ARCHE NOAH Magazin

Zeitschrift für Mitglieder & Förderer

ARCHE NOAH

Fotos: C. Kaufmann, D. Steinböck

Revision EU-Saatgutrecht
ARCHE NOAH wird auch auf EU-Ebene aktiv
Seite 5

Kukuruz
Ein wertvolles Lebensmittel mit Tradition - auch bei uns!
Seite 6

Wissen vermehren
Bildungsprojekte für die Vielfalt
Seite 10

Bauernparadeiser
Sortenentwicklung on farm
Seite 16

Arche Produkte
Neu: Uhudler, Dirndl, Hirschbirne & mehr
Seite 18

Terminübersicht
Vorschau 2012
Seite 24

Wissen vermehren ...

... ist wie Saatgut vermehren. Beim Austausch von Saatgut bekommen wir oft eine Geschichte über die Sorte erzählt oder ein Rezept verraten. Mit der Vermehrung der getauschten Samen wandern auch ihre Geschichten von Ort zu Ort weiter. Genauso wie im ARCHE NOAH Netzwerk Saatgut weitergeben wird, geschieht es auch mit Wissen und Erfahrungen. In den Lehrgängen wird das vermittelte Wissen zu Saatgutvermehrung, Gemüseraritäten und Sortenspezialitäten, von den Lehrgangsteilnehmer/innen weiter getragen, die jedoch auch ihrerseits Wissen in die Gruppe einbringen. Das Wissen wandert so von Ort zu Ort, über den Gartenzaun hinweg oder geht gar auf Reise in ferne Länder.

Details zur Samengärtnerei und das ARCHE NOAH Bildungsangebot finden Sie ab Seite 10.

Ordentliche Mitglieder-versammlung
am 16. Dezember
siehe Seite 3

November 11

Gesellschaft für die Erhaltung der Kulturpflanzenvielfalt & ihre Entwicklung

VORWORT

Liebe Mitglieder und Förderer der ARCHE NOAH!

Bild: Klaus Pichler

Der Herbst stand für viele ARCHE NOAH Mitarbeiter ganz im Zeichen der Obstsortenbestimmung. Täglich langten zahlreiche, meist nach Äpfeln duftende Päckchen bei uns im Büro ein, verdrängten Milch und Jause aus den Kühlschränken und stapelten sich auf den Schreibtischen der Pomologen. Dank zahlreicher Veranstaltungen und guter Medienberichterstattung beteiligten sich viele Obstbaumbesitzer/innen am Aufruf, unbekannte Sorten bestimmen zu lassen. Über 1.000 Einsendungen wurden bisher bereits bearbeitet – siehe Seite 3!

Einen völlig neuen Schritt hat ARCHE NOAH im September gemacht, mit der Bestellung eines Mitarbeiters in Brüssel, der die Neugestaltung des Europäischen Saatgutrechts verfolgen und für die Anliegen der Sortenvielfalt eintreten soll. Wir sind erfreut, mit Pierre Sultana einen kompetenten und engagierten jungen Juristen für diesen Auftrag gefunden zu haben. Pierre Sultanas Vorstellung und einige Hintergründe zur Revision des EU Saatgutrechts finden Sie auf Seite 5.

Das Engagement in Brüssel bedeutet im Zeitraum dieses Projekts natürlich auch einen beträchtlichen finanziellen Mehraufwand für Arche Noah, für das wir 2012 zusätzliche Mittel über Stiftungsgelder, zusätzliche Projektmittel, Sponsoring und Spenden aufbringen wollen. Allerdings trifft es unser Vereinsbudget „wie die Faust aufs Auge“, dass noch im Oktober eine zusätzliche Kürzung der vom Lebensministerium zu Verfügung gestellten nationalen Mittel für das laufende Jahr(!) bekannt gegeben wurde. Zwar machen die Fördermittel des BMLFUW unter 10% des gesamten Vereinsbudgets aus (finanziell wird ARCHE NOAH ja von mehreren Säulen getragen, deren größte Mitgliedsbeiträge und Spenden sind) - dennoch reißt diese kurzfristige Kürzung ein Loch ins Budget. Vor diesem Hintergrund bitte ich alle Mitglieder, noch offene Mitgliedsbeiträge jedenfalls bis Jahresende einzuzahlen. Wenn Sie unseren Einsatz für Sortenvielfalt und Saatguttausch im Rahmen der Revision des EU Saatgutrechts direkt mit einer Spende unterstützen können, bedanken wir uns dafür vorab schon sehr herzlich!

Am 16. Dezember findet in St. Pölten eine ordentliche Mitgliederversammlung statt (Info Seite 3), zu der wir Sie ebenfalls herzlich einladen. Anschließend würden wir Sie gerne durch die Ausstellung „Kraut & Rüben – Menschen und ihre Kulturpflanzen“ führen, die ARCHE NOAH gemeinsam mit dem NÖ Landesmuseum entwickelt hat.

Verbringen Sie einen guten, ruhigen, gesunden Winter, viel Freude beim Planen der nächsten Saison, und lassen Sie auch das Träumen nicht zu kurz kommen!

Mit besten Grüßen,

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

Inhaltsverzeichnis

Kurzmeldungen 3

Politische Meldungen 4

Saatgut-Politik 5
ARCHE NOAH Position zum EU-Saatgutrecht und Vorstellung Pierre Sultana

Lebensmittel Mais 6
Tradition in Österreich und Erhaltung samenfester Mais-Sorten

Wissen über Saatgut 10
ARCHE NOAH Bildungsprojekte

Our Agro Biodiversity 14
Erfahrungsaustausch mit Erhaltungs-Organisationen

Bauernparadeiser 16
Gemeinsame Sortenverbesserung

Neue Arche Produkte 18
Uhudler, Dirndl, Hirschbirne und mehr sorgen für Zuwachs

Kürbisgewächse aus aller Welt 21
Praxisbericht

Kulinarik 23
Vorstellung - ARCHE NOAH Kochbuch
Geheimnisvoller Feigenblattkürbis

Termine 24
Überblick 2012

IMPRESSUM

ARCHE NOAH Magazin Nr. 4/2011 - 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 & Katrin Ehlert; Layout: Doris Steinböck. Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben nicht notwendigerweise die Meinung der Redaktion wieder. Fotonachweis: Wenn nicht anders angegeben © ARCHE NOAH.
Zulassungsnummer: GZ 02Z030101 M. DVR: 0739936. ZVR: 907994719.
Erscheinungsort: 3553 Schiltern, Verlagspostamt: 3550 Langenlois
REDAKTIONSSCHLUSS DER NÄCHSTEN AUSGABE: Anfang März 2012
Mit Unterstützung des BMLFUW und der Bundesländer. Herzlichen Dank!

NOTIZEN

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 2012 können Sie den aktuellen Stand der von ARCHE NOAH Mitgliedern verfügbar gemachten Saat- und Pflanzgutsorten einfach übers Internet abrufen.

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 2011 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. Wer das ausgesendete Passwort zur Registrierung als Mitglied oder Förderer vergessen hat: Hilfestellung unter info@arche-noah.at bzw. T: +43(0)2734-8626.

Saatguterhaltungslehrgang 2012 in N-Deutschland

Im Jahr 2012 findet zum 5. 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 28.-29.04., 25.-26.08. und 13.-14.10. Die Kurse bauen aufeinander auf und sollten alle drei besucht werden. Die Teilnehmerzahl ist auf 15 begrenzt. Anmeldeschluss ist der 30.03.2012. Genauere Hinweise finden Sie unter *www.oeko-garten.de/Neu/Saatgut.html*. Weitere Fragen an Peter Barthel, Tel. und Fax 04745-7820356.

Einladung zur ordentlichen Mitgliederversammlung

am 16. Dezember 2011 im NÖ Landesmuseum, St. Pölten
Seit Sommer 2011 ist es auch für Umweltorganisationen möglich, die steuerliche Begünstigung für ihre Spender/innen zu erlangen. ARCHE NOAH wird diesen Status beantragen – dazu ist jedoch eine Aktualisierung der Vereinsstatuten notwendig. Der ARCHE NOAH Vorstand lädt daher zu einer Mitgliederversammlung im Dezember. Die nächste MV wird dann im Dezember 2012 stattfinden. Nach der MV besteht die Möglichkeit einer Führung durch die von ARCHE NOAH kuratierte Ausstellung „Kraut und Rüben – Menschen und ihre Kulturpflanzen“!

Fotos: Doris Steinböck

Tagesordnung Mitgliederversammlung

- Statutenänderung (Änderungsvorschläge einzusehen unter *www.arche-noah.at > Über uns*)
- Aktueller Bericht (laufende Aktivitäten und Projekte, EU-Saatgutrechtsrevision und ARCHE NOAH Position, Wirtschaftskooperationen)
- Beschluss zum Voranschlag 2012

16.12.2011, 10 bis ca. 12 Uhr
NÖ Landesmuseum, Kulturbezirk 5, 3100 St. Pölten
Bitte um Anmeldung unter info@arche-noah.at oder 02734-8626. Anträge zur Tagesordnung müssen laut Statuten spätestens 2 Wochen vorher beim Vorstand einlangen.

Ausschreibungen

Eine Lehrstelle sowie mehrere Praktikums/Volontärstellen sind in den ARCHE NOAH Gärten (Schaugarten und Vermehrungsgarten) zu vergeben. Weiters wird eine Projektstelle ausgeschrieben. Details entnehmen Sie bitte der ARCHE NOAH Homepage: *www.arche-noah.at > Über uns > Jobs / Praktika*

Obst-Sortenbestimmung

Vor dem Hintergrund der neuen EU Vorschriften (RL 2008/90) und der Bemühung von ARCHE NOAH, durch einfache Listung möglichst aller bekannten Obstsorten dennoch einen breiten Marktzugang für gefährdete Obstsorten zu bewahren, kam es heuer zu einem Rekord bei den zur Bestimmung zugesendeten Früchten. Bis Ende Oktober wurden alleine per Post 240 Proben zugestellt und bearbeitet! Bei den insgesamt sieben Obst-Sortenbestimmungstagen wurden mindestens 800 Sortenmuster vorgelegt.

Auffallend war, dass heuer besonders viele Früchte der Sorte „Apfel aus Croncels“ eingesandt wurden. Auch seltene Sorten waren darunter, wie zum Beispiel der Fießers Erstling oder ein Candil Sinap. Einige unbestimmbare Sorten wurden beschrieben. Sie werden unter einem Arbeitstitel im Sinne der RL 2008/90 als allgemein bekannte Sorte nominiert und dürfen auch in Zukunft von Baumschulen vermehrt und verkauft werden.

POLITIK

EuGH-Urteil zu Gentechnik in Honig

Von Beate Koller

Foto: Herbert Raschke - pixelio.de

Der bayrische Hobby-Imker Karl-Heinz Bablok produzierte Honig in der Nähe eines Ackers, auf dem Gen-Mais MON 8120 angebaut wurde. In Proben seines Honigs wurden Pollen des Gen-Maises nachgewiesen. Der Imker musste seine gesamte Honigernte entsorgen und verklagte den Eigentümer des Mais-Ackers, den Freistaat Bayern, auf Schadenersatz. Der Bayerische Verwaltungsgerichtshof legte den Fall dem Europäischen Gerichtshof (EuGH) vor, mit der grundsätzlichen Frage, ob Honig, in dem sich Pollen gentechnisch veränderter Organismen befinden, einer besonderen Genehmigung bedarf, um in den Verkehr gebracht werden zu können, und der Honig entsprechend gekennzeichnet werden muss. Die aufwändige, seit 2005 laufende Klage des Imkers wurde von Verbänden und engagierten Bürgern unterstützt.

Im September 2011 fällte der EuGH nach Einschätzung von BUND und BÖLW ein bahnbrechendes Urteil nicht nur für alle Imker, sondern auch für alle Verbraucher in der EU.

„Nulltoleranz" beim Honig

Der EuGH bestätigte, dass Honig, der Pollen des gentechnisch veränderten Mais MON810 enthält, nicht verkehrsfähig ist. MON810-Mais besitzt in der EU derzeit nur eine Teilzulassung für vereinzelte Lebensmittel, wobei für Honig eine Zulassungslücke besteht. Für Honig und honighaltige Lebensmittel mit MON810-Pollen gilt nach diesem Urteil: „Nulltoleranz". Mit dem Urteil kann der klageführende Imker nun Schadenersatz für seinen nicht verkaufsfähigen Honig vom Freistaat Bayern verlangen, der den Gentech-Mais MON810 auf einem Versuchsfeld anbaute.

Damit gentechnische Verunreinigungen tatsächlich ausgeschlossen werden könnten, so BUND und BÖLW, müssten dem EuGH-Urteil nun zwingend die europäische und die deutsche Gesetzgebung angepasst werden. Die Organisationen forderten die deutsche Bundesregierung auf, in der Novelle des Gentechnikgesetzes die Rechte der Imker zu stärken und Honig vor Gentech-Verunreinigungen zu schützen. Erforderlich sei die Festlegung von Mindestabständen zwischen Gentechnikfeldern und Bienenstöcken. Eine konsequente Umsetzung des Verursacherprinzips müsse angestrebt werden.

Quellen: BUND, BÖLW, Bioland, sowie lifeprint, Lebensmittel Praxis, Sept. 2011;
Weitere Informationen unter anderem hier: *www.bienen-gentechnik.de*

PATENTE

Von Beate Koller

Am 26. Oktober wollte das Europäische Patentamt (EPA) in München eigentlich eine weitreichende Entscheidung fällen: In einer öffentlichen Anhörungen sollten die endgültigen Entscheidungen über das Patent auf Brokkoli, EP1069819, und das Patent auf Tomaten, EP 1211926 getroffen werden. Beide Patente erstrecken sich auf Saatgut, Pflanzen und Lebensmittel aus konventioneller Züchtung. Im Dezember 2010 entschied das Europäische Patentamt in einer Grundsatzentscheidung, dass die Verfahren zur Züchtung dieser Pflanzen nicht patentierbar sind.

Macht und Kontrolle via Patente

Aber die Patente auf Brokkoli und Tomaten wurden nicht widerrufen. Im Gegenteil, im März 2011 erteilte das EPA für Monsanto ein weiteres Patent auf Melonen aus konventioneller Züchtung. Die Begründung des EPA: Auch wenn das Verfahren zur Züchtung nicht patentierbar ist, werden doch die Produkte aus solchen Verfahren wie Pflanzen, Saatgut und Lebensmittel immer noch als Erfindung angesehen.

Das Patent ist nur ein Beispiel von vielen: In Europa sind inzwischen hunderte von Patentanträgen auf die konventionelle Zucht von Pflanzen und Tieren angemeldet. Werden diese Patente erteilt, haben Konzerne wie Monsanto nicht nur die Kontrolle über genmanipulierte Pflanzen, sondern auch über die normale Züchtung. Verbraucher, Landwirte und Lebensmittelhersteller geraten in weitreichende Abhängigkeit von diesen Konzernen. Die Landwirte in den Entwicklungsländern werden von dieser Entwicklung ebenso betroffen wie die europäischen Bauern. Das Patentrecht wird von den Konzernen dazu missbraucht, um weltweit die Kontrolle über die Züchtung, die Landwirtschaft, Tierzucht bis hin zur Erzeugung von Lebensmitteln zu übernehmen.

Am 20. Oktober sagte dann das EPA die lang erwartete öffentliche Anhörung auf Antrag des Beschwerdeführers Syngenta überraschend ab. Daraus folgt, dass das Patent mit geringen Änderungen aufrecht erhalten bleibt, auch wenn die formale Bestätigung noch nicht ergangen ist. Die Initiative „Kein Patent auf Leben" kommentierte: „Das Patentamt und die Industrie scheuen das Licht der Öffentlichkeit."

Protest

Nichts destotrotz protestierten am 26. Oktober vor dem EPA in München Landwirte, Umweltschützer und Vertreter von Entwicklungshilfeorganisationen gegen die Patentierung von Pflanzen und Tieren und forderten die Regierungen auf, das Patent vor nationalen Gerichten anzufechten. „Das Europäische Patentamt finanziert sich durch Patentvergaben und will rasch weitere Patente erteilen", sagte Ruth Tippe von „Kein Patent auf Leben". „Wenn das so weiter geht, werden die Konzerne schon bald Patente auf Luft, Licht und Liebe beantragen."

Foto: wrw - pixelio.de

Quelle, nähere Informationen und Aufruf: *www.no-patents-on-seeds.org*

SAATGUT

ARCHE NOAH Position zur Revision des EU-Saatgutrechts

Von Beate Koller

Vor dem Sommer fiel im ARCHE NOAH Vorstand der Beschluss, einen für ARCHE NOAH neuen Schritt zu tun und einen Mitarbeiter in Brüssel einzusetzen. Grundlage des Beschlusses ist, dass das EU Saatgutrecht in Zukunft direkt auf die nationale Gesetzgebung wirken wird. Der Zugang zu Informationen, die Mitwirkung an der Gestaltung, die Information von Entscheidungsträgern sowie das Knüpfen von Allianzen auf EU-Ebene ist von Österreich aus kaum möglich und benötigt eigene Ressourcen - deshalb wurde Pierre Sultana, ein in Fragen des EU Rechts ausgebildeter Jurist, damit beauftragt, die Entwicklungen zur Revision des EU Saatgutrechts für ARCHE NOAH zu verfolgen. Unser Ziel ist zu verhindern, dass die Revision zu einer weiteren Einengung der Sortenvielfalt und Beschränkung des Saatguttausches führt. Der Saatguttausch von Privaten wie auch landwirtschaftlichen Betrieben stellt in unseren Augen eine wichtige Triebfeder für die dynamische Entwicklung und Verbreitung lokal angepasster Sorten dar und ist eine wichtige Grundlage für die Sortenvielfalt on farm und ihre weitere Entwicklung.

Aktuelle Situation

Derzeit liegt ein von der EU Kommission beauftragtes Szenarienpapier vor, das 5 Szenarien für die zukünftige Ausrichtung des EU Saatgutrechts beschreibt und analysiert. Szenario 4 kommt dabei unserer Ansicht nach den Interessen der Biodiversität, der Erhaltungs-GärtnerInnen und Vielfaltsbetriebe am Ehesten entgegen. Es könnte daher ein wichtiger Ansatz sein, für die Durchsetzung und Verbesserung dieses Szenarios zu arbeiten, damit es nicht von Interessen der Saatgutindustrie und anderer Stakeholder ausgehöhlt wird.

Das Szenario 4 sieht im Wesentlichen vor, dass die amtliche Sortenzulassung nach Kriterien der Unterscheidbarkeit, Homogenität und Beständigkeit und des landeskulturellen Wertes nicht mehr verpflichtend, sondern freiwillig erfolgt. Auf der anderen Seite sollte unserer Ansicht nach ein unbürokratisches, mit geringem Aufwand bewältigbares Selbstregistrierungsverfahren stehen, das ohne große Hürden eine Aufnahme von Sorten in die gemeinsamen Sortenkataloge und damit auch das EU-weite Inverkehrbringen größerer Saatgutmengen ermöglicht. Hinsichtlich der Saatgut-Anerkennung ist vorgesehen, dass eine amtliche Saatgutzertifizierung quasi als Gütesiegel nur amtlich zugelassenen Sorten offen steht, alle anderen Saatgutinverkehrbringer müssten (vergleichbar der Kategorie Standard-Saatgutes) selbst für die Einhaltung der vorgeschriebenen Normen sorgen (Keimfähigkeit, Sporenbesatz, Unkrautsamen...).

Unsere Position

Dieses Szenario ist unserer Ansicht nach zu unterstützen, da es amtliche Prüfungen VOR der Vermarktung stark reduziert, die bisher eine große Hürde für das Inverkehrbringen von Saatgut darstellten. Unserer Ansicht nach ist es auch im Sinne des Verbraucherschutzes ausreichend, wenn Saatgutanbieter wesentliche Qualitätsanforderungen selbst zu verantworten haben und die Behörden nur Stichproben des am Markt befindlichen Saatgutes testen. Denn auch bei Lebensmitteln wird es nicht anders gehandhabt – und warum sollte Saatgut strengere Auflagen erfüllen als jene Substanzen, die wir täglich zu uns nehmen? Die restriktiven Saatgut-Regelungen stammen aus Zeiten, als es noch kein funktionierendes Behördenwesen gab, und dienten in Zeiten der Kriegswirtschaft zur Ankurbelung der landwirtschaftlichen Erträge. Heute fallen diese Gründe weg, und sollen wohl in erster Linie die Marktmacht großer Saatgutfirmen absichern helfen, für die die teuren Auflagen keine großen Hürden darstellen. Nimmt die Kommission ihre Absicht ernst, mit der Revision des Saatgutverkehrsrechts auch Bürokratie zu reduzieren, Kosten zu sparen und die Biodiversität zu schützen, so ist eine Abkehr von den alten Bestimmungen dringend erforderlich.

Gleichzeitig ist es wichtig, dass optionale Klein- und Kleinstabgaben von Saatgut von allen Auflagen des Saatgutverkehrsrechts ausgenommen werden.

Information & Austausch

Zur Information der ARCHE NOAH Mitglieder und zur Förderung von Austausch und Diskussion haben wir eine englischsprachige Seite auf *www.arche-noah.at* eingerichtet. Dort finden Sie die relevanten Unterlagen zur Revision wie auch das aktuelle Positionspapier von ARCHE NOAH. Dort wird auch ein englischsprachiges Diskussions-Forum eingerichtet, das Pierre Sultana moderieren wird. Wir freuen uns, dort mit Ihnen zu diskutieren.

Vorstellung Pierre Sultana

Fotos: Sultana & ARCHE NOAH

Son of a French farmer, I spent my youth in a farm located in a Natura 2000 area. This background brought me passion for agriculture and environmental matters and especially for questions related to biodiversity. I completed two internships after my master degree in EU and WTO laws: the first one at the Council of the EU, in Brussels, and the second one in the French Prime Minister services, in Paris. I especially worked on agriculture and environment questions, including biodiversity. Then, in order to acquire experience in an association lobbying at EU level, and because I believe in a more sustainable agriculture, I joined the IFOAM EU Group, the European federation of organic agriculture movements until ARCHE NOAH employed me.

For ARCHE NOAH, I am based in Brussels and follow all activities concerning the review of the "Seed and Propagating Materials Law". I wish to bring my knowledge of the policy making and the lobbying at EU level in addition to my passion for biodiversity in order to support ARCHE NOAH's members to continue their activity and to continue fighting for biodiversity.

Kontakt

E-Mail: pierre.sultana@arche-noah.at

Foto: Richard Dietrich

Mais als Lebensmittel in Österreich

Mais ist eine wertvolle Getreidepflanze, die wieder einen besonderen Stellenwert als Nahrungsmittel verdient. Anknüpfen lässt sich an zahlreichen regionalen Sorten und Esstraditionen. Von DI Helmut Reiner

Die Ureinwohner Amerikas schufen vor ungefähr 9000 Jahren aus dem wilden Gras Teosinte die Kulturpflanze Mais, die zur Grundlage einer Hochkultur wurde. In seiner Heimat Süd- und Mittelamerika war der Mais eine heilige Pflanze. Es gab eine hohe Verarbeitungskultur und zum Zeitpunkt der Einführung in Europa eine große Vielfalt an Formen und Typen. Der Mais wurde von den ersten Europäern, die nach Amerika kamen, sofort als Getreidepflanze identifiziert. Von Venedig aus hat sich der Mais über Norditalien ausgebreitet und ist im 17. Jahrhundert nördlich der Alpen angelangt.

Da der Mais keinen Kleber enthält, wurde er vor allem für Gerichte verwendet, deren Ausgangsprodukt ein Brei ist. Polenta und Riebel (einfacher Maisbrei aus dem Vorarlberger und St. Galler Rheintal) stehen in dieser Tradition und erlangten ihre große Bedeutung im 17.-19. Jahrhundert, als der Hunger die große Herausforderung für das Überleben in den kargen Alpentälern war. Im Unterschied zu den Getreiden der alten Welt kann die Maispflanze den hohen Wassergehalt relativ feuchter Böden gut nutzen.

Diese Eigenschaften haben dem Mais in Europa neue ökologische Nischen geöffnet, in denen die alten Getreide aus den Trockengebieten des Nahen Ostens nicht so erfolgreich sein konnten.

Härte und Farbe des Maiskornes

Die Stärkekörner im Mais-Endosperm [Anm. Red.: Nährgewebe des Keimlings, das den größten Teil des Maiskorns ausmacht] haben unterschiedliche Beschaffenheit. Beim Stärkemais und beim Zahnmais ist das Endosperm „mehlig“: Die relativ großen Stärkekörner liegen in loser Packung vor und lösen sich daher in den Walzen sehr rasch zu feinem Mehl auf [red. Anm: Viele sogenannten „Indianermais-Sorten“ wie z.B. die blauvioletten, sind Stärkemaissorten]. Beim Zahnmais sind am Rand des Kornes glasige Schichten, sodass das großteils weiche Endosperm etwas eingedellt ist. So entsteht die Form eines (Backen)Zahnes. Zahnmaissorten sind für die Stärkegewinnung geeignet, ergeben aber bei der Herstellung eines fettarmen Grießes schlechte Ausbeute. In Österreich wird dennoch auch aus gut adaptierten Zahnmaissorten Grieß hergestellt, da das Maismehl guten Absatz findet und daher die Grießausbeute nicht optimiert werden muss.

Beim Hartmais dagegen liegen die kleinen, scharfkantigen Stärkekörner in einer kompakten Proteinmatrix eingebettet. Das Endosperm sieht aus wie Glas und ist hart wie Feuerstein, die Körner sind oben schön abgerundet. Für die Trockenmüllerei und die Grießherstellung sind diese Sorten optimal. Polenta- und Riebelmais-Sorten sind somit eher Hartmais-Sorten.

Heute kennen wir vor allem Mais mit gelben und orangen Körnern. Die Pigmentierung im Endosperm – chemisch von Carotinoiden stammend – fehlt im Weißmais. Die Gen-Ausprägung für „gelb“ ist in der Vererbung übrigens dominant über „weiß“. Einkreuzungen in Weißmais können daher bereits an der orangen Verfärbung des Endosperms an einzelnen Körnern erkannt werden. Wichtig zu wissen: Die Farbe des Maiskornes ist zwar ein auffälliges Merkmal, spielt jedoch in der Genetik des Mais insgesamt eine untergeordnete Rolle. Fast alle Korn-Merkmale kombinieren frei mit allen Farbnuancen.

Die moderne genetische Forschung hat gezeigt, dass Weißmais eine sehr große genetische Variabilität und Sortenvielfalt hat, was auf sein Alter und seine große Bedeutung hinweist. Er wurde immer eigens gezüchtet und ist unter den Spezialmais-Sorten (specialty corns) sehr gefragt.

Wussten Sie, ...

dass alle Körner eines Kolbens von derselben Mutterpflanze, aber verschiedenen Vätern stammen? Die Pollen werden vom Wind sehr weit transportiert. Jedes einzelne Maiskorn trägt einen langen Faden (entspricht in der Botanik dem Stempel), der den Pollen aufnimmt.

Genetische Ressourcen & Vielfalt

In der Mais-Genbank von Bergamo (Italien) findet sich die umfangreichste Sortensammlung, darunter sicher auch die Ausgangssorten für den Mais der Alpen. Die Riebelmais-Sorten stammen aus der Gruppe Pearl White Flints (‚Bianco Perla‘). Sie stammen aus der Provinz Venedig (Veneto) und sind durch große, zylindrische Kolben und sehr helle glänzende Körner charakterisiert. Im Veneto gibt es noch heute eine bedeutende Kochkultur mit Weißmais und inzwischen auch ein Slow Food Presidi Produkt Mais Biancoperla.

In Regionen, in denen viel Mais angebaut wurde, wie z.B. im Rheintal oder in der Steiermark, konnten sich gut abgegrenzte und angepasste Populationen herausbilden. Diese Landsorten werden heute in Genbanken oder bei Züchtern aufbewahrt und sind wertvolles Zuchtmaterial. In der Schweiz wurden bereits geeignete Sorten für eine Sorte ‚Rheintaler Ribelmais‘ ausgewählt. In Vorarlberg wird von Dr. Richard Dietrich laufend an der Selektion Weißer Riebelmaissorten aus heimischem Material gearbeitet. Hartmaissorten mit gelbem oder orangem Endosperm sind hingegen Polenta-Sorten. Von der Saatzucht Gleisdorf werden einige Landsorten vermehrt, die gut zur Polenta-Erzeugung geeignet sind und von denen Saatgut verfügbar ist.

Im ARCHE NOAH Sortenarchiv in Schiltern werden rund 80 frei abblühende Maissorten erhalten, und weitere in der Genbank in Linz - deren Anbau für Lebensmittel vielleicht wertvoll wäre. Die Vielfalt der Farben und Muster der Körner ist faszinierend. Allerdings verbirgt sich die Vielfalt an wertvollen Merkmalen auch hinter sehr ähnlich aussehenden Körnern. Darin liegt im Übrigen auch die Gefahr der Gentechnik. Würde man doch einen gentechnisch veränderten Kolben zunächst gar nicht erkennen und ihn ahnungslos vielleicht sogar als Genetische Ressource nutzen.

Anbau von Lebensmittelmais in Österreich

Bei Ernte und Trocknung sind vor allem zwei Verfahren zu unterscheiden: Beim feldmäßigen Anbau wird mit Mähdrescher geerntet. Der so geerntete Körnermais ist leider in unseren Breiten noch sehr feucht (ca. 20 - 40 %) und muss künstlich getrocknet werden.

Im traditionellen Anbau für den Eigenbedarf erfolgt das Abschälen der Lieschen und Trocknen im Kleinen unter Dach oder in einem trockenen Raum. Viele Fachleute sind der Meinung, dass bei langsamer Ausreifung auf dem Feld und natürlicher Trocknung in den kalten Wintermonaten im Freien bei trockener Luft besonders gute Qualität erreicht wird. Dieser eher gärtnerische Anbau des Mais spielt beim Riebelmais immer noch eine Rolle. Wo der Mais als Lebensmittel verwendet wird, ist das gemeinsame Schälen eine sehr kommunikative Arbeit, bei der sich die Helfer immer bestens unterhalten.

Die Anbauregionen für Körnermais sind Gunstlagen, was die Wärme- und Wasserversorgung betrifft: das Weinviertel, der Seewinkel im Burgenland mit Brunnenbewässerung, das Südburgenland, die Ost-, Süd- und Weststeiermark und die Kärntner Becken. Nördlich des Alpenhauptkammes ist nur dort möglich, wo der Föhn im Herbst ein trockenes und warmes Klima schafft: im Tiroler Inntal und im Vorarlberger Rheintal.

Mahlen von Mais

Mit einem kleinen Gerät wurden früher die Körner von der Spindel getrennt. Die Vermahlung erfolgte das ganze Jahr über. In Hausmühlen erhält man ein Schrotmehl, das die Maiskeime und einen Teil der Schalen enthält. Dieses hat einen hohen Ölgehalt und ist daher für den Handel weniger geeignet. Es wird schnell ranzig und muss auch wegen der Motten schnell aufgebraucht werden - in Vorarlberger Mundart heißt es: es wird „leabig“ - also lebendig. Bei täglicher Verwendung bei Eigenbedarf ist das Mahlen in der Hausmühle aber möglich.

Vor Anschaffung einer Hausmühle muss man sich allerdings vorher versichern, ob die Einzugsöffnung groß genug ist. Durch den hohen Fettgehalt können die Mahlsteine auch leicht verkleben. Die Schalen des Maiskornes sind sehr hart und der Motor muss große Leistung haben.

Traditionell wurden Riebelmais und Polentamais immer auf Steinen vermahlen. Eine dieser Steinmühlen mit zwei Mahlgängen in der Gemeinde Haiming in Tirol wurde von der Familie Glatzl nach alten Plänen wieder aufgebaut. Die Mahlprodukte werden in einer Siebtrommel in Grieß (Riebel bzw. Polenta), Musmehl (feinen Grieß) und Mehl sortiert. Übrigens legt auch das Slow Food Presidi Produkt Mais Biancoperla großen Wert auf die Verfahrens-Identität „macinatione a pietra“ also mit Stein vermahlen.

Heute wird Mais großteils auf elektrisch betriebenen Walzenstühlen gemahlen.

Fortsetzung auf Seite 8 ...

Bild links: Vorarlberger Riebelmais; V.o.n.u. - Bild 1: Weiße, gelbe und orange Maiskörner und daraus gemahlener Grieß; Bild 2: Polenta-Gericht; (Fotos: Köb - www.koeb.at); Bild 3: „Vorarlberger Riebelmais“ wird traditionell in Milch gekocht und in Butter angeröstet. (Foto: R. Dietrich); Bild 4-6: Weißer Hartmais (MS050 Weißer Mais Neunteufl), gelber Zahnmais (MS137 Gelber Zahnmais aus Krk) und blauer Mehlmais (MS025, Hopi Mais).

Fotos: Fotostudio Köb, Richard Dietrich & ARCHE NOAH

Foto: Richard Dietrich

Der „AOC Rheintaler Ribelmais“ aus der Schweiz und der „Ländle Riebel“ aus Vorarlberg werden mit Walzenmühlen oder Hammermühlen hergestellt. In beiden Fällen werden die Maiskeime nicht entfernt, das heißt es handelt sich hier um Vollkornprodukte mit einem höheren Fettgehalt (AOC Rheintaler Ribelgrieß: 4,8 % Fett).

Die gewerbliche und industrielle Maismüllerei ist heute ein Gebiet der Spezialmüllerei und verwendet eigene Verfahren und Maschinen. Ziel ist es, eine hohe Ausbeute an fettarmem Maisgrieß zu erreichen. Dazu werden eigene Maisentkeimungsmaschinen verwendet. Die Keime, vermengt mit Mehl, werden als fett- und eiweißreicher Futterschrot verkauft. Der sehr grobe Grieß wird mittels Windsichtung staubfrei gemacht und kann direkt verwendet werden. Diese so genannten Grits sind Ausgangsprodukt für die Cornflakes-Herstellung (werden in Österreich nicht mehr hergestellt) und alle weiteren hochwertigen Mühlenprodukte.

Über eine Reihe von Walzenstühlen, Sichter und Grießputz-Maschinen erhält man letztlich feinen Grieß und Maismehl. In den Grießputzmaschinen reichern sich schöne (bei Polenta schön gelbe bzw. orange) Endospermteile ohne Schalenteile an; als Nebenprodukt Maismehl. Das Produkt ist reiner Polenta bzw. Riebelgrieß. Der Müller hält nicht viel von Grieß mit Fett und Schalen, der oft „Holzhackergrieß“ bezeichnet wird.

Kochen mit Mais

Mais ist eine wertvolle Getreidepflanze, die auch wieder einen besonderen Stellenwert als Rohstoff für die Lebensmittel-Industrie und in den Bäckereien verdient. Besondere Bedeutung hat Mais auch für die Herstellung glutenfreier Backwaren.

In den österreichischen Alpentälern und in Südtirol gibt es seit Jahrhunderten traditionelle Gerichte aus Mais. Südlich des Alpenhauptkammes wird vor allem aus gelbem Mais Polenta zubereitet und dazu in Wasser zu einem Brei gekocht. Polenta ist vor allem in Südtirol, Kärnten und in der Steiermark ein wichtiges Grundnahrungmittel, aus dem Plenten und Sterz in allen Varianten, von süß bis pikant, gekocht werden. Die Initiative Infood von Jörg Moser aus Graz-Grambach versucht die Sterz-Kultur in der Steiermark im Rahmen eines Regio-Food Projektes wieder zu fördern. Betriebe des Lebensmittelhandwerkes sollen in der Entwicklung, Vernetzung und Vermarktung ihrer regionaltypischen Produkte unterstützt werden.

Besondere Erwähnung verdient das „Weiße Gold aus dem Gailtal“. Sepp Brandstätter aus Würmlach baut seit Jahren den Gailtaler Weißen Landmais wieder an und hat inzwischen große Bekanntheit erreicht. Nördlich des Alpenhauptkammes hat sich ja vor allem Weißer Mais als Lebensmittel durchgesetzt und wird in Vorarlberg aber auch in Tirol als Riebel zubereitet. Für die Herstellung von Riebel wird der weiße Maisgrieß mit Milch zu einem dicken Brei gekocht und nach dem Erkalten in einer Pfanne mit Butter angebraten. Lebensmitteltechnologisch betrachtet bedeutet diese Art der Zubereitung, dass sich in dem schnittfesten Brei die Milchäurebakterien nicht so rasch ausbreiten und die Milch so länger süß bleibt. Der dicke Riebelbrei bleibt über längere Zeit haltbar und kann jeden Morgen in der Pfanne fürs Frühstück geröstet und mit Kaffee genossen werden. In Vorarlberg betreut Richard Dietrich das Slow Food Arche Produkt Vorarlberger Riebelmais, um das traditionelle Lebensmittel und seine Zubereitung wieder mehr in den Mittelpunkt zu stellen.

Die traditionelle Küche, die auf Brei beruht, ist wieder sehr geschätzt. Die Basis dafür ist die große Vielfalt an Züchtungen und Sorten und eine beinahe unendliche Vielfalt in der Verarbeitung und in der Esskultur, die die Menschen über viele Jahrhunderte entwickelt haben.

Erstmals abgedruckt in „Mühle und Mischfutter“, 146. Jg, Heft 13, 2009, und mit Bezug auf die Situation in Österreich aktualisiert.

Kontakt

DI Helmut Reiner
T und F: +43 (1) 310 59 62,
helmut.reiner@teleweb.at,
www.helmutreiner.at

Maiserhaltung bei Sortenpaten und im ARCHE NOAH Sortenarchiv

Vermehrer/innen für 2012 gesucht

Ziel ist die Erhaltung der sortenspezifischen Eigenschaften. In der Vergangenheit erfolgte die Vermehrung durch Handbestäubung in Beständen zu 100 bis 200 Pflanzen. Dieses Verfahren soll für bestimmte Sorten und bei Gefahr der Verkreuzung beibehalten werden.

Die Handbestäubung bedeutet allerdings großen Aufwand, bedingt daher relativ kleine Vermehrungsbestände und bringt nicht immer zufriedenstellende Ergebnisse.

Daher sollen in Zukunft im Rahmen von temporären Vermehrungen und Sortenpatenschaften geeignete Standorte für die Vermehrung in freiabblühenden Beständen erprobt werden; vorzugsweise bei weißen oder bunten Sorten, da hier Einkreuzungen leichter erkannt werden können. Voraussetzungen sind dabei: Einhaltung von Mindestabständen zu anderen Maispflanzen; Anbau auf ca. 100 m²; die äußeren Reihen werden nicht zur Saatgutgewinnung genutzt; optische Kontrolle der Ernte; mind. einmalige Selektion im Bestand.

Kontakt

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

Foto: ARCHE NOAH

Bild: Vermehrung durch Handbestäubung ist vorallem bei Verkreuzungsgefahr sinnvoll. In Zukunft soll auch die Vermehrung in freiabblühenden Beständen erprobt werden.

Der wilde Maiszüchter

Erich Gerencser

Bericht eines kontrastreichen Erhaltertreffens rund um den Mais.

Von Bernd Kajtna

Die spätsommerliche Fahrt zum Hof von Erich Gerencser in der Oststeiermark führt uns an unzähligen Maisfeldern vorbei. Rechts und links der Straßen dominiert der Kukuruz, zusammen mit Ölkürbis, die Tallagen in der Oststeiermark. Auf den Hängen gedeihen Apfel und Holunder. Der Mais wird hauptsächlich als Tierfutter genutzt. Die Firma Saatzucht Gleisdorf produziert hier im Bezirk Weiz aber auch Hybridsaatgut. Die Felder für die Saatgutgewinnung stechen heraus: die Pflanzen sehen wie geköpft aus, sie wurden ihrer Fahnen, das ist der männliche Blütenstand, beraubt. Im Oststeirischen wird die Fahne „Wirl“ genannt. Das „Wirlzupfen“ war ein beliebter Ferienjob bei Schülern und Studenten. Bei der Mutterlinie werden die Fahnen heute maschinell entfernt, bevor sie zu stäuben beginnen. Zwischen den kastrierten Reihen wachsen die Pollenspender (Vaterlinie). Ihr Pollen wird durch den Wind auf die „Bärte“ (auch Seide genannt) der Mütter getragen.

Der Mais richtet sich selber auf.

Hier, also mitten im Intensivmaisanbaugebiet, widmet sich Erich Gerencser dem Anbau von Bohnen und Mais. Über seinen Zugang zum Maisanbau haben wir beim Erhaltertreffen im August einiges erfahren. Nach einem heftigen Gewitter am Nachmittag trafen wir am Hof ein. Die hohen Maispflanzen, von Wind und Regen unbeeindruckt, standen aufrecht da.
„Der Mais richtet sich selber auf. Wir hatten schon starke Stürme hier, die alle Pflanzen umlegten. Zwei Wochen später standen sie wieder aufrecht da.“

Vom Anbau und „Ramschen“ ...

Die Standfestigkeit von Mais hängt von der Sorte, aber auch von der Anbautechnik ab. Erich Gerencser sät sehr früh (Anfang bis Mitte April) und sehr tief (10cm). In der Reihe legt er die Körner relativ dicht und vereinzelt nach dem Auflaufen auf 30 – 35 cm (eine Schuhlänge). Sind Lücken im Bestand, pflanzt er beim Vereinzeln auch um.

Zwischen den Reihen lässt er 75 cm Abstand, so hat jede Pflanze ausreichend Platz und bildet kräftige Seitenwurzeln. Im Juli wird gehackt und angehäufelt und mit Grasschnitt gemulcht. Die tiefe Saat und die große Standweite erhöhen die Stabilität der Pflanzen. Alleine darauf verlässt sich Herr Gerencser nicht. Er trachtet auch danach, die Stabilität seiner Sorten durch Einkreuzungen zu erhöhen. Seit nunmehr zehn Jahren werden am Hof vier Maislandsorten nebeneinander angebaut. Jede Pflanze darf frei abblühen. Zur Maisblüte schwebt ein Pollengemisch über dem Bestand und es kommt zu zufälligen Verkreuzungen zwischen den Sorten (in der Sprache der Pflanzenzüchter nennt man dieses Vorgehen „Ramschen“).

Erich Gerencser erklärt: „Im Winter löse ich von den schönsten Striezeln (Maiskolben) die Körner für die Aussaat. Die Körner sind rot, gelb, weiß, orange und selten sogar blau. Auf einem Striezel kommen manches mal alle Farben vor, auch die Form der Körner ist unterschiedlich. Es gibt festsitzende Körner und solche, die sich leicht ablösen lassen. Ich sortiere die Körner nach Farbe und Form und teile sie den vier Sorten zu. Bei der Aussaat im April baue ich immer von jeder Sorte eine Reihe an und lasse sie wieder gemeinsam abblühen.“

Sorten, Beobachtung & Intuition

Die vier Maissorten, die von Erich Gerencser im Gemenge angebaut werden, tragen die Bezeichnung Altsteirer, Breitenbacher, Burgenländer und Slowenischer Roter. Jede Sorte hat unterschiedliche Eigenschaften. Der Altsteirer ist ein oranger, hochwüchsiger Pferdezahnmais. Der Breitenbacher ist weißkörnig, kleiner im Wuchs und hat festsitzende Körner. Der Burgenländer ist gelb und die Körner lösen sich leicht vom Kolben. Der Slowenische Rote hat rote Samen und eine gute Standfestigkeit. Die Sortennamen sind Eigenbezeichnungen und deuten auf die Herkunft des Saatguts hin.

Erich Gerencser ist ein genauer Beobachter. Bei der Auswahl der Maiskolben und Körner für den Wiederanbau spielt auch Intuition eine Rolle. Erich Gerencser trachtet danach, keine Merkmale zu verlieren, gleichzeitig die positiven Eigenschaften der Maissorten neu zu kombinieren. Durch die genetische Durchmischung (Verkreuzung), erwartet er sich eine Verbesserung der einzelnen Sorten über die Jahre.

Fotos: Michael Suanjak

„Beim Burgenländer gehen die Körner leicht vom Kolben, dass ist wichtig, wenn man die Maiskörner händisch ablöst. Ich kann beobachten, dass sich die Körner bei den anderen Sorten teilweise auch leichter lösen. Bei der Standfestigkeit verhält es sich ähnlich.“ zeigt sich Erich Gerencser zufrieden mit seiner Arbeit.

Erhaltung & Entwicklung

Das Erhaltertreffen in der Oststeiermark bot ein kontrastreiches Progamm. Am Hof von Erich Gerencser konnten die 10 TeilnehmerInnen die Entwicklung von Maisvielfalt kennen lernen. Zuvor im Seminarraum ging es um die Erhaltung von Maissorten. Michael Suanjak referierte über die Befruchtungsbiologie des Mais und verteilte fünf Maissorten an sieben ErhalterInnen. Ihre Aufgabe ist es, dafür Sorge zu tragen, dass diese Sorten in ihrer Obhut ohne Fremdbestäubung durch andere Maissorten zur Samenreife gelangen. Das Bewahren einer Sorte (Erhaltung) und das züchten von neuen Sorten (Entwicklung) hat beides seine Berechtigung und Platz im Verein ARCHE NOAH.

Kontakt

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

Fotos: Claudia Kaufmann

Wissen über Saatgut bewahren, nutzen und vermehren!

Bis vor wenigen Jahrzenten war es auch bei uns üblich, am eigenen Hof oder im eigenen Hausgarten Saatgut selbst zu vermehren. Heutzutage, wo es doch so viele bunte Saatgutkataloge von zahlreichen Saatgutfirmen gibt, scheint dies nicht mehr notwendig zu sein. Warum macht es jedoch Sinn, dass wir weiterhin unser eigenes Saatgut vermehren? Von Claudia Kaufmann

Saatgut bildet die Grundlage für Landwirtschaft, Gartenbau und letztendlich für unsere Ernährung. Jeder Mensch, der gerne im Hausgarten oder am Acker einen Teil seiner Nahrung selbst produzieren und die Eigenschaften seiner Pflanzen selbst beeinflussen möchte, sollte sich das Handwerk der Saatgutvermehrung aneignen.

Saatgutsouveränität

Saatgutsouveränität bedeutet Selbstbestimmung über unser Saatgut. Eine Form der Selbstbestimmung ist es, wenn wir samenfeste Sorten in unserem Garten verwenden, da diese sicher vermehrt werden können. Samenfeste Sorten (auch „frei abblühende“ Sorten genannt) geben ihre Eigenschaften an ihre Nachkommen weiter. Diese ähneln in ihren Sorteneigenschaften sehr stark ihren Eltern. Durch den Anbau und die Vermehrung von samenfesten Sorten können wir also im Vorjahr bereits erahnen, wie Eigenschaften und Aussehen der Pflanze und Früchte im nächsten Jahr sein werden. Wir wissen auch, dass unsere selbst vermehrten Samen keimen werden (sofern wir das Handwerk der Saatgutvermehrung beherrschen). (Im Gegensatz dazu gibt es Hybridsorten. Werden diese nachgebaut, bilden sich entweder unfruchtbare Samen aus oder die Früchte der Nachkommen spalten in verschiedene Formen und Eigenschaften auf.)

Samenfeste Sorten werden z.B. vom ARCHE NOAH Sortenarchiv und den ErhalterInnen über das ARCHE NOAH Sortenhandbuch (*http://sortenhandbuch.arche-noah.at*) angeboten, sind aber auch bei anderen Betrieben wie z.B. Reinsaat (*www.reinsaat.at*), Dreschflegel in Deutschland (*www.dreschflegel-saatgut.de*) oder Sativa in der Schweiz (*www.sativa-rheinau.ch*) erhältlich.

Anpassung an den eigenen Standort

Viele Kulturpflanzen werden bereits seit Jahrtausenden kultiviert. Dabei lagen früher Anbau und Sortenvermehrung bzw. -züchtung meist in derselben Hand. Auslese und Vermehrung der Pflanzen wurde von Bauern und Bäuerinnen über viele Generationen immer am eigenen Standort durchgeführt. So entwickelte sich eine Vielzahl an Sorten, die jeweils an den eigenen Standort optimal angepasst waren.

Mit dem Beginn der professionellen Sortenzüchtung wurden Anbau und Züchtung getrennt. Bauern und Bäuerinnen kümmerten sich um den Anbau, Züchtungsfirmen übernahmen die Saatgutvermehrung. Moderne Sortenzüchtung findet heute unter streng standardisierten Bedingungen (Labor, Gewächshaus, erdelose Kultur) statt, und die Vermehrung erfolgt meist in klimatisch begünstigten Lagen (wie z.B. Nord- und Südafrika oder Südamerika). Dabei erhält man Saatgut, das für die so vielfältigen klimatischen und bodenbezogenen Besonderheiten Mitteleuropas nur begrenzt geeignet ist. Durch die Trennung von Züchtung und Anbau ging nicht nur die Standortanpassung des Saatgutes verloren, sondern auch das Wissen um die Saatgutvermehrung in der Bevölkerung.

> *Wissen vermehrt die Saat, doch es streut sie nicht aus.*
>
> Khalil Gibran

ARCHE NOAH Bildungsangebot ausgezeichnet

Kulturpreis des Landes NÖ

ARCHE NOAH wird vom Land Niederösterreich mit dem Anerkennungspreis in der Sparte Erwachsenenbildung für die zwei Bücher Handbuch Samengärtnerei und Handbuch Biogemüse sowie für das Bildungsangebot insgesamt ausgezeichnet.

Lehrgang Samengärtnerei als UN – Dekadenprojekt ausgezeichnet

Die Österreichische UNESCO-Kommission hat den Lehrgang „ARCHE NOAH Lehrgang Samengärtnerei“ als österreichisches Dekadenprojekt im Bereich Bildung für nachhaltige Entwicklung ausgezeichnet. Als besonders vorbildlich hat die Jury die Erfüllung der drei Dimensionen der Nachhaltigkeit (Ökonomie, Ökologie und Soziales) hervorgehoben. Mit der Auszeichnung des Projektes ist die Vergabe des Logos der UN-Dekade verbunden, das wir nun bis 2014 verwenden dürfen.

Danke, Peter!

An dieser Stelle möchten wir uns bei Peter Zipser für die langjährige und professionelle Aufbauarbeit im Bereich der Weiterbildung bedanken, für die wir nun die Lorbeeren ernten dürfen. Peter war und ist immer bereit, sein großes Wissen mit anderen Menschen zu teilen. Der Lehrgang ARCHE NOAH Samengärtnerei und der LFI Zertifikatslehrgang wurden von ihm entwickelt und größtenteils auch durchgeführt. Heute ist Peter noch als Gastreferent im LFI Lehrgang aktiv.

Saatgutvermehrung hat immer auch mit Züchtung zu tun

Bei der Saatgutvermehrung können die sortentypischen Merkmale einer Sorte erhalten werden. Oder aber es kann mit den Eigenschaften auch ein wenig experimentiert werden. So beginnen wir, die Pflanzen in unserem Garten besonders genau zu beobachten und für die Saatgutgewinnung jene Pflanzen auszuwählen die uns von ihrer Größe, Form, Wüchsigkeit, Krankheitstoleranz oder vom Geschmack her besonders gefallen. Lassen wir die dynamische Veränderung einer Sorte zu, so können wir Eigenschaften, die uns persönlich besonders zusagen verstärken und unsere eigene Sorte züchten. Im Erbmaterial einer jeden Sorte schlummern eine Vielzahl an Anlagen, die erst zum Vorschein kommen, wenn diese „gebraucht“ werden. Daraus ergibt sich auch die Fähigkeit von Pflanzen, sich an veränderte Standortbedingungen anzupassen.

Nehmen wir die Saatgutvermehrung in die Hand

Wenn wir Saatgut selber vermehren möchten, ist es notwendig, das Handwerk dafür zu erlernen. Das Wissen über die Saatgutvermehrung wurde bei ARCHE NOAH über viele Jahre gesammelt, wird in der eigenen Saatgutvermehrung angewandt und gerne weitergegeben. Zum einen gibt es das *Handbuch Samengärtnerei*, indem sehr vieles über Saatgutvermehrung nachzulesen ist. Zum anderen gibt es den *ARCHE NOAH Lehrgang Samengärtnerei*, der im Jahr 2012 bereits zum 16. Mal in Folge angeboten wird und im April startet. Einige Statements von TeilnehmerInnen am heurigen Lehrgang und nähere Details zum Lehrgang im nächsten Jahr finden Sie auf den nächsten Seiten.

Wie können Sie selbst aktiv werden? Das ARCHE NOAH Erhalternetzwerk

Wenn Sie Interesse an oder bereits Begeisterung für die Saatgutvermehrung haben möchten wir Sie gerne einladen, im Erhalternetzwerk aktiv zu werden. Es gibt mehrere Möglichkeiten, bei der Sortenerhaltung und –entwicklung in Kooperation mit ARCHE NOAH mitzumachen:

ARCHE NOAH Erhalter und Erhalterinnen sind Mitglieder, die in ihren eigenen Gärten gefährdete Sorten anpflanzen, erproben und erhalten. Sie vermehren ihre Sorten selbst und geben Vermehrungsmaterial an andere Menschen weiter, z.B. über das Sortenhandbuch.

Bei der temporären Vermehrung wird die einmalige Vermehrung von Sorten aus dem ARCHE NOAH Sortenarchiv übernommen. Ein Teil der Saatguternte geht an das Archiv und dient so der Absicherung der betreffenden Sorten.

SortenpatInnen sind Mitglieder, die Verantwortung für die Vermehrung bestimmter Sorten übernehmen. Sie kultivieren sie langfristig in ihren Gärten und gewinnen in periodischen Abständen Saatgut, das an das Sortenarchiv übermittelt wird.

Fotos: Claudia Kaufmann

Bild linke Seite: Betriebsbesichtigung bei Biohof Achleitner in Eferding im Rahmen des LFI Zertifikatslehrganges „Gemüseraritäten und Sortenspezialitäten“
Bilder v.o.n.u. - Bild 1: Paprikabonitur im Rahmen des Lehrgangs Samengärtnerei im Schaugarten in Schiltern; Bild 2: Blüte einer Litschitomate (Solanum sisymbrifolium); Bild 3: Peter Zipser zeigt die fachlich richtige Samenernte beim Kürbis; Bild 4: Verarbeiten von Raritäten mit Georg Friedl in der Küche des LFI Linz

Kontakt Erhalternetzwerk

Sortenpatenschaften:
Bernd Kajtna, T: +43-(0)2734-8626-10,
E-Mail: bernd.kajtna@arche-noah.at

ErhalterInnen, temporäre Vermehrung:
Michael Suanjak - ARCHE NOAH Sortenarchiv, T: +43-(0)2734-8626-19,
E-Mail: michael.suanjak@arche-noah.at

ARCHE NOAH

Bildungsangebote von ARCHE NOAH in der Saison 2011/2012

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 ARCHE NOAH gemeinsam mit dem Ländlichen Fortbildungsinstitut entwickelt und soll Bäuerinnen und Bauern sowie Hausgärtnern und 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.

Der Zertifikatslehrgang „Gemüseraritäten und Sortenspezialitäten“ findet im kommenden Jahr in der Steiermark (Beginn am 7. Februar 2012) in Niederösterreich (Beginn am 14. Februar 2012) und in Vorarlberg (Beginn am 13. April 2012) statt.

ARCHE NOAH Lehrgang Samengärtnerei

AbsolventInnen des Lehrganges erhalten 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 als auch Fortgeschrittene in Fragen der Samengewinnung. Die theoretischen Grundlagen werden gemeinsam im Lehrsaal und im Pflanzenbestand erarbeitet und danach in die Praxis umgesetzt. Termine: 20./21. April, 6./7. Juli, 17./18. August, 12./13. Oktober 2012, Ort: Schiltern und Langenlois, Kosten: EUR 510,- für ARCHE NOAH Mitglieder, EUR 580,- für Nicht Mitglieder.

Ausgezeichnet

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

NEU: Seminar Balkongärtnern

Dieses Seminar wurde von ARCHE NOAH neu entwickelt und wird im Jahr 2012 erstmalig in Kooperation mit dem Botanischen Garten Wien angeboten. Es wendet sich an EinsteigerInnen ins Thema Gärtnern, die sich im Bereich Gärtnern am Balkon bzw. in Töpfen Wissen aneignen wollen. Neben der Vermittlung von theoretischem Wissen werden auch Praxisübungen zum Aussäen und Pikieren gemacht. So nehmen die TeilnehmerInnen auch zarte Pflänzchen für den Balkon mit nach Hause.
Termin: 23./24. März 2012, 9–17 Uhr
Ort: Botanischer Garten Wien
Kosten: EUR 200,- für ARCHE NOAH Mitglieder, EUR 230,- für Nicht Mitglieder, inkl. Lehrbuch.

NEU: Gemüseraritäten und seltene Nutztierrassen

Fotos: Claudia Kaufmann, Doris Steinböck

ARCHE NOAH ist Kooperationspartner in dem von Bio Austria Oberösterreich und dem LFI Oberösterreich getragenen Projekt „Gemüseraritäten und seltene Nutztierrassen“, das 2012 in Oberösterreich starten wird. In diesem Bildungsprojekt werden Bauern und Bäuerinnen sowie Hausgärtnern und Hausgärtnerinnen theoretisches und praktisches Wissen über Raritäten sowohl im pflanzlichen als auch im tierischen Bereich vermittelt. Raritäten zu nutzen und zu erhalten bedeutet auch in Zukunft alternative Sorten und Rassen für eine sich ändernde Nachfrage anbieten oder auf sich ändernde Standortbedingungen reagieren zu können.

Im Jahr 2012 organisieren BIO AUSTRIA und das LFI in Zusammenarbeit mit Arche Austria, ARCHE NOAH und der Öngene mehrere eintägige praxisorientierte Fachveranstaltungen für EinsteigerInnen und SpezialistenInnen mit den Schwerpunkten: Sortenerhaltung, bäuerliche Pflanzenzüchtung, Wurzelgemüse, Blattgemüse, Fruchtgemüse, Rinder, Schafe, Pferde, Ziegen, Schweine, Geflügel. Die Fachveranstaltungen werden als Einzelveranstaltungen buchbar sein.

Infoveranstaltungen - Termine:
15.11.2011, ab 18 Uhr Hofführung, ab 19 Uhr Beginn der Vorträge bei Arche Hof und Mostheuriger (Hoidingers Mostschenke) in Laakirchen, Fam. Spitzbart, Kranabeth 14, 4663 Laakrichen (www.hoidinger.at)
17.11.2011, ab 19:30 Uhr Beginn der Vorträge im Gasthaus Möslinger, Ungenach 13, 4841 Ungenach
24.11.2011, ab 18:30 Uhr Rundgang durch die Gärtnerei Stockenhuber, ab 19 Uhr Beginn der Vorträge im Gewächshaus der ehemaligen Stiftsgärtnerei, Klarlbau z’Blindendorf, Stiftstraße 7, 4090 Engelhartszell (www.klarlbau.at)

Um Anmeldung zu allen drei Terminen wird gebeten per E-Mail an sandra.gattermaier@bio-austira.at oder telefonisch unter 0676-842214-366.

TeilnehmerInnen zum Saatgutlehrgang 2011

Naturnaher Obstbaumschnitt

In diesem Kurs werden die Grundlagen des naturnahen Obstbaumschnittes vermittelt: Pflanzschnitt, Erziehungsschnitt, Erhaltungsschnitt von Obstbäumen im Hausgarten. Der Kurs besteht aus einem Theorie- und Praxisteil. Bitte wetterfeste Kleidung und eventuell eigenes Werkzeug mitbringen. Der Kurs findet jeweils von 9 - 16 Uhr statt. Kosten: EUR 41,- inkl. Kursunterlagen. Begrenzte TeilnehmerInnenzahl. Anmeldung bitte bis zwei Wochen vor dem Termin unter T: +43-(0)2734-8626, info@arche-noah.at.

Samstag 28.01.2012: mit Franz Kaltenberger. Ort: Versuchsanlage d. Univ. f. Bodenkultur, Gerarsdorferstraße, 1210 Wien
Sonntag 19.02.2012: mit Roland Gaber. Ort: Gabis Weinschenke, Obere Straße 18, 3553 Schiltern
Samstag 03.03.2012: mit Roland Gaber. Ort: Gabis Weinschenke, Obere Straße 18, 3553 Schiltern

Veredelung von Obstbäumen

Hier werden die Grundlagen der Veredelung von Obstbäumen vermittelt und auch selbst geübt. Der Kurs besteht aus einem Theorie- und Praxisteil. Bitte wetterfeste Kleidung und eventuell eigenes Werkzeug mitbringen. Veredelungsmesser können auch direkt im Kurs erworben werden.

Kurszeiten sind von 9 - 16 Uhr. Kosten: EUR 41,- inkl. Kursunterlagen. Begrenzte TeilnehmerInnenzahl. Anmeldung bitte bis 2 Wochen vor dem Termin unter T: +43-(0)2734-8626, info@arche-noah.at.
Samstag 31.03.2012: mit Roland Gaber. Ort: Gabis Weinschenke, Obere Straße 18, 3553 Schiltern

„Ich finde es besonders wichtig, dass dieser Lehrgang stattfindet, weil es in dieser Richtung kaum Angebote gibt und das Wissen um die (eigene) Saatgutherstellung vielleicht auch ein bisschen ein aussterbendes Wissen ist. Es ist extrem wichtig, dass dieses Wissen an möglichst viele Menschen weitergegeben wird, die es dann ihrerseits vielleicht wieder weitergeben können.“
Inge Pröglhöf, Langenlois, NÖ

„Für mich ist Folgendes wichtig:
1. eigenes Obst und Gemüse in Unabhängigkeit anzubauen,
2. die Vielfalt und Reinheit die erhalten werden kann, wenn man der drei Sorten verschiedener Paprika oder sonstigem Gemüse bzw. Obst der Supermarktketten schon überdrüssig ist,
3. das Können, das Wissen, wie wird was gemacht, ist natürlich Grundlage dafür,
4. einem Verein anzugehören, der für das Weiterleben auf diesem Planeten etwas tut.“
Christian Schnell, Heiligenkreuz, NÖ

„Ich finde es einfach sehr wichtig, dass die Sortenvielfalt unserer Kulturpflanzen, die über viele Jahre von unseren Vorfahren gezüchtet und selektiert wurde, so weit als möglich erhalten bleibt und auch den Menschen zur Ernährung bereitsteht. Heute wird alles reglementiert und standardisiert und nur mehr wenige Sorten entsprechen diesen engen Kriterien. Dies und die zunehmende Industrialisierung der Saatgutproduktion führen über kurz oder lang zu einer enormen Verarmung der Sortenvielfalt. Daher sehe ich es als unsere Aufgabe, diese bedrohten Sorten in Klein-, bzw. Privatinitiativen zu erhalten und zu vermehren.
Der Lehrgang zur Saatgutvermehrung zeigt mir, wie viel Wissen und Einsatz hinter Züchtung und Vermehrung steckt und gibt mir gleichzeitig Werkzeuge in die Hand, um Vermehrung und einfache Züchtung selbst durchführen zu können.“
Peter Rindler-Schantl, Ratschendorf, Stmk.

„Seit ein paar Jahren arbeite ich immer intensiver im Garten - herrlich entspannend, erdend, Verständnis weckend für ökologische Zusammenhänge. Dabei habe ich auch immer wieder fast automatisch Samen gesammelt, mit mehr oder weniger Erfolg. Gleichzeitig interessieren mich seit Jahren Themen wie Ernährungssouveränität, (Un-)Abhängigkeit von großen Konzernen oder Biodiversität. Der sehr gut aufgebaute und mit kompetenten und engagierten ReferentInnen bestückte SamengärtnerInnenkurs stellt das alles in perfekter Form auf eine solidere Grundlage und in einen größeren Zusammenhang. Und bestärkt mich darin, dass eigene Saatgutvermehrung ein Kulturgut, Recht und Wissen ist, was die Menschen (und der Staat) nicht wenigen Großkonzernen überlassen dürfen.“
Andrea Bertele, München, Deutschland

„Aus getauschtem Saatgut wachsen Pflanzen mit Geschichten, kleine „Persönlichkeiten“ die immer in Verbindung mit Personen stehen. Wenn ich diese Pflanzen jedoch im Garten erhalten möchte, sie immer wieder anbauen und bewahren möchte, komme ich nicht daran vorbei, sie zu vermehren und Saatgut zu produzieren. Die Beziehung zu dieser Pflanze muss, bevor ich die Samen in der Hand halte, noch viel intensiver werden. Gelingt es, wächst die Gemüsepflanze über sich hinaus, gewinnt an Größe und bereichert unseren Garten mit Farben und Formen. Saatgutgewinnung im eigenen Garten ist für mich wie Gärtnern in einer neuen Dimension. Wie jedes erlernte Handwerk (z.B. Brot backen) macht uns die eigene Saatgutproduktion unabhängiger und selbstständiger.“
Lydia Bongartz, Absam, Tirol

Fotos: Personen: Privat, Obstfotos: Doris Steinböck

Infos zu allen Lehrgängen

Das gesamte Bildungsprogramm mit weiterführenden Infos finden Sie auch unter: *www.arche-noah.at > Wissen*

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

Foto: Ela Pri

PROJEKT

Our Agro Bio Diversity

Einladung zum Erfahrungsaustausch mit Erhaltungs-Organisationen in Polen, Rumänien, Lettland und der Schweiz!

Von Claudia Kaufmann

Auf Initiative unserer polnischen Partnerorganisation "For Old Plants and Breeds" („Stowarzyszenie dla dawnych odmian i ras", kurz DDOIR) startete im September 2011 eine internationale Lernpartnerschaft. Was können wir dazu beitragen, dass die Produktion und Nutzung von alten Sorten und Rassen wieder zunimmt? Wie können wir uns gegenseitig mit unseren Erfahrungen unterstützen? Dies sind u.a. die Fragen und Themen, die ARCHE NOAH, DDOIR (PL) sowie Pro Specie Rara (CH), Fundatia ADEPT Transilvania (RU) und das Lettische Eco-health farm (EHF) network (Vides un veslības saime) in den kommenden zwei Jahren gemeinsam bearbeiten wollen.

Workshops & Erfahrungsaustausch

Beim ersten Projekt-Workshop in Polen (siehe Bild) vom 22. bis 25. September gab es bereits die Möglichkeit, die Projektpartner und speziell die Arbeit von DDOIR sowie einige ihrer Partner-Betriebe kennen zu lernen (siehe Kasten!). Bis 31. Juli 2013 sind weitere fünf mehrtägige Workshops geplant:

- Im Mai 2012 wollen wir uns bei Pro Specie Rara (PSR) in der Schweiz zum Thema: „On Farm Conservation management systems" austauschen.
- Im Juni/Juli 2012 lädt das Eco Health Farm Network (EHF) nach Lettland. EHF ist ein Netzwerk von ca. 50 Biobetrieben, die versuchen, die Gesundheit der Menschen und des Ökosystems in Agrotourismus und Umwelterziehung zu integrieren. Die Mitglieder des Netzwerkes bilden sich selbst intern weiter und geben dann das angeeignete Wissen an ihre HofbesucherInnen weiter. Gesundheit und Wohlbefinden sind zwei Schlagworte, auf die innerhalb des Netzwerkes großes Augenmerk gelegt wird.
- Im Oktober 2012 wird der Workshop bei ARCHE NOAH in Schiltern stattfinden. Dabei wird es theoretisch und praktisch um Saatguterhaltung und -produktion gehen und es werden Exkursionsbetriebe besucht.
- Im Mai 2013 treffen wir uns wieder in Polen und diskutieren "Manufacturing and processing of rare breeds and varieties".
- Im Juni 2013 schließlich lädt die Fundatia ADEPT Transilvania nach Rumänien zum Thema: „Agrobiodiversity for nature protection". ADEPT hat u.a. ein Label entwickelt, das sie lokalen bäuerlichen ProduzentInnen zur Verfügung stellt, um ihre lokalen, traditionellen Produkte zu vermarkten.

Nehmen Sie teil!

An allen Workshops können ARCHE NOAH Mitglieder und interessierte Bauern und Bäuerinnen, Gärtnerinnen und Gärtner teilnehmen. Da das Projekt aus EU-Mitteln im Rahmen des Grundtvig-Programmes "Lebenslanges Lernen" unterstützt wird, besteht die Möglichkeit, über ARCHE NOAH Zuschüsse zu den Fahrt- und Aufenthaltskosten für Workshops in anderen Ländern zu erhalten. Details zu den Workshops werden in den kommenden Aussendungen von ARCHE NOAH bekannt gegeben. Interessierte bitten wir jedoch jetzt schon um ihre Voranmeldung, damit wir uns einen Überblick verschaffen und besser planen können.

Webseiten der Projektpartner

www.ddoir.org.pl
www.fundatia-adept.org
www.prospecierara.ch
Nähere Infos über EHF Lettland unter http://forum-synergies.exemole.fr/fr/corpus_experience/fiche-experience-25.html

Kontakt

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

Mieczysław Babalski ist ein Pionier des Bio-Anbaus in Polen, der sich intensiv für die Erhaltung alter Sorten und Rassen und ihre Nutzung einsetzt. Er arbeitet seit vielen Jahren mit Emmer und Einkorn, und verarbeitet diese alten Getreidearten in seinem Betrieb nahe Brodnica, der eine kleine Mühle sowie eine Nudelmanufaktur umfasst.
Bild linke Seite: Abschlussfoto vom Projekttreffen in Brodnica

Vorstellung

Association „For Old Varieties and Breeds" (DDOIR), Poland

The association was established in 2009. Among the goals of The Association For Old Varieties and Breeds are: The protection and promotion of old varieties and species, the integration of scientists, the exchange of data and information, the promotion of the knowledge about biodiversity and organic (and sustainable) agriculture, and the protection of the environment.

The members of our association encourage everyone who breeds old breeds or cultivates old varieties of farm plants to contact and exchange information. It will help us to build a database with the information concerning old breeds and varieties. We possess a small regional gene bank in Pokrzydowo and every year organize an International Conference „Mission: Biodiversity." In 2011 we have organized for the first time an „Old Breeds And Varieties Festival in Brodnica": with concerts, farmers markets and degustations: everything connected with the protection of biodiversity!

The main goal of the conferences „Mission Biodiversity" is to integrate scientists, farmers, gardeners, activists and other enthusiasts dealing with biological diversity in Poland. This conferences also create an opportunity to exchange experiences with foreign institutions.

Websites

www.ddoir.org.pl
www.facebook.com/dawneodmianyirasy

Fotos: Beate Koller

Bild oben: Die grünbeinigen, sogenannten „polnischen" Hühner sind eine vom Aussterben bedrohte polnische Legerasse.
Bild unten: Samenbank von DDOIR

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

Foto: Elfriede Stopper/Bio Austria

Arbeitsgruppe Bauernparadeiser

Bäuerliche Saatgutzüchtung – GEMEINSAME Sortenverbesserung

Welche alten Sorten schmecken wirklich gut? Und sind darüber hinaus noch gesund im Wuchs und ertragreich? Alte Paradeiser-Sorten unter lokalen Praxisbedingungen zu sichten und wenn möglich auch durch einfache Selektionsschritte zu verbessern ist Ziel der Arbeitsgruppe Bauernparadeiser. Von Franziska Lerch

Wie wir alle wissen, befinden wir uns in einer Zeit, in der der Saatgutmarkt weltweit von wenigen großen Saatgutfirmen beherrscht wird. Schauen wir in der Züchtungsgeschichte zurück, so ist die „professionelle“ Pflanzenzüchtung in Europa um die Jahrhundertwende vom 19. ins 20. Jahrhundert entstanden. Durch die Wiederentdeckung der Mendel´schen Regeln konnten neue Sorten durch Kreuzungszüchtung entwickelt werden und es entstanden eigene Zuchtunternehmen. Wie wurde aber vor dieser Entwicklung an Sorten gearbeitet? Jahrhundertelang fand die Saatgutarbeit auf den bäuerlichen Betrieben statt, so ist ja auch die Vielfalt und Fülle der Hof- oder Landsorten entstanden. Der Fundus des ARCHE NOAH Sortenarchivs besteht aus einer Vielzahl dieser „alten Gärtnersorten“, aber auch älteren Zuchtsorten. Heutzutage arbeitet die Mehrzahl der landwirtschaftlichen und gärtnerischen Betriebe im Biobereich mit Neuzüchtungen, die mit dem Ziel von hohem Ertrag, Einheitlichkeit und Gesundheit entwickelt wurden.

Alte Sorten & ihre Eigenschaften

Daneben gibt es aber auch die Nachfrage, und die Freude der Produzenten und ProduzentInnen an der Vielfalt von alten und seltenen Sorten. Gerade beim Fruchtgemüse ist die Farben-, Formen- und Geschmacksfülle wohltuend für die Augen, den Gaumen und fürs Herz. Viele der Raritäten haben jedoch ihre Mängel, weil sie eben in den letzten 60 Jahren nicht gezielt weiter verbessert wurden. So sind beispielsweise alte Tomatensorten eventuell anfällig für die Samtflecken-Krankheit, ertraglich teilweise eher im unteren Bereich, die Fruchtform variiert stark, die Schale ist tatsächlich zu weich... und es gibt viele Wünsche mehr, die man an alte Sorten richten kann.

Sortenraritäten weiterentwickeln

Aus dieser Situation heraus hat sich 2010 die Arbeitsgruppe „Bauernparadeiser“ gegründet. Inspiriert durch den Workshop von Tom Wagner in Wien, den ARCHE NOAH und die HBLA Schönbrunn im Oktober 2009 organisierten, ergriffen einige direktvermarktende Bio-Betriebe die Initiative, mit dem Wunsch, an vielversprechenden Sorten zu arbeiten, und sie für die Direktvermarktung zu verbessern. Ein Beispiel: die Sorte „Feuerwerk“ - geschmacklich hervorragend, wunderschön in Form und Färbung, jedoch schwach in der Wüchsigkeit und mit nur drei bis vier Trauben wenig ertragreich.

2011 hat die Arbeitsgruppe Bauernparadeiser an elf Standorten über 60 Paradeissorten gesichtet, beschrieben und bewertet, teilweise auch sensorisch geprüft. Einige der Sorten konnten beim „FIBL-Tasting_forum“ verkostet werden.

Der Entschluss, gemeinsam auf den Betrieben an den Sorten zu arbeiten, ist auch ein Versuch, wieder an die Strukturen der „bäuerlichen Saatgutzüchtung“ anzuknüpfen, um so Sorten für die Bedürfnisse der Menschen, die Notwendigkeiten der Betriebe und die unterschiedlichen Standorte zu entwickeln. Daneben geht es auch um das Verfügbarmachen des Saatgutes, um sich gegenseitig vom Aufwand der Saatgutgewinnung etwas zu entlasten. Ebenso wichtig ist die Vernetzung von Betrieben, Lehreinrichtungen, Forschung und Organisationen. Denn indem wir zusammen arbeiten, können wir uns in unseren verschiedenen Möglichkeiten unterstützen.

Fotos: Elfriede Stopper (oben), Wolfgang Palme (Mitte), ARCHE NOAH (unten)

Bild oben: Paradeis-Bonitur am Zinsenhof zur Beschreibung der Sorteneigenschaften
Bild Mitte: Zum Startschuss traf sich die Arbeitsgruppe Bauernparadeiser in der Meierei Schönbrunn und verteilte Saatgut.
Bild unten: Bonitur am Betrieb Erwin Binder - Einer der Betriebe, auf dem ca. 60 Paradeissorten gesichtet wurden.

Teilnehmer der Arbeitsgruppe

- Bio-LandwirtInnen und Bio-GärtnerInnen aus Oberösterreich, Niederösterreich, Burgenland und der Steiermark: Lamm Margit, Stockenhuber Monika und Walter, Mühr Monika - Adamahhof, Rapf Klaus, Binder Erwin, Lassnig Peter, Scharler Walter
- ARCHE NOAH (Franziska Lerch) und die Bio Austria GemüsebauberaterInnen
- Lehr- und Forschungseinrichtungen: die HBLFA Schönbrunn, die Versuchsstation für Spezialkulturen Wies und die Gartenbauschule Langenlois, das Fibl Österreich und das Institut für Garten-, Obst- und Weinbau der Universität Wien

Erste Beobachtungen

Noch sind nicht alle Ergebnisse ausgewertet. So kann ich an dieser Stelle nur von einzelnen Beobachtungen berichten. Spannend zu sehen war, wie sich Sorten, die an verschiedenen Standorten mehrjährig nachgebaut wurden, merklich unterschiedlich entwickeln. Zum Beispiel die beliebte und bekannte Sorte „Green Zebra“, eine rund 40 Jahre alte Züchtung des USamerikanischen Züchters Tom Wagner. Die Nachbauten der einzelnen Betriebe unterscheiden sich deutlich in Reifezeit, Größe und Form der Früchte, Laubgesundheit, und Wüchsigkeit.

Foto: Elfriede Stopper

Diese Form der Zusammenarbeit in der Sortenentwicklung bietet große Chancen für neue, lebendige, standortangepasste Sorten, die die Vielfalt bereichern. Die Herausforderung ist, in einer Gruppe gemeinsam Sortenbilder und Strategien zu erarbeiten und sie erfolgreich zur Umsetzung zu bringen. Es braucht auch eine intensive Auseinandersetzung mit dem Thema „Saatgut als Gemeingut“, und wir hoffen, dass wir diese Arbeitsgruppe nutzen können, um diesen Gedanken zu konkretisieren und weiter zu entwickeln.

Kontakt
Franziska Lerch
T: 0676/5635005
E-Mail: franziska.lerch@arche-noah.at

Erdäpfelaktionstag „Zukunft säen – Erdäpfelvielfalt ernten“

Bericht einer Mitglieder-Aktion am 9. September 2011 in Wies. Von Florian Walter

Foto: Walter

Eine bunte Schar brach am 9. September 2011 ins Landwirtschaftliche Versuchszentrum Wies (danke für die geniale Unterstützung) auf. Mit Hauen und Gabeln machten sie sich bei strahlendem Herbstwetter daran, die bei der „Zukunft säen“ - Aktion im Frühjahr gemeinschaftlich ausgesäten 33 Erdäpfelsorten auszugraben. Innerhalb kurzer Zeit war der Acker durchgewühlt, die Erntemenge gut, aber sortenabhängig sehr unterschiedlich.

Gemeinsame Ernte & Verkostung

Nun ging es ans Verkosten: In eigens genähten Kochbeutelchen wurden die 33 Sorten gekocht und mehr oder weniger fachgerecht bewertet. Gartenclownin Pimpinella saxifraga lieferte dazu eher mißverständliche Informationen. Wer mitgearbeitet hatte, bekam Portionen von 3 Sorten seiner Wahl zur Verfügung gestellt. Wir hatten Mühe, einen Satz für weitere Aktionen im nächsten Jahr auf die Seite zu räumen.

Für mehr Saatgutsouveränität

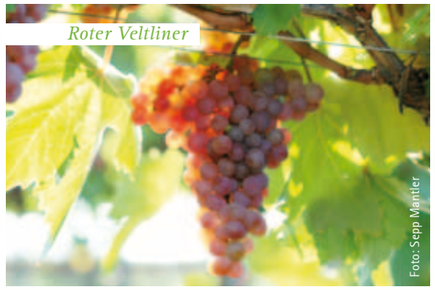
Anlass für die „Zukunft Säen Aktionen“ ist die restriktive Saatgutgesetzgebung. Wir müssen wachsam bleiben und „Saatgutsouveränität“ zurückerobern, das Recht, Saatgut aus eigenem Anbau zu nutzen, zu tauschen und zu verkaufen.

Kontakt

Interessierte für Aktionen nächstes Jahr melden sich bitte bei Florian Walter aon.913999714@aon.at, Hofkollektiv Wieserhoisl: wieserhoisl@riseup.net

ARCHE PROJEKT

Uhudler
Foto: Weinhof Geisler


Roter Veltliner
Foto: Sepp Mantler

Pielachtaler Dirndl
Foto: weinfranz.at

Pöllauer Hirschbirne
Foto: OIKOS

Waldviertler Waldstaudekorn
Foto: Karin Krauß

Blüte der Pöllauer Hirschbirne
Foto: TV Naturpark Pöllauer Tal

Neue Passagiere

in der österreichischen ARCHE des Geschmacks eingetroffen!

Uhudler, Roter Veltliner, Pielachtaler Dirndl aus Wildsammlung, Pöllauer Hirschbirne, Waldviertler Waldstaudekorn, Montafoner Sura Kees, hergestellt nach traditioneller Methode, sowie die Wiener Weinbergschnecke sind seit kurzem unter dem schützenden Dach der internationalen Slow Food Stiftung für Biodiversität versammelt. Hier möchten wir die ersten fünf der genannten Passagiere vorstellen. Von Tena Mimica

Die Arche des Geschmacks ist ein internationales Projekt der Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt. Diese Auflistung von bislang weltweit über 1000 gefährdeten Kulturpflanzen, Nutztierrassen und regionalen Lebensmitteln dokumentiert quasi das „Weltkulturerbe des Essens“, mit dem Ziel, die regionalen Produkte zu katalogisieren, zu beschreiben und erneut ins Bewusstsein sowie auf die Teller zu bringen.

In Österreich wurde 2007 eine ARCHE Kommission von Peter Zipser ins Lebens gerufen, in der nun unter Vorsitz von Bernd Kajtna mehrere Organisationen und Slow Food Convivien zusammenarbeiten, um weitere ARCHE Produkte zu listen und Förderkreise ins Leben zu rufen. Ein ARCHE-Kooperationsprojekt von Bio Austria, ARCHE NOAH, Slow Food Wien und Arche Austria legt dabei einen besonderen Schwerpunkt auf ARCHE Produkte aus Österreich aus biologischem Anbau. Dadurch soll zur nationalen und internationalen Bekanntheit österreichischer Bio-Vielfalts-Produkte beigetragen werden, die sich hinsichtlich der Erhaltung der Biodiversität sowie bäuerlicher und handwerklicher Traditionen besonders auszeichnen.

Foto: OIKOS

Weitere Infos

www.archeprojekt.at

Pöllauer Hirschbirne

Sie müssen nicht allzu weit im Naturpark Pöllauer Tal „herumhirschen“, um in den Genuss der Hirschbirne zu kommen. Diese besondere Frucht stammt von einer alten steirischen Birnbaumsorte, deren Name auf das Wort „Herbst“ zurückzuführen ist. Im Naturpark Pöllauer Tal sind noch größere Bestände der Bäume erhalten – dank der Voraussicht und des Bewusstseins der Bauern und Bäuerinnen. Die Birne wurde traditionell destilliert, als Dörrbirne verwendet oder zu Most vergoren. Heute stellen auch Bio-Betriebe aus den Birnen Köstlichkeiten wie Hirschbirnsaft, Edelbrände, Essig, Marmelade und Kletzen (gedörrte Birnen) her.

Uhudler

Im Südburgenland reift ein Wein, der untrennbar mit der kulinarischen Tradition und regionalen Identität des Südburgenlandes verbunden ist: Der Uhudler.

Traditionell werden für den Uhudler nur unveredelte Sorten (so genannte Direktträger) von ursprünglich amerikanischen Rebarten wie Ripatella, Concord, Delaware oder Elvira verwendet, die schon seit über 100 Jahren in der Gegend beheimatet sind. Da sie gegen Reblaus und Pilzkrankheiten resistent sind, ist kein chemischer Pflanzenschutz nötig. Typisch für den Uhudler ist sein Geschmack nach Waldbeeren und die charakteristische herbe, säurebetonte Note. Neben Weiß- und Rosé-Weinen werden Säfte, Essige, Marmeladen, uvm. aus Uhudlertrauben hergestellt. Dennoch ist die Zukunft des Uhudlers ungewiss: Nach dem ersten behördlichen Verbot in den 1930ern wurden die für den Uhudler verwendeten Direktträgersorten nahezu ausgerottet. Überschüsse und Preisverfall waren die tatsächlichen Gründe für Kennzeichnungspflicht, Auspflanzungs- und Verschnittverbot. Das gesundheitliche Argument - Direktträgerweine haben einen überhöhten Methanolgehalt – wurde auch zu Unrecht gegen die Direktträgerweine verwendet: moderne medizinische Gutachten bestätigen, dass Uhudler nicht mehr oder weniger Methanol enthält, wie jeder andere „Edelwein“ auch. Die Produktion zum Eigenverbrauch war erlaubt, Ausschank und Verkauf ab 1985 aber verboten.

Dank intensiver Bemühungen durch den Verein der Freunde des Uhudler und einer Novellierung des Weingesetzes 1992 darf der Uhudler heute wieder offiziell erzeugt und verkauft werden. Nach 2030 wird eine neue Weinbauverordnung festgelegt, von der abhängt, ob die Uhudler-Rebflächen erhalten bleiben oder per Gesetz gerodet werden müssen. Damit würde der Uhudler für immer ausgelöscht.

Roter Veltliner

Subtil. Dezent. Feingliedrig. Elegant. Diskret. Immer wieder sind Ausdrücke wie diese in Beschreibungen von Roten Veltlinern zu lesen. Sie lassen keinen Zweifel aufkommen, dass es sich beim Roten Veltliner um eine Rebsorte handelt, die ihre Stärke aus noblem Understatement bezieht. Vor allem am Wagram, aber auch im Krems und Kamptal und dem südlichen Weinviertel wird diese dunkelrosa-beerige Weißweinsorte biologisch kultiviert. Sie findet hier an sonnigen, nach Süden ins Donautal ausgerichteten Hängen mit nicht zu viel Feuchtigkeit die besten Bedingungen. Roter Veltiner darf wahrscheinlich mit allergrößter Berechtigung von allen indigenen Reben unseres Landes am ehesten den Titel „österreichisch“ tragen, denn kaum eine andere autochthone Rebsorte ist so weit zurückreichend belegt, sie scheint schon seit der Römerzeit bei uns kultiviert worden zu sein. Obwohl die weinbauliche Bedeutung des Roten Veltliners in Österreich so weit zurück reicht, wäre er im 20. Jahrhundert beinahe verschwunden. Die Rebe liebt trockene Standorte, Lössterrassen oder schottrige bis sandige Südhänge, hat kein Problem mit zuviel Sonne oder Hitze, ist robust und wenig stressanfällig bei Klimaextremen.

Pielachtaler Dirndl aus Wildsammlung

Wildwachsende Dirndl (Kornelkirsche, Cornus mas) werden im Pielachtal seit vielen Generationen als Wildobst genutzt. Der Wärme liebende Dirndlstrauch wird bis zu 6m hoch, bevölkert die Südhänge des Tals und ist ein prägendes Element der Kulturlandschaft. Er erreicht ein fast schon biblisches Alter von bis zu 800 Jahren. Die Ernte der „Dirndl-Staud‘n“ erfolgt ab Mitte August und wird traditionell mit Netzen und per Handarbeit erledigt.
Cornus mas ist in Mittel-, Süd- und Osteuropa und im kaukasischen Raum verbreitet. Generell lässt sich die Dirndlpopulation des Pielachtales durch die Fruchtgröße und Reifezeit von den Dirndlherkünften des Balkans und des Kaukasus abgrenzen: Im Gegensatz zu diesen Populationen reift die Pielachtaler Dirndl früh und ist kleinfruchtig. Die Frühreife ist eine wichtige natürliche Anpassung an das Klima des Alpenvorlands und wurde wahrscheinlich auch durch bewusste Selektionsmaßnahmen des Menschen verstärkt.

Im Pielachtal können heute rund 20 Fruchttypen unterschieden werden. Die frühreifenden Typen werden als Frã–Dirndl (reifen am Frauentag, dem 15. August), die spätreifenden als Reserl–Dirndl (reift erst zu Theresia am 15. Oktober) bezeichnet. Die Kulturformen der Dindl sind großfrüchtig und spätreifend und für den Anbau im Pielachtal nicht geeignet. Zum Beispiel reift die verbreitete Kultursorte „Jolico“ im Pielachtal gar nicht aus. Der Geschmack der Dirndl – der Inbegriff der Fruchtigkeit – ist süß bis saftig-säuerlich. Aus den roten Wildfrüchten stellen die DirndltalerInnen süße und pikante Köstlichkeiten wie z.B. Bio-Dirndlsäfte, -marmeladen, -chutneys, -liköre und –brände her. Die Dirndl gedeiht gut auf extensiv geführten Weiden. Aufforstung und Verwaldung sind die größten Gefahren für den Dirndlbestand im Pielachtal. Eine weitere Bedrohung der Dirndlpopulation ist die Auspflanzung von veredelten Kultursorten oder samenvermehrten Dirndlpflanzen aus anderen Regionen.

Waldviertler Waldstaudekorn

Das Waldstaudekorn wird traditionell an Johanni im Juli angebaut. Als überjähriger Roggen wurde das junge Getreidegras im Herbst beweidet oder gemäht und in einem der Folgejahre erst als Korn beerntet. Die Ähren werden von bis über drei Meter hohen Halmen getragen. An den bis zu 20 cm langen Ähren sitzen sehr kleine Körner. Aufgrund der geringen Korngröße ist der Anteil an Kleie und Keimling überproportional hoch. Daher verfügt das Waldstaudekorn über wesentlich mehr Inhaltsstoffe als großkörnige Roggensorten. Waldstaudekorn wird einerseits als Wildweide in Waldgebieten und andererseits wieder vermehrt als Spezialgetreide für die Ernährung angebaut. Insbesondere im Waldviertel bemüht sich eine Gruppe von biologischdynamisch wirtschaftenden LandwirtInnen um die Wiederverwendung als Lebensmittel. Der Geschmack des Waldstaudekorns ist feinwürzig und intensiv. Das Getreide wird zu dunklem Brot, Getreidereis und Nudeln verarbeitet.

Foto: Wimmer-Czerny

Foto: Karin Krauß

Bild oben: Begrünung zwischen den Weinstöcken des Roten Veltliners.
Bild unten: Waldstaudekorn

Kontakt

Mag. Tena Mimica
ARCHE-Projekt, Leitung
tena.mimica@archeprojekt.at
T: 0676 56 35 004

ARCHE NOAH

Anzeige

Anzeige

Kürbisgewächse aus aller Welt

ein Praxisbericht

Foto: Peter Haase

Im Magazin 2/2011 haben wir bereits Erhalter Herrn Haase aus Hessen vorgestellt. Herr Haase experimentiert seit Jahren mit unterschiedlichen Sorten von Kürbisgewächsen. Viele davon bekommt er aus den USA, weil seine Kinder dort leben, aber auch aus vielen anderen Ländern der Welt. Sein Hauptanliegen bei diesen Experimenten ist es, Sorten zu finden, die auf seinem speziellen Standort robust gegenüber Mehltau sind.

Foto: Doris Steinböck

An meinem, auch im Sommer, sehr feuchten Gartenstandort in eingeschlossener Lage musste ich die jahrelange Erfahrung machen, dass fast alle *Cucurbitacea*-Sorten die ich in Deutschland beziehen konnte, von Grauschimmel und Mehltau befallen wurden - was sich erheblich auf den Ertrag und die Ausreifung der Früchte auswirkte.

Aus diesem Grund begab ich mich auf die Suche nach resistenteren Sorten. Meine Recherchen in der Ethnobotanik ergaben, dass Ackerbau treibende Indianer wie die Hopi Kürbisse so für den Winter einlagerten wie wir Kartoffeln, sie mussten also gesunde Pflanzen gehabt haben, an denen die Früchte ausreifen konnten. Aus Reiseberichten von Joseph Hooker erfuhr ich, dass es im tropischen Sikkim robuste Netzgurken-Sorten geben muss. Für Versuche an meinem Standort und auch in Vorbereitung des Buches „ABC giftfreien Gemüseanbaus - Der Nutzgarten nicht nur im Alter“ begann ich international Saatgutquellen zu suchen und eine Fülle von Gurken, Kürbissen (1980/81 Kürbisse vor allem von Hollar & Co, Rockyford, Colorado) später auch Melonen, Wachskürbis auszuprobieren und von ihnen Saatgut zu gewinnen.

In den USA ist es üblich, in Saatgutkatalogen die Zahl der Tage von der Aussaat bis zur Ernte für die jeweilige Sorte anzugeben. Diese Daten sind auf Deutschland und Österreich nur bedingt übertragbar - New York liegt in etwa auf der geographischen Breite von Neapel. Die Sommertage sind dort kürzer, aber die Strahlung ist viel intensiver. Daraus folgt: Wer Sorten aus subtropischen/tropischen Klimaten ausprobieren möchte und selber einen Garten in einer eher kühlfeuchten Region bewirtschaftet, sollte darauf achten, dass die Sorten keine längere Reifezeit als 80 Tage benötigen. Da Mitte/Ende August bei uns der Mehltau auftritt, der die Pflanzen so schädigen kann, sodass die Früchte nicht ausreifen, müssen alle Sorten zum Einlagern bei mir spätestens um den 20. August eine feste Schale entwickelt haben. Ausnahmen: Scheibengurke (*Cyclanthera pedata*) und Wachskürbis (*Benincasa hispida*), da diese beiden Arten nach meiner Erfahrung lange Mehltauresistent bleiben.

Sorten-Tipps

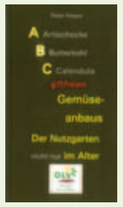
Sorten die unter den Klimabedingungen im Garten von Herrn Haase lange dem Mehltaudruck widerstanden haben:

Melonen *(Cucumis melo)*
‚Gris de Rennes‘ & *‚Hale´s Best‘*
Netzgurken *(Cucumis sativus)*
‚Kaiser Alexander‘ & *‚Sikkim-Gurke‘*
Erfahrung von Herrn Haase: Beide Gurkensorten sind sogar im Wohnzimmer 6 Wochen sehr gut lagerbar, ohne an Geschmack zu verlieren.
‚Phoona Khara‘
Weiße Gurke die über braun abreift
‚Rote Meo‘
Melonengurken (auch: Armenische Gurken, *Cucumis melo convar. flexuosus)*
Die Melonengurke (siehe Bild) ist ebenfalls sehr gut gewachsen und kann als Schmorgurke sowie als Salatgurke im jungen Zustand verwendet werden.
Kürbis *(Cucurbita maxima, moschata und pepo)*
Unter den Kürbissen hat Herr Haase keinen gefunden der dem Mehltaudruck standhalten konnte.

Buchrezension

ABC giftfreien Gemüseanbaus. Der Nutzgarten nicht nur im Alter

Buchautor: Peter Haase
OLV-Verlag, ISBN 978-3-922202-81-6

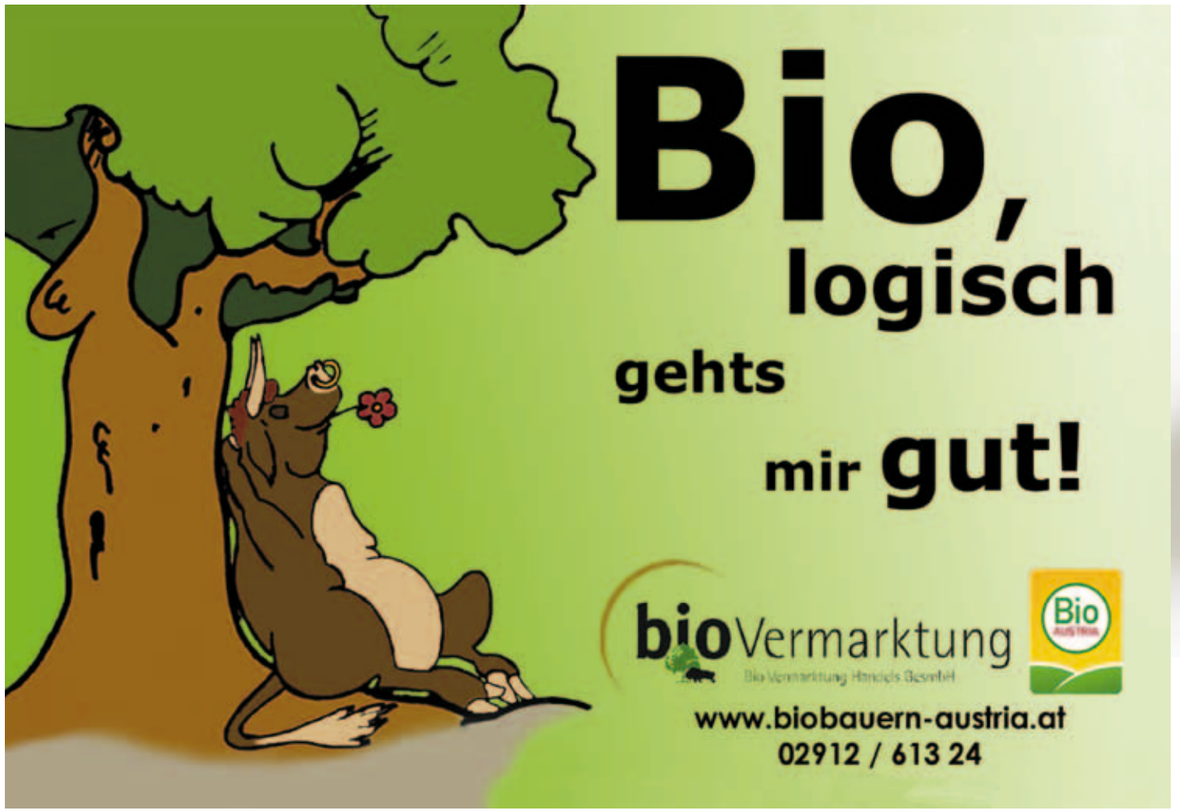


Der ARCHE NOAH Erhalter und langjährige passionierte Gärtner hat bereits 1978 mit Recherchen und eigenen Versuchen für das Buch begonnen. Somit stecken 30 Jahre Praxiserfahrung in dem 272 Seiten starken, kleinformatigen Buch. Neben vielen persönlich gefärbten Anbautipps bietet das kleine Werk Aussaat und Erntekalender, einen Überblick über verschiedene Sorten und Hinweise zum biologischen Pflanzenschutz. Eingeleitet wird das Ganze durch die Veranschaulichung konventioneller Anbaupraxis. So wachgerüttelt, bekommt der Leser und die Leserin mit Sicherheit Appetit auf eigenes Gemüse „ohne Gift“.
Von Janaki David

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

ARCHE NOAH

Anzeige



Anzeige

KULINARIK

Vorstellung des ARCHE NOAH Kochbuchs

Foto: Katrin Ehlert

Kostproben beim Gartenfest der Vielfalt

Am 21. August 2011 wurde im Rahmen des „Gartenfestes der Vielfalt" das *ARCHE NOAH Kochbuch der geretteten Obst und Gemüsesorten* offiziell vorgestellt. Im festlichen Ambiente des Schaugartens bereitete Haubenkoch Johann Reisinger auf offenem Feuer frisch geerntete Raritäten zu und verkostete diese mit den ZuschauerInnen.
Mit einem Glas Bio-Wein aus der Region wurde gemeinsam mit Frau Hölzl vom Brandstätter Verlag, Autorin und Mitwirkenden und vielen BesucherInnen auf den Erfolg des im Frühjahr erschienenen Kochbuches angestoßen, das bisher bereits fast 4.000 mal verkauft wurde.

Bestell-Infos zum Kochbuch:
Das Buch ist unter *http://shop.arche-noah.at* online zu bestellen, oder direkt bei ARCHE NOAH: T: 02734/ 8626, info@arche-noah.at

Der Feigenblattkürbis

Äußerlich ist er einer Wassermelone ähnlich, doch beim Aufschneiden merkt man gleich, dass man hier eine ganz eigene Kürbisart vor sich hat: *Curcubita ficifolia*.

Bei uns hat der Feigenblattkürbis bisher wenig Tradition. Er stammt aus den Bergländern Perus, wo er vor rund 5.000 Jahren in Kultur genommen und bis in Höhen von 2.600 Meter angebaut wurde. Die attraktiven Früchte sind enorm haltbar, sie können bis zu 2 Jahre gelagert werden. Aus dem Fleisch werden in Mexiko, Asien aber auch in einigen Ländern Europas Süßspeisen (Engelshaar) hergestellt. Die Samen können geröstet verzehrt werden.

Kompott vom Feigenblattkürbis mit Frischkäse

Rezepte

Zutaten:
3 EL Vollrohrzucker, ¼ l Weißwein, 1 kleiner Feigenblattkürbis, 4 EL Weinessig, 2 EL Honig, 1–2 Chilischoten, 2 Rollen Schaf-Kuh-Milchfrischkäse in der Molke

Zucker schmelzen, bis er leicht bräunt. Dann mit Weißwein ablöschen und kochen lassen, bis sich die Zuckerkruste völlig aufgelöst hat. Feigenblattkürbis mit dem Messer halbieren. (Die Schale ist ziemlich hart!) Mit einem Löffel Kerne und umgebendes Gewebe herausschaben. Kürbisschale entfernen. Das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden und dem kochenden Zucker-Wein-Gemisch hinzufügen. Mit Essig und Honig kochen lassen, bis der Kürbis eine angenehm weiche, glasige Konsistenz erreicht hat. Frischkäse mit dem noch leicht warmen marinierten Feigenblattkürbis anrichten, mit feinen Chili-Würfeln bestreuen.

„Wärmende Nachspeise für kalte Tage."

Fotos: Stefan Liewehr

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

TERMINE
Vorschau 2012

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

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

Montag 30. April geschlossen!

Dienstag 1. Mai von 10-18 Uhr
1. Mai großer ARCHE NOAH Raritäten-JungpflanzenMARKT

ARCHE NOAH österreichweit auf Märkten unterwegs
Freitag 30. März. bis Sonntag 01. April
Markt im Rahmen der Messe „Blühendes Wels"
Samstag 14. April. bis Sonntag 15. April
Markt im Botanischen Garten Wien
Samstag 14. April
Markt im Botanischen Garten Linz
Samstag 21. April
Markt im Botanischen Garten der Universität Salzburg
Samstag 28. April
Markt bei der Rariätenbörse im Botanischen Garten der Universität Graz
Sonntag 29. April
Markt im Freilichtmuseum Maria Saal/ Kärnten
Samstag 05. Mai
Markt in Götzis, Vorarlberg
Samstag 12. Mai
Markt in Tirol
(Datum und Ort noch offen)

ARCHE NOAH Raritätensonntage mit Sprösslingsprogramm
Jeweils von 10-18 Uhr, Themen noch in Planung
03. Juni, 1. Juli, 05. August und 02. September.

Feste im Schaugarten
Sonntag 19. August von 10 bis 18 Uhr
Gartenfest der Vielfalt

Samstag 06. & Sonntag 07. Oktober, 10-18 Uhr
ARCHE NOAH Saisonabschlussfest
Große Obstbaumtage

ARCHE NOAH Sonderprogramme im Schaugarten
„Vielfalt macht den Unterschied"
Ein- bis sechsstündige Spiel- und Lernprogramme für Schüler/innen und Kindergruppen. Nähere Informationen auf Anfrage und auf www.arche-noah.at

Individuelle Führungen durch den ARCHE NOAH Schaugarten
Für Gruppen (Betriebsausflüge, Feiern, Bildungsworkshops und mehr). Neu: „KÖSTLICHE Reise in die Kulturpflanzenwelt": Führung mit kulinarischer Verkostung. Weitere Angebote rund um Gruppenführungen auf Anfrage und im Internet unter www.arche-noah.at

ARCHE NOAH Erhaltertreffen
Termine können Sie ab Anfang 2012 unserer Webseite entnehmen.

Sonstiges
Noch bis Sonntag 12. Februar 2012:
Sonderausstellung Kraut & Rüben
„Menschen und ihre Kulturpflanzen" im Landesmuseum St.Pölten (von ARCHE NOAH kuratiert)

Freitag 27. Jänner 2012
Patente Vortrag & Diskussion
Mit Eva Gelinsky, IG Saatgut , Ort: Wien, Details demnächst auf www.arche-noah.at

Bitte geben Sie uns fürs nächste Magazin Termine Ihrer Tausch- und Pflanzenmärkte, Tage der offenen Gartentür etc. für 2012 bekannt. Am besten einfach online eintragen unter:
http://netzwerk.arche-noah.at

Alle aktuellen Veranstaltungen
von ARCHE NOAH und ihren Mitgliedern und Partnern:
http://netzwerk.arche-noah.at

ARCHE NOAH Bildungsprogramm
Nähere Infos finden Sie im Heft auf Seite 10!

LFI Zertifikatslehrgang Gemüseraritäten und Sortenspezialitäten am bäuerlichen Betrieb

NEU: Seminar Balkongärtnern

ARCHE NOAH Lehrgang Samengärtnerei

NEU: Gemüseraritäten und seltene Nutztierrassen

Naturnaher Obstbaumschnitt
Jeweils von 9-16 Uhr, Kosten: EUR 41.- inkl. Kursunterlagen. Anmeldung bitte spätestens zwei Wochen vor dem Termin (Begrenzte Teilnehmer/-innenzahl). Anmeldung & Information: info@arche-noah.at, T: +43-(0)2734-8626.

Termine: Samstag 28. 01. 2012
Versuchsanlage d. Univ. f. Bodenkultur, Gerarsdorferstraße, 1210 Wien
Sonntag 19. 02. 2012
Gabis Weinschenke, Obere Str. 18, 3553 Schiltern
Samstag 03. 03. 2012
Gabis Weinschenke, Obere Str. 18, 3553 Schiltern

Veredelung von Obstbäumen
Samstag 31. 03. 2012 von 9-16 Uhr
Gabis Weinschenke, Obere Str. 18, 3553 Schiltern

ARCHE NOAH Newsletter

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

(Erscheint ca. 1x im Monat.)