wien

16. April, 10-18 Uhr, Linz
ARCHE NOAH im Bot. Garten Linz

23. April, 9-16 Uhr, Götzis,
ARCHE NOAH in VORARLBERG

30. April, 10-17, Graz
Pflanzenbörse im Bot. Garten Graz

30. April, 10-16, Maria Saal
ARCHE NOAH im Freilichtmuseum Maria Saal in Kärnten

7. Mai, 10-16, Salzburg
ARCHE NOAH im Bot. Garten Salzburg

Feste im ARCHE NOAH Schaugarten

29. April & 30.April, 10-18 Uhr
Extragroßes ARCHE NOAH Jungpflanzensortiment
30.April Busshuttle ab Wien - www.blaguss.at!

1. Mai, 10-18 Uhr
DER ARCHE NOAH Jungpflanzenmarkt
Busshuttle ab Wien - www.blaguss.at!

21.05.2011 19 Uhr
Konzert im ARCHE NOAH Pavillon Liebeslieder

22. August, 10-18 Uhr
Ein Gartenfest der Vielfalt
Bus-Shuttle ab Wien - www.blaguss.at!

15. und 16.Okt. 10-18 Uhr
ARCHE NOAH Raritätenherbst

Seminare & Lehrgänge, Vorträge

03. 04. 2011 von 9 – 16 Uhr
Obstbaum-Veredelung
im ARCHE NOAH Schaugarten mit Roland Gaber

31.07. 2011 von 14 bis 16 Uhr
Kurzseminar Saatgutgewinnung
Bitte anmelden!

Raritätensonntage

Jeden 1. Sonntag im Monat steht im ARCHE NOAH Schaugarten eine Kultur im Mittelpunkt. Spezialführungen zum Thema um 11 und 15 Uhr, Verkostungen und Verkauf

02. Juni
„Küchenkräuter: Kostbarkeiten & Festtags - Kräuterrariäten"
mit Schaukochen, Rezeptebörse und kleinem Garten-Bistro

03. Juli
„Bier-Pflanzen-Vielfalt: österreichische Raritäten & Biere der Welt"
Alte Brautradition und neue Bierkreationen. Traditionelle Biergewürze, alte Getreidesorten & internationale Braukultur. Verkostungen & Schmankerl in einer BierGARTENatmosphäre.

07. August
„Das Spiel mit der Vielfalt: bunte Paradeisersorten & Basilikumreichtum"
Verkostungen der Vielfalt und Anbautipps für GärtnerInnen. Über 24 Basilikumsorten zum kosten, mindestens 30 Paradeisersorten im Vergleich. Mit kleinem Garten-Bistro.

04. September
„Körbe, Stoffe und Farben aus Pflanzen"
Färbevorführung mit Farben aus dem Garten und Korbflechter. Mit Verkauf schöner Handwerksarbeiten. Kulinarisches aus der farbenfrohen ARCHE NOAH Küche im Garten-Bistro.

02. Oktober
„Bunte Rüben, Wurzeliges und köstliche Knollen"
Vergessene Kulturschätze werden ans Licht geholt! Kochvorführung, Rezeptebörse, kleines Garten-Bistro.

Sprösslingssonntage

Jeden 1. Sonntag im Monat Kinderprogramm ab 14 Uhr (Termine wie "Raritätensonntage") für Kinder ab 3 Jahren. Das Programm orientiert sich an den Themen der Raritätensonntage und wird auf Witterung und Saison abgestimmt. Näheres unter: www.arche-noah.at

ARCHE NOAH Erhaltertreffen

20.April 14:30 – 18:30 Uhr
Erhaltertreffen in Vorarlberg
Freihof Sulz, Gastkultur und Lebenswert, 6832 Sulz, Schützenstraße 14,
Telefon: 05522/45 808

Weitere Themen:
Juli/August - Kukuruz, Mais
September/Oktober - Pomologietraining
Orte und genaue Termine noch offen.

Alle Veranstaltungen aktuell:

http://netzwerk.arche-noah.at

ARCHE NOAH Newsletter

So erhalten Sie regelmäßig aktuelle Informationen! Einfach abonnieren: www.arche-noah.at

(Erscheint ca. 1x im Monat.)