



Fotos: Rupert Pessi & Doris Steinböck



Samen-Schätze ...

Für viele Mitglieder und Unterstützer stellt das Sortenarchiv ein Herzstück der Arbeit der ARCHE NOAH für die Bewahrung der Sortenvielfalt dar. Nach außen hin bleiben viele wesentliche Arbeiten der Sammlung, Vermehrung und Dokumentation den Augen der Besucherinnen und Besucher jedoch verborgen. Wir wollen daher in diesem Magazin mit Ihnen einen Blick hinter die Kulissen des Sortenarchivs werfen. Was bedeutet es, tausende gefährdete Sorten lebendig zu halten? Wie können Sie das ARCHE NOAH Sortenarchiv nutzen und unterstützen?

P.S. Am ARCHE NOAH SORTENTAG am 01. Juli 2012 gibt es Gelegenheit, Sortenarchiv und Vermehrungsgarten zu besichtigen!
Details auf Seite 4 ...



Das ARCHE NOAH Sortenarchiv

Einblicke in die Saatgutarbeit,
die Gärten & die Menschen

Seite 6

Bienensterben

Aktuelle Situation
in Ostösterreich

Seite 15

Agrarpolitik

GAP und Öpul-Maßnahmen

Seite 12

Bio-Balkongarten

Das neue ARCHE NOAH Buch
mit Praxistipps für Balkon-,
Dach- & StadtgärtnerInnen

Seite 18

Chilli in China

Erkundungen vor Ort

Seite 20

Feste, Märkte ...

Termine-Vorschau 2012

Seite 3 und 24



Liebe Mitglieder und Förderer der ARCHE NOAH!



Bild: Klaus Pichler

Es wächst und grünt, es schmeckt und duftet, die Farben und Augen leuchten: Es ist einfach wunderschön, sich für die Vielfalt der Kulturpflanzen einzusetzen! Ich freue mich schon auf die kommenden Wochen. Am ARCHE NOAH Pflanzenmarkt am 1. Mai in Schiltern wird im Schlosshof heuer zum 18. Mal eine der größten privaten Tauschbörsen für Pflanzenraritäten und Samen stattfinden. Aber auch auf zahlreichen weiteren Märkten von Mitgliedern und Partnern wird es Gelegenheit geben, seltene und rare Sorten zu erstehen und Erfahrungen auszutauschen.

Dieser Austausch und die Vielfalt an Akteurinnen und Akteuren waren seit urdenklichen Zeiten Triebfedern für die Verbreitung und Diversifizierung von Kulturpflanzen. Dass diese Prozesse geschehen und geschehen dürfen, ist aber längst nicht mehr selbstverständlich. Die agrarische Modernisierung und die Monopolisierung von Lebensgrundlagen wie dem Saatgut schreiten weiter voran, getrieben von der Profitlogik der Märkte. Auswüchse davon sind unter anderem Patente auf Pflanzenzüchtungen oder das Verbot, Saatgut aus eigenem Anbau zu nutzen und zu tauschen. Wie wir auf dem „Let's Liberate Diversity“-Forum Mitte März in Schottland im Austausch mit Organisationen aus ganz Europa wieder erfahren, ist in vielen europäischen Ländern restriktives Vorgehen gegen die Weitergabe von nicht registriertem oder zertifiziertem Saatgut auch in kleinen Mengen leider bereits gang und gäbe.

Viele Menschen haben jedoch, um beim Motto der Demonstration vom 30. März in Wien zu bleiben, eine Form der Landwirtschaft satt, die in hundert Jahren zu einem Verlust von drei Viertel der einstigen Vielfalt an Kulturpflanzen geführt hat. Machen wir daher die immer zahlreicheren Tauschbörsen und Pflanzenmärkte in Österreich und Deutschland auch zum politischen Statement dafür, dass das Saatgut als Grundlage unserer Ernährung frei sein und bleiben muss. Fordern wir die Politik deutlich auf, Räume für die Entwicklung von Alternativen zu schaffen. Und setzen wir diese Alternativen, wo immer es geht, auch gleich selber um.

Verbringen Sie einen schönen Frühling!

Mit besten Grüßen,

Beate Koller

Mag. Beate Koller - Geschäftsführung & das Team der ARCHE NOAH

Inhaltsverzeichnis

Termine & Märkte von ARCHE NOAH Mitgliedern	3
Notizen	4
Der Grüne Daumen juckt ... Pflegetipps für Ihre Jungpflanzen: Was tun bis zur Pflanzung Mitte Mai?	5
Samen-Schätze: Das ARCHE NOAH Sortenarchiv Über 6.000 Sorten, zwei Gärten und die Menschen die dahinter stehen	6
Saatgut-Politik Aktuelles zu Patenten, Saatgutrecht und Gentechnik	9
Menschen & Pflanzen. Kooperationsprojekt zur Erhaltung der Sortenvielfalt im Oberen Murtal	10
Our Agro Biodiversity Das Grundtvig Projekt & die lettische Erhaltungs-Organisation EHF	11
Reform der EU-Agrarpolitik Großer Wurf oder nur Kosmetik?	12
Förderungen für „Vielfaltsbetriebe“	14
Dramatisches Bienensterben Warum Imker und ihre Bienenvölker vom Acker flüchten müssen ...	15
Düngen mit Schafwolle Tipps aus der Praxis	16
Gemüsegärtnern am Balkon Viele Inspirationen aus dem neuen Handbuch Bio-Balkongarten	18
Chilli in China Traditionen & Modernisierungsverluste	20
Termine Vorschau 2012	24

Jungpflanzenmärkte & Tage der offenen Gartentür von ARCHE NOAH Mitgliedern

- | | | |
|--|---|--|
| 21. April, 9–12 Uhr
5. Gramater Pflanzenflohmarkt
Gemeindezentrum Arkaden, Lindenallee 1a, 2440 Gramatneusiedl | 28. April, 9–12 Uhr
Pflanzentauschmarkt – Attac Wr. Neustadt
Felberg. 42, Schmuckerau, 0664 73135491 | 5. Mai, 10–17 Uhr:
Heilkräuter- & Wildpflanzenmarkt Linz
Botan. Garten Linz, Rosseggerstr. 20–22 |
| 21. April, 9–13 Uhr
Bio-Pflanzenmarkt mit WUI-Biobuffet
Biohof Ebner, Hauptstr. 66, 2120 Obersdorf
www.wui-diegruenen.at, 02245/82225 | 28. und 29. April, ganztags
Frühlingsfest mit Jungpflanzenverkauf
3572 St. Leonhard am Hornerwald 69
Reinsaat KG, 02987/2347 | 5. Mai, bei Schlechtwetter 12. Mai
„Zukunft säen – Erdäpfelvielfalt ernten – Widerstand keimt auf!“ Hof „Hammer“
4211 Alberndorf, Hammerleitenweg 2; Judith Moser-Hofstadler, 0664/23 49137 |
| 21. und 22. April, 10–18 Uhr
Pflanzen- und Gemüseraritätenmarkt der Baumschule Ecker
Hauptstraße 29, 8071 Grambach bei Graz | 29. April, 10–16 Uhr
Saisonöffnung beim Ochsenherz Gärtnerhof; Bio-Jungpflanzen & Bio-Saatgut
Gänserndorf-Süd, Zufahrt zw. Hochwaldstraße 24 und 28a, www.ochsenherz.at | 5. Mai, 10–17 Uhr
7. Pflanzenmarkt in Pottenstein
Im Hof vom Pankl-Haus, Hauptstraße 15, 2563 Pottenstein; Dipl.-Ing. Heidemarie Rammler, 0676/7227797 |
|  21. bis 23. April
Seed Days in Greece
www.peliti.gr, www.seed-sovereignty.org | 29. April, ab 14 Uhr
Pflanzentauschmarkt
2020 Mittergrabern 84 (nahe Gemeindearzt)
Christine Klestorfer, 0676/4039516 | 5. und 6. Mai, ab 9 Uhr
10. Bio-Pflanzen- und Saatgutmarkt am Biohof Scharler
Jeweils 16 Uhr: Feldbegehung „Schaun wias wogst“; Wetzawinkl 25, 8200 Gleisdorf |
| 22. April, 10–15 Uhr
2. Limbacher Pflanzenflohmarkt (Bgl.)
Gasthaus Limbacher Hof, 7543 Limbach
Annette und Ingolf Hofmann, 03328-32171 | 1. Mai
Pflanzermarkt beim Pfaffenschlager
Dörfel 10, 8181 Mitterdorf an der Raab
Peter und Maria Zierler, 0664/19 63 111 | 6. Mai, ab 14 Uhr
Paradeiserpflanzenmarkt
Bauernhof der Fam. Jungmeier Emling 3, 4072 Alkoven, 07274/8289 |
| 22. April, ab 13 Uhr
Pflanzentauschmarkt von ARCHE NOAH Mitgliedern , 4222 Abwinden/OÖ
Eva Marthe, 0650/5276787 | 1. Mai (bei Schlechtwetter 20. Mai)
„Zukunft säen – Erdäpfelvielfalt ernten – Widerstand keimt auf!“
Freilichtmuseum Stübing, 8114 Stübing bei Graz; Hofkollektiv Wieserhoisl, Florian Walter, aon.913999714@aon.at | 7. bis 9. Mai, 16:15–19 Uhr
Karl Schubert Schule Wien – Pflanzenmarkt
Kanitzgasse 1-3, 1230 Wien |
| 23. bis 25. April, 16:15–19 Uhr
Karl Schubert Schule Wien – Pflanzenmarkt
Im Unterricht gezogene Blumen-, Kräuter- und Gemüsejungpflanzen
Kanitzgasse 1-3, 1230 Wien, (Zugang: Tür Kanitzg. 3); W. Leonhardt, 01/8882316 | 4. Mai (bei Schlechtwetter 11. Mai)
„Zukunft säen – Erdäpfelvielfalt ernten – Widerstand keimt auf!“
9135 Eisenkappel/Železna Kapla; Štefan Merkač, vulgo Birklnova Uta, Vellach/Bela 4, Heike Schiebeck, heike.schiebeck@gmx.at | 12. Mai, 10–18 Uhr
Pflanzenmarkt am Ökocampus
3532 Ottenstein 3, 02826 / 211 66 |
| 26. April, ab 15:30
1. Henndorfer Pflanzerl- und Saatgut-Tauschmarkt, Biobauernmarkt
Dorfplatz, 5302 Henndorf am Wallersee | 4. Mai
20jähriges Jubiläum des Welser Bauernmarktes mit Pflanzenraritätenverkauf
Schafwiesenstraße 103, 4600 Wels
Josef Gangl, 0650/2549066 | 2. und 3. Juni, jeweils 10–18 Uhr
Tag der offenen Tür zur Rosenblüte mit Saatgutverkauf
Neudörfel 186, 8321 St. Margarethen Irmgard Scheidl, 0664-533 16 03 |
| 27. & 28. April, Fr 9–19 Uhr und Sa 9–16 Uhr
Biohof ADAMAH Bio-Jungpflanzenmarkt & bio-catering , www.adamah.at, 02248/22240 | 4. und 5. Mai, Fr 9–19 Uhr und Sa 9–16 Uhr
Biohof ADAMAH Bio-Jungpflanzenmarkt & bio-catering , www.adamah.at, 02248/22240 | 7. bis 10. Juni
Gartenlust & Rosenzauber
Marienschlössl Wiedendorf & Schloßpark Mühlbach am Manhartsberg |
| 28. April, 13–18 Uhr
Ollersdorfer Pflanzentauschmarkt
Auf der Wiese, 7533 Ollersdorf
Brigitte Gerger, 0664/5311522 | 5. Mai oder 12. Mai
„Zukunft säen – Erdäpfelvielfalt ernten – Widerstand keimt auf!“
4230 Pregarten, Greising 1; Pfeiffer Maria, maria_im_weingarten_at@yahoo.de | 12. August, 12–19 Uhr
Tag der offenen Gartentür – Limbach (Bgl.)
7543 Limbach im Bgl., Hofried 5
Annette & Ingolf Hofmann, 03328/32171 |

Fotos: Marion Schwarz & ARCHE NOAH



NOTIZEN

Kooperation mit SPAR Österreich

Wiederbelebung alter Lokalsorten mit SPAR wie früher



Ab sofort ist Bio-Saatgut von 10 seltenen Lokalsorten bei SPAR-, EUROSPAR- und INTERSPAR erhältlich. Mit dieser Kooperation setzen wir ein modellhaftes Projekt fort, durch welches ausgewählte Lokalsorten, wie der „Leutschauer Schotenpfeffer“, flächendeckend verbreitet und so vor dem Verschwinden bewahrt werden sollen.

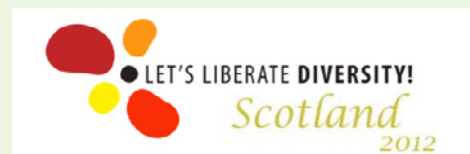
Die unter „SPAR wie früher“ angebotenen Bio-Saaten stammen ausschließlich von österreichischen ARCHE NOAH Partnerbetrie-

ben. Ziel der neuen Kooperation von ARCHE NOAH mit SPAR Österreich ist es, in den kommenden Jahren weitere Bio-Sortenraritäten sowohl lokal und regional als auch österreichweit in die SPAR-Märkte zu bringen. Darüber hinaus wird das Thema „Sortenvielfalt und Sorten-Raritäten“ auch von SPAR in den verschiedensten Medien kommuniziert. So zum Beispiel im aktuellen SPAR Mahlzeit!-Magazin, das über 700.000 Haushalte erreicht. Unabhängig davon unterstützt SPAR mit einem jährlichen Beitrag die Kerntätigkeiten der ARCHE NOAH. Der Beitrag wird unterschiedlichen Projekten des Vereins ARCHE NOAH im Bereich der Sortenerhaltung, Bildung und politischen Arbeit zu Gute kommen.

Nähere Informationen dazu auf der ARCHE NOAH Webseite und auf www.spar.at 😊

Let's Liberate Diversity 2012

Die Vielfalt an Sorten und Nutztierassen anstatt Gentechnik & Patente



Rund 150 Bauern und Bäuerinnen, Crofter, NGOs und andere Aktive trafen sich beim 7. Let's Liberate Diversity Forum von 9.-11. März in Schottland, um ihren Einsatz für die Erhaltung der Vielfalt in den Gärten und landwirtschaftlichen Betrieben Europas zu bekräftigen. In den Worten Norman Leaks von den Scottish Crofters: „We will defend our seeds and breeds and our local food system. The gathering of these people in Strathpeffer was a gathering of hearts and of a strong spirit that will defend our rights

and traditions and strengthen our opposition to GMOs“. Die TeilnehmerInnen gaben am Ende der Konferenz ein klares Statement ab: „Die Gentechnik wird unsere Ernährung in Zukunft nicht sicherstellen. Dazu brauchen wir die Vielfalt an samenfesten Nutzpflanzen und angepassten Nutztierassen.“

Die Schwerpunkte der Workshops lagen auf der Europäischen Saatgutgesetzgebung, geistigen Eigentumsrechten und Patenten sowie praktischen Fragestellungen wie der Vermarktung seltener Nutztierassen, Maßnahmen zur Bewusstseinsbildung oder alten Erdäpfel- und Getreidesorten. Das Forum bot auch die Gelegenheit, die Arbeit von britischen Initiativen wie der „Scottish Crofting Foundation“, der „Heritage Seed Library“ oder dem Netzwerk der „Seedy Sundays“ und anderen näher kennen zu lernen. Herzlichen Dank den Organisatoren auch für das wunderbare Rahmenprogramm - nach intensiven Workshops lockte der Genuss schottischer Gerichte, Musik und Tänze. 😊

www.liberate-diversity-scotland2012.org

Der SORTENTAG:

Eine Reise in die Welt der Sortenvielfalt beim ARCHE NOAH Raritätensontag am 1. Juli!



Fotos: Doris Steinböck

Am SORTENTAG zeigen wir Ihnen was das ARCHE NOAH Sortenarchiv hinter den Kulissen macht! Erhalten Sie Einblicke in die Sichtungsanbauten und Sortenvergleiche des heurigen Jahres (Gurken, Gartenmelonen, Amaranthe usw.) und schauen Sie exklusiv in das „Herz“ der ARCHE NOAH: der Sammlung mit 6.000 Sorten. Im Rahmen einer kleinen Exkursion in den ARCHE NOAH Vermehrungsgarten in Langenlois, bekommen Sie Einblick in unsere Methoden der Sortenreinhaltung sowie Handbestäubung. Weiters sind ARCHE NOAH Erhalter zu Besuch im Schaugarten und präsentieren ihre Gärten, Produkte und Projekte. Bei einer Geschmacksschulung können Sie Fragen nachspüren wie: Wie beurteilt man den Geschmack einer Pflanzensorte?

Infos zum SORTENTAG am 1. Juli

Ort & Zeit: Schaugarten der ARCHE NOAH in Schilfern, von 10 bis 18 Uhr
Veranstaltungsbeitrag: EUR 6,- pro Person, 4,50 pro Person ermäßigt, Kinder bis 14 und ARCHE NOAH Mitglieder frei!
Sonderführungen (mit Sortenarchiv): 11 und 15 Uhr; Geschmacksschulung: 12 und 14 Uhr (freie Spende)
Allgemeine Führungen: 14 und 16 Uhr
FAMILIEN-Führung: 14 Uhr
Exkursion zum ARCHE NOAH Vermehrungsgarten, Langenlois: 16 Uhr (inkludiert)
Details unter: <http://netzwerk.arche-noah.at>

Der SORTENTAG findet im Rahmen des ARCHE NOAH Raritätensontags statt: Jeden 1. Sonntag im Monat (Juni bis September) widmet sich der Schaugarten einem speziellen Gartenthema. Beim ARCHE NOAH Familienprogramm ab 14 Uhr können Groß und Klein in die Gartenwelt von „Gartnchen & Gusto“ eintauchen. Kosten, spielen & Spaß haben! 😊

PFLEGE

Der Grüne Daumen juckt ...

und verlockt schon früh zum Pflanzenkauf!

Doch wohin mit den Schätzen, bis die Erde warm genug ist? Von Maria Hagmann & Marion Schwarz



Fotos: Benedikt Wurth & ARCHE NOAH

Pflänzchen, die im zeitigen Frühjahr gekauft werden, entwickeln sich manchmal im Topf nicht gut weiter. Dies liegt weniger an der Pflanzenqualität, sondern in der Natur der Sache: Eine junge Pflanze möchte wachsen, braucht aber bestimmte

Rahmenbedingungen. Wie versorge ich nun meine Jungpflanzen, wenn sie noch nicht ins Freie gepflanzt werden können?

Paradeiser & der richtige Standort

Sie haben also eine Auswahl an Bio-Sortenraritäten erstanden, sicher nach Hause transportiert und suchen nun einen guten Platz bis zum Auspflanzen. Grundsätzlich gilt für Topfkultur genauso wie später für's Freiland: Paradeiser lieben sonnige, warme Standorte, hier gedeihen sie stämmig und bleiben gesund. Allerdings kennen Paradeiser-Jungpflanzen im April meist noch keine direkte Sonne und keinen Wind. Im Glashaus hatten sie optimale Kulturbedingungen und müssen erst abgehärtet werden. Die Nährstoffe im 10er-Topf (10 cm Durchmesser), in dem sich die Pflänzchen beim Kauf häufig befinden, reichen meist noch für ca. 2 bis 3 Wochen. So gesehen ist eigentlich das letzte April-Drittel der optimale Zeitpunkt für den Pflanzenkauf, will man Mitte Mai auspflanzen - also nach den Eismännern, die auch bei moderaten Tagestemperaturen nachts noch Fröste bringen können. Müssen die Pflanzen länger als 2-3 Wochen im Topf bleiben, empfiehlt es sich zwischendurch einmal in größere Töpfe oder Kisten umzupflanzen, oder die Pflänzchen mittels Jauche oder Bio-Flüssigdünger beim Gießen mit neuen Nährstoffen zu versorgen.

Tipps zur Umgewöhnung ans Freiland

Alle Umstellungsphasen kosten den Pflanzen Energie. Optimalerweise setzt man sie daher direkt aus der Vorkultur nach einem kurzen, stufenweisen Abhärtungstraining ins Beet.

Zum Abhärten:

- Tagsüber im Freien an einen sonnigen, geschützten Platz bei mindestens 8 °C Lufttemperatur stellen
- Pflanzen an den ersten Tagen evt. mit Vlies abdecken, da es sonst zu Verbrennungen kommen kann.
- Nachts bleiben die Pflanzen drinnen: Glashaus, Wintergarten oder kühles Zimmer. Ausreichend lüften, damit es nicht zu Hitze- oder Feuchtigkeitsstaus kommt.
- Nur von unten gießen. Wassertropfen auf der Pflanze können bei Sonneneinstrahlung die Blätter verbrennen (Lupenwirkung: kleine gelbe, später braune Tupfen treten nach einigen Tagen auf).
- Gießen allgemein: Die Pflanzen sollen nur feucht, nicht nass sein; bei kühleren Temperaturen einfach weniger gießen.

Ab ins Beet:

- Der richtige Zeitpunkt hängt stark von den eigenen (klein-)klimatischen Bedingungen ab: Waldviertel oder Südburgenland? Pflanzung hausnah an einer sonnigen Mauer oder am Südbalkon oder völlig offen und Wind und Wetter ausgesetzt?
- Grundsätzlich gilt: Sobald die Erde im Beet ausreichend erwärmt ist (mindestens 8 °C Erdtemperatur) können die Paradeiserpflanzen gesetzt werden.
- Gegen späte Nachtfröste evt. mit Glassturz, Kübel, Vlies, Kunststoffhauben etc. abdecken, tagsüber aber unbedingt lüften!
- Ab Mitte Mai, nach den letzten Frösten, kann die Pflanze ohne schützende Hilfsmittel im Freien gut gedeihen.



ter an den oberen 10 bis 15 cm stehen lassen, restliche Blätter entfernen. Die Pflanze mit Wurzelballen und kahlem Stängel am besten schräg soweit einpflanzen, dass nur mehr die obersten 15 cm herausschauen. Am Stängel bilden sich jede Menge Wurzeln, so kann sich die Pflanze erholen und wächst kräftig weiter.

Und bei Paprikas und Chilis?

Auch Paprika und Chilis sind sehr wärme- und lichtbedürftig! Die jungen Pflanzen brauchen während der Umstellungsphase aufs Freiland einen hellen und warmen (18 °C) Standort. Die Abhärtung erfolgt wie bei den Tomaten. Soll die Pflanze das ganze Jahr als Kübelpflanze gezogen werden, dann bitte gleich ins 6-8 Liter große Gefäß setzen.

Wie schaffen es meine Kürbis-, Zucchini- & Gurken-Jungpflanzen?

Es ist sinnvoll, Zucchini & Co nicht allzu lange (maximal eine Woche) im Topf zu belassen. Sie neigen an zu warmen Standorten zu Langtriebigkeit. Außerdem werden sie bei nicht optimalen Kulturverhältnissen (zu wenig Licht, zu viel Wasser) geschwächt und dadurch krankheitsanfällig. Übrigens: Im Mai direkt in das Beet gesäte Samen keimen relativ rasch und wachsen gesund heran.

Unser Jungpflanzen-Tipp: Geduld!

Auch wenn der grüne Daumen schon juckt ohne Ende - besser für die Pflanzen und damit auch für Ihren Anbauerfolg ist es, sich zu entspannen und mit dem Pflanzeneinkauf zuzuwarten, bis es nur mehr 2-3 Wochen bis zur Auspflanzzeit sind. Genießen Sie den Frühling, im Garten gibt es ohnehin genügend anderes zu tun. 😊

Kontakt

Maria Hagmann und Marion Schwarz,
E-Mail: biojungpflanzen@arche-noah.at,
marion.schwarz@arche-noah.at

Foto: Doris Steinböck

Foto: Mauro Conti



ERHALTUNG

Samen-Schätze

Ein Blick hinter die Kulissen des ARCHE NOAH Sortenarchivs

Von Marion Schwarz

Die Sammlung, das ARCHE NOAH Sortenarchiv



In der „Schatzkammer“ ...

Das ARCHE NOAH Sortenarchiv geht auf die 1980er Jahre zurück. Grundstock war eine von ARCHE NOAH Pionierin Nancy Arrowsmith begonnene Sammlung an samenfesten, gefährdeten Kulturpflanzensorten. Die Sammlung wuchs rasch, unter anderem durch regen Austausch mit der Genbank in Gatersleben. Natürlich gingen auch zahlreiche seltene Sorten aus den Beständen und Erhaltungsaktivitäten von ARCHE NOAH Mitgliedern in die Sammlung ein. Ebenso erweiterten Sammelreisen wie jene nach Kroatien 1996 und 1997* das Sortenarchiv um wertvolle Lokalsorten. Gefährdete Sorten aus Sammlungen wieder in den Anbau und die Nutzung zurückzuholen, ist ein wichtiger Leitgedanke, den ARCHE NOAH durch Öffentlichkeitsarbeit, die Präsentation von Sorten im Schaugarten und die Saatgutabgabe nach besten Kräften umsetzt.

Heute umfasst die Sammlung Samen, Zwiebeln und Knollen von über 6.000 verschiedenen Herkünften. Sie ist somit eine der größten privaten Kulturpflanzen-Samenbanken in ganz Europa. Von Anfang an lag der Schwerpunkt auf Gemüsesorten, jedoch auch Getreide, Hackfrüchte, Kräuter, Faser- und Färbepflanzen sowie Zierpflanzen sind enthalten – die meisten mit Ursprung in Mittel- und Südosteuropa. Immer noch nimmt die Zahl der Akzessionen langsam zu: „Eine große Freude ist es für uns, Saatgut von Landsorten, z.B. von Mais oder Kohl, zugesandt zu bekommen. Oft sind diese schon viele Jahrzehnte auf einem Hof oder in einer bestimmten Gegend weitervermehrt und gepflegt worden. Diese Landsorten sind natürlich „Fixstarter“ als Neuaufnahmen ins Archiv.“ freut sich Dr. Michael Suanjak, Leiter des Sortenarchivs, über Hinweise und Zusendungen von Mitgliedern, Interessierten und BesucherInnen des ARCHE NOAH Schaugartens. Im Jahr 2011 fanden so beispielsweise ein weiße Mais-Lokalsorte aus Kärnten und eine Krautsorte (Weißkohl) aus dem Bayerischen Wald Eingang ins Sortenarchiv.

Die Lagerung der luftdichten Saatgutfläschchen erfolgt in einem halb-unterirdischen Raum am Gelände des ARCHE NOAH Schaugartens. Knapp die Hälfte der Saatgutproben sind zusätzlich in Tiefkühlschränken bei -18 Grad Celsius abgesichert.

*) Die Sammelreisen fanden in Kooperation mit dem IPK Gatersleben und einer kroatischen Initiative statt. Im Jahr 2010/2011 konnten wieder viele Samen an eine kroatische NGO zurückgegeben werden.

Die lebendige Erhaltung in den ARCHE NOAH Gärten

Die Kulturpflanzensammlung von ARCHE NOAH wird kontrolliert biologisch erhalten. In Zyklen von einigen Jahren werden viele Sorten im Freiland oder Folientunneln vermehrt. Der in Kooperation mit der Gartenbaufachschule Langenlois geführte ARCHE NOAH Vermehrungsgarten in Langenlois löste 2002 den Schaugarten in Schiltern (und dessen Vorgänger in Krumau im Waldviertel) als Hauptstätte der Sortenvermehrung ab.



ARCHE NOAH Gärtnerin Franziska Lerch erntet Saatgut vom Salat

Er ist speziell für die Bedürfnisse der Sortenvermehrung adaptiert; von den insgesamt ca. 0,5 ha sind ca. 1.200 m² reine Beetfläche. Alljährlich werden zehn mit feinen Netzen überspannte Vermehrungs-Tunnel aufgebaut; fünf Folienhäuser stehen darüber hinaus zur Verfügung. Bei der Tomatenvermehrung sehr bewährt hat sich inzwischen eine fix montierte Beetüberdachung. Neben der Gemüse-Vermehrung ist hier auch eine Beeren- und eine Weingarten-Pfirsich-Sammlung untergebracht. Das mit

ca. 450 mm Jahresniederschlag recht trockene Klima ist im Allgemeinen günstig für die Samenvermehrung.

Auch der Schaugarten in Schiltern ist für die Vermehrungs- und Erhaltungsarbeit sehr wichtig. Der gärtnerisch intensiv bearbeitete Teil – der „Kuchlgarten“ der barocken Anlage – ist mit rund 0,9 ha ca. gleich groß wie der „Zwergergarten“ – eine Streuobstwiese, auf der zahlreiche alte Obstsorten erhalten werden. Der für das Gebiet sehr charakteristische Marillenanbau spiegelt sich hier wieder, der Schwerpunkt liegt freilich bei Kernobst: 120 Apfel- und 20 Birnensorten werden hier gepflegt – ergänzt durch Kirsche und anderes Steinobst.

Die Vermehrung wird unter kontrolliert biologischen Bedingungen auf Kleinparzellen durchgeführt. Außer der Bodenbearbeitung im Winterhalbjahr wird alles in Handarbeit erledigt; besonders arbeitsintensiv sind Handbestäubungen, wie sie bei z.B. bei dem Anbau von mehreren Kürbissorten der gleichen Art oder auch bei der Maisvermehrung notwendig sind. Unter der erfahrenen und fachkundigen Leitung von Anja Meckstroth (Vermehrungsgarten) und Franco Baumeler (Schaugarten) unterstützen alljährlich zahlreiche PraktikantInnen und Freiwillige die inspirierende und wertvolle, aber auch sehr aufwändige Arbeit der Samengewinnung und Sortenerhaltung.

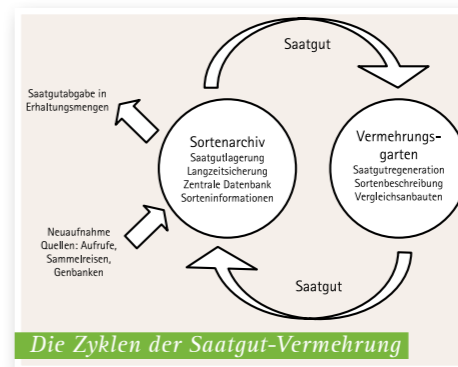


Vermehrungstunnels

Im Sommerhalbjahr nimmt die Dokumentation der in den Gärten angebaute Herkünfte des Sortenarchivs einen breiten Raum ein. Möglichst genau sollen die für die jeweilige Kultur charakteristischen Merkmale durch Beschreibungen, Verkostungen und fotografische Dokumentation (ca. 7.000 Aufnahmen jährlich) festgestellt werden. Viele von Erhaltern oder Besuchern empfohlene Sorten werden erst im Schaugarten in Schiltern kultiviert, um einen ersten Eindruck von der Sorte zu gewinnen und Grundlagen zu erhalten, ob sie in das Sortenarchiv aufgenommen werden können. Die zuverlässigsten Informationen über Sorteneigenschaften erhält man durch den vergleichenden Anbau von Standardsorten und Vergleichssorten. Diese Methode ist auch in den ARCHE NOAH Gärten wichtig.

2011 wurden im Schau- und Vermehrungsgarten über 380 Sorten vermehrt und dokumentiert.

Die Kartoffelsammlung von 200 Sorten muss ebenfalls jährlich vermehrt werden. Hier unterstützt uns seit vielen Jahren der Bio-Betrieb Weisgram im Waldviertel. Aus den Überschüssen der Vermehrung werden laufend Samenproben an bäuerliche Betriebe, Hausgärtnerinnen und Hausgärtner und Forschungsinstitutionen abgegeben. Damit ist eine Breitenwirkung gegeben, die weit über die „reine Erhaltung“ der Sammlung hinausgeht.



Die Zyklen der Saatgut-Vermehrung

Das Sortenarchiv als Schnittstelle

Als Knotenpunkt im Erhalternetzwerk ist es für das Sortenarchiv wesentlich, in intensivem Kontakt mit Erhalterinnen und Erhaltern zu sein und Erfahrungsaustausch mit Kollegen und Interessierten zu pflegen. Im Jahreslauf ist in dieser Hinsicht der Samen- und Pflanzentauschmarkt am 1. Mai in Schiltern ein Fixpunkt und im Herbst die redaktionelle Bearbeitung des Sortenhandbuchs.

Besonders lebhaft und anregend sind Diskussionen und Erfahrungsaustausch im kleinen Kreis bei Erhaltertreffen, die mehrmals im Jahr in verschiedenen österreichischen Bundesländern stattfinden. Informationsaustausch mit Organisationen, Universitäten und Fachschulen in ganz Europa erfolgt vielfach im Rahmen von Projekten in EU-weiter Kooperation, aber auch im Rahmen von Seminaren und Tagungen.



Saatgut in luftdichten Fläschchen

Die Leistungen des ARCHE NOAH Sortenarchivs

- Absichern über 6.000 gefährdeter Kulturpflanzen,
- lebendiges, dynamisches Erhalten durch regelmäßige Vermehrung unter kontrollierten biologischen Bedingungen und sachgerechte Lagerung,
- Sorten dokumentieren und beschreiben,
- Verfügbarmachen von Saatgut in Erhaltungsmengen und Informationen,
- Beraten von NutzerInnen und Nutzern, die auf der Suche nach Sortenalternativen sind.

Viele Serviceleistungen des ARCHE NOAH Sortenarchivs wären nicht möglich ohne den großen Einsatz vieler Volontäre und PraktikantInnen – dafür ein herzliches Dankeschön! Danke auch an alle Mitglieder, die mit langjährigen Sorten-Patenschaften oder im Rahmen der temporären Vermehrung das Sortenarchiv bei seiner Aufgabe ganz wesentlich unterstützen.

Ausblick

Das Sortenarchiv mit seinen Samen-Schätzen hält noch viele Herausforderungen für uns bereit. Tausende Sorten für kommende Generationen bewahren zu wollen, ist schon eine große Verantwortung. Um dem Ziel der „Erhaltung durch Nutzung“ noch näher zu kommen, haben wir uns für das nächste Jahrzehnt darüber hinaus die Aufgabe gesetzt, alte Sorten durch gezielte Erhaltungszüchtung wieder in einen besseren Zustand zu bringen, und nutzungsrelevante Beschreibungen und Evaluierungen zu intensivieren. Wissen und Praxis über die eigene Samenvermehrung sollen weiter gefördert werden, damit noch mehr Menschen an der lebendigen Sortenerhaltung mitwirken. Das Zusammenspiel einer zentralen Sammlung mit einem dezentralen Netzwerk ist eine Stärke der ARCHE NOAH, die in Zukunft noch weiter ausgebaut werden soll.

Saatgutfragen

Hannelore Schörgmaier
T: +43-(0)2734-8626-16
hannelore.schoergmaier@arche-noah.at

Kontakt – Sortenarchiv

Dr. Michael Suanjak
T: +43-(0)2734-8626-19
michael.suanjak@arche-noah.at

Fortsetzung auf Seite 8 ...





ARCHE NOAH Sortenarchiv nutzen & unterstützen

Ein Aufruf zum Vielfalt Säen

Durch gezielte Erhaltungsarbeit konnten im Vermehrungsgarten und in den Gärten der ErhalterInnen und PatInnen tausende Gemüsesorten und landwirtschaftliche Kulturarten seit zwei Jahrzehnten erfolgreich erhalten werden. Hier ein Aufruf zum Vielfalt-Säen, denn Sorten nutzen und erhalten kann mit etwas Neugierde und gärtnerischem Interesse jede/r!

ca. 1.000 seltene Gemüsesorten, Feldfrüchte und Obstsorten, ergänzt durch rund 500 Kräuter, Wild- und Zierpflanzen. Diese Angebote werden von über 150 ARCHE NOAH ErhalterInnen sowie vom ARCHE NOAH Sortenarchiv & Vermehrungsgarten bereitgestellt. Mehr dazu unter: <http://sortenhandbuch.arche-noah.at>

Langfristig Pate werden – Sorten erhalten

Die Sortenerhaltung in zentralen Sammlungen wie dem Sortenarchiv versteht sich als Notprogramm zur Sicherung der Kulturpflanzenvielfalt. Sie setzt dort an, wo Sorten im praktischen Anbau zu verschwinden drohen - oder bereits aufgegeben wurden. Das eigentliche Ziel ist es, diese Sorten als Teil einer vielfältigen, lebendigen Garten- und Landwirtschaft weiterzuführen. SortenpatInnen sind ARCHE NOAH Mitglieder, die Verantwortung für die Vermehrung bestimmter Sorten übernehmen. Sie kultivieren Sie in ihren Gärten und gewinnen in periodischen Abständen Saatgut, das an das Sortenarchiv übermittelt wird. Kontakt: bernd.kajtna@arche-noah.at

Temporäre Vermehrung

Ausgewählte Sorten und Herkünfte aus dem ARCHE NOAH Sortenarchiv werden jährlich zur einmaligen Vermehrung in privaten Gärten ausgeschrieben. 2012 waren Bohnen und Paradeiser an der Reihe, für 2013 werden wieder temporäre Vermehrerinnen und Vermehrer gesucht! Kontakt: michael.suanjak@arche-noah.at

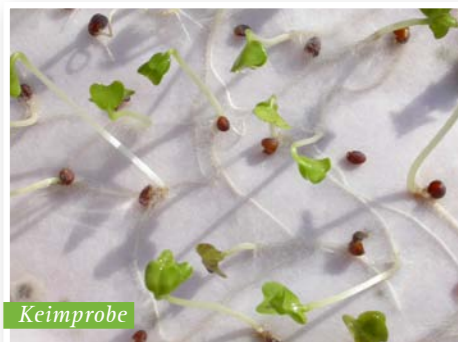
Saatgut für den eigenen Garten – Direkt bei ARCHE NOAH oder im ErhalterInnen-Netzwerk bestellen

Von den im ARCHE NOAH Vermehrungsgarten angebauten Sorten werden Kleinportionen an Interessierte weitergegeben. Die Verfügbarkeit der einzelnen Sorten hängt von der Erntemenge ab – denn: eine ausreichende Menge muss selbstverständlich für die weitere Erhaltung zurückbehalten werden. Infos über verfügbares Saatgut unter <http://shop.arche-noah.at> – das Saatgut aus dem Archiv ist mit einem Stern* gekennzeichnet.

Das Sortenhandbuch & Pflanzenmärkte

Viele ARCHE NOAH Mitglieder leisten ihren Beitrag zur Erhaltung der Kulturpflanzenvielfalt durch eigene Vermehrungsarbeit. Und: Sie geben ihre Samen und Pflänzchen an andere weiter. Ein Ort dieses Austauschs sind Pflanzenmärkte – aber auch das Sortenhandbuch, das online verfügbar ist und auch alle zwei Jahre als Druckwerk von ARCHE NOAH herausgegeben wird. Es umfasst

... Fortsetzung von Seite 7:



Keimprobe

Stimmen aus Vorstand & Team



„Wir sind stolz darauf, dass wir im Laufe der letzten 20 Jahre mithilfe unserer Mitglieder, SponserInnen und unseren

Netzwerk-PartnerInnen viel Know-How und eine professionelle, zweckmäßige Infrastruktur für die Erhaltung dieser wertvollen Sammlung aufbauen konnten.“
Christian Schrefel, Obmann



„Die Betreuung des Sortenarchivs ist eine sehr sinnstiftende, manchmal aber auch eine fast unbewältigbare Aufgabe. Hunderte Sorten im Archiv möchten genauer erforscht und dokumentiert werden. Auch die Zeit zum Erfahrungsaustausch mit ErhalterInnen und ProjektpartnerInnen ist oft zu knapp. Dennoch kein Grund, um trübsinnig zu werden: Die intensive Begleitung der Samen und Pflanzen durch den Jahreslauf macht sehr viel Freude! Und jedes Jahr können so wieder wichtige Informationen & wertvolles Saatgut für die Zukunft gewonnen werden.“

Dr. Michael Suanjak, Sortenarchiv



„Im ARCHE NOAH Vermehrungsgarten werden mit viel Handarbeit, Liebe zur Pflanze und einfachen technischen Hilfsmitteln jährlich Samen von hunderten gefährdeten Sorten gewonnen. Dies unter kontrolliert biologischen Bedingungen umzusetzen, sehen wir als unsere Pionierleistung an.“

Anja Meckstroth, Vermehrungsgarten Langenlois



„Täglich erhalte ich dutzende Anfragen zu Saatgut: Sorten für spezielle Standorte und mit besonderem Geschmack werden gesucht. Die Sorteninformationen in unserer Datenbank und die Erfahrungen der ErhalterInnen im Sortenhandbuch sind meine wichtigsten Arbeitsgrundlagen, nur damit kann ich interessierten GärtnerInnen professionell weiterhelfen!“
Hannelore Schörgmaier, Saatgut-Anfragen

SAATGUT



Patente

Aufruf: Keine Patente auf Tiere und Pflanzen!

Die „no patents on seeds“ Koalition fordert die Institutionen der EU auf, das Europäische Patentrecht zu überarbeiten, und die Patentierung von Züchtungsverfahren, von Züchtungsmaterial, Pflanzen und Tieren und von Lebensmitteln, die aus diesen gewonnen werden, klar zu verbieten.

Denn die Erteilung zahlreicher Patente auf Pflanzen und Tiere schafft eine zunehmend besorgniserregende Situation in Hinblick auf die Auswirkungen auf Landwirte, Züchter und Verbraucher, auf Innovation und die biologische Vielfalt. Seit 1999 wurden etwa 900 Patente auf Tiere und etwa 1800 Patente auf Pflanzen erteilt. Die negativen Folgen: Innovationen werden behindert, weil es anderen Züchtern nicht erlaubt ist, mit den patentierten Pflanzen und Tieren weiter zu züchten. Patente sind der treibende Faktor hinter einer galoppierenden Marktkonzentration im Saatgutsektor, der Wettbewerb wird ausgeschaltet und kleine und mittelständische Züchter verdrängt. Die Patente führen zu höheren Preisen für Landwirte, zu weniger Auswahl für Verbraucher und zur Reduzierung der agrarischen Vielfalt.

Klare und wirksame Verbote der Patentierung fehlen. Wie verschiedene Entscheidungen des Europäischen Patentamtes zeigen, können die bestehenden Verbote der Patentierung von Pflanzen und Tieren sehr einfach umgangen werden. Zum Beispiel können Patente auf Gene oder Züchtungsmaterial leicht auf Pflanzensorten und Tierarten ausgeweitet werden.



Das Europäische Patentamt erteilt sogar immer mehr Patente auf die konventionelle Zucht von Pflanzen und Tieren. Dies ist eine alarmierende Entwicklung, da die konven-

tionelle Zucht (ohne gentechnische Veränderungen) bisher als nicht patentierbar galt. In vielen Fällen erstrecken sich diese Patente auf die gesamte Kette der Lebensmittelherzeugung. Es handelt sich um einen systematischen Missbrauch des Patentrechts zur Aneignung der Grundlagen für die Lebensmittelproduktion.

Die zivilgesellschaftliche Koalition „no patents on seeds“ wird weltweit von über 300 NGOs und Bauernorganisationen unterstützt und hat etwa 100.000 Unterschriften gegen Patente auf Pflanzen und Tiere gesammelt. Mehr Infos: www.no-patents-on-seeds.org

Nationale Resolutionen gegen Patente

Ein wichtiges Signal: Am 9. Februar 2012 nahm der Deutsche Bundestag einstimmig eine Resolution an, in der er unter anderem dazu aufforderte, keine Patente auf konventionelle Züchtungsverfahren, mit diesen gezüchtete landwirtschaftliche Nutztiere und -pflanzen sowie deren Nachkommen und Produkte zu ermöglichen.

Aktuell: Patente-Studie



Dr. Eva Gelinsky hat im Auftrag der „Interessengemeinschaft gentechnikfreie Saatgutarbeit“ (IG Saatgut), deren Gründungsmitglied ARCHE NOAH ist, eine Patente-Studie erstellt. Die fertige Studie „Biopatente und Agrarmodernisierung - Patente auf Pflanzen und ihre möglichen Auswirkungen auf die gentechnikfreie Saatgutarbeit von Erhaltungs- und ökologischen Züchtungsorganisationen“ wird im Laufe der kommenden Wochen auf www.gentechnikfreie-saat.de zum Download bereitgestellt.

Europäisches Saatgutverkehrsrecht

Offener Brief an EU Parlament und Kommission

ARCHE NOAH ist seit einigen Monaten durch Pierre Sultana mit einem eigenen Mitarbeiter in Brüssel vertreten, um die aktuellen Entwicklungen rund um die Revision des Europäischen Saatgutverkehrsrechts zu beobachten und sich für biodiversitätsfreundlichere Regelungen einzusetzen. Pierre Sultana bereitet derzeit in Kooperation mit anderen, auf EU Ebene aktiven NGOs einen offenen Brief vor. In diesem sollen die Mitglieder des Europäischen Parlaments und Vertreter der EU Kommission dazu aufgefordert werden, der Förderung der Agrobiodiversität im Zuge der Revision hohe Priorität einzuräumen und Freiräume für den Saatgut-Tausch zu schaffen.

Details ab April auf: www.arche-noah.at

Gentechnik

Gentechnikfreier Sommer in Deutschland?

Die Organisation Save Our Seeds (SOS) freut sich über Erfolge für die gentechnikkritische Bewegung in Deutschland: „Wir können endlich einem in Deutschland weitgehend gentechnikfreien Sommer entgegenblicken“. Denn der Anbau von GVO Pflanzen ist in Deutschland praktisch zum Erliegen gekommen und auch die Forschung und der Versuchsanbau haben sich weitestgehend aus Deutschland verabschiedet. Allerdings: In Brüssel liegen zahlreiche Anträge für den Anbau von GVO Pflanzen auf dem Tisch. Und es muss in den nächsten Monaten Einfluss auf die Ausgestaltung des Vorschlags der EU-Kommission genommen werden, der den einzelnen Mitgliedsstaaten die Entscheidung über den Anbau von GVO zu überlassen will. Auch die Durchsetzung der Nulltoleranz für GVO Verunreinigungen in Saatgut und die Umsetzung des VerursacherInnen-Prinzips sind aus Sicht der gentechnikfreien Saatgutarbeit weiterhin wesentliche Forderungen.

www.saveourseeds.org
www.gentechnikfreie-saat.de





PROJEKTE

Menschen & Pflanzen.

Foto: Gudrun Schneider

Neues Kooperationsprojekt zur Erhaltung der regionalen Sortenvielfalt im Oberen Murtal

Von Regina Hajszan

Angesprochen am Bahnhof in Mariahof-St. Lambrecht, einer kleinen Gemeinde im steirischen Naturpark Zirbitzkogel-Grebenzen, beeindruckt mich sofort die spürbar klare und frische Bergluft. Laut Statistik sind wir hier aber nicht nur in einer Region mit ausgesprochen guter Luftqualität, sondern auch in einer Region, die innerhalb Österreichs am stärksten von Abwanderung bedroht ist. Schenkt man den Prognosen Glauben, wird die Bevölkerung im Bezirk Murau bis 2030 um ca. 11,5 % schrumpfen. Mit wie viel Herz und Engagement Menschen jeden Tag in und für die positive Entwicklung ihrer Region tätig sind, erfahren meine Begleiterin und ich beim Besuch unseres neuen Kooperationspartners Domenico. Domenico ist ein Verein, der im Stiftsgarten von St. Lambrecht im Bezirk Murau ein soziales Arbeitsprojekt betreut und sich dort künftig gemeinsam mit ARCHE NOAH der Erhaltung alter Sortenraritäten aus dem Oberen Murtal widmen will. Auf der kurzen Autofahrt vom Bahnhof Mariahof zu unserem Ziel in St. Lambrecht, erzählt uns Frau Dorfer von Domenico über die aktuellen Herausforderungen in ihrem Team und von den motivierenden Erfolgen im Stiftsgarten. Aber erst mal alles der Reihe nach.

Die MitarbeiterInnen des sozialen Arbeitsprojektes Domenico haben den über viele Jahrzehnte brach liegenden Garten des Benediktinerstifts St. Lambrecht seit 2004 wieder mit Leben erfüllt. „Wachsen.Reifen.Leben“, so lautet der Wahlspruch des Vereins und gemeint sind damit in erster Linie seine rund 10 MitarbeiterInnen: Menschen, die sozial benachteiligt und/oder mangels qualifizierter Ausbildung am „normalen Arbeitsmarkt“ schwer vermittelbar sind. Zu Domenico gehört auch Herr E. – ein Spezialist in Sachen Garten und Sämereien, der früher als Unilektor arbeitete.

Dank der engagierten Arbeit im Verein wächst, reift und blüht es heute auch im Stiftsgarten wieder. Zahlreiche BesucherInnen erfreuen sich an der revitalisierten Gartenanlage (Planung: DI Karin Hohegger). Rund um den zweigeschossigen barocken Pavillon gliedern sich vier neu gestaltete Bereiche, die in ihrer Ausformung und Bepflanzung jeweils eine reichhaltige Symbolik, etwa die vier Elemente sowie Aspekte der christlichen Heilsgeschichte, in sich bergen. Die neu angebauten Stauden, Rosen, Kräuter, Gemüse- und Obstsorten werden von Domenico direkt ab Garten oder als Tee, Saft, Marmelade, etc. verkauft. Somit ist das 3,5 ha große Areal auch eine wichtige wirtschaftliche Grundlage des Vereins.

Sortenvielfalt & Anbau Traditionen

Unter dem Titel „Menschen und Pflanzen. Sortenvielfalt und Anbau Traditionen im Oberen Murtal“ soll der Wert der regionalen Kulturpflanzenvielfalt ins Bewusstsein gerückt werden. Das LEADER-Projekt wurde am 25. März beim „Frühlingserwachen im Stiftsgarten“ erstmals der Öffentlichkeit präsentiert. Mittels Medienaufrufen, Feldbegehungen, Gesprächen mit Gärtnereien und PrivatgärtnerInnen, und Recherchen in existierenden Sammlungen wollen wir bemerkenswerte Zier- und Nutzpflanzensorten der Region ausforschen. Ausgewählte Sorten werden dann im Stiftsgarten angebaut, dadurch wieder bekannter und weiter verbreitet. Auch der Aufbau eines regionalen SortenerhalterInnen-Netzwerks wird unterstützt, denn nur wenn Kulturpflanzen von vielen Menschen gerne genutzt werden, ist die Erhaltung und Weiterentwicklung der Sorten tatsächlich garantiert. Spannender Treffpunkt für interessierte (Haus)gärtnerInnen ist hierzu das ErhalterInnen-treffen am Pfingsttag (siehe Infokasten).

Lokaltypische Sorten gesucht!

Wächst in Ihrem Hausgarten im Oberen Murtal eine alte Sorte von Gemüse, Obst, Blumen, Getreide oder Kräutern so freuen wir uns über Mitteilungen. Bringen Sie Pflanzen, Ableger und Früchte gerne auch zu Veranstaltungen mit! Rund um die regionale Zier- und Nutzpflanzenvielfalt finden 2013 auch Workshops und Seminare statt.

Während des Treffens bei Domenico wird mir klar, dass der Begriff „Biodiversität“ nicht nur die Vielfalt der Pflanzen und Tiere meint, sondern dass es mindestens genauso um die Vielfalt unter uns Menschen geht. Nur eine bunte Vielfalt von Menschen wird eine bunte Vielfalt von Kulturpflanzen kultivieren.

LEADER-Projekt:

MENSCHEN & PFLANZEN.

Sortenvielfalt und Anbau Traditionen im Oberen Murtal, Projektlaufzeit: 2012-2013.

Veranstaltungstermine 2012:

Sa, 26. Mai 2012 10:00 – 16:00 Uhr:

ARCHE NOAH Erhalter-treffen

Sa, 22. September 2012 ab 14:00 Uhr:

Pflanzen- und Staudenmarkt

So, 21. Oktober 2012 10:00 - 17:00 Uhr:

Obstsortenbestimmungstag

Jeweils im Stiftsgarten Sankt Lambrecht. Anmeldung zu den Veranstaltungen unter: regina.hajszan@arche-noah.at

Kontakt



ARCHE NOAH:
DI Regina Hajszan
E-Mail: regina.hajszan@arche-noah.at
T: +43 (0)699-17417402

DOMENICO: Mag. Karin Dorfer
Alte Hofmühle, Hauptstr. 60,
8813 St. Lambrecht T: +43 (0)3585-27543,
E-Mail: office@domenico-stlambrecht.at

Our Agro Bio Diversity

Neues zu unserem Grundtvig Projekt

Wie bereits in der letzten Ausgabe unseres Magazins berichtet ist ARCHE NOAH Partner in einem internationalen Projekt mit dem Titel „Our Agro Bio Diversity“. Ziel des Projektes ist es bei gegenseitigen Besuchen voneinander zu lernen. Von 2. – 4. Juli findet so ein Erfahrungsaustausch bei unseren lettischen Partnern, dem Eco Health Farm Network statt, das sich

auf dieser Seite vorstellt. Da das Projekt aus EU-Mitteln im Rahmen des Grundtvig-Programmes „Lebenslanges Lernen“ unterstützt wird, besteht die Möglichkeit, über ARCHE NOAH Zuschüsse zu den Fahrt- und Aufenthaltskosten für den Workshop zu erhalten. Bisher sind fünf Personen aus Österreich bei der Reise nach Lettland dabei, für 1 bis 2 Personen wären noch Plätze vorhanden.



Foto: Roberts Zelting
Bild: Erfahrungsaustauschseminar in Ziemeli

Vorstellung

Das lettische Eco-Health Farm Network (EHF) – Von Mara Bergmane (Gründerin), übersetzt von Claudia Kaufmann

Die 1990er Jahre erreichten Lettland mit enormen Veränderungen. Das Land erhielt seine Unabhängigkeit und die Bauern ihr Land, das 40 Jahre zuvor verstaatlicht wurde, zurück. Sie hatten Land aber sonst nichts mehr – außer dem Wunsch ihre Bauernhöfe und das Land wieder aufzubauen. Dies war auch der Zeitpunkt zu dem ökologisch orientierte Bauern anfangen etwas über biologischen und biodynamischen Landbau zu lernen. Das neu Erlernte kombinierten sie mit ihrem Wissen über traditionelle lettische Landwirtschaft und begannen so ihre Höfe zu erneuern. 1994 wurde der lettische Bioverband gegründet. Unter dem Mitbegründern waren Bauern, denen ein gesunder Lebensstil, nahrhafte Lebensmittel und das Miteinbeziehen alternativer Gesundheitspraktiken wichtig war, um diese einerseits in ihren eigenen Familien anzuwenden, aber auch den Gästen auf ihren Höfen zu vermitteln. Es war ihnen auch wichtig, die wundervolle natürliche Landschaft, ihr Kulturerbe und traditionelles Wissen zu erhalten. Dies war der informelle Start des Eco-Health Farm Network.

Die Mitgliedsbetriebe organisieren monatliche Fortbildungen zu Themen, die sie selbst auswählen. Manche der Mitglieder müssen bis zu 200 km weit fahren um an diesen internen Weiterbildungen teilzunehmen aber trotzdem ist der Seminarraum immer voll. Sogar bei 25°C unter null! Die Seminare beinhalten Themen wie die Erhaltung seltener

Pflanzensorten und Tierarten sowie Permakultur. Die Referenten reichen von Unversitätsspezialisten im Bereich Gastroenterologie (Teilgebiet der Inneren Medizin, der sich mit dem Magen-Darm-Trakt beschäftigt) und Endokrinologie (die Lehre von den Hormonen) bis zu traditionellen Heilern. Bei jedem Treffen gibt es genügend Raum, um sich untereinander zu vernetzen. Auch gibt es jedesmal die Gelegenheit Saatgut und Pflanzensetzlinge zu tauschen. Jeden Sommer wird eine Exkursionsreise organisiert um die eigenen Mitgliedsbetriebe zu besuchen, im Frühling oder Herbst wird eine längere Exkursion gemacht, um Bauern mit ähnlichen Interessen und Zielen im Ausland kennen zu lernen.

Etwa 30 Höfe des EHF-Netzwerks können besucht werden. Die Bauern offerieren gesunde Essen genauso wie ihr Wissen über biologische Landwirtschaft, Umweltschutz, Pflanzenheilkunde und Alternativmedizin. Jeder Hof ist einzigartig und viele von ihnen haben Auszeichnungen bekommen. Sie sind mittlerweile zu Vorzegehöfen in ihrer Region geworden. Janis Pakalns beispielsweise lebt auf einem kleinen Hof in der Nähe von Liepaja. Er hat über 100 Obstsorten. Er vermittelt seinen Besuchern wie sein Obst den Cholesterolspiegel und das allgemeine Wohlbefinden beeinflusst, und wie es sich von Obst aus Massenproduktion unterscheidet. Auf der anderen Seite von Lettland betreibt Ziedonis auf seinem Hof

eine Kräutersauna und bietet Massagen und ganzheitliche Gesundheitsberatung an. Auf Gunita's Hof in der Nähe von Aluksne kann man entlang von Naturpfaden wandern wo wilde Pferde grasen. Dies sind nur ein paar Beispiele was die Mitgliedsbetriebe des EHF machen und widerspiegelt einen sehr kleinen Teil ihres gesamten Wissens.

Lettische Wissenschaftler haben Daten gesammelt, die zeigen, dass kleine Familienbetriebe mehr Produkte zu geringeren Kosten produzieren. Es sind auch genau diese kleinen Höfe, die den traditionellen Lebensstil und die Umwelt samt Wildpflanzen, Gemüse, Obst und Tiere erhalten. Umso mehr Wissen diese Bauern haben umso besser können sie ihre Fähigkeiten entwickeln und eine nachhaltige und harmonische Umwelt erhalten. Aber diese Ausbildung muss sein wie ein akademischer Lehrgang – es muss eine Ausbildung sein, die die Verbundenheit von allem mit allem und die Normen der Koexistenz von Mensch und Natur vermittelt. Das ist es, was die Mitglieder des EHF versuchen zu lernen und anzuwenden – bei ihnen zu Hause und in der Vermittlung an ihre Gäste.



Kontakt
Claudia Kaufmann
E-Mail: Claudia.kaufmann@arche-noah.at
T: 0676 /9541198



Das Projekt zur internationalen Lernpartnerschaft wurde mit Unterstützung der Europäischen Kommission finanziert. Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung (Mitteilung) trägt allein der Verfasser; die Kommission haftet nicht für die weitere Verwendung der darin enthaltenen Angaben.

POLITIK

Die Reform der Gemeinsamen Agrarpolitik

Großer Wurf oder Kosmetik?

Im November des Vorjahres hat EU-Agrarkommissar Dacian Ciolos die lang erwarteten und bereits im Vorfeld heftig diskutierten Reformvorschläge für die Gemeinsame Agrarpolitik (GAP) der EU vorgestellt. Zivilgesellschaftliche Organisationen und bäuerliche Bewegungen hatten gehofft, dass der aus Rumänien – einem Land mit einer durchschnittlichen Betriebsgröße von 3 ha – stammende Kommissar einen deutlichen Richtungswechsel hin zu einer ökologisch und sozial gerechteren Agrarpolitik vorgibt. Leider wurden diese Erwartungen zum großen Teil enttäuscht, und dennoch gab es einen Aufschrei innerhalb der konservativen Agrarlobby. Hat die Kommission also einen ambitionierten Entwurf präsentiert oder ist die neue GAP nur alter Wein in neuen Schläuchen?

Die GAP in ihrer derzeitigen Form hat viel an gesellschaftlichem Rückhalt eingebüßt. Obwohl jährlich ca. 60 Mrd. Euro in die EU-Landwirtschaft und die Entwicklung des ländlichen Raumes gepumpt werden, schrumpfte die Anzahl der europäischen Betriebe zwischen 2003 und 2010 um 20%. Die stetig ansteigenden EU-Lebensmittelexporte haben desaströse Auswirkungen auf die Märkte des Südens. Während mehr als 1 Milliarde Menschen weltweit hungern, nehmen die Ausgaben für ernährungsbedingte Krankheiten in Europa zu. Trotz der EU-Umweltförderungen geht Biodiversität in Europa weiterhin in rasantem Ausmaß verloren und die industrialisierte Landwirtschaft ist für einen unvermindert hohen Anteil der klimaschädlichen Gase verantwortlich.

Angesichts sinkender Budgets fragen sich immer mehr PolitikerInnen wie auch SteuerzahlerInnen, ob es weiterhin gerechtfertigt ist, mehr als ein Drittel des EU-Haushalts in eine Gemeinsame Agrarpolitik zu stecken, die die Herausforderungen und Schwierigkeiten, vor denen Europas Landwirtschaft steht, nicht bewältigen kann. Agrarkommissar Ciolos und seine BeamtInnen mussten daher einen Reformvorschlag präsentieren, der die gesellschaftliche Legitimität der GAP wiederherstellt. Dass ihnen das gelungen ist, muss allerdings bezweifelt werden.

Greening oder doch Greenwashing

Als Herzstück der GAP-Reform gilt die Neugestaltung der Direktzahlungen der so genannten ersten Säule der Gemeinsamen Agrarpolitik. Diese „entkoppelten“, d.h. produktionsunabhängigen Zahlungen bekommen Bauern und Bäuerinnen pro Hektar bisher ausbezahlt, wenn sie gewisse gesetzliche Auflagen und Richtlinien einhielten. Zukünftig sollen 30% dieser Gelder nur dann bezahlt werden, wenn ökologische Mindeststandards gewährleistet sind. Drei Auflagen sind es, die die Kommission den ProduzentInnen europaweit vorschreiben will: Ein Grünlandumbruchverbot, die Verpflichtung, 7% der Ackerfläche als ökologische Vorrangfläche (Blühstreifen, Brache, Hecken, etc.) zu bewirtschaften und die sogenannte Diversifizierung der Anbaufrüchte (es müssen mindestens drei verschiedene Kulturen angebaut werden, wobei die größte nicht mehr als 70% einnehmen darf).

Fruchtfolge & Eiweißfuttermittel?

Die Reaktionen auf diesen Vorschlag waren heftig, und zwar auf allen Seiten. Umweltorganisationen bezeichnen die Maßnahmen als „Greenwashing“, werfen also der Kommission vor, der GAP nur ein hübsches grünes Mäntelchen umgeworfen zu haben und ihre umweltzerstörende Grundausrichtung unangetastet zu lassen. Insbesondere kritisieren sie, dass es keine verpflichtende Fruchtfolge gibt und das gravierende Problem der europäischen Eiweißfuttermittelproduktion nicht angegangen wird. Eine Fruchtfolgeverpflichtung, die z.B. den Anbau von Leguminosen mit einschließen würde, könnte zur Verringerung der Sojaimporte beitragen und eine wesentliche ökologische Verbesserung im Ackerbau darstellen.

„Produktive Flächen stillgelegt“

Andererseits protestiert auch die konservative Agrarlobby laut und malt den Untergang der produktiven europäischen Landwirtschaft an die Wand. Besonders die 7% ökologische Vorrangflächen haben es den Interessensvertretern angetan. Angesichts einer Milliarde hungernder Menschen und der prognostizierten Bevölkerungszuwächsen müsse die EU der Aufgabe, die Welt zu ernähren, nachkommen und dürfe nicht produktive Flächen „stilllegen“, so wird argumentiert. Zudem wird eine weitere Bürokratisierung durch neue Auflagen befürchtet.

Bäuerliche Organisationen wie die ÖBV-Via Campesina und ihre Schwesternorganisationen schließen sich der Kritik der Umweltorganisationen an. Unserer Ansicht nach schwerwiegender ist aber der Umstand, dass die vorgeschlagene GAP-Reform keinerlei Marktregulierungsmaßnahmen beinhaltet und die Exportorientierung der europäischen Landwirtschaft unvermindert fortsetzt. Die Überproduktion vor allem tierischer Lebensmittel, die auf Futtermittelimporten und fossiler Energie sowie chemischen Hilfsmitteln beruht, soll weiterhin und vermehrt auf außereuropäische Märkte abgesetzt werden. So steht in den Vorschlägen wörtlich, dass sich die EU ihren „angemessenen Anteil am Welthandel sichern“ will. Wenn die Regulierung des Angebots fehlt, kommt es zu massiven Preisschwankungen für die Bauern und Bäuerinnen. Die VerliererInnen einer solchen Politik sind neben den Bauern und Bäuerinnen fast alle BürgerInnen Europas; die Profite streifen vor allem die großen Agrarkonzerne sowie die Supermarktketten ein.

Historische Chancen

Der von allen Seiten vorgetragene Unmut lasse vermuten, dass die Kommission mit ihren Vorschlägen richtig liege, hat ein Mitarbeiter von Agrarkommissar Ciolos erklärt. Dem können wir keinesfalls zustimmen – im Gegenteil, es scheint als wäre eine historische Chance vertan, die EU-Landwirtschaft so zu gestalten, dass sie den Bedürfnissen der Menschen und ihrer Umwelt gerecht wird, anstatt sich den Regeln des internationalen

Handels unterwerfen und den Dogmen der Freihandelspolitik beugen zu müssen. Eine Agrarpolitik, die auf Ernährungssouveränität beruht und das Recht auf Nahrung für alle gewährleistet, die natürlichen Ressourcen für zukünftige Generationen erhält und ländliche Räume stärkt, sieht völlig anders aus. Dennoch muss man Kommissar Ciolos und seinen MitarbeiterInnen zugestehen, dass es auch einige positive Ansätze gibt: Die Direktzahlungen sollen gerechter verteilt werden, der Bedeutung der kleinbäuerlichen Landwirtschaft wird erstmals ein wenig Rechnung getragen, im Programm zur Ländlichen Entwicklung werden Kooperationen und Gemeinschaftsinitiativen verstärkt gefördert, JungbäuerInnen bekommen eine Zusatzprämie... Viel wird jedoch davon abhängen, wie die Mitgliedsländer die Richtlinien umsetzen.

In der hitzigen Diskussion, die derzeit in der gesamten EU und auch in Österreich geführt wird, darf eines nicht vergessen werden: Die Vorschläge der Kommission müssen erst vom Rat der LandwirtschaftsministerInnen und erstmals auch vom EU-Parlament beschlossen werden und sind daher nicht in Stein gemeißelt. Im Gegenteil, es ist zu erwarten, dass es noch wesentliche Änderungen geben wird. Das bedeutet aber auch, dass nach wie vor die Gelegenheit besteht, die Entscheidungsfindung zu beeinflussen – für zivilgesellschaftliche Organisationen ebenso wie z.B. die Agrarindustrie oder die VertreterInnen der Großbauern. Es gibt also weiterhin viel zu tun.



Bild links: In den Reformvorschlägen wird der Bedeutung der kleinbäuerlichen Landwirtschaft erstmals ein wenig Rechnung getragen.

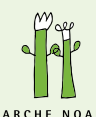
Bilder unten: 7% der Ackerfläche sollen als ökologische Vorrangfläche (Blühstreifen, Brache, Hecken, etc.) bewirtschaftet werden.

Irmi Salzer ist Biobäuerin im Südburgenland und Mitarbeiterin der ÖBV-Via Campesina Austria. Informationen unter: www.viacampesina.at



Kontakt

Irimi Salzer
Email: irmi.salzer@viacampesina.at



Förderungen für „Vielfaltsbetriebe“

Im österreichischen Agrarumweltprogramm (ÖPUL)

Derzeit sind im ÖPUL-Programm drei Förderangebote für Betriebe, die Sortenraritäten anbauen, von Bedeutung. ARCHE NOAH setzt sich dafür ein, dass diese Fördermaßnahmen nach 2013 nicht nur bestehen bleiben, sondern auch aufgewertet werden. Von Bernd Kajtna

Drei Fördermaßnahmen im derzeitigen ÖPUL sind für die Biodiversität von Kulturpflanzen relevant:

1. Förderung von Seltenen Landwirtschaftlichen Kulturpflanzen (SLK-Maßnahme)
2. Erhaltung von Streuobstbeständen (ES-Maßnahme)
3. Erhaltung Wertvoller Flächen/Streuobst (WF Streuobst)

Zweck dieser landwirtschaftliche Fördermaßnahmen ist es, Anreize zu setzen, um Wirtschaftsweisen zu ermöglichen, die für die Umwelt und die Gesellschaft einen Mehrwert bringen, für den bäuerlichen Betrieb jedoch ohne Förderung ökonomisch schwer tragbar sind. Wir sind der Frage nachgegangen, ob die genannten Förderungen in den vergangenen Programmperioden tatsächlich Motivation sind, gefährdete Sorten zu pflanzen und zu vermarkten, und ob die Förderungen auch den höheren Aufwand in der Produktion bei geringeren Erträgen abdecken. Auf Basis dieser Analyse wollen wir Vorschläge für zukünftige Fördermodelle in Hinblick auf das ÖPUL-Programm ab 2014 erarbeiten.

Seltene Landwirtschaftliche Kulturpflanzen

Das bisherige Fördermodell basiert auf eine Liste an mehr oder weniger seltenen Gemüsesorten (rund 50) und landwirtschaftlichen Sorten (rund 70), für die Anbauprämien ausbezahlt werden. Die Analyse zeigt allerdings, dass nur ein Teil dieser seltenen Sorten tatsächlich in nennenswertem Umfang angebaut werden. Mohn und Dinkel sind die dominanten Kulturen, die im Rahmen der SLK Maßnahme gefördert werden. Die gelisteten Bohnen-, Paradeiser-, oder Salatsorten hingegen wurden, neben anderen Gemüsearten, gar nicht angebaut. Zusammenfassend muss festgestellt werden,

dass das Ziel, die Sortenvielfalt zu steigern, mit dieser Maßnahme nur bedingt erreicht wurde.

Warum einige Sorten trotz Förderung nicht angebaut wurden hat zwei Ursachen. Zum einen gleicht die Prämie den Minderertrag, der im Vergleich zu konventionellen (modernen) Sorten zu erwarten ist, nicht aus. Zweitens ist von einigen Sorten gar kein Saatgut in ausreichender Menge verfügbar!

Daher ist es aus unserer Sicht zwingend erforderlich, dass für alle seltenen Sorten, deren Anbau in Österreich gefördert werden soll, die Flächenprämien erhöht werden müssen und, ergänzend dazu, ein Programm zur Erhaltungszucht gestartet werden muss. Bäuerliche Betriebe wie auch Zuchtbetriebe sollen die Möglichkeit haben, Erhaltungszucht - Projekte einzureichen. Derart soll sichergestellt werden, dass die Qualität der SLK Sorten stabil bleibt. Im Rahmen dieser Zuchtprojekte kann auch Saatgut für den Verkauf produziert werden.

Erhaltung von Streuobstbeständen und Wertvolle Flächen/Streuobst

Für den Erhalt alter Obstsorten sind Streuobstflächen ganz essentiell. Die Evaluierung der bisherigen Förderpraxis zeigt, dass große Unterschiede zwischen den Bundesländern bestehen, welche Fördermaßnahmen (ES oder WF) in Anspruch genommen wurden. Außerdem verzichten einige Betriebe auf Förderungen, weil zum Beispiel die geforderten Mähzeitpunkte für ihre Region zu früh oder zu spät gelegen sind, oder weil die Mahd mit Verbringung für viehlose Betriebe ein großes Problem darstellt. Interessant in diesem Zusammenhang ist auch die Tatsache, dass immer mehr Streuobstflächen vom landwirtschaftlichen in den nicht landwirtschaftlichen Bereich wandern und somit kein Anspruch auf Förderung besteht.

(Bauernhof wird aufgegeben, Grund verpachtet oder verkauft, der Obstbestand rund um das Hofgebäude wird zum Hausgarten).

Die monetären Erlöse aus dem traditionellen Streuobstbau decken nicht den Arbeitsaufwand, der im Zuge der Pflege und Ernte entsteht. Die Förderprämien müssen angehoben werden, um die Bewirtschaftung halbwegs rentabel zu machen. Daher ist es von sehr großer Bedeutung für den Erhalt von Streuobst, dass weiterhin eine Flächenförderung angeboten wird. Diese muss so gestaltet sein, dass die oben genannten Hindernisse möglichst ausgeschaltet werden: Mulchen erlaubt, Schnittzeitpunkte flexibel durch Berücksichtigung von Zeigerpflanzen etc... Ganz entscheidend ist auch die Bewusstseinsbildung, da es letztlich nicht zu erwarten ist, dass alle ökonomischen Nachteile (Baum als Hindernis, aufwändige Ernte usw.) durch Prämien ausgeglichen werden. Daher müssen öffentliche Gelder für Bildungsmaßnahmen bereit gestellt werden.

Ausblick

Aktuell erarbeiten wir Vorschläge für die neue Programmgestaltung, die wir im Laufe des Jahres den zuständigen Behörden vorstellen werden. Bezüglich Streuobstförderungen kooperieren wir eng mit der ARGE Streuobst.

Erfahrungsberichte zu den vorgestellten Fördermaßnahmen und Vorschläge für Verbesserungen bitte per an bernd.kajtna@arche-noah.at



Kontakt

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

Foto: ARCHE NOAH

Nichts wie weg vom Maisacker

Konsequenzen aus dem Bienensterben

Die Flucht der Imker vor nikotinhaltigen Pflanzenschutzmitteln – von Ingolf Hofmann

Im Juli letzten Jahres sah es noch nach einem hervorragenden Imkerjahr aus – Ende Oktober waren alle 27 Bienenvölker am eigenen Stand tot. Tausende Völker sind es nicht nur in Österreich. Auch in Deutschland wird es im Frühjahr Gegenden geben, in denen *Apis Mellifica* ausgelöscht ist. Die Bilder gleichen sich: Bienenfreunde stehen vor leeren, „kahlgeflogenen“ Kisten. Das Winterfutter ist noch da. Einige Dutzend Bienen liegen auf dem Boden der Beuten.

Mais & das Nervengift Nikotin

Seit mehr als zehn Jahren kennt die Wissenschaft das Phänomen als „Colony Collapse Disorder“ (CCD). Zweifelsfrei erwiesen ist der tödliche Zusammenhang zwischen Maissaat und Bienensterben im Frühjahr. Dass dieselben Mittel am Zusammenbruch der Bienenvölker im Herbst wesentlich beteiligt sind, ist für die Wissenschaft längst klar, wird aber von Landwirtschaft und großen Saatgut- bzw. Düngemittelkonzernen immer noch bestritten.

Es geht um das Nervengift Nikotin, synthetisch in den Labors der Agrarchemie entwickelt. Wobei Neonikotinoiden wie Clothianidin, Imidacloprid oder Thiamethoxam ein äußerst wirksamer Cocktail innewohnt: Wer das Saatgut frisst, stirbt. Dass dabei das Bodenleben leidet, bis hin zur Gefährdung des Grundwassers, ist erwiesen. Mit dem Saatgut verabreicht, verteilen sich die hochwirksamen Mittel in der ganzen Pflanze. Sie wird für Fraßschädlinge, aber eben auch für Bienen, die mit der Pflanze in Kontakt kommen, giftig.

Mais wird im Hochsommer von den Bienen befliegen. Sie holen sich dort Pollen und Guttationswasser von den Blättern. Bei Tests mit Clothianidin wurde festgestellt, dass eine Dosis von 4 Nanogramm (Milliardstel Gramm) pro Biene bereits tödlich sein kann. Im eingelagerten Pollen von Bienenvölkern wurden tausendfach höhere Dosen gefunden (Melissa-Projekt 2010, Arbeitsgemeinschaft Bienenforschung der BOKU Wien).

Schadbilder & Folgen

Am 11. Januar trafen sich rund 200 vom aktuellen Bienensterben betroffene ImkerInnen in Schwechat. Die Schadbilder gleichen sich: Betroffen sind Gegenden zwischen 300 und 500 Metern Höhenlage und intensivem Ackerbau. Auf Weideland und bei Völkern in höheren Lagen im Wald gibt es keine auffällige Bienensterblichkeit. Sogar Imkerei mitten in Städten scheint für Bienen inzwischen bekömmlicher zu sein als auf herkömmlich bestellten Fluren. Betroffene berichteten davon, dass sich Bienenvölker erholten, nachdem sie aus Maisanbaugebieten weggebracht worden waren. Auch Ackersenf und Sonnenblumen als Herbstbegrünung sind in Verdacht. Sie werden intensiv im Herbst von Bienen befliegen. War vorher Mais auf den betreffenden Flächen sind die Bienen wiederum Neonikotinoiden ausgesetzt.

Flucht in Grünlandgegenden

In zahlreichen europäischen Ländern ist die Zulassung von „Neonics“ bereits ausgesetzt, bzw. streng reguliert. Obwohl seit Jahren von Umweltschutzverbänden gefordert, kommen in Österreich in wenigen Wochen wieder Neonikotinoide auf Felder, Weingärten und Obstanlagen. Zahlreiche Imker werden selbst die Konsequenzen ziehen: Sie fliehen aus der „Kulturlandschaft“, weichen aus in Grünlandgegenden. Meine eigenen Völker werden künftig in einem Waldgebiet fliegen, wo es in einem Radius von drei Kilometern keinen Acker gibt.

Wer künftig Bestäubung braucht, muss sehr viel bezahlen. In den USA liegt der Preis pro Volk und Blüte bereits über 100 Dollar. Das ist auch gerecht: Bestäubung wird zum Himmelfahrtskommando, warum soll der Imker das Ausfallrisiko tragen? Teilweise wird bereits Bestäubung mit „Package-Bees“, Wegwerf-Bienenvölker im Pappkarton, eingesetzt. Nach erfolgter Bestäubung werden sie abgeschwefelt oder verbrannt. Pappkiste



Bild: Tote Bienen - Die Folgen von nikotinhaltigen Pflanzenschutzmitteln: Nikotin kappt die Verbindung zwischen Gehirn und Gliedmaßen, viele Flugbienen finden nicht mehr nach Hause. An die Brut verfütterter Nikotin-Pollen lässt diese absterben. Geschwächte Völker brechen früher wegen Befalls der Varroa-Milbe zusammen oder sterben an Viruserkrankungen.

und Inhalt sind kompostierbar. Immerhin: An Neonikotinoiden sterben diese Bienenvölker nicht mehr. Dafür leben sie zu kurz.

Ausblick

Derzeit sind zahlreiche österreichische ImkerInnen zum Informationsaustausch in Kontakt. Überlegungen zur politischen Einflussnahme, aber auch Aktuelles wie Ergebnisse von eingesandten und auf Giftstoffen untersuchten Bienen werden besprochen.

Infos & Videos zur Problematik

www.gesundebiene.at
Bienensterben (Abenteuer Erde HR 3, 2002): www.youtube.com/watch?v=-OSrAPK-eaE
Bienensterben (MDR, 2004): www.youtube.com/watch?v=3MktwUrxkQ4&feature=related
Arte Bienen Reportage: www.youtube.com/watch?v=ohlIkIf94_Q&feature=related



Kontakt

Ingolf Hofmann
T: +43 (0)3328 - 321 71
E-Mail: ingolf.hofmann@aon.at

Foto: Ron Prichter

Foto: Ingolf Hofmann



Blühende und ertragreiche Gärten mit Schafwolle

Natürlich düngen mit Schafwolle – von Brigitte Vogl-Lukasser

Seit nun schon sieben Jahren halten wir auf unserem kleinen Bio-Bergbauernhof auf 1.450 m Seehöhe braune Bergschafe, eine bedrohte Haustierrasse. An unseren Schafen schätzen wir in erster Linie das hochwertige Fleisch, dass hervorragend zu vielen verschiedenen Gerichten verarbeitet werden kann. Die Schafhaltung leistet auch einen wichtigen Beitrag zur Erhaltung der Kulturlandschaft und Schafe gehören in Tirol nach meiner Meinung einfach zum Landschaftsbild dazu. Wie jeder weiß, brauchen Schafe eine spezielle Pflege. Eine regelmäßige Schur im Herbst und im Frühjahr muss sein. Uns stellte sich nun die Frage: Wohin mit der Schafwolle, die bei der Schur anfällt? Der Preis für die Wolle deckt oft nicht einmal die Transportkosten für die Vermarktung. Für eine eigene Verarbeitung fehlen Zeit und die notwendigen Gerätschaften, wie zum Beispiel eine Waschanlage.

Da wir auf unserem kleinen Hof sehr viel Gemüse und ein wenig Obst anbauen, hatten wir Hornspäne als Dünger ausprobiert und waren damit eigentlich recht zufrieden. Die Idee, anstatt der Hornspäne einfach unsere eigene Wolle, die für uns ja sonst keinen Nutzen hatte, als Dünger zu verwenden, lag auf der Hand. Die Zusammensetzung ist vergleichbar. Dazu kommt noch,

dass wir bei unserer Wolle wissen, woher sie kommt. Es können lange Transportwege vermieden werden und das Material ist auf jeden Fall aus biologischer Landwirtschaft. Bei Hornspänen können wir beides nicht sicherstellen, weil diese ja diesbezüglich nicht gekennzeichnet sind. Natürlich ist der Einsatz der eigenen Wolle als Dünger auch eine enorme Kostenersparnis. Seit nun schon fünf Jahren verwenden wir dieses tolle Naturprodukt unserer eigenen Schafe im Gemüsegarten, beim Obst aber auch bei den Balkonblumen.

Von Schurwollpatschen und Wollmantelabdeckungen

Wer hat nicht gerne warme Füße? Wir verwenden die Filzpatschen aus Schafwolle um unsere Füße warm und trocken zu halten. Wie aber ist das für die Pflanzen? Wolle im Wurzelbereich eingebracht oder als Mulchschicht auf der Erde aufgebracht sorgt für warme und gleich bleibend feuchte Füße mit einer optimalen Düngerabgabe. Für die genaue Angabe der Inhaltsstoffe und Eigenschaften siehe www.schafwollpellets.de/duenger_info.php. Wolle ist ein Langzeitdünger mit 85 % organischer Substanz, ca. 11% Stickstoff, 5% Kaliumoxid und 2% Schwefel. Neben dem tollen Düngereffekt werden die Bodenstruktur verbessert und Humus aufgebaut. Wer einen

mit Wolle und Heu gemulchten Boden schon einmal näher angesehen hat, der weiß, dass es darin vor Bodenlebewesen nur so wimmelt. Die Lebewesen helfen die Bodenfruchtbarkeit zu verbessern und den Boden gesund zu erhalten. Die Nährstoffe werden durch die Verrottung und das Bodenleben langsam abgebaut und von den Pflanzen langsam und nach Bedarf aufgenommen. Also im Prinzip die beste Form Pflanzen zu düngen. Eine weitere gute Eigenschaft der Wolle ist ihre Speicherfähigkeit für Wasser. Sie kann das drei bis vierfache ihres Eigengewichtes an Wasser aufnehmen und über längere Zeit wieder langsam an den Boden und die Wurzeln abgeben.

Einsatz der Wolle für Gemüse, Obst und Blütenpflanzen

Die Schafwolle, die wir verwenden, ist die reine Schurwolle die beim Scheren anfällt. Sie wird nicht gereinigt und Bestandteile wie Fett, Kot, Stroh, Gras oder sonstiger Schmutz können auf der Wolle verbleiben. Bei Tomaten, Gurken, Paprika, Artischocken oder anderem stark zehrendem Gemüse verwenden wir die Wolle im Wurzelbereich. Dafür wird im Frühjahr das Pflanzloch ausgehoben, etwas Schafwolle hinein gegeben und dann die Jungpflanzen in das „Wollbett“ gesetzt. Bei Kartoffeln machen wir zuerst eine vertiefte

Zeile, dann kommt die Wolle hinein, die gut gegossen wird. Die Kartoffeln werden im richtigen Abstand in die Zeile gelegt, etwas Holzrasche und Kompost darüber gestreut und die Zeile dann mit Erde bedeckt. Gehäufelt wird nur einmal, wenn die Kartoffeln groß genug sind. Die Dämme werden nach dem Häufeln mit „Luzerneheu“ gemulcht, damit einerseits die Erde nicht vom Damm heruntergewaschen wird und andererseits nicht so viel Unkraut aufkommt.

Bei Himbeeren und Ribiseln wird die Wolle auf die Erde aufgebracht, diese gut gegossen damit ein ordentlicher Bodenkontakt hergestellt wird, und dann darüber dick Heu oder Häckselgut von Sträuchern aufgetragen. Besonders die Wasser speichernde Wirkung der Wolle kommt bei diesen Sträuchern, die immer einen feuchten Wurzelbereich brauchen, voll zur Geltung. Auch bei Obstbäumen verwenden wir im Bereich der Baumscheibe die Schafwolle und decken sie mit einer Schicht Heu ab. Bei den Topfpflanzen verwenden wir die Schafwolle beispielsweise bei Petunien. Da kommt die Wolle als unterste Schicht in die Blumenkästen und darüber dann die Erde. Damit kann man sich sehr viel Erde und die Kosten hierfür ersparen. Wasserspeicherung, Düngung und warme Füße kommen auch hier gut zur Geltung. Allerdings müssen zum Beispiel die Petunien trotzdem immer wieder einmal mit Flüssigdünger (wir verwenden dafür Brennesseljauche) gedüngt werden.

Wolle als Dünger ist nach unserer Erfahrung für viele Pflanzen sehr gut geeignet. Aber Vorsicht vor Überdüngung! Schafwolle ist ein Dünger mit Langzeitwirkung, und je nach Tätigkeit der Bodenlebewesen wird sie eher langsam abgebaut. Man sollte trotzdem nicht zu viel verwenden und darauf achten, welche Pflanzen man damit düngt. Je nach Witterungsbedingungen, Lage und Region könnten durch flächiges Mulchen mit Schafwolle und Heu auch Mäuse oder Schnecken ein Problem darstellen. Da wir mehrere Katzen und einen Teich mit Fröschen/Kröten haben stellt dies bei uns kein Problem dar. Es ist allerdings sicherlich sinnvoll hierzu auch in anderen Lagen mehr Erfahrungen zu sammeln und auszuwerten.

Bitte weiterzählen und einfach ausprobieren

Es ist immer wieder schön, neue Ideen auszutauschen. Bei meinen Vorträgen, die ich



Schafwolle wirkt als Langzeitdünger, verbessert Bodenstruktur, baut Humus auf und speichert Wasser – hier beim Marillenbaum.

Auch Kartoffeln kommen ins (gut gegossene) „Wollbett“! Bild ganz oben: Nach dem Anhäufeln werden sie mit „Luzerneheu“ gemulcht.

auch für die Obst- und Gartenbauvereine anbiete, wird immer besonders aufgehorcht, wenn ich das Thema Schafwolle als Dünger anspreche. Da wird dann genau nachgefragt, und manchmal auch ungläubig der Kopf geschüttelt, weil eigentlich niemand darüber Bescheid weiß, was für tolle Eigenschaften dieser „nachwachsende Rohstoff“, der direkt vor unserer Haustüre wächst, hat. Ich würde mir wünschen, dass, angeregt durch diesen Artikel und die Vorträge, die Wolle künftig nicht mehr nur als „Nebenprodukt“ oder manchmal sogar als „Abfallprodukt“, sondern als wertvoller Rohstoff gesehen wird. Gerade auch für Biobetriebe ist dieser Dünger hervorragend geeignet, weil damit ein am Hof vorhandener Rohstoff nicht weggeführt werden muss, sondern in

den Betriebskreislauf wieder zurückgeführt werden kann. Auch der Erhalt bedrohter Schafrassen kann durch diesen „Mehrwert“ gesichert werden.

An dieser Stelle möchte ich mich recht herzlich bei Doris Haidlen und Manfred Putz bedanken, die dieses Thema mit Begeisterung aufgegriffen haben, und auf deren Anregung hin, dieser Artikel (erstmal erschienen in Grünes Tirol, Ausgabe 6/2011) entstanden ist. 😊



Kontakt

Brigitte Vogl-Lukasser
office@binder-hof.at



Gemüsegärtnern am Balkon

Gerade ist das Handbuch Bio-Balkongarten erschienen. Am Buch haben sich über 30 Mitglieder der ARCHE NOAH beteiligt. Manche von ihnen bauen schon seit vielen Jahren Gemüse in Töpfen an. Wie entstand dieses Buch und was finden Sie im neuen Buch? – von Andrea Heistingering

Ob in der Stadt oder auf dem Land: Immer mehr Menschen möchten Gemüse, Kräuter und Obst anbauen und haben keinen eigenen Garten. Ein Balkon, mehr oder weniger groß, eine sonnen- und windexponierte Terrasse, ein Fensterbrett, ein Innenhof, eine brachliegende Fläche vor dem Haus: Das sind die Anbauflächen, die viele NeogärtnerInnen zur Verfügung haben. Die Anbauvoraussetzungen hier sind ganz anders als auf gewachsenen Boden. Und es geht nicht nur um passende Sorten, sondern um die Frage, in welchen praktikablen und günstigen Gefäßen man gärtnern kann, wie das Gießen nicht in Stress ausartet, woher der Dünger kommt, wie die Erde fruchtbar gehalten werden kann, wie auch auf kleiner Fläche mehrere Ernten pro Jahr möglich sind, was besondere Bedingungen des Anbaus in der Stadt sind, welche Pflanzen vor allem für Kinder spannend sind oder wie die Samengärtnerei im Topf funktioniert. All diesen Fragen versucht das Handbuch auf den Grund zu gehen.

Das Handbuch Bio-Balkongarten ist das dritte Handbuch, das die ARCHE NOAH herausgibt. Wie auch bei den anderen beiden Büchern war es uns wichtig, dass die beschriebenen Anbauanleitungen auch erprobt sind und dass wir ein breites Spektrum an Erfahrungen dokumentieren können. Das

Erfahrungswissen, das wir im neuen Buch in Form von einleitenden Kapiteln, Gartenporträts und Kulturanleitungen wiedergeben, basiert auf dreierlei Recherchesträngen: Eigenen Anbauversuchen im Schaugarten der ARCHE NOAH, Beiträgen von Mitgliedern und einer Recherchereise nach London und Amsterdam. So haben wir im Schaugarten der ARCHE NOAH im letzten Jahr verschiedene Gefäße mit verschiedenen Substraten bepflanzt: Balkonkistchen, Postsäcke, im Handel angebotene Pflanzsäcke, Gemüse-mehrwegkisten. Zwei Aufrufe im ARCHE NOAH Newsletter, Erfahrungen und Tipps zum Buch beizusteuern haben eine reiche Ernte eingebracht: Über 30 Gärtnerinnen und Gärtner aus dem Netzwerk der ARCHE NOAH haben beteiligt und ihre Erfahrungen über den Gemüse-Anbau in Gefäßen geschrieben. Einige von Ihnen gärtnern schon sehr lange am Balkon oder auf einer Terrasse. So etwa Christine Aigner aus Wien, die uns schrieb, dass sie auf ihrer Terrasse seit 1993 gärtnert und anfangs eher belächelt wurde. Mittlerweile würden viele zu ihr kommen und sich Ratschläge holen. Die Erfahrungen einzelner sind dann besonders erleuchtend, wenn sie miteinander in Beziehung gebracht und verglichen werden. Das ist eine der Aufgaben, die wir als Netzwerk ARCHE NOAH leisten können: Wo gibt es übereinstimmende Erfahrungen?

Wo und warum gibt es Unterschiede? Und wie kann all dies für jemanden, der heuer das erste Mal Gemüse anbauen möchte verständlich gemacht werden?

Das spannende am neuen Gärtnern sind die vielen neuen Zugänge, mit denen Menschen zu Erde, Samen und Gießkanne greifen. Viele der Gärten, die wir auf der Recherche für dieses Buch besucht haben, waren gerade einmal ein oder zwei Jahre alt, angelegt von Menschen, die gerade dabei sind, das Gärtnern zu erlernen. Vieles ist auch fachlicher Sicht „falsch“. Doch die neue Gartenbewegung ist enorm lernfähig. Versuch und Irrtum bringen in großer Geschwindigkeit neue Anbaumethoden hervor. Die neue Stadt- und Topfgartenszene gärtnert einfach darauf los. Andererseits sind in den letzten Jahren viele erfahrene Gärtnerinnen und Gärtner – wegen der Kraut- und Braunfäule – dazu übergegangen, zum Beispiel Paradeiser nicht mehr im Garten, sondern im Topf anzubauen. So wuchsen die schönsten Paradeiser, die ich bei der Recherche für das Buch gesehen habe drei Häuser weiter, bei Frieda Strom. Dies hat sicher mit ihrer guten Hand fürs Gemüse zu tun und damit, dass sie die Pflanzen mit kompostiertem Pferdemist versorgen kann. Viele StadtgärtnerInnen haben diese Möglichkeit nicht. Doch immer mehr von ihnen entdecken – oft selbst hergestellten Re-

genwurmkompost – als hervorragenden und leicht verfügbaren biologischen Pflanzendünger. Auch dazu haben wir ausführliche Anleitungen im neuen Buch. Sie stammen von Alfred Grand, dem „Regenwurmbauern“ aus Absdorf.

Das ganze Buch können wir hier natürlich nicht wiedergeben. Auch das Inhaltsverzeichnis einfach abzdrukken wäre langweilig. Als kleine Kostprobe zwei Stellen aus dem Buch:

Laufend frisches Gemüse ernten

- Viele Blattgemüse anbauen und diese alle zwei bis vier Wochen nachsäen: Rukola, Salat, Asia-Salate, Gartenkresse, Sprossen von Erbsen und Puffbohnen.
- Zucchini, Kürbisse und Gurken: mindestens zwei Pflanzen setzen und diese regelmäßig beernten. So bringen sie einen besseren Fruchtansatz!
- Spinat-Gemüse: Für das klassische Sommer-Spinatloch Ersatz-Spinatpflanzen setzen (Neuseeländerspinat, Garten-Melde, Guter Heinrich).
- Chili und Paprika: Die mehrjährigen Arten müssen zwar überwintert werden, tragen aber im zweiten Jahr mehr Früchte.
- Die Pflanztröge, in denen Gurken, Tomaten und Chilis wachsen, schon vorher für ein rasch wachsendes Blattgemüse nutzen (Asia-Salate, Puffbohnen-Sprossen, Kohlrabi, Radieschen...).

Wasser sparen

Damit man nicht zum Sklaven seiner Topfpflanzen wird, gibt es mehrere erprobte Möglichkeiten, die den Gießaufwand reduzieren:

- Je größer, umso besser. Je größer das Pflanzgefäß, umso mehr Wasser kann die Erde aufnehmen und dieses über einen

längeren Zeitraum an die Pflanze abgeben. Es ist daher günstiger, sein Balkongemüse in wenigen großen Gefäßen anzubauen als in vielen kleinen.

- Mulchen ist immer gut. Am einfachsten ist es, in allen Töpfen auf die Erdoberfläche eine Mulchschicht auszubringen. Dies reduziert den Gießaufwand um 2/3.
- Erdoberfläche lockern. Nicht ganz so gut wie Mulchen: ein regelmäßiges Lockern der Erde in den Töpfen unterbindet die Kapillarwirkung im Boden, das Wasser wird nicht an die Oberfläche geleitet, sondern bleibt im Topf.
- Wasserspeicher ins Substrat einarbeiten. In das Substrat 15–20 % Bims, Lava oder Schafwollpellets einarbeiten, sie speichern Wasser und geben dies langsam an die Pflanzen ab.
- Pflanzgefäße mit Wasserreservoir. Der Handel bietet Pflanzgefäße an, die ein eingebautes Wasserreservoir haben. Mit einfachen Mitteln lassen sich diese auch selbst herstellen.
- Automatische Bewässerung: Es gibt bereits einfache und sehr ausgeklügelte Bewässerungssysteme, die ohne Computer und damit ohne Strom funktionieren („Blumat Bewässerungskernen“).
- Pflanzgefäße, die kein Wasser verdunsten. Einer der größten Vorteile von glasierten Tontöpfen und Kunststoffgefäßen ist, dass sie kein Wasser nach außen abgeben. Pflanzen in unglasierten Töpfen oder in Holzgefäßen muss man sehr viel häufiger gießen. ☺



Bild oben: Immer auf gute Nachbarschaften achten! Hier hat die Gurke neben der Tomate leider das Nachsehen.

Titelbild: Gärtner am Dach eines Supermarktes „Food from the Sky“, London

Zitate

„Ich ziehe seit beinahe 20 Jahren auf meiner im 1. Stock gelegenen 20 m²-Terrasse so ziemlich alles, was man essen kann, und habe natürlich auch schon einiges an Lehrgeld bezahlt. Zum Beispiel ist mein Versuch mehrfach fehlgeschlagen, bestimmte Pflanzen gemeinsam in einem Topf zu ziehen – was Gurken und Nachtschattengewächse nicht goutieren. Dafür sind meine Erfolge mit Tomatillo und Andenbeere legendär. Seit zwei Jahren pflanze ich auch Yacon und vermehre sie mit wechselndem Erfolg, ebenso ganz besondere Kartoffelsorten, die ich den Mäusen auf dem Acker einfach nicht gönne (Tibetische und Rheinische Rote). Ansonsten wächst von Salat über Rauke und Erdbeeren bis hin zu jeder Menge Kräutern so ziemlich alles. Was mir bisher nicht gelang, ist ganz normales Kraut oder Kohl, sehr wohl aber Kohlrabi.“
Marianne Strasser, Weng im Innkreis

„Angebaut werden viele Kräuter, Tomaten, Paprika, Gurken, Chilis, Mangold, Pflücksalate, Auberginen, Kürbisse, Bohnen, Erbsen, Himbeeren, Erdbeeren, Feigen. Seit 3 Jahren gibt es zu meiner großen Freude nun auch einen Weingartenpfirsichbaum im Topf, der brav fruchtet. Das Gemüse wächst in 40 x 40-Töpfen, die Kräuter wachsen in kleineren Töpfen, das Obst gedeiht in größeren Kübeln.“
Christine Aigner, Wien

„Zu der geplanten Sammlung über Balkongärtnern, könnte ich meine guten Erfahrungen mit unserem geschlossenen Erd-Kreislauf auf unserer Wiener Terrasse (13m²) beisteuern. Ich pflanze Salat, Paradeiser Pfefferoni, Bohnen, Fisolen, viele Kräuter, verschiedene Beeren und Wein an, und düngte ausschließlich mit dem Kompost unseres 2-Personen-haushaltes. Es funktioniert prächtig.“
Barbara Kriegl, Wien ☺

Kontakt

DI Andrea Heistingering
T: +43 (0)699 - 114 475 69
E-Mail: andrea@heistingering.at



Infos & Bestellung

Handbuch Bio-Balkongarten
Mit Tipps von über 30 Mitglieder der ARCHE NOAH

Andrea Heistingering, ARCHE NOAH; 300 Seiten, fest gebunden, mit zahlreichen Farbfotos und Zeichnungen, EUR 29,90
Löwenzahnverlag; ISBN: 978-3-7066-2494-7

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



Chilli in China – Starke Traditionen und rasante Modernisierungsverluste

„Isst du scharf?“ – von Gerald Zhang-Schmidt

Die Frage begleitete mich durch meine drei Jahre in Hunan, im Südosten Zentralchinas. Für einen Chilli-Connoisseur, immer wieder eine schöne Erfahrung. Ausreichendes China-Interesse vorausgesetzt, hat man wahrscheinlich schon einmal davon gehört, dass „Hast du schon gegessen?“ in China traditionell eine ähnlich übliche Grußformel ist wie ein herzliches „Grüß Gott“ in vielen Teilen Österreichs. In manchen Gegenden, da geht es aber eben auch schnell um das Chilli.

Nach Jahren des Chilli-Anbaus im Burgenland, in dem sich dank ostasiatischer Sorten schon eine gewisse Beziehung zu jenem Teil der Welt auf- (oder wohl eigentlich an-) bauen ließ, war ich 2008 als Deutschlektor an die Universität Xiangtan gegangen. Es galt, das Leben in China kennenzulernen – und natürlich auch endlich mehr über die Rolle des Chilli im chinesischen Alltag herauszufinden. Hinweise immerhin gab es genug: Die Küchen von Hunan und Sichuan sind bekannt für ihre Schärfe, so manche scharfe Chillisauce lässt sich im Asia-Laden finden, und sogar unter den chinesischen Glücksbringern waren bei einer früheren Tour durch das Land welche im Chilli-Look aufgefallen. Nun allerdings ging es auch über die Märkte und auf die Felder, in Restaurants und in die Küche. Wie üblich war das Chilli oft so alltäglich, dass es kaum

mehr wahrgenommen wurden, mein Interesse daran aber umso mehr. Dabei war es immer wieder plötzlich am Wegesrand zu finden. Tatsächlich war gleich gegenüber dem Wohnhaus mit meiner Wohnung ein Bereich, der als Ackerland genutzt wurde – auch wenn das Areal zum Universitätscampus gehörte. Selbst viele andere Flächen – wo auch immer um die Wohnungsblocks herum freies Land zu finden war – wurden auf dieselbe Art genutzt. Von Kohl und Pakchoi über Kürbisse und Bittergurken zu grünen Bohnen und Koriandergrün wurde dort eine große Vielfalt an Gemüse angebaut, natürlich inklusive Chilli.

Auf der Suche nach Landsorten und Vielfalt

So sehr der Platz gut genutzt wurde, so viel wurde auch experimentiert: Manche Flächen waren nur kleine Felder oder Beete von Chilli. Manche waren in Mischkultur mit Blattgemüse. Auf anderen wiederum wurden Vliese genutzt, um andere Pflanzen vom Wuchs abzuhalten und Feuchtigkeit in der Erde zu halten. Viele fanden sich auf etwas erhöhtem Grund, manche aber auch um kleine Wasserkanäle. Selten aber war auch nur eine größere Vielfalt an Fruchtformen zu finden, die auf eine Landsorte hin schließen lassen könnte. Leider nur „könnte“. Mit dem Chilli ist es ja immer wieder so eine

Sache: Man findet es zwar in großer Vielfalt, aber diese wird doch praktisch immer und überall wenig beachtet. Es sind einfach die üblichen Varianten in der Region, in der sie eben bevorzugt werden, zu finden – und diese sind dort so selbstverständlich das übliche Chilli, dass es kaum weiterer Unterscheidung bedarf. So auch hier. „Grünes“ oder „rotes“ Chilli, mehr oder weniger scharfes Chilli; das sind die üblichen Unterscheidungen. Selbst Paprika hat in China mittlerweile Einzug gehalten, und selbst dieser wird einfach mit demselben Wort (in dem eigentlich das Zeichen/Wort für „scharf“ steckt) bezeichnet, wie das in China schon seit langem bekannte und beliebte Chilli. Manchmal, nicht zuletzt im Supermarkt, findet man noch weitere Bezeichnungen. Diese beziehen sich dann aber meistens auch wieder nur auf die unterschiedlichen Formen und Größen (mit Ausnahme des weithin zu findenden „wilden Berg-Chilli“, mit dem aber auch wieder nur eine Form von *Capsicum frutescens*, ähnlich dem Tabasco-Chilli, bezeichnet wird).

Einen Teil des Problems klärte ein Besuch bei der „China International Capsicum Industry Exposition“, einer jährlichen Fachmesse der Chilli-Produzenten. Die Aufmerksamkeit war eindeutig auf eines gerichtet, nämlich die Modernität extrawüchsiger und -reicherer Chillisorten mit -großen Früchten.



Fotos: Gerald Zhang-Schmidt

Titelbild und Bild oben: In der Stadt Xiangtan (Chinesische Provinz Hunan) wurde jedes freie Land als Ackerland für die verschiedensten Gemüse – natürlich auch Chilli – genutzt. Bild links: Eine Vielfalt an Fruchtformen oder eventuelle Landsorten waren selten zu finden. Bild rechts: Auf der jährlichen Fachmesse der Chilli-Produzenten lag die Aufmerksamkeit vor allem bei reichtragenden Chillisorten mit extra-großen Früchten aus Hybridsaatgut.

Die ausgestellten Pflanzen und Schoten waren beeindruckend, aber eben alle Hybridsaatgut. Hybride Sorten und „moderne“ Methoden mit reichlich Pestiziden und Dünger – zumindest für den Verkauf, Feldfrüchte für den eigenen Konsum werden meist sehr viel natürlicher produziert – sind auch insgesamt der eindeutige Trend in China.

Chilli in der chinesischen Küche

Beim Kochen wird auch nicht die größte Unterscheidung gemacht, sondern das übliche (dünnwandige, eher lange und schmale) Chilli als Standard erwartet. Sehr genau aber wird unterschieden, welche Gerichte mit welchen Chilliformen kombiniert werden: Sojabohnen mit grünem Chilli, Fleischgerichte meist mit rotem Chilli, Fisch je nach Gericht mit grünem und rotem, nur rotem oder auch sogenanntem weißen Chilli (das keine „Sorte“ mehr meint, sondern eine Verarbeitung, durch die grünes Chilli gebleicht wird). Die Küche in Hunan zeichnet sich zudem nicht nur durch ihre Schärfe aus, sondern auch dadurch, dass sie das Chilli typischerweise auf sehr klare Art verwendet. Gerade einmal Knoblauch und manchmal

Ingwer werden häufiger damit kombiniert, sehr selten weitere Gewürze. Geradezu eine Standardzubereitung für Gemüse ist etwa, dass zuerst scheibchenweise geschnittenes Chilli (und eventuell Knoblauch) in einigem Öl leicht angebraten werden, dann das jeweilige Gemüse hinzugefügt und pfannengerührt wird, bevor Salz und ein wenig Glutamat bzw. eine Art Hühnerbrühe (ähnlich Suppenwürfeln, aber als Granulat) hinzugegeben werden und mit Wasser abgelöscht wird. Hingegen ist die bekannte chinesische Kombination von Chilli und Sichuan-Pfeffer, aus der sich statt einer klaren Schärfe ein scharf-betäubender Geschmack ergibt, eine Spezialität der Provinz Sichuan. Und die Chillisaucen, welche schon in Österreich einen Eindruck von chinesischer scharfer Küche vermittelt haben? Die sind in China kaum mehr als ein Nothelfer, wenn man gar kein frisches Chilli mehr haben sollte. 🌶️



Kontakt

Gerald Zhang-Schmidt
E-Mail: gerald@chilicult.com
www.chilicult.com

Rezepte

LaZiJi

Scharf gebratene Hühnerstücke

Eigentlich wird dafür all das verwendet, was übrigbleibt, wenn man ein Huhn ausgenommen und die guten, großen Stücke Fleisch weggenommen hat. Ob man nun aber die originalere Restverwertung“ zum Vorbild nimmt oder lieber mit Hühnerfilet arbeitet, die Stücke Huhn gehören klein gehackt bzw. geschnitten (max. 1 cm). Nach dem Schneiden Hühnerstücke in einer Schüssel mit etwas Sojasauce, Salz, Zucker und Reiswein (zum Kochen), fein gehacktem frischen Ingwer und gehackten Schalotten verrühren und zum Marinieren eine Zeitlang in den Kühlschrank stellen.

Im Wok erhitzt man dann eine reichliche Schicht Chilliöl. (Dieses wird hergestellt, indem man eine Handvoll gemahlene rote Chilli und etwas gemahlene Sichuanpfeffer ein paar Minuten in reichlich – meine Empfehlung: einem kleinen Glas voll – Pflanzenöl anbrät und dann durch ein Sieb in das Glas füllt. Es hält eine Weile und lässt sich als Würzöl immer wieder verwenden, z.B. auch für scharf zubereitetes Gemüse.) In dem heißen Öl werden die marinierten Hühnerstücke rasch angebraten, dann bald gehackte Chillischoten (und zwar kleine, scharfe, rote, zum Beispiel Santaka) und etwas Sichuanpfeffer im Ganzen hinzugefügt. Weiter braten, bis das Fleisch durch und gut gebräunt ist, aber herausnehmen, bevor das Chilli anbrennt.

Auf einem Teller anrichten. Dazu kommen noch gehackte Erdnüsse und weißer Sesam, die in noch etwas neuem Chilliöl leicht angebraten werden. Diese Zutaten durchmischen und, wenn man will, etwas Cilantro (Koriandergrün) darüber streuen. 🌶️

Weitere Rezepte

... finden sich auf meiner Website www.chilicult.com (bisher allerdings eher weniger Scharfes). Hier wird dieses Jahr das Chilli, im Rückblick auf China und mit der Rückkehr zu eigenem Chillianbau, noch genauer kennen zu lernen sein. Wer scharfe chinesische Küche oder Chilli aus Ostasien und Bhutan (oder meine geliebten Chiltepin) noch genauer kennen und praktisch erleben möchte – einfach anfragen. Meine Frau, die ich während der drei Jahre in Hunan kennengelernt habe, und ich kochen auch für andere, und ChiliCult ist online auf allen Kanälen zu finden. 🌶️

ART AND GARDEN

Kostbare Tage in der Toskana



„Es war wie ein Traum, ...

da zu sein, in der Wohnung Chiesa giardino, mit dem unglaublich schönen Blick über das sanfte und weite Land, bei Sonnenuntergang und im Mondschein, die Stille, die Düfte... Wir entdeckten unberührte Flussufer, wilde Blumen und Kräuter, endlose menschenleere Strände ... Unsere Beherbergung war so wunderbar wie die Natur um sie herum, mit ihren steinernen Böden, dem alten Holz, den weiten Räumen, den Gewölben und Gemäuern, den Ausblicken, ihrer Schlichtheit und Größe.“

Aus dem Gästebuch 2011



Apartment-Information & Reservierung:

Elida und Ilario Bulku, E-Mail: info@artandgarden.it
Mobil: +39 328 025 21 90, (italienisch oder englisch)

www.artandgarden.it

Anzeige

Anzeige

SPAR

wie früher

In Kooperation mit
ARCHE NOAH

traditionelle Sorte neu entdeckt



SPAR wie früher
Bio-Saaten in Kooperation mit „Arche Noah“

Mit Bio-Saaten-Raritäten säen Arche Noah und SPAR gemeinsam Zukunftsperspektiven für kulinarische und ökologische Kulturpflanzen-Vielfalt!

Erhältlich bei: SPAR EUROSPAR INTERSPAR

Anzeige

Anzeige

Bio, logisch gehts mir gut!

bioVermarktung
Bio Vermarktung Handels GesmbH

www.biobauern-austria.at
02912 / 613 24

bellaflorea biogarten

ALTE SORTEN, NEU BELEBT.

ARCHE NOAH

die grüne nummer 1

bellaflorea

www.bellaflorea.at

TERMIN E Vorschau 2012

ARCHE NOAH Schaugartensaison 2012

5. April bis 07. Oktober 2012
DI-FR 10-16, SA, SO und Feiertag 10-18 Uhr,
Montag Ruhetag

ARCHE NOAH Jungpflanzenverkauf

Samstag 28. April & Sonntag 29. April 10-18 Uhr
Große Verkaufstage mit einem extra umfangreichen Sortiment

Montag 30. April geschlossen!

Dienstag 1. Mai von 10-18 Uhr

1. Mai großer ARCHE NOAH Raritäten-JungpflanzenMARKT
Bus-Shuttle ab Wien - www.blaguss.at

ARCHE NOAH österreichweit auf Märkten unterwegs

Freitag 13. bis Sonntag 15. April von 9:30-18
Markt im Botanischen Garten Wien

Samstag 14. April von 10-18

Markt im Botanischen Garten Linz

Samstag 21. April von 10-16

Markt im Botanischen Garten der Universität Salzburg

Samstag 28. April von 10-17

Markt bei der Raritätenbörse im Botanischen Garten der Univ. Graz

Sonntag 29. April von 9-16

Markt im Freilichtmuseum Maria Saal/ Kärnten

Samstag 05. Mai von 8-17

Markt in Götzis, Vorarlberg

Samstag 12. Mai von 10-16

Markt in der LLA Rotholz, Tirol

ARCHE NOAH Raritätensontage mit FAMILIENprogramm

Jeweils von 10-18 Uhr, Aussteller, ARCHE NOAH EssBAR, Spezialführung zum Thema um 11 und 15 Uhr, Gartenführung 14 und 16 Uhr, FAMILIENführung um 14 Uhr, Gartentour mit „Gartnchen und Gusto“ um 15 Uhr ...

ARCHE NOAH Raritätensontage mit FAMILIENprogramm

(Fortsetzung ...)

3. Juni 2012

Bleichgemüse: Blasse Delikatessen mit gesunder Wirkung

Methoden des Bleichens, Vorstellung von Bleichgemüsen, Rezeptebörse! FAMILIENprogramm zum Bleichgemüse!

01. Juli 2012

Sortentag: Die Welt der Vielfalt

Sortenarchiv, Sichtungsanbauten, Sortenvergleiche, Exkursion Vermehrungsgarten in Langenlois, ARCHE NOAH Erhalter, FAMILIENprogramm.

05. August 2012

Im Paradies der Paradeiser

Anbau, Kulturführung, Verkostung, Verkauf, ARCHE NOAH Erhalter Klaus Rapf mit 20 Paradeisersorten, Pizzen aus dem Lehmbackofen, FAMILIENprogramm, Musik „Heaven's Delight“!

Veranstaltungen im Schaugarten

Freitag 22. Juni

Köstliche Reise in die Welt der Kulturpflanzenvielfalt

Führung mit kulinarischer Verkostung

Donnerstag 2. August 2012, ab 19 Uhr

Vollmondnacht mit Opern-DJ

Gartensommer: Poesievolle Führung und Opernausschnitte auf Vinyl im abendlichen Pavillon

Sonntag 19. August von 10-18 Uhr

Gartenfest der Vielfalt

Bus-Shuttle ab Wien - www.blaguss.at

ARCHE NOAH ErhalterInnentreffen

Donnerstag 26. April ab 17 Uhr

Voneinander Lernen, Saatguttausch

Gasthaus Mohren, Rankweil, Vbg.

Samstag 12. Mai von 10-16 Uhr

Sortenvielfalt & Anbautradition

St. Lambrecht, Steiermark

Sonntag 1. Juli ab 9 Uhr

Sortentag: Die Welt der Vielfalt

ARCHE NOAH Schaugarten, Schiltern

Individuelle Führungen durch den ARCHE NOAH Schaugarten

Für Gruppenreise

Buchen Sie Ihren Betriebsausflug, Bildungsworkshops etc. im ARCHE NOAH Schaugarten. Führungen sind zu zahlreichen Themen (Kulturpflanzenvielfalt, Kräuter, Obst) möglich. Information auf Anfrage und unter www.arche-noah.at

„Vielfalt macht den Unterschied“

Ein- bis sechsstündige Spiel- und Lernprogramme für SchülerInnen und Kindergruppen. Nähere Informationen auf Anfrage und auf www.arche-noah.at

ARCHE NOAH Bildungsprogramm

LFI Zertifikatslehrgang

Gemüseraritäten & Sortenspezialitäten am bäuerlichen Betrieb (Start in Vorarlberg Mitte April)

7. Mai, 14. Mai, 17. Juli, 24. Juli

NEU: Gemüseraritäten und seltene Nutztierassen

Unterschiedliche Themen zu jedem Termin, einzeln buchbar. Details unter www.arche-noah.at

Alle aktuellen Veranstaltungen von ARCHE NOAH und ihren Mitgliedern und Partnern:
<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.)

ARCHE NOAH Magazin
2/2012

