ARCHE NOAH Magazin

Zeitschrift für Mitglieder & Förderer

ARCHE NOAH

Fotos: www.rupertpessl.com & D. Steinböck

EU-Saatgutrecht
Aktuelle Information und wie man aktiv werden kann

Seite 4

Weiterbildung 2013
Alle ARCHE NOAH Lehrgänge und Seminare im Überblick

Seite 6

Ethnobotanik
Wolf-Dieter Storl zum Wesen der Pflanze

Seite 8

Die Maschanzker
Geschichte, Entwicklung und Bestimmung dieser bekannten Apfelsorten

Seite 12

Vermarktung
Sortenraritäten in Gastronomie und Direktvermarktung

Seite 14

Schwellenwerte
Aktuelle Diskussion um Grenzwerte bei gentechnisch verändertem Saatgut

Seite 18

Die Zukunft des Saatgutes retten

In Brüssel läuft die Überarbeitung des EU Saatgutverkehrsrechts auf Hochtouren. Eine weitere Einschränkung der Wahlfreiheit beim Saatgut ist zu befürchten. Die neuen Regelungen drohen seltene und bäuerliche Sorten europaweit zugunsten von Hochleistungssorten aus Acker und Garten zu verdrängen. Noch ist das Gesetz in seiner Anfangsphase. Lesen Sie auf Seite 4, was dahinter steckt und wie Sie aktiv werden können.

Ordentliche Mitglieder-versammlung

am 13. Dezember
siehe Seite 3

November 12

Gesellschaft für die Erhaltung der Kulturpflanzenvielfalt & ihre Entwicklung

VORWORT

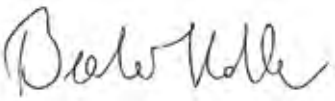
Liebe Mitglieder und Förderer der ARCHE NOAH!

Bild: Klaus Pichler

Das Jahr neigt sich dem Ende zu. Hier in Schiltern wie in vielen Gärten und Höfen der ARCHE NOAH Mitglieder werden die letzten Fürchte geerntet, Samenträger zum Trocknen auf Dachböden getragen, ausgedroschen, das frische Saatgut in Säckchen und Gläsern verwahrt. Im Hausgarten und der Landwirtschaft gibt es immer was zu tun, und dennoch darf sich die Aktivität jetzt mehr ins Innere verlagern – ins Nach-Denken, Planen und Träumen. Lesen gehört natürlich auch dazu – und wir hoffen, Ihnen mit dem vorliegenden Magazin dazu wieder einiges zu bieten:

Iga Niznik, die neue politische Referentin bei ARCHE NOAH, berichtet über den Stand der Revision des EU Saatgutrechts. Siegrid Herbst von unserer länderübergreifenden „Interessensgemeinschaft für gentechnikfreie Saatgutarbeit“ stellt dar, warum auch geringste Gentechnik-Verunreinigungen im Saatgut nicht von „Schwellenwert“-Regelungen überdeckt werden dürfen, wenn wir weiterhin gentechnikfreies Saatgut von Mais, Raps, Soja und Rüben erhalten wollen. Wir stellen Ihnen das Bildungsprogramm 2013 vor, das aufgrund vieler Nachfragen um einen neuen Lehrgang zum Biologischen Gärtnen mit Sortenvielfalt im eigenen Garten erweitert wird. Wir freuen uns auf ein spannendes Jahr im Austausch mit den TeilnehmerInnen! Unser „Star-Gast“ in diesem Magazin ist der bekannte Autor und Ethno-Botaniker Wolf Dieter Storl, den wir gebeten haben, über seine Beziehung zu Kulturpflanzen zu schreiben. Dann geht es in die Praxis – mit Berichten aus den heurigen Vergleichsanbauten von Gurken und Zuckererbsen und der Frage, ob es „Eis-Paradeiser“ gibt? Claudia Kaufmann portraitiert vier bemerkenswerte und sehr unterschiedliche Beispiele für die Direkt-Vermarktung von Sortenraritäten, und Rudi Hoheneder informiert über das laufende Projekt zur „Community Supported Agriculture“. Regina Hajszan berichtet über erste Ergebnisse der Suche nach Lokalsorten im Kooperationsprojekt im Oberen Murtal.

Übrigens: Wenn Sie Wünsche an das ARCHE NOAH Magazin haben, freuen wir uns über Ihre Anregungen, um die Zeitschrift für Sie noch interessanter zu machen! Schreiben Sie uns, welche Themen oder AutorInnen Sie interessieren, zu Pflanzen, Praxis, Politik, Portraits, Philosophie oder Rezepten zum Thema Kulturpflanzenvielfalt: an magazin@arche-noah.at oder im Kuvert an Obere Straße 40, 3553 Schiltern. Auch Beiträge von ARCHE NOAH Mitgliedern sind gerne willkommen.
Mit besten Grüßen,



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

PS: Ab Mitte Dezember begibt das ARCHE NOAH Team sich wie jedes Jahr in seine Kreativpause – zu Nacharbeiten, Vorbereiten und Ausruhen. Wir sind dann im Büro wieder ab Mitte Jänner für Sie erreichbar. Wir wünschen auch Ihnen eine schöne Winterzeit.
Spenden für eine coole Sache: Herzlichen Dank für die vielen Spenden, die für die Neuanschaffung einer Kühlkammer eingetroffen sind! Wir wollen das Projekt nun zügig umsetzen; dafür ist finanzielle Unterstützung weiterhin hoch willkommen.

IMPRESSUM

ARCHE NOAH Magazin Nr. 4/2012 – November
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 & Marion Schwarz; **Layout**: Anne Lange & 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**: 3553 Schiltern, **Verlagspostamt**: 3550 Langenlois.
REDAKTIONSSCHLUSS DER NÄCHSTEN AUSGABE: Anfang März 2013
Mit Unterstützung des BMLFUW und der Bundesländer. Herzlichen Dank!

Inhaltsverzeichnis

Aktuelles & Notizen 3

Revision des EU-Saatgutrechtes 4

Politik: Aktuelle Meldungen 5

Bildungskalender 2013 6
Lehrgänge, Seminare, Kurse

Pflanzenseele 8
Ethnobotaniker Wolf-Dieter Storl über das Wesen der Pflanzen

Projekt Sortenraritäten 10
Zuckererbsen und Gurken im Vergleich

Der Maschanzker 12
Apfel mit vielen Kindheitserinnerungen

Vermarktung 14
Ambitionierte ARCHE NOAH Mitglieder und ihre Raritäten-Projekte

Projekt CSA for Europe 16
Initiativen aus acht europäischen Ländern lernen sich kennen.

Projekt Domenico 17
Ein Zwischenbericht aus der Steiermark

Schwellenwerte 18
Aktuelle Diskussion um Grenzwerte bei gentechnisch verändertem Saatgut

Paradeiser: Sorten & Tipps 20
Für anspruchsvolle Lagen

Bienenweide 21
Mitmachen beim Projekt Nekarsonnenblume

Wärmendes 22
Leckere und schnelle Erdäpfelrezepte

Termine 24
ARCHE NOAH Veranstaltungen

NOTIZEN

Foto: Doris Steinböck

Saatguterhaltungslehrgang 2013

Im Jahr 2013 findet zum 6. Mal der Saatgutlehrgang auf dem Ökohof von Peter Barthel in Flögeln bei Cuxhaven statt. Der aus drei Wochenendkursen bestehende Lehrgang ist besonders auf den Erhalt von Gemüsesorten ausgerichtet. Er wendet sich an HausgärtnerInnen, BiolandwirtInnen, BeraterInnen, LandwirtschaftslehrerInnen und andere Interessierte, sowohl AnfängerInnen wie Fortgeschrittene bezüglich der Saatgutgewinnung.

Die Veranstaltung lehnt sich eng an die Lehrgänge der ARCHE NOAH, Österreich, an. Die Termine sind der 27.-28.04., 24.-25.08. und 12.-13.10. Die Kurse bauen aufeinander auf und sollten alle drei besucht werden.
Die Teilnehmerzahl ist auf 15 begrenzt. Anmeldeschluss ist der 30.03.2013. Genauere Hinweise finden Sie unter *www.oeko-garten.de/Neu/Saatgut.html*. Weitere Fragen an Peter Barthel, Tel. und Fax 0049-(0)4745-7820356.

Bald aktuell: ARCHE NOAH Sortenhandbuch – Datenbank

Die Online-Datenbank *http://sortenhandbuch.arche-noah.at* mit den Angeboten von rund 150 Erhalter/innen wird derzeit aktualisiert. Ab Jänner 2013 können Sie den aktuellen Stand der von ARCHE NOAH Mitgliedern verfügbar gemachten Saat- und Pflanzgutsorten einfach übers Internet abrufen.

Das ARCHE NOAH Sortenhandbuch
Gedruckt: Februar
Online: Jänner 2013

Wenn Sie im Winter Ihre Gartenbepflanzung fürs kommende Jahr planen, lassen Sie sich von den Erfahrungen der Erhalter/innen inspirieren! Über die Sortenhandbuch-Datenbank können Sie sowohl gezielt nach bestimmten Sorten und Arten suchen, als auch alle Angebote nach bestimmten Kriterien durchsuchen. Auch das ARCHE NOAH Sortenarchiv gibt über die Sortenhandbuch-Datenbank bekannt, bei welchen Sorten es aus der Erhaltungs- und Vermehrungsarbeit in der Saison 2012 Saatgutüberschüsse gibt, die an ARCHE NOAH Mitglieder und Interessierte abgegeben werden können.

Das handvermehrte, händisch gereinigte und verpackte Saatgut ist einfach etwas Besonderes. Danke an alle Erhalter/innen, die durch ihr Engagement vorleben, dass die eigene Saatgutgewinnung machbar, sinnvoll, spannend, lebendig und fruchtbar ist. Danke für Ihren Beitrag zur Erhaltung der Sortenvielfalt und des Wissens über die Samengärtnerei!
http://sortenhandbuch.arche-noah.at

P.S. Das neue Passwort zur Registrierung als Mitglied/Förderer, wodurch Sie Zugang zu den Adressen bekommen, erhalten Sie im Jänner 2013 gemeinsam mit dem neuen Mitgliedsausweis. Passwort vergessen? Siehe Mitgliedsausweis! Hilfestellung unter info@arche-noah.at bzw. T: +43(0)2734-8626.
Das Sortenhandbuch erscheint im Februar 2013 auch wieder in gedruckter Form.

Einladung zur ordentlichen Mitgliederversammlung

13. Dezember 2012 – Biohof Fairleben, Allhaming bei Linz
Unsere Mitgliederversammlung findet heuer auf dem Biobetrieb von ARCHE NOAH Mitglied Margit Mayr-Lamm statt – ein Betriebsportrait finden Sie auf Seite 14!
Adresse: Fairleben, Margit & Josef Mayr-Lamm, Lindach 1, 4511 Allhaming. *www.fairleben.at*
Uhrzeit: 12 Uhr

Tagesordnung Mitgliederversammlung

- Jahresbericht 2012
- Finanzbericht 2011, Vorschau 2012
- Bericht der Rechnungsprüfer und Entlastung des Vorstands
- Beschluss zum Budget-Voranschlag 2013
- Anträge zur Tagesordnung müssen laut Statuten spätestens 2 Wochen vorab beim Vorstand einlangen.

Nach der Mitgliederversammlung wollen wir gemeinsam kochen und essen, uns kennenlernen und austauschen! Es sind daher alle Mitglieder eingeladen, Produkte vom eigenen Hof oder Garten zum Verkosten und Kochen mitzubringen – Eingelegtes, süß wie sauer, aber auch Wurzel- und anderes Gemüse oder Erdäpfel. Auch selbstgemachtes Brot oder Kuchen sind willkommen! Ebenso besteht die Möglichkeit, Saatgut und Pflanzgut mit anderen Mitgliedern auszutauschen!

Bitte um Anmeldung Ihrer Teilnahme zur besseren Planbarkeit unter info@arche-noah.at oder 02734-8626

Spendenbestätigung

Wir retten gefährdete Kulturpflanzen, mit Ihrer Unterstützung!

Spenden an ARCHE NOAH sind seit 1.1.2012 steuerlich absetzbar

Wir danken allen unseren Spenderinnen und Spendern. Sie erhalten die Bestätigung für das Finanzamt im Jänner 2013! Tipps zur steuerlichen Absatzbarkeit auf *www.arche-noah.at* unter „Spenden".
Bei Fragen wenden Sie sich bitte an info@arche-noah.at bzw. T: +43(0)2734-8626

Märkte & Gartentage, bitte melden

Bitte melden Sie uns Ihre für 2013 geplanten Pflanzen- und Tauschmärkte und Tage der offenen Gartentür bis Mitte März 2013! Gerne wollen wir die Veranstaltungen unserer Mitglieder wieder im April-Magazin 2013 veröffentlichen. 2013 ist das Entscheidungsjahr in Sachen des EU Saatgutrechts – daher wird es besonders wichtig, viele sichtbare Aktivitäten zu setzen und sichtbar zu machen , wie wichtig der Austausch von Saatgut für die Zukunft der Vielfalt ist!
Bitte wenden Sie sich an marion.schwarz@arche-noah.at bzw. T: +43(0)2734-8626

POLITIK

Vielfalt, nein danke!?

In der EU werden aktuell die Gesetze zur Vermarktung von Saat- und Pflanzgut überarbeitet. Die darin vorgesehenen Auflagen könnten die Weitergabe von Sortenspezialitäten sowie alten, lokalen und bäuerlichen Sorten illegalisieren. Gemeinsam können wir das verhindern. Von Iga Niznik

Während sich die Natur langsam, aber sicher zur Ruhe begibt, läuft in Brüssel die Überarbeitung des EU Saatgutverkehrsrechts auf Hochtouren. Eine neue Verordnung wird die Vermarktungsvorschriften für Saatgut weiter vereinheitlichen. Seltene, traditionelle und bäuerliche Sorten drohen, durch die neue Gesetzeslage weiter massiv zurückgedrängt zu werden.

Vorrang für die Industrie

Hintergrund der anstehenden Gesetzesüberarbeitung: Jede Sorte, deren Saatgut vermarktet wird, muss in der EU ein Zulassungsverfahren durchlaufen. Dies soll die Verbraucher schützen. Die Kriterien des Zulassungsverfahrens – Homogenität, Beständigkeit, Unterscheidbarkeit – zielen aber in erster Linie auf Hochleistungssorten ab, für die meist zusätzlich ein privatrechtlicher Sortenschutz beantragt wird. Für viele lokale und bäuerliche Sorten stellt die Zulassung biologisch, technisch und finanziell eine unüberwindbare Hürde dar. Davon wäre auch ein Gutteil der Sorten, die von der ARCHE NOAH und ihrem Netzwerk erhalten werden, betroffen.

Solidarität

Auf dem Spiel stehen bei all dem die landwirtschaftliche Artenvielfalt, die Rechte der Bauern und Bäuerinnen und die Wahlfreiheit beim Saatgut. Letztlich geht es auch um die Abhängigkeit von der Saatgutindustrie. Zehn internationale Konzerne kontrollieren bereits rund 75% des Saatgutmarktes. ARCHE NOAH hat über die aktuellen Entwicklungen wiederholt berichtet.

Mittlerweile sind auch viele österreichische Medien auf das Thema aufmerksam geworden. Viele Menschen haben sich bei uns gemeldet, um sich mit dem Anliegen von ARCHE NOAH solidarisch zu erklären, wofür wir uns im Sinne der Vielfalt bedanken!

Die gute Nachricht: Noch ist es nicht zu spät. Die angesprochene Verordnung ist noch in der Anfangsphase. Es wird erwartet, dass der Gesetzesvorschlag um den Jahreswechsel herum veröffentlicht wird. Dann können unsere direkt gewählten EU-Abgeordneten und auch die Österreichische Bundesregierung den Gesetzesvorschlag noch erheblich abändern.

Werden Sie aktiv

ARCHE NOAH setzt sich für rechtliche Sicherheit all jener ein, die sich für die Erhaltung und Weiterentwicklung der Vielfalt engagieren und damit einen Dienst am Gemeinwohl leisten. Auch Sie können die Vielfalt unterstützen: Einerseits indem Sie sich direkt an Ihre PolitikerInnen wenden. Auch den von ARCHE NOAH mitinitiierten „Offenen Brief“, in dem gefordert wird, das Saatgutrecht im Sinne der landwirtschaftlichen Artenvielfalt, der Nachhaltigkeit und des Gemeinwohls zu gestalten, kann man weiterhin unterschreiben. Wer die Möglichkeit hat, Pflanzen anzubauen, kann aber auch durch das Gewinnen und Austauschen von Saatgut die Saatgutfrage selbst in die Hand nehmen, statt sie den Lobbygruppen der Saatgutindustrie zu überlassen!
Sagen Sie's weiter – im Sinne der Vielfalt!

Infos

Den Offenen Brief unterzeichnen unter: *www.seedforall.org*
ARCHE NOAH: +43(0)2734/8626, iga.niznik@arche-noah.at, *www.arche-noah.at*

Saatgut erhalten ist politisch

Iga Niznik ist die neue Politische Referentin bei ARCHE NOAH. Handelsverbot für Saatgut und Patente auf Leben bestimmen ihren Alltag.

Foto: Niznig

Seit kurzem wird das ARCHE NOAH Team nun erstmals durch die Stelle einer politischen Referentin verstärkt, um die drängenden aktuellen Fragen der Saatgutpolitik in Zukunft mit noch mehr Nachdruck bearbeiten zu können. Die Arbeitsschwerpunkte der neu geschaffenen Stelle liegen bei der Revision der EU Saatgut-Vermarktungs-Richtlinien und bei Patenten auf Saatgut.

Die 29-jährige Politologin Iga Niznik ist Wienerin mit polnischen Wurzeln. In den letzten zwei Jahre war sie im Europäischen Parlament in Brüssel tätig, wo sie für die Öffentlichkeitsarbeit für den Umwelt- und Landwirtschaftsausschuss zuständig war. Davor war sie drei Jahre lang Redakteurin in der Tageszeitung Kurier in Wien. „*Die Erhaltung der Saatgutvielfalt ist für mich ein höchst politisches Thema*“, sagt Iga über ihre Motivation. „*Im öffentlichen Diskurs werden ‚Leistung‘ und ‚Ertrag‘ sehr eng definiert. Das gilt genauso für die Arbeitswelt wie für Saatgut. Welche ökologischen, ökonomischen und gesellschaftlichen Leistungen die (Agro-)Biodiversität erbringt, dem wird nicht ausreichend Rechnung getragen. Es ist mir deswegen ein besonderes Anliegen, mich mit ARCHE NOAH für die Sortenvielfalt einzusetzen. Und es ist toll, in einem so engagierten Team gemeinsam etwas zu bewegen. Was einzigartig ist, ist, daß ARCHE NOAH die Erhaltungstätigkeit so breit definiert: Vom Beet, über Bildungsarbeit bis Politik ist alles dabei*“, sagt Iga.

Bei Fragen und Anregungen können sich alle Interessierten direkt an Iga wenden: iga.niznik@arche-noah.at

Keine Patente auf Tiere & Pflanzen!

Anlässlich des Welternährungstages am 16. Oktober überreichten VertrererInnen von ARCHE NOAH, Arche Austria, Bio Austria, FIAN, Forum Kritischer TierhalterInnen, Global 2000 und ÖBV-Via Campesina Austria dem Leiter des Europäischen Patentamts in Wien ein Schreiben, in dem das EPA aufgefordert wird, die Patentierung von Pflanzen und Tieren zu stoppen. Vor dem EPA Wien fand zeitgleich eine Kundgebung mit Straßentheater statt.

Zum Hintergrund: Das Europäische Patentamt hat seit 1999 etwa 900 Patente auf Tiere und etwa 1800 Patente auf Pflanzen erteilt. Die Richtlinie „Rechtlicher Schutz Biotechnologischer Erfindungen“ zielt eigentlich darauf ab, Erfindungen als geistiges Eigentum zu schützen. Als „Erfindung“ wurde für bisher vor allem die Forschung mit gentechnisch veränderten Organismen gewertet. In den vergangenen Jahren wurden auch hunderte Patente auf Pflanzen und Tiere aus konventioneller Zucht angemeldet. Biotechnologie- und Tiergenetikkonzerne entschlüsseln das Genom von Pflanzen und Tieren, identifizieren den genetischen Code für besonders günstige Eigenschaften und erklären die Pflanzen und Tiere über Patente zu ihrem Eigentum. Dies ist eine alarmierende Entwicklung. Trotz geringem Innovationsgehalt erstrecken sich die Patente in vielen Fällen auf die gesamte Kette der Lebensmittelerzeugung.

Die Folgen sind für Bäuerinnen und Bauern, ZüchterInnen, aber auch für KonsumentInnen weitreichend. Patente sind der treibende Faktor hinter einer galoppierenden Marktkonzentration im Saatgutsektor. Zudem behindern Patente Innovationen, weil es anderen Züchtern nicht erlaubt ist, mit den patentierten Pflanzen und Tieren weiter zu züchten. Patente auf Leben bringen auch Bäuerinnen und Bauern immer mehr in Abhängigkeit von Saatgut- und Genetikkonzernen. Sie müssen nicht nur höhere Preise zahlen, es gibt auch immer weniger Sorten und Arten, die von einer Handvoll von Konzernen angeboten werden. So wird der Verlust an agrarischer Vielfalt weiter angeheizt. Lizenzgebühren, die nach der Erteilung von Patenten verlangt werden können, sind eine beträchtliche finanzielle Belastung für Kleinbauern und –bäuerinnen, insbesondere in Entwicklungs- und Schwellenländern. Daneben bedeuten Patente auch ein exklusives Nutzungsrecht für den Patentinhaber. Einem freien Zugang und der nachhaltigen Verfügbarkeit von Saatgut und Biodiversität wird damit auf viele Jahre der Weg versperrt. Anstatt die Rechte von Bauern und Bäuerinnen an Saatgut und Züchtungen zu respektieren, werden Nutzungsrechte an Dritte übertragen und KleinbäuerInnen davon ausgeschlossen. Armut und Hunger werden so vorangetrieben und das Menschenrecht auf Nahrung verletzt.

Viele Organisationen fordern daher eine Überarbeitung des Europäischen Patentrechtes und klare Verbote der Patentierung von Züchtungsverfahren, von Züchtungsmaterial, Pflanzen und Tieren und von Lebensmitteln, die aus diesen gewonnen werden, auf europäischer und nationaler Ebene. Mit über 2000 Unterschriften wurde eine Parlamentarische Bürgerinitiative „Kein Patent auf Tiere und Pflanzen“ im österreichischen Parlament eingebracht, die auf der Parlaments-Homepage *www.parlament.gv.at* online unterzeichnet werden kann. Unterstützen auch Sie die Bürgerinitiative mit Ihrer Unterschrift, und fordern Sie die Politik damit auf, der Patentierung von Pflanzen und Tieren ein Ende zu setzen!

Übergabe der Protestbriefe beim Patentamt

Fotos: Liam Zimmermann

Globale Allianz für die Freiheit des Saatguts

Foto: Elke Wetzig, Wikipedia

Die alternative Nobelpreisträgerin Vandana Shiva aus Indien startete im Herbst 2012 ein weltweites „Seed Freedom-Projekt“, mit dem durch vielfältige Aktivitäten und Aktionen das Thema Saatgut auf die politische Tagesordnung gesetzt werden soll. In einem im Oktober veröffentlichten globalen Report zur Saatgutfreiheit finden sich über 100 Berichte zur Situation, aber auch zu Initiativen in ganz Europa und weltweit.

Der Bericht „Seed Freedom: A Global Citizens’Report“ kann von folgender Webseite heruntergeladen werden: *www.navdanya.org/attachments/Seed%20Freedom_Revised_8-10-2012.pdf*

Auf *www.seedfreedom.org* besteht die Möglichkeit, eine Deklaration zur Saatgutfreiheit zu unterzeichnen.

ARCHE NOAH

BILDUNG

Wissen vermehren...

ARCHE NOAH Bildungsangebote in der Saison 2012/2013

Die Jahrtausende lange züchterische Tätigkeit von Bäuerinnen und Bauern hat uns einen unglaublichen Reichtum an Kulturpflanzen geschenkt. Die dabei entwickelten Sorten und das entsprechende Saatgut bilden die Grundlage für Landwirtschaft, Gartenbau und letztendlich für unsere Ernährung. Damit das Handwerk der Saatgutvermehrung und das Wissen um die Kulturpflanzenvielfalt sich lebendig weiterentwickelt, bieten ARCHE NOAH und ihre Kooperationspartner bereits bewährte, aber auch neue Lehrgänge und Seminare an.

ARCHE NOAH Seminare zu Obstbaumschnitt und -veredlung

Sommerschnitt an Obstgehölzen

In diesem Kurs wird eine Zusammenfassung der Grundlagen des Obstbaumschnittes gegeben und auf Besonderheiten des Sommerschnittes bei Obstgehölzen in Theorie und Praxis eingegangen. Grundkenntnisse des Obstbaumschnittes oder vorherige Absolvierung eines Winterschnittkurses wird empfohlen.
Termin: Samstag 27.07.2013 mit Johannes Maurer. Ort: ARCHE NOAH Schaugarten, Obere Straße 40, 3553 Schiltern

Obstbaumschnitt für den Hausgarten

In diesem Kurs werden die Grundlagen des Obstbaumschnittes anschaulich vermittelt: Pflanzschnitt, Erziehungsschnitt, Erhaltungsschnitt von Obstbäumen im Hausgarten. Der Kurs besteht aus einem Theorie- und Praxisteil. Bitte wetterfeste und warme Kleidung mitbringen.

Termine: Jeweils Samstag 26.01. und Sonntag 27.01.2013: mit Franz Kaltenberger.
Ort: Versuchsanlage d. Univ. f. Bodenkultur, Sowinetzgasse 1, 1210 Wien
Samstag 02.02.2013: mit Johannes Maurer.
Ort: Schloss Schiltern und ARCHE NOAH Schaugarten, Obere Straße 40, 3553 Schiltern.

Die Schnittkurse finden jeweils von 9–16 Uhr statt. Kosten (inkl. Kursunterlagen): EUR 42,- für ARCHE NOAH Mitglieder, EUR 48,- für Nicht-Mitglieder.

Veredelung von Obstbäumen

Grundlagen der Veredelung werden theoretisch vermittelt und im Anschluss in der Praxis geübt. ARCHE NOAH stellt Edelreiser und Unterlagen in einem gewissen Rahmen bereit. Wer möchte, kann sich daraus selbst ein eigenes Bäumchen veredeln und mit nach Hause nehmen. Sie können auch selber Edelreiser ihres Lieblingsapfelbaumes mitbringen und diese vor Ort aufveredeln. Bitte wetterfeste Kleidung und evt. eigenes Werkzeug mitbringen. Veredelungsmesser können direkt im Kurs erworben werden.

Termin: Samstag 06.04.2013: mit Johannes Maurer.Ort: Schloss Schiltern und ARCHE NOAH Schaugarten, Obere Str. 40, 3553 Schiltern
Kurszeiten 9–16 Uhr. Kosten (inkl. Kursunterlagen): EUR 54,- für ARCHE NOAH Mitglieder, EUR 60,- für Nicht-Mitglieder.

LFI Zertifikatslehrgang Gemüseraritäten und Sortenspezialitäten am bäuerlichen Betrieb

Der 15 Tage umfassende LFI Zertifikatslehrgang zur Produktion, Verarbeitung und Vermarktung von Gemüseraritäten und Sortenspezialitäten wurde von der ARCHE NOAH gemeinsam mit dem Ländlichen Fortbildungsinstitut entwickelt und soll Bäuerinnen und Bauern sowie HausgärtnerInnen die Möglichkeit geben zahlreiche Spezialitäten und Raritäten im Gemüse-, Beerenobst- und Getreidebereich (wieder) kennen zu lernen. Neben Praxiswissen über Anbau, Kultur und Vermehrung und praktischen Übungen zur Nutzung und Verarbeitung werden auch innovative Ideen zur erfolgreichen Vermarktung dieser Produkte erarbeitet. Die 15 Seminartage sind über die gesamte Saison verteilt, der Lehrgang schließt mit einem Zertifikat ab, Kursabschluss ist jeweils im November 2013.

Termine:
Im Jahr 2013 findet dieser Lehrgang statt in **Oberösterreich**: Beginn am 5. Februar 2013, geförderter Kursbeitrag: EUR 420,-, Anmeldung: LFI Kundenservice, T. 050/6902-1500 oder info@lfi-ooe.at und im
Burgenland: Beginn am 19. Februar 2013, geförderter Kursbeitrag EUR 450,-, Anmeldung: 02682/702-422 oder thomas.jobst@lk-bgld.at.

ARCHE NOAH Balkongärtnern

Das 2-tägige Seminar wendet sich an EinsteigerInnen, die sich Grundlagenwissen für's Gärtnern am Balkon aneignen wollen. Welche Erde, Gefäße und Pflanzen eignen sich, wie gedeihen meine Pflanzen im Balkongarten gut? Aufgrund der anschließenden Praxisübungen zum Aussäen und Pikieren werden neben neuem Wissen auch Gemüsepflänzchen für den Balkon mit nach Hause genommen. **Termin**: 22./23. März, 9–17 Uhr in Wien (Ort noch offen). Kosten: EUR 200,- für ARCHE NOAH Mitglieder, EUR 230,- für Nicht Mitglieder, inkl. Lehrbuch.

17. ARCHE NOAH Lehrgang Samengärtnerei

Der Lehrgang gibt an insgesamt 8 Tagen umfassende Einblicke in alle theoretischen und praktischen Aspekte der sortenreinen, biologischen Vermehrung und Erhaltungszüchtung von Gemüse und Kräutern, um danach selbständig, fachgerecht und erfolgreich diese Arbeiten im eigenen Garten/Betrieb umsetzen zu können. Dieser Kurs wendet sich an interessierte HausgärtnerInnen, BiolandwirtInnen, BeraterInnen, LandwirtschaftslehrerInnen, sowohl *AnfängerInnen wie Fortgeschrittene in Fragen der Samengewinnung.* Allgemeine Erfahrung beim Gärtnern wird für diesen Lehrgang als Voraussetzung empfohlen. Die theoretischen Grundlagen werden gemeinsam erarbeitet und danach in die Praxis umgesetzt.
Termine: 12./13. April, 5./6. Juli, 23./24. August, 11./12. Oktober 2013, Ort: Schiltern & Langenlois, Kosten: 510,- für ARCHE NOAH Mitglieder, 580,- für Nicht Mitglieder.

Fotos: C. Kaufmann, ARCHE NOAH & D. Steinböck

Ausgezeichnet

2011 von der Österreichischen UNESCO-Kommission ausgezeichnet als österreichisches Dekadenprojekt im Bereich „Bildung für nachhaltige Entwicklung".

NEU: ARCHE NOAH Lehrgang Biologisch Gärtnern im Hausgarten

Dieser neu konzipierte, sehr praxisorientierte Lehrgang wendet sich an gärtnerische AnfängerInnen im Hausgartenbereich. Inputs zu den Themen Bodenaufbau, Pflanzenernährung, Fruchtfolge, Mischkultur, Gießen und Mulchen etc. stehen zahlreiche Praxiseinheiten gegenüber. Von der Jungpflanzenanzucht bis zur Ernte werden die notwendigen Arbeiten an den Gemüsekulturen vermittelt und können gleich selbst ausprobiert werden. Der Lehrgang macht auch mit zahlreichen Raritäten und Spezialitäten im Gemüsebereich vertraut: Asiasalate, Malabar- und Neuseeländerspinat, die Vielfalt der Fruchtgemüse, Kohl-, Zwiebel- und Knollengemüse werden vorgestellt.
Termine: 15./16. März, 10./11. Mai, 12./13. Juli, 13./14. September 2013
Ort: Schiltern und Langenlois
Kosten: EUR 510,- für ARCHE NOAH Mitglieder, EUR 580,- für Nicht Mitglieder.

ARCHE NOAH Saatgutvermehrung für EinsteigerInnen

Dieses sehr praxisorientierte Seminar soll Lust darauf machen, im eigenen Garten selbst Saatgut zu vermehren. Es richtet sich an neugierige EinsteigerInnen ins Thema Saatgutvermehrung. Anhand ausgewählter Kulturen wird praktisch gezeigt, welche Methoden (Handbestäubung etc.) angewandt werden müssen, um sortenreines Saatgut zu erhalten. Dazu werden theoretische Grundlagen über Bestäubungsbiologie und Verkreuzungsmöglichkeiten vermittelt. Im Anschluss besteht die Möglichkeit, selbstständig den ARCHE NOAH Schaugarten in Schiltern (Eintritt frei) zu besuchen und im ARCHE NOAH Shop zu stöbern.
Termin: 4. August 2013, 10–15 Uhr. Ort: ARCHE NOAH Vermehrungsgarten, Langenlois. Kosten: EUR 47,- für ARCHE NOAH Mitglieder, EUR 56,- für Nicht Mitglieder.

Gemüseraritäten und seltene Nutztierrassen

Unter diesem Titel werden acht praxisorientierte Seminartage (die als Einzeltage gebucht werden können) zusammengefasst. Die Seminarreihe ist 2011 aus einem Kooperationsprojekt von Bio Austria, LFI Oberösterreich, Arche Austria, Öngene und ARCHE NOAH entstanden und wird nun weiterhin vom LFI OÖ angeboten. In den Seminaren wird HausgärtnerInnen, Bauern und Bäuerinnen theoretisches und praktisches Wissen über Raritäten sowohl im pflanzlichen als auch im tierischen Bereich vermittelt. **Termine**:

19.2.: **Schwerpunkt Wurzelgemüse**
12.3.: **Waldschaf und Tauernscheckenziege**
16.3.: **Vergessene Rinderrassen wieder entdeckt**
19.3.: **Gemüseraritäten im Hausgarten**
19.3. **Turopolje und Mangaliza**
19.4.: **Alte Geflügelrassen wieder entdeckt**
10.7.: **Schwerpunkt Blattgemüse**
13.8.: **Schwerpunkt Fruchtgemüse**

Die Kurse finden jeweils von 9–17 Uhr statt. Kursbeitrag/Tag gefördert: EUR 35,- nicht gefördert: EUR 100,-. Informationen zur Förderung & Anmeldung: LFI Kundenservice, T. 050/6902-1500, info@lfi-ooe.at

Anmeldung & weitere Infos

Anmeldung zu allen Kursen soweit nicht anders angeführt bei ARCHE NOAH unter T. +43 (0)2734 8626, info@arche-noah.at oder Fax: +43 (0)2734/8627. Bei allen unseren Kursen ist die TeilnehmerInnenzahl begrenzt.
Das gesamte Bildungsprogramm mit weiteren Infos unter: *www.arche-noah.at >Wissen*

Kontakt

Claudia Kaufmann
Email: claudia.kaufmann@arche-noah.at oder T: +43 (0)676/9541198

Foto: Ingo Storl

„Ich bin ein Teil des Waldes“

Ethnobotaniker Dr. Wolf-Dieter Storl über die spirituellen Dimensionen von Pflanzen

Was uns die Botanik-Bücher über die Pflanzen berichten, beruht auf genauer Beobachtung und klarer logischer Schlussfolgerung, die durch wiederholbare Experimente geprüft wird. Dagegen ist nichts einzuwenden, und dennoch reicht das keineswegs aus, um die Pflanzen in ihrer Essenz zu verstehen. Pflanzen sind nicht nur primitive Lebensformen, die zufällig eine Reihe pharmakologisch wirksame Molekülkomplexe synthetisieren, die wir als Medizin nutzen können, oder die Kohlehydrate aufbauen, die wir als Nahrung zu uns nehmen können.

Von der Interaktion mit „Verbündeten“

Kulturanthropologen und Ethnobotaniker, die sich mit der Kultur und Sichtweise anderer Völker befassen, stoßen immer wieder auf ganz andere Sichtweisen was Pflanzen betrifft. Pflanzen offenbaren ihre Identität durch ihre Wechselbeziehung oder Interaktion mit der menschlichen Kultur. Jede Ethnie, jeder Stamm hat seine bevorzugten Nahrungspflanzen und Heilpflanzen, wobei viele Heilpflanzen zugleich Nahrungspflanzen sind. Keines der in der Völkerkunde bekannten Völker ist ohne seine Pharmakopöe heilender Kräuter, Rinden, Wurzeln. Und meistens gelten die verwendeten Pflanzen als „Verbündete“, als verkörperte Gottheiten, als mächtige Wesen, denen man mit Ehrfurcht und Dankbarkeit begegnet. Die wichtigsten Nahrungspflanzen werden oft als Ausdruck von Gottheiten gesehen, die sich in die Materie hineingeopfert haben. Mais, Bohnen und Kürbis galten den nordamerikanischen Indianern als die „drei himmlischen Schwestern“, die pflanzliche Gestalt annahmen, um die Menschen zu ernähren. Wenn die Burmesen „Buddha, Buddha“ sagen, dann meinen sie „Reis, Reis“ – erklärte mir einst ein bekannter burmesischer Dichter. Und sogar die Christen identifizieren das lebenserhaltende Brotgetreide als den Leib des Gottes und Traubensaft als sein Blut.

Sind das nun lediglich längst überholte, nicht wissenschaftlich haltbare Mythen? Wir sollten uns da nicht so sicher sein. Auch die Naturvölker und die Alten beobachteten die Pflanzen genau, gingen (gehen) aber weiter als die – zu Recht als reduktionistisch bezeichnete – Wissenschaft. Durch bewusstes Träumen, schamanische Reisen, Intuition, Meditation, Versenkung erfuhren (erfahren) sie die „innere“ Seite der Pflanzen. Diese nicht-materielle Wirklichkeit nehmen sie ernst. Für sie ist das Reden mit den Pflanzen – auch den Kulturpflanzen – keine leere esoterische Formel.

Heimische Pflanzen und Neophyten

Als ich die Sonntagszeitung aufschlug, stieß ich als allererstes auf einen zweiseitigen Bericht über invasive Fremdpflanzen, insbesondere die sogenannte „*Ambrosia*“ (Beifußblättriges Traubenkraut). Es sei für Heuschnupfen verantwortlich und wenn man es findet, soll man es den Behörden melden, herausreißen und im Kehricht verbrennen; dabei vorsichtshalber Handschuhe und Atemschutz tragen, damit man nicht eine Allergie bekommt. Nun, das Traubenkraut ist nachweislich schon seit über 160 Jahre in Europa zu finden. Ich selber bin im amerikanischen Mittelwesten aufgewachsen, wo es in massiven Beständen zuhause

Über Wolf-Dieter Storl

Er wurde am 1. Oktober 1942 in Sachsen geboren und ist Kulturanthropologe sowie Ethnobotaniker. Als Elfjähriger wanderte er mit seinen Eltern nach Amerika (Ohio) aus, wo er zuerst Botanik, dann Anthropologie studierte.1974 promovierte er als Fulbright Scholar zum Doktor der Ethnologie in Bern. Es folgten Lehrstellen in Wien, Oregon, Genf und Wyoming. Seine Reisen sowie ethnographische und -botanische Feldforschungen prägten sein Denken und fanden ihren Niederschlag in zahlreichen späteren Publikationen. Das erste deutschsprachige Buch, „Der Garten als Mikrokosmos“ mit seiner fünfjährigen Erfahrung als biodynamischer Gärtner, erschien 1984 (seit 2001 veränderte Neuauflage „Der Kosmos im Garten“, AT-Verlag). Seit 1988 lebt Wolf-Dieter Storl mit seiner Familie im Allgäu, streift durch die Wälder, gärtnert, schreibt Bücher und bietet Seminare an.

ist. Weder wir Jungens, die wir in der Natur tollten, noch die Farmer hatten Heuschnupfen. Der Zeitungsartikel zeugt von einer gegenwärtigen Hysterie, die keine rationelle Grundlage hat. Es zeugt auch von der Naturentfremdung, die viele Zeitgenossen betrifft. Pflanzen sind immer gewandert. Wenn man bedenkt, dass Europa nach der Eiszeit praktisch tabula rasa war, dass wegen der Vergletscherung fast nichts mehr wuchs, dann ist jede Pflanze irgendwann einmal eingewandert. Ein alter Cheyenne Medizinmann sagte mir bezüglich der vielen europäischen Neophyten, die nun in Amerika wachsen, dass Mutter Erde weise ist, weiser als unser begrenzter Verstand, und dass sie guten Grund hat, die Pflanzen an bestimmte Orte zu rufen. Vielleicht hat er recht: Wo sollten auch die Bienen und Hummeln im Spätherbst, wenn alles verblüht, abgemäht oder abgeweidet ist, Honig und Pollen finden, wenn nicht in den Blüten des Drüsigen (Indischen) Springkrauts, des Japanischen Staudenknöterichs und anderen spätblühenden Aliens. Außerdem sind die Neophyten oft gute Heilpflanzen oder sogar Nahrungspflanzen: Wer weiß denn zum Beispiel, dass die Samen des Indischen Springkrauts lecker schmecken?

Eine Auswahl an Pflanzenportraits

Für diese Ausgabe des ARCHE NOAH Magazins haben wir Wolf-Dieter Storl auch gebeten, die ethnobotanischen Besonderheiten der Gurke und der Erbse kurz vorzustellen.

Mehr als Gemüse! Die Gurke wird in Indien auch mit Gottheiten assoziiert.

Die Gurke – Von Indien in den Spreewald

Das rankende Gewächs aus der Familie der Kürbisse stammt ursprünglich aus den subtropischen Tälern des indischen Himalaya. Noch immer ist die Gurke als kühlendes und erfrischendes Gemüse, roh oder gekocht, in Indien beliebt. In der ayurvedischen Medizin gelten Gurkensamen – zusammen mit Zucker und Wegwartesamen gekocht – als harntreibendes Mittel. Gurkensaft und Gurkensuppe werden gegen Harngrieß, Magen-Darmgeschwüren, Verstopfung und Übersäuerung eingesetzt.

Wie jede Pflanze in Indien wird auch die Gurke mit einer der vielen Gottheiten assoziiert. In diesem Fall ist es Vishnu, der Welten-Erhalter, in seiner Erscheinung als Krishna. Krishna ist der schöne Hirtengott, der abends, wenn die flimmernde Tageshitze der nächtlichen Kühle weicht, die Hirtenmädchen (Symbol für die Menschenseelen) mit den Klängen seiner Flöte betört. Die Gurke ist in Südasien, auch bei den Buddhisten, Symbol der Fruchtbarkeit.
Schon im 1. Jahrtausend erschien die Gurke in Europa. Die Römer schätzten ihre kühlende Wirkung. Kaiser Tiberius ließ Gewächshäuser bauen, damit er die cucumis im Winter wie im Sommer genießen konnte. Auf cucumis geht das Englische cucumber zurück, ebenso wie die süddeutsch-alemannische Bezeichnung Kummer, Gommer oder Gukummer.

Vor allem aber die slawischen Völker wurden leidenschaftliche Verehrer der grünen Frucht. (Der Name Gurke stammt vom altpolnischen *ogurek*). Die Slawen erfanden verschiedene Arten der Einsäuerung – so etwa die Wenden (Sorben) im Spreewald, die bekannten Salz-Dill-Gurken. Dazu entwickelten sie einen bunten Volksglauben, wann und wie man die Gurken pflanzen und pflegen soll. Sie sollen z.B. in Wasserzeichen gesät werden, aber nicht in den Fischen, denn dann würden sie wie Füße stinken; in den Zwillingen gepflanzt, bringen sie die doppelte Ernte.

Erbsen – Opferspeise für Verstorbene

Die Erbsen waren ursprünglich Unkräuter (Begleitkräuter) in den Emmer- und Gerste-Feldern der ersten sesshaften Bauern im Nahen Osten. Nach einiger Zeit mauserten sie sich zu einer eigenständigen Feldfrucht. Da die Pflanze mit Hilfe der Wurzelknöllchenbakterien (Mykorrhizen) Stickstoff in den Boden bringt und Mensch und Tier mit Eiweiß versorgt, ist sie besonders wertvoll.

Um eine Kulturpflanze wie die Erbse, die schon seit langem und sehr intensiv kultiviert wird, ranken sich im Laufe der Zeit immer mehr Märchen, Aberglaube und Brauchtum – man könnte auch sagen, das Wesen der Pflanze offenbart sich den Menschen immer mehr. So kam es, dass fast überall Erbsenbrei als eine Lieblingsspeise der Heinzelmännchen und Zwerge gilt, oder

Erbsen gelten als Leibspeise der Heinzelmännchen und Zwerge. Oben abgebildet. Hier die Sorte Wintererbse Koralpe.

auch der hilfreichen Hausgeister, die im Märchen von Aschenputtel in der Gestalt von Tauben erscheinen. Auch als Opferspeise für die Ahnen und Verstorbenen – zu Halloween oder während der Jahreswende – eignet sich ein Erbsengericht.

Noch immer kommuniziert der Geist (Deva) der Erbsenpflanze mit Menschen, die dafür empfänglich sind. Die Mitbegründerin des berühmten Findhorn-Gartens, Dorothy Maclean, empfing angeblich eine Botschaft von dem Erbsendeva. Diese sagte ihr als innere Stimme in ihrer Meditation: *„Die Menschen scheinen nicht zu wissen, was sie tun und warum. Wüssten sie darum, was für ein Kraftwerk wären sie dann! Wären sie auf dem geraden Wege dessen, was zu tun ist, könnten wir mit ihnen zusammenarbeiten.“*

Publikationen

- Bekannte und vergessene Gemüse. Aarau/Schweiz: AT-Verlag. 2012. Eine Enzyklopädie der Ethnobotanik und Heilanwendung unserer Gartengemüse (mit Tipps für den Gärtner zum Anbau und Pflege).
- Der Kosmos im Garten. Aarau/Schweiz: AT-Verlag, 2008. Alles über den biologischen u. biodynamischen Gemüsegartenbau, Kompostierung, Fruchtfolge, Pflanzengemeinschaften, usw.
- Wandernde Pflanzen. Aarau/Schweiz: AT-Verlag, 2012. Ethnobotanik, Heilkunde und Anwendung der Neophyten.
- Pflanzendevas. München: Knaur, 2010. Die geistig-seelische Dimension der Pflanzen.
- Von Heilkräutern und Pflanzengottheiten. Bielefeld: Aurum bei Kamphausen, 1997. Vom Wesen und der Anwendung von Heilpflanzen.

Kontakt

Dr. Wolf-Dieter Storl
E-Mail: kontakt@storl.de
www.storl.de

SORTEN

Prinzessin auf der Erbse oder cool as a cucumber?

Leader-Projekt Vielfaltsprodukte: Heuer stand ein Sichtungsanbau von Zuckererbsen und Gurken am Programm. Gesucht werden freilandtaugliche Sorten für Hausgarten und Bio-Direktvermarktung. Von Marion Schwarz

In diesem Jahr startete die vorerst auf drei Jahre angelegte Weiterentwicklung von Sorten aus dem ARCHE NOAH Sortenarchiv in Kooperation mit Bio-Betrieben aus ganz Österreich. So können interessante Sorten für die speziellen Bedürfnisse bäuerlicher Bio-Betriebe und ihrer KundInnen identifiziert werden. Die ersten Ergebnisse zu den Gurken- und Zuckererbsensorten liegen nun vor.

Sichtung und Vergleich

Detaillierte sortenkundliche Informationen der einzelnen Sorten gewinnt man, neben den Erfahrungen der ErhalternInnen, im Sichtungs- und Vergleichsanbau. An fünf Standorten - ARCHE NOAH Schaugarten, ARCHE NOAH Vermehrungsgarten, Gärtnerhof Ochsenherz, Kleine Farm von Ulli und Scott Klein sowie bei Monika Mühr – wuchsen dieses Jahr 27 Gurkensorten und 13 Sorten Zuckerbsen. Jede Sorte wurde einmal ARCHE NOAH intern und einmal bei einem Partnerbetrieb angebaut. Die Zuckererbse *Ambrosia* und die Feldgurke *Marketmore* (beide Reinsaat) dienten als Vergleichssorten aus dem Handel.

Zuckererbsenvergleich: Mange-tout!

Bedeutet „Iss alles“ und ist neben Kefe, Kaiserschote und Kiefelerbse ein Synonym für die Zuckererbse. Historisch betrachtet stellt diese Pflanze in Europa ein recht junges Gemüse dar. Die Zuckererbsen entstanden im asiatischen Raum und gelangten erst mit dem Saatguthandel in unsere Gärten, während die Palerbsen in Mitteleuropa zu den Grundnahrungsmitteln der frühesten Bäuerinnen und Bauern gehören. Dabei sind gerade die Zuckererbsen (convar. *axiphium*) ein besonders feines Gemüse: Es wird die ganze Hülse gegessen, da die Pergamentschicht auf der Innenseite der Hülse nicht ausgebildet ist. Die unreifen Hülsen können mit den Samen gekocht und gegessen werden. Diese Form wird noch weiter unterteilt: Hülsen ohne Pergamentschicht = gemeine Zuckererbse; die Samen füllen die Hülse nicht ganz aus = Zuckerschwerterbse; die Hülsenwände sind besonders dick = Zuckerbrechererbse. Heuer wurden sieben Schwert-, drei Brech- und drei Zuckererbsen im Anbau verglichen.

Ergebnisse und Erfahrungen aus Anbau und Verkauf

Die Zuckerbrechererbsen (z.B. *Sugar Rae, Sugar Snap*) erweisen sich als besonders lang beerntbar (ca. drei Wochen). Sie verlieren auch zu späterem Erntezeitpunkt nicht an Geschmack, sondern gewinnen eher an einer fein-nussigen Note. Die dicken, relativ geraden Hülsen lassen sich gut verpacken und bringen auch - im Vergleich zu den Schwerterbsen - ordentlich Gewicht auf die Waage. Die Schwerterbsen sind durch ihre imposante Größe sehr attraktiv, lassen sich aber durch

Doch keine Zuckererbse: Die Blue Pod hat eine Pergamentschicht!“

ihren welligen Wuchs eher schwer verpacken. Diese Typen (z.B. *Schweizer Riesen, Gwiz-Erbse, Roi de Carouby*) sind dazu sehr schmackhaft und daher für den Hausgarten gut geeignet.

In Bezug auf die Rankhöhe wurde von den Partnerbetrieben angemerkt, dass niedrigere Sorten zwar einen höheren Pflückaufwand (durch erforderliches Bücken) bedeuten, dafür aber weniger Einsatz beim Aufbinden nötig ist.

Verkostung

Bewertet wurde nach Süße, Fädigkeit und Konsistenz. Aufgrund der verschiedenen Typen, die verglichen wurden, ergab die Verkostung kein Ergebnis in Bezug auf „Die Süßeste“ oder „Die Feinste“. Eine interessante Beobachtung zeigte sich allerdings bei der Süße der Zuckererbsen. Die am Nachmittag – beim schnellen Vorbeigehen oder Fotografieren – verkosteten Zuckererbsen waren oft süßer als die für die Verkostung morgens Geernteten. Es besteht also die Vermutung, dass Zuckererbsen über den Tag einen höheren Zuckergehalt aufbauen, den sie nachts wieder verlieren.

Eine Sorte, die *Blue Pod*, wies eine Pergamentschicht auf. Das ARCHE NOAH Sortenarchiv wird hier mit einer Neu-Zuordnung und –beschreibung der Sorte reagieren. Die *Blue Pod* erhält sowohl in der Datenbank als auch physisch im Sortenarchiv unter den Kapuzinererbsen einen neuen Platz.

Coole Gurken im Test

Bei den Gurken werden drei Typen unterschieden: die dicke, walzige, oft warzige Feldgurke (wie etwa die Sorte *Marketmore*), die lange, dünnere Schlangengurke mit glatter Schale (*Mosers Feldgurke, Yamato*) und die Essiggurke, bei denen die ganz jungen, kleinen Früchte verwendet werden. Die Bestandsgröße des heurigen Vergleichs waren 12 Pflanzen in einem Satz oder je sechs Pflanzen in zwei Sätzen. Die Bonitierung am Feld umfasste Wüchsigkeit, Fruchtansatz (Zeitpunkt, Anzahl), Erntebeginn und –ende, Fruchtgröße und Pflanzengesundheit. Geschmacklich wurden Festigkeit der Schale, Fruchtfleisch, Süß- und Bitterstoffe bewertet.

Frühe Sorten, späte Sorten, Bekanntes und Überraschendes

Manche Herkünfte, z.B. *Delfs 1* und *Delfs 2*, tragen schon sehr früh Früchte (in Schiltern im Freiland ab KW 29). Andere Sorten wiederum lassen sich extrem viel Zeit. Beispielsweise die *Russische* und die *Sibirische Gurke*, deren Namen eigentlich dazu verleiten, das Gegenteil anzunehmen. Diese beiden Sorten weisen erst ab Ende August Früchte auf. Schade für Bio-Direktvermarkter, denn die *Sibirische Gurke*, im Frühstadium an Blättern und Trieben auffällig bepelzt, hat optisch und geschmacklich Potenzial: Die weiße Gurke mit der dünnen Schale und dem hellgrünen Fleisch schmeckt köstlich! Eine besonders schöne Gurke ist auch die *Yamato*: Sie hat lange, ganz dünne Gurken, die hängend gezogen wird, am Boden wachsend entstehen ganz geschwungene Früchte. Nicht festzustellen war der Unterschied zwischen *Indischer Gurke* und *Russischer Gurke*. Es besteht die Vermutung, dass es sich dabei um eine Sorte handelt, die in verschiedenen Herkünften unterschiedlich benannt wird.

Die ARCHE NOAH Gurkenempfehlung

Bei den Schlangentypen hat sich die Sorte *Mosers Feldgurke* (Salatgurke mit gutem, süßlichem Geschmack, nicht bitter) gut bewährt. Auch die *Dekan*, die heuer bereits in der Kooperation mit Spar Österreich als Bio-Saatgut aus Österreich erhältlich war, ist sehr stabil. Diese Salat- und Einlegegurke wird bis zu 17 cm lang, hat eine hellgrüne Schale mit weißen Streifen und ist weißstachelig. Die gegen Mehltauerkrankungen recht beständige Sorte stammt ursprünglich aus der Krim, Ukraine.

Wie tut sich die Raritäten-Gurke im Regal?

Eine Gurke hat es umso schwerer, je weiter ihr Erscheinungsbild von der klassisch grünen, glattschaligen Salatgurke abweicht. Dieses Ergebnis brachte zumindest ein kleiner Versuch von Ulli und Scott Klein. Sie „schmuggelten" – natürlich nach Absprache – ihre Vielfaltsgurken in einem Grazer Bioladen ins Regal. Dort lagen dann, ohne Info oder Beschreibung, die verschiedenen Typen nebeneinander. Gekauft wurden fast ausschließlich die grünen glatten Schlangengurken, die anderen hüteten weiterhin das Regal. Am Markt, wo Ulli und Scott die Möglichkeit zur Kommunikation hatten, bzw. die Gurken auch gekostet werden können, fanden auch die ungewohnter aussehenden Gurken begeisterte KäuferInnen.

Fruchtet spät: Die Sorte Russische Feldgurke.

Dass Raritäten Information zum Geschmack und zur Verwendung brauchen ist nicht neu, aber dieser kleine Versuch erinnert daran, wie wichtig Rezepttipps, Beratung beim Jungpflanzen- und Gemüseverkauf, Raritätenküche bei Veranstaltungen etc. sind.

Inspirativ: Partizipative Pflanzenzüchtung

Mit den externen Sichtungsanbauten werden auch die ARCHE NOAH Partner eingeladen und dabei unterstützt, noch genauer und nach bestimmten Kriterien auf die Sorten am Feld und auch am Markt zu achten. Ulli und Scott Klein haben verschiedene Sorten zum Kosten mit auf ihren Marktstand in Graz genommen. So konnte die Zusammenarbeit mit ARCHE NOAH verständlich und lebendig vorgestellt werden. Die KundInnen empfanden es auch als große Wertschätzung, dass sie zu den Verkostungen beitragen konnten. Die während der Saison gewonnenen Daten sind wichtige Grundlagen für die Selektion und die Weiterentwicklung der Sorten, so wird langfristige Erhaltung der Kulturpflanzenvielfalt gesichert.

Auf in die Vermehrung?

Aus dem diesjährigen Sichtungsanbau wurde kein Saatgut gewonnen, da die Sorten direkt nebeneinander angebaut wurden: Bei den Gurken bedeutet das Verkreuzungen der Sorten. Die Erbsen sind im Sichtungsanbau ein ideales Betätigungsfeld für den Erbsenkäfer. Bevor es jedoch an die Vermehrung geht, werden die heuer ausgewählten Sorten in den nächsten Jahren nochmals in einem größeren Bestand und an mehreren Standorten angebaut, um weiter auf gewünschte Eigenschaften selektieren zu können. Im Sinne der „partizipativen Pflanzenzüchtung" beschäftigen sich Arbeitsgruppen laufend mit der Frage, welche Eigenschaften die einzelnen Sorten mitbringen (müssen), und wie sie an heutige Nutzungsansprüche angepasst werden können. Angepasste biokulturelle Diversität bleibt erhalten!
Übrigens: „Cool as cucumber" ist eine englische Redewendung für jemanden, der sich nicht aus der Ruhe bringen lässt.

Kontakt

Marion Schwarz
E-Mail: marion.schwarz@arche-noah.at
T: +43 (0)2734-8626-21

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION

OBST

Die Maschanzker

Teil 1 – Von Bernd Kajtna und Christian Holler

Fotos: Christian Holler

Der *Steirische Maschanzker* zählt zu den bekanntesten Apfelsorten Österreichs. Die Sorte ist Teil der agrarischen und kulinarischen Identität Österreichs - das ist sogar amtlich: Der Maschanzker Brand zählt zu den Traditionellen Lebensmitteln Österreichs und hat Eingang in den Lebensmittelkodex gefunden[1]. Für viele ist dieser Apfel, oder die verklärte Erinnerung daran, der Inbegriff der „alten Sorte". Es wundert daher nicht, dass der Begriff Maschanzker für die Benennung mehr oder weniger ähnlicher Apfelsorten entlehnt wurde. So existieren heute in Österreich zumindest fünf weitere Sorten, die das Wort Maschanzker im Namen führen.

1877

Erste pomologische Beschreibung von Eduard Lucas als „Steirischer Winter Borsdorfer"

Seinen Ruhm verdankt der *Steirische Maschanzker* seiner starken Auspflanzung in der Steiermark bis in die 1960er Jahre und der Vermarktung steirischer Äpfel in Österreich und darüber hinaus.[2] Der süße Geschmack und das sortentypische unverwechselbare Aroma festigten die Erinnerung.

Die Geschichte des Maschanzkers beginnt aber nicht in der Steiermark sondern in Sachsen. *Borsdorfer* ist eine der ältesten deutschen Bezeichnungen für eine Apfelsorte (bereits 1561 erwähnt). Heute gibt es in Sachsen ein Borsdorf (bei Leipzig) und ein Pohrsdorf (Stadtteil von Tharandt bei Dresden), beiden wird eine Rolle in der Geschichte des „Borsdorfer" Apfels zugesprochen.[3] Bei Engelbrecht (1889) sind 23 „Borsdorfer Renetten" angeführt. Der bekannteste und ob seiner Eigenschaften wohl am meisten gerühmte, war der *Edelborsdorfer.*

Der Borsdofer Apfel wurde um Meißen in Sachsen häufig angebaut und daher im nahen Böhmen *Meißener Apfel* (míšenské jablko) genannt. Ein Borsdorfer Apfel kam offenbar via Böhmen nach Österreich, dabei wandelte sich der Namen von míšenské zu Maschanzker (Schreibweisen: Mischenzker, Maschansker, Maschantzker[4]). Im 18. Jh. war jedenfalls die Umwandlung von míšenské nach Maschanzker vollzogen. In einer Darstellung des steirischen Obstbaus von 1798[5] heißt es: „besonders sind die hier wachsenden sogenannten Taffetäpfel und Borschdorferäpfel (hier wie in Österreich Maschanzker genannt) auch den Ausländern bekannt"...

Auch im Deutschen Wörterbuch der Gebrüder Grimm wird Maschanzker als Synonym zu Borsdorfer genannt[6].

Ob der *Steirische Maschanzker* mit dem historischen *Borsdorfer* ident ist, mit ihm verwandt ist oder nur ähnlich sieht, ist ungeklärt. Die Verwendung des Namens Borsdorfer auch für andere Sorten sollte jedenfalls diese qualitativ in die Nähe des Borsdorfers rücken. Das gilt auch für den Maschanzker und es wundert daher nicht, dass ein gelber Apfel, der im frühen 20. Jh. im südsteirischen Klöch häufig angebaut wurde, als *Klöcher Maschanzker* benannt wurde. Andere wurden *Sommermaschanzker, Tiroler Maschanzker* oder *Quittenmaschanzker* genannt. "Maschanzker" im Namen ist als Verweis zu verstehen, dass die Sorte von ähnlicher Qualität ist wie ein „echter" Maschanzker, ihm äußerlich gleicht oder dass die Sorte ein Abkömmling des „echten" Maschanzkers ist.

1888

„Österreich-Ungarische Pomologie" von Rudolf Stoll: „Steirischer Maschanzker"

Im Herbst 2011 hat die ARGE Streuobst - die Vereinigung der österreichischen Streuobstinitiativen (*www.arge-streuobst.at*) - begonnen, die Maschanzker aufzuarbeiten. Es soll festgestellt werden, welche Sorten den Namen Maschanzker tragen, welche Homonyme (unterschiedliche Sorten mit gleichen Namen) und Synonyme (unterschiedliche Bezeichnungen für die gleiche Sorte) existieren und wie sich die Sorten pomologisch und molekularbiologisch unterscheiden - Sortenbeschreibungen von den Typen sollen publiziert werden. Im vorliegenden ersten Teil des Textes werden wir den *Steirischen Maschanzker* näher beleuchten.

Was hat es auf sich mit dem Steirischen Maschanzker?

Erstmals pomologisch beschrieben wurde der *Steirische Maschanzker* 1877 von Eduard Lucas in den Pomologischen Monatsheften als „Steirischer Winter Borsdorfer"[7] (mit Synonym Steirischer Winter-Maschanzker). Lucas wählte den Namen, um den Apfel eindeutig in die Klasse der Borsdorfer Renetten einzuordnen. 1888 erschien die Österreich-Ungarische Pomologie von Rudolf

Stoll. Hauptname ist hier nun *Steirischer Maschanzker* (Synonyme *Steirischer Winter Borsdorfer*, *Grazer Maschanzker*). Bei Stoll wird daneben der *Edelborsdorfer* als eigene Sorte beschrieben (Synonyme *Deutscher Maschanzker*, *Tiroler Maschanzker*). Daraus lässt sich wohl ableiten, dass es sich bei *Edelborsdorfer* und *Steirischen Maschanzker* um zwei unterschiedliche Sorten handelt. In den 1940er Jahren erschien in der Zeitschrift „Nach der Arbeit" eine Beschreibung des *Steirischen Maschanzkers* in der eine Abstammung vom Sommermaschanzker vermutet wird. Dies ist bis dato weder bewiesen noch widerlegt (im Teil 2 wird der *Sommermaschanzker* beschrieben).

Die Produktionsform bestimmt die Sorte

Der *Steirische Maschanzker* erlebte seine Hochblüte in einer Zeit, in der Tafelobstanbau und Vermarktung im Vergleich zu heute in jeder Hinsicht anders funktionierten. Bis in die 1960er Jahre wurden Äpfel für den Frischmarkt auf Halb- und Hochstämmen produziert – also im Streuobstbau. Als Veredelungsunterlage diente der Sämling. Obst wurde nicht nur in klimatisch begünstigten Regionen (z.B. Oststeiermark) angebaut, der *Steirische Maschanzker* wurde gerne auch in Gebirgslagen kultiviert. Die robuste Sorte wurde in Fässern auf Pferdefuhrwerken verladen und z.B. aus dem Südburgenland weit nach Ungarn verführt. Später wurden die Früchte in Großkisten per Bahn verschickt und gelagert. Der *Steirische Maschanzker* wurde ab Dezember bis ins späte Frühjahr hinein verkauft.

1940er Jahre

Zeitschrift „Nach der Arbeit": Ist der „Steirische Maschanzker" eine Abstammung vom Sommermaschanzker?

Mit der Intensivierung im Obstbau ab den 1960er Jahren konnte der Maschanzker nicht mithalten. Die Umstellung auf kleinere Baumformen und schwach wachsende Unterlagen brachte auch ein neues Sortenspektrum. Der *Steirische Maschanzker* bekam Konkurrenz durch Lagersorten wie *Golden Delicious* und *Jonathan*. Diese Äpfel erfüllten die Ansprüche des modernen Obstbaues besser: größere Früchte, attraktivere Färbung und bereits im Herbst ohne Nachreife am Lager verkaufsfähig.

Unverwechselbares sortentypisches Aroma

Den *Steirischen Maschanzker* zeichnet ein besonderer Geschmack aus - sein unverwechselbares sortentypisches Aroma. Bietet man ihn allerdings in einer Blindverkostung Konsumenten an – fällt er meist durch. Solche Untersuchungen können auf zwei Arten interpretiert werden: Entweder sind die geschmacklich unterdurchschnittlich bewerteten Sorten tatsächlich zweitrangig (Fehlgeschmack, unharmonisch) oder sie entsprechen nicht der Erwartung des durchschnittlichen Konsumenten und werden daher negativ beurteilt. Der *Maschanzker* ist jedenfalls geschmacklich nicht mit modernen Handelssorten vergleichbar, ob er besser oder schlechter schmeckt ist wohl Geschmackssache. Als Saft- und Mostapfel hingegen kann die Sorte im sensorischen Vergleich mit anderen durchaus mithalten.

Der *Steirische Maschanzker* wird wegen seiner langen Anbautradition, der traditionellen Produktionsmethode (Streuobstbau) und seiner Originalität (ursprünglich, nicht hochgezüchtet) in Österreich als authentisches Lebensmittel wahrgenommen. Die Sehnsucht nach authentischen Lebensmitteln ist eine Reaktion auf die Dominanz der industriellen, globalen Lebensmittelwirtschaft mit ihren homogenen Lebensmitteln[8] (vergl. Stockbrand, 2008). Heute werden aus dem *Maschanzker* sortenreine Verarbeitungsprodukte hergestellt wie Säfte, Moste oder Edelbrand. Neben den guten Verarbeitungseigenschaften der Sorte (viel Zucker und Aroma) ist hierfür auch der gute alte Name ausschlaggebend, der einen Vorteil in der Vermarktung bringt. Die Produkte und Früchte können auf Bauernmärkten, in Naturkostläden, Feinkostläden und Bio-Supermärkten erworben werden.

Als Relikt einer vergangenen Zeit werden die Bäume des *Steirischen Maschanzker* heute wieder wertgeschätzt. In der Steiermark, im Burgenland, im nord-östlichen Slowenien und angrenzenden Ungarn ist die Sorte noch häufiger zu finden. Allerdings dürften viele Altbäume in den nächsten Jahren wegen Überalterung absterben. Auf Grund der Bekanntheit der Sorte wird wieder nachgepflanzt. Ein glücklicher Baumbesitzer freut sich in guten Jahren über eine Ernte von 300 bis 400 kg und deckt daraus seinen Jahresbedarf an Apfelsaft.

Streuobstsorte des Jahres 2013

Der *Steirische Maschanzker* (Beschreibung unter *www.arche-noah.at* > *Wissen*) wurde von der ARGE Streuobst zur Streuobstsorte des Jahres 2013 erkoren. Dieser Auszeichnung veranschaulicht stellvertretend für viele andere Sorten den Wert der Sortenvielfalt und des Streuobstbaues.

2013

Der „Steirische Maschanzker" ist Streuobstsorte des Jahres 2013!

Literatur

1 Codex Alimentarius Austriacus Kapitel B 23: Spirituosen. Anhang 1: Geschützte Bezeichnungen
2 Hirschmann, Hugo (1891): Aepfel und Birnen des Wiener Marktes. In Vademecum der Landwirtschaft. Wien. Ende des 19. Jh. werden am Wiener Markt die Apfelsorten Edelborsdorfer (Synonym Deutscher Maschanzker) und Steirischer Maschanzker angeboten.
3 Vergl Wikipedia zu Borsdorfer
4 Stoll R. (1888)
5 Klindermann, J.C (1798): Repertorium der Styermärkischen Geschichte, Geographie, Topographie, Statistik und Naturhistorie" zit. in: Festschrift zur Feier des 25jährigen Bestehens des Steiermärkischen Obstbauvereins. Graz, 1915
6 Deutsches Wörterbuch von Jacob und Wilhelm Grimm. 16 Bde. in 32 Teilbänden. Leipzig 1854-1961. Quellenverzeichnis Leipzig 1971.
7 Lucas, E. Pomologische Monatshefte, 1877
8 Stockbrand, N. and Spiller, A (2008) Authentizität als Erfolgsfaktor im Regionalmarketing: Eine erste Skizze. In: Antoni-Komar, I.; Pfriem, R.; Raabe, T. and Spiller, A. (Eds.) Ernährung, Lebensqualität - Wege regionaler Nachhaltigkeit, Metropolis Verlag Marburg, pp. 145-166 Archived at http://orgprints.org/14723/

Kontakt

Naturschutzbund Burgenland
DI Christian Holler
E-Mail: c.holler@tb-holler.at

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

ARCHE NOAH

VERMARKTU

VielfaltsproduzentInnen finden vielfältige Vermarktungswege

Gemüsegarten: Exklusiv für Hotelgäste

Familie Marxgut

Hittisau liegt im Bregenzerwald auf 800 Meter Höhe. Es ist die alpenreichste Gemeinde Österreichs, in der Landwirtschaft wird ausschließlich Milchwirtschaft betrieben. Die Gemeinde ist aber auch für seine kleinen, sehr feinen Gastronomiebetriebe bekannt. Einer davon ist das Romantikhotel Schiff, das von der Familie Metzler geführt wird. Mit Chef Hanspeter Metzler verbindet mich, Matthias, seit einigen Jahren eine fruchtbare Freundschaft. Gemeinsam haben wir die Idee entwickelt, Gastronomie und Landwirtschaft noch enger zu verbinden. Herr Metzler hat meiner Familie dazu unentgeltlich 1.500m² Grünland unmittelbar im Hotelbereich zur Verfügung gestellt, welches wir in einen Gemüsegarten umgestaltet haben. Die vorrangigen Ziele dabei waren, den Garten für die Hotelgäste erlebbar zu machen und eine möglichst breite Gemüsevielfalt bis hin zum Teller zu präsentieren. Angebaut werden verschiedene Kartoffelsorten, Bohnen, Mangold, Weißkraut, Blaukraut, Malabarspinat, Wilder Spargel, Rote Rüben, Zuckererbsen, Rosenkohl, Blumenkohl, Wirsing, Kürbis, Sellerie, Yacon, Mairüben, Kohlrüben, Radieschen, Palmkohl usw. Die Pflanzen werden von meiner Frau Cornelia alle selbst angezogen, was für unsere extremen Witterungsverhältnisse und die Höhenlage sehr wichtig ist.

Das Gemüse wird ausschließlich in die Haubenküche des Hotels geliefert, in welcher dann elegante Vorspeisen mit Namen wie „Spaziergang durch unseren Garten“ gezaubert werden. Wir haben das Projekt vor zwei Jahren bewusst als Versuch gestartet, welcher nun im zweiten vollen Anbaujahr beide Seiten sehr zufrieden stimmt. Bis Weihnachten werden im Hotel sechs neue Suiten - die Gartensuiten - quasi mitten in den Garten gebaut. Wir werden auch in Zukunft unseren Garten rund um das Hotel Schiff in liebevoller Handarbeit bestellen, damit diese fruchtbare Zusammenarbeit bis zum Teller des Gastes seine Auswirkungen hat.

Raritäten manufaktur
Genuss für alle Sinne

Raritäten Manufaktur
Genuss für alle Sinne
Matthias & Cornelia Marxgut
Korlen 541, 6952 Hittisau
info@raritaeten-manufaktur.at
T: +43 (0)5513-41185
Romantikhotel Das Schiff
Heideggen 311, 6952 Hittisau
T: +43 (0)5513-6220
www.schiff-hittisau.com

Butterbrot mit Paradeisern im umgebauten Stallgebäude

Josef und Margit Mayr-Lamm

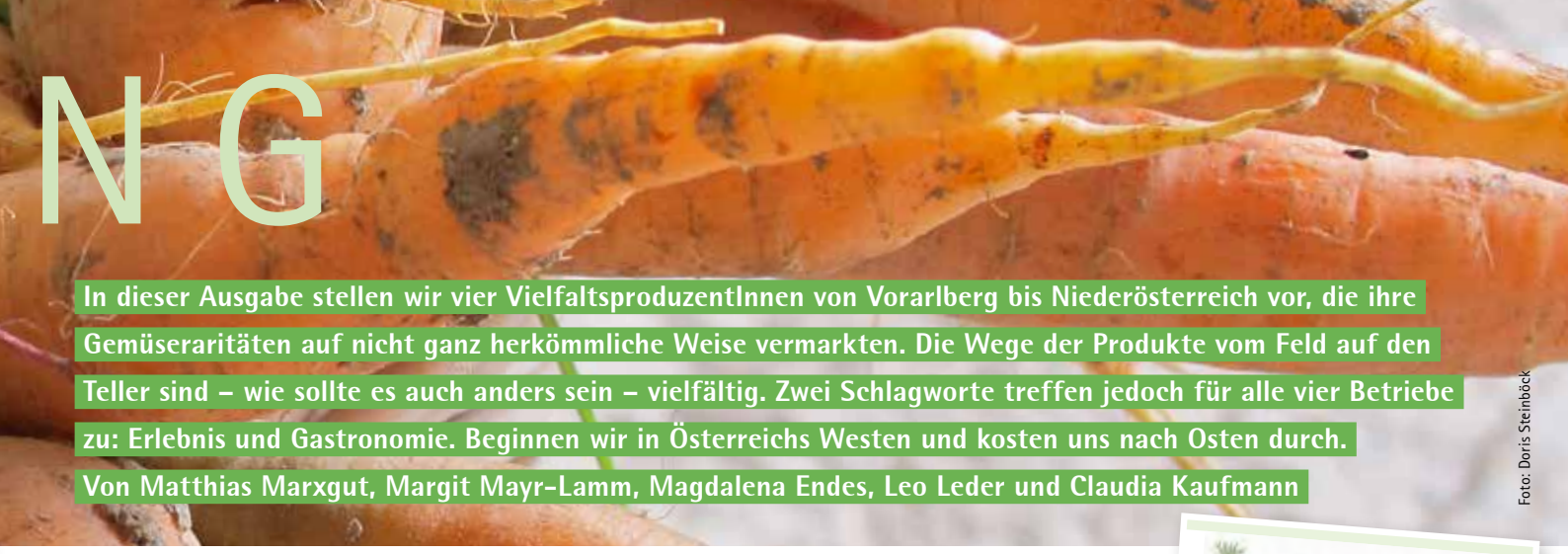
Vor ca. sechs Jahren haben wir, Margit und Josef Mayr-Lamm, eine kleine biologische Landwirtschaft neu gegründet, in der wir uns auf Sortenspezialitäten im Bereich Blatt- und Fruchtgemüse spezialisiert haben. Unsere Ernte verkaufen wir auf Märkten in Linz und Steyr, sowie Ab Hof. Da unsere landwirtschaftliche Fläche sehr begrenzt, doch dafür ein ehemaliges Stallgebäude beim Haus vorhanden war, haben wir eine kleine Bio-Buschenschank eröffnet. Hier bieten wir nicht die typische Fleischjause an, sondern kleine, feine Köstlichkeiten aus Gemüseraritäten: Antipasti-Teller, Butterbrot mit bunten Paradeisern oder einen „Fairleben“-Jausenteller mit Gemüsesticks, Mangoldquiche und mehr. Wir zeigen damit, dass es viele Möglichkeiten gibt, eine köstliche Jause mit Gemüse zu gestalten.

Die Idee dieser Buschenschank (geöffnet freitags ab 15 Uhr, Juli-Sept.) ist vielschichtig. Einerseits wollten wir uns ein weiteres Standbein aufbauen und den Betrieb absichern. Andererseits ist es uns ganz wichtig, die Tore unseres Hofes zu öffnen und erlebbar zu machen, für all diejenigen, die unseren Marktstand in Linz oder Steyr seit Jahren besuchen und gerne die Arbeit dahinter kennen lernen möchten. Es ist uns ein ganz besonderes Anliegen, so den Wert der landwirtschaftlichen Arbeit wieder mehr ins Bewusstsein der KonsumentInnen zu rücken. Bei Führungen (nur für Gruppen) gehen wir auf unseren Hintergrund und unsere Visionen ein.

Neben der Buschenschank vermarkten wir einen Teil unseres Gemüses auch über „Green Events“. Den Raum, den wir für die Bio-Buschenschank nach baubiologischen Kriterien neu renoviert haben, vermieten wir auch für Firmenfeiern oder private Feste. Die Qualität der Lebensmittel spielt eine zentrale Rolle: Denn alle Lebensmittel in unserer offenen Küche kommen aus biologischer Landwirtschaft.

fairleben.at

Fairleben
Margit & Josef Mayr-Lamm
Lindach 1, 4511 Allhaming
T: +43 (0)7227-7150
margit.lamm@fairleben.at
www.fairleben.at



N G

In dieser Ausgabe stellen wir vier VielfaltsproduzentInnen von Vorarlberg bis Niederösterreich vor, die ihre Gemüseraritäten auf nicht ganz herkömmliche Weise vermarkten. Die Wege der Produkte vom Feld auf den Teller sind – wie sollte es auch anders sein – vielfältig. Zwei Schlagworte treffen jedoch für alle vier Betriebe zu: Erlebnis und Gastronomie. Beginnen wir in Österreichs Westen und kosten uns nach Osten durch.

Von Matthias Marxgut, Margit Mayr-Lamm, Magdalena Endes, Leo Leder und Claudia Kaufmann

Foto: Doris Steinböck

Eine Liebesgeschichte mit vielfältigen Folgen

Magdalena Endes & Christian Donhauser

Die Gartenküche in Kirchberg am Wechsel ist eine Verbindung zweier grosser Leidenschaften: die des Kochens und die des Gärtnerns. Begonnen hat alles im Schaugarten von ARCHE NOAH. Dort haben wir uns nämlich kennen und lieben gelernt: der Koch Christian – der einmal Gärtner sein wollte - und die Gemüsegärtnerin Magdalena – die immer schon gerne gekocht hat. Vor beinahe zwei Jahren standen wir vor der Frage, wohin uns unser beruflicher Weg führen sollte. Da beschlossen wir das Projekt Gartenküche ins Leben zu rufen. Ohne viel zu überlegen wurde eine brachliegende Wiese mit 1600 m² umgepflügt und nur wenige Tage später waren bereits die ersten feinen Gemüseraritäten gesät oder gepflanzt. Die Grundidee dahinter war, das frische Gemüse im elterlichen Wirtshaus zu leckeren Gerichten zu verkochen und so die Speisekarte des „Grünen Baumes“ mit vegetarischen Köstlichkeiten aufzuwerten.

Schnell stellten wir fest, dass so mancher Salat und die eine oder andere Gurke übrig war. Also ließen wir auch die Kirchberger Bevölkerung von unseren Gemüseraritäten kosten. Mittlerweile haben wir ca. 180 Adressen gesammelt, die wöchentlich über erntereifes Gemüse benachrichtigt werden. Jeden Samstag vormittag machen wir einen Ab-Hof-Verkauf. Neben frischen Gemüsen gibt es dann auch herrliche eingemachte Spezialitäten wie Schwarze Nüsse, Chutneys, Sugos, Marmeladen, Essiggurkerl, Kräutersalz und Sirup. Die Resonanz der Kunden und Gäste hinsichtlich unserer Gartenküche ist grandios.

Gartenküche
Gasthof Grüner Baum
Christian Donhauser &
Magdalena Endes
Hauptplatz 55
2880 Kirchberg am Wechsel
T: +43 (0)2641-2254
gartenkueche@gmx.at
www.wirtshaus-gruenerbaum.at

An speziellen Tagen und nur gegen Voranmeldung präsentieren wir ein ganz besonderes Gartenmenü: „Ois wos da Goadn heagibt“. Dabei stellen wir unseren Gästen das Gemüse bei einem Gartenrundgang vor, lassen das eine oder andere im Rohzustand verkosten. Im Anschluss servieren wir ein 5-Gänge Menü (wahlweise vegetarisch oder mit Fleisch) im Wirtshaus.

Gutes vom Gut Bergmühle

Gut Bergmühle auf dem Karmelitermarkt

Seit dem Frühjahr 2011 widmen wir uns am Gut Bergmühle dem Anbau von alten, fast verschwundenen Gemüsearten und –sorten. Unser Augenmerk liegt dabei auf Bohnen- und Erdäpfelraritäten. Um diese Spezialitäten an den Mann/die Frau zu bringen haben wir mehrere Vermarktungsschienen gewählt und kombinieren dabei die klassische Direktvermarktung mit neuen Ideen.

Marktstand am Karmelitermarkt: Seit 2011 betreiben wir jeden Samstag am Karmelitermarkt ein Marktstandl. Aufgrund des positiven Zuspruchs unserer KundInnen und des Wiener Marktamtes haben wir die Fläche des Standes mit 2012 massiv vergrößert. Unser neu designtes Standl heißt „Gut Bergmühle & friends“, denn wir bieten neben unseren eigenen Produkten auch Spezialitäten anderer besonderer Weinviertler Biobauern an.

Spitzengastronomie: Einige namhafte Wiener Restaurants, u. a. das Steirereck, Motto am Fluss, Aux Gazelles und Ein Wiener Salon zählen zu unseren Kunden. Auch unser „Nachbar“ Manfred Buchinger, vom ersten Tag an ein wichtiger Motivator, verkocht in seinem Gasthaus zur Alten Schule in Riedenthal regelmäßig unser Gemüse.

Ab-Hof Verkauf: Am Radweg, der direkt am Gut Bergmühle vorbeiführt, haben wir eine kleine Verkaufshütte errichtet, wo man frisches Gemüse bestellen und abholen kann.

Gut Bergmühle
Mag. Martin Rohla
Am Russbach 3, 2123 Kronberg
T: +43 (0)676-3338338
office@bergmuehle.at
www.bergmuehle.at

Webshop: Hier kann man nur Produkte bestellen/kaufen, deren Versand ohne Qualitätsreduktionen (Zerquetschungen, Verfaulungen) möglich ist.

Der Bergmühle Country and Cooking Club ist als Verein konzipiert und bietet ab Herbst 2012 die Möglichkeit, mit erfahrenen Köchen die optimale Zubereitung von wohlschmeckenden Speisen aus biologischen Lebensmitteln zu praktizieren oder diese Speisen einfach nur zu essen.

Fotos: privat

ARCHE NOAH

Foto: Rudolf Hoheneder

PROJEKTE

Solidarische Landwirtschaft (CSA) für Europa

CSAforEurope – Initiativen aus acht europäischen Ländern lernen sich kennen. Von Stephan Pabst und Rudolf Hoheneder

CSA ist kurz gesagt eine vertraglich geregelte Partnerschaft von ErzeugerInnen und vielen VerbraucherInnnen. Das Grundtvig Lebenslanges Lernen Projekt „CSAforEurope“ finanziert grenzüberschreitende Austauschreisen von BäuerInnen, AktivistInnen und KonsumentInnen. Ein weiterer Teil des Projektes ist, die gesammelten Erfahrungen, in Workshops weiter zu geben. Weiters soll eine Broschüre als Unterstützung zur Gründung einer neuen Initiative entstehen.

Wie kam es zu CSAforEurope?

Urgenci ist der Name einer internationalen Organisation mit Sitz in Frankreich, die CSA-Initiativen und Solidarlandwirtschaft von Japan über Europa bis Kanada vernetzt. Urgenci initiierte 2011 das Grundtvig – Projekt CSAforEurope mit Attac Austria als österreichische Partner-Organisation. Die anderen beteiligten Länderorganisationen sind in Frankreich, Deutschland, England, Slowakei, Tschechien, Ungarn und Griechenland. Derzeit läuft ein umfassender Erfahrungsaustausch zwischen BäuerInnen und KonsumentInnen aus den teilnehmenden Nationen.

Wie funktioniert CSA?

Bei der „Community Supported Agriculture“ handelt es sich um eine neue, weltweit verbreitete Art der Kooperation zwischen LandwirtInnen und KonsumentInnen. Die Zusammenarbeit liegt dabei in der Vereinbarung, dass die Hofgemeinschaft – also ProduzentInnen und KonsumentInnen - die Verantwortung für die Kosten, das Risiko und die Ernte übernimmt. Die ErnteanteilnehmerInnen finanzieren (im Voraus) die Aufwände der Produktion und erhalten dafür die ganze Saison über qualitätsvolle, erntefrische Lebensmittel.

Was ist Solidarische Landwirtschaft?

Ein Ziel solidarischer Landwirtschaft ist es den kleinbäuerlichen Strukturen der regionalen Lebenmittelversorgung eine Sicherheit zu bieten. Dabei rücken Konsumierende und Produzierende näher zusammen und werden zu Partnern. Die Bezeichnungen dafür sind unterschiedlich: Solidarische Landwirtschaft (SoLaWi) in Deutschland, Community Supported Agriculture (CSA) in USA und England, Vereinigung für die Erhaltung der kleinbäuerlichen Landwirtschaft (AMAP) in Frankreich ... Die Ziele der verschiedenen Initiativen sind jedoch ähnlich, wenn auch die Umsetzung in jeder Region ein bisschen anders funktioniert.

Welche Chancen bieten sich in Österreich?

Zu Beginn des Austauschprojektes gab es gerade eine CSA-Initiative: Gela Ochsenherz. Dass diese Form der Landwirtschaft großes Potential hat, sehen wir am großen Interesse in Österreich. Allein im letzten Jahr sind zwei neue CSA-Initiativen entstanden, und es gibt zahlreiche interessierte und engagierte BäuerInnen und KonsumentInnen, die am Aufbau von weiteren CSA-Initiativen arbeiten oder mitwirken wollen.

Wie geht's weiter?

Derzeit – September 2012 - sind die meisten Austauschreisen schon abgeschlossen. Berichte dieser Reisen werden auf den Internetseiten der Projektpartner veröffentlicht. Bei den Bio-Austria Bauerntagen 2013 wird, im Rahmen des bio-dynamischen Tages, das Konzept vorgestellt. Gäste aus Frankreich und Deutschland stellen eine AMAP und einen CSA-Hof vor. Wir werden auch im Zeitraum Jänner bis April 2013 Informations-Veranstaltungen in verschiedenen Regionen anbieten. Bei diesen Veranstaltungen berichten die TeilnehmerInnen der Austauschreisen über ihre Erfahrungen.

Wenn Sie Interesse haben, dass wir in Ihrer Region eine Info-Veranstaltung mit TeilnehmerInnen der Austauschreisen abhalten, kontaktieren Sie uns bitte!

Wenn Sie regelmäßig Informationen zu Themen solidarischer Landwirtschaft erhalten wollen, schicken Sie einfach eine E-Mail an: csa4europe@attac.at

Weiterführende Informationen:

Projektträgerin ist das intern. Urgenci-Netzwerk, sie veranstaltete ein Treffen aller CSA-Initiativen von 10. bis 12. Oktober in Mailand: *http://urgenci.net/page.php?niveau=2&id=CSA%20for%20Europe!*

Österreichische Organisation
http://community.attac.at/9878.html

Österreichische CSA-Projekte
www.ochsenherz.at/csa.html
www.gemuesefreude.at
www.kleinefarm.org
www.biohof-mogg.at

Kontakt

Rudolf Hoheneder
& Stephan Pabst
T: 0650/2051708
rudolf.hoheneder
@gmx.at

Education and Culture DG
Lifelong Learning Programme

Dieses Projekt wird gefördert mit der Unterstützung der Europäischen Komission. Dieses Dokument gibt die Sichtweise seiner AutorInnen wider, die Komission kann nicht für die Verwendung der hier vermittelten Informationen verantwortlich gemacht werden.

Spenling, Roggen, Bohnen, Kraut und Nelken

Blitzlichter aus dem LEADER Projekt „MENSCHEN & PFLANZEN“

Das soziale Arbeitsprojekt Domenico sucht in Kooperation mit ARCHE NOAH alte Zier- und Nutzpflanzensorten aus dem Oberen Murtal, um sie im Stiftsgarten von St. Lambrecht zu erhalten und weiterzugeben. Im Sommer 2012 lernte das Projektteam Menschen der Region und ihre Pflanzen kennen. Von Regina Hajszan

Nach zahlreichen Aufrufen in Lokalzeitungen, einer Recherche bei Gärtnereien, Baumschulen und lokalen MultiplikatorInnen, konnte im Juli 2012 die Reise durch die Projektregion beginnen. Ausgestattet mit Aufnahmebögen und neugierig auf die nächsten Tage, traf unser dreiköpfiges Team in einer Gärtnerei nahe Judenburg ein. Recherchen hatten ergeben, dass hier eine alte Hängenelkensorte erhalten wird. Nachdem Zierpflanzen - ebenso wie Gemüse, Getreide, Kräuter und Obst - in unserem Projekt behandelt werden und die Gebirgshängenelke eine der ersten Balkonblumen in der Region war, nahmen wir die Sortenspende der Gärtnerei – die Ableger stammen von einer Pflanze der über 90jährigen Großmutter des Chefs – gerne entgegen. Im Anschluss durften wir dann in Teufenbach von einer Hausgärtnerin erfahren, wie diese eine Geranie (Pelargonie) seit fünf Jahrzehnten pflegt, und auch mit Staunen der Geschichte einer Sorte zurück bis in die Zwischenkriegszeit folgen, als diese laut mündlichen Überlieferungen das Schloss Rothenfels bei Oberwölz zierte. Ein berührender Moment, als wir die ältere Dame bitten, einen Sortennamen zu nennen und sie spontan den Namen „Frieda B.“ vergibt, im Andenken an die liebe verstorbene Bekannte, die ihr die Sorte vor über 50 Jahren geschenkt hat.

Auch als uns später in Althofen bei St. Peter am Kammersberg eine Hausgärtnerin Saatgut einer Buschbohne überreicht, und ich sie nach dem besonderen Grund für die Erhaltung befrage, bemerke ich eine liebevolle Rührung in ihrer Stimme. Wir erfahren, dass Frau K. die Sorte schon seit 1975 in Erinnerung an die verstorbene Mutter kultiviert. Ich begreife an diesem Tag ganz deutlich, dass nebst Aussehen und Geschmack v.a. mit bestimmten Sorten verbundene persönliche Erinnerungen ausschlaggebend sind, ob Saatgut gewonnen und Sorten erhalten werden. Etwas „leichter“ als den lokalen Gemüsesorten, gelingt es alten Obstsorten, die Jahrzehnte zu überdauern - zumindest zeigen dies die zahlreichen Obstbaum-Meldungen, die bei uns eingelangt sind. Vor allem altes Kernobst, wie etwa Kriecherln oder der gelbe Spenling scheinen im Oberen Murtal vergleichsweise verbreitet zu sein und von ihren Besitzern hoch geschätzt zu werden.

Von Tauernroggen und Steinkraut

Mit der Salzburger Seite des Oberen Murtals, dem Lungau, verbinden wir bereits eine Erfolgsgeschichte: Weil einige Landwirte ihr besonderes Augenmerk auf traditionelle Landwirtschaft und Verarbeitungsmethoden gelegt haben, hat der fast vergessene *Lungauer Tauernroggen* hier eine wahre Renaissance erlebt. Die besonders widerstandsfähige Roggensorte trotzt den langen und kalten Wintern in der Region. Die bis in die Grenzlagen des Getreidebaus anbaufähige Sorte zeichnet sich durch ihre Strohlänge von bis über 2 Metern aus – ganz ähnlich hat uns übrigens Herr C. aus St. Georgen ob Judenburg bei unserem Besuch auf seinem Biohof seine seit Jahrzehnten gepflegte alte Roggensorte beschrieben.

In Sauerfeld bei Tamsweg erzählt uns eine engagierte Bäuerin mit Sinn für traditionelle Sorten über das *Zederhauser Steinkraut*: Eine lokale Weißkrautsorte, auf die Frau H. im Zuge eigener Recherchen gestoßen ist. Wir vereinbaren, im Herbst gemeinsam die Lungauer „Kraut-Bäuerin“ zu besuchen, um mehr über diese – auch als Sauerkraut in der gesamten Nachbarschaft beliebte - Lokalsorte und ihre Erhalterin zu erfahren.

Zuvor stand aber erst der Staudenmarkt in St. Lambrecht auf dem Programm. Bei strahlendem Sonnenschein und spätsommerlichen Temperaturen fanden sich zahlreiche BesucherInnen zum „Herbstbeginn im Stiftsgarten“ ein und erwarben Pflanzen und Produkte aus dem Stiftsgarten sowie ARCHE NOAH Saatgut. Auch das Interesse der MarktbesucherInnen an den angekündigten Veranstaltungen (siehe Kasten) war erfreulicherweise groß.

Termine

Eröffnung Obstsausstellung und ARCHE NOAH Obstsortenbestimmung
So, 21. Oktober 2012 10-17 Uhr,
im Stiftsgarten St. Lambrecht

ARCHE NOAH Seminar:
„Saatgutvermehrung für Einsteiger/innen“
Sa, 10. November 2012, 9-16:30 Uhr
im Stift St. Lambrecht, Anmeldung:
office@domenico-stlambrecht.at oder
+43(0)3585/27543

Kontakt

ARCHE NOAH:
DI Regina Hajszan
regina.hajszan@arche-noah.at
T: +43 (0)699-17417402
DOMENICO: Mag. Karin Dorfer
Alte Hofmühle, Hauptstraße 60,
8813 St. Lambrecht T: +43 (0)3585-27543,
E-Mail: office@domenico-stlambrecht.at

Das Leader Projekt „Domenico“ wird unterstützt durch:

ARCHE NOAH

Versteckte Gentechnik im Saatgut

Die Frage gentechnikfreier Erzeugung entscheidet sich am Saatgut. Saatgut für Pflanzen-Züchtung und Sorten-Erhaltung vor gentechnischen Verunreinigungen zu schützen, ist Grundlage für jegliche gentechnikfreie Erzeugung von Lebensmitteln. Die rechtlichen Rahmenbedingungen der Saatgutreinheit sind dafür wesentlich.

Von Siegrid Herbst

Foto: Doris Steinböck

Als Koordinatorin der IG habe ich daher einen Bericht erstellt: Welche Bedeutung haben Verunreinigungen von Saatgut mit gentechnisch veränderten Organismen (GVO) für die Aufrechterhaltung der gentechnikfreien Saatgutarbeit? Welche Auswirkungen haben Schwellenwerte bzw. die sogenannte „Low Level Presence" (LLP) von nicht zugelassenen GVOs? Dazu habe ich neun Saatgut-ErzeugerInnen aus Deutschland und der Schweiz interviewt, die selbst keine GVO einsetzen (wollen) und konventionell oder ökologisch wirtschaften, und anhand dieser Fallbeispiele heute bestehende Belastungen bei der gentechnikfreien Saatguterzeugung dokumentiert.

Mais

GVO Anteile unterhalb von 0,1 Prozent im Maissaatgut verschweigen heißt:
100 versteckte Gentechnik-Maispflanzen pro Hektar sind möglich und 2 bis 50 Millionen gentechnisch veränderte Pollenkörner[1] pro Pflanze.

Schwellenwerte, LLP?

Gentechnik befürwortende Kräfte suggerieren, durch Schwellenwerte bzw. LLP könnten Probleme der Koexistenz von Gentechnik-Landwirtschaft und konventioneller Landwirtschaft gelöst werden[2] oder gar Rechtssicherheit für Unternehmen und Behörden geschaffen werden[3]. So wird seit Jahren in der EU diskutiert, ob „niedrige" gentechnische Verunreinigungen im Saatgut erlaubt werden sollen, z.B. bis zum Ausmaß von 0,1% oder mehr. Ein Schwellenwert würde dann für zugelassene GVOs gelten, die in der EU angebaut werden dürfen, etwa der Gentechnik-Mais *Mon810*. GVO Verunreinigungen müssten dann nur ab der Schwelle gekennzeichnet werden, unterhalb jedoch nicht nicht. „Low Level Presence" (LLP) würde dagegen eine Grenze bestimmen, ab der Saatgut mit GVO Verunreinigungen verboten wäre. Diese Grenze würde sich auf GVO beziehen, die nicht zum Anbau in der EU erlaubt sind. Nicht zugelassene GVO könnten dann in Mengen unterhalb der Grenze auf Felder gelangen – ein kompletter Widerspruch zur aktuellen Rechtslage.

Die Beispiele im IG Saatgut Bericht zeigen klar: Schon heute, ohne kommerziellen Anbau von Gentechnik-Pflanzen in ihren Ländern, müssen SaatguterzeugerInnen mit erheblichem Aufwand GVO-Kontaminationen im eigenen Saatgut verhindern. Trotzdem tragen sie fortwährend das Risiko, dass sie selbst im eigenen Saatgut GVO feststellen oder dass extern unerkannte Kontaminationen darin festgestellt werden. Betroffen ist vor allem die Saatguterzeugung von Kulturen, die als gentechnisch veränderte Pflanzen weltweit kommerziell angebaut werden, wie Mais, Soja oder Raps. Betroffen ist aber auch die Saatguterzeugung von Arten, in die gentechnisch veränderte Pflanzen einkreuzen können – beispielsweise Gentechnik-Zuckerrüben in Rote Bete und Mangold, bzw. Gentechnik-Raps in Steckrübe. Aber auch entferntere Verwandte wie Radieschen sind betroffen, weil gentechnisch veränderter Raps sich über Wildarten einkreuzen kann. Auch Freisetzungsversuche verursachen Kontaminationsrisiken, egal ob diese im eigenen Land durchgeführt wurden oder nicht. Denn Saatgut wird über Grenzen hinweg gehandelt, getauscht und weitergegeben.

Wer zahlt die Rechnung?

Die Vorsorgemaßnahmen verursachen Belastungen, Nachteile, Aufwand und Kosten. Diese müssen paradoxerweise von jenen getragen werden, die keine Gentechnik verwenden wollen. Bereits heute stellen mit GVO verunreinigte Saatgutpartien, die entweder nicht getestet wurden oder trotz Spuren in der amtlichen Nachkontrolle in Verkehr blieben, eine Quelle für Kontaminationen dar. Diese „versteckte" Gentechnik im Saatgut erhöht das Risiko von Kontaminationen von Zuchtlinien und Erhaltungssaatgut.

Der Bericht geht dem Problem auf den Grund: Zwar gilt in der EU rechtlich eine Nulltoleranz für zugelassene und auch für nicht in der EU zugelassene GVO im Saatgut. Prinzipiell ist also Saatgut verboten, das in der EU nicht zugelassene GVO enthält, und prinzipiell muss Saatgut, das zum Anbau in der EU zugelassene GVO enthält, als gentechnisch verändert gekennzeichnet oder aus dem Verkehr gezogen werden. Viele Mitgliedsländer handhaben dies jedoch so, dass Saatgut mit GVO-Anteilen dennoch zur Aussaat kommen kann. Für GVO, die zum Anbau in der EU erlaubt sind, ist eine „aufgeweichte" Nulltoleranz aktuell der Status Quo. Selbst

Weiter nachlesen ...

Der Bericht „Potentielle negative Auswirkungen von GVO-Schwellenwerten im Saatgut auf die gentechnikfreie Saatguterzeugung" gibt auch einen Überblick über die aktuellen Rahmenbedingungen für gentechnikfreie Saatguterzeugung auf der EU-Ebene sowie in Deutschland, Österreich und der Schweiz. Den Bericht online herunterladen unter: *www.arche-noah.at oder www.gentechnikfreie-saat.de*

nicht in der EU zugelassene GVO können in einigen Ländern mit dem Saatgut in Verkehr gebracht werden – auch in Österreich.

GVO Anteile unterhalb von 0,1 Prozent im Rapssaatgut verschweigen heißt:
10 bis 15 Jahre keimfähige gentechnisch veränderte Samen im Boden

Schwachstellen der Nulltoleranz in Österreich

Im Vergleich zu anderen EU-Ländern hat Österreich eigentlich ein schlüssiges Vorsorge- und Kontrollsystem. Österreich hat das Inverkehrbringen von sechs GVO-Konstrukten, die in der EU erlaubt sind, verboten[4]. Außerdem hat Österreich bereits 2001 ein – im damaligen Vergleich – strenges GVO-Kontrollsystem beim Saatgut etabliert[5]. Jedoch: Saatgutpartien, in denen bei Nachkontrolle GVO-Anteile unter 0,1 Prozent festgestellt werden, werden nicht aus dem Verkehr gezogen. Auf diese Weise ist es möglich, dass Bauern oder Bäuerinnen unwissentlich mit GVO kontaminiertes Saatgut aussäen. So wurden 2011 bei Nachkontrollen in einer Mais- und in einer Soja-Saatgutpartie GVO festgestellt. Das Sojasaatgut durfte auf dem Markt bleiben, weil der GVO Gehalt unter 0,1% lag. Insgesamt muss für Mais angenommen werden, dass seit 2005 auf schätzungsweise mehr als 10.000 Hektar Fläche GVO verunreinigtes Mais-Saatgut ausgesät wurde[6]. Vorbildlich wäre es, alle Saatgutpartien zurückzuweisen, in denen in der Nachkontrolle GVO festgestellt werden.

Konsequent umsetzen: Nulltoleranz und VerursacherInnenprinzip

Eine weitere Schwäche ist: Die VerursacherInnen möglicher GVO-Kontaminationen, nämlich die InhaberInnen von Gentechnik-Pflanzen, werden nicht zur Verantwortung herangezogen. Österreich setzt bisher kein Verursacherprinzip um, so dass jene die Lasten der GVO-Tests tragen müssen, die eigentlich gentechnikfreies Saatgut erzeugen wollen. Die gentechnikfrei arbeitenden SaatguterzeugerInnen bleiben auf den Kosten für ihre Saatgut-Partien sitzen, wenn darin GVO festgestellt werden. Das behördliche Kontrollsystem wird aus Mitteln der Allgemeinheit – statt von den VerursacherInnen – finanziert. ARCHE NOAH und alle anderen Mitglieder der IG Saatgut wehren sich gegen politische Vorstöße, die Nulltoleranz für GVO im Saatgut aufzuheben. Die Interessengemeinschaft für gentechnikfreie Saatguterzeugung ist überzeugt, dass die Einführung von Schwellenwerten bzw. das Aufheben des Gebots der Null-Kontamination die gentechnikfreie Saatguterzeugung insgesamt gefährden würden – in der ganzen Breite ihrer Tätigkeitsfelder wie Züchtung, Erhaltungszüchtung, Vermehrung, Aufbereitung und Handel mit Saatgut landwirtschaftlicher und gärtnerischer Arten, insbesondere im Biobereich, aber auch bei konventionellem gentechnikfreiem Saatgut. Gleiches gilt für die Saatguterzeugung zur Selbstversorgung, Nachbau und Erhaltung.

Denn Schwellenwerte bzw. LLP würden das Kontaminationsrisiko verschärfen. In jeder Saatgutpartie könnten dann GVO-Verunreinigungen enthalten sein, die weder den aussäenden LandwirtInnen bekannt sind, noch einem in der Umgebung ansässigen Vermehrungs- oder Züchtungsbetrieb. Dadurch würde jede landwirtschaftliche Fläche mit kreuzungsfähigen Arten in einkreuzungsmöglicher Entfernung (noch stärker als jetzt) zum Risikofaktor. Überbetriebliche Maschinennutzung, Lagerung, Aufbereitung und Transport würden mehr denn je zu Quellen von GVO-Einträgen. Kontaminationsfälle könnten zunehmen – Versicherungsschutz dagegen gibt es nicht.

GVO-Anteile im Weizensaatgut von bis zu 0,1 Prozent bedeuten:
3.500 unerkannte Gentechnik-Weizenpflanzen pro Hektar möglich – je nach Saatstärke

Fotos: Sigrid Herbst

Schwellenwerte bzw. LLP würden die gentechnikfreie Saatguterzeugung weiter verteuern und immer aufwändigere und kostspieligere Maßnahmen erfordern, um Kontaminationsrisiken zu reduzieren. Dies könnte zum Aufgeben der Züchtung an betroffenen Kulturpflanzen in kleineren Züchtungsbetrieben oder zur Schließung derselben führen, ja ganze Regionen könnten aufgrund erhöhter Kontaminationsrisiken nicht mehr für die Vermehrung von gentechnikfreiem Saatgut zur Verfügung stehen. Dieses Wegbrechen würde den Strukturwandel von dezentraler Züchtung und Saatgutvermehrung hin zur Konzentration auf wenige große Unternehmen weiter verschärfen.

Wir leiten daraus klare Forderungen an die Politik ab:

1. In der jetzigen Situation – unter der Annahme, dass sich beim Anbau gentechnisch veränderter Pflanzen auf EU-Ebene und in der Schweiz wenig verändert – ist die vom EU-Recht vorgegebene Nulltoleranz konsequent umzusetzen. Mit den genannten Verbesserungen könnte Österreich dabei eine Vorreiterrolle übernehmen.
2. Das Verursacherprinzip muss in der gesamten Kette der Lebens- und Futtermittelerzeugung, die mit dem Saatgut beginnt, durchgesetzt werden. Die Kosten der Vorsorge müssen jene tragen, die die Rechte an Gentechnik-Konstrukten innehaben, und deren LizenznehmerInnen.
3. Letztlich sollte das politische Projekt der Koexistenz beendet und der Anbau gentechnisch veränderter Nutzpflanzen gestoppt werden. Denn im Endeffekt kann auch eine streng umgesetzte Nulltoleranz gentechnikfreie Saatguterzeugung nicht dauerhaft gewährleisten. Je weniger GVO in Anbau, Forschung und Tests, desto mehr Sicherheit für die ErzeugerInnen und NutzerInnen gentechnikfreien Saatgutes.

Literatur

1 Hofman et al. 2008: Modellrechnungnen zur Ausbreitung von Maispollen unter Worst-Case-Annahmen mit Vergleich von Freilandmessdaten
2 U.a. Commission of the European Communities (2009): Report from the Commission to the Council and the European Parliament on the coexistence of genetically modified crops with conventional and organic farming. Brussels, 2.4.2009, COM(2009) 153 final.
3 Vgl. Bundesverband Deutscher Pflanzenzüchter (2008): Saatgut-Schwellenwerte für Rechtssicherheit. Flyer.
4 www.ages.at/ages/ernaehrungssicherheit/gvo/bewertung-von-gvo
5 Vergleiche Saatgut-Gentechnik-Verordnung: www.lebensministerium.at
6 Vergleiche www.baes.gv.at/saat-pflanzgut/gvo/monitoringberichte

Kontakt

Interessensgemeinschaft für gentechnikfreie Saatgutarbeit
Siegrid Herbst
+49 (0)511-924 001 837
info@ig-saatgut.de

ARCHE NOAH

Foto: Andreas Vogler

SORTEN

Eis-Paradeiser?

ARCHE NOAH sucht Tomaten-Sorten für anspruchsvollere Lagen.

Zusammengestellt von Marion Schwarz

Im letzten ARCHE NOAH Magazin haben wir die Mitglieder um ihr Wissen zu Paradeisern in höheren Lagen gebeten. Danke an alle, die uns ihre Erfahrungen zur Verfügung gestellt haben!

Bei den Kulturtomaten ist über Jahrhunderte eine große Vielfalt entstanden, die sich nicht nur auf Formen und Farbvarianten beschränkt, sondern auch Geschmack, Wüchsigkeit, Krankheitsanfälligkeit, Reifezeitpunkt u.v.m. umfasst. Allein im ARCHE NOAH Sortenarchiv lagern rund 600 Sorten!

Temperatur-Ansprüche

Tomaten sind zwar anpassungsfähig, aber dennoch frostempfindlich. Nach dem Auspflanzen sind 8-10 °C das Temperaturminimum, wobei ARCHE NOAH Erhalter Marc Bosse die Erfahrung gemacht hat, dass es auch kühler (bis 0 °C) sein kann, wenn die Pflanzen nicht nass sind. Am empfindlichsten sind Tomaten in der Blühphase, dann sollte es nicht unter 15 °C und nicht über 35 °C sein. ARCHE NOAH Erhalter Andreas Vogler vermehrt in seinem biologisch-dynamischen Hausgarten im Waldviertel auf 650 m Seehöhe u.a. mehr als 70 Sorten Tomaten. Er meint ganz radikal: *„Kältetolerante Tomaten gibt es nicht!“* Dennoch gibt er einige Hinweise zu Anbau und Sorten, die auch auf seinem Hof noch gut gedeihen.

Sortenempfehlungen

Um die kürzeren Sommer in höheren Lagen nutzen zu können, braucht es Sorten, die früh reifen und rechtzeitig alle Geschmacksstoffe ausbilden können. Andreas Vogler kann sogar Fleisch- und Salattomatensorten empfehlen: *„Die Fleischtomaten ‚Kecskemeti 700‘, ‚Red Sibirian‘ und ‚Feuerwerk‘ sind früh reif. Bei den Salattomaten sind die niedrigeren wie ‚Kremser Perle‘, ‚Alaska‘, ‚Nepal‘, ‚Siberia‘ und ‚Red Robin‘ für Kübel sehr gut geeignet. Etwas höhere Sorten wie ‚Sibirische Frühe rote Salattomate‘ und ‚Wasa Salattomate‘ ebenso. Unter den Cocktailtomaten haben sich ‚Gold Current, ‚Delfs Cocktail‘. ‚Onkel Gustav‘ und ‚Zuckertraube‘ als sehr robust herausgestellt.“*

Erhalterin und Paradeiser-Expertin Irina Zacharias lebt auf einem Einödhof in der Oberpfalz und arbeitet in der Gärtnerei ihres Mannes auf 460m Seehöhe mit: *„Kältetolerant bedeutet für mich, dass die Sorten bei niedrigen Temperaturen länger gesund bleiben. Z.B. ‚Bianca‘ wuchs bei mir letztes Jahr im Feld liegend auf Stroh und blieb trotz der Witterung gesund. ‚Saschas Altai‘ ist später der Tomatenfäule zum Opfer gefallen, aber die Früchte konnten zu ca. 80 % geerntet werden.“* Gute Erfahrungen hat sie mit *Anna Hermann*, *De-Barao gelb*, *Slavjanskij Schedevr*, *Tigerella*, *Goldita*, *Sub-Arctic plenty*, *Gelbe Dattelwein*, *Ficarazzi*, *Belij Naliv*, *Maiglöckchen* und *Gelbe Johannisbeere* gemacht.

In der Datenbank des ARCHE NOAH Sortenarchivs wurden bei folgenden Sorten besonders frühe Reife bzw. Kälteverträglichkeit festgehalten: *Waltingers Cocktailtomate, De Berao, Gelbe Kugel, Subarctic-Maxi, Peruanische Wildtomate* und *Early Sibirian*. Bisher wurde diese Eigenschaft allerdings im Anbau noch nicht systematisch untersucht. Als früh reifende Sorten bewährt haben sich im ARCHE NOAH Schaugarten die *Quedlinburger Frühe Liebe*, *Stupice*, *Feuerwerk* und *Striped Roman*.

Anbau: Glashaus, Kübel, Regenschutz

Aufgrund der häufig auftretenden Braunfäule (Phytophtera) hat sich ein Wetterschutz für Tomatenpflanzen bewährt. Bei Andreas Vogler auf 650 m Seehöhe treten auch Früh- und Spätfröste häufig auf: *„Daher empfehle ich wärmeliebende Gemüsesorten wie Paprika und Tomaten im Glashaus anzubauen. Es gibt bei uns im Dorf dennoch sehr viele, die Tomaten im Freiland anbauen und trotzdem ernten. Viele verwenden am Anfang Tomatenhauben als Schutz. Sehr gute Erfahrung hab ich mit Tomaten in Kübelkultur gemacht, die kann man dann auf eine sonnige Terrasse, Balkon oder vor Regen geschützt unter den Dachvorsprung stellen.“* Für den Anbau im Freiland hat Peter Haase Sub-Arctic-Sorten getestet. Er kultiviert Paradeiserpflanzen in heller Folie: *„Die Pflanzen sollen an einem windigen Platz stehen, damit sie nach Regen, starkem Taufall oder starker nächtlicher Guttation rasch ablüften und keimende Krautfäulesporen verdorren.“*

Was ist dran an den Sub-Arctics?

Für ganz späte und hohe Lagen werden Sub-Arctic-Sorten mit einer sehr kurzen Vegetationszeit beworben. ARCHE NOAH Erhalter Peter Haase aus Melsungen beschäftigt sich seit Jahrzehnten mit Sub-Arctic Tomaten: *„Ich baue die Sorten ‚SubArtic Cherry‘, ‚SubArtic Delight‘, ‚SubArtic Plenty‘ und ‚SubArtic Midi‘ ungeschützt im Freiland an. Während bei anderen Sorten das Wachstum bei Temperaturen unter 12°C stockt, weil sie kein Phosphor mehr aufnehmen, setzen die SubArctics deutlich unter 10°C - angeblich ab 4°C - bis knapp unter 20°C Frucht an. Darüber versagen sie.“* Auch Andreas Vogler hat Sub-Arctic-Sorten ausprobiert: *„Sie fruchteten bei mir schon im August und stellten dann das Wachstum ein! Die Stauden bleiben niedrig, ca. 50-80 cm hoch.“*

Kontakt

Marion Schwarz
E-Mail: marion.schwarz@arche-noah.at
T: +43 (0)2734-8626-21

BIENEN

Sonnenblumen: (K)Ein Schmaus für Bienen?

Von Sabine Armbruster, Mellifera e.V.

Wenn man im Spätsommer übers Land fährt, bieten die leuchtenden Sonnenblumenfelder vielerorts einen herrlichen Anblick. Bienen sehen das allerdings anders. Denn seit Sonnenblumen in erster Linie als Hybride auf ihren Ölertrag hin gezüchtet werden, bieten sie für Bienen, Hummeln, Schmetterlinge und Co. kaum noch Nektar. Das heißt, dass die so wichtigen Blütenbestäuber beim Anflug der lockenden Blüten leer ausgehen. Dass Bienen und andere Insekten mit leerem Magen immer weiter fliegen müssen, ist leider auch sonst nicht mehr ungewöhnlich. Blütenarme Monokulturen und aus Imkersicht viel zu häufig und vor der Blütezeit gemähte Wiesen prägen heute das Bild unserer Landschaften.

Nachhaltige Stärkung der Bienen

Doch Bienen müssen heute mit noch mehr Schwierigkeiten fertigwerden. Da ist zum einen die Varroamilbe, die Brut und erwachsene Bienen schädigt und deren erstmalige Ausbreitung in Deutschland vor mehr als einem Vierteljahrhundert zur Gründung des ökologischen Imkervereins Mellifera e. V. führte. Hinzu kommen verschiedene Krankheitserreger, giftige Spritz- und Beizmittel und die drohende Gefahr gentechnisch veränderter Pflanzen. Wo so viele negative Faktoren zusammentreffen, ist es kein Wunder, dass immer wieder ganze Bienenvölker sterben. Mellifera e.V. hat es sich deshalb zum Ziel gesetzt, die Bienen nachhaltig zu stärken, und dazu eine besondere Form der Imkerei entwickelt: die wesensgemäße Bienenhaltung. Diese arbeitet anders als die konventionelle Imkerei mit Naturwabenbau, vermehrt die Völker auf Basis des natürlichen Schwarmtriebs und verzichtet auf künstliche Königinnenzucht. Auch sonst leben die Bienen weitestgehend natürlich und ungestört.

Mellifera e. V.

... wurde 1985 als Vereinigung für wesensgemäße Bienenhaltung gegründet und hat an der vereinseigenen Lehr- und Versuchsimkerei Fischermühle die Grundlagen für eine neue Form der Bienenhaltung entwickelt. Daneben stehen heute auch zahlreiche Initativen für Biene, Mensch und Natur im Zentrum der Verbandsarbeit. Bienen gehören zu den ersten, die von den Folgen der Agrarpolitik betroffen sind, sei es durch blütenarme Monokulturen, Spritzgifte oder Gentechnik. Deshalb mischt sich Mellifera e. V. auch in Fragen der Agrarpolitik ein, sorgt mit seinem Netzwerk Blühende Landschaft für ein größeres Blüten- und damit Nahrungsangebot für Bienen und erklärt im Netzwerk „Bienen machen Schule“ jungen Menschen ökologische Zusammenhänge. Mehr unter *www.mellifera.de* und *www.BeeGood.de.*

Die Samenpäckchen wurden nummeriert, damit eine neutrale Auswertung möglich ist.

Mitmachen: Sonnenblumensorten im Vergleich

Zur Widerstandsfähigkeit gehört jedoch auch ein möglichst großes und vielfältiges Nahrungsangebot. Deshalb hat Mellifera e. V. vor rund zehn Jahren das Netzwerk Blühende Landschaft gegründet. Dieses arbeitet auf vielen Ebenen daran, dass in der Agrarlandschaft wieder mehr blüht. 2012 haben das Netzwerk Blühende Landschaft, Mellifera e. V. sowie Imker und Saatgutzüchter das Projekt Nektar-Sonnenblume gestartet. Damit soll geklärt werden, welche Sorten Nektar und Pollen bilden. Dazu wurden auf Anforderung und gegen eine Unkostenbeteiligung 70 Samenkörner von drei bzw. fünf verschiedenen Sonnenblumensorten in nummerierten, jedoch ansonsten ungekennzeichneten Tütchen sowie ein Beobachtungs- und Bewertungsbogen verschickt. Die drei Sorten waren für Hausgärtner gedacht, die fünf Sorten für Profis, die auch intensivere Untersuchungen vornahmen. Die Ergebnisse der Beobachtungen werden derzeit ausgewertet. Im nächsten Jahr wird das Projekt fortgesetzt. Wer sich dafür interessiert, kann eine E-Mail an sonnenblume@mellifera.de senden oder unter der Nummer +49/7428 945249-54 weitere Infos anfordern. Weiters möchten wir auch die Gründung einer österreichischen Gruppe des Netzwerks Blühende Landschaft anregen. Informationen zum Netzwerk unter *www.bluehende-landschaft.de.*

Temporäre Vermehrer gesucht

Mehrere alte Sonnenblumensorten im ARCHE NOAH Sortenarchiv sollen auf ihre Eignung als Bienenweide untersucht werden. Damit diese 2014 in ausreichender Saatgutmenge für ein ähnliches Projekt zur Verfügung stehen, suchen wir für nächstes Jahr noch Vermehrer einzelner Sorten.
Melden Sie sich unter: sortenarchiv@archenoah.at!

Kontakt

Mellifera e.V.
Sabine Armbruster
E-Mail: sabine.armbruster@mellifera.de
T: +49/(0)7428/9452490

Foto: Mellivera e.V.

ARCHE NOAH

Bitte nicht auskühlen!
Wärmende Erdäpfel-Rezepte für den Winter

Fotos: Stefan Liewehr

Gratin Dauphinoise von blauen und gelben Erdäpfeln

Zutaten:
1 kg Erdäpfel, speckig gemischt gelb & blau
¼ l Obers
1/8 l Milch
Etwas Salz
Butter für die Form
1 Apfel, säuerlich
Etwas Thymian, gerebelt

Zubereitung:
Erdäpfel waschen, schälen und in 2 mm dünne Scheiben schneiden (blättrig).
Obers, Milch und Salz zum Kochen bringen.
Gratinform mit Butter ausstreichen.
Abwechselnd Reihen mit blauen und gelben Erdäpfel legen. Dazwischen immer wieder kleine Apfelspalten (samt Schale) stecken.
Mit dem aufgekochten Obers-Milch-Gemisch übergießen.
Im vorgewärmten Ofen bei 160 °C ca. 45 Minuten backen.

Variante:
Die tolle geschmackvolle Kruste bildet sich auch ohne Käse – aber zur Abwechslung ist die folgende Variante auf jeden Fall einen Versuch wert: Bergkäse oder Parmesan reiben. Erdäpfel und Äpfel in Schichten legen. Immer zwischen zwei Schichten Erdäpfel eine dünne Schichte Käse streuen. Auch die oberste Schicht mit Käse bestreuen.

Rezepte aus dem ARCHE NOAH Kochbuch (redaktionell gekürzt):

Das ARCHE NOAH Kochbuch

Die Rezepte in voller Länge finden Sie im ARCHE NOAH Kochbuch!
AutorInnen: Beate Koller, Texte;
Johann Reisinger, Rezepte;
Stefan Liewehr, Fotografie.
Christian Brandstätter Verlag 2011,
208 Seiten, 150 farbige Abbildungen,
ISBN-10: 3850333981,
ISBN-13: 9783850333986

Das Buch online bestellen unter:
http://shop.arche-noah.at oder direkt bei ARCHE NOAH per E-Mail info@arche-noah.at oder T: +43 (0)2734-8626

Erbsen-Erdäpfel-Suppe mit Liebstöckl und Limette

Zutaten:
2 Erdäpfel, mittelgroß
1 Zwiebel, mittelgroß
1 Liebstöckl-Zweig zum Mitkochen
2 EL Butter
2 Hand voll ausgelöster Erbsen
Salz
Saft einer Limette

Zubereitung:
Erdäpfel schälen und grob würfelig schneiden.
Fein geschnittene Zwiebel und Liebstöckl-Zweig in Butter anschwitzen.
Erdäpfel und Erbsen dazugeben, unter mehrmaligem Umrühren kurz schmoren lassen.
Mit 1,5 l Wasser aufgießen.
Bei schwacher Hitze weichkochen.
Salzen und vor dem Servieren mit Limettensaft abschmecken.

Anzeige

bezahlte Anzeige

P.b.b.
Zulassungsnummer GZ 02Z030101 M
Verlagspostamt 3550 Langenlois

TERMINE Herbst 2012

Samstag 3. November, 10-15 Uhr
ARCHE NOAH ErhalterInnentreffen
Thema Saubohnen, Bei Andreas Kreutner, Lebensinsel bei der Jurte in Schwaz.
In Kooperation mit Urkorn Tirol.

Samstag, 10. November 2012, 9-16:30 Uhr
ARCHE NOAH Seminar Saatgutvermehrung für EinsteigerInnen
Stift St. Lambrecht, 8813 St. Lambrecht
In Kooperation mit Domenico, siehe Seite 17

9. bis 10. November 2012
2. Prigglitzer Apfeltag mit ARCHE NOAH Obstsortenbestimmung
Freitag ab 14 , Samstag 9-16, 2640 Prigglitz 39

13. Dezember 2012
ARCHE NOAH Mitgliederversammlung
Alhaming (OÖ), 12 Uhr, Details auf Seite 3!

TERMINE Vorschau 2013

ARCHE NOAH Schaugarten & Verkauf
4. April bis 6. Oktober 2013
DI-FR 10-16, SA, SO und Feiertag 10-18 Uhr, Montag Ruhetag

ARCHE NOAH Jungpflanzentage
Samstag 27. April & Sonntag 28. April 10-18 Uhr
Großes Jungpflanzen-Sortiment

ARCHE NOAH Jungpflanzenmarkt
Mittwoch 1. Mai von 10-18 Uhr
Tauschmarkt, Jungpflanzen-Raritäten, Bio-Kulinarik, Markt

ARCHE NOAH unterwegs
Freitag 22. März bis Sonntag 24. März
Markt im Rahmen der Messe „Blühendes Wels"

Samstag 13. April, 10-17 Uhr
Markt im Botanischen Garten Linz

ARCHE NOAH unterwegs...
Freitag 19. bis Sonntag 21. April, 9:30-18 Uhr
Markt bei der Raritätenbörse im Botanischen Garten der Univ. Wien

Samstag 20. April, 10-16 Uhr
Markt im Botanischen Garten der Universität Salzburg

Samstag 27. April, 10-17 Uhr
Markt bei der Rariätenbörse im Botanischen Garten der Univ. Graz

Sonntag 28. April, 9-16 Uhr
Markt im Freilichtmuseum Maria Saal/ Kärnten

Samstag 4. Mai, 8-16 Uhr
Markt beim Obst- und Gartenbauverein in Götzis, Vorarlberg

Samstag 11. Mai, 10-16 Uhr
Markt in der Landwirtschaftlichen Lehranstalt Rotholz, Tirol

ARCHE NOAH Raritätensonntage mit FAMILIENprogramm
2. Juni, 7. Juli, 4. August und 1. September
Jeweils von 10-18 Uhr

Sonntag 18. August, 10–18 Uhr
Gartenfest der Vielfalt

Samstag 5. und Sonntag 6. Oktober, 10-18 Uhr
ARCHE NOAH ObstFESTtage

ARCHE NOAH für SchülerInnen
„Vielfalt macht den Unterschied"
Spiel- und Lernprogramme für SchülerInnen und Kindergruppen. Details auf Anfrage.

Gruppen-Führungen durch den ARCHE NOAH Schaugarten
Führungen sind zu vielen Themen (Kulturpflanzenvielfalt, Kräuter, Obst), ...) möglich. NEU: „KÖSTLICHE Reise in die Kulturpflanzenwelt" mit kulinarischer Verkostung. Weitere Angebote auf Anfrage und www.arche-noah.at

ARCHE NOAH Bildungsprogramm
ARCHE NOAH Lehrgang Samengärtnerei,
LFI Zertifikatslehrgang Gemüseraritäten und Sortenspezialitäten... Nähere Infos auf Seite 6!

Obstbaumschnitt im Hausgarten
Jeweils **SA 26. Jänner** und **SO 27. Jänner 2013**: mit Franz Kaltenberger. Versuchsanlage d. Univ. f. Bodenkultur, Sowinetzgasse 1, 1210 Wien
Samstag 2. Februar 2013: mit Johannes Maurer Schloss Schiltern und ARCHE NOAH Schaugarten, Obere Straße 40, 3553 Schiltern Jeweils 9-16 Uhr,
Kosten: EUR 42,- für ARCHE NOAH Mitglieder, EUR 48,- für Nicht-Mitglieder inkl. Unterlagen. Anmeldung bis zwei Wochen vor Termin: info@arche-noah.at oder T: +43 (0)2734-8626.

Veredelung von Obstbäumen
Samstag 6. April 2013: mit Johannes Maurer. Ort: Schloss Schiltern und ARCHE NOAH Schaugarten, Obere Straße 40, 3553 Schiltern

Sommerschnitt an Obstgehölzen
Samstag 27. Juli 2013: mit Johannes Maurer. ARCHE NOAH Schaugarten, Obere Straße 40, 3553 Schiltern

Bitte geben Sie uns fürs nächste Magazin Termine Ihrer Tausch- und Pflanzenmärkte etc. für 2013 bekannt. Am besten einfach online eintragen unter http://netzwerk.arche-noah.at oder per E-Mail an: marion.schwarz@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