



Foto: Rupert Pessl

Eine zweite Arche

Mit der Errichtung eines sicheren Zweitlagers für das Saatgut des ARCHE NOAH Samenarchivs wollen wir unsere kostbare Sammlung noch besser sichern und schützen. Dank der Unterstützung vieler Spenderinnen und Spender sind wir schon mitten in der Umsetzung! Details ab Seite 14.

Aus diesem Anlass stellen wir Ihnen eine kleine Auswahl unserer „Lieblingssorten“ aus dem Samenarchiv vor. Seite 20.



Foto: D. Steinböck

Politik

Durchbruch bei EU-Bio-Verordnung

Seite 10

Verein

Neue Geschäftsführung

Seite 4

Mitgliedermärkte

Einkaufen für die neue Gartensaison

Seite 8

Kürbissorten mit Geschmack

Ergebnisse unserer Sichtung

Seite 16

Vielfalt erleben GmbH

Altbewährtes mit neuen Angeboten

Seite 22

Young Farmers Conference

Eine Reise in die USA

Seite 7

Neuerscheinung

Andrea Heisteringer erzählt über ihr neues Buch

Seite 18



Liebes Mitglied, lieber Förderer

von ARCHE NOAH!



Foto: Christian Dusek

Veränderungen machen auch vor ARCHE NOAH nicht halt – diesmal richte ich mich in meiner Rolle als Obmann an Sie. Unsere Geschäftsführerin des Vereins ARCHE NOAH Beate Koller hat sich in einem mit mir als Obmann abgestimmten Prozess und einer längeren Nachdenkphase zur Veränderung entschieden. **Ein ganz großes Danke an Beate für 17 Jahre in ihrer Rolle als Geschäftsführerin und für ihre fast 20-jährige Mitwirkung und Mitgestaltung unserer ARCHE NOAH.**

Was ändert sich bei ARCHE NOAH und was bleibt gleich: Im Dezember 2017 wurde bei der Mitgliederversammlung ein **neuer Vorstand** gewählt, er besteht nun aus **Christian Schrefel**, **Frank Schuhmacher** (Schriftführer), **Klaus Rapf** (Kassier), **Margit Mayr-Lamm** (Stv. Obfrau), **Johannes Kotschi** (Stv. Kassier) und **Blanche Magarinos-Rey** (Stv. Schriftführerin). **Herzlichen Dank** an die ausgeschiedenen Vorstandsmitglieder **Iris Strutzmann**, **Gerald Bandauner** und **Simone Schneeweiß**, die langjährig mitgesteuert haben.

ARCHE NOAH 2017 im Umbruch: Erfolgsverwöhnt, gewachsen und teilweise überrollt von den kommerziellen Erfolgen – jedoch gab es auch Risiken, die uns 2017 eingeholt haben. Deshalb hat der Vorstand im September 2017 auf Basis der vorgelegten Zahlen rasch reagiert und einen **Prozess der Umgestaltung der Handelsfirma** eingeleitet.

Neue Strategie 2018-2020: Gemeinsam mit den Mitgliedern des alten und neuen Vorstands, der Geschäftsführung sowie leitenden Mitarbeiter*innen wurde eine Strategie für die nächsten drei Jahre erarbeitet. ARCHE NOAH wird sich in **Zukunft neben den Hausgärten und dem Gartenbau auch der Landwirtschaft widmen** und einen **Fokus auf den Anbau von Hülsenfrüchten** legen.

Erstmals gewählt wurde ein Beirat, der seit längerem in den Statuten vorgesehen war. Aufgabe ist es, wesentliche Ausrichtungsfragen mit dem Vorstand zu diskutieren und bei der Überarbeitung des ARCHE NOAH Leitbildes (aus 2004) mitzuwirken.

Überarbeitung Leitbild ARCHE NOAH: Dieser Prozess soll im Sommer 2018 starten, um die Ausrichtung unserer Arche für die zu erwartenden Stürme gut vorzubereiten.

Wie geht es weiter: Mit 1. April übernimmt **Markus Amann**, unser **neuer Geschäftsführer**, das Steuer der ARCHE NOAH. Ihm wird **Bernd Kajtna** als **stellvertretender Geschäftsführer** zur Seite stehen, der auch den Bereich Sammlung (Sortenarchiv und Vermehrung) und den Bereich Landwirtschaft (interimistisch) leiten wird. Der neue Geschäftsführer Markus Amann wird den Bereich Entwicklung und Bildung mitverantworten und der **Bereich Politik und Campaign** wird wie bisher von **Katherine Dolan** geleitet.

Ihr zuversichtlicher,

Christian Schrefel – Obmann Verein ARCHE NOAH

Inhaltsverzeichnis

Vorwort & Impressum	2
Notizen	3
Verein	4
Veränderungen in der Geschäftsführung	4
Protokoll der Mitgliederversammlung	6
Treffen in New York	7
Über die Young Farmers Conference	
Pflanzenmärkte 2018	8
Termine unserer Mitglieder & Partner	
Gärtnern mit Kindern	9
Erhalterin Annegret Hottner erzählt von dem Schülerprojekt	
Politik	10
Neues zur Bioverordnung & Diversifood	
Laufener Landweizen	12
Ein Weizen, der Brücken baut	
Balkan Beets Projekt	13
Ein Reisebericht aus dem Balkan	
ARCHE 2.0	14
Wir sichern unseren Saatgut-Schatz	
Kürbisvielfalt	16
Sichtungsergebnisse von Kürbissorten	
Neu: Selbstversorgungs-Buch	18
Autorin Andrea Heistingner im Interview	
Aus dem Samenarchiv	20
Sortenportraits besonderer Raritäten	
Vielfalt erleben & kaufen	22
Neue Angebote für Sie	
Termine	24

Neu im ARCHE NOAH Team



Foto: privat

Melitta Huber ist neue Ansprechpartnerin für Presse- und Medienarbeit. Sie war mehrere Jahre bei Radio und Fernsehen in Mexiko tätig, arbeitet auch im alternativen Gesundheitsbereich und unterrichtet Spanisch.

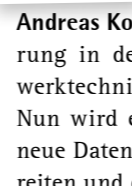


Foto: privat

Andreas Koch – Der Tiroler bringt jede Menge Erfahrung in den Bereichen wie Datensicherheit, Netzwerktechnik, IT- Management und vieles mehr mit. Nun wird er ARCHE NOAH unter anderem auf die neue Datenschutzgrundverordnung (DSGVO) vorbereiten und die IT Ausstattung verbessern.



Foto: privat

Franz Gumhold – Ebenfalls freuen wir uns über das neue Gesicht im Team: Franz Gumhold. Der Langenloiser hat bereits langjährige Erfahrung als Leiter im Rechnungswesen und ist nun für die Finanzen und Controlling von ARCHE NOAH zuständig.



Foto: privat

Tina Rametsteiner – Die Linzerin studierte Jus und Menschenrechte und arbeitete vor allem im Umweltbereich. Nun ist sie als Politische Referentin bei ARCHE NOAH tätig und unterstützt das Politikteam.



Foto: Peter Blasl

Wir wünschen allen einen guten Start! 🍀



Foto: R. Pessi

Mitmachprojekt – Bohnensorten

ARCHE NOAH mit Genbänke, Startschuss-Event am 5. Mai

Gemeinsam mit dem Genbänke (Netzwerk für Sortenretter und -erhalter der Nutzpflanzenvielfalt) **suchen wir Hausgärtner*innen im Raum Baden-Württemberg zur Sichtung und Erhaltung alter Bohnensorten** aus dem süddeutschen Raum. Wenn Sie Lust haben sich mit 1-2 alten Sorten intensiv auseinanderzusetzen, sich bei Treffen mit anderen Gärtner*innen auszutauschen und zu bonitieren, **melden Sie sich bitte:** erhalternetzwerk@arche-noah.at 🍀

Zahlung der Mitgliedsbeiträge

Um uns für Vielfalt auf Ihrem Teller und in Ihrem Garten einsetzen zu können, brauchen wir unsere zahlreichen Unterstützer*innen und Mitglieder – **wir danken für Ihre Hilfe!**

Doch um diese finanzielle Unterstützung bestmöglich zu nutzen bitten wir Sie um rechtzeitige Einzahlung Ihres Mitgliedsbeitrages. Denn Erinnerungsschreiben kosten Zeit und Geld und ab der 3. Mahnung müssen wir 5,- Euro Mahnspesen verrechnen. **Deshalb freuen wir uns über pünktliche Einzahlungen.**

Eine Nichteinzahlung des Mitgliedsbeitrages beendet am Jahresende die Mitgliedschaft, der offene Mitgliedsbeitrag des laufenden Mitgliedsjahres muss dennoch bezahlt werden, um die entstandenen Unkosten zu decken. Vielen Dank für Ihr Verständnis! 🍀



Fotos: R. Pessi & D. Steinböck

Ihr Besuch im Schaugarten 2018

Geänderte Öffnungszeiten (!) und unsere Angebote



Unser Schaugarten hat wieder **ab April** für unsere Besucher*innen geöffnet. Von 6. bis 27. April kostenlos, ab 28. April mit unserem Erhaltungsbeitrag. Mehr zu den großen **Jungpflanzenverkaufstagen „Pflanz-die-Vielfalt“** und **1. Mai** finden Sie auf der Magazintrückseite.

Öffnungszeiten Schaugarten & Shop Schiltern 6.4. bis 31.5.2018

Im April und Mai können Sie Ihren Schaugarten Besuch mit einem Einkauf im Shop verbinden! Mit Bio-Jungpflanzen und Raritäten-Saatgut sind auch Sie für Ihre Gartensaison bereit!

- Dienstag bis Donnerstag: 10:00–16:00 Uhr
- Freitag, Sonntag & Feiertag: 10:00–18:00 Uhr
- Samstag: 10:00–20:00 Uhr



Öffnungszeiten Schaugarten & Shop Schiltern 1.6. bis 30.9.2018

- Samstag: 10:00–20:00 Uhr
- Sonntag & Feiertag: 10:00–18:00 Uhr

Die **Öffnungszeiten für unseren Shop ab Juni** entnehmen Sie bitte unserer Website!

Führungen durch den Schaugarten 1.5. bis 30.9.2018

Mehr Wissen über die wunderbare Welt der Kulturpflanzen und interessante Tipps für den eigenen Garten können Sie sich ab Mai bei einer der **Führungen mit unseren Expert*innen** holen. Gerne auch vorangemeldet in **kleinen oder großen Gruppen!**

- Samstag: 11:00 Uhr, 15:00 Uhr, 16:30 Uhr, 18:00 Uhr
- Sonntag: 11:00 Uhr, 15:00 Uhr, 16:30 Uhr
- Feiertag: 11:00 Uhr, 15:00 Uhr, 16:30 Uhr

Erhaltungsbeitrag (inkl. Gartenführung) 2.5. bis 30.9.2018

Regulär 9,00 Euro pro Person, ermäßigt 6,00 Euro pro Person

Und für alle Freunde des Genusses: Auch heuer bietet die ARCHE NOAH Gartenküche wieder – ab Mai zu unseren Schaugarten-Öffnungszeiten – kulinarische Köstlichkeiten aus Raritäten an. Lassen Sie doch den Tag gemütlich im Garten der Vielfalt ausklingen!

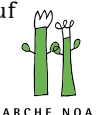
Alle Infos zum Schaugarten: → www.arche-noah.at/schaugarten
Große Jungpflanzenmärkte in Schiltern: → www.arche-noah.at/kalender/schaugarten-termine 🍀

Mitglieder-Aufruf

Bäuerinnen und Bauern mit Ideen zur GAP gesucht!

ARCHE NOAH sucht Mitglieder, die direkte Erfahrungen mit der gemeinsamen Agrarpolitik der EU (GAP) gesammelt haben. **Wir möchten Ihre Erfahrungen und Vorschläge** in unsere Arbeit für ein faires, nachhaltigeres Fördersystem miteinbeziehen.

Interesse? Dann füllen Sie bitte unser Formular aus unter: www.arche-noah.at/politik/agrarpolitik-gap/mitglieder-aufruf
Wir melden uns im Laufe des Jahres bei Ihnen! 🍀



ARCHE NOAH

ARCHE NOAH Magazin Nr. 2/2018 – April

Medieninhaber, Herausgeber: Verein ARCHE NOAH – Gesellschaft für die Erhaltung der Kulturpflanzenvielfalt & ihre Entwicklung, Obere Straße 40, A-3553 Schiltern, T: +43 (0)2734-8626, F: -8627, www.arche-noah.at, magazin@arche-noah.at. **Hersteller & Herstellungsort:** Druckerei Janetschek GmbH, Brunfeldstr. 2, 3860 Heidenreichstein.

Redaktion: Johanna Gillinger (Verein ARCHE NOAH). **Layout:** Doris Steinböck & Anne Lange. Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben nicht notwendigerweise die Meinung der Redaktion wieder. **Fotos:** Wenn nicht anders angegeben © ARCHE NOAH. **Zulassungsnummer:** MZ 02Z030101 M. **DVR:** 0739936. **ZVR:** 907994719. **Erscheinungsort:** 3553 Schiltern, **Verlagspostamt:** 3550 Langenlois. **Blattlinie:** Informationen zur Erhaltung und Entwicklung der Kulturpflanzenvielfalt. **Angaben zur Offenlegung:** siehe www.arche-noah.at/impresum. **REDAKTIONSSCHLUSS – NÄCHSTE**

AUSGABE: Anfang Juni 2018. Mit Unterstützung des BMLFUW und der Bundesländer. Herzlichen Dank!



MINISTERIUM FÜR EIN LEBENSWERTE ÖSTERREICH



janetschek



gedruckt nach der Richtlinie „Druckerzeugnisse“ des Österreichischen Umweltzeichens
Druckerei Janetschek GmbH | UW-Nr. 637

DANK E

Veränderungen in der Geschäftsführung

Nach über 20 Jahren Abschied von ARCHE NOAH

ARCHE NOAH Geschäftsführerin Beate Koller hat sich nach über 20 Jahren bei ARCHE NOAH entschieden, neue Wege zu gehen. Ein ganz großer Dank an Beate für 17 Jahre in ihrer Rolle als Geschäftsführerin und für ihre unermüdliche Motivation und ihren Einsatz, um ARCHE NOAH dort hinzubringen, wo sie jetzt steht.

Liebe Mitglieder und Förderer, liebe Partnerinnen und Partner!

Ich darf heute ein paar persönliche Worte an Sie richten, um mich zu verabschieden. Mein Weg mit und in der ARCHE NOAH hat mich über viele Stationen geführt ... beginnend 1995 mit einem Praktikum im frisch eröffneten Schaugarten. Nach einer Zeit ehrenamtlicher praktischer und politischer Tätigkeit übernahm ich 1998 die Betreuung des Netzwerks der Erhalterinnen und Erhalter. So herausfordernd es war, die Geschäfts-führungsverantwortung ab dem Jahr 2000 zu übernehmen, so dankbar bin ich heute für diese Chance. Ich habe es stets als Ehre empfunden, ARCHE NOAH vertreten zu dürfen, und blicke mit Freude und Dankbarkeit auf die Erfolge und Lernprozesse, Entwicklungen und Begegnungen zurück.

Der Schlüssel für das, was gelungen ist, scheint mir in einer klaren Linie und in der Kooperation von Menschen mit Begeisterung zu liegen. **Es ist mir daher heute besonders wichtig, Ihnen, den vielen aktiven Mitgliedern, den vielen Partnerinnen und Partnern in Österreich und ganz Europa, und allen Mitstreitenden ganz herzlich für die gute Zusammenarbeit und die Unterstützung der Arbeit von ARCHE NOAH zu danken!**

Gerne möchte ich heute auch nochmals die Gründerinnen und Gründer von ARCHE NOAH würdigen, allen voran Nancy Arrowsmith, die ARCHE NOAH in den ersten zehn Jahre mit enormem persönlichen Ein-

satz erfolgreich aufgebaut hat. Peter Zipser ließ durch sein freizügig geteiltes großes Wissen und seine Begeisterung die Liebe für die Nutzpflanzenvielfalt in mir, und vielen anderen Menschen, aufblühen. Von meiner Vorgängerin Brigitte Bartha-Pichler konnte ich in Sachen „Organisation“ viel lernen. Ohne das ausgezeichnete, vertrauensvolle Arbeitsverhältnis mit meinem langjährigen Kollegen und Stellvertreter Bernd Kajtna wäre das Vereinbaren von leitender Tätigkeit und Familie nicht so gut gelungen. Euch allen sowie dem gesamten ARCHE NOAH Team herzlichen Dank!

In den letzten Jahren gab es vermehrt Auffassungsunterschiede zu Teilen des Vorstands, die auch in lebhaften Diskussionen leider nicht gelöst werden konnten. Dies war auch für mich persönlich nicht mehr nachhaltig. Daher habe ich mich nach längerem intensiven Nachdenken entschieden, die Geschäftsführungsverantwortung zurück zu legen.

Der Arche Noah und allen Ihren Mitgliedern und Partnern wünsche ich für die Zukunft den größtmöglichen Erfolg für ihre wichtige Aufgabe. **Alles Gute!** Ihre



Beate Koller

Und so geht es weiter...

Der neue Geschäftsführer des Vereins ARCHE NOAH Markus Amann stellt sich vor.



Foto: privat

Liebe Mitglieder, liebe Förderer von ARCHE NOAH!

Ich bin also der „Neue“ und darf ab sofort zusammen mit den Kolleginnen und Kollegen das Steuer der ARCHE NOAH übernehmen. Geschäftsführer der ARCHE NOAH zu sein ist für mich mehr als nur „Friede, Freude, Eierkuchen“. In unserer schnelllebigen und hochtechnisierten Gesellschaft entfremdet sich der Mensch immer mehr von der Natur. Klar ist aber auch, wir alle sind auf eine intakte Umwelt angewiesen. Das sind wir den kommenden Generationen schuldig.

Zukunft gestalten, Vielfalt erhalten

Kaum ein Abend vergeht, an dem in Nachrichten oder Magazinsendungen nicht unsere Ernährung thematisiert wird. Fragen, wie unsere Nahrungsmittel erzeugt werden, welche Folgen das für unsere Umwelt, unsere Gesundheit und die Gesellschaft insgesamt hat, werden immer häufiger diskutiert. Sicher, da ist auch viel Mode und Lifestyle dabei. Smoothies sind ja heutzutage mehr „in“, als einfach ein Stück Obst zu essen. Modische Trends verdecken aber nicht, dass das Interesse an hochwertigem Saatgut, gesunden, hochwertigen Lebensmitteln und die Frage der Herkunft über die letzten Jahre und Jahrzehnte stetig gewachsen ist und damit auch das Interesse daran, wie nachhaltig diese produziert werden.

Formen, Farben, Geschmack & Sortenvielfalt

Wir stehen gemeinsam mit Blick in die Zukunft vor großen Herausforderungen. Die Pflanzen und Samen, wie wir sie heute kennen, entstanden über Jahrtausende hinweg. Damit sollte auch klar sein, welchen Schatz

wir in Händen halten. Jede Pflanze bildet für ihre Art in Größe, Form und Farbe typische Samen aus. Kein Samen ist je „fertig“, denn sie verändern sich ständig. Seit der Industrialisierung der Landwirtschaft sind viele Sorten verschwunden. Moderne Sorten zeichnen sich durch Eigenschaften wie Haltbarkeit und maschinelle Erntemöglichkeit aus. Geschmack und Sortenvielfalt bleiben dabei immer mehr auf der Strecke.

Aktives Ankommen und Vielfalt

Die Vielfalt der Fähigkeiten, Erwartungen und Ressourcen, die der Verein ARCHE NOAH in die verschiedenen aktiven Netzwerke bringt, macht unseren einmaligen Reichtum aus. Gerade auch jetzt, wo viele Menschen die Idee der Gärten als Orte des Ankommens und Wiederverwurzelns entdecken. Der Schutz von Natur und biologischer Vielfalt soll aus den teilweise immer noch bestehenden Nischen herauskommen. Viele unserer ARCHE NOAH Ziele sind aktueller denn je.

Das gemeinsame Tun und Teilen ist Herausforderung und Ressource von ARCHE NOAH! Ich freue mich auf unser gemeinsames Miteinander.

Mit besten Grüßen,



Markus Amann
Geschäftsführung
Verein ARCHE NOAH

„Beate hat die Entwicklung zur erfolgreichen internationalen und geerdeten Bewegung zur Saatgutvielfalt möglich gemacht, durch ihre Klarheit, Engagement und Umsicht. Dafür ein ganz herzliches Danke!“

- Christian Schrefel

„Danke dafür, dass du ARCHE NOAH zu so einer spannenden Begegnungsstätte für Pflanzen und Menschen gemacht hast!“

- Michaela Arndorfer

„Beate, danke für deine großartige Arbeit. Du hast starke Motivation versprüht, sich für das Thema Kulturpflanzenvielfalt einzusetzen. Deine persönlich sehr verbindende, zukunftsweisende Art, hat ARCHE NOAH einen langen Weg getragen!“

- Franziska Lerch

„Meine höchste Achtung vor Beate, einen Menschen, der ARCHE NOAH zwei Jahrzehnte eine authentische, lebendige Gestalt verliehen hat. Beate hat ARCHE NOAH ausgefüllt, geprägt und viel Platz gelassen, sich zu entwickeln. Herzlichsten Dank, Franco“

- Franco Baumeler

„Beate, du warst stets fair und respektvoll mit allen Mitarbeiter*innen, mit deiner wertschätzenden Art hast du immer alles unter einen Hut gebracht. Es war eine schöne Zeit mit dir als Geschäftsführerin, schön in deinem Team gewesen zu sein.“

- Maria Hagmann

„Liebe Beate, auch wenn du gehst, bleiben deine Leidenschaft und dein unermüdlicher Einsatz für die Vielfalt und für eine gerechte Saatgutpolitik große Inspiration für uns alle! Alles Gute und liebe Grüße, Katherine.“

- Katherine Dolan

„ARCHE NOAH kultiviert und verbreitet grün-bunte Gemüsevielfalt, es wächst diese und kommt ihr inzwischen neue Wertschätzung für Lebensmittel, unser Leben und die Gesellschaften zu. Einen wesentlichen Teil dieses organischen Wachstums grün-bunter Vielfalt verdanken Idee und ARCHE NOAH Beates großartigem professionellen Wirken mit Augenmaß, Wärme und unglaublichem persönlichen Einsatz. Es waren schöne, intensive Jahre voller Anstrengungen, wunderbarer Erfolge und viel Freude. Danke Beate - von uns allen!“

- Frank Schumacher

Danke!

„Gartenmelde, Erdbeere, Kerbelrübe, Paprika und Melone bedanken sich bei dir, Beate und die vielen Menschen, die du mit deiner Art begeistert hast, schließen sich an - ich bin einer davon.“

- Bernd Kajtna

„Liebe Beate, mit dir zu arbeiten war stets eine feine, inspirierende und wertschätzende Angelegenheit. Vieles habe ich mit deinen Augen neu sehen gelernt. Wie etwa die Rote Melde. Ich werde sie - und auch die grüne, gelbe und gestreifte - in Ehren halten! 1.000 Dank dir! Alles Liebe und auf Bald, Marion“

- Marion Schwarz

„Liebe Beate, umsichtig, engagiert, verlässlich und stets an menschlichen Möglichkeiten orientiert. So hast Du über viele Jahre die Geschäfte des Vereins ARCHE NOAH geführt und ein solides Wachstum ermöglicht. Ein herzliches Dankeschön für die vielen Jahre der Zusammenarbeit.“

- Andrea Heistingner

Das gesamte ARCHE NOAH Team bedankt sich bei Beate und wünscht alles Gute für die Zukunft!



VEREIN

Mitgliederversammlung 2017

Protokoll der ordentlichen Mitgliederversammlung des Vereins ARCHE NOAH
vom 30. November 2017, 17.30–21.00 Uhr, Stiegl Brauwelt, Stadt Salzburg

Zur Eröffnung begrüßte Obmann Christian Schrefel die 45 anwesenden ordentlichen Vereinsmitglieder sowie alle Gäste. Der Obmann stellte die Beschlussfähigkeit fest und präsentierte die **Tagesordnung**, die von der Mitgliederversammlung (MV) mehrheitlich beschlossen wurde. Eine vom Vorstand schriftlich vorbereitete **Wahlordnung** wurde vom Obmann verlesen. Eine alternative Wahlordnung lag nicht vor. Der Obmann informierte über das Vorliegen eines entsprechend der vorgeschlagenen Wahlordnung gültigen Wahlvorschlags aus sechs KandidatInnen für je eine der zu besetzenden Funktionen. Die Wahlordnung mit der ergänzenden Bestimmung der geheimen Wahl wurde nach längerer Diskussion mehrheitlich angenommen. Zum Wahlleiter wurde einstimmig der stellvertretende Geschäftsführer DI Bernd Kajtna bestellt.

Das Protokoll der MV 2016 wurde mit einer Mehrheit der Stimmen angenommen. Der **Jahresbericht 2017** wurde von der MV zur Kenntnis genommen, aufgrund der fortgeschrittenen Uhrzeit jedoch nicht mehr von der Geschäftsführung präsentiert, wozu die MV einen mehrheitlichen Beschluss fasste. Der **Finanzbericht 2016**, bestehend aus Bilanz und Gewinn- und Verlustrechnung, im Vergleich zum Voranschlag 2016 und zum Vorjahr 2015, wurde von Kassier Klaus Rapf vorgestellt, ebenso der **Voranschlag 2018**. Der Voranschlag 2018 wurde von der MV mehrheitlich angenommen. Der Bericht der beiden Rechnungsprüfer wurde der MV vorgelegt und von Geschäftsführerin Beate Koller verlesen: Die Rechnungsprüfer haben die finanzielle Gebarung des Vereins im Jahr 2016 überprüft und für in Ordnung befunden und schlugen die Entlastung von Vorstand und Geschäftsführung vor. Der Obmann stellte den Antrag, den Vorstand und die Geschäftsführung für das Jahr 2016 zu entlasten. Dies wurde von der MV erteilt.

Es erfolgte sodann die **Wahl des Vorstandes**. Obmann Christian Schrefel dankte den ausscheidenden Vorstandsmitgliedern Iris Strutzmann, Gerald Bandzauner und

Verein ARCHE NOAH Finanzbericht

Mittelherkunft	Voranschlag 2018	Voranschlag 2017	Ergebnis 2016
I Spenden	€ 571.500	€ 410.000	€ 555.010
a ungewidmete	€ 211.500	€ 188.000	€ 188.576
b gewidmete	€ 360.000	€ 222.000	€ 366.434
II Mitgliedsbeiträge	€ 647.400	€ 628.000	€ 578.089
III betriebliche Einnahmen	€ 342.900	€ 513.000	€ 572.748
a betriebliche Einnahmen aus öffentlichen Mitteln	€ 119.000	€ 95.000	€ 126.753
b sonstige betriebliche Einnahmen	€ 223.900	€ 418.000	€ 445.995
IV Subventionen und Zuschüsse der öffentlichen Hand	€ -	€ -	€ -
V Sonstige Einnahmen	€ 192.300	€ 119.000	€ 122.488
a Vermögensverwaltung	€ 2.800	€ 5.000	€ 4.488
b sonstige andere Einnahmen:	€ 189.500	€ 114.000	€ 118.000
VI Auflösung von Passivposten für noch nicht widmungsgemäß verwendete Spenden bzw Subventionen	€ -	€ -	€ -
VII Auflösung von Rücklagen	€ -	€ -	€ -
VIII Jahresverlust	€ 48.000	€ 18.500	€ -
	€ 1.802.100	€ 1.688.500	€ 1.828.335

Mittelverwendung	Vorschlag 2018	Voranschlag 2017	Ergebnis 2016
I Leistungen für statutarisch festgelegte Zwecke	€ 1.210.900	€ 1.068.500	€ 1.113.839
II Spendenwerbung – hier allgemeiner als Werbung interpretiert	€ 172.500	€ 141.000	€ 162.937
III Verwaltungsausgaben	€ 391.200	€ 344.000	€ 351.941
IV Sonstige Ausgaben, sofern nicht unter I bis III enthalten	€ 27.500	€ 135.000	€ 118.591
V Zuführung zu Passivposten für noch nicht widmungsgemäß verwendete Spenden bzw Subventionen	€ -	€ -	€ -
VI Zuführung zu Rücklagen	€ -	€ -	€ 81.027
VII Jahresüberschuss	€ -	€ -	€ -
	€ 1.802.100	€ 1.688.500	€ 1.828.335

Gepüft von Astoria Wirtschaftsprüfung GmbH Krens.

Simone Schneeweiß und stellte die eingegangenen Kandidaturen vor. Bernd Kajtna leitete die Wahl, bei der der Wahlvorschlag von der MV mehrheitlich angenommen wurde. Der neu gewählte Vorstand lautet: Herr Christian Schrefel als Obmann, Frau Margit Mayr-Lamm als Obmann-Stellvertreterin, Herr Klaus Rapf als Kassier, Herr Johannes Kotschi als Kassier-Stellvertreter, Herr Frank Schumacher als Schriftführer, Frau Blanche Magarinos-Rey als Schriftführer-Stellvertreterin.

Für die Wahl der **Rechnungsprüfer*innen** hatten sich Herr Leopold Haider sowie Frau Getrud Körbler zu Verfügung gestellt. Beide wurden von der MV einstimmig per Akklamation bestellt. Der Obmann dankte dem ausscheidenden langjährigen Rechnungsprüfer Georg Steinböck und den neuen Rechnungsprüfer*innen für ihre Bereitschaft.

Für den **wissenschaftlichen Beirat** für die Funktionsperiode 2018–2020 bestellte die MV einstimmig Frau Lydia Bongartz, Herrn Guntram Steffko, Herrn Alfred Grand, Frau Andrea Heisteringer, Herr Josef Holzer, Frau Karin Lischka und Frau Martina Pürkl.

Kassier Klaus Rapf präsentierte die vorgeschlagenen **Statutenänderungen**. Dazu gab es Änderungsvorschläge seitens der MV. Die Statutenänderungen wurden sodann Paragraph für Paragraph abgestimmt. Die Statuten sind auf www.arche-noah.at abzurufen. Die Sitzung wurde um 21:15 Uhr beendet.

Gekürzte Fassung – das vollständige Protokoll der MV und die erwähnten Berichte sind online unter www.arche-noah.at/ueber-uns/ueber-den-verein/mitgliederversammlung, oder im ARCHE NOAH Büro erhältlich: +43 (0)2734-8626 bzw. info@arche-noah.at.

VERNETZUNG

Young Farmers Conference 2017

Die Young Farmers Conference zählt zu den Kristallisationspunkten der Bewegung für Ernährungssouveränität in den USA. Alljährlich versammeln sich hunderte Bäuer*innen, Köch*innen, Wissenschaftler*innen und Aktivist*innen in New York, um gemeinsam über gerechtere und nachhaltigere Lebensmittelsysteme nachzudenken.

Ein Reisebericht von Philipp Lammer.

Kein anderes Land dieser Erde ist in unseren Köpfen so stark mit einer industrialisierten Landwirtschaft assoziiert wie die Vereinigten Staaten von Amerika. Sogleich hat man eine Phalanx von Mähdreschern vor Augen, die sich geradlinig durch eine charakterlose Landschaft schiebt. Ohne Frage gibt es diese Mähdrescher. Doch sie sind nur ein Teil der Wirklichkeit. Eine andere Wirklichkeit lernt man auf eindrucksvolle Weise bei einem Besuch im *Stone Barns Center for Food & Agriculture* kennen. Seit 2004 befindet sich hier in den Pocantico Hills, rund 30 Meilen nördlich von Manhattan, ein innovatives landwirtschaftliches Ausbildungszentrum. Auf den ehemaligen Familiengründen der Rockefellers bewirtschaftet heute eine gemeinnützige Organisation rund 30 ha Land, mit dem Ziel nachhaltige Bewirtschaftungsmethoden und regionale Lebensmittelnetzwerke zu fördern. Im Zentrum steht dabei ein umfangreiches Bildungsangebot, mit dem die Ökologisierung der Landwirtschaft vorangetrieben werden soll. Neben diversen Lehrgängen für Schüler*innen, Student*innen, Lebensmittelaktivist*innen und Lehrer*innen, finden am Standort auch regelmäßig Konferenzen statt.

Young Farmers Conference 2017

Und eine dieser Konferenzen war dann auch der konkrete Anlass für unsere Reise im Dezember des vergangenen Jahres. Als Dreieck-Delegation (Restaurant Steirereck, Gemüseproduzent Krautwerk, ARCHE NOAH) folgten wir der Einladung von Dan Barber (siehe Literaturempfehlung) und besuchten die *Young Farmers Conference*, die heuer zum zehnten Mal über die Bühne ging. Viel Positives hatten wir vorm Abflug über diese Veranstaltung gelesen und dennoch übertraf das, was uns vor Ort erwartete, unse-

re Vorstellungen. Drei intensive Tage voller spannender Workshops und Vorträge mit beeindruckenden Referent*innen wie Eliot Coleman, Jean-Martin Fortier, Amigo Bob Cantisano, Evan Mallett, um nur einige zu nennen. Das breit gestreute Themenangebot reichte dabei von der Unkrautregulierung mit innovativen Kleingeräten, über das Zerlegen von Schweinen, bis hin zum Kreuzen von Erbsen.

Züchtung und Geschmack

Dennoch fliegt man natürlich nicht über den Atlantik um Schweine zu zerlegen oder Erbsen zu kreuzen. Unsere eigentliche Motivation war eine andere: Gemeinsam Inspirationen zu sammeln und darüber nachzudenken, wie man Forschung und Sortenentwicklung in enger Zusammenarbeit mit Gärtner*innen und Köch*innen durchführen kann. Geschmacksqualität wird nämlich in einer auf Supermärkte ausgerichteten Pflanzenzüchtung heute viel zu oft vernachlässigt, weil andere Eigenschaften, wie die Haltbarkeit, als wichtiger betrachtet werden. Nach Zuchtprogrammen, wo Geschmack an oberster Stelle steht, muss man hingegen suchen. Zum Beispiel in New York. Denn die langjährige Zusammenarbeit zwischen Dan Barber, der vor Ort das Restaurant *Blue Hill at Stone Barns* betreibt, und dem Gemüsezüchter Michael Mazourek zählt definitiv zu den zukunftsweisendsten Initiativen in diesem Bereich. An dieser Stelle herzlichen Dank ans Steirereck, das uns diese Reise mit all ihren inspirierenden Begegnungen ermöglicht hat. Wir freuen uns schon auf gemeinsame Projekte in den kommenden Jahren, um auch hierzulande kulinarische Aufmerksamkeit verstärkt in die Saatgutarbeit zu integrieren.



Titelbild: Im großen Konferenzsaal des Stone Barns Center wurden die Teilnehmer*innen mit Vorträgen und auch mit Mittagessen aus Bio-Zutaten verköstigt. **Bild oben:** Vom Schwein bis zum Brokkoli reicht die vielfältige Produktpalette der Forschungsfarm. **Bild unten:** Großer Andrang bei der Präsentation innovativer Kleingeräte.

The Third Plate: Field Notes on the Future of Food

Mit beeindruckender Leichtigkeit und großer Freude am Erzählen gelingt es Koch Dan Barber komplexe Zusammenhänge unseres Ernährungssystems unterhaltsam aufzubereiten und daraus ein dichtes Plädoyer für eine neue Essenskultur abzuleiten. Qualität, Gesundheit und ein schonender Umgang mit den Ressourcen dieser Erde stehen dabei im Mittelpunkt. Mahlzeit!

Kontakt

Philipp Lammer
philipp.lammer@arche-noah.at



Buch-Tipp



NETZWERK

Bunte Vielfalt in Ihrer Nähe!

Pflanzenmärkte 2018

von ARCHE NOAH Mitgliedern und Partnern

Der Frühling ist da und mit dem Frühling die Vielfalt! Wie jedes Jahr veranstalten einige ARCHE NOAH Mitglieder und Partner Pflanzenmärkte und Hoffeste, bei denen Jungpflanzen, Saatgut und vieles mehr gekauft werden können. Schauen Sie vorbei, tauschen und plaudern Sie mit und leisten Sie so einen Beitrag zur Erhaltung unserer Kulturpflanzenvielfalt. – Ein großes Dankeschön an alle Organisatorinnen und Organisatoren!



Freitag., 20. April, 14–18 Uhr
GB*-Pflanzentauschbörse, www.gbstern.at
Johann-Nepomuk-Vogel-Markt, 1180 Wien,

Fr. + Sa., 20. + 21. April, 9–18:30 Uhr
Fr. + Sa., 27. + 28. April, 9–18:30 Uhr
ADAMAH Bio Jungpflanzenmarkt,
Glinzendorf 7, 2282 Glinzendorf
www.adamah.at

Samstag, 21. April, ab 13 Uhr
Pflanzenmarkt der ARCHE NOAH Mitglieder
Oberfeldstr 26, 4225 Luftenberg (OÖ)
www.bienenmarthe.jimdo.com

Samstag, 21. April, 9–13 Uhr
Bio-Jungpflanzenmarkt, Gärtnerhof Ochsenherz mit Biobaumschule Schafnase bei Biohof Ebner, Hauptstr. 66, 2120 Obersdorf (NÖ)

Sonntag, 22. April, 10–15 Uhr,
Limbacher Pflanzenmarkt
Parkplatz vor dem Gasthaus Limbacher Hof
7543 Limbach im Burgenland

Sonntag, 22. April, 10–16 Uhr
Bio-Jungpflanzenverkauf-Saisonstart mit Fest am Gärtnerhof Ochsenherz
Fuchsenwaldstr. 90, 2230 Gänserndorf (NÖ)
www.ochsenherz.at

Freitag, 27. April, 14–18 Uhr
Samstag, 28. April, 10–17 Uhr
Bio Gemüsejungpflanzen, Tropische Nutzpflanzen und Bio-Kräuter, www.feigenhof.at
Am Himmelreich 325, 1110 Wien

Fr. – So., 27. – 29. April, jeweils 10–18 Uhr
Frühlingsfest bei ReinSaat, www.reinsaat.at
Nr. 69, 3572 St. Leonhard am Hornerwald (NÖ)

Samstag, 28. April, 9–12 Uhr
Pflanzermarkt bei der Hofzeit
Winkling 16, 4681 Rottenbach (OÖ)

Sa. + So., 28. + 29. April, jeweils 10–18 Uhr
Bio-Jungpflanzenmarkt bei Baumschule Ecker, Hauptstraße 30,
8074 Raaba-Grambach (Stmk)

Sa. + So., 28. + 29. April, jeweils 10–18 Uhr
Jungpflanzen-Fest am Biohof Fairleben
Lindach 1, 4511 Allhaming (OÖ),
www.fairleben.at

Sa. 28. April & Di. 1. Mai, jeweils 10–18 Uhr
Raritäten-Jungpflanzenverkauf
Karin's Sonnenparadies
Nr. 16 „Hintaus“, 2020 Schöngrabern (NÖ)

Samstag, 29. April, 10–17 Uhr
Sonntag, 30. April, 10–14 Uhr
KLEINEFARM Bio-Jungpflanzenmarkt
Flamberg 32, 8505 St. Nikolai (Stmk)
www.kleinefarm.org

Dienstag, 1. Mai, 9–17 Uhr
Pflanzenmarkt beim Pfaffenschlager
Dörfel 10, 8181 Mitterdorf an der Raab (Stmk),
www.pfaffenschlager.at

Dienstag, 1. Mai, ab 14 Uhr
Saatgut- und Pflanzen-Tauschfest
Grüingasse 14, 3400 Maria Gugging (NÖ)
unacumterra@riseup.net

Freitag, 4. Mai, 14–18 Uhr
Gaming Pflanzentausch im Bildungszentrum
Ötscherlandstraße 38, 3292 Gaming (NÖ)
www.lfs-gaming.ac.at

Freitag, 4. Mai, 9–12 Uhr
Jungpflanzenverkauf am Frischemarkt Kirchdorf, www.daxanbau.at, Redtenbacherplatz, 4560 Kirchdorf a.d. Krems

Samstag, 5. Mai, 10–12 Uhr
Tag der offenen Folientunneltür mit Jungpflanzenverkauf, Eichenweg, 4565 Wanzbach/Inzersdorf im Kremstal (OÖ)
www.daxanbau.at

Samstag, 5. Mai, ab 9 Uhr
Markttag im Fröhlichland
Gunnernsdorf 5, 4240 Freistadt (OÖ)
www.froehlichland.at

Sa. + So., 5. + 6. Mai, jeweils 11–18 Uhr
Frühjahrsmarkt im Bauernmuseum Perschen
Perschen 13, 92507 Nabburg (D)

Sa. + So., 5. + 6. Mai, jeweils 9–17 Uhr
Bio-Pflanzenfest
Wetzawinkl 25, 8200 Gleisdorf (Stmk)
www.bio-scharler.at/veranstaltungen

Sonntag, 6. Mai, 14–18 Uhr
Pflanzentauschmarkt bei Christine Klestorfer
Im Pfarrhof, Roggendorf 34, 3730 Eggenburg (NÖ), Nähere Infos unter 0676/4039516

Fr. + Sa., 11. + 12. Mai, jeweils 10–18 Uhr
Bio-Gärtnerei Beisteiner: Pflanzenmarkt
Thal 40, 2813 Lichtenegg (NÖ)

Samstag, 12. Mai, 10–16 Uhr
Vielfalt statt Einfalt – Pflanzenraritäten und Sortenvielfalt, Jesuitengarten in Großsölk 55, 8961 Großsölk (Stmk)

Fr. – So., 25. – 27. Mai, jeweils 10–18 Uhr
Frühlingsgartentage auf Schloss Hof
Schloss Hof 1, 2294 Schlosshof (NÖ)
www.schlosshof.at

Sa. 2. Juni & So. 3. + 11. Juni, je 10–18 Uhr
Naturgarten Scheidl – Offene Gartentür mit Saatgutverkauf
Neudörfel, 8321 St. Margarethen/Raab (Stmk)

bis 8. Juni, jeden Freitag 13–16 Uhr
Jungpflanzenverkauf in der Lehrgärtnerei der Gartenbauschule Langenlois
Krumpöck-Allee 19, 3550 Langenlois (NÖ)

Freitag, 29. Juni, 14–18 Uhr
Samstag, 30. Juni, 10–17 Uhr
Beginn der **Blüten-Sommerfeigenernte** mit Verkostung, Am Himmelreich 325, 1110 Wien/Kaiserebersdorf, www.feigenhof.at

Samstag, 29. September, 9–13 Uhr
24. Rottenbacher Pflanzenbörse
4681 Rottenbach; Volksschule (OÖ)

ARCHE NOAH Märkte sind auch heuer wieder in Österreich zu finden. Wo und wann genau finden Sie unter www.arche-noah.at/kalender/maerkte-oesterreichweit.



Foto: Theo Kust / Bildungszentrum Gaming

Projekt Museumsgarten – Mit Saat und Tat dabei!

Im Rahmen eines Schülerprojekts in Pfreimd (D) wurde ein neuer Museumsgarten errichtet. ARCHE NOAH Erhalterin Annegret Hottner unterstützte das Projekt von Anfang an. Jetzt erzählt sie uns davon.

In diesem Jahr wurde im wunderschönen Gelände des Freilandmuseums in Neusath bei Nabburg mit seiner großen Anzahl an alten Obstbäumen der Köstlerwenzelhof ein historisches Gebäude von 1783 originalgetreu wieder aufgebaut. Das Gebäude erhielt auch einen Garten, der unter Leitung von Bettina Kraus, Historikerin im Museum als Schülerprojekt von der 6. Klasse der Pfalzgraf-Ulrich-Schule in Pfreimd, errichtet wurde. Ein Museum ist ein Ort, an dem Reichtum und Vielfalt unterschiedlichster Thematiken aufbewahrt werden, damit sie nicht verloren gehen und in Erinnerung bleiben. Umso mehr freute es mich, dass mich Frau Dr. Birgit Angerer (Leiterin des Museums) gebeten hat als ARCHE NOAH Erhalterin bei diesem Projekt mitzuwirken. Im Garten wurden fast ausschließlich alte Sorten in Mischkultur angebaut. Das Saatgut und die Jungpflanzen konnte ich weitgehend aus meinem Fundus zur Verfügung stellen. In einem Ordner mit Beschreibungen können die Besucherinnen und Besucher des Museums zu den angebauten Sorten und dem Verein ARCHE NOAH nachlesen.

Zunächst gab es ein wenig Theorie

Die verschiedenen Möglichkeiten der Vermehrung z.B. durch Stecklinge, Wurzel ausläufer oder Kindel konnte ich als Anschauungsmaterial zeigen und mit einjährigen, aus Samen gezogenen Bäumchen überraschen. Es folgten Erklärungen über die Saatgutgewinnung von ein- und mehrjährigen Pflanzen und die Vorteile von Mischkulturen durch das Zusammenspiel der Verträglichkeit von Pflanzen. Auch das Prinzip der F1-Hybriden mit seinen Eigenschaften fand reges Interesse, wusste doch niemand

welche Bedeutung das hat. Die Arbeit von ARCHE NOAH wurde den Schüler*innen in einem kleinen Vortrag mit Bildern nahe gebracht. Am liebsten wären gleich alle zum Schaugarten in Schiltern aufgebrochen.

Ran an das Gärtnern – mit Spaß und Freude

Im März wurde mit Begeisterung der Garten vorbereitet, mit Kompost gedüngt und die Beete eingeteilt. Es folgten die ersten Einsaaten mit Zwiebeln, Gelben Rüben, Radieschen, Erbsen und vorgezogenem Forellensalat- und Kohlrabipflanzen. Wie in einem Garten nach altem Vorbild üblich, waren auch mehrjährige Kräuter und Stauden wie Salbei, Oregano, Minze, Pfingstrose, Fetthenne und vieles mehr, dabei. Dazu kamen noch Holunder, eine Damaszenerrose, Rhabarber, Himbeeren, Erdbeeren und verschiedene Johannisbeeren – alte Sorten aus eigener Vermehrung.

An weiteren Projekttagen folgte die Ausgabe von Bohnen-, Tomaten-, Kürbis-, Gurken- und ZucchiniSaatgut sowie eine Anleitung zur Voranzucht. Als Stangenbohne konnten wir eine alte, einheimische Sorte die 'Erl-Bohne' aus Nabburg anbauen. Nach den Eisheiligen im Mai wurde ausgepflanzt, sodass zusammen mit einjährigen Kräutern, Stangenbohnen, Rübchen und Kartoffeln alle Beete belegt waren. Dazwischen konnten die die jungen Gärtner*innen auch schon ein paar Erdbeeren, Schnittlauchbrote und Radieschen mit Giersch-Limonade probieren. Auch die Stecklingsvermehrung der Johannisbeeren zeigte Erfolge.

Im Sommer gab es dann Anleitung zum richtigen Gießen, Hacken, Jäten und die Schüler*innen lernten essbare Wildkräuter kennen (und schmecken).

Lohn der Arbeit

Nach den Ferien wurde es dann Zeit zum Ernten und die Schülerinnen und Schüler durften mit feiner Gemüsesuppe und Apfelpotpott die Früchte ihrer Arbeit genießen. Zu unserer großen Freude wurde das Projekt für den „European Award for Ecological Gardening 2017“ nominiert. Es hat allen viel Spaß gemacht den Garten zum Leben zu erwecken und es war mir eine Freude, die Schüler*innen in die Welt der Pflanzenvielfalt einzuweißen. 🍷

Was sind ARCHE NOAH Erhalter*innen?

ARCHE NOAH Erhalterinnen und Erhalter sind Mitglieder, die in ihren Hausgärten oder landwirtschaftlichen Betrieben Sorten aus dem ARCHE NOAH Samenarchiv, aber auch Sorten, die sie selbst in der Nachbarschaft „gesammelt“ oder in Pflege genommen haben, vermehren.

Mehr zum ARCHE NOAH Erhalternetzwerk finden Sie unter www.arche-noah.at/aktiv-werden/erhalter-werden. 🍷



Kontakt

Annegret Hottner
annegret_hottner@web.de



Förderer



Mitwirkende



Weg frei für eine größere Saatgut-Diversität!

Die Verhandlungen über die neue EU-Bio-Verordnung sind abgeschlossen. Die neuen Regelungen bringen wichtige Öffnungen für die Saatgut-Vielfalt mit sich – die Folge jahrelanger Lobbyarbeit in Brüssel und Ihrer Unterstützung. Danke!

An den neuen Regelungen für die biologische Produktion („die EU-Bio-Verordnung“) wurde lang gearbeitet. Die Verhandlungen in Brüssel begannen schon 2014, zu einer politischen Einigung zwischen den drei EU-Institutionen kam es erst im Juni 2017. Im November haben eine Mehrheit der EU-Abgeordneten in den jeweiligen Agraraussschüssen für die neue Verordnung gestimmt. Eine formelle Absegnung auf Minister-Ebene im Agrarrat und vom Plenum des Europäischen Parlaments folgt in den kommenden Wochen – dann können die neuen Regelungen ab Jänner 2021 in Kraft treten.

Vorteile für die Vielfalt auf einen Blick

- Förderung der Agrobiodiversität
- bessere Anpassung des Saatguts an regionale Klima- und Bodenbedingungen
- vielfältigeres Angebot an Saatgut
- erleichterte Bedingungen für Vermarktung und Anbau nicht standardisierter Sorten („biologisches heterogenes Material“)
- Lebensmittelvielfalt auf unseren Tellern



Die neue Verordnung war im Bio-Bereich heiß umstritten und stellt einen Kompromiss dar – die biologische Landwirtschaft schaut zwischen Norden und Süden und Osten und Westen der EU sehr unterschiedlich aus und es war nicht leicht, einheitliche(re) Regelungen festzulegen, die für alle zufriedenstellend sind. Dennoch erwartet ARCHE NOAH jedenfalls viele positive Impulse von den neuen Bio-Regelungen!

Öffnung für die Sortenvielfalt

Durch die neue Bio-Verordnung entstehen neue Saatgut-Kategorien, die die Vermarktung und den Anbau weniger einheitlicher Pflanzen im Bio-Bereich massiv erleichtern werden. Einerseits entsteht die Kategorie des „biologischen heterogenen Materials“, welches nach den neuen Regelungen ohne Zulassung legal vermarktet und angebaut werden darf. Das derzeitige zeit- und kostenintensive Zulassungsverfahren schließt viele Sorten aus, da es einen hohen Grad an Homogenität innerhalb einer Sorte erfordert.

Als zweite Saatgut-Kategorie legen die neuen Regelungen „für biologische Produktion geeignete biologische Sorten“ fest. Diese Sorten müssen unter biologischen Bedingungen gezüchtet werden. Sie werden somit stärker an die biologische Landwirtschaft und die lokalen agrarökologischen Bedingungen angepasst sein. Im Vergleich dazu sind im Moment Bio-Landwirt*innen auch auf Sorten angewiesen, die unter konventionellen Bedingungen gezüchtet werden. Bezüglich der Vermarktung der neuen biologischen Sorten sieht die Verordnung ein siebenjähriges „temporäres Experiment“ vor.

Titelbild: In Österreich ist das Gesundheitsministerium für die neuen Bio-Regelungen zuständig. Katherine Dolan aus unserem Politik-Team bringt einen Korb der Gemüsevielfalt ins Ministerium mit einem Plädoyer für die neuen Saatgut-Kategorien.

Während dieser Übergangszeit dürfen diese Sorten unter weniger strengen Bestimmungen vermarktet werden. Fazit: Diese Öffnungen bedeuten künftig mehr Vielfalt auf den Feldern und auf unseren Tellern. Damit werden alte und neue vielfältige Sorten von Obst, Gemüse und Getreide auch im Handel erhältlich!

Sonstige neue Möglichkeiten?

Im Gegensatz zur derzeitigen Situation sollen zukünftig Zertifizierungen für Zusammenschlüsse kleiner Landwirt*innen möglich sein. Diese Gruppenzertifizierungen ersparen kleinen Akteur*innen, den Zertifizierungsprozess alleine auf sich zu nehmen, womit Bio-Zertifizierungen für kleine Betriebe leistbarer werden. Außerdem sollen Händler bis zu einem gewissen Grad die Möglichkeit haben, sowohl unverpackte als auch verpackte Bio-Produkte ohne Durchlaufen des Zertifizierungsprozesses zu vermarkten. Die neue Verordnung ermöglicht auch die Bio-Zertifizierung von neuen Produktgruppen. Somit können künftig z.B. auch Wolle, Bienenwachs oder ätherische Öle als „Bio“ zertifiziert werden.

Mehr Infos über die neuen Regelungen und die Chancen für Bio-Landwirt*innen auf unserer Website: www.arche-noah.at/politik/freiheit-fuer-die-vielfalt



Podiumsdiskussion von ARCHE NOAH im November 2017, zu den neuen Bio-Regelungen mit dem Chefverhandler des EU-Parlaments, Martin Häusling MEP, in Wien.



Klaus Rapf, ARCHE NOAH Vorstandsmitglied und Bio-Bauer nahm an der Podiumsdiskussion in Wien teil.

Politisches Lobbying – in Brüssel und in Österreich

In den letzten Jahren haben wir uns in Brüssel erfolgreich dafür eingesetzt, dass die neue EU-Bio-Verordnung als Chance für die Förderung der Kulturpflanzenvielfalt genutzt wird. Dank der zahlreichen Unterstützer*innen unseres offenen Briefs an den ehemaligen Landwirtschaftsminister Andrä Rupprechter im Mai 2017, haben wir unser Ziel erreicht, dass die damalige österreichische Bundesregierung die neuen Saatgut-Kategorien in der Verordnung unterstützt hat. Bedauerlich ist, dass die Bundesregierung bei der letzten Abstimmung im November gegen die Verordnung gestimmt hat; diese Gegenstimme konnte aber die Verabschiedung der Verordnung nicht verhindern. 🙄

Jetzt geht es an die Umsetzung!

Eine möglichst breite Saatgut-Vielfalt liegt uns am Herzen, weshalb wir die weiteren Entwicklungen aktiv verfolgen werden. Möglicherweise besteht noch Handlungsbedarf, wenn die EU-Kommission weitere Regelungen („delegierte Rechtsakte“) erlässt, die festlegen können, wie die Bestimmungen in der Praxis umzusetzen sind. Falls derartige Regelungen eingeführt werden, müssen diese praktikabel und verhältnismäßig sein.

Schließlich ist es auch wichtig, Landwirt*innen, Züchter*innen, Organisationen etc. für diese Änderungen und neue Möglichkeiten zu sensibilisieren und ein breites Bewusstsein zu schaffen, um schon im Vorfeld notwendige Maßnahmen zu treffen, sodass nach dem Inkrafttreten der Verordnung im Jahr 2021 eine maximale Vielfalt der Kulturen auf den Markt gelangen kann. ARCHE NOAH wird deswegen in den kommenden Monaten und Jahren **Workshops für Landwirt*innen, Züchter*innen, Verbände** etc. veranstalten. 🙌

Kontakt: Politik-Team, saatgutpolitik@arche-noah.at



Uniformität – Nein danke!

Diversifood-Workshops „Enabling Crop Biodiversity on the Market“ in Brüssel und Thessaloniki

In weiten Teilen der Europäischen Landwirtschaft ist Uniformität die Regel. Das verwendete Saatgut ist genetisch sehr ähnlich, alle Pflanzen auf einem Feld sind eng miteinander verwandt. Das ist ein risikoreiches Geschäft und kann dazu führen, dass ein Krankheitserreger große Schäden anrichtet. Für die Zulassung einer Sorte am europäischen Markt ist diese Uniformität jedoch eine Bedingung.



Workshop in der Griechischen Genbank, Thessaloniki

Es geht auch anders, zeigte sich auf den zwei Workshops, die das Louis Bolk Institut, das Bioforum Flandern und die griechische Genbank gemeinsam mit Arche Noah Ende 2017 im Rahmen von Diversifood veranstalteten. „Seit ich Einkorn anbaue, kann ich meine Landwirtschaft wirtschaftlicher betreiben, da ist es mir egal, ob die Pflanzen unterschiedlich hoch sind“, so ein Teilnehmer am Workshop in Thessaloniki.



Workshop im Ausschuss der Regionen, Brüssel

In den EU-Richtlinien sind Ausnahmen vorgesehen, u.a. für Versuche, nichtkommerzielle Verwendung und zum Schutz von genetischen Ressourcen. Einige Arten, wie Einkorn, sind ganz ausgeschlossen. Die Umsetzung der EU-Saatgutrichtlinien liegt

bei den Mitgliedsländern, die Ausnahmen zu Gunsten der Vielfalt werden dabei aber oft fallengelassen. Es erfordert weiterhin einen ständigen Erfahrungsaustausch, um langsam die Lage zu verbessern.

Mehr Wissen zum Thema:

- ARCHE NOAH After-Work-Shop zum Thema Saatgutpolitik am 15. Mai in Wien (inkl. österreichische Gesetzeslage)
- Mehr Infos zum Projekt unter: www.diversifood.eu

Nicht verpassen!

Kontakt: Emil Platzer, emil.platzer@arche-noah.at



SORTEN

Ein Weizen, der Brücken baut

Der Laufener Landweizen – Entwicklung eines Markenkernes

Der Laufener Landweizen ist ein besonderes Gewächs. In dem deutsch-österreichischen Interregionalen-Projekt „Laufener Landweizen- Entwicklung eines Markenkerns“ wurden Grundlagen zusammengetragen, um einen wertebasierten Markenkern zu entwickeln, der ökologischen Anbau, regionale Wertschöpfung und fairen Handel verbindet. ARCHE NOAH Mitarbeiter Emil Platzer erzählt.

Nirgends sind sich Österreich und Bayern so nah wie zwischen Oberndorf und Laufen. Kein Wunder, dass sich ein gemeinsames Vorzeigeprojekt genau hier entwickelt

hat. Auf Einladung der Bayrischen Akademie für Naturschutz und Landschaftspflege (ANL) nahm ich an der „Zukunftswerkstatt Laufener Landweizen“ teil. 40 Teilnehmer*innen fanden sich ein, um gemeinsam den Weg zu erarbeiten, den „ihr“ Weizen in der Zukunft einschlagen soll.

Bis zu zwei Meter hoch, mit rötlichen Spelzen und starken Grannen hat diese Weizen-Landsorte in den letzten Jahren ein Comeback hingelegt. Erstmals aufgetaucht ist die Bezeichnung „Laufener“ in den Aufzeichnungen der Genbank in Gatersleben, wo im Jahr 1976 eine Probe eingelagert wurde. Die genaue Herkunft ist unbekannt. Mitte der 90iger Jahre begann Heinz Marschalek, damals Mitarbeiter der ANL, 40 Körner aus der Genbank zu vermehren und in einem Naturschutzgebiet anzubauen. Erst 2012 entdeckte der Flachgauer Landwirt Manfred Eisl den Weizen, der besonders gut an das Klima des Rupertigaus angepasst schien, und begann damit zu arbeiten.

Ein gutes Zeichen für den Landweizen

Inzwischen bauen 34 Biobetriebe den Laufener an, 2018 wird eine Ernte von 130 Tonnen erwartet. Bäckereien und Brauereien auf beiden Seiten der Grenze erzeugen bereits Brot- und Bierspezialitäten. Einige weitere wollen in Zukunft einsteigen. Das nahmen die Veranstalter als Anlass dafür, sich einmal mit allen Beteiligten zu treffen, zu reflektieren, und gemeinsame Werte herauszuarbeiten. In der modernen

Lebensmittelwirtschaft ist es nicht leicht, ein Produkt vom Einheitsbrei abzugrenzen. Hier setzt der Laufener Landweizen klare Zeichen: Nur Biolandwirte dürfen ihn anbauen, die Vermarktung erfolgt lokal und an kleinstrukturierte Betriebe, der Preis muss den geringeren Ertrag aufwiegen. In einer Studie über den ökologischen Mehrwert des Anbaus konnten auf den Laufener Landweizen-Feldern 70 verschiedene Arten an teilweise geschützten Ackerwildkräutern bestimmt werden. Auch das Rebhuhn – im letzten Jahrhundert innerhalb der Alpen beinahe verschwunden – findet hier wieder einen Lebensraum.

Der Laufener Landweizen baut Brücken, nicht nur zwischen den Ländern, auch zwischen Landwirtschaft und Naturschutz, Verarbeitungsbetrieben und Konsument*innen. Kurz, das Projekt Laufener Landweizen motiviert, die Ärmel hochzukrempeln und unsere Nahrungsmittelproduktion wieder selbst in die Hand zu nehmen. 🍌

Weitere Infos und Abschlussbericht

... zum Interreg-Projekt „Laufener Landweizen – Entwicklung eines Markenkerns“ unter: www.anl.bayern.de/projekte/laufener_landweizen 🍌

Kontakt



Emil Platzer
emil.platzer@arche-noah.at



🍌 Bild oben: Die 40 Körner standen am Anfang. 🍌 Bild Mitte: Die Zukunftswerkstatt. 🍌 Bild unten: Entwicklung der Marke unter Einbindung aller Akteure

PROJEKT

Der Fluss Vjosa in Albanien, mit Weizenfeldern bis ans Ufer.

Balkan Beets

ARCHE NOAH auf Reisen in Süd-Osteuropa

Ein Reisebericht von Emil Platzer

In drei Reisen zwischen November 2017 und Februar 2018 besuchten wir die Länder auf der Balkan-Halbinsel, auf der Suche nach Partnerorganisationen in Süd-Osteuropa. Dort befinden sich die letzten Hotspots der europäischen Kulturpflanzenvielfalt. In der teilweise noch sehr kleinstrukturierten Landwirtschaft in Streuobstwiesen und Hausgärten blieben unzählige Lokalsorten erhalten. Einige Arten sind besonders vielfältig, weil sie unter den klimatischen Bedingungen besonders gut gedeihen (u.a. Kohl, Paprika, Allium-Arten). Diese Vielfalt ist akut gefährdet, die massive Abwanderung der Jugend und aus ländlichen

Gebieten und Überalterung der verbleibenden Bevölkerung werden in den kommenden 5–10 Jahren zum Verschwinden vieler dieser Schätze führen. Die staatlichen, für den Erhalt von genetischen Ressourcen zuständigen Genbanken, haben unzureichenden Zugang zu finanziellen Mitteln, die für den Erhalt, geschweige denn Vergrößerung ihrer Sammlungen notwendig wären.

Und doch keimt die Hoffnung

Viele Organisationen und Einzelpersonen arbeiten an der Erhaltung der Vielfalt. Die Organisationen kommen aus verschiedensten Bereichen von Tourismus über Urban Gardening und Regionalentwicklung bis Permakultur. Das aktivste Netzwerk in der Region ist Slow Food. Die Aktivist*innen unterstützen Produzent*innen bei der Produktentwicklung und Bewerbung von traditionellen Produkten, von denen viele ausschließlich aus lokalen Sorten hergestellt werden.

Entdecken Sie die Westbalkanländer

Genug von Lignano? Wie wäre es mit einer Radtour durch Bosnien oder Wandern in Albanien? Der Tourismus, der in den letzten Jahren in der Region Fahrt aufnimmt, kann einen wichtigen Beitrag zur Erhaltung der Agrobiodiversität leisten. Spitzenrestaurants, wie das Mrizi Zanave in Nordalbanien, wissen die Biodiversität in Szene zu setzen.

Weitere Informationen

- **Balkan Beets Blog**
www.balkanbeets.wordpress.com
- **Restaurant Mrizi i Zanave**
www.mrizizanave.com/mrizi
- **Slow Food Balkan Projekt**
www.essedra.com 🍌



🍌 Bild oben: Ein Koffer voller Vielfalt – Vojin's Sortensammlung. 🍌 Bild unten: Eine serbische Paprikasorte mit winzigen Früchten

Rezept



Unser Rezept-Tipp aus dem Balkan

Raštika (Kroatien, Bosnien und Herzegowina) bzw. Raštanj (Serbien, Montenegro) bezeichnet Varietäten des Blattkohls. Die Raštika-Blätter können auf den bis zu 1,5 m hohen Pflanzen je nach Klima beinahe das ganze Jahr über geerntet werden und werden meist gemeinsam mit Kartoffeln zum gleichnamigen Gericht verarbeitet.

Zutaten:

- 1 kg Raštika-Blätter
- 0,5 kg Erdäpfel, festkochend
- 1 kleine Zwiebel
- 1/2 Zehe Knoblauch

Zubereitung:

Raštika-Blättermittelgut säubern, Erdäpfelschälen. Einen großen Topf bis zur Hälfte mit Wasser füllen und 1 EL Salz dazu geben. Raštika-Blätter in fingerbreite Streifen schneiden und Kartoffeln in mundgerechte Würfel schneiden.

Wenn der Raštika jung ist, gleichzeitig mit den Erdäpfeln ins kochende Wasser geben, sonst etwas früher. Kochen, bis die Blätter gut durch sind, dann abseihen, etwas Olivenöl darauf geben und zur Seite stellen. 2-3 TL Olivenöl in eine Pfanne geben. Zwiebel und Knoblauch klein schneiden und ins heiße Öl geben und glasig anbraten. Die fertige Sauce zu Raštika und Erdäpfeln geben und gut durchmischen. Nach Geschmack würzen.

Sommer-Variation:

4-5 Paradeiser blanchieren, schälen, in Würfel schneiden und mit Zwiebel und Knoblauch anbraten. Deftig: Ein paar Würfel Räucherspeck dazu. 🍌



ERHALTUNG

Absicherung des ARCHE NOAH Samenarchivs

Foto: Rupert Pessi

Seit vielen Monaten arbeitet das Team des ARCHE NOAH Samenarchivs an der Vorbereitung des Sicherheitsduplicates, das quasi als „zweite Arche“ das Samenarchiv dauerhaft absichern soll. Nun ist es endlich soweit: Die Samen sind fertig verpackt und bereit ihre Reise ins sichere Lager anzutreten. Dieses wurde auf dem Gelände eines Schweizer Biobetriebs errichtet, der über große Erfahrung mit Saatgut verfügt.

Zuerst einmal: ...Danke!...

Unsere Freude war groß und wir konnten es selbst kaum glauben: In kürzester Zeit waren die für das Projekt heuer notwendigen 85.000,- Euro beisammen – dank der unglaublichen Unterstützung unserer Spenderinnen und Spender!

Das heißt, wir können mit der Umsetzung der zweiten, rettenden Arche für das Samenarchiv nun mit Hochdruck starten! Daher möchten wir uns ganz herzlich bei allen Unterstützer*innen bedanken, durch die wir unserem Ziel, die Saatgutvielfalt dauerhaft zu sichern, einen bedeutenden Schritt näher gekommen sind. Jede Spende legt einen wichtigen Grundstein zum langfristigen Überleben einer der größten privaten, gemeinnützigen Nutzpflanzensammlungen Europas. 🌱

Im Interview mit ARCHE NOAH Geschäftsführer Bernd Kajtna erfahren Sie mehr von den Hintergründen, und wie es nun weiter geht.

ARCHE NOAH Magazin: Was ist das Samenarchiv?

Bernd Kajtna (BK): Das Samenarchiv umfasst heute eine Sammlung an Samen, Zwiebeln und Knollen von rund 5.500 verschiedenen Herkünften. Sie ist somit eine der größten privaten Kulturpflanzen-Samenbanken in ganz Europa und eine der wenigen, die biologisch geführt wird. Vor bald 30 Jahren wurde diese Sammlung von den Gründer*innen der ARCHE NOAH begonnen und vom Vereinsbüro in Zusammenarbeit mit zahlreichen Mitgliedern seit damals bewahrt und gepflegt. Von Anfang an lag der Schwerpunkt auf Gemüsesorten, jedoch auch Getreide, Hackfrüchte, Kräuter, Faser- und Färbepflanzen sowie Zierpflanzen sind enthalten – viele mit Ursprung in Mittel- und Südosteuropa.

Warum muss die Sammlung besser abgesichert werden?

BK: Durch das Anlegen eines vollständigen Sicherheitsduplicates für alle generativ (also über Saatgut) vermehrbaren Herkünften des

ARCHE NOAH Samenarchivs werden die Samen-Muster doppelt gegen Risiken wie Brand oder Stromausfall geschützt.

Und wie steht es um die Absicherung der Sammlung im Samenarchiv in Schiltern? Wie kann man sich dieses vorstellen?

BK: Das Samenarchiv besitzt eine Gefriersammlung und eine sogenannte Arbeitssammlung, in der die Sämereien gut getrocknet in Gläsern aufbewahrt werden. Aus der Arbeitssammlung wird Saatgut abgegeben, die Gefriersammlung dient der Langzeitlagerung. Durch das Einfrieren des Saatguts bleibt die Keimfähigkeit wesentlich länger gewährleistet. Allerdings liegt uns daran, das Saatgut in Intervallen anzubauen, damit wir die Pflanzen beurteilen und bewerten können und sie sich weiterhin den sich verändernden Umweltbedingungen anpassen können.

Wo befindet sich nun das neue, sichere Zweitlager?

BK: Das Duplikat wird an die im Juli 2017 vom Verein ARCHE NOAH gegründete „Diversitatis Stiftung“ übertragen. Diese ist durch ihren Stiftungszweck zur dauerhaften Absicherung der Samenmuster verpflichtet.

Warum hat sich ARCHE NOAH für die Schweiz entschieden?

BK: Vor der Stiftungsgründung wurde lange Zeit geprüft, die Stiftung in Österreich zu errichten. Entscheidend ist dabei die Möglichkeit, auch Gelder an andere Initiativen vergeben zu können. Denn die Zusammenarbeit mit und die Unterstützung von Saatgutinitiativen, vor allem auch in Süd- und Osteuropäischen Ländern, ist ein weiterer wichtiger Stiftungszweck. Leider bietet auch das in der Zwischenzeit novelierte österreichische Stiftungsrecht dazu keine unbürokratische Möglichkeit – im Gegensatz zum Schweizer Stiftungsrecht. Die Schweiz bietet darüber hinaus als sicheres Land mit guter Infrastruktur beste Voraussetzungen für das sichere Lager.

Warum wird dieses Projekt gerade jetzt gestartet?

BK: Die jahrzehntelange Erhaltung einer so großen, lebendigen Kulturpflanzensammlung ist ein sehr aufwändiges Unterfangen. Dank der Unterstützung vieler Mitglieder und Spender*innen konnten wir in den vergangenen Jahren zahlreiche Verbesserungen realisieren. Wichtige Ziele waren dabei die Erneuerung der Samenmuster durch fachgerechte Vermehrung, die Aufrechterhaltung der Saatgutqualität sowie die ebenfalls unerlässliche Beschreibung und Dokumentation der Sammlung. Die Errichtung eines Duplikatlagers war jedoch lange Zeit ein unerreichbares Ziel. Jetzt ist es zum Greifen nahe!

Wann findet der Transfer des Sammlungs-Duplicates statt und welche Arbeiten sind über 2018 hinaus notwendig?

BK: Der Transport des Sammlungsduplikates an den neuen Standort ist für April 2018 geplant. Bis dahin waren viele Schritte notwendig, bzw. liegen einige noch vor uns. Da auch nicht von allen Samenarchiv Herkünften Saatgut in ausreichender Menge vorhanden ist, werden die in der Schweiz lagernden Muster bis 2020 sukzessive mit frischem Saatgut aufgefüllt. Am Ende enthalten alle Muster die dreifache Menge an Saatgut, die für eine erfolgreiche Erhaltung und Vermehrung notwendig ist. Heuer lassen wir 100 Tomaten bei Erich Stekovics im Seewinkel und rund 40 Bohnen am Lerchenhof im Weinviertel vermehren.

Wie kann man sich dieses Zweitlager vorstellen?

BK: Die auf gute Keimfähigkeit geprüften Samenmuster werden in sogenannten Keimschutzpackungen in Kühltruhen bei minus 18 Grad Celsius aufbewahrt – in einem gegen Brand und andere Notfälle

Viele Schritte für die Absicherung unseres Schatzes



↳ Zuerst war es Zeit für Keimfähigkeits-tests der tausenden Samenmuster



↳ Die Abfüllung in Keimschutz-Säckchen im ARCHE NOAH Standort Schiltern



↳ Genaueste Dokumentation des Saatgutes, um auch Verwechslungsgefahr zu vermeiden



↳ Intensive Vermehrungsarbeit am Feld, für genügend Saatgut zugunsten des Duplikates



↳ Auf einem Schweizer Biobetrieb wird ein absicheres Zweitlager errichtet. Dafür sind bauliche Maßnahmen notwendig sowie Gefriertruhen, ein Trockenraum, eine Alarmanlage und ein Notfallgenerator.



↳ Das Saatgut kommt in einer „Black-box“ in die Schweiz und wird hier sicher als Schatz bewahrt. 🌱

mit entsprechenden Sicherheitssystemen gesicherten Raum. Wie bereits erwähnt, ist das Lagern bei tiefen Temperaturen eine bewährte Methode, um die Keimfähigkeit über Jahrzehnte aufrecht zu halten.

Vielen Dank für das Gespräch! 🌱



Kontakt

Bernd Kajtna
bernd.kajtna@
arche-noah.at

Spenden Sie für den Erhalt der Vielfalt!



Sie wollen uns unterstützen bei der Zweitsicherung?

Unter www.arche-noah.at/sortenerhaltung/samenarchiv/eine-zweite-arche finden Sie alle Informationen zu dem Spendenaufruf sowie das Formular für Ihre Spende.

Wir bedanken uns recht herzlich! 🌱



VIELFALT

Nichts ist schmackhafter als ein Buttercup ...

Kürbisvielfalt für die Direktvermarktung – ein Bericht von Franziska Lerch und Michaela Arndorfer.



Vielfalt beim Kamptal-Projekt

Buttercup, Hokkaido, Butternuss, Pumpoen ... Bei Kürbissen sticht auch dem Laien die Vielfalt ins Auge. Wo aber in bekannten und weniger bekannten Sorten die kleinen und großen Unterschiede im Geschmack so-

wie in der Nutzung und Kulturführung liegen, ist vor allem für Direktvermarktungs-Betriebe spannend zu testen. ARCHE NOAH und Bio-Gemüsebaubetriebe aus dem Kamptal und Umgebung haben gemeinsam 2017 Sortensichtungen zur Kürbisvielfalt durchgeführt. Die Betriebe waren dabei auf der Suche nach Kürbissorten mit schönen Formen oder Farben, eher in kleineren Fruchtgrößen, besonderem Geschmack und guter Lagerfähigkeit. Auch einige Hybridsorten wurden in den Sichtungungen mitbeurteilt, denn wir wollten sehen, wie die samenfesten Sorten sich in Wuchs, Ertrag und Einheitlichkeit zu den Hybridsorten unterscheiden. Auch könnte eine Hybridsorte spannend sein, um mit ihr neue Vielfalt über Kreuzung zweier Sorten entstehen zu lassen.



Verkostung im Steirereck

Die Sortensichtungen wurden im Rahmen des Leaderprojektes „Gemüseraritäten aus dem Kamptal“ durchgeführt. Neben den Kürbissen wurden auch weitere, in der Direktvermarktung spannende Kulturen und Sorten zur Erweiterung saisonaler Gemüsevielfalt „beackert“ (siehe auch Magazin November 2017, Seite 16). Zu drei verschiedenen Themenschwerpunkten wurden schließlich Kürbis-Sichtungen durchgeführt.

GEMÜSERARITÄTEN
AUS DEM
kamptal



Infos & Kontakt

Weitere Infos zum Projekt finden Sie auf unserer Website unter: www.arche-noah.at/kamptal

Franziska Lerch: franziska.lerch@arche-noah.at



Hokkaidosorten am Betrieb Mogg

Eine neue Hokkaidosorte (*Cucurbita maxima*) aus der biologischen Züchtung von der Firma De Bolster, welche einen buschigen Wuchs aufweist, schien für den Anbau und die Pflege für Betriebe spannend zu sein. Die Sorte heißt 'Amoro F1' und wurde mit anderen Hokkaidosorten bezüglich Wuchsform, Ertrag, Reifezeit und vor allem Geschmack und Lagerfähigkeit verglichen. Hier zwei interessante Sorten dieses Vergleichsanbaus im Portrait:



Amoro F1 – spannend im Wuchs

Wächst in den ersten Monaten sehr kompakt und buschig (wie Zucchini), später im Jahr bildet sich ein langer Seitentrieb. Durch den kompakten Wuchs können Pflegearbeiten, wie Unkraut hacken, länger in der Vegetationszeit durchgeführt werden, als bei langtriebigen Sorten. Früchte entwickeln sich nahe an der Pflanzenbasis und der Ertrag ist im Vergleich zu den anderen Sorten mit ca. 6 kg pro Pflanze am höchsten. Nachteil der Sorte: Geschmacklich leider wenig überzeugend. *Saatgutquelle: www.biosaatgut.eu*

Hokkaidoselektion Butolen – der Favorit

Langtriebiger Wuchs, frühe Reifezeit, große Früchte mit 11–18 cm Durchmesser. Guter Ertrag mit ca. 5 kg pro Pflanze, im Geschmack sehr fein und süß, mit angenehm bissfester Konsistenz. *Saatgutquelle: Biohof Butolen in Jaidhof (Butolen ist eine langjährige Selektion des Betriebsleiters Helmut Butolen.)*



Die Lagerfähigkeit wies bis Ende Jänner zwischen den Sorten noch keine großen Unterschiede auf. Ca. 2/3 der Früchte waren zu diesem Zeitpunkt noch gut vermarktbar.

Weitere Sorten des Vergleichsanbaus am Biohof Mogg: *Solor (Rein-saat), Fictor (Bingenheim).*



Bunte Kürbisvielfalt am Biohof Loidolt

Kleinfrüchtige, wohlschmeckende Kürbissorten, welche in ihrem Aussehen von den gängigen Marktsorten abweichen. Beurteilt wurden die agronomischen Eigenschaften sowie Kundenakzeptanz und Lagerfähigkeit von acht verschiedenen Sorten auf dem Biohof Loidolt im Waldviertel. Wir stellen Ihnen zwei interessante Sorten vor:

Angelique – die geschmackvolle Schöne

Diese Moschuskürbissorte (*Cucurbita moschata*) hatte in diesem einen Vergleichsjahr den besten Ertrag und eine Fruchtgröße von ca. 15 cm Durchmesser. Die Früchte sind sehr schön, cremefarben gerippt und haben ein leuchtend oranges Fruchtfleisch. Cremig in der Konsistenz, nussig-süß im Geschmack und die Schale ist eher fest. *Saatgutquelle: www.kcb-samen.ch*



Bon Bon – der Kürbis mit Mütze und Kastanienaroma

Fruchttyp Buttercup (*Cucurbita maxima*), mit ca. 12 cm Durchmesser und nettem Aussehen. Diese Sorte weist kleine Samenhöhlen und bräunlich-oranges Fruchtfleisch mit einer weichen, leicht mehligem Konsistenz auf. Im Geschmack ist dieser Kürbis süß und erinnert an Maroni. *Saatgutquelle: www.kcb-samen.ch*



Weitere Sorten am Biohof Loidolt im Vergleich: *Hokkaidoselektion lagerfähig (Betrieb Butolen), Solor (Rein-saat), Golden Pumpkin (KCB Samen), Sunshine F1 (KCB Samen), Ludara Turkinija (ARCHE NOAH), Bananenkürbis Rainbow (ARCHE NOAH).*



Foto: Rupert Pessl

Buttercup 'Reigel'

Die Spitzenreiter (nach Schulnoten):

KU116	Pumpoen	1,4
KU211	Ludara Turkinija	1,5
KU133	Black Forest	1,8
KU153	Kürbis Bosnien	1,8
KU198	Bohemian	2,1

Winterkürbisse aus dem ARCHE NOAH Samenarchiv

Da die reguläre Kürbis-Vermehrung des Samenarchivs nur zehn Akzessionen pro Jahr erlaubt (Verkreuzungsgefahr!), haben wir 2016 eine größere Serie von Kürbissen einer Schnellsichtung unterzogen. Die Wahl fiel auf einige wenig dokumentierte Winterkürbisse (*Cucurbita maxima*): Herkünfte aus den USA und aus Mittel-Osteuropa. Neben Pflanzen- und Fruchtbeschreibungen, wurden die Früchte im Spätherbst roh und gedünstet verkostet. Überraschend war die große Spannweite an kulinarischen Qualitäten, wobei einige Kürbisse aus Mitteleuropa sehr ansprechend waren. Spitzenreiter waren Herkünfte aus der Sortengruppe „Kabocha/Buttercup“, die in den USA und Japan speziell auf geschmackliche Qualität selektiert werden. Die besten

Noten gab es für „Süße“, „Maronigeschmack“ und „cremige“ bzw. „mehlige“ Konsistenz.

Mehr zur Kürbissichtung des Samenarchivs inklusive Fotos unter: www.arche-noah.at/sortenerhaltung/samenarchiv/sortendaten.

Samen von ausgewählten Kürbissen gibt es im ARCHE NOAH Online-Shop: shop.arche-noah.at



Infos & Kontakt

Michaela Arndorfer
michaela.arndorfer@arche-noah.at



Buttercupsorten am Betrieb Krautwerk

Buttercup (*Cucurbita maxima*) beschreibt einen Sortentyp von dunkelgrüner Fruchtfarbe, Fruchtgrößen 15–20 cm im Durchmesser und einer Mütze am Blütenende. Das Fruchtfleisch ist dunkelorange und besonders aromatisch, nussig und süß. Der Buttercup Kürbis wurde in den späten 1920er Jahren in der USA gezüchtet mit dem Ziel, eine besonders aromatische, leicht zu schälende Sorte für die Familienküche zu entwickeln. „Nichts ist besser als den ausgehöhlten Buttercup mit viel Butter gefüllt im Rohr zu braten und auszulöffeln.“ Wir haben verschiedene Buttercupsorten verglichen und auf Ertrag und Geschmack beurteilt. Zwei Sorten im Kurzportrait:



Reigel – klein aber fein

Die Sorte wird von ARCHE NOAH seit einigen Jahren gut gepflegt und selektiert, sie zeichnet sich durch einen eher kleinen Durchmesser von 10–15 cm aus. Die Früchte sind sehr wohlschmeckend, nussig und aromatisch. *Saatgutquelle: ARCHE NOAH Samenarchiv*

Pumpoen – besonders im Aroma

Gesunde, wüchsige Pflanzen mit etwas größeren Früchten von ca. 20 cm Durchmesser, Fruchtfarbe in schönem leuchtendem Grün, bilden keine typische Mütze aus, überzeugt durch seine buttrige Konsistenz mit leichter Süße und einem ausgeprägten Maroni-Aroma. *Saatgutquelle: ARCHE NOAH Samenarchiv (ab 2019)*



Weitere Sorten beim Betrieb Krautwerk: *Burgess (Dreschflegel), Bon Bon (KCB Samen), Emerald's Bush Buttercup (kürbis-company.de).*

Saatgut bestellen





Vielfalt braucht Selbstversorgung. Selbstversorgung braucht Vielfalt.

Im ARCHE NOAH Juli Magazin 2017 erzählte Gartenexpertin Andrea Heistingering über Selbstversorgung im eigenen Garten und neue Organisationsformen. Nun erschien ihr neues Buch „Basiswissen Selbstversorgung aus Biogärten. Individuelle und gemeinschaftliche Wege und Möglichkeiten“ in Kooperation mit ARCHE NOAH. Wir haben dazu Autorin Andrea Heistingering interviewt.

ARCHE NOAH: Wie bist du auf das Thema Selbstversorgung gekommen?

Andrea Heistingering (AH): Für mich ist dieses Thema seit ich in Schiltern lebe – also seit fast 20 Jahren – ein Thema geworden. Die eigene Selbstversorgung ist ja sehr eng mit meiner beruflichen Tätigkeit verknüpft. Ich habe den großen Vorteil, dass ich hier die Möglichkeit habe, vieles selbst auszuprobieren. Der eigene Garten bietet die Möglichkeit, die „richtigen“ Fragen zu stellen, wenn ich mit anderen ARCHE NOAH Gärtner*innen spreche. Das Hühner-Kapitel hat sehr davon profitiert, dass wir jahrelang eigene Hühner hatten.

AN: Was ist das zentrale Thema des neuen Buchs?

AH: „Wer ist das Selbst?“ und „Was heißt Versorgung?“ Diese beiden Fragen haben sich bei den Recherchen herauskristallisiert. Es macht einen Unterschied, ob ich etwas Gemüse oder Obst anbaue oder mein Leben wirklich auf Selbstversorgung ausrichte. Die erste Frage ist, wie viel esse ich überhaupt an Gemüse und Obst? Oder wie viel braucht ein Haushalt oder eine Gemeinschaft. Wenn ich das ungefähr weiß, kann ich planen: Welche Menge können wir realistisch anbauen und welche anderen Selbstversorger-Netzwerke können wir nutzen oder aufbauen?

Welche Möglichkeiten und Wege der Selbstversorgung siehst du konkret?

AH: Viele. Die erste entscheidende Frage ist: Haben wir als Familie oder Gemeinschaft genügend Fläche und genügend Zeit, um Gemüse und Obst anzubauen, zu ernten und zu verarbeiten? Das ertragreiche Gärtnern ist ja sehr zeitintensiv. Viele Menschen haben keinen eigenen Garten. Andere haben neben Beruf und Kindern wenig Zeit. Ich denke, das Entscheidende ist, dass es ja viele verschiedene Möglichkeiten gibt: Vom Selbsterntefeld bis zum Gemeinschaftsgarten. Von der Foodcoop bis zur Solidarischen Landwirtschaft. Und spannend sind auch jene Formen, bei denen Menschen zum Beispiel eine Genossenschaft gründen oder eine Regionalwert AG, um mit ihrem Geld den Aufbau von neuen Selbstversorgungsstrukturen zu ermöglichen.

Wie kann ich mir das vorstellen?

AH: Ich denke, es ist nicht wichtig, dass man sie endgültig für die eine andere Variante entscheidet, sondern dass man einfach anfängt. Vielleicht schaut Ihre persönliche Selbstversorgung so aus, dass Sie alle Tee- und Gewürzkräuter, die Sie über ein Jahr benötigen, selbst im Garten oder auf der Terrasse ernten, dass Sie einem Obstbetrieb im Herbst die Menge an Äpfeln und Birnen, die Sie für die Einwinterung brauchen, abkaufen, und Sie 10.000,- Euro von Ihren Ersparnissen der Gründung einer Regionalwert AG zur Verfügung stellen, die damit vielleicht ein Bio-Catering für die Schule,

in die Ihre Kinder oder Enkelkinder gehen, aufbauen kann. Vielleicht haben Sie aber auch die Möglichkeit, mit Freunden oder Ihrer Familie gemeinsam einen Obstgarten anzulegen oder einen Erdkeller zu errichten.

Viele sagen, Selbstversorgung sei ein neuer Trend wie siehst Du das?

AH: Da müssen wir genauer hinschauen: In einem umfassenden Sinn hat der Anteil der landwirtschaftlichen Nutzflächen in den letzten 20 Jahren stark abgenommen: Die letzten Jahrzehnte waren in Mitteleuropa von einem massiven Rückgang der Landwirtschaft geprägt. In Österreich schlossen im Jahr 2017 sechs (!) Höfe pro Tag. Die landwirtschaftliche Gesamtfläche ist in Österreich zwischen 1999 und 2013 um fast 20 Prozent zurückgegangen, die Zahl der landwirtschaftlichen und gärtnerischen Betriebe hat im gleichen Zeitraum um fast 25 Prozent abgenommen. Gleichzeitig bauen immer mehr Menschen wieder etwas Gemüse und Obst an, sei es am Balkon oder im Garten.

An wen richtet sich das neue Buch?

AH: Dieses Buch ist für alle, die es „ernst“ meinen, geschrieben. Für alle, die sich in der Familie oder in einer anderen Gemeinschaft mit Gemüse, Kräutern und Obst versorgen wollen. Für alle, die wissen oder ahnen, dass Selbstversorgung kein Projekt ist – das definitionsgemäß einen Anfang und ein Ende hat –, sondern ein Anfangen, ein Weitermachen, ein zwischendurch Scheitern und ein Dranbleiben. Dass Selbstversor-

gung gleichermaßen Arbeit wie Freude und unvergleichliche Geschmackfülle bedeutet, genauso wie weitgehende Unabhängigkeit von den unüberschaubaren Strukturen der globalen Lebensmittelversorgung und eine Abhängigkeit von Beziehungen zu anderen Menschen.

Wie gehören Sortenvielfalt und Selbstversorgung zusammen?

AH: Ohne Sortenvielfalt ist ein Selbstversorger-Garten gar nicht denkbar. Doch Sortenvielfalt ist kein beliebiges Kriterium. Auch kann man nicht mit einer umso höheren oder sichereren Ernte rechnen, je mehr Tomatensorten man anbaut. Die Auswahl der einzelnen Sorten und die Anzahl der Pflanzen, die man pro Sorte setzt, orientiert sich an bestimmten Anbau- und Verarbeitungseigenschaften und an der Ertragsicherheit. Im Selbstversorger-Garten ist das wichtigste Kriterium für die Sortenauswahl der unterschiedliche Reifezeitpunkt. Optimal ist, einige Pflanzen frühreifer Sorten zu setzen und eine größere Anzahl von Sorten, die sich auch für die Verarbeitung (Das Einkochen und Trocknen) eignen. So kommt man mit der eigenen Tomatenernte gut übers Jahr.

Wovon ist erfolgreiche Selbstversorgung denn abhängig?

AH: Selbstversorgung ist eine Form der Sozialversicherung. Ich denke, erfolgreich sind jene Formen, die stabile und verlässliche Arbeits- und Sozialbeziehungen aufbauen können.

Wie viel Fläche braucht Selbstversorgung?

AH: Ernährungswissenschaftler haben berechnet, dass man 180kg Gemüse pro Kopf und Jahr braucht, vorausgesetzt, dass man

nur 1,5mal pro Woche Fleisch verspeist. Dafür wird eine Anbaufläche von 60m² veranschlagt, woraus sich, vereinfacht, die 1-2-3 Formel ableitet. Das bedeutet, dass sich auf 1m² entweder 3kg Gemüse ernten lassen oder 2kg Kartoffeln oder 1kg Obst. Vorausgesetzt, der Boden ist fruchtbar, man hat eine Bewässerungsmöglichkeit und gärtnerische Erfahrung.

Was erwartet mich denn als Leser*in deines umfangreichen Buchs?

AH: Das Buch ist in drei Teile gegliedert: Vorbereitung, Grundlagen und Umsetzung. Selbstversorgung beginnt nicht mit dem Anbau und dem Verarbeiten von Gemüse und Obst, sondern mit dem Schaffen der entsprechenden sozialen und ökonomischen Rahmenbedingungen sowie den räumlichen Ressourcen. Im ersten Teil des Buches wird daher zunächst auf die vielfältigen Möglichkeiten eingegangen, sich mit wenigen oder mit vielen Menschen zusammenschließen, um ökologische, zu fairen Arbeitsbedingungen regional erzeugte Nahrung auf den Tisch zu bekommen. Ein Selbst-Test zum Ankreuzen von Reinhard Prenn gibt zudem augenzwinkernd Auskunft, welche Form der Selbstversorgung für wen geeignet ist. Dieser soll in erster Linie vor dem Scheitern bewahren. Und speziell vor allzu hochtrabenden Zielen. Denn nicht selten haben unrealistische Ziele dazu geführt, dann doch wieder ausschließlich beim Gemüse aus dem Supermarkt zu landen.

Im zweiten Teil werden die wesentlichen Grundlagen vermittelt, die zum Gärtnern unerlässlich sind. Dazu gehören einerseits immaterielle Grundlagen – gärtnerisches Basiswissen – und andererseits die materielle Ausstattung des Selbstversorger-Gartens.



◊ **Titelbild:** Beziehung und Verlässlichkeit bilden den Kern der gemeinschaftgetragenen Selbstversorgung ◊ **Bild Mitte:** Gemüseanbau bei den Erklingen in Salzburg, ◊ **Bild rechts:** Vielfalt bringt's!

Der Boden ist in jedem Fall die Grundlage. Die Architektin Tina Wintersteiger hat eine umfangreiche Recherche für das Buch zum Thema Lagerung durchgeführt. Das findet sich im Buch genauso wie die Kriterien, die ein Selbstversorger-Haus ausmachen. Ich denke, das ist wichtig, denn wenn man zum Beispiel ein Haus baut, muss man gänzlich anders herangehen. Im dritten Teil findet sich „die Praxis“: Anbau-Anleitungen und Sortenempfehlungen für Gemüse, Obst und Kräuter. Ein Kapitel über Hühnerhaltung und ein Kapitel über Bienenhaltung, das der Imker und Selbstversorger Ingolf Hoffmann geschrieben hat.

Hast du noch einen „goldenen Rat“ für alle Selbstversorgungs-Interessierten?

AH: Mach den ersten Schritt in diese Richtung und lasse dich vom Buch inspirieren. Und: Das Wichtigste ist, dranzubleiben.

Danke für das Gespräch

Neugierig geworden?

„Basiswissen Selbstversorgung aus Biogärten. – Individuelle und gemeinschaftliche Wege und Möglichkeiten“

Andrea Heistingering. Löwenzahnverlag. 472 Seiten, gebunden. Mit Fotografien von Rupert Pessl. ISBN 978-3-7066-2548-7. Euro 39,90.

Erhältlich unter: shop.arche-noah.at



KOSTBARKEITEN

Vorhang hoch!

Besonderheiten aus dem ARCHE NOAH Samenarchiv

Jährlich wachsen in den ARCHE NOAH Gärten mehrere hundert Sorten und Herkünfte aus dem Samenarchiv. Sie werden für Sichtungen und Vermehrungen angebaut. Wir stellen Ihnen einige vor, die uns besonders in Erinnerung geblieben sind.



Foto: Rupert Pessi

„SCHARFER SPIRAL“
Capsicum anuum (HG035)

Dieser Pfefferoni befand sich um 1988 als 'Spiralförmiger Gelber' im Vertrieb der Fa. Streit, Klagenfurt. Er besitzt eine dezente Schärfe (Stufe 2-3). Die Früchte verfärben sich von Gelbgrün über Orange nach Rot. Sie eignen sich gut zum Einlegen in kleinere Gläser oder als Jausenpfefferoni. Für alle, die es nicht extrem scharf mögen.



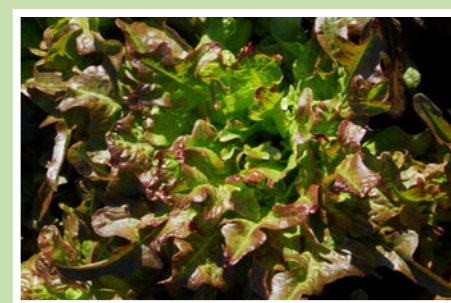
„ZIPFELMÜTZE“
Capsicum anuum (PP276)

Eine Haussorte der Familie Schestak aus Klosterlechfeld, Bayern. In der Familie mind. seit den 1970er Jahren. Es handelt sich um einen milden, kleinfrüchtigen Gemüsepaprika (9 cm), sehr breitschultrig, kurz und markant spitz zulaufend. Die Pflanzen setzen früh an, tragen zahlreiche Früchte und eignen sich für die Topfkultur.



„NATIONAL PICKLING GHERKIN“
Cucurbita maxima (GU049)

Eine nordamerikanische Züchtung aus 1929, robust (Resistenzen gegen Gurkenmosaikvirus und Cladosporium) und angeblich bitterfrei. Ursprünglich feldmäßig angebaute Einlegegurke, die sehr früh ansetzt und gute Erträge bringt. Junge Früchte blassgrün mit feinen Warzen. Seit 1995 von Fa. Chase Seeds, UK.



„BRUNIA“
Lactuca sativa (SA112)

Ein Eichblattsalat mit rot getönten Blattspitzen. Die Rosetten können sehr ausladend werden und schossen erst spät. Der Salat eignet sich daher auch gut für die Pflückernte im Hausgarten. Eine Züchtung der Fa. Vilmorin, die seit 2011 von der EU-Sortenliste gestrichen wurde und seit 2013 nicht mehr am Markt ist.

Lust auf mehr?

Lust auf mehr Saatgut?

Wir könnten ein ganzes Buch füllen mit unseren Lieblingssorten, doch leider ist hier nur Platz für eine kleine Auswahl. Saatgut von diesen und weiteren Kostbarkeiten-Raritäten finden Sie unter diesen beiden Internetressourcen:

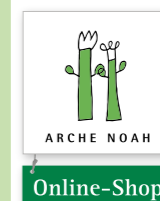
Saatgut bestellen

ARCHE NOAH Netzwerk-Katalog und Onlineregister Sortenhandbuch

Hier erhalten Sie Saatgut von seltenen Sorten, welches von zahlreichen Hausgärtnerinnen und Hausgärtnern, Landwirtinnen und Landwirten aus dem ARCHE NOAH Erhalternetzwerk gewonnen und durch ihr privates Engagement verfügbar gemacht wird.

→ sortenhandbuch.arche-noah.at

ARCHE NOAH Online-Shop



Im ARCHE NOAH Online-Shop finden Sie Saatgut von Raritäten, seltenen Nutzpflanzen und bewährten, samenfesten Hausgarten-sorten! Das gesamte Sortiment ist biozertifiziert.

→ shop.arche-noah.at

Rubrik: [Saatgut](#) > [Kostbarkeiten Samenarchiv](#)

Mehr Ergebnisse

... von Sortensichtungen des Samenarchivs finden Sie unter: www.arche-noah.at/sortenerhaltung/samenarchiv/sortendaten



„WILDON“
Zea mays var. *mays* (MS164)

Als Saatgutspende 2006 dem Samenarchiv übergeben. Ein hartkörniger, kurzkolbiger Mais mit 14 Reihen. Von Familie Cernko erhalten. Wurde nahe Wildon (Stmk.) in abge-schiedener Waldlage seit vier Generationen vermehrt. Der Mais ähnelt dem 'Cinquan-tin', einer Landsorte, die früher in der Süd-Steiermark und Norditalien verbreitet war. Tausendkornmasse = 254,02 g.



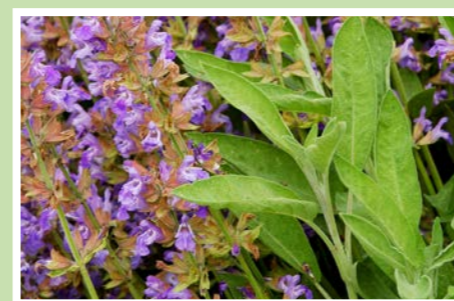
„BESKORKA“
Cucurbita maxima (KU083)

Ein Favorit bei unserer herbstlichen Kür-bisverkostung 2014. Grauschalige, runde, recht große Früchte (bis 10 kg). Ein Lager-kürbis mit dickem, tief orangem Fleisch. Roh fruchtig, mäßig süß, mit Zuckerme-lonenaroma. Gekocht sehr süß, cremig-schmelzend, tolles Kastanienaroma, relativ festes, kompaktes Fleisch. Ursprünglich aus Kroatien stammend, wo Kürbisse auch für Süßspeisen verwendet werden.



„EDELWEISS-EUPHORBIE LANGENLOIS“
Euphorbia marginata (GB369)

Diese hübsche Zierpflanze kennen wir aus Bauerngärten des Kremser Raums. Sie ge-deiht gut auf trockenen, wasserzügigen Standorten, bildet eine Pfahlwurzel und sät sich leicht aus, ohne überhand zu nehmen. Die weiß gerandeten Blätter und die schirm-förmige Krone sind ein Blickfang im som-merlichen Garten. Wächst ca. 80 cm hoch und macht sich gut entlang von Zäunen.



„GRADINA SALBEI“
Salvia officinalis (KR095)

Diese Herkunft fiel durch ihren kompakten Wuchs und dichten, lila Blütenflor auf. Die Blätter sind groß und schmal geschnitten und haben angenehmes, ätherisches Salbei-aroma. Als Rabattenpflanze (50 cm hoch) und Küchenkraut gut einzusetzen. Dieser Salbei stammt ursprünglich aus dem botanischen Garten in Cluj, Rumänien.



„EI-SALAT“
Lactuca sativa (SA116)

Eine historische Sorte mit auffällig gelb-grünen, rundlichen, stark blasigen Blät-tern und braunen (!) Samen. Der Butter-häuptel-Salat ist kleinwüchsig und bildet Köpfe. Diese Herkunft gelangte ange-blich 1842 aus Deutschland nach Buffalo (New York). Der „Eiersalat“ wird auch bei Th. Lange, Allgemeines Gartenbuch, 1911, erwähnt.

VIELFALT

Die „Vielfalt erleben GmbH“ bringt Vielfalt auf das nächste Level

Im Jahr 2018 entwickeln wir zukunftsweisende Aktivitäten weiter.

Alles neu macht der Mai – das gilt für heuer schon im Frühjahr! Wir starten die kommende Gartensaison nämlich mit besonders innovativen Angeboten und Services. Dafür haben wir Anfang des Jahres die Weichen neu gestellt. Was uns antreibt: Wir haben viele selbst gesteckte Ziele erreicht und auch viele Nachahmer gefunden. Deswegen gehen wir einen Schritt weiter und heben die Saatgut- und Kulturpflanzenvielfalt auf das nächste Level: Wir schaffen jetzt die Voraussetzungen, damit Raritäten von heute zu Klassikern von morgen werden und über den Hausgarten hinaus auch in der Erwerbslandwirtschaft „in der Fläche“ ungehindert wachsen können.



Neuer Name, neue Angebote und große Saatgutsäcke

Das ist neu: Der Verein hat die „ARCHE NOAH Schaugarten GmbH“ in „Vielfalt erleben GmbH“ umbenannt und neu aufgestellt. Die GmbH ist weiterhin als Unternehmen des Vereins tätig, mit dem Ziel, die Vielfalt von Saat- und Pflanzgut samenfester Kulturpflanzen in Bio-Qualität verfügbar zu machen. Doch damit Vielfalt auch die Erwerbslandwirtschaft erobern kann, braucht es vielfältiges Saatgut in relevanten Mengen: Ab 2021 wird es Raritäten-Saatgut daher nicht nur in der Hausgarten-Kleinpäckung, sondern auch in großen Säcken geben. Dank der neuen EU-Bio-Verordnung wird es ab 2021 ja möglich, dieses Saatgut zu vermarkten. 🍌

Mehr Informationen

... finden Sie auf unserer Website unter: www.arche-noah.at/einkaufen

Kontakt



Theresia Homola
theresia.homola@vielfalt-erleben.at

NEU: Online-Shop für Wiederverkäufer



Ein weiterer Schritt, um Jungpflanzen und vielfältiges Saatgut besser verfügbar zu machen, stellt der neue **ARCHE NOAH Online-Shop für Wiederverkäufer** dar. Unter b2b.arche-noah.at ist ein abwechslungsreiches Pflanzen-Sortiment erhältlich, das von Händlern erworben und verkauft werden kann. So kann die Vielfalt in noch mehr Gärten Wurzeln schlagen!
→ b2b.arche-noah.at

NEU: Mehr ARCHE NOAH Pflanzenmärkte!



Auch die ARCHE NOAH Pflanzenmärkte mit der großen Auswahl an ARCHE NOAH Bio-Pflanzenraritäten, Saatgut und Gartenliteratur, welche vielerorts schon eine Institution sind, entwickeln sich weiter. Damit die Vielfalt an neuen Standorten, für längere Zeiträume und somit für noch mehr Menschen verfügbar sein kann, werden **ab heuer ARCHE NOAH Pflanzenmärkte mit unserer Unterstützung auch von interessierten Partnern veranstaltet**. ARCHE NOAH Bio-Jungpflanzenmärkte werden in bewährter Weise an Standorten wie Salzburg, Wien und München stattfinden. Aber auch an neuen Orten, wie Hirschstetten, Radstadt, Hohenems und anderen.

Alle Details und Termine finden Sie im Online-Kalender: www.arche-noah.at/kalender/maerkte-oesterreichweit

NEU: Der Pflanzenversand wächst



Nach wie vor bringt ARCHE NOAH mit dem Online-Shop die Vielfalt in die Hausgärten und Balkonbeete. Auch hier gehen wir nun einen Schritt weiter. **Ab heuer gibt es das gesamte Jahr über ein saisonales Angebot:** von Rosenraritäten über den Jungpflanzenversand bis zum Obstbaumangebot und Wintergemüse im Herbst.
→ shop.arche-noah.at

Nachhaltige Landwirtschaft = Mehr Vielfalt!



Was uns bei all der Innovation antreibt, sind altbekannte Tatsachen, die wir nicht müde werden, zu trommeln: Trotz intensiver Bemühungen schreitet der Verlust der Vielfalt voran. Den Hauptgrund stellt die Industrialisierung der Landwirtschaft dar, die großteils an den intensiven und industriellen Anbau angepasste Arten und Sorten verwendet. Deswegen muss die Vielfalt wieder in der Landwirtschaft Einzug halten und es müssen nachhaltige Wertschöpfungsketten aufgebaut werden, die nicht von Monopolisierung und Kapitalisierung geprägt sind. **Die Vielfalt erleben GmbH will diesen Prozess gestalten und vorantreiben.**

Wir freuen uns schon – ganz im Doppelsinn – auf die neuen Zweige unserer Aktivitäten und hoffen, Sie begleiten uns auch bei dieser wichtigen Aufgabe der Vielfaltsverbreitung!

Biobaumschule Schafnase



Alte Sorten und regionale Vielfalt

Pomologie ist unsere Leidenschaft ...



... Sortenvielfalt das Programm:

Wir bieten Bäume alter Obstsorten und regionaler Spezialitäten wurzelnackt und im Container ab Hof und im Versand • unterhalten einen Sortengarten • sind auf der Raritätenbörse in Wien und am Pflanzkirtag in Pregarten bei Linz • kartieren Streuobst • freuen uns auf Ihre Wunschveredelungen.

Kontaktieren und besuchen Sie uns im südlichen Waldviertel nahe Krems an der Donau!

www.schafnase.at • info@schafnase.at • 0650 9822404

Anzeige

Sei einfach **du selbst**, alle anderen gibt es schon!

janetschek
DRUCK | MEDIEN | DESIGN



„Unsere Mitarbeiter leben die **VIELFALT** und das spiegelt sich in unserer Arbeit wider.“

www.janetschek.at



Anzeige



ARCHE NOAH

TERMINE

Bewährtes Wissen
lebendig
weiter entwickeln.
ARCHE NOAH
Bildungsprogramm

Kulturpflanzen- Vielfalt einkaufen

Vier Tage Bio-Jungpflanzenfestival

SA-MO **28.-30. April**, jeweils 10-17 Uhr

ARCHE NOAH „Pflanz die Vielfalt“:

Jungpflanzenverkaufstage

Große Auswahl an Bio-Jungpflanzen & Bio-Saatgut, kleiner Bauernmarkt mit Ausstellern und Kulinarik sowie ganztags Workshops und Führungen

Dienstag **1. Mai**, 10-17 Uhr

1. Mai – großer ARCHE NOAH Bio-Jungpflanzenmarkt

Österreichs größter Pflanzen-Tauschmarkt mit über 50 ARCHE NOAH-Mitgliedern, große Auswahl an Bio-Jungpflanzen und Bio-Saatgut sowie Bauernmarkt, Kulinarik, Schmankerlstraße.

Mehr zu den Veranstaltungen: www.arche-noah.at/kalender/schaugarten-terme

ARCHE NOAH Märkte 2018

ARCHE NOAH Bio-Jungpflanzenmärkte werden wieder in **Salzburg, Wien** und **München** stattfinden. Aber auch an neuen Orten, wie **Hirschstetten, Radstadt, Hohenems** und anderen. Mit im Gepäck: jede Menge Bio-Saatgut, Bio-Jungpflanzen und Bücher!

Alle aktuellen Termine unter: www.arche-noah.at/kalender/maerkte-oesterreichweit

Der ARCHE NOAH Online-Shop

Hier bekommen Sie mit nur wenigen Klicks Vielfalt **direkt zu sich nach Hause**. Von Bio-Saatgut über Jungpflanzen bis hin zu Büchern.

Schauen Sie vorbei! shop.arche-noah.at

pop-up Store WIEN

Der ARCHE NOAH pop-up Store in Wien öffnet wieder seine Pforten. Ab April erhalten Sie alles was das Gärtnerherz begehrt und für Anbau auf Balkonen und in Kleingärten geeignet ist.

Alle Details unter: www.arche-noah.at/einkaufen/pop-up-store-wien

ARCHE NOAH in Schiltern



ARCHE NOAH Schaugarten

Wieder geöffnet: **6. April – 30. September**

Neue Öffnungszeiten:

DI-DO: 10-16 Uhr und FR: 10-18 Uhr

(**ACHTUNG: nur 6. April – 31. Mai!**)

SA: 10-20 Uhr (ganze Saison)

SO & Feiertag 10-18 Uhr (ganze Saison)

Erhaltungsbeitrag:

9,- Euro regulär, 6,- Euro ermäßigt

Bis 27. April 2018 Eintritt frei!



ARCHE NOAH Shop Schiltern

Ab 6. April bis Ende Mai können Sie wieder Bio-Jungpflanzen, Bio-Saatgut u. v. m. einkaufen.

Shop Öffnungszeiten (6. April bis 31. Mai):

Dienstag bis Donnerstag: 10-16 Uhr

Samstag: 10-19 Uhr

Freitag, Sonntag & Feiertag 10-18 Uhr

Die **Öffnungszeiten ab Juni** finden Sie auf unserer Website unter: www.arche-noah.at/schaugarten/oeffnungszeiten

ARCHE NOAH Gartenküche

Ab Mai zu unseren Schaugarten Zeiten geöffnet. Unsere Freiluftküche im schönen Ambiente bietet Gerichte aus saisonalen Bio-Raritäten.

Sonntags-Brunch im Vielfaltsgarten

Genießen Sie jeden 1. Sonntag im Monat ein mehrgängiges Gartenküchenbuffet mit köstlichen Spezialitäten aus dem Vielfaltsgarten.



Alle Termine unter: www.arche-noah.at/kalender/gartenkueche

Führungen & Gruppenangebote

Lernen Sie bei einer Führung durch den Schaugarten Raritäten von Gemüse, Kräutern, Getreide und Obst kennen und erfahren Sie Neues über Anbau und Verwendung. Gerne können Gruppen auch gegen Voranmeldung außerhalb unserer Öffnungszeiten vorbei kommen.

Alle Infos: www.arche-noah.at/schaugarten

Tipps & Aktuelles

ARCHE NOAH Bildungsprogramm

Bei diesen Seminaren sind noch Plätze frei!

- 11.5., Weilheim-Marnbach (D): **Saatgutvermehrung für EinsteigerInnen**
- 26.5., Innsbruck: **Direktsaat und Auspflanzen im Freiland**
- 8.6., Schiltern: **Pflanzengesundheit und Pflanzenschutz im Biogarten**
- 16.6. (Schiltern) & 3.7. (Wien): **Basilikumvielfalt**
- 19.6., Wien: **Wiener Sorten: anbauen & verkosten**
- 7.7., Innsbruck: **Sommerarbeiten an Gemüsekulturen**



Neu: Sortenbegleiter*in Programm

Neues Mitmach-Programm: „**ARCHE NOAH Obst-Sorten-Begleiter*in**“. Damit möchten wir – mit Ihnen – gefährdete Obstsorten auch in Privatgärten absichern und die Eigenschaften von Sorten mit Ihrer Hilfe besser kennenlernen.

Mehr Infos: www.arche-noah.at/aktiv-werden/erhalter-werden



Alle aktuellen Veranstaltungen

von ARCHE NOAH, ihren Mitgliedern und Partnern: www.arche-noah.at/kalender

TIPP: Unsere Webseite bietet Ihnen die Möglichkeit Ihre eigenen Veranstaltungen anzukündigen!

Einfach Ihren Termin online eintragen unter: www.arche-noah.at/kalender

ARCHE NOAH Newsletter



Mit dem Newsletter erhalten Sie regelmäßig aktuelle Informationen!

Einfach abonnieren: www.arche-noah.at/newsletter

(Erscheint ca. 1 x im Monat.)

ARCHE NOAH Magazin 2/2018