ARCHE NOAH
Magazin
Zeitschrift für Mitglieder & Förderer

ARCHE NOAH

Fotos: Stefan Liewehr

Juliäpfel
Ein Plädoyer für „Weißer Klarapfel“ und Co.
Seite 4

Alte Obstsorten
EU Gesetzesänderung betrifft Baumschulen
Seite 6

Saatgut-Politik
Revision des Europäischen Saatgutrechts steht bevor
Seite 8

Kulturerbe Essen
Eine kulturwissenschaftliche Analyse
Seite 10

Zauberpflanzen
in der Archäobotanik
Seite 12

Termine
Pflanzenmärkte, Feste, Tage der offenen Gartentür
Seite 24

Ein Sommer voller Äpfel

Ja, erntereife Äpfel im Sommer – auch das gehört zum Schatz der alten Obstsorten! Der bekannteste unter den „Heurigen“ ist der Weiße Klarapfel mit seinen kleinen, fast transparent wirkenden, fein duftenden Früchten und dem wunderbaren Aroma. Aber darüber hinaus gibt es noch eine Reihe anderer frühreifender und wohlschmeckender Sommeräpfel zu entdecken. Käuflich erhältlich sind deren Früchte eher selten. Am besten also, man sucht einen Baumbesitzer in der Umgebung – oder pflanzt und pflegt gleich selbst ein Bäumchen und trägt damit zum Weiterbestehen dieser besonderen Sorten bei.

Gartenfest der Vielfalt
am 21. August im ARCHE NOAH Schaugarten
von 10 bis 18 Uhr
Bus-Shuttle ab Wien:
www.blaguss.at!

Juli 11

Gesellschaft für die Erhaltung der Kulturpflanzenvielfalt & ihre Entwicklung

VORWORT

Liebe Mitglieder und Förderer der ARCHE NOAH!

Bild: Klaus Pichler

Ein wichtiges Ergebnis der Arbeit der letzten Monate war die Unterschrift von Bundesminister Berlakovich unter der neuen Saatgutverordnung, womit eine Einschränkung des Saatgut-Austausches vorerst verhindert werden konnte. Danke an alle Mitglieder und Erhalter, die dies mit ihren Briefen an den Minister unterstützt haben. Allerdings wird derzeit auf EU Ebene an einer Neugestaltung des Europäischen Saatgutrechts gearbeitet, die weitreichende Auswirkungen auch auf die Erhaltungsarbeit haben könnte. Details finden Sie auf Seite 8. Vor diesem Hintergrund wurde im ARCHE NOAH Vorstand auch beschlossen, die kommenden Monate intensiv dafür zu nutzen, sich politisch dafür einzusetzen, dass Freiräume für den Saatguttausch auch im neuen Europäischen Regelwerk erhalten bleiben.

Ein Schwerpunkt dieses Magazins liegt bei den alten Obstsorten. Bitte beachten Sie, dass im Herbst erstmals eine Lehrveranstaltung „Einführung in die Pomologie“ angeboten werden wird. Diese wird vom LFI NÖ veranstaltet, auf Anregung und unter Beteiligung von ARCHE NOAH. Es soll ein Impuls zur Wiederbelebung des pomologischen Wissens sein. Dazu passen auch die zahlreichen Sortenbestimmungtage, die ARCHE NOAH in mehreren Bundesländern anbieten wird. Diese Sortenbestimmungen haben derzeit eine besondere Bedeutung, da ARCHE NOAH, die Arge Streuobst und Natur im Garten gemeinsam daran arbeiten, möglichst viele alte Obstsorten zu dokumentieren und aufzulisten. Andernfalls droht durch eine neue EU Richtlinie die in Baumschulen verfügbare Vielfalt deutlich eingeschränkt zu werden - dann wird es noch schwieriger werden, Pflanzgut frühreifer Sommeräpfel für den Hausgarten zu bekommen! Informieren Sie sich auf Seite 6 und machen Sie mit!

Am 21. August findet das Gartenfest der Vielfalt im ARCHE NOAH Schaugarten statt. Wir laden dazu herzlich ein, es ist immer ein wunderbares Fest, bei dem man viele alte und neue Bekannte (unter den Menschen wie auch unter den Pflanzen) treffen kann, der Garten ist voller erntereifer Früchte. Außerdem haben wir einige Neuerungen im Schaugarten vorgenommen, und es gibt interessante Schwerpunkt-Beete – ein Besuch zahlt sich also sicherlich aus. Wir freuen uns auf Sie!

Verbringen Sie einen schönen Sommer!
Mit besten Grüßen,

Mag. Beate Koller - Geschäftsführung & Team

P.S. Von der österreichischen Filmemacherin Karin Berghammer gibt es seit kurzem einen 20 minütigen Kurzfilm über ARCHE NOAH, der am 3. Juli im Schaugarten erstmals präsentiert wurde. Sie können den Film auf youtube ansehen (link auf www.arche-noah.at) oder eine Kopie für Infoabende und Veranstaltungen im ARCHE NOAH Büro anfordern.

IMPRESSUM

ARCHE NOAH Magazin Nr. 3/2011 – Juli
Medieninhaber, Herausgeber: Verein ARCHE NOAH, Obere Straße 40, A-3553 Schiltern.
T: +43-(0)2734-8626, F: -8627, www.arche-noah.at, magazin@arche-noah.at.
Redaktion: Beate Koller & Katrin Ehlert; Layout: Doris Steinböck. Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben nicht notwendigerweise die Meinung der Redaktion wieder. Fotonachweis: Wenn nicht anders angegeben © ARCHE NOAH.
Zulassungsnummer: GZ 02Z030101 M. DVR: 0739936. ZVR: 907994719.
Erscheinungsort und Verlagspostamt: 3553 Schiltern
REDAKTIONSSCHLUSS DER NÄCHSTEN AUSGABE: Anfang Oktober 2011
Mit Unterstützung des BMLFUW und der Bundesländer. Herzlichen Dank!

Inhaltsverzeichnis

Kurzmeldungen 3

Juliäpfel 4
Ein Plädoyer für den Weißen Klarapfel und andere Sommersorten

Gesetzesänderung betrifft Baumschulen 6
Verkaufte Obstsorten müssen ab 2012 in offizieller Sortenliste aufgeführt sein

Saatgut-Politik 8
Revision des Europäischen Saatgutrechts steht bevor

Geschmacksverstärker Kulturerbe 10
Ein kritischer Blick auf unser Lebensmittelerbe

Zauberpflanzen 12
Archäobotanische Erforschung im Rahmen einer aktuellen Ausstellung

Virosen an Bohnen 14
Bericht

Gemüse-Portulak 16
Vorstellung einer vielseitigen Pflanze

Mairübensichtung 18
Ein Sortenvergleich

Kulinarik 21
Eiskraut für die heiße Jahreszeit

Buchempfehlungen 23

Termine 24

NOTIZEN

Fotos: D. Steinböck & Biohof Achleitner (Gemüsekiste)

Aufruf Buchprojekt Balkongärtnerei

Autorin Andrea Heistinger sucht Balkon-Gemüse-GärtnerInnen für Tipps! Denn Andrea Heistinger arbeitet wieder gemeinsam mit ARCHE NOAH an einem Buch. Da es so viele Anfragen zum Gemüseanbau in der Stadt gibt, wird im Frühjahr 2012 ein Buch zu diesem Thema erscheinen. Wir haben im ARCHE NOAH Schaugarten einige Versuche angelegt und sind auf der Suche nach weiteren Beispielen: Welche Gemüse lassen sich gut am Balkon anbauen? Mit welchen Sorten gibt es gute Erfahrungen? Welche Substrate, Erdmischungen und Düngungen eignen sich? Wie kommt man zu guten und langlebigen Gefäßen?

Wie schon beim Handbuch Biogemüse suchen wir Menschen aus dem ARCHE NOAH Netzwerk, die mit persönlichen Erfahrungen und Tipps zum Buch beitragen können. Bitte wenden Sie sich bei Interesse an Andrea Heistinger (andrea@heistinger.at), die sich dann mit konkreten Fragen an Sie wenden kann. Tipp-GeberInnen werden im neuen Buch wieder namentlich angeführt (außer nicht gewünscht); für alle abgedruckten Tipps gibt es das neue Buch dann als Dankeschön.

Wir sind überzeugt, dass das Erfahrungswissen von vielen GärtnerInnen, wie auch schon beim Handbuch Samengärtnerei und beim Handbuch Biogemüse, die besondere Qualität des Buches ausmachen wird, und danken allen, die sich beteiligen!

Aktion Gelber Kaiser Samengärtnerei

Im April 2011 riefen ARCHE NOAH und bellaflora dazu auf, altes GärtnerInnen-Wissen wiederzubeleben und die eigene Saatgutgewinnung zu versuchen. Eine alte Salatsorte, der knackige „Gelbe Kaiser“, war in allen bellaflora-Filialen erhältlich. bellaflora KundInnen wurden vor Ort und über die Homepage dazu animiert, den Salat nicht nur im Garten zu pflanzen, sondern auch eigenes Saatgut zu gewinnen. Dazu stellte ARCHE NOAH Praxis-Tipps auf der bellaflora-Homepage bereit. Wer sich als SamengärtnerIn betätigte, konnte außerdem an einem Gewinnspiel teilnehmen. Über 1.000 Personen beteiligten sich an der Aktion, es gab zahlreiche Anfragen. Das selbst gewonnene Saatgut kann nicht nur im Folgejahr wieder ausgesät werden, sondern ist auch ein wunderbares und persönliches Geschenk für Nachbarn und GartenfreundInnen.

bellaflora

www.bellaflora.at/de/591/der_gelbe_kaiser.html

Kooperation mit Biohof Achleitner

Der Biohof Achleitner aus Eferding ist neuer Kooperationspartner der ARCHE NOAH. Der Biohof ist vor allem für seine Biokiste bekannt, die wöchentlich an ca. 5.000 KundInnen in OÖ, Teilen Salzburgs, NÖ und der Steiermark geht. Ein Teil der Gemüsepalette stammt zur Saison vom eigenen Biobetrieb, aber auch andere Biobetriebe aus Österreich und den angrenzenden Ländern liefern dem Biohof zu. Im nach Passivhauskriterien errichteten Verkaufsgebäude befinden sich zudem ein gut sortierter Frischmarkt und das Bio-Kulinarium, in dem frisch zubereitete Köstlichkeiten aus wertvollen Bio-Produkten gleich probiert werden können.

Sortenvielfalt erhöhen

Ziel der Kooperation von ARCHE NOAH und dem Biohof Achleitner ist es, die Sortenvielfalt zu erhöhen. Damit können den KundInnen mehr Produkte aus alten und seltenen Sorten angeboten werden und gleichzeitig die geschmackliche Qualität weniger bekannter Gemüsesorten nähergebracht werden. Zusätzlich wollen wir über den Wert der biologischen Vielfalt und samenfester Sorten informieren und Menschen dafür gewinnen, sich für die „Erhaltung durch Nutzung“ zu engagieren.

Von Erdäpfel-Raritäten bis Malabar-Spinat

Betriebe aus Ober- und Niederösterreich liefern im heurigen ersten Jahr der Kooperation folgendes Raritäten-Gemüse an den Biohof: Samenfester Zuckermais, Zuckererbsen, Erdäpfel-Raritäten und ältere regionale Sorten wie „Linzer Delikatess“, Süßkartoffeln, Paradeiser- und Chili-Raritäten, Malabarspinat und Topinambur, sowie bunter Mangold und bunte Bete. Dabei ist es wichtig, die Anbaueignung der Sorten schrittweise zu testen. Wenn wir auf positives KundInneninteresse stoßen - und hier sind wir optimistisch - soll die Produktpalette in den kommenden Jahren Schritt für Schritt erweitert werden.

Der Verlust an Vielfalt in Landwirtschaft und Gartenbau ist nach wie vor rasant, doch das KundInneninteresse an ursprünglichen, geschmackvollen und vielfältigen Qualitätsprodukten wächst. So hoffen wir, durch diese Kooperation neue Impulse für die Vermarktung im Naturkostfachhandel und beim Endkonsumenten zu setzen.

Biohof Achleitner

Kontakt Biohof Achleitner: *www.biohof.at*

ARCHE NOAH

OBST

Ein Plädoyer für Juliäpfel!

Ist der *Weiße Klarapfel* im Sommer reif, werden im Lebensmittelhandel Äpfel der Vorjahresernte angeboten. Frühäpfel sind eine Erscheinung der Hausgärten und Bauernmärkte. Für die ganzjährige Selbstversorgung liefert ein Sommerapfelbaum schon im Juli wertvolle Früchte. Von Bernd Kajtna

Beim Erdapfel funktioniert es. Für Heurige wird gerne mehr bezahlt, Supermärkte werben sogar mit der Ankunft der neuen Ernte. Ein Heuriger Apfel im Juli im Verkaufsprospekt – nein, das gibt es nicht. Die moderne Obstlagertechnik macht es möglich. Und es funktioniert ja auch sehr gut. Bei tiefen Temperaturen und kontrollierte Atmosphäre bleiben Wintersorten (Lageräpfel) tatsächlich bis August frisch und saftig und der *Klarapfel* hat das Nachsehen.

À propos Klarapfel

Eine (nicht repräsentative) Umfrage zum *Klarapfel* in meinem Freundeskreis ergab: 70% kennen den Apfel und haben ihn schon gegessen. Andere Sommersorten sind hingegen kaum jemandem ein Begriff. Warum ist der *Klarapfel* eigentlich so bekannt? Vielleicht, weil die Sorte am allerfrühesten reift? Falsch, da gibt es andere, die den *Weißen Klarapfel* noch um ein paar Tage schlagen.

Juliäpfel & ihre Reifezeit

Die Sorte *Close* stammt aus den USA und reift Anfang Juli, also 1-2 Wochen vor dem *Klarapfel*. Noch etwas zeitiger ist der *Rote Margarethenapfel*, der schon Ende Juni genussreif ist. Im Waldviertel ist ein veredelter Baum eines Sommerapfels bekannt, der vor dem *Klarapfel* reift und auch weitere Merkmale des *Roten Margarethenapfel* aufweist. Ob es sich hier tatsächlich um diese sehr alte und seltene Sorte handelt, muss noch eingehender überprüft werden. Etwas früher bis zeitgleich mit dem *Weißen Klarapfel* kann *Stark Earliest* und *Lodi* Mitte Juli geerntet werden. Weitere Juliäpfel sind *Weißer Astrachan*, *Mantet*, *Vista Bella*, *Aldinger George Cave*, *Piros*, *Hana*, *Nela*, *Amethyst* und andere. Juliäpfel haben eine kurze Entwicklungszeit von der Blüte bis zur Ernte, die allerdings temperaturabhängig ist. In Höhenlagen blühen die Bäume später - die Reife verzögert sich. Als Faustregel gilt: 30 Höhenmeter verschieben die Reife um einen Tag.

Der Erntezeitpunkt

Oder ist es der hervorragende Geschmack, der den *Weißen Klarapfel* über andere Sommeräpfel stellt? Darüber lässt sich diskutieren. Grundsätzlich gilt für alle Sommersorten: das Erntefenster ist klein. Ein zweiwöchiger Sommerurlaub im Juli kann dazu führen, dass ich vor dem Urlaub unreife und bei der Rückkehr mehlige Äpfel im Erntekorb habe. Will man schmackhafte Früchte vom *Weißen Klarapfel*, so ist zu beachten, dass die Sorte ungleich reift und mehrere Erntedurchgänge notwendig sind. Zu früh gepflückte *Klaräpfel* sind sauer, zu spät geerntet ist er mehlig. Der Apfel ist nicht windfest, daher fallen schon vor der Reife Früchte vom Baum. Der richtige Pflückzeitpunkt ist gegeben, wenn sich die Schale von grün auf gelb aufhellt. Dann schmecken die *Klaräpfel* herrlich erfrischend säuerlich und saftig. In punkto Aroma und Süße gibt es Sommeräpfel, die den *Weißen Klarapfel* sehr wohl übertreffen, zum Beispiel *Mantet*, *Aldinger George Cave* oder *Piros*.

Die Bekanntheit des Klarapfels

Dann muss es wohl das schöne Aussehen sein, dass den *Klarapfel* so bekannt macht. Ja, der Apfel ist wirklich speziell. Die Früchte sind grünlichgelb bis strohgelb, ohne jegliche Rotfärbung, auffällig sind die grünen Schalenpunkte. „*Weißer Transparent*“ als Synonym des *Klarapfels* weist auf die helle (transparente) Schale hin.

Der *Weiße Klarapfel* stammt ursprünglich aus dem Baltikum und kam um 1850 nach Mitteleuropa. In wichtigen pomologischen Werken des 19. Jahrhunderts ist er noch nicht beschrieben. So fehlt der *Weiße Klarapfel* bei ENGELBRECHT (1889), Deutschlands Obstsorten, STOLL, (1888), Österreichisch – Ungarische Pomologie und er ist auch im Pomologischen Handbuch für Niederösterreich (ROSENTHAL 1892) nicht vertreten. Ein deutlicher Hinweis, dass die Sorte offenbar erst im 20. Jahrhundert bei uns eingeführt wurde.

Die schlagenden Argumente

Die vielen Klarapfelbäume in den Hausgärten und das Alter dieser Bäume lassen vermuten, dass die Sorte in den 1950 und 1960er Jahren stark propagiert wurde. Viele heute Erwachsene durften als Kinder die heruntergefallenen Klaräpfel aufklauben und als Belohnung gab es Apfelstrudel. Die schlagenden Argumente für die Sorte waren die Widerstandskraft des Stamms gegen tiefe Temperaturen und die Frühreife. Diese beiden Eigenschaften prädestinieren tatsächlich den *Klarapfel* für den Anbau in Höhenlagen und in rauen Klimagebieten. Dort reifen die Früchte später, sind dafür etwas länger lagerfähig und Temperaturen unter -20°C verträgt das Holz ohne Schäden. Im warmen Weinbaugebiet reift er zwar sehr früh, wird dafür auch rasch mehlig und der Baum leidet unter Mehltau.

Auf Bauernmärkten werden *Klaräpfel* allerorts regelmäßig angeboten. Der *Vista Bella* wurde auch schon am Markt gesehen. In einem Gasthof in Tirol bekommt man im Sommer einen glasweise frisch gepressten Klarapfelsaft serviert. Eine originelle und köstliche Idee, um die ersten Früchte rasch zu verwerten.

Verfügbarkeit und Empfehlungen

Sommeräpfel sind grundsätzlich Sorten, die direkt vom Baum weg gegessen werden können (pflückreif = genussreif). Herbstäpfel hingegen sollten nach der Pflückreife noch ein paar Wochen bis zu Genussreife gelagert werden und bei Wintersorten ist eine Lagerung unumgänglich, da sie im Oktober bei der Ernte noch hart und ohne Aroma sind. Sehr gut lagerfähige Äpfel halten sich im Naturkeller bis Juli und länger. Die ersten Sommeräpfel schließen also nahtlos an die Wintersorten an und ermöglichen eine ganzjähige Selbstversorgung.

Je später ein Apfel reift, desto länger lassen sich die Früchte lagern. Die Juliäpfel sind bei Ernte kurz vor der Vollreife etwa 2-3 Wochen (kühl!) lagerfähig. Im August/September reifen die sehr empfehlenswerten Sorten *Pfirsichroter Sommerapfel*, *Müschens Rosenapfel* und *Discovery*, die bekannten *James Grieve* und *Gravensteiner* und zahlreiche andere. Diese Apfelsorten können schon bis zu 6-8 Wochen gelagert werden.
Zurück zu den allerfrühesten Juliäpfeln: Weder *Close* noch der *Rote Margarethenapfel* sind im Baumschulhandel erhältlich. Eine dem *Roten Margarethenapfel* ähnliche Sorte wurde von ARCHE NOAH vermehrt und Einzelbäume können im Herbst 2011 abgegeben werden. Der Apfel ist relativ süß und sehr frühreifend. Vom *Close* können auf Wunsch Bäume in begrenzter Anzahl im Jänner 2012 bei ARCHE NOAH bestellt werden.

Mantet ist geschmacklich sehr zu empfehlen. Der Ertrag ist laut Literatur nur durchschnittlich und Mehltau in wärmeren Gebieten ein Problem. Auch für *Mantet* nehmen wir Bestellungen für eine Wunschveredelung auf.

Die ebenso empfehlenswerte Sorte *Aldinger George Cave* ist bei der Biobaumschule Artner erhältlich. *Lodi* zerfällt beim Kochen sehr schnell und ist laut Literatur besonders für Apfelmus geeignet. Biobaumschule Artner bietet Wunschveredelungen von *Lodi* an.

Der *Weiße Klarapfel*, *Vista Bella* und die Neuzüchtung *Piros* (neue Sorte, widerstandsfähig gegen Schorf und Mehltau, länger lagerfähig und gute Geschmack) sind in mehreren Baumschulen erhältlich (zB. Schreiber in Poysdorf/NÖ).

Die schorfresistenten Züchtungen aus Tschechien *Hana*, *Nela* und *Amethyst* reifen Mitte bis Ende Juli und werden auf der BOKU in Wien auf ihre Eignung für den Bioanbau getestet. Der *Stark Earliest* kann nicht zur Auspflanzung empfohlen werden und für den *Weißen Astrachan* gibt es keine Bezugsquelle.

ARCHE NOAH Wunschveredelungen
Johannes Maurer, 0676/7607845, obst@arche-noah.at
Biobaumschule Artner 02857/25177, artner@biobaumschule.at

Unter *www.arche-noah.at > Wissen > Obstsortenblätter* finden Sie detaillierte Beschreibungen von *Weißer Klarapfel*, *Mantet* und *Stark Earlies*.

Fotos: Bernd Kajtna

Bild linke Seite: Der „Weiße Klarapfel“ ist prädestiniert für den Anbau in Höhenlagen und in rauen Klimagebieten. Bild oben: Sorte „Mantet“ - geschmacklich sehr zu empfehlen. Bild Mitte: Sorte „Aldinger George Cave“ Bild unten: Sorte „Früher Steinbrunner“.

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

Einführung in die Pomologie

Zweitägiges Seminar über die Grundlagen der Obstsortenbestimmung

Seminarinhalt: Die TeilnehmerInnen lernen Obstsorten (Apfel und Birne) aus Streuobstbeständen zu beschreiben, einzuordnen und die Literatur zielgerichtet zu verwenden. Das Seminar lehrt die häufigsten Sorten im Streuobstbau sicher zu erkennen und kompetent darüber Auskunft zu geben.

Ort: Landwirtschaftliche Fachschule Warth A-2831 Warth, Aichhof 1
Termin: 30. September und 7. Oktober 2011
Preis pro Teilnehmer: 65,00 EUR inklusive Unterlagen und Pausengetränk
Referent: Bernd Kajtna (ARCHE NOAH)
Teilnehmer: 15
Veranstalter: LFI Niederösterreich

LFI LÄNDLICHES FORTBILDUNGSINSTITUT

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION

Gesetzesänderung erfordert Erfassung von alten Obstsorten

Ab Oktober 2012 dürfen Baumschulen nur mehr Obstsorten verkaufen, die auf einer offiziellen Sortenliste angeführt sind. Von Bernd Kajtna

Baumschulen sind derzeit gefordert, ihr Obstsortiment zu beschreiben, um für alle Sorten eine Zulassung für den Verkauf zu bewirken. Diese gesetzliche Neuerung könnte zur Folge haben, dass Raritäten und Nischensorten aus den Verkaufskatalogen verschwinden, da die Zulassung wenig nachgefragter Obstsorten verabsäumt wird oder der Aufwand sich nicht rechnet.

Vom Markt ausgeschlossen?

Besonderes Augenmerk brauchen daher jene hunderte Obstsorten, die heute gar nicht in den Baumschulen erhältlich sind. Warum? Werden diese Sorten nicht zeitgerecht erfasst, beschrieben und letztlich zum Verkauf zugelassen, dürften sie in Zukunft nicht als Baum angeboten werden.

ARCHE NOAH und Natur im Garten möchten verhindern, dass alte Obstsorten vom Markt ausgeschlossen werden. Baumschulkataloge dürfen nicht um Raritäten und Nischensorten bereinigt werden und alle alten Obstsorten müssen auch in Zukunft zum Verkauf zugelassen sein, auch wenn sie heute keine Marktrelevanz haben. Um das zu erreichen, wollen wir bis Oktober 2012 in Zusammenarbeit mit ObstgartenbesitzerInnen und Baumschulen möglichst viele seltene Sorten erfassen und für die offizielle Sortenliste nominieren.

ARCHE NOAH und Natur im Garten bitten Sie, dazu Sorten, die Ihnen wichtig erscheinen, an unsere Obstexperten zu schicken oder die Früchte bei einer der Veranstaltungen abzugeben. Die Früchte werden von einem Pomologen bestimmt. Sollte eine noch nicht zugelassene Sorten darunter sein, werden diese von ARCHE NOAH mit Hilfe des standardisierten Beschreibungsbogens erfasst und der HBLAuBA Klosterneuburg als zuständige Behörde gemeldet. Die HBLAuBA Klosterneuburg koordiniert und bearbeitet sämtliche Sortenmeldungen aus ganz Österreich, prüft die eingehenden Beschreibungen und erstellt die offizielle Sortenliste.

Bedrohung für die Sortenvielfalt

Der Anlass für die aufwändige Erfassung von Obstsorten ist eine Richtlinie der europäischen Union (RL 2008/90 EG), die 2009 in österreichisches Recht übernommen wurde. Die Richtlinie an sich stellt für die Obstsortenvielfalt eine Bedrohung dar. In den letzten 100 Jahren ist die Anzahl der in Österreich vorkommenden Apfelsorten von geschätzten 2.000 auf weit unter 1.000 Sorten gesunken.

Heute, wo der Wert alter Obstsorten anerkannt ist, mutet es geradezu absurd an, wenn der Verkauf durch Baumschulen behindert wird. Jede Erschwernis in der Vermarktung bedingt einen weiteren Rückgang an Sortenvielfalt.

Gegen den Verlust

In Österreich hat sich eine breite Koalition an privaten und öffentlichen Institutionen formiert (darunter die Mitglieder der ARGE Streuobst, die HBLAuBA Klosterneuburg und Natur im Garten), die gegen den Verlust an Obstsorten durch ein Übermaß an Bürokratie auftritt und sich für Vielfalt am Markt einsetzt. Es ist gelungen, die Umsetzung der Richtlinie so zu gestalten, dass die Zulassung der Obstsorten kostenlos erfolgt und dass das Ergebnis der Sortenzulassung eine öffentlich zugängliche Datenbank sein wird, die alle in Österreich erfassten Sorten mit Kurzbeschreibung ausweist.

Die RL 2008/90, Details zur Sortenerfassung und die Beschreibungsbögen finden Sie auf der Webseite der HBLAuBA Klosterneuburg. *http://bundesamt.weinobstklosterneuburg.at/seiten/index.php/view.415/*

Wir bestimmen Ihre Sorten, zum Erhalt der Vielfalt!

Bitte beachten Sie: Für eine Sortenbestimmung sind mindestens sechs gesunde, reife und normal entwickelte Früchte notwendig.

Für die Sortenbestimmung per Post füllen Sie bitte das Formular aus, dass unter *www.arche-noah.at* zum Download bereit steht.

ARCHE NOAH
Kennwort: Sortenbestimmung
Obere Straße 40
3553 Schiltern

Früchte können im ARCHE NOAH Schaugarten zu den Öffnungszeiten abgegeben werden (Di – Fr. von 10:00 – 16:00 und Sa, So und Feiertag von 10:00 – 18:00, ab 17. Oktober 2011 geschlossen). Das Bestimmungsergebnis erfahren Sie per E-Mail oder Post.

Sortenbestimmung ist möglich bei Apfel, Birne, Marille, Kirsche, Zwetschken und Pflaumen.

Bei den folgenden Veranstaltungen werden die von Ihnen mitgebrachten Früchte von einem Pomologen der ARCHE NOAH direkt bestimmt: *Siehe Kasten rechts.*

Kontakt

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

ARCHE NOAH Obst-Sortenbestimmungstage 2011

3. September: Spitzer Grabenfest
Gemeinschaftsfest der Gemeinden Mühldorf und Spitz. Zwischen Gut am Steg und Feuerwehrhaus Mühldorf
14:00 – 18:00, gratis; In Kooperation mit Natur im Garten

24. September: Tulln, am Geländer der GARTEN TULLN
Im Rahmen des Kürbisfests und der NÖ Kürbismeisterschaft
9:00 – 18:00, Eintritt; In Kooperation mit Natur im Garten

2. Oktober: Schiltern, ARCHE NOAH Schaugarten
Im Rahmen des Raritätensonntags „Bunte Rüben, wurzeliges und köstliche Knollen“
10:00 – 18:00, Eintritt für Mitglieder kostenlos; In Kooperation mit Natur im Garten

15. Oktober: Bad Großpertholz
Obstbaumtag der Biobaumschule Artner
9:00 – 18:00; In Kooperation mit Natur im Garten

15. und 16. Oktober, Schiltern, ARCHE NOAH Schaugarten
Raritätenherbst mit alten Obstsorten frisch und verarbeitet, Baumschulverkauf, Kinderprogramm, kleine Speisen
Eintritt für Mitglieder kostenlos

8. Oktober: Königstetten
Heurigen Stockinger Tulbinger Straße 31 (Kreuzung Wienerstraße – Tullnerstraße)
14:00 Obstbaumwanderung rund um Königstetten, Treffpunkt bei Parkplatz Heurigen Stockinger;
16:00 bis 20:00 Sortenbestimmung, freiwillige Spende;
In Kooperation mit Umweltgruppe FUER Königstetten

22. Oktober, Wien 19, Cobenzl
(ist ausgeschildert!) Obstbaumtag am Cobenzl Baumschulverkauf, regionale Schmankerl aus dem Wienerwald, Kinderprogramm
10:00-17:00, gratis;
Veranstalter Biosphärenpark Wienerwald und Stadt Wien

Wir danken dem Land NÖ/Abteilung für Naturschutz für die Unterstützung des Obstservice.

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION
Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete.
lebensministerium.at

ARCHE NOAH sucht Erhalter und Erhalterinnen!

Foto: ARCHE NOAH

Der Aufruf richtet sich an Mitglieder, die einen Garten bewirtschaften und ihr Wissen und selbstgewonnenes Saatgut oder Edelreiser an andere Menschen weitergeben wollen.

Erhalter und Erhalterinnen beschreiben ihre Lieblingssorten für das Sortenhandbuch und halten Saatgut oder Knollen aus eigener Vermehrung vorrätig. Auf Anfrage verschicken sie Vermehrungsmaterial und erhalten dafür eine Aufwandsentschädigung. Erhalter und Erhalterinnen können am Pflanzenmarkt am 1. Mai in Schiltern oder auf einem der zahlreichen anderen privat organisierten Tauschmärkte teilnehmen.

Nähere Informationen finden Sie im Erhalterleitfaden, der unter *www.arche-noah.at > Aktivitäten > Erhalternetzwerk* als PDF zur Verfügung steht, oder Sie kontaktieren Michael Suanjak unter 02734/8626-19, E-mail: michael.suanjak@arche-noah.at

Regelmäßig finden so genannte Erhalter-Treffen statt. Dabei werden bestimmte Themen untersucht, der Erfahrungsaustausch angeregt und Fragen beantwortet.

Sommerliches Erhalter-Treffen: Kukuruz / Mais

Das ARCHE NOAH Sortenarchiv ladet zum nächsten Erhaltertreffen zum Thema „Kukuruz / Mais“ ein:

Datum: 19. August 2011, Freitag 17 - 20 Uhr
Ort: GH Allmer, T: 03172-22 58-0
8160 Weiz, Wegscheide 7

Foto: ARCHE NOAH

Das Europäische Saatgutrecht gehört ökologisiert und der Saatguttausch gesichert

Eine Revision des Europäischen Saatgutrechts steht bevor. Die bisherigen Vorschläge weisen jedoch in keine gute Richtung. Von Beate Koller

Seit dem Jahr 2008 wird eine umfassende Überarbeitung des Europäischen Saat- und Pflanzgutrechts vorbereitet. Unter dem Titel „Better Regulation“ soll in erster Linie eine stärkere „Harmonisierung“ des Saatgutrechts in den Mitgliedsstaaten erreicht werden und „Bürokratie abgebaut“ werden. Heute wird der Saatgutverkehr durch zwölf EU-Richtlinien geregelt, die in den EU-Ländern unterschiedlich umgesetzt werden (vgl. dazu auch ARCHE NOAH Magazin 2/11).

Derzeit liegt ein „options & analysis“ Papier vor, in dem fünf mögliche Szenarien des zukünftigen gemeinschaftlichen Saatgutrechts dargestellt und analysiert werden und zu dem eine öffentliche Befragung der Kommission stattfand. Auf Grundlage des noch ausständigen Berichts zur Folgenabschätzung wird die Kommission ihren Gesetzesvorschlag für die Revision entwickeln - und dieser soll im Laufe des Jahres 2012 dem EU Parlament und dem Minister-Rat zur Abstimmung vorgelegt werden.

Schon in der ersten Stakeholder-Befragung wurde deutlich, dass die Kommission primär die Saatindustrie als Gegenüber sieht, denn die Anliegen von kleinstrukturierten, biologischen Züchtungsunternehmen, bäuerlichen und Erhaltungs-Organisationen ließen sich in den verwendeten Abfrageschemata so gut wie nicht abbilden.

Liest man das Optionenpapier, so wird jedenfalls klar, dass die Ziele der Erhaltung der Biodiversität oder der Ökologisierung der Landwirtschaft hier allenfalls eine kosmetische Rolle spielen, von einer Neuausrichtung des Systems jedoch keine Rede sein kann.

Biodiversitätszerstörung per Gesetz

Dabei hat das in den 1960er Jahren geschaffene Europäische Saatgutrecht durch die Bereinigung von Sortenlisten und die Zulassungspflicht massiv zum Rückgang der Sortenvielfalt in Landwirtschaft und Gartenbau beigetragen. Die Kriterien des teuren Zulassungsverfahrens - Homogenität, Beständigkeit, Unterscheidbarkeit - und der geforderte landeskulturelle Wert bei landwirtschaftlichen Kulturen, der meist auf bessere Ertragsleistungen abzielte, korrespondiert mit dem Modell einer energie- und ressourcenintensiven Landwirtschaft und ist auf Hochleistungssorten und nicht nachbaufähige Hybridsorten ausgerichtet. Eine kleinstrukturierte, nach Kriterien des ökologischen Landbaus ausgerichtete Pflanzenzüchtung wurde in den vergangenen Jahrzehnten durch dieses System in ihrer Entwicklung behindert.

Zentralisierung, Liberalisierung

Die geplante Zusammenfassung der zwölf Basisrichtlinien in eine EU weit geltende Verordnung birgt die Gefahr, dass mit dem Verschwinden nationaler Spielräume die Interessen der Saatgutindustrie auch in jenen Ländern durchgesetzt werden, in denen das Europäische Saatgutrecht bisher etwas liberaler umgesetzt wurde. Das Szenario einer zentralen europäischen Zulassungsbehörde in Form des Gemeinschaftlichen Sortenamtes (CPVO) - das bisher für den gemeinschaftlichen Sortenschutz und damit privatrechtliche Materie zuständig war - verheißt keinen Bürokratieabbau, sondern lässt eher befürchten, dass das Zulassungsverfahren für kleine Züchtungsunternehmen eine noch größere Hürde als bisher darstellen könnte. Im Kontext einer ebenfalls geplanten Revision des gemeinschaftlichen Sortenschutzes in den kommenden Jahren entsteht unweigerlich das Bild, dass dieses Szenrio den Interessen der Saatgutindustrie entgegen kommt, mit dem Ergebnis einer Ausweitung der geistigen Eigentumsrechte an Pflanzensorten.

Auch die angedachte Autorisierung privater Unternehmen für bisher amtliche Prüfungen von Sorten und Saatgutqualität („Public authorities decide, maximum transfer of practical work to industry“) würde den Einfluss der Saatgutindustrie weiter stärken. Denn bleiben die Sortenzulassungskriterien und Anforderungen an die Saatgutqualität aufrecht, während gleichzeitig private Firmen mit der Sicherstellung derselben beauftragt werden, bedeutet dies nur eine Entstaatlichung und Liberalisierung der Zulassungspraxis, und stellt sicherlich keine Verbesserung im Sinne des Verbraucherschutzes dar. Gerade der Verbraucherschutz wurde und wird dabei als Argument für die Notwendigkeit der Saatgutregelungen angeführt.

Öffentlicher Protest

Es ist daher wichtig, dass das öffentliche Bewusstsein für die gesellschaftliche Bedeutung des Saatgutrechts mit all seinen Schnittstellen hin zu den Bereichen geistiger Eigentumsrechte, Gentechnologie, chemie- und energieintensive Landwirtschaft und internationale Handelspolitik ge- und die Diskussion darüber weiterhin verstärkt wird.

In ganz Europa fanden in den letzten Monaten Aktionen und Kampagnen statt: Im September 2010 überreichten VertreterInnen der Interessensgemeinschaft gentechnikfreier Saatgutarbeit über 40.000 Unterschriften - 9.000 davon von ARCHE NOAH Mitgliedern und Unterstützern - an den EU Kommissar für Gesundheit und Verbraucherschutz, John Dalli, in dessen Behörde die Revision angesiedelt ist. Die wichtigen Forderungen: Öffnung des Marktes für die Vielfalt von Erhaltungssorten, lokal angepassten Sorten, samenfesten Sorten und Sortenmischungen, Vereinfachung des Zulassungsverfahrens für ökologisch gezüchtete Sorten, Sicherung der bäuerlichen Rechte, mehr Transparenz über Züchtungsmethoden für Saatgut-NutzerInnen und VerbraucherInnen sowie Gewährleistung der Gentechnikfreiheit in der Saatgutarbeit.

Im April 2011 fanden in Brüssel die internationalen Saatgutaktionstage statt, organisiert vom Europäischen BürgerInnenforum, ÖBV, AbL (siehe *www.saatgutkampagne.org*) und unterstützt von zahlreichen belgischen Organisationen. Über 50.000 Unterschriften wurden an Mitglieder des Europäischen Parlaments übergeben: regionale, weniger chemieabhängige Sorten sollen gefördert und das bäuerliche Recht, Saatgut aus eigener Ernte zu verwenden und weiterzugeben, gesichert werden.

Die französische Association Kokopelli erwirkte im Zuge des Verfahrens gegen die französische Saatgutfirma Baumaux, dass derzeit der Europäische Gerichtshof prüft, ob die Saatgutverkehrsrichtlinien der EU mit dem europäischen Grundrecht unvereinbar und damit ungültig sind.

In der Schweiz erreichte Pro Specie Rara mit der Kampagne „Vielfalt für alle“ im Juni 2010 eine Anpassung der schweizerischen Saat- und Pflanzgutverordnung. Im Mai gelang es ARCHE NOAH mit Unterstützung ihrer Mitglieder, eine Novelle der österreichischen Saatgutverordnung zu erwirken, um eine Einschränkung des Saatguttausches zu verhindern.

In den kommenden Monaten werden wichtige Weichenstellungen für die Europäische Saatgutpolitik der nächsten Jahrzehnte erfolgen. Ein grundlegender Wandel des derzeitigen Systems, der notwendig wäre, um die Schäden an der landwirtschaftlichen Vielfalt und der Umwelt zu begrenzen, einen Beitrag für mehr Biodiversität und einer umweltverträglichen Landwirtschaft zu leisten, ist dabei bisher nicht in Sicht.

Für die landwirtschaftliche Vielfalt, die bäuerliche Saatgutarbeit und die dezentrale Sortenerhaltung müssen jedoch Freiräume erkämpft werden, in denen Saatguttausch und Direktvermarktung von Saatgut alter, lokaler, gefährdeter und bäuerlicher Sorten stattfinden können. Dies darf jedoch nicht in Form neuer Regulierungen geschehen, ErhalterInnen und ihre Organisationen, Bauern und Bäuerinnen, die mit Saatgut und eigenen Sorten arbeiten, müssen ihre Tätigkeit ohne jeden bürokratischen Aufwand ausüben können. Eine amtliche Registrierung von Sorten ist für sie nicht leistbar, auch nicht kostenlose Registrierung. Jeder Behördenaufwand würde die in situ-Erhaltung weiter einschränken.

Links zum Nachlesen

> EU-Aktionsplan, Evaluationsbericht, options & analysis - Papier: *http://ec.europa.eu/food/plant/propagation/evaluation/*
> *www.saatgutkampagne.org*

Weitere Meldungen

EU Parlament stimmt für GVO-Anbauverbote

Mit großer Mehrheit hat das Europäische Parlament am 5. Juli 2011 eine umfassende Regelung verabschiedet, die ein Verbot des Anbaus von gentechnisch veränderten Organismen durch einzelne EU Mitgliedsstaaten ermöglicht. Der Anbau von GVOs soll künftig auf Grundlage der Umweltgesetzgebung der EU und nicht mehr der Binnenmarktgesetzgebung erfolgen. Die Liste der möglichen Verbotsgründe schließt Umweltrisiken und volkswirtschaftliche Schäden (soziökonomische Gründe) mit ein. Damit wurde der entsprechende Vorschlag der EU-Kommission zu nationalen Anbauverboten von Gentech-Pflanzen deutlich verbessert. Nun muss die Regelung jedoch noch im Umweltministerrat durch die Mitgliedsstaaten beschlossen werden.

Melonenpatent für Monsanto

Der US-amerikanische Agrarkonzern Monsanto hat im Mai 2011 ein europäisches Patent auf eine konventionell gezüchtete Melone erhalten. Die Melone ist resistent gegenüber einer Viruskrankheit. Diese natürliche Widerstandsfähigkeit wurde durch übliche Züchtungsverfahren auf andere Melonen übertragen, die nun als „Erfindung“ von Monsanto gelten. Melonen mit dieser Resistenz wurden ursprünglich in Indien entdeckt. Dass die Züchtung der Frucht nun patentiert wurde, hält der Sprecher des Bündnisses „Kein Patent auf Leben“ Christoph Then für einen Missbrauch des Patentrechtes, da konventionelle Züchtung verboten ist. Das Verbot wurde umgangen, indem nicht das Verfahren, sondern die Pflanze selbst patentiert wurde. Es handele sich zudem um einen Fall von Biopiraterie, bei der ein US-Konzern versuche, ursprünglich indisches Saatgut als sein Eigentum zu beanspruchen, sagte Then. Denn das Patent gibt Monsanto das Recht auf die genetische Ressource, sodass das Saatgut nicht weitergezüchtet werden darf. Die Initiative „Kein Patent auf Leben“ fordert daher, die EU-Gesetze zu ändern, damit eine Patentierung von Tieren und Pflanzen sowie daraus hergestellte Lebensmittel verhindert werden.

Infos und unterzeichnen:
www.no-patents-on-seeds.org

ESSKULTUR

Fotos: Christoph Kirchengast & Doris Steinböck (Paradeiser)

Geschmacksverstärker „Kulturerbe“

Ein Blick auf unser Lebensmittelerbe aus kulturwissenschaftlicher Perspektive – von Christoph Kirchengast

Was haben der *Bregenzerwälder Bergkäse*, die *Wachauer Marille*, das *Wiener Schnitzel*, die *Sacher Torte*, die *Mozartkugel*, der *Almdudler*, die *Ochsenherz Tomate* und das *PurPur Korn* gemeinsam? Abgesehen davon, dass es sich bei allen um Essbares handelt scheinbar nicht viel. Bei genauerer Betrachtung zeigt sich jedoch, dass alle mit und über das Konzept eines kollektiven Erbes vermarktet werden. Diese vielgestaltige Kombination aus Essen und Kulturerbe erlebt seit einem guten Jahrzehnt eine Hochkonjunktur.

Kulturelles Erbe wird gemacht.

Zur Erklärung dieses Booms hilft ein kurzer Blick in die jüngere Geschichte und innere Logik von kulturellem Erbe als Denkfigur. Kulturerbe ist nämlich weder selbstverständlich noch naturgegeben. Vielmehr tauchte der Begriff *Kulturerbe* im deutschsprachigen Raum erst im 18. Jahrhundert auf. Weltweit breitenwirksam wurde das Konzept aber v. a. seit den 1970er Jahren durch die *UNESCO* Welterbekonvention, deren Entstehung eng mit der internationalen Vergangenheitsbewältigung der beiden Weltkriege zusammenhängt. Seitdem wurde die Kulturerbe-Definition mehrfach abgeändert und ausgeweitet. Das *materielle* Kulturerbe (z.B. Gebäude, historische Stätten, Monumente, Artefakte) wurde 2003 durch das *immaterielle* oder lebendige Kulturerbe (z. B. Traditionen, Sprachen, Rituale, Handwerkstechniken) ergänzt. Seitdem stehen auch Projekte zur Erhaltung des Lebensmittelerbes weit oben auf der Agenda.

Obwohl die *UNESCO* als globale Hüterin des Kulturerbe-Diskurses wirkt, dürfen die zahlreichen nationalen, regionalen und situativen Formen und Interpretationen dieses Konzeptes nicht vergessen werden. Das Verständnis von Kulturerbe unterschiedlicher AkteurInnen variiert dabei mitunter sehr stark und weicht häufig von der offiziellen *UNESCO*-Definition ab.

Vor diesem Hintergrund wird klar: Dinge, Orte oder Praktiken sind nie aus sich selbst heraus Kulturerbe. Sie werden dazu *gemacht*. Kulturerbe – so die Kulturwissenschafterin Barbara Kirshenblatt-Gimblett – ist eine Umdeutung des Veralteten, des Gefährdeten, des Ausgemusterten oder des Ausgestorbenen. Dadurch wird den betroffenen Dingen, Orten oder Praktiken ein zweites Leben eingehaucht.

Darüber hinaus stellt Kulturerbe den Versuch dar, spezifische raum-zeitliche Konstellationen zu konservieren, die sich zumeist auf eine idealisierte „gute alte Zeit“ beziehen. Dabei möchte uns dieses Konzept glaubhaft machen, es sei gar kein Konzept, sondern dauerhaft und immer schon da gewesen. Kulturerbe ist also ein Prozess, der seine eigene Prozesshaftigkeit verleugnet. Das ironische an der Sache: Der Versuch Dinge oder Praktiken mittels Kulturerbe einzufrieren, führt stets zu einer Veränderung derselben und löst Prozesse aus, die sonst womöglich gar nicht stattgefunden hätten. Wenn beispielsweise eine Region zum *UNESCO* Welterbe ernannt wird, so kann das zu einem sprunghaften Anstieg der BesucherInnenzahlen führen, geplante Vorhaben müssen dadurch abgeändert werden, neue Debatten können entfacht werden, und die Auswirkungen, auf die lokale Identität sind oft überaus beträchtlich.

Im Versuch, sich gegen Fortschritt und Modernisierung zu sträuben, ist Kulturerbe übrigens in höchstem Maße modern. Es hat in jedem Fall mehr mit der Gemütslage unserer Gegenwartsgesellschaft zu tun als mit unserer Vergangenheit – so wie es auch im Slogan für ein neu eingeführtes Vollmilchprodukt einer Vorarlberger Supermarktkette heißt: *„Neu. Milch so wie früher“*.

Wenn Essen auf Erbe trifft…

Die konkreten Bereiche und Erscheinungsformen des Kulturerbe-Essen-Kombinats sind zahlreich und indessen nur noch schwer zu überblicken. Sie reichen von regionalen Spezialitäten über Nationalgerichte, Kochbücher und Rezeptsammlungen, Festmähler, Festivitäten und Rituale, Produkte der Lebensmittelindustrie bis hin zu Obst-, Gemüse- und Getreide-Sortenraritäten sowie alten Nutztierrassen.

Der Boom der Kombination aus Essen und Kulturerbe lässt sich auch daran erkennen, dass sie mittlerweile in weiten Teilen unseres Lebensmittelsystems in sehr unterschiedlichen Gestalten in Erscheinung tritt. Auf globaler Ebene beispielsweise hat die *UNESCO* vergangenes Jahr das *Mahl der Franzosen* und die *Mediterrane Kost* in die *repräsentative Liste des immateriellen Kulturerbes der Menschheit* aufgenommen. Ein anderes Beispiel ist der 2008 eröffnete *globale Saatgut-Tresor* auf der norwegischen Insel Spitzbergen, der eine Kooperationsinitiative des Norwegischen Landwirtschaftsministeriums und des *Welttreuhandfonds für Kulturpflanzenvielfalt* ist und die Erhaltung der weltweit 21 wichtigsten Nutzpflanzenarten (Reis, Mais, Weizen etc.) in ihrer gesamten Sortenvielfalt zum Ziel hat. Derzeit lagern dort Samen von über 430.000 Sorten.

Auch seitens der EU wurde das große identitätspolitische Potential von Essen und Ernährung erkannt: So werden etwa drei EU-Gütezeichen verliehen, die *„für die Qualität hochwertiger landwirtschaftlicher Erzeugnisse und Lebensmittel“* bürgen und *„für den angemessenen Schutz“* sorgen sollen (Europäische Kommission 2008):

Neben der *geschützten Ursprungsbezeichnung (g.U.)* und der *geschützten geografischen Angabe (g.g.A.)* gibt es das Siegel für *garantiert traditionelle Spezialitäten (g.t.S.)*, das auf die *„traditionelle Zusammensetzung des Erzeugnisses oder [ein] traditionelles Herstellungs- und/oder Verarbeitungsverfahren“* hinweist (ebd.). Speziell dieses Zertifikat kann als Versuch der EU gewertet werden, ein Lebensmittelerbe für Europa zu generieren. Und das wird mit der EU-eigenen bürokratischen „Liebe zum Detail“ vollzogen, wie der Auszug aus der Beschreibung einer *garantiert traditionellen Spezialität* illustriert: *„Die „Pizza Napoletana“ STG ist eine kreisförmige Backware mit variablem Durchmesser von höchstens 35 cm mit erhabenem Teigrand (cornicione) und mit Belag bedecktem Inneren. Das Innere ist 0,4 cm dick, wobei eine Toleranz von ± 10 % zulässig ist, der Teigrand ist 1-2 cm dick. Die Pizza ist insgesamt weich und elastisch und lässt sich leicht wie ein Buch zusammenklappen“* (EU 2008).

Ausgehend von Italien nimmt seit einiger Zeit auch die *Slow Food*-Bewegung eine wichtige Rolle in der gegenwärtig so populären Erfindung des kulinarischen Erbes ein. Der Anspruch, *„unser unschätzbares Lebensmittelerbe zu bewahren“*, wird dabei sowohl innerhalb einzelner Länder als auch für die Welt generell erhoben (Slow Food 2005). *Arche des Geschmacks* heißt das diesbezügliche *Slow Food*-Vorhaben, welches sich der Aufgabe annimmt, das weltweite Lebensmittelerbe zu sammeln. Über 800 solcher Erbstücke wurden bis dato zertifiziert, fünfzehn davon in Österreich.

Auf nationaler Ebene gibt es in Österreich indes zahlreiche Institutionen und Initiativen aus den Bereichen Politik, Wissenschaft, Wirtschaft und Zivilgesellschaft, die mit dem Essen-Kulturerbe-Kombinat operieren: In Kooperation mit dem *Kuratorium Kulinarisches Erbe* hat das *Lebensministerium* etwa ein Projekt zur Erfassung *traditioneller Lebensmittel aus Österreich* lanciert. Einige private Vereine wie die seit 1990 bestehende *ARCHE NOAH*, haben sich schon relativ früh dieser Sache angenommen, ohne dass in den Gründerzeiten der Kulturerbe-Begriff explizit eine Rolle hätte. Seitens der Wissenschaft hat sich etwa das an der Universität Salzburg ansässige *Zentrum für Gastrosophie* der Aufgabe verschrieben, das Lebensmittelerbe dieses Landes zu kartieren. Auf lokaler Ebene wiederum sind es zumeist AkteurInnen der Regionalentwicklung und des Tourismus oder ProduzentInnen und VermarkterInnen vor Ort, die regionale Spezialitäten bzw. Festivitäten mit einem Kulturerbe-Etikett versehen und sich davon einen Mehrwert erhoffen.

Darüber hinaus macht sich die hiesige Lebensmittelindustrie das Kulturerbe-Konzept als Vermarktungsinstrument zunutze und greift dabei teils auf die Vorarbeiten der eben beschriebenen Initiativen zurück, oder sie bedient sich eines Kulturerbes, das mit dem jeweiligen Produkt an sich meist sehr wenig zu tun hat. Und auch der Retro-Trend fußt im Wesentlichen auf einer populärkulturellen Abwandlung des Kulturerbe-Konzeptes. Ein sehr beliebter Topos dieses Trends ist neben Mode, Fernsehinhalten und Musik v. a. auch Essen. So wurde etwa im Zuge einer kollektiven Nostalgiewelle Ende der 1990er (Stichwort: „Wickie, Slime und Paiper“) eine aus den Kühltruhen verschwundene Eissorte zum Kulturerbe der *„Kinder der 1970er Jahre“* erhoben und – nach einer öffentlichen Petition – sogar auf dem Markt wiedereingeführt.

Essen erben oder Erbe essen.

Betrachtet man das Phänomen aus einer abstrahierenden Perspektive, so lassen sich zwei grundlegend verschiedene Logiken identifizieren: Bei *erbgewordenem Essen* handelt es sich um Lebensmittel bzw. Ernährungspraktiken, die als solche zu Kulturerbe erhoben werden, etwa aufgrund ganz bestimmter Produkteigenschaften. Dabei kann ein Bezug zum speziellen Produktionshergang (z.B. *Bregenzerwälder Bergkäse*, *Wiener Schnitzel*), zur jeweiligen Konsumsituation (z.B. Festmähler, Erntedankfeste) oder auf eine innere, oft genetische Eigenschaft des jeweiligen Produktes (z.B. Tomatensortenraritäten, alte Rinderrassen) hergestellt werden.

Demgegenüber steht der zweite Modus: das *essengewordene Erbe*. Hier werden Produkte mit einem bereits existierenden Kulturerbe kombiniert, das mit dem jeweiligen Lebensmittel oft nur sehr wenig zu tun hat. Dahinter steht meist ein konkretes ökonomisches Profit-Interesse. Ein plausibler Zusammenhang zwischen Produkt und Erbe ist dabei nicht zwingend vonnöten. Diese Variante macht sich die hiesige Lebensmittel- und Werbeindustrie seit geraumer Zeit zunutze und greift dabei auf die beiden klischeehaften „Kulturerbe-Epizentren“ Österreichs zurück: einerseits die urban geprägte „Hochkultur“, die sich insbesondere auf die K.u.K. Monarchie, klassische Kunst, Musik und Kultur bezieht und v. a. in den Städten Wien und Salzburg verortet wird; und andererseits die ländlich geprägte „Volkskultur“, die vornehmlich aus dem Fundus der Berglandwirtschaft, der Alpen und der alpinen Kultur schöpft. Zu den prominentesten österreichischen Produkten essengewordenen Erbes zählen *Mozartkugel*, *Almdudler* und *Milka*. Auch der weltweit größte Fastfoodkonzern ist übrigens längst auf diesen Zug aufgesprungen und greift wiederholt verschiedene Aspekte kulturellen Erbes auf. Vor einigen Jahren wurde da etwa der „Almburger“ kredenzt. Und erst kürzlich wurde unter Rückgriff auf die eigene Firmengeschichte ein „1955 Burger“ angeboten.

Ein aktiver & verantwortungsvoller Umgang mit dem Lebensmittelerbe

Die hier dargelegten Beispiele und Einsichten lehren v. a. Eines: Die Kombination aus Essen und Kulturerbe hat nicht zwingend etwas mit besonders hoher Qualität, mit besonders gutem Geschmack oder mit besonders handwerklicher bzw. kleinstrukturierter Herstellung eines Produktes zu tun. Kulturerbe, das ist vielmehr ein aktuell sehr beliebter, oft profitabler Modus, unser Essen interessanter, wertvoller und durchaus auch geschmackvoller zu machen. Es lädt Lebensmittel mit einer Geschichte auf, die heute ebenso gerne erzählt wie sie gehört wird: eine Geschichte über „die gute alte Zeit“, über das Verwurzelt-Sein, über Echtheit, über Seltenheit und über die handwerkliche Kunst des Produzierens, Verarbeitens und Zubereitens. Über Eigenschaften, die als gefährdet oder als bereits verlorengegangen gelten. Und auch darüber, dass diese Werte die Qualität unserer Lebensmittel und letztlich auch unseres Lebens an sich steigern. Ob die mittels Kulturerbe vermarkteten Lebensmittel diesen Merkmalen tatsächlich immer gerecht werden, sei hier dahingestellt.

Kulturerbe ist jedenfalls ein Geschmacksverstärker des beginnenden 21. Jahrhunderts, der sowohl von kleinen, gemeinnützigen Vereinen als auch von multinationalen Lebensmittelkonzernen eingesetzt wird.
Wie jeder andere Boom, so sollte jedenfalls auch der Kulturerbe-Boom im Lebensmittelbereich ein wenig skeptisch machen. Er verlangt nach einem hinterfragenden Innehalten – zumindest von jenen Institutionen, die nicht nur kurzfristig von diesem Trend profitieren wollen, sondern sich seriös und tiefgreifend diesem Thema verschrieben haben. Und er verlangt nach einer aktiven Positionierung und einem verantwortungsvollen Umgang hinsichtlich des Kulturerbe-Konzepts an sich, das ja in ständiger Bewegung ist. Denn jede Institution, die mit dem Kulturerbe-Konzept hantiert, hat letztlich Einfluss darauf, was Kulturerbe ist und was nicht. Auch die ARCHE NOAH.

Kontakt
Christoph Kirchengast
Institut für Soziologie Universität Innsbruck
christoph.kirchengast@uibk.ac.at

ZAUBERPFLANZEN

Schwarz-Holunder (Sambucus nigra): verkohlter Steinkern (Mittel- bis Spätlatènezeit - ca. 250 bis 50 v. Chr.), Michelstetten/Asparn a. d. Zaya. Maßstabslänge: 1 mm

Weiße Zaunrübe (Bryonia alba): durch M. Kohler-Schneider in Stillfried a. d. March frisch gegrabene Wurzel.

Tollkirsche (Atropa bella-donna) – Wurzel, gegraben nahe Gloggnitz.

Alraune (Mandragora officinarum): Wurzel einer Jungpflanze aus Nachzucht (Wilhelm Niewönner, Paderborn).

Fotos: Andreas G. Heiss & B. Kohler (Weiße Zaunrübe)

Von Alraune bis Zaunrübe, und wer sich im Hollerbusch versteckt

Heimliche und unheimliche Zauberpflanzen, archäobotanisch erforscht von Andreas G. Heiss im Rahmen eines aktuellen Ausstellungsprojektes

Im Wesentlichen bedeutet Zauberei nichts anderes als magisches Denken: die Vorstellung, Materie oder andere Lebewesen durch geistige Vorgänge zu kontrollieren, was nach heutigen naturwissenschaftlichen und medizinischen Erkenntnissen nicht möglich ist.

Eine Definition für Zauberpflanzen?

Eine solche Abgrenzung magischen Denkens von Faktenwissen und objektiv Belegbarem ist allerdings eine Sichtweise, die erst seit dem Zeitalter der Aufklärung im 17./18. Jahrhundert existiert. Gegensatzpaare wie rituell gegenüber materiell, oder religiös gegenüber profan dürfen deshalb für die Untersuchung vergangener Kulturen und Zeitperioden keinesfalls unkritisch verwendet werden. Vielmehr muss man sich diese Lebenswelten als stark von magischem Denken durchdrungen vorstellen. Sogar vielen Handlungen, die man heute schlicht als „profan" (also einem materiellen Zweck dienend) deuten würde, wie etwa dem Ausbringen der Saat, konnte stets auch ein mystischer bis ritueller Charakter anhaften. Zauberpflanzen sind dem entsprechend Pflanzen, die für Zauberei – magische Vorgänge – genutzt werden oder wurden. Die Erforschung solcher vergangener magischer Nutzungen von Pflanzen speist sich aus sehr unterschiedlichen Quellen: Die Archäobotanik untersucht pflanzliche Reste aus archäologischen Grabungen und bietet Anhaltspunkte dafür, welche Pflanzen wann und wo vorhanden waren und durch den Menschen genutzt wurden. Doch nur äußerst selten gibt es hier Hinweise darauf, wenn Pflanzen nicht nur „profan" verwendet wurden (also für rituelle Zwecke außerhalb von Ernährung, Kleidung, Brenn- oder Baumaterial), denn die dahinter stehenden Gedankenwelten können durch bio-archäologische Methoden kaum rekonstruiert werden. Historische Schriftquellen wiederum bergen eine oft unterschätzte Gefahr: heutige Konzepte der Beschreibung und Klassifizierung von Natur sind grundlegend davon verschieden, wie man die Vielfalt der Lebensformen in früheren Zeiten wahrgenommen hat. Und schließlich will auch die Volkskunde als weitere Erkenntnisquelle zu Zauberpflanzen sorgsam interpretiert sein: denn manche der aufgezeichneten Sagen und Bräuche stammen tatsächlich aus sehr alten – manchmal sogar prähistorischen – Traditionen, viele der Erzählungen entstanden jedoch in sehr viel jüngerer Zeit. Im Folgenden mögen zwei Beispiele „zauberischer" Gewächse illustrieren, wie vielfältig die Sichtweisen solcher Pflanzen in früheren Zeiten gewesen sein können.

Von Alraune bis Zaunrübe: teure Talismane aus der Erde

Die Alraune ist wohl die berühmteste Zauberpflanze der Geschichte. In Europa finden sich zwei Vertreter der Gattung *Mandragora* (*M. officinarum* und *M. autumnalis)*, die in ihrem Vorkommen auf den Mittelmeerraum beschränkt sind. Die rosettigen Pflanzen wachsen gern auf Ödland und zwischen Ruinen. Alle Pflanzenteile sind stark giftig, mit Ausnahme der gelblichen, süß duftenden Früchte. Die ausgeprägte Pfahlwurzel, die häufig zweigeteilt ist und dadurch menschenähnlich wirkt, war über Jahrhunderte das Objekt der Begierde für Ärzte und Kurpfuscher, Alchemisten und Zauberer, Glücksritter und Geschäftemacher.

Während die antiken griechischen Autoren noch recht abgeklärt von medizinischen Nutzungen der Alraune (etwa gegen Ausschläge oder als Schlafmittel) berichten, tauchen kurz nach Christi Geburt zwei Schlüsselwerke für den späteren Mythos auf: Flavius Josephus beschreibt im 1. Jh. nach Chr. die Pflanze *baaras*, die im Dunklen leuchtet und die Kraft hat Dämonen auszutreiben. Die Pflanze sei schwer zu fassen, da sie ausweiche und nur durch Übergießen mit Urin oder Menstruationsblut zum Stillstehen gebracht werden könne. Ihre Berührung sei tödlich und man müsse einen Hund an ihr festbinden, der sie, seinem Herrn nacheilend, herausziehen und an seiner Stelle sterben solle. Die Unterscheidung in „männliche" und „weibliche" Alraunen kennt man zumindest seit Dioskurides.

Spätestens ab dem Mittelalter erfuhr der Alraunenmythos eine rege Verbreitung und wurde in der Renaissance mit zusätzlichen Elementen aufgeladen. So verschwand der Aspekt der Heilpflanze bald vollständig aus der Überlieferung und machte einem reinen Talisman bzw. Fetisch Platz. Der von den Brüdern Grimm aufgezeichneten Legende zufolge wachsen Alraunen, die „Galgenmännlein", bevorzugt unter Galgen, hervorgegangen aus dem Urin oder Samen von Erhängten. Diese Erzählung findet sich auch bereits im 17. Jahrhundert bei Grimmelshausen. Alraunenwurzeln wurden, oft in Seidentücher gehüllt, als Glücksbringer versteckt gehalten, da der Alraunenglaube von christlicher Seite nicht gern gesehen wurde.

So begehrt die Alraunen waren, so schwer waren sie auch zu beschaffen – die Pflanzen kommen in den meisten Teilen Europas nicht natürlich vor. So entstand ein schwunghafter Handel – meistens mit Fälschungen. Neben dem Zuschnitzen dieser Ersatzobjekte zu kleinen Männlein und Weiblein entsprechend den Vorgaben der antiken Überlieferung wurden Hirsekörner in jene Stellen gesteckt, an denen Haupt- und Schamhaar sein sollten, und zum Keimen gebracht. Anschließend wurde das ganze Gebilde in Sand eingegraben, sodass die Keimlinge zu wirren, braunen Fäden verwelkten.

Als prominenteste Fälschung der Alraune gilt gemeinhin die Zaunrübe (*Bryonia dioica* und *B. alba*). Daneben waren auch die Wurzeln der Tollkirsche oder auch die Rhizome von Schwertlilien-Arten, möglicherweise auch von Schilf, in Gebrauch. Da man sich darauf verlassen konnte, dass der zahlenden Kundschaft das Aussehen einer echten Alraunwurzel völlig unbekannt war, fand wohl beinahe jede beliebige Wurzel oder Rübe Verwendung. Der Sagensammler Willebald Ludwig Leeb schreibt, dass der niederösterreichische Volksmund die Alraune Ende des 19. Jahrhunderts noch als „Uraundel" und „Tragerl" kannte, dienstbare aber mitunter tückische Geister, die ihrem Besitzer alles bringen („eintragen") konnten, was dieser sich wünschte. Trug man ein „Uraundel" in der Tasche, wurde man außerdem hellsichtig, während man selbst sich unsichtbar machen konnte, so schreibt er. Doch noch zu Lebzeiten musste man sein Tragerl verschenken oder verkaufen, da sonst die Seele des Besitzers dem Teufel anheimfiel.

Ähnlich der Alraune wurden auch andere Wurzeln, Zwiebeln oder Knollen als Talismane gehandelt, ohne eine *Mandragora* vorzutäuschen. In ihren Namen lebt der Glaube an ihre Schutzzauber noch fort, so im Allermannsharnisch (*Allium victorialis*), auch Sieglauch und „lange Siegwurz" genannt, und der Gladiole, auch als Schwertel und „runde Siegwurz" bezeichnet. Beide waren im Mittelalter als Talismane weit verbreitet und sollten ihre Träger vor Schaden schützen und unverwundbar machen - wohl aufgrund der (entfernten) Ähnlichkeit der abgestorbenen Blatthüllen mit einem Kettenpanzer.

Eine Göttin im Hollerbusch?

Der Schwarz-Holunder (*Sambucus nigra*) gedeiht hervorragend an hellen und nährstoffreichen Standorten, wie z.B. um Häuser oder Ställe. Neben der vielfältigen kulinarischen und volksmedizinischen Nutzung findet man in volkskundlicher Quellen auch zahlreiche Zauberwirkungen beschrieben. Dem Strauch wird eine hohe Ehrerbietung entgegengebracht - aus Niederösterreich, Oberösterreich und Tirol aber auch aus Niedersachsen wird etwa überliefert, dass man vor dem Holunder den Hut ziehen soll. Der Volksglaube an eine in ihm wohnende Frau Ellhorn oder Hollermutter war im deutsch- und englischsprachigen (Elder Mother) Raum und in Skandinavien (Hyldemoer) bis ins 19. Jahrhundert verbreitet. Ihn abzuschneiden, ohne sie um Erlaubnis zu bitten, bringe großes Unglück. Auch vor Blitzschlag und allerlei Ungemach soll er schützen.

Aus Niederösterreich ist folgender „Holunder-Zauber" gegen Zahnschmerzen überliefert: "Liebe Frau Holter, Leih mir ein Spälter, Den bring ich euch wieder". Unter dreimaligem Aufsagen des Spruchs wird ein Span aus dem Holunderstamm geschnitten und damit das schmerzende Zahnfleisch geritzt. Setzt man den blutigen Span wieder in den Stamm ein, soll nun der Zahnschmerz auf den Holler übertragen („gewendet") und dadurch der Mensch geheilt werden. Aus derselben Region findet sich auch ein Wendezauber gegen Rotlauf: "Zweig, ich biege dich, Fieber, nun lass mich, Hollerast, hebe dich auf, Rothlauf, setz' dich drauf, Ich hab' dich einen Tag, Hab's du nun Jahr und Tag."

Manchmal wird der Holler vor dem Hintergrund seiner möglichen Namensherkunft und der Assoziation zu Hollermutter oder Frau Ellhorn auch mit einer mächtigen Sagengestalt aus dem germanischen Raum in Verbindung gebracht, vielen wohl nur mehr aus Märchen bekannt: Frau Holle, auch Holda/Hulda oder Berht/Percht genannt. Sie geht mit einiger Gewissheit auf vorchristliche Überlieferungen zurück und vereint in sich Prinzipien einer beschützenden und Leben spendenden Muttergottheit, aber auch die einer Todesgöttin. In unserer Region hat Frau Holle/Hulda als Percht ihre Spuren hinterlassen, die als südliche („keltische" bis südosteuropäisch beeinflusste) Verkörperung der Hulda gilt. Sie soll die Menschen das Spinnen und Weben gelehrt haben. Wie Hulda zieht sie in den Raunächten um Neujahr mit ihrer „Wilden Jagd" durch die Lande, belohnt die Fleißigen und nimmt sich der Seelen ungetauft verstorbener Kinder an. Doch Faule und Respektlose werden von ihr hart und grausam bestraft.

Durch archäobotanische Untersuchungen wissen wir heute, dass der Schwarze Holunder schon seit der Jungsteinzeit eine wichtige und häufig genutzte Pflanze ist. Ob er aber tatsächlich jemals einer keltischen Göttin „Perchta" geweiht war – und vielleicht deshalb auch verehrt wurde? – lässt sich leider nicht mehr ergründen.

Auszug aus der Begleitpublikation zur Ausstellung „Drei Farben" der Kombiausstellung „Hexen.Zauber": E. Lauermann & S. Sam (Hrsg.) „Drei Farben – Magie. Zauber. Geheimnis. Bedeutung der Farben über Jahrtausende." ISBN 3-85460-264-7

Kontakt
Andreas G. Heiss
Arbeitsgruppe Archäobotanik,
Inst. für Botanik, BOKU Wien
T: +43-1-47654-3160
andreas.heiss@holzanatomie.at

Kombi-Ausstellung „Hexen.Zauber"

von 02.04.2011 bis 30.11.2011
Museumszentrum Mistelbach und Urgeschichtemuseum in Asparn/Zaya.

www.hexen-dieausstellung.at

Sanierung virusverseuchter Bohnen

Stangen- und Buschbohnen *(Phaseolus vulgaris)* sind häufig von Viruskrankheiten befallen. Virusbefall kann bei Bohnen zu missgestalteten Blättern und Hülsen, zu Kümmerwuchs und zu großem Ertragsverlust führen. Gewisse Viren werden via Samen auf die Nachkommenschaft übertragen, was den Verlust einer Sorte bedeuten kann. Agroscope Changins-Wädenswil saniert verseuchte und erhaltenswerte Sorten. Von Hanspeter Buser & Robert Theiler

Im Jahre 2004 führte die biologische Samengärtnerei Zollinger in Zusammenarbeit mit der Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften in Wädenswil und der Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil (ACW) in Wädenswil Sortensichtungen bei Stangenbohnen durch. Diese Sichtungen laufen im Rahmen des Nationalen Aktionsplanes (NAP) zur Erhaltung von Kulturpflanzen (Förderung der Biodiversität). Dabei werden zahlreiche Daten erhoben, welche es erlauben, Herkünfte zu definieren und untereinander zu vergleichen. Ziel ist es, Doppelspurigkeiten zu eliminieren und Sorten auszuwählen, welche erhalten werden sollen.

Im Anbau waren über 90 % der 50 Herkünfte mit Viruskrankheiten verseucht, was eine Viruseliminierung dringend nötig machte. Für die Vermehrung von Pflanzgut und dessen Verbreitung hat die Schweiz nämlich Vorschriften erlassen, die sicherstellen, dass nur gesundes Pflanzgut in Handel und Anbau kommt.

Viruskrankheiten bei Bohnen

Pflanzen der Gemüseart Bohnen *(Phaseolus vulgaris)* sind häufig von Viren befallen. Dies kann sich in missgestalteten Blättern und Hülsen, Kümmerwuchs und großem Ertragsverlust äussern und schlussendlich zum Verlust der Sorte führen. Krankheitsbild und Schädigungsgrad hängen von der Sorte, dem Infektionszeitpunkt, dem Virusstamm und den Witterungsbedingungen ab. Im Pflanzenbestand werden Viren durch Insekten und rein mechanisch bei der Durchführung von Pflege- und Erntearbeiten von Pflanze zu Pflanze übertragen. Verseuchtes Saatgut ergibt kranke Pflanzen.

Bei Stangen- und Buschbohnen sind es vor allem die folgenden drei Virentypen, die via Samen übertragbar sind und zu größeren Ertragsausfällen führen:

- BCMV Bean common mosaic virus (Gewöhnliches Bohnenmosaik)
- BCMNV Bean common necrosis virus (Bohnenmosaik-Nekrose)
- BYMV Bean yellow mosaic virus (Gelbmosaik der Gartenbohne)

Oft kommen Mischinfektionen dieser drei Bohnenviren vor.

Selektion virusfreier Pflanzen & Produktion von gesundem Saatgut

Bereits im Jungpflanzenstadium erkennt man die Symptome von Viren an den Blättern von Bohnen. Dies erlaubt eine frühzeitige Selektion symptomfreier Jungpflanzen durch eine visuelle Beurteilung. Der Spezialist weiß jedoch, dass bei höheren Temperaturen (>25°C) eine Maskierung der Symptome erfolgen kann. Dabei besteht die Gefahr, dass auch virusinfizierte Pflanzen weitervermehrt werden. Die Sanierung einer verseuchten Herkunft gestaltet sich an der ACW wie folgt:

Die Aussaat von mindestens 50 Samen je Herkunft erfolgt in Schalen ab Februar im Gewächshaus, wenn sich die Temperaturen noch möglichst unter 25 °C bewegen. Zwei bis drei Wochen nach der Aussaat wählt man symptomfreie und allgemein gesund wirkende Jungpflanzen für die weitere Kultur und die Samenproduktion aus und pflanzt sie in insektensichere Gewächshäuser oder Kabinen. Der Kontrolle der Bestände betreffend Auftreten von tierischen Schädlingen (Virusübertragung!) räumt man höchste Priorität ein. Um sicher zu sein, dass diese Pflanzen virusfrei sind, ist noch ein serologischer Test (ELISA-Test = enzym linked immunosorbent assay) und/oder eine elektronenmikroskopische Überprüfung notwendig. Dazu werden pro Pflanze einige Blätter entnommen. Die Tests führen Spezialisten der ACW am Standort Changins durch. Virus-positive Pflanzen werden umgehend aus dem Bestand entfernt. Im Laufe des Sommers erntet man die ausgereiften virusfreien Samen getrennt nach Pflanze und Akzession.

ELISA-Test

Der ELISA-Test ist eine sehr empfindliche Methode, mit der bestimmte Proteine von Viren nachgewiesen werden können. In unserem Fall stammen sie von Viren aus kranken Bohnenpflanzen. Dabei nutzt man Mechanismen, die im tierischen Immunsystem wirken: Wird eine Substanz als fremd erkannt, lagern sich Antikörper an das fremde Molekül an und markieren es auf diese Weise. Diese so genannte Antikörper-Antigen-Reaktion wird für den ELISA-Test genutzt.

Im ELISA-Test sind die Antikörper auf einem Trägermedium aufgebracht. Taucht man dieses in eine Probe aus aufbereiteten Bohnenblättern ein, werden die gesuchten Proteine (Viren) – falls vorhanden – von den Antikörpern aus der Probe herausgefischt. Dabei wird eine von Enzymen gesteuerte Reaktion ausgelöst, die zu einem Farbniederschlag führt und dem Fachmann zeigt, dass die Pflanze mit Viren verseucht ist.

Verwendung des Saatgutes

Das Saatgut wird einerseits in der Genbank der ACW (Standort Changins) unter optimalen Bedingungen viele Jahre gelagert und andererseits den Organisationen, die in den NAP-Projekten engagiert sind, zur Verfügung gestellt. Es sind dies Züchter und Vermehrer von biologischen Gemüsesorten und die Stiftung Pro Specie Rara, die sich um die Erhaltung und Förderung der Artenvielfalt von Fauna und Flora bemüht. Dank den Bemühungen von Bund, Forschung, privaten Institutionen, Saatgut-Produzenten und dem Samenhandel kann man gesundes Saatgut von wertvollen älteren Bohnen-Sorten schweizerischer Herkunft kaufen.

Weitere Tätigkeiten

Im Jahre 2007 fand wiederum eine Sichtung statt, diesmal mit Buschbohnen (45 Herkünfte). Auch viele dieser Sorten müssen in den nächsten Jahren durch ACW saniert werden.

Bild links: Sanierung von Buschbohnensorten in insektensicheren Gewächshauskabinen an der ACW in Wädenswil. Bild oben: Typische Symptome an Bohnenblättern, hervorgerufen durch das Bean yellow mosaic virus. Bild darunter: Viruskranke Pflanzen mit Kümmerwuchs (vorne) und gesunde Pflanzen (hinten) in einer Sortensichtung von Stangenbohnen im Freiland.

Fotos: Hanspeter Buser, ACW

Kontakt
Hanspeter Buser
ACW Wädenswil, Schweiz
www.agroscope.ch
Tel. +41 (0)44 783 62 75
hanspeter.buser@acw.admin.ch

Bohnen-Virosen

Obiger Artikel soll die Aufmerksamkeit der Sorten-ErhalterInnen und -PatInnen auf diesen Aspekt der Pflanzengesundheit speziell bei Bohnen lenken und zur Beobachtung anregen, da Virosen leider recht häufig und auch samenbürtig sind.

Während die bei Garten-Bohnen (*Phaseolus vulgaris*) meist mit den Samen übertragenen Krankheiten Brennfleckenkrankheit und Fettfleckenkrankheit in der Anbau-Praxis des ARCHE NOAH Sortenarchivs in den letzten Jahren kaum eine Rolle spielten, war das gärtnerisch schwierige Jahr 2010 besonders bei Buschbohnen geprägt durch auffällige Virose-verdächtige Symptome. Viele andere samenübertragbare Krankheiten wie die auf Sellerie häufige Septoria-Blattfleckenkrankheit (*Septoria apiicola*) sind durch Heißdampf-Behandlung der Samen reduzierbar (vgl. ARCHE NOAH Magazin Juli 2010). Eine solche ist bei Bohnen-Virosen nicht zielführend: durch Hitzbehandlung werden zwar die Viren geschädigt, aber ähnlich stark auch die Samen.

Foto: ARCHE NOAH Sortenarchiv

Eine mögliche Bekämpfungs-Strategie schildert Hanspeter Buser, dem wir herzlich für verschiedene Hinweise und die Erlaubnis zur Verwendung obigen Artikels danken. In den ARCHE NOAH-Gärten werden als erste Schritte einer Strategie „Pflanzen- und Samengesundheit bei Bohnen“ 2011 umgesetzt:

- Vorkultivierung der Pflanzen im Gewächshaus, Ausschluss Virose-verdächtiger Pflanzen vom Anbau,
- intensive Beobachtung der Sorten und Dokumentation der Symptome,
- labormäßige Diagnose Virus-verdächtiger Pflanzen.

Bild oben: Virose-verdächtige Jungpflanzen einer Buschbohnen-Sorte, Anfang Juni.

Kontakt

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

Der Gemüse-Portulak

Portulaca oleracea **– ein Vieles-Könner zwischen „Unkraut" und „anti aging"-Nahrung – von Michael Suanjak**

Wie schafft es eine Nutzpflanze, sich in einem Hausgarten über längere Zeit zu etablieren? – in der Regel wohl über Empfehlungen oder sehr gute Referenzen als Zuchtsorte mit besonderen Anbau- und Nutzungs-Qualitäten. Aber es geht auch anders, wie folgendes Beispiel zeigt: in einem Hausgarten nahe Graz wuchs schon seit einigen Jahre ein „wilder" Portulak, als eine Tochter des Hauses bei Bauern in Südfrankreich den Brauch kennenlernte, Sprosse der Pflanze in Öl und Senf zu tauchen und als Rohkost zu verspeisen (siehe Kasten). Das fand zu Hause gleich großen Anklang und seither wird dem Portulak, vom Beikraut zum beliebten Gast mutiert, ein eigenes kleines Plätzchen am Wegrand im Gemüsegarten reserviert.

Die Nutzung ist also gesichert, und niemand wird einem Beikraut (früher auch „Unkraut" genannt) hervorragende „Anbau-Qualitäten" absprechen: es samt sich selbst aus, gedeiht ohne besondere Pflege und ist sehr konkurrenzstark ...

Die einjährige kahle Pflanze mit den eiförmigen, dickfleischigen Blättern stammt ursprünglich aus dem westlichen Asien, ist heute aber weltweit in den gemäßigten und tropischen Klimazonen verbreitet. Portulak wird als Wildgemüse schon sehr lange genutzt; in der Antike des Mittelmeergebietes z.B. war es schon wohlbekannt; noch weiter zurück geht wohl seine Verwendung in China als Medizin und Nahrungspflanze. Auch schon sozusagen historisch waren jene Samen, die noch zum Keimen gebracht werden konnten: sie waren 1500 Jahre alt!

In der Suppe und als Salat wird Portulak z.B. in den östlichen Mittelmeerländern viel gegessen. Die ganze Pflanze ist roh, gekocht oder eingelegt genießbar. Besonders die zarten Spross-Spitzen eignen sich als Salat. Der leicht säuerliche Geschmack und die knackige Konsistenz sagen den meisten Menschen zu.

Der gesundheitliche Wert

Portulak ist eine sehr gute Quelle - angeblich die beste unter den Pflanzen - für Omega-3-Fettsäuren, einem hervorragenden Anti-Oxidantium. Wird Portulak in großen Mengen genossen, muss der Gehalt an Oxalsäure berücksichtigt werden, die ja die Eisen-Aufnahme im Darm reduziert und die Nieren belasten kann. Es empfielt sich, Portulak nicht in ganz jungem Zustand zu verwenden, sondern wenn die Pflanze schon mehr als ca. 16 Blätter hat, da dann der Oxalsäure-Gehalt geringer und die Menge an enthaltenen wertvollen Fettsäuren höher ist.

Portulak-Typen

Als Wildpflanze ist PORTULAK sehr formenreich (in Österreich werden z.B. 5 Unterarten unterschieden), eine im Wuchs recht robuster Typ ist „Nestelbach" aus dem ARCHE NOAH-Archiv (Bild rechts).

Als Kulturpflanze ist Portulak in allen Teilen größer und der Wuchs ist von Anfang an aufrecht. Es werden v.a. Gelbe (z.B. „Spanien", Bild oben) und Grüne (z.B. „Grüner aus Schönhagen", SG132) Formen unterschieden.

In der jordanischen Volksmedizin wird Portulak als Wundheilmittel verwendet; die entzündungswidrigen Qualtitäten sind auch wissenschaftlich bestätigt. Er hilft gegen Magengeschwüre und wird wegen seiner anti-oxidativen Wirkung auch als „anti aging"-Nahrung empfohlen.

Im Garten

Portulak ist ein Kind des Südens: es braucht viel Licht und hohe Temperaturen zur normalen Entwicklung; die im mitteleuropäischen Sommer erreichten Temperaturen genügen aber durchaus. Sonst ist er sehr robust und anspruchslos. Eine Aussaat ab Mitte Mai ist oft nicht notwendig, weil sich Portulak gern selbst aussät. Portulak ist ein Lichtkeimer; Samen, die 1-2 cm tief zu liegen kommen, keimen dennoch bei hohen Bodentemperaturen oder wenn das Saatgut einige Monate gelagert wurde.

Wer zur Sicherheit Samen ernten will, sammelt die einzelnen reifen Samenkapseln oder schneidet die ganze Pflanze oder größere Sprosse ab, wenn sich schon einige Samenkapseln geöffnet haben und die winzigen schwarzen Samen entlassen. Das Erntegut wird hell und luftig – ohne direkte Sonnenbestrahlung – auf einer Unterlage, z.B. Papier, locker ausgebreitet. Die Pflanzen welken kaum bzw. langsam und viele Samen reifen noch nach.

Die Pflanzen fruchten folgernd, es gibt daher für eine Pflanze oder einen ganzen Bestand keinen bestimmten Zeitpunkt der Samenreife, was für die Saatgutproduktion im großen Stil ein Problem ist, im Hausgarten aber wegen des sehr reichen Samenansatzes kaum ins Gewicht fällt. Bei warmen Temperaturen kann Portulak schon ab der 4. Woche nach dem Auflaufen Samen aufweisen; alte Pflanzen können schließlich 10.000 bis 240.000 Samen gebildet haben.

Ein Blick über den Gartenzaun

V.a. für die (sub)tropische Landwirtschaft wird der Portulak oft zu einem größeren Problem – er ist eine der 8 weltweit häufigsten Unkrautarten. Er wächst und fruchtet schnell, abgetrennte Sprossteile können sich wieder bewurzeln und außerdem ist er widerstandsfähig gegen Trockenheit.

In Halbtrockengebieten ist die Versalzung der Böden (besonders bei künstlicher Bewässerung) ein gravierendes Problem der Ackerböden. Portulak kann hier salzbelastete Böden verbessern. Es gelang bei einmaligem Anbau 1/6 der Salze aus den obersten 10 cm Boden zu entfernen. Ein weiterer Versuch bei Tomatenanbau im Gewächshaus mit Kochsalz-belastetem Gießwasser zeigte, dass bei gemeinsamer Kultur von Tomate und Portulak die Ernte um 1/3 höher ausfiel gegenüber dem alleinigen Anbau von Tomaten.

Wie macht er das?

Alle diese erstaunlichen Fähigkeiten des Portulaks haben natürlich eine solide Basis. So ist z.B. bezüglich seiner Fähigkeit, unter trockenen Bedingungen zu überleben bzw. auch rasch zu wachsen, bekannt, dass er im Stoffwechselgeschehen vom „Normal-Betrieb" in den „ich speichere CO_2 in den Zellen wie Dickblattgewächse"-Modus (CAM) wie auch in den „ich speichere CO_2 aktiv in besonderen Kohlenstoffen"-Modus (C4) wechseln kann – keine andere Pflanze ist bisher bekannt, die beide Möglichkeiten nutzen kann!

Übrigens erhöht sich die Konzentration der Kohlensäure im Blattgewebe in den Nachtstunden – was leicht zu überprüfen ist: kosten Sie den Portulak Ihres Gartens in der nächsten Hitzeperiode, er sollte am Morgen deutlich saurer schmecken!

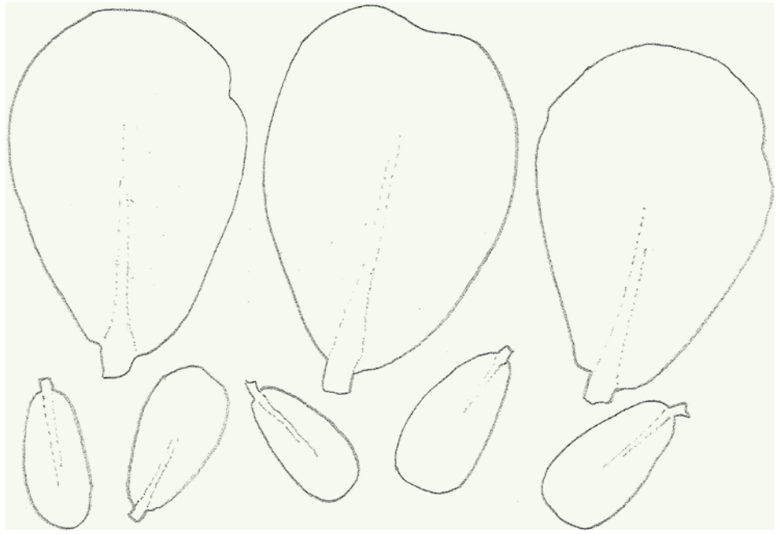


Bild groß: „Spanien" (SG103) - gelblichgrüne Kulturform des Gemüse-Portulaks, ca. 40 cm hoch. Grafik links: Blätter des Kultur-Typs „Spanien" (große Blätter) und der Portulak-Wildpopulation „Nestelbach" (kleine Blätter); in natürlicher Größe. Bild unten: Herkunft „Nestelbach" (SG162) hat sich selbst ausgesät und noch den für Wildherkünfte typischen niederliegenden Wuchs; später wachsen die Sprosse 10-15 cm in die Höhe.

Fotos & Grafik: ARCHE NOAH Sortenarchiv, Zeichnung Portulak: „Vilmorin – The Vegetable garden"

Portulak als Vorspeise

Rezepte

10 - 15 cm lange Portulak-Sprosse schneiden

Variante a: Olivenöl, Joghurt, Zitronensaft vermischen, mit Salz würzen.
Variante b: Olivenöl und Dijon-Senf ca. zu gleichen Teilen vermischen, mit Salz abschmecken.

Die Portulak-Sprosse getrennt servieren, sie werden durch das Dressing gezogen und verspeist. Bon appétit!

Portulak nach albanischer Art

In Südalbanien kann man gemischte Bündel aus Portulak, Blattamaranth, Gartenmelde und Dill auf dem Bauernmarkt kaufen.

Einfach Zwiebel anrösten, den grob zerkleinerten Blattgemüse-Mix dazugeben, etwas Wasser und zerdrückten Knoblauch dazugeben und bissfest dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Dazu ein Stück Weißbrot - köstlich!

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

SORTEN

Mairüben im Sortenvergleich

Fotos: ARCHE NOAH Sortenarchiv

Eine Fülle von Namen ranken sich um diese Rübenart aus der Familie der Kohlgewächse *(Brassicaceae):* **Mairübe oder Herbstrübe beschreiben die Anbauzeit. Der Name Stoppel- oder Halmrübe benennt den klassischen Anbau nach Getreide. Es handelt sich aber immer um die selbe botanische Art:** *Brassica rapa L. ssp. rapa (subvar. esculenta bzw. subvar. majalis)*. **Von Franziska Lerch**

Oft sind die Namen auch Ausdruck regionaler Nutzungs- und Spracheigenarten. In der Schweiz werden sie „Räbe“, in anderen Regionen (vorwiegend eingesäuert gegessen) „saure Rüben“ genannt. In den ländlichen Regionen Österreichs stellte die Herbstrübe noch bis in die Nachkriegszeit einen wichtigen Teil der alltäglichen Ernährung im Herbst und Winter dar. Es gibt Sorten die sich mehr für den Frühjahrs- oder mehr für den Herbstanbau eignen. Viele Sorten eigen sich jedoch auch für den Anbau zu beiden Jahreszeiten.

Geschmack & Verwendung

Jung sind sie fein, buttrig schmelzend im Fruchtfleisch und entweder roh zu genießen wie Radieschen und Rettich oder als Cremesuppe, gedünstet in Butter usw. Als Gemüsebeilage sind weiße Rüben besonders zu fetten Gerichten wie Ente, Gans oder Selchfleisch beliebt.

Der Sortenvergleich

18 Mairübensorten wurden heuer im Schaugarten der ARCHE NOAH angebaut um die Formen- und Farbenvielfalt, die Anbaueigenschaften und die geschmacklichen Unterschiede und Besonderheiten der Sorten kennen zu lernen. Dazu haben wir 9 Sorten aus dem ARCHE NOAH Sortenarchiv aber auch Herkünfte von biologischen Saatgutfirmen und Erhaltungsinitiativen wie Bingenheim, Reinsaat, Dreschflegel, sowie auch einige gängige Handelssorten verglichen.

Alle Sorten wurden von einem zehnköpfigen ARCHE NOAH Team intern verkostet. Darüberhinaus fand am 1. Juni im Naturkostladen Evi in Krems eine öffentliche Verkostung statt.

Ausgesät wurde am 21. April und zum Schutz vor Erdflöhen die Saat mit einem Kulturschutznetz bedeckt. Es wurde regelmäßig gehackt, aber nur einmal bewässert. Trotz der anhaltenden Trockenheit im Frühjahr konnte die erste Sorte (siehe Sortenbeschreibung) am 5. Mai geerntet werden. Die Haupternte erstreckte sich dann über einen Zeitraum von ca. zwei Wochen zwischen dem 19. Mai und dem 1. Juni.

Eine Sortenauswahl

Die früh Reifenden

De Crossy (Saemereien ch)
Weiße, lange (bis 15 cm) Rüben, schönes hellgrünes aufrechtes Laub, gut zu ernten.
RU072 Presto (ARCHE NOAH)
Weiße, runde, sehr einheitliche Rüben mit eher niedrigem Laub

Die später Reifenden

RU110 Stoppelrübe aus der Wildschönau (ARCHE NOAH)
Weiß – rot überlaufene runde, leicht abgeflachte Rüben, im Vergleich am spätesten reif, jedoch die größten Rübchen (bis zu 8 cm Durchmesser am 1. Juni), in der Form und Größe allerdings eher uneinheitlich – Selektionsbedarf!
RU087 Petrowski (ARCHE NOAH)
Gelbe, runde, gleichmäßige Rüben, eher kleine Rübchen. Das Laub war niedriger und bildete bodennahe Rosetten.
RU095 Ulmer Ochsenhörner (ARCHE NOAH)
Weiß – rot überlaufene lange, leicht gebogene Rüben mit aufrechtem Laub

RU087 Petrowski (ARCHE NOAH)

Bicolor (Dreschflegel)

De Crossy (Saemereien ch)

Di Milano a colletto rosa (Saemereien ch)

RU110 Stoppelrübe aus der Wildschönau (AN)

RU095 Ulmer Ochsenhörner (ARCHE NOAH)

Teltower Kleine

Die Milden

De Crossy (Saemereien ch)
Sehr mild im Geschmack, mit angenehmer Süße und jung geerntet von der Konsistenz zart, saftig und erfrischend.
Bicolor (Dreschflegel)
Mild mit einer ganz leichten Schärfe, ein wenig süß und in der Konsistenz gehaltvoll, zart mit einem feinen Geschmack
RU062 Veitch's Red Globe (ARCHE NOAH)
Ebenfalls mild mit einer leichten Schärfe, eine gute Süße und von der Konsistenz buttrig zart mit einer weichen Schale
Di Milano a colletto rosa (Saemereien ch)
Mild mit leichter Schärfe, weniger süß, zart, buttrig, gut in der Konsistenz

Die Scharfen

RU095 Ulmer Ochsenhörner (ARCHE NOAH)
Eine im Vergleich zu den anderen Sorten merkliche Schärfe kombiniert mit einer leichten Süße. Von der Konsistenz deutlich fester, auch in der Schale. Wer es etwas gehaltvoller liebt liegt hier richtig!
RU110 Stoppelrübe aus der Wildschönau (AN)
Wie die Ulmer Ochsenhörner - wenn sie ausgewachsen geerntet wird - leicht scharf, vielleicht etwas süßer als diese und in der Konsistenz sehr weich, buttrig und zart.
RU087 Petrowski (ARCHE NOAH)
Eine leichte Schärfe mit einer deutlichen Süße kombiniert. Von der Konsistenz her etwas knackiger, fester als die Stoppelrübe aus der Wildschönau. Bei der Verkostung bei Evi Krems war die Sorte bei den Kunden sehr beliebt und wurde mit einem intensiven, rübigen Geschmack beschrieben.

Das Teltower Rübchen

Die Teltower Rüben sind ein eigener Typ innerhalb der Gruppe der Mairüben. Die Rüben sind birnenförmig, kurz und klein. Die Farbe ist weißgrau und die Schale ist stark rillig. Sie ist deutlich intensiver im Geschmack, pikant, leicht herb. Für viele unter uns war sie zu bitter und scharf. Vom Anbau her war sie in Schiltern sehr spät reif, gut verwurzelt im Boden mit einer sehr bodennahen Blattrosette und dadurch schwer zu vereinzeln und zu ernten. Ihren Ursprung hat diese Sortenspezialität auf den sandigen Böden um Berlin – hier wird sich ein anderes Aroma ausprägen. Auch ist sie dort leichter zu ernten wie auf unseren gut versorgten, lehmigen Schaugarten Böden.

Kontakt

Für die Auswertung aller Sorten (hier wurde nur eine Auswahl vorgestellt) wenden Sie sich bitte an franziska.lerch@arche-noah.at

Mairübensalat

Rezept

Foto: Stefan Liewehr

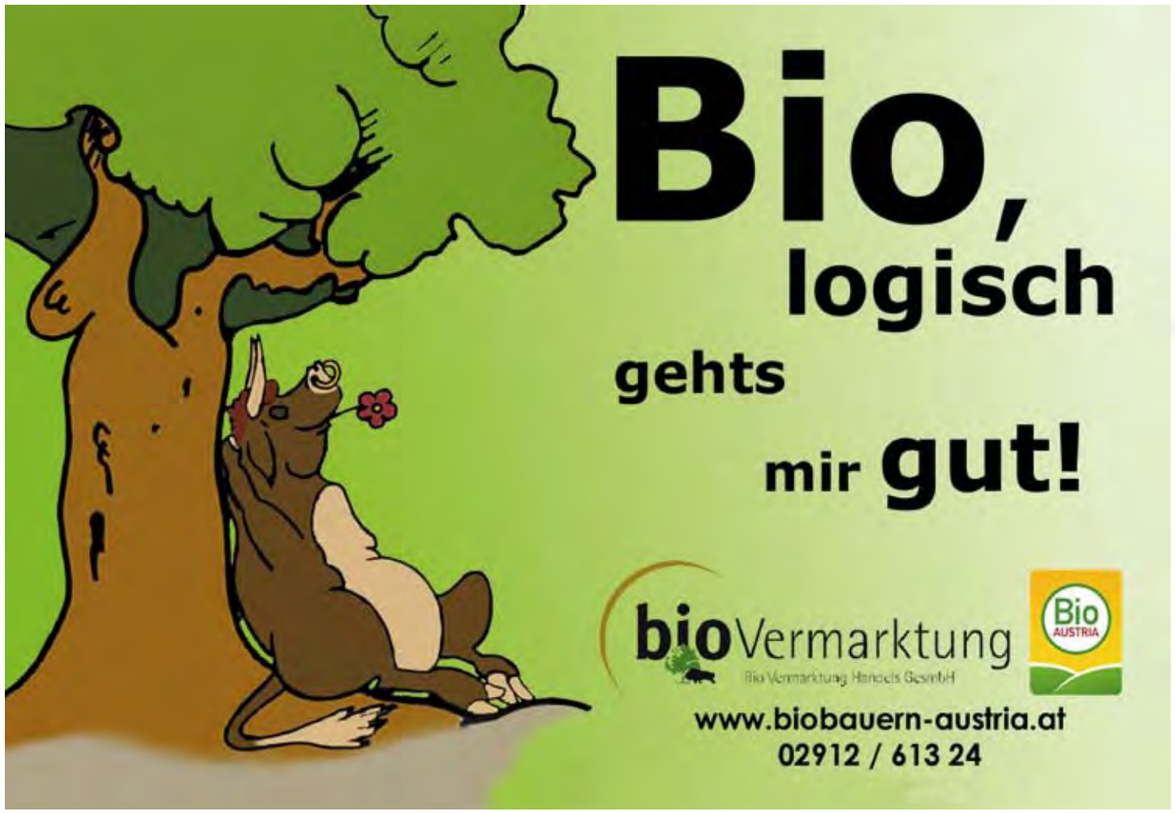
Zutaten:
4 Mairüben - mittelgroß mit Kraut (hier die Sorte „Runde Weiße Rotköpfige“), 2,5 EL Butter, Salz, Weintraubenkernöl, Marillenessig (Aprikosenessig)

Mairüben waschen, säubern, das Kraut 1 cm über der Knolle abschneiden, die jungen Blätter und Blattspitzen von den Stielen abbrechen, gut abtropfen lassen. Stiele halbzentimeterdick schneiden. Die Rübe mit der Schale in kleine Spalten schneiden. Rübenspalten mit 1/8 l Wasser in 2 EL Butter bissfest düsten, erst dann salzen! Mit der beim Düsten entstandenen Flüssigkeit anrichten. Mairübchenstiele in restlicher Butter kurz rösten und darüber streuen. Blätter und Blattspitzen mit Traubenkernöl und etwas Marillenessig beträufeln, ganz kurz wenden und sofort zu den Mairübchen platzieren.

Variante:
Alternativ lässt sich Mairübensalat auch gut mit Oliven und mildem Apfelessig anmachen.

Rezeptidee aus dem neuen ARCHE NOAH Kochbuch - siehe auch Seite 21.

Anzeige



Anzeige

KULINARIK

Ideen aus dem ARCHE NOAH Kochbuch

der geretteten Obst- und Gemüsesorten

Fotos: Stefan Liewehr

Eiskraut mit Apfelspalten

Rezept

Zutaten:
4 Handvoll Eiskraut, 2 Äpfel, 1 EL Butter, ½ EL Rohrzucker, 1/16 l Weißwein

Eiskraut waschen. Äpfel vierteln, entkernen, mit der Schale in Spalten schneiden. Butter mit Zucker erwärmen, Apfelspalten kurz mitdünsten. Mit Weißwein ablöschen, kurz ziehen lassen. Die Apfelspalten sollten noch einen leichten Biss haben.
Apfelspalten mit Eiskraut anrichten. Den Saft vom Dünsten über die Apfelspalten träufeln.

Tipp:
Die weichen Apfelspalten ergeben im Mund einen angenehmen Kontrast zum „knusprigen", knackig-saftigen Eiskrautblatt.

In der heißen Jahreszeit sorgt ElSkraut aus dem Garten für knackige Frische!

Das Eiskraut (*Mesebryanthemum cristallinum*) ist eine Pflanze von bizarrer Schönheit. Anders als ihr Name vermuten lässt, liebt sie keine tiefen Temperaturen, sondern vielmehr warme Sommer und milde Winter, wie sie in ihrer Heimat an den südafrikanischen Küsten vorherrschen. Die Blattoberfläche des Eiskrauts glitzert wegen der vielen Saftzellen, die der Pflanze helfen, auch mit hohen Salzgehalten zurande zu kommen. Diese prallgefüllten Zellen machen auch die knackige Textur des Blattes aus, die beim Hineinbeißen ein besonderes Erlebnis ist.

Anbauanleitung

Aussaat Mitte Mai direkt; oder Jungpflanzen vorziehen und ab Mitte Mai auspflanzen. Vollsonnigen Standort. Gießen wenn erforderlich, verträgt eher Trockenheit als Nässe! Ernte von Juli bis Oktober. Alle 1–3 Wochen die Triebspitzen abschneiden, Pflanzen treiben nach. Eiskraut gedeiht auch in einfachen Balkonkästen (ca. 6 Pflanzen pro Balkonkasten). Alle ein bis zwei Wochen mit dem Gießwasser düngen.

Buch-Rezensionen

Die Wienerin: *„Down to Earth: Bio war gestern, nun wollen wir Bio-Diversität: Ochsenherz, Erdmandel & Co. Sind die neuen und alten Stars im ARCHE NOAH Kochbuch der geretteten Obst- und Gemüsesorten ...“*

Madonna: *„Göttlicher Genuss aus der ARCHE NOAH ... Diese Rezepte garantieren ein Aromafeuerwerk!“*

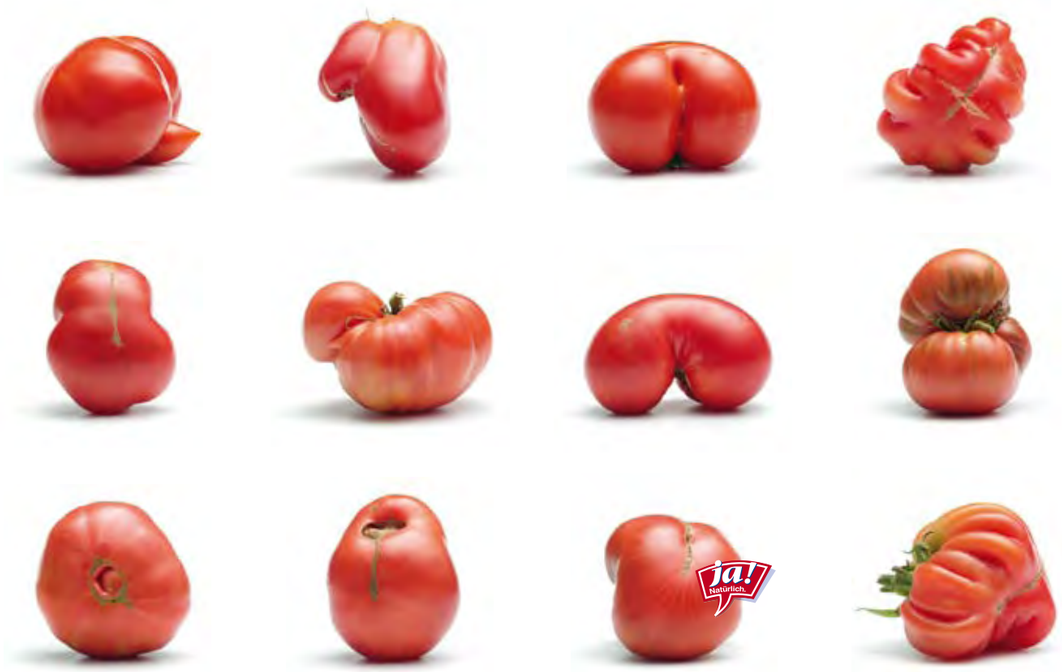
Bestell-Infos zum Kochbuch

Bereits 2. Auflage!

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

ARCHE NOAH

Anzeige



Unsere Designklassiker.
Anzeige

BüCHER

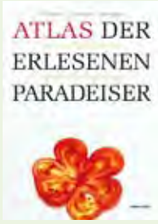
Andrea Heistinger, Daniela Ingruber (Hg.)

Esskulturen

Gutes Essen in Zeiten mobiler Zutaten

310 Seiten Format 12 x 21
EUR 19.90, ISBN: 978385476-342-0
mandelbaum verlag Wien 2010

Gutes Essen, ökologisch nachhaltig und sozial fair produziert, ist längst zum Luxusgut geworden, über das sich Menschen definieren. In Epochen des Überflusses wird die Verbindung zwischen Kultur und Essen häufig zum „Event". Für viele Menschen ist es jedoch schwierig, sich zu leistbarem Preis mit gesunden Lebensmitteln zu versorgen. Es schreiben: WissenschafterInnen, KünstlerInnen und AktivistInnen. Publikation zur oberösterreichischen Landesausstellung „Mobile Food" im Jahr 2011.



Erich Stekovics, Julia Kospach

Atlas der erlesenen Paradeiser

und was man alles mit ihnen anstellen kann

264 Seiten, Maße: 25,7 x 35,2 cm, Gebunden, Deutsch, Illustration: Peter Angerer, ISBN-10: 370662480X
ISBN-13: 9783706624800, edition loewenzahn v 2011

Ein Gesamtkunstwerk zur Welt der Paradeiser und ihrer faszinierenden Formen- und Farbenvielfalt. Erfahrungen, Geschichten und erprobtes Wissen rund um 3200 Paradeiser-Sorten von Erich Stekovics, niedergeschrieben von Julia Kospach, schöne Fotografien und Rezeptideen österreichischer Haubenköche.

Gérard Choplin, Alexandra Strickner, Aurélie Trouvé, attac, ÖBV via campesina austria (Hg.)

Ernährungssouveränität

Für eine andere Agrar- und Lebensmittelpolitik in Europa

128 Seiten, Format 12 x 19
EUR 9.90, ISBN: 978385476-346-8
mandelbaum verlag Wien 2011

Dieses Buch leistet einen Beitrag zu einem besseren Verstehen der Europäischen Agrarpolitik aus einer kritischen Perspektive und stellt das Konzept der Ernährungssouveränität als Alternative für eine zukünftige gemeinsame europäische Agrar- und Lebensmittelpolitik vor.

Erich Steiner (Hrsg.)

Kraut und Rüben

Kulturpflanzen im Blickpunkt

Format: 26 x 21 cm, 160 Seiten
ISBN Nr.: 978-3-99025-026-6
Verlag Freya 2011

Publikation zur gleichnamigen Ausstellung im NÖ Landesmuseum St. Pölten. Mit Beiträgen von 21 Autorinnen und Autoren - von Archäobotanik bis Strukturwandel, der Geschichte des Weinbaus in Niederösterreich, fast erloschenen Kulturen wie Faser- und Färbepflanzen und der Wiederbelebung von Kulturen wie Einkorn und Safran wird die Geschichte der Kulturpflanzen in Niederösterreich aus den verschiedensten Blickwinkeln beleuchtet.

Melanie Grabner

Chili, Paprika und Peperoni

für den Hausgarten

80 Seiten; durchgehend farbige Abbildungen; Format 17 x 24 cm; broschiert, EUR 10,95, ISBN 978-3-8404-8102-4, av Verlag, 2011

Melanie Grabner ist Staudenmeisterin, Autorin von Garten-Fachartikeln und ARCHE NOAH Erhalterin. Das Buch portraitiert zahlreiche, im mitteleuropäischen Klima bewährte Sorten und gibt Tipps und Anleitungen zum erfolgreichen Anbau und Sortenerhaltung.

Andrea Heistinger

Der wilde Gärtner

nach einer Idee von Roland Düringer

208 Seiten, Klappenbroschüre
EUR 19,95, ISBN: 978-3-7066-2489-3
edition loewenzahn 2011

Das Buch zur Serie - und mehr... ein witziger und unkonventioneller Gartenratgeber! Zahlreiche Garten-Tipps, mit Garten-Comics anschaulich illustriert, ergänzt durch Interviews.

ARCHE NOAH

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

TERMINE

ARCHE NOAH Schaugarten

„Gartensommer" mit vielen neuen Elementen zum Entdecken!
7. April bis 16. Okt. 2011, DI-FR 10-16, SA, SO und Feiertag 10-18 Uhr. Montag Ruhetag.

Feste im ARCHE NOAH Schaugarten

21. August von 10 bis 18 Uhr
Ein Gartenfest der Vielfalt
Bus-Shuttle ab Wien - www.blaguss.at!

15. und 16. Oktober von 10 bis 18 Uhr
ARCHE NOAH Raritätenherbst

Raritätensonntage

Jeden 1. Sonntag im Monat Spezialführungen zum Thema um 11 und 15 Uhr, Verkostungen und Verkauf.

07. August von 10 bis 18 Uhr
Bunte Paradeisersorten & Basilikumreichtum
Verkostungen, Anbautipps und Gartenbistro, mit Musik-Band „Paradise"

04. September von 10 bis 18 Uhr
Körbe, Stoffe und Farben aus Pflanzen
Färbevorführung, Farben aus dem Garten, Korbflechter. Kulinarisches aus der ARCHE NOAH Küche

02. Oktober von 10 bis 18 Uhr
Bunte Rüben, Wurzeliges und köstliche Knollen
Vergessene Kulturschätze werden ans Licht geholt! Kochvorführung, Rezeptebörse, kleines Garten-Bistro

Sprösslingssonntage

Jeden 1. Sonntag im Monat, Kinderprogramm ab 14 Uhr

Seminare

31. Juli von 14 bis 16 Uhr
Kurzseminar Saatgutgewinnung
Im ARCHE NOAH Schaugarten. Bitte anmelden!

30. September und 07. Oktober 9 bis 18 Uhr
Einführung in die Pomologie
LW Fachschule 2831 Warth, Aichhof 1. Anmeldung: Irene Blasge, Tel.: 05 0259 26108, irene.blasge@lk-noe.at, www.lfi.at/noe

September und Oktober
7 Obstsorten Bestimmungstage
Alle Termine und Infos unter: www.arche-noah.at

ARCHE NOAH Erhaltertreffen

19. August von 17 – 20 Uhr
Thema Kukuruz / Mais
Im GH Allmer, 8160 Weiz, Wegscheide 7, Anmeldung: Bernd Kajtna Tel.: 02734-8626-10

ARCHE NOAH Auswärts

30. September bis 02. Oktober
Flora Mirabilis
ARCHE NOAH im Schloss Neugebäude, Otmar Brix-Gasse 1110 Wien

Termine von Mitgliedern & Partnern

30. und 31. Juli von 10-18 Uhr
Gemüsevielfalt und Ausstellung
Familie Stockenhuber bei der Landesgartenschau Ansfelden, 4053 Haid, Kremstalstraße 127

07. August von 11 bis 17 Uhr
Tauernroggenfest am Hiasnahof
Fam.Naynar-Lanschützer, 5571 Göriach 31

13. August von 8 bis 12 Uhr
Obst und Gemüsevielfalt
Biobauernhof Scharler, 8200 Gleisdorf

19. August 16 bis 22 Uhr
Öffentlicher Markt der Ideen im Rahmen des Nyeleni Forums
3500 Krems an der Donau, am Körnermarkt

10. September von 10 bis 18 Uhr
Herbstfest bei Syringa
Syringa Duftpflanzen und Kräuter, Bernd Dittrich D-78247 Hilzingen-Binningen, Deutschland

10. bis 18. September
„Eachtling & more„ Erdäpfelfest
Näheres unter: www.lungaukultur.at

22. und 23. September
Internationale Streuobst Fachtagung
Schloss Tabor, Neuhaus, Bgld. Anmeldung: Tel. 0664/4773149, Email: c.holler@tb-holler.at

23. bis 25. September
Streuobsttage und Mostkirtag
Obstinitiative INN SALZACH, 8385 Neuhaus / Klb., Bgld., im Schloss Tabor

25. September, 10- 18 Uhr
Tag der offenen Gartentür
Lebensgarten Scheidl, 8321 St. Margarethen/ Raab, Neudörfl 186

01. bis 02. Oktober von 9 bis 18 Uhr
Südtiroler Gartenlust, Italien
I-39011 LANA(BZ), Erzherzog- Eugen- Straße 3, www.galanthus.it

11. bis 16. Oktober jeweils ab 9 Uhr
Festival Abenteuer Wissen
mit vielen Workshops zur Ausstellung „Kraut und Rüben" Landesmuseum, 3100 St. Pölten, Kulturbezirk 5

13. bis 15. Oktober
Terra Madre im Rathaus Wien
Infos unter: www.terramadre.at

Alle Veranstaltungen aktuell:

http://netzwerk.arche-noah.at

ARCHE NOAH Newsletter

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

(Erscheint ca. 1x im Monat.)

ARCHE NOAH