

KEINE GENTECHNIK DURCH DIE HINTERTÜR

Vielfalt in Gefahr, Gentechnik ohne Produkt-Kennzeichnung.

Damit Sie wissen, was Sie essen

Einige Konzerne spielen unter dem Deckmantel der „Pflanzenzüchtung“ an den Genen von Kartoffeln, Weizen, Raps, Äpfeln, Mais, Pilzen und Reis herum. Geht es nach ihnen, sollen die neuen Gentechnik-Verfahren wie CRISPR/Cas vom Gentechnik-Recht ausgenommen werden. Das würde bedeuten: Keine Kennzeichnung, keine verpflichtende Risikobewertung und keine Sicherheitsmaßnahmen! ARCHE NOAH fordert: Die neue Gentechnik muss den bestehenden gesetzlichen Bestimmungen für Gentechnik unterliegen!

Seite 6

Politik

Internationaler Workshop zur EU-Bio-Verordnung

Seite 4 und 5

Glückssalate

Rezepte für den perfekten Salat

Seite 12

Tomaten-Projekt

Neues von den Sternparadeisern*

Seite 9

Kohlversuch

Die Überwinterungssieger

Seite 10

Schaugarten

Themenbeete, Angebote und ein Fest

Seite 16

Zum Spielen

Vielfalts-Merkspiel zum selber Basteln

Bastel-Tipp!

Seite 21

Selbst züchten

Kreuzungsanleitung für den eigenen Chili

Seite 20

„Uhdler Vielfalt auftafeln“

6. Oktober 2018
10-20 Uhr
Burg Güssing,
Bgl.





Liebe Mitglieder & Förderer

von ARCHE NOAH!



Foto: Rupert Pessi

Umwelt & Natur – zwei Begriffe, die heute wichtiger denn je sind. Wir müssen mit unseren Ressourcen vernünftig umgehen, die Natur bewahren, trotzdem den Kompromiss mit den wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Anforderungen unserer Zeit suchen. Der Mensch ist bekanntlich ein Teil von Natur und Umwelt. Die emotionale Bindung zu Pflanzen, Tieren und Boden wurde uns bereits in die Wiege gelegt.

Ernsthaft gelebte Nachhaltigkeit – Doch noch nie war die Welt, so gefährdet wie heute. Es geht nicht um das Überleben der Menschen, sondern um die Art und Weise, wie wir in Zukunft gemeinsam leben werden. Eines ist dabei gewiss, eine ernsthaft gelebte Nachhaltigkeit wird mit jeder Sekunde wichtiger. „Nachhaltigkeit“, das ist für viele noch immer ein sperriger Begriff. Irgendwie soll alles „nachhaltig“ sein, andererseits wissen oft nur ExpertInnen, was das eigentlich ist. Nachhaltig verändern lässt sich das nur mit viel Geduld und indem man immer wieder mit möglichst anschaulichen Beispielen darlegt, was Nachhaltigkeit ist und welcher Schaden droht, wenn wir nicht nachhaltig handeln. Wichtig ist mir persönlich, immer wieder herauszustellen, dass Nachhaltigkeit sich nicht nur ausschließlich auf Ökologie bezieht, sondern auch auf soziale und ökonomische Belange. **Nicht im Gegeneinander, im Miteinander liegt die nachhaltige Zukunft.**

Aber das Wünschenswerte geht oft nicht schnell genug. Deshalb gehen wir bei ARCHE NOAH seit Jahren bei Themen, bei denen es brennt, manchmal schneller voran. Egal ob unsere intensiven Bemühungen zur Kennzeichnung der Gentechnik (siehe Seite 6) oder unser klares Veto gegen die Monopolisierung von Saatgut durch Bayer. Für Nachhaltigkeitspolitik braucht man einen langen Atem und Hartnäckigkeit. Dafür setzen wir uns bei der ARCHE NOAH jeden Tag gerne aktiv ein.

Blick fürs Große und Ganze bewahren – Für uns ist klar: Wir werden auch in Zukunft die Dinge beim Namen nennen, die noch verbessert werden können und wo wir uns auch verbünden müssen. Die noch unerreichten Ziele mahnen uns allerdings auch, die richtigen Schlüsse zu ziehen und die Frage zu stellen: Welche internen und externen Instrumente haben funktioniert? Und: Welche Instrumente müssen neu justiert werden? Es ist nicht immer einfach, den Blick fürs Große und Ganze zu bewahren. Doch gerade bei den verschiedenen aktuellen Debatten werden wir es versuchen.

Es lohnt sich also allemal, die Ärmel hochzukrempeln. Deshalb möchte ich Ihnen im Namen unseres gesamten Teams nochmals für Ihre Unterstützung bei unseren vielen gemeinsamen Anliegen Dankeschön sagen.

Vielen Dank für Ihre Unterstützung!

Markus Amann
Markus Amann, Geschäftsführer ARCHE NOAH

ARCHE NOAH Magazin Nr. 3/2018 – Juli

Medieninhaber, Herausgeber: Verein ARCHE NOAH – Gesellschaft für die Erhaltung der Kulturpflanzenvielfalt & ihre Entwicklung, Obere Straße 40, A-3553 Schilttern, 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:** Markus Amann & 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:** GZ 02Z030101 M. **DVR:** 0739936. **ZVR:** 907994719. **Erscheinungs-ort:** 3553 Schilttern, **Verlagspostamt:** 3550 Langenlois. **Blattlinie:** Informationen zur Erhaltung und Entwicklung der Kulturpflanzenvielfalt. **Angaben zur Offenlegung:** siehe www.arche-noah.at/impersum. **REDAKTIONSSCHLUSS – NÄCHSTE AUSGABE:** Anfang Oktober 2018. Mit Unterstützung des BMNT und der Bundesländer. Herzlichen Dank!

Inhaltsverzeichnis

Vorwort & Impressum	2
Notizen	3
Bio-Verordnung	4
Wichtige Änderungen im europäischen Saatgutrecht	
Neue Gentechnik	6
Keine Gentechnik durch die Hintertür!	
Farbenlehre der Paradeiser	8
Die phänotypische Vielfalt	
Sternparadeiser*	9
Zwischenbericht über das Projekt	
Kohlspzialitäten	10
Jetzt schon an den Winter denken?	
Rezepte aus der Gartenküche	12
Frischer Salat der schmeckt	
Vermehrung & Selektion	14
Gesunde und kräftige Rote Rüben	
Schaugarten	16
Aktuelles aus Schilttern	
Uhudler & Co.	18
Wenn Früchte verboten sind	
Save the date	19
„Uhudler Vielfalt auftafeln“ in Güssing	
Kreuzungsanleitung	20
Chili kreuzen leicht gemacht	
Vielfalts-Merkspiel	21
Das Spiel für Jung und Alt	
Termine	24
ARCHE NOAH aktuell	

Sportlich

Stiegl radelt für die Vielfalt



In den letzten Monaten traten die MitarbeiterInnen der Stiegl Brauerei Salzburg für die Erhaltung der Kulturpflanzenvielfalt in die Pedale. Pro Kilometer, den die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter auf ihrem Weg zur Arbeit mit dem Rad zurücklegen, wird die Firma Stiegl 25 Cent an den Verein ARCHE NOAH spenden. Zum Auftakt gab es einen Jungpflanzenverkauf exklusiv für Stiegl-MitarbeiterInnen.

Wir freuen uns auf viele Kilometer für die Vielfalt! 🍵

Neue Unterstützung für ARCHE NOAH!

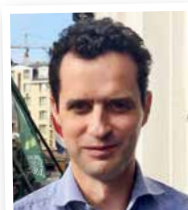
Wir heißen beide herzlich Willkommen!



Eva Ganzberger

Foto: privat

Eva Ganzberger: Eva hat bereits das ARCHE NOAH Politikteam fleißig unterstützt. Nun gestaltet sie den Bildungsbereich mit und organisiert diverse ARCHE NOAH Kurse und Seminare. Eva studierte Umwelt- und Bioressourcenmanagement und Agrar- und Ernährungswirtschaft an der Universität für Bodenkultur in Wien.



Gonçalo Macedo

Foto: privat

Gonçalo Macedo: Der Portugiese Gonçalo ist in London aufgewachsen und arbeitete lange im Europäischen Parlament in Brüssel. Seit Anfang Juni ist Gonçalo nun für ARCHE NOAH als Koordinator für die Landwirtschaftspolitik in Brüssel tätig. Seine Aufgabe ist die Interessensvertretung von ARCHE NOAH bezüglich der Entwicklung der „Gemeinsamen Agrarpolitik“ sowie die Verbesserung der biologischen Vielfalt in der Landwirtschaft. 🍵

Unser gemeinsames Interesse!

Effiziente Spendenverwaltung

Wir bedanken uns bei all unseren treuen Spendern und Mitgliedern für die regelmäßige Unterstützung unserer Arbeit! Um mehr Zeit für die Verwirklichung unserer Ziele zu haben und weniger für die Bearbeitungszeit der Geldeingänge verwenden zu müssen, ersuchen wir um die **Verwendung der immer individuell angeführten zwölfstelligen Zahlungsreferenz**. Dies ermöglicht eine teilautomatisierte Verbuchung.

Haben Sie dazu eine Frage? Gerne können Sie uns unter +43 (0)2734-8626-14 oder auch per E-Mail an ilse.mayerhofer@arche-noah.at kontaktieren.

Im Namen der Vielfalt sagen wir ein großes DANKESCHÖN! 🍵

Wo ist die Niedersulzer Pflirsichmarille?

Wer weiß noch, wo heute eine Niedersulzer Pflirsichmarille steht oder wer hat gar eine in seinem Garten? Die vor etwa 30 Jahren bekannte Marillensorte, die ihren Ursprung in Sulz im Weinviertel hat, soll wieder mit Hilfe eines neu gestarteten Projekts von „Gemeinde21“ gefunden werden. Sie wissen einen Baumstandort? Mit einer von der Zentralanstalt für Meteorologie (ZAMG) entwickelten App namens „Naturkalender“, können Niedersulzer Pflirsichmarillenbäume innerhalb der Gemeinde an verschiedenen Standorten gemeldet werden. Außer etwas Interesse für Umwelt und Natur sind dazu keinerlei Fachkenntnisse notwendig.

Kontakt: Projektleitung Phänologie & Umweltmonitoring, info@meteone.at 🍵

Kulturpflanzen der Schweiz von Peer Schilperoord

In den letzten Jahren ist eine wichtige Serie von Monographien erschienen. Die zweisprachige Reihe gibt eine Übersicht über die Geschichte, die Vielfalt der Sorten, ihre agronomischen Eigenschaften, ihre Nutzung, ihre Verwendung in der Züchtung und ihre Erhaltung. Über den Dinkel erfährt man den Weg von den traditionellen Landsorten über erste Auslese- und Kreuzungszüchtung bis zu den Aktivitäten der aktuellen Dinkelzüchtung. Ein Highlight der Mais-Monographie ist die Darstellung der phänotypischen Vielfalt traditioneller Maissorten. Behandelt werden: Dinkel, Weizen, Gerste, Roggen, Kartoffel, Mais, Mohn, Buchweizen, Ackerbohne, Hafer.



Download unter www.berggetreide.ch/Geschichte_Kulturpflanzen.html. (Deutsch oder Französisch) Einzelne Ausgaben sind auch noch als Broschüren erhältlich (siehe Website). 🍵

Steinobst und Sorten-Bestimmung



'Flamentiner Kirsche'

Haben Sie eine Kirschen-, Marillen- oder Zwetschkensorte die Sie bestimmen lassen wollen? Dann bringen Sie uns Früchte vorbei oder Sie senden uns die Früchte per Post. Am besten frisch gepflückt mit Stielen, vorher gekühlt und gut in Küchenrolle gepolstert und z. B. im Eierkarton verpackt.

Weitere Infos zum richtigen Versand von empfindlichem Steinobst finden Sie auf unserer Homepage beim Obst-Bestimmungs-Service: → www.arche-noah.at/sortenerhaltung/obst-und-obstsammlung 🍵

BUNDESMINISTERIUM FÜR NACHHALTIGKEIT UND TOURISMUS



janetschek



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

EUROPA

Gemeinsam sind wir stärker

Der Verein ARCHE NOAH hat im März zu einem internationalen Workshop über wichtige Änderungen im europäischen Saatgutrecht eingeladen. Hintergrund der internationalen Tagung: Die neue EU-Bio-Verordnung bringt große Chancen für die Vielfalt mit sich. Es gibt aber noch viel zu tun, bevor wir eine kleine Saatgut-Revolution auslösen können. – Das Saatgutpolitik-Team berichtet.

Wie im letzten ARCHE NOAH Magazin berichtet, öffnet die neue EU-Bio-Verordnung auch neue Türen für die Vielfalt von Gemüse, Obst und Getreide – die Folge jahrelanger Lobbyarbeit in Brüssel und Österreich. Die neuen Regelungen treten zwar erst 2021 in Kraft, es gibt aber bis dahin noch viel zu tun.

Erstens müssen Bio-ZüchterInnen und Bio-LandwirtInnen über die neuen Möglichkeiten informiert werden. Die Verordnung hat über 100 Seiten und der Rechtstext ist nicht einfach zu entziffern. Zweitens müssen wir wach und aktiv bleiben, um sicherzustellen, dass die neuen Regelungen in ihrer administrativen Umsetzung nicht abgeschwächt werden. Die Saatgut-Großkonzerne versuchen sich bereits gegen die neuen Regelungen zur Wehr zu setzen. Klar ist: Es wird für sie weniger Geld zu verdienen sein, je mehr Vielfalt angebaut wird.

Die neuen Regelungen der EU-Bio-Verordnung auf einen Blick

Ab 2021 dürfen neue Bio-Pflanzensorten vermarktet werden, die heute aufgrund ihrer fehlenden Standardisierung verboten bzw. in eine bürokratische „Nische“ gedrängt wurden. Derzeit sind nur einheitliche Sorten für den breiten Markt zugelassen – das schließt aber viele „heterogene“ Sorten aus. Es sollte auch für kleinere Betriebe und LandwirtInnen einfacher werden, selbst Saatgut zu vermarkten. Dank der neuen Regelungen können wir uns also auf mehr Vielfalt auf den Feldern sowie ein größeres Angebot an 100-%-Bio-Saatgut freuen.

Internationale Zusammenarbeit – Nährboden für Vielfaltssaatgut

Diese Arbeit haben wir im März mit einem internationalen Workshop „New EU Rules on Organic Seeds“ in die Wege geleitet. Zwei Tage lang erarbeitete in Wolkersdorf im Weinviertel eine buntgemischte Gruppe von 50 Saatgutaktivistinnen, Züchtern, Forscherinnen und Landwirten aus 17 verschie-

den europäischen Ländern gemeinsam die Möglichkeiten, die die neue EU-Bio-Verordnung mit sich bringt, um aus dem Vollen zu Schöpfen und möglichst von den neuen Regelungen zu profitieren. Besonders die zahlreichen jungen SaatgutaktivistInnen aus Ländern wie Kroatien, Zypern und Belgien sprühten nur so vor Motivation und Tatendrang und nutzten diese Plattform zur länderübergreifenden Vernetzung.

Diskutiert wurde auch, wie wir uns gemeinsam für eine positive Umsetzung der neuen Regelungen auf der politischen und administrativen Ebene einsetzen können, die möglichst viel Freiheit für die Vielfalt mit sich bringt. Die WorkshopteilnehmerInnen waren sich einig: Dafür braucht es konkrete Handlungen und Maßnahmen. Es wurden beim Workshop viele nächste Schritte besprochen. Vor allem nahmen sich die TeilnehmerInnen bereits vor, die neuen Möglichkeiten in ihren Netzwerken zu kommunizieren, Bewusstseinsbildung voranzutreiben und mit der jeweiligen nationalen Behörde in Kontakt zu treten.

Referenten aus der Praxis

Im Zuge des Workshops fanden spannende Impulsvorträge von Professor **Martin Wolfe** aus Großbritannien und **Anders Borgen** aus Dänemark statt. Beide sind Vorreiter der Züchtung von Getreide-Populationen in Europa und berichteten über ihre Erfahrungen. Populationen sind im Aussehen und in den Eigenschaften der Einzelpflanzen heterogen zusammengesetzt. Dank dieser genetischen Vielfalt können sie auf Wetterextreme besser reagieren und spielen eine große Rolle in der Anpassung der Landwirtschaft an den

Klimawandel. Die neue EU-Bio-Verordnung wird die Vermarktung von Populationen massiv erleichtern.

Wie geht es weiter?

Gemeinsam sind wir stärker. In diesem Sinne wird sich ARCHE NOAH in den kommenden Monaten und Jahren mit unseren Partnerinnen und Partnern aus ganz Europa für eine vernünftige Umsetzung der neuen Regelungen einsetzen, die die Vielfalt fördert. Da der Verein ARCHE NOAH über gute Kontakte in Brüssel verfügt, sehen wir unsere Rolle auch darin, andere Organisationen auf dem Laufenden zu halten, was in Brüssel passiert und wann sie aktiv werden sollten. Die EU-Kommission hat uns bereits berichtet, dass wichtige Entscheidungen zur Umsetzung der neuen Saatgut-Kategorien im zweiten Halbjahr 2019 durch die EU-Mitgliedsstaaten getroffen werden. **Wir bleiben dran!**

Kontakt: saatgutpolitik@arche-noah.at

Delegation aus Armenien

Der 3-köpfige Besuch aus Armenien kombinierte die Teilnahme am Workshop mit einem Besuch bei unserem Nachbarn Reinsaat. Obwohl die neue Verordnung nur für die EU gilt, konnten die Besucherinnen und Besucher aus Armenien Maßnahmen und Aspekte aufgreifen, die auch für ihr Handeln im Hinblick auf einen vielfältigeren Saatgutmarkt relevant sein werden. Zum Abschluss präsentierten die TeilnehmerInnen dem Saatgutpolitik-Team ein Bild von Jerewan, mit Blick auf den Berg Ararat, an dessen Hängen einst die Arche Noah gestrandet sein soll.



Saatgut-Festival von der griechischen Organisation Peliti in Nordgriechenland: Katherine Dolan berichtet über die neuen Regelungen.



In kleinen Gruppen wurde über Strategien für eine Umsetzung der Verordnung und für den Austausch von Informationen geredet.



Emil Platzer (links), Katherine Dolan (Mitte) und Eva Ganzberger (rechts) mit den begeisterten TeilnehmerInnen aus Armenien

Übergabe von Saatgut an kroatische NGO

In Kroatien findet Saatgut aus der ARCHE NOAH Sammlung eine neues (altes) Zuhause.



Sendý Osmicevic (links) mit ihren Kolleginnen von ZMAG zu Besuch im ARCHE NOAH Samenarchiv.

Auf dem Workshop zur EU-Bio-Verordnung durften wir auch fünf Teilnehmerinnen aus Kroatien begrüßen. Zwei davon übernahmen Akzessionen aus dem ARCHE NOAH Samenarchiv, um die Saatgutsammlung ihrer NGO „ZMAG“ zu erweitern. Die Akzessionen stammen von einer Sammelreise der ARCHE NOAH in Kroatien und konnten jetzt nach Kroatien zurückgegeben werden.

Sendý Osmicevic erzählt: „Wir sind ein Verein namens ZMAG aus der Nähe von Zagreb und befassen uns mit Permakultur und nachhaltiger Lebensweise. Anfang dieses Jahres haben wir ein Projekt namens „Gesellschaftliche Saatgutbank“ mit den Zielen ins Leben gerufen: Erhaltung der lokalen und kroatischen Traditionssorten, Wiedereinführung von verlorenen Sorten, Ausweitung unserer Bildungsangebote und Förderung der Saatgut- und Ernährungssouveränität. Von fast 500 kroatischen Sorten, die ARCHE NOAH in seiner Samenbank bewahrt, haben wir uns für 135 verschiedene Gemüsesorten entschieden. Für einen Kollegen aus Bosnien haben wir noch 35 weiteren Sorten übernommen. Nachdem die Samen in Papiersäckchen verpackt wurden, hat Florian Luf (Mitarbeiter ARCHE NOAH Samenarchiv) uns praktische Tipps gegeben, wie man auf eine einfache Weise Saatgut lagern und bewahren kann. Wir danken herzlich dem gesamten Personal und dem Verein ARCHE NOAH, der unsere Arbeit immer stark unterstützt hat. Das gibt uns starken Rückenwind.“

Kontakt: samenarchiv@arche-noah.at
Webadresse: www.zmag.hr

Der gemeinsame Einsatz hat Früchte getragen

Im Mai 2017 haben über 22.000 Personen einen Offenen ARCHE NOAH Brief unterzeichnet. Im Brief haben wir an den damaligen Landwirtschaftsminister Ruppacher appelliert, wichtige Öffnungen für die Vielfalt von Gemüse, Obst und Getreide in der neuen EU-Bio-Verordnung aktiv zu unterstützen.

Nach der Verabschiedung der Verordnung im April können wir mit Fug und Recht behaupten: **Der gemeinsame Einsatz hat Früchte getragen!** Wir hätten diese Veränderung ohne die vielen UnterstützerInnen nie alleine erreichen können. Ihre Unterstützung gibt der Vielfalt eine kräftige Stimme – eine Stimme auf die die politischen EntscheidungsträgerInnen gehört haben.

Für diesen grandiosen Einsatz möchten wir uns noch einmal herzlich bedanken!



POLITIK

KEINE GENTECHNIK DURCH DIE HINTERTÜR



Foto: Shutterstock

Seit einigen Jahren kommen neue Gentechnik-Verfahren zum Einsatz. Sie ermöglichen direkte Eingriffe in das Erbgut. Die Saatgutindustrie hat ein großes Interesse daran, dass die neuen Verfahren nicht als „Gentechnik“ klassifiziert werden. Diese Verfahren bergen aber ebenso wie ihre Vorgänger spezifische Risiken und müssen einer entsprechenden Regulierung unterliegen. Nur so können wir verhindern, dass Gentechnik durch die Hintertür Einzug hält und ungewollt auf unseren Feldern und Tellern landet!

Seit einigen Jahren werden gentechnische Verfahren verwendet, die neue Möglichkeiten zur Veränderung des Erbguts eröffnen. Dazu wird meist keine fremde DNA in das Erbgut eingefügt – wie das bisher in der Gentechnik der Fall war. Stattdessen werden bestimmte Orte im Erbgut der Pflanzen aufgesucht und dann gezielt deaktiviert oder verändert. So wird versucht, bestimmte Eigenschaften von Pflanzen zu erzeugen. Ziel ist es, Pflanzen gegen Schadorganismen und Herbizide wie Glyphosat resistent zu machen.

Riskantes Spiel für mehr Profit

Die Saatgutindustrie hat ein großes Interesse daran, dass die neuen gentechnischen Verfahren nicht als Gentechnik sondern als „herkömmliche Züchtungsmethoden“ klassifiziert werden. Denn so können die für Gentechnik vorgeschriebenen Zulassungsverfahren, Risikobewertungen und Kennzeichnungspflichten umgangen werden. Das spart ihnen nicht nur Zeit und Geld. Damit kann auch endlich der europäische Markt erschlossen werden, der gentechnisch veränderten Produkten bislang sehr ablehnend gegenüberstand.

Der Gentechnik Grenzen setzen

Aus Sicht des Vereines ARCHE NOAH sind die neuen Verfahren der Gentechnik zuzuordnen, denn es findet immer ein Eingriff in das Erbgut statt. Die damit verbundenen spezifischen Risiken müssen beobachtet und kontrolliert werden. Wer keine Gentechnik in seinem Essen oder auf seinem Feld möchte, muss das Recht und die Möglichkeit haben, das zu vermeiden.

Risikobewertung und Kennzeichnung sind Pflicht!

Zum Schutz der menschlichen Gesundheit und Umwelt schreiben die Gentechnik-Gesetze vorsorgende Maßnahmen vor (siehe Kasten). Die Gesetze folgen damit dem sogenannten Vorsorgeprinzip. Potentielle Schäden für die Umwelt und die Gesundheit sollen damit bereits im Vorhinein vermieden werden. Das Prinzip ist vor allem dann einzuhalten, wenn es um komplexe Systeme geht, „die noch nicht voll verstanden worden sind und bei denen die Folgewirkungen von Störungen noch nicht vorausgesagt werden können.“ (Agenda 21, Konferenz der Vereinten Nationen über Umwelt und Entwicklung, S. 321)

Nichtregulierung hätte gravierende Folgen

Sollte die Strategie der Konzerne aufgehen, hätte die Nichtregulierung gravierende Folgen. Mangels Kennzeichnung können KonsumentInnen nicht mehr erkennen, „wo Gentechnik drin ist“. Den VerbraucherInnen

wird damit die Wahlfreiheit genommen, gentechnisch veränderte Produkte abzulehnen. Auch Bio-Produkte wären dann kein Garant mehr für die Gentechnik-Freiheit. Denn wenn gentechnisch veränderte Pflanzen einmal am Feld angebaut werden, sind Kreuzungen mit Bio- und Wildpflanzen kaum zu verhindern. Zum Schutz vor Kontaminationen bräuchte es derart viele Sicherheitsvorkehrungen, dass die Kosten für Biolandwirte und KonsumentInnen nicht tragbar wären.

ExpertInnenkomitee der UNO warnt

Erst kürzlich warnte ein ExpertInnenkomitee der Biodiversitätskonvention vor den neuesten Entwicklungen in der Gentechnik. Es sei notwendig, sich eingehender mit ihren Auswirkungen auf die Biodiversität und die menschliche Gesundheit zu befassen. Die ExpertInnen kamen zu dem Ergebnis, dass die Risiken der neuen Verfahren noch weitergehender und umfassender sein könnten, als die der bisherigen Gentechnik. Um negative und unumkehrbare Auswirkungen auf die Biodiversität zu vermeiden, müsse

Für den Umgang mit Gentechnik ist gesetzlich vorgeschrieben:

- Es muss eine umfangreiche **Risikobewertung** durchgeführt werden, bevor gentechnisch veränderte Organismen in die Umwelt freigesetzt werden dürfen und damit möglicherweise nicht mehr zurückgeholt werden können.
- Es braucht eine **behördliche Zulassung** für den Umgang mit bzw. die Freisetzung von gentechnisch veränderten Organismen. Dabei kann die Behörde bestimmte Auflagen und Bedingungen vorschreiben, um nachteilige Folgen für die menschliche Gesundheit und Umwelt auszuschließen.
- Es gelten bestimmte **Dokumentationspflichten**.
- Nach der Zulassung werden die gentechnisch veränderten Organismen **überwacht**, um negative Auswirkungen so früh wie möglich zu erkennen und gegebenenfalls entsprechende Gegenmaßnahmen einleiten zu können.
- VerbraucherInnen müssen anhand einer konsumentenfreundlichen **Kennzeichnung** gentechnisch veränderte Produkte erkennen können.

Wir fordern: Diese Vorschriften müssen auch für neue Gentechnik gelten!

daher das Vorsorgeprinzip gelten. Und es sei Forschung nötig, bevor entsprechend veränderte Organismen in die Umwelt freigesetzt werden. Außerdem brauche es eine Weiterentwicklung der Risikobewertungen, um negative Auswirkungen der neuen Verfahren auszuschließen (CBD/SBSTTA/22/4).

Vorsicht ist die Mutter der Gemüsekiste

Die Risiken der neuen Gentechnik-Verfahren sind noch weitgehend unerforscht. Studien belegen, dass die neuen Techniken wie CRISPR/Cas nicht so präzise und sicher sind, wie propagiert. Auch sie können ungewollte Veränderungen und Unsicherheiten mit sich bringen. Sie können beispielsweise zur Entstehung neuer, resistenter Krankheitserreger wie Viren beitragen oder die Entstehung von Krebs begünstigen.

Eine Pflanze ist ein komplexer Organismus, der in ständiger Wechselwirkung mit anderen Pflanzen, Tieren und dem gesamten Ökosystem steht. Die Risiken und Auswirkungen können daher sehr weitreichend sein. Vorsorge und Vorsicht, wie sie in der bestehenden Gentechnik-Gesetzgebung verankert sind, müssen daher Vorrang haben vor technischer Machbarkeit!

Vielfalt statt Einheitsbrei!

„Die Anwendung von Gentechnik in der Pflanzenzüchtung entspricht nicht unserer Vision von einer nachhaltigen und resilienten Landwirtschaft. Sie zielt auf die Entwicklung und Vermarktung einiger weniger gewinnversprechenden „Supersorten“ ab“, erläuterte Tina Rametsteiner, Politische Referentin beim Verein ARCHE NOAH. Dieses meist **patentierete Saatgut** verdrängt zunehmend die Pflanzenvielfalt. Mit gra-

vierenden Folgen: Unsere Ernährung wird abhängig von einigen wenigen landwirtschaftlichen Sorten in der Hand von transnationalen Konzernen. Die Eigenständigkeit der LandwirtInnen wird damit noch weiter zurückgedrängt. Sollte sich unter diesen wenigen noch angebauten Sorten einmal ein **Krankheitserreger** ausbreiten, hätte das **katastrophale Folgen** für die weltweite Ernährung. „Der Verein ARCHE NOAH setzt sich deshalb für die Erhaltung der Kulturpflanzenvielfalt ein. Die Vielfalt stärkt die Anpassung an extreme Wetterbedingungen, neue Krankheiten und Schädlinge und trägt zu einer nachhaltigen, klimafreundlichen und klimaangepassten Landwirtschaft bei“, betonte Markus Amann, ARCHE NOAH Geschäftsführer.

Jetzt ist die Bundesregierung am Zug

Österreich hat sich bislang immer klar gegen Gentechnik positioniert. Jetzt muss die Bundesregierung klarstellen, dass sie dafür auch weiterhin einsteht. Als Vorreiter der Gentechnikfreiheit muss sich Österreich auf EU-Ebene eindeutig und stark für eine Regulierung der neuen Techniken positionieren. Die neue Gentechnik muss den bestehenden gesetzlichen Bestimmungen für Gentechnik unterliegen! Nur so kann das Vorsorgeprinzip, die Wahlfreiheit der KonsumentInnen und die Erhaltung der biologischen Vielfalt weiterhin gewährleistet werden. Jede andere Option wird die hart erkämpfte Gentechnikfreiheit Österreichs sowie seine Spitzenrolle in der Bio-Landwirtschaft aufs Spiel setzen.

Details finden Sie im ARCHE NOAH Positionspapier unter www.arche-noah.at/politik/neue-gentechnik Unterstützen Sie uns mit Ihrer Spende: www.arche-noah.at/spende

Wir müssen jetzt aktiv werden!

Nur gemeinsam mit Ihnen können wir die unkontrollierte Ausbreitung von gentechnisch veränderten Sorten verhindern. Denn es geht um unser Essen, um unsere Gesundheit, um unsere Umwelt und die Vielfalt auf Äckern, Feldern und Gärten! Für die Saatgut-Konzerne geht es nur um Profit, um den noch größeren Gewinn. Unser Essen, unsere Wahlfreiheit und unsere Umwelt sind ihnen egal.

KEINE GENTECHNIK DURCH DIE HINTERTÜR

Unterstützen Sie unsere Petition:

→ www.keine-gentechnik.at

Wir müssen Österreichs Regierung davon überzeugen, dass sie sich gegen Gentechnik durch die Hintertür einsetzt. Die neuen, gentechnisch veränderten Sorten müssen als das deklariert werden, was sie sind: Gentechnik! Jede andere Option wird die hart erkämpfte Gentechnikfreiheit Österreichs sowie seine Spitzenrolle in der Bio-Landwirtschaft aufs Spiel setzen!

Damit Sie auch in Zukunft wissen, was Sie essen!

Kontakt

Mag.^a Tina Rametsteiner, E.MA
Politische Referentin
tina.rametsteiner@arche-noah.at

ZÜCHTUNG

Farbenfrohe Paradeiser

Kaum eine Kulturpflanze definiert sich so stark über ihre phänotypische Vielfalt wie der Paradeiser.

Interessanterweise beruht die breite Farbpalette aber auf einer relativ übersichtlichen Zahl an Genen.

Eine kleine Einführung in die paradiesische Farbenlehre von Philipp Lammer.

Jeden Sommer wechseln Milliarden von Paradeisern zur Reife ihre Farbe. Ein so alltäglicher Prozess, dass ihm nur die wenigsten GärtnerInnen Aufmerksamkeit schenken, die über die übliche Erntefreude hinausgeht. Doch was passiert hier eigentlich in der Beere unseres liebsten Nachtschattengewächses im Detail? Keine triviale Frage, die in der Tat schon zahlreiche WissenschaftlerInnen Jahre ihres ForscherInnenlebens beschäftigt hat.

Aller Anfang ist grün

Doch uns interessiert hier vor allem das Offensichtliche – die Farbe: Unreife Tomaten sind grün. Ja, manche sind grüner als andere, manche haben eine besonders grüne Schulter, aber stets ist dafür der Farbstoff Chlorophyll verantwortlich. Im klassischen Reifungsprozess werden dann nicht nur dieses Chlorophyll abgebaut, sondern im Gegenzug auch andere Farbstoffe gebildet. Diese gehören zur Gruppe der Carotinoide und werden vom menschlichen Auge als gelbe, orange oder rote Farbtöne wahrgenommen. Dadurch kommt es zu dem klassischen Farbumschlag, beispielsweise von Grün auf Rot.

Durch geringfügige Veränderungen in den Erbanlagen, auch als Mutationen bezeichnet, kann der Fall eintreten, dass die beschriebenen Prozesse gestört werden. Das hat zur Konsequenz, dass zum Beispiel Chlorophyll nicht mehr abgebaut wird und somit auch in der reifen Frucht erhalten bleibt. Gemischt mit Rot entsteht dadurch ein brau-

ner Paradeiser. Auch bei der Carotinoid-Synthese können Veränderungen eintreten. Sichtbar werden beispielsweise Mutationen, die in der Tomate nicht den roten Farbstoff Lycopin anreichern, sondern gelbe oder orange Carotinoide. Zur Reife grüne Paradeiser, wie 'Green Zebra', besitzen ein derart mutiertes Allel, das eine gelbe Grundfarbe bedingt, und zusätzlich das besagte Allel für Chlorophyll-Beständigkeit, wodurch sich unterm Strich eine grüne Grundfarbe ergibt.

Auf die Schale kommt's an

Damit ist bereits ein großer Teil der Farbpalette erklärbar. Jedoch haben wir uns bisher lediglich auf das Fruchttinnere konzentriert. Ganz erheblichen Anteil am Erscheinungsbild haben aber auch die äußeren Zellschichten, also quasi die Schale. Klassischer Weise werden hier Flavonoide angereichert – eine weitere Gruppe sekundärer Pflanzenstoffe, dieses Mal für Gelbfärbung verantwortlich. Und auch hier sind Genvarianten bekannt, die eine farblose Schale bedingen. Im Zusammenspiel zwischen Grundfarbe und Schalenfarbe ergibt sich dann die bekannte Farbvielfalt. Die rote „Standardtomate“ besitzt beispielsweise eine

rosarote Grundfarbe und eine gelbe Schale. Hingegen entsteht ein rosaroter Paradeiser, wenn sich über die selbe Grundfarbe ein farblose Schale legt. Dasselbe gilt auch für die Pärchen Gelb-Weiß, Braun-Violett, oder Gelbgrün-Weißgrün.

In der jüngeren Paradeisergeschichte hielt dann noch eine weitere, in der Schale akkumulierte Stoffklasse Einzug in die Vielfaltsärten dieser Welt: sogenannte Anthocyane (siehe Nebenseite). Der dadurch entstehende schwarz-violette Überzug ist mit allen bisher beschriebenen Farben kombinierbar, wodurch sich die Farbvielfalt maßgeblich erweitert. Neben den bisher beschriebenen Farbtönen tragen dann auch noch Streifen (z.B. 'Striped Roman'), Punkte (z.B. 'Feuerwerk'), Behaarung (z.B. 'Weißer Pfirsich'), zweifärbiges Fruchtfleisch (z.B. 'Ananas'), usw. das ihre zur bunten Paradeiserernte bei.

Als Columbus im 15. Jahrhundert erste Tomaten in die alte Welt brachte, waren diese entweder gelb oder rot. Seit damals hat sich also einiges getan, zumindest ist die Paradeiserfarbvielfalt deutlich angewachsen. So darf man auch gespannt sein, welche Farben und Formen die Zukunft noch für uns bereithält. 🍅



Interessant: Die in der Schale angehäuften Stoffklasse „Anthocyane“ sorgt bei manchen Paradeisern für einen schwarz-violetten Überzug.

Foto: Philipp Lammer

Sternparadeiser*

Ein Zwischenbericht von Philipp Lammer

Kulturpflanzenvielfalt ist etwas Lebewichtiges, sie lässt sich weder in Stein meißeln noch in Tiefkühltruhen einsperren. Sie kennt weder einen klaren Anfang noch ein klares Ende und schon gar keinen Stillstand. In diesem Sinne haben wir uns mit dem Mitmach-Projekt Sternparadeiser* methodisch auf neue, unbekannte Wege begeben. Biodiversität als Prozess. Hausgärten als Zuchtgärten.

Das Projekt

In den letzten Jahren tauchten immer häufiger „richtig schwarze“ Paradeiser auf Tauschmärkten und mittlerweile auch im offiziellen Saatguthandel auf. Verantwortlich dafür sind Anthocyane in der Schale, die den Früchten eine interessante Färbung verleihen, die eher an dunkle Melanzani erinnert als an Paradeiser.

So schön die dunkel schattierten Tomaten anzusehen sind, hinsichtlich Geschmack konnte uns keine der bisher verfügbaren Sorten wirklich überzeugen. Mit dem Ziel schwarze Cocktailparadeiser mit hervorragendem Geschmack und bunten Sternen zu entwickeln, haben wir daher das Sternparadeiser-Mitmach-Projekt gestartet und begonnen schwarze Cocktailtomaten mit besonders bewährten Sorten zu kreuzen. 2017 wurde Saatgut der zweiten Nachkommengeneration (F2) an mehr als 400 GärtnerInnen zum Experimentieren im eigenen Garten abgegeben. Zum Saisonabschluss bot das Sternparadeiser*fest in Schilfern einen entspannten Rahmen zum gemeinsamen Erfahrungs- und Saatgutaustausch.

Neben einer Paradeiserausstellung standen Workshops zum Thema Kreuzung und Selektion am Programm. Für diesen Bericht haben wir einige der BesucherInnen um ein kurzes Resümee gebeten.

Ausblick

Laut den Rücksendungen der teilnehmenden GärtnerInnen zeigten rund 22 Prozent der Nachkommen eine „deutliche“ Anthocyanfärbung. Von den besten dieser Pflanzen wurde Saatgut geerntet und heuer wieder ausgesät. Wiederholt man diesen Selektionsprozess über mehrere Jahre hat man in absehbarer Zeit eine eigene Hausorte entwickelt. Sich im eigenen Garten mit Kreuzung und Selektion zu beschäftigen, ist nicht nur ein spannender Zeitvertreiber, sondern auch ein persönlicher Beitrag zur Erhaltung und Weiterentwicklung unserer Kulturpflanzenvielfalt. Aufgrund des großen Interesses und zahlreicher Nachfragen wird es 2019 eine Fortführung des Sternparadeiser-Projekts geben. Wir freuen uns schon!



Weitere Informationen

Noch mehr Hintergründe zum Projekt sowie eine Schritt-für-Schritt-Kreuzungsanleitung finden sich auf unserer Projektwebsite: → www.arche-noah.at/sternparadeiser 🍅



This project has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement No.w 633571.



Kontakt

Philipp Lammer
philipp.lammer@arche-noah.at



Foto: Vera Kondratjuk

Foto: Rupert Pesi

Eindrücke vom Sternparadeiser*fest



Corinna H., Hollenstein/Ybbs (NÖ): Ich fand es total interessant, welche Vielfalt bei so einer Kreuzung herauskommt und dass ich bei diesem Projekt alles vom Samen bis zur Samenernte beobachten konnte. Ein Erfolgserlebnis!

Franz H., Zwettl/Rodl (OÖ): Ich habe mich gefreut, als erfahrener Gärtner noch einiges über Kreuzung dazu lernen zu können. In den nächsten Jahren möchte ich eine eigene Paradeisersorte züchten und werde ihr den Namen „Geschmackvoller Franzl“ geben.



Regina R., Großkrut (NÖ): Spannend, wie verschieden die Tomaten aus einer Kreuzung aussehen. Ich habe wieder was dazu gelernt, speziell auch heute in den Workshops. Die ganze Vielfalt von den anderen TeilnehmerInnen zu sehen war besonders beeindruckend.

Elisabeth P., Wolfsgraben (NÖ): Interessant, was man alles ohne Gentechnik machen kann. Man kopiert durch Kreuzung ja eigentlich nur die Natur, beziehungsweise ist ihr einen Schritt voraus. Man arbeitet mit der Natur. 🍅



SORTENENTWICKLUNG

Was macht der Winter im Sommer?

Franziska Lerch erzählt von Stängelkohl, Scheerkohl, Zierkohl ...

Die Ernte im Garten ist üppig, das Wasser eher knapp und die Wärme des Sommers hat sich bereits voll entfaltet. Jetzt schon an den Winter denken? Das liegt uns eher fern - außer man gehört zu jenen Gärtnerinnen und Gärtnern, die bereits einen Ganz-Jahresplan für den Garten ausgetüftelt haben. Wenn Sie aber noch keinen gärtnerischen Winterplan haben, hätten wie hier den ein oder anderen Tipp! ARCHE NOAH hat im Winter 2017/2018 in Zusammenarbeit mit Biobetrieben spannende Winterkohlvierfalt gesichtet und auf Winterfestigkeit getestet.

Gemüse vor Ort: rund ums Jahr

Nicht nur für die Selbstversorgung ist frisches Wintergemüse aus dem eigenen Garten eine Bereicherung, gerade für Biobetriebe in der Direktvermarktung ist die Ganzjahresversorgung ein Anliegen und Herausforderung zugleich. Denn es gilt herauszufinden, welche Sorten aus den Gemüsegruppen wie Salat, Zichorien oder der Kohlverwandtschaft winterfest sind, wann sie angebaut werden müssen, um schließlich im Winter oder nach dem Winter (März) beerntet werden zu können und ob sie lieber ganz im Freien oder doch mit einem Schutz aus Vlies oder Folie besser überwintern. Es gibt also für die Erntemonate Dezember bis März noch vieles an Gemüsvielfalt zu erforschen, insbesondere unter dem Gesichtspunkt des unbeheizten Anbaus. Um jetzt schon das Interesse und die Neugierde auf eine vielfältige Wintergemüseernte zu wecken, möchten wir einige Erfahrungen mit Ihnen teilen.

Die milden Chinakohlverwandten

Aus der Gruppe der *Brassica rapa* Verwandtschaft, also aus derselben Art stammend wie Mairübe, Mizuna oder Chinakohl, haben sich zwei spannende Sorten hervorgetan: 'Pink Lettuce' und 'Bekana'. Genutzt werden hier die zarten Blätter als Spinatgemüse oder Salat. Im Geschmack und in der Konsistenz sind sie fein und mild mit kaum

Schärfe, was sie von vielen Asiasalaten abhebt. Die Sorten wurden über Wild Garden Seed aus den USA bezogen.

Beide Aussaatzeitpunkte (siehe Tabelle) haben sich bewährt und die Pflanzen können mehrmals beerntet werden. Der zweite Satz im unbeheizten Folientunnel war jedoch besonders interessant, da hier über einen langen Zeitraum (Februar bis März) geerntet werden konnte, denn im Winter wachsen die Pflanzen deutlich langsamer. Beide Sorten halten nach den Erfahrungen aus dem Winter 2017/18, Temperaturen von -10°C bis -15°C aus!

Die Überwinterungssieger

Ein weiterer, sehr winterfester Blattkohl ist der Scheerkohl, *Brassica napus* und damit mit dem Raps verwandt. Die Blätter vom Scheerkohl sind deutlich fester als jene der

oben beschriebenen Sorten der Art *Brassica rapa*. Die etwas festere Blattstruktur trägt aber vermutlich auch zu der noch besseren Winterfestigkeit bei. Im Geschmack sind sie herber und kohlig, im ausgehenden Winter durch die Frosteinwirkung jedoch angenehm süß. Leicht gedünstet in der Pfanne mit Olivenöl und Knoblauch, mit ein paar gedörrten Paradeisern und Sonnenblumenkernen - ein feines Winteressen.

Beide Sätze haben bei Temperaturen bis zu -20°C gut überwintert. Manche Sorten hatten an den äußeren Blättern leichte Frostschäden, dennoch ein sehr robustes Wintergemüse. Im Frühjahr, wenn die Tage länger werden, fangen die Scheerkohle an aufzustängeln, Knospchen zu bilden und zu blühen. Die kleinen Knospchen sind dann inklusive dem knackigem Stiel, noch bevor es Brokkoli und Kohlrabi gibt, ein feines Düstgemüse!

Überblick über die Anbaumethoden

In dieser Tabelle finden Sie die genauen Aussaatzeiten mit Ort und anschließendem Erntezeitpunkt der einzelnen Gruppen.

Anbau	Aussaatzeitpunkt	Ort	Ernte
<i>Die milden Chinakohlverwandten (Brassica rapa)</i>			
1. Satz	Mitte August, Vorkultur	ins Freiland pflanzen	November bis Dezember
2. Satz	Mitte September, Vorkultur	in unbeheizten Tunnel, Minitunnel oder kleines Glashaus pflanzen	Februar bis März
<i>Scheerkohl - der Überwinterungssieger (Brassica napus)</i>			
1. Satz	Mitte August, Direktsaat	ins Freiland säen	November bis Dezember, anschließende Überwinterung ist möglich
2. Satz	Ende August, Direktsaat	ins Freiland säen	Überwinterung, Februar bis März
<i>Mit Knospe und Stängel - Stängelkohl oder Kai-Lan (Brassica oleracea)</i>			
1. Satz	Mitte August, Vorkultur	ins Freiland pflanzen	Herbsternte, ab Mitte Oktober
2. Satz	Mitte September, Vorkultur	in unbeheizten Tunnel, Minitunnel oder kleines Glashaus pflanzen	Überwinterung, Februar bis März
<i>Zierkohlsorten (Brassica oleracea)</i>			
	Mitte Mai bis Mitte Juni	ins Freiland pflanzen	November bis Dezember

Mit Knospe und Stängel

Als Stängelkohl oder Kai-Lan (Chinesischer Brokkoli) bezeichnet man eine weitere, aus dem asiatischen Raum stammende Besonderheit. Genutzt werden die kleinen Knospen sowie die fleischigen Stiele und das Blatt. Die Pflanzen werden nicht viel höher als 20-30cm und mit Stiel und Knospe geschnitten und gedünstet. Im Geschmack sind sie sehr fein, knackig und mild. Botanisch sind sie mit den Kopf- oder Grünkohlen der Art *Brassica oleracea* verwandt. In der Vermarktung lassen sich mehrere Pflanzen zu kleinen Sträußchen gebunden verkaufen. Auch hier war gerade die Ernte im Februar spannend, da zu dieser Zeit wenig eigenes Gemüse zur Verfügung steht.

„Kohlröschen und Rosenrot“

Bekannt für die Winterernte sind Grünkohl-sorten. Ebenfalls zur selben Art *Brassica oleracea* gehören die Palmkohle, aber auch Zierkohle. Letztere sind Kohlsorten, die speziell als Zierpflanzen gezüchtet wurden mit schönen bunten Rosen oder Röschen. Sie sehen aber nicht nur hübsch aus, sondern sind auch genießbar, sehr mild im Geschmack.

Wir haben neben Grünkohlen und Palmkohlsorten auch einige Zierkohlsorten auf ihre Winterfestigkeit getestet. Für eine Winterernte empfiehlt sich die Aussaat von Mitte Mai bis Mitte Juni. Die Pflanzen

Sortenbezug auf einen Blick:

- ARCHE NOAH: Russian Frills
- Austrosaat: Zierkohle
- Deaflora: Chinesischer Brokkoli
- Wild Garden Seed: Bekana, Pink Lettuce, Dazzling Blue
- Dreschflegel: Bremer Scheerkohl

Drei Besonderheiten aus der Gruppe der Zierkohle:

'Dazzling Blue'

Die Sorte ist eine in den USA entstandene Kreuzung aus einem roten Grünkohl und einem Palmkohl mit dem Ziel, die Winterfestigkeit des Grünkohls mit der schönen Blattform des Palmkohls zu kombinieren. Optisch bestechen die Blätter tatsächlich durch die pinke Mittelrippe und das dunkelgrüne Blatt. Den Winter haben die Pflanzen bis in den März gut überstanden, sogar bei Temperaturen bis zu -20°C im Waldviertel. Die Blätter konnten über den gesamten Winter mit vermarktet werden.



'Dazzling Blue'

'Rote Feder F1'

Der Zierkohl 'Rote Feder' hebt sich durch sein schönes Aussehen ab. Bei einer Verkostung wurde diese Sorte als besonders positiv bewertet, denn die Blätter sind angenehm mild. Beerntet werden von außen die einzelnen Blätter.

'Crane Pink F1'

Dieser Zierkohl bildet, wenn man den Haupttrieb als junge Pflanze pinziert, kleine hübsche Röschen an einem langen Strunk. Die Röschen können als Ganzes geschnitten und gedünstet werden oder es werden einzelne Blätter gezupft und gemeinsam mit anderen Kohlblättern als bunte Kohlblattmischung vermarktet.



'Dazzling Blue'



'Crane Pink F1'

werden vorgezogen und dann ins Freiland gesetzt. Ab Herbst über den ganzen Winter können schließlich die Blätter genutzt werden. Durch den Frost werden sie süß und schmackhaft.

Pionierarbeit:

Samenfeste Zierkohlsorten

Saatgut von Zierkohlsorten können in Österreich im Moment über Austrosaat bezogen werden. Sie sind bislang aber nur als F1 und nicht als samenfeste Sorten verfügbar. In Zusammenarbeit mit Biobetrieben arbeiten wir bei ARCHE NOAH aktuell an samenfesten Sorten, die die Schönheit der Zierformen mit sich bringen, den Winter gut

überstehen und an unser Klima angepasst sind. So wollen wir einen Beitrag zu neuer Vielfalt für die ganzjährige Gemüseversorgung liefern.

Teilen Sie Ihre Erfahrung mit uns!

Wenn sie in Ihren Gärten oder auf Ihrem Betrieb Erfahrungen mit Anbau von Wintergemüse haben und diese gerne mit anderen teilen wollen, schreiben Sie uns. Eine Auswahl würden wir gerne 2019 im ARCHE NOAH Magazin veröffentlichen.

Kontakt



Franziska Lerch
Sortenentwicklung, Lehrgänge,
On-Farm Erhaltung
franziska.lerch@
arche-noah.at



KULINARIK

Voller Geschmack, gesund und vielfältig

Kreative Salate, die schmecken und satt machen.

Die Zeiten, in denen Salat als Hasenfutter galt, sind langsam aber sicher vorbei. Ein richtiger Salat ist so viel mehr als grüner Blattsalat und kann mit vielfältigen, saisonalen Zutaten voll purem Geschmack durchaus eine vollwertige Speise sein.

Das neue Kochbuch „Glückssalate“ von ARCHE NOAH Gartenküchen-Koch Benjamin Schwaighofer und ARCHE NOAH Gartenexpertin Elisabeth Pitzka widmet sich dem spannenden Thema Salat und beinhaltet herrliche Rezepte, die neu gedacht und vielseitig präsentiert werden. Mit Ideen für Varianten, die Klassiker wie Nudelsalat oder Brotsalat frisch und pffiffig interpretieren, vielen Tipps für die Verwendung von Raritäten und aromatisierten Ölen etc. Und natürlich mit kreativen Anbautipps für Garten, Balkon und Fensterbrett. Hier lässt sich für jede Gelegenheit ein Salat Rezept finden: als hungerstillendes Hauptgericht oder als Snack im Büro oder auf der Picknickwiese.



Die Personen hinter dem Buch:

Elisabeth Pitzka ist Gärtnerin aus Leidenschaft und begeistert ARCHE NOAH SchaugartenbesucherInnen bei Gartenführungen mit praktischen Tipps und interessanten Geschichten aus der Welt der Kulturpflanzenvielfalt. Als Autorin teilt sie ihren Erfahrungsschatz zu Gemüseanbau, Wildpflanzen- und Kräuterkulinarik sowie Gartentherapie.



ARCHE NOAH Gartenküchen-Koch Benjamin Schwaighofer weiß, wie man frisches und außergewöhnliches Gemüse kreativ zu einem Gericht verbindet. Inmitten des ARCHE NOAH Schaugartens verkocht er frisch gepflückte Obst- und Gemüseraritäten und lässt das Herz von Genussfreunden höher schlagen.

Wir dürfen Ihnen hier drei spannende Salat Rezepte aus dem neuen Kochbuch verraten. Ideal für jeden Anlass und jede Jahreszeit!

Besuchen Sie die ARCHE NOAH Gartenküche ...

Noch bis September lädt Sie unsere Freiluftküche jeden Samstag, Sonntag und an Feiertagen zum Genuß von saisonalen Bio-Raritäten ein!

Tipp: Sonntags-Brunch im Vielfaltsgarten: Mehrgängiges Buffet mit köstlichen Spezialitäten aus dem Vielfaltsgarten. Brunch-Termine: **5. August und 2. September 2018** jeweils von 10 bis 15 Uhr

Mehr Details auf Seite 17 in diesem Magazin!



Paradeiser-Nudel-Salat mit Thaibasilikum & Schaffrischkäse



Zutaten:

- 2 Handvoll bunte Cocktailparadeiser
- 1 Handvoll Thaibasilikum
- 2 TL Bockshornkleesamen
- 4-6 Handvoll gekochte Nudeln
- 1-2 Rollen Schaffrischkäse
- evtl. Rosenblütenblätter als Deko

Zubereitung:

Cocktailparadeiser je nach Größe halbieren oder vierteln. Thaibasilikum klein schneiden. Bockshornkleesamen mörsern. Gekochte Nudeln mit Paradeisern, Thaibasilikum und mit 6-8 EL Marinade marinieren. Auf tiefen Tellern anrichten. Schaffrischkäse in Scheiben schneiden und daraufsetzen. Mit Bockshornklee, Spitzen von Thaibasilikum und evtl. Rosenblütenblättern dekorieren.

Tipp: Als Marinade empfehlen wir hierfür die „Erfrischend-fruchtige Marinade“ oder „Joghurtmarinade“ (siehe Rezepte rechts).

Saure Erdäpfelsalat-Variation



Zutaten:

- 3-4 Handvoll blaue Erdäpfel (z.B. 'Salad Blue', 'Violetta', 'Blaue Mauritius')
- 6-8 Handvoll festkochende Erdäpfel (z.B. 'Linzer Rose', 'Kipfler')
- saure Kräuter nach Belieben (z.B. Schild-, Blut-, Gemüseampfer, Eiskraut oder Eisbegonie)
- 4-5 EL Sauerrahm
- 1 Handvoll Winterheckenzwiebel (oder Jungzwiebeln)
- evtl. Blätter und Blüten als Deko

Zubereitung:

Auch hier empfehlen wir als Marinade die „Erfrischend-fruchtige Marinade“ oder „Joghurtmarinade“ (siehe Rezepte rechts).

Alle Erdäpfel weich dämpfen oder kochen (die blauen separat, damit sie nicht abfärben), schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die blauen Erdäpfel z.B. mit 1-2 Handvoll klein geschnittenem Schild- oder Gemüseampfer und 6-8 EL Marinade marinieren. Die Hälfte der gelben Erdäpfel mit Sauerrahm und 4-6 EL Marinade marinieren, mit 1 Handvoll geschnittenem Eiskraut vermischen. Die andere Hälfte der Erdäpfel mit klein geschnittener Winterheckenzwiebel und 1 Handvoll Eisbegonieblättern mit 6-8 EL Marinade marinieren. Alle Salate ziehen lassen, nach ca. 10 Minuten nochmals mit Marinade abschmecken, da Erdäpfel sehr stark die Würze »aufsaugen«. Nach Lust und Laune dekorieren.

Deko-Tipp: Dekorieren Sie Ihren fertigen Salat mit Blutampferblättern, Schnittlauchblüten, Taglilienblüten, Eisbegonieblüten, Schildampfer oder Blütenblätter von Ringelblumen. Solange es genießbar ist, sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt.

Birnensalat mit Erdbeerragout



Zutaten für den Birnensalat:

- 2-4 festfleischige Birnen
- Saft von 1 Zitrone (oder 3 EL Verjus)
- 1 Handvoll Minze
- brauner Rohrzucker (oder Honig)
- 2-3 Schokoladen-Cookies (oder andere Kekse nach Belieben)

Zutaten für das Erdbeerragout:

- 2-3 Handvoll Ananaserdbeeren
- brauner Rohrzucker
- etwas Zitronensaft
- Minzeblätter
- Monatserdbeeren zum Dekorieren

Zubereitung:

Für den Birnensalat Birnen schälen und das Fruchtfleisch mit einem Gurkenhobel in feine Scheiben hacheln (oder nach Belieben in Stücke schneiden). Sofort mit etwas Zitronensaft oder Verjus vermischen, damit sich das Fruchtfleisch nicht braun verfärbt. Minze klein schneiden und die Hälfte zugeben. Nach Bedarf mit Rohrzucker abschmecken. Beim Anrichten mit zerbröselten Schokoladen-Cookies bestreuen.

Für das Erdbeerragout die Hälfte der Erdbeeren mit Rohrzucker, Zitronensaft und ca. 5 Blättern Minze (je nach gewünschter Intensität) mit dem Stabmixer oder im Mixbecher fein pürieren. Die restlichen Erdbeeren klein schneiden und dazugeben. In einer Schüssel anrichten, mit Minzspitzen und Monatserdbeeren dekorieren. Besonders schön wirken weiße Monatserdbeeren auf rotem Erdbeerragout!

Ideen für Varianten: Fein schmecken z.B. fruchtige Apfel- oder Erdbeerminze für das Erdbeerragout oder scharf-mentholige Schokoladenminze mit After-Eight-Aroma. Statt Minze harmonisiert auch frisches Buschbasilikum perfekt mit Erdbeeren.

Mit diesen Salatmarinaden pepen Sie jeden Salat auf!

Erfrischend-fruchtige Marinade

Zutaten:

- 6-8 EL fruchtiger Essig (z.B. 3 Teile Apfelessig mit 1 Teil Apfelsaft gemischt oder Himbeer-/Weißweinessig mit 2-3 TL Marmelade gemischt)
- Saft von 1 Zitrone
- 15-20 EL neutrales Pflanzenöl (oder natives Olivenöl)
- 1 TL süßer Senf
- 1 TL scharfer Senf
- 1/2-1 EL Honig
- Salz, Pfeffer

Tipp: Besonders zu empfehlen ist Marillenmarmelade, da sie ein fein ausgewogenes Verhältnis von fruchtiger Säure und Süße mitbringt.

Joghurtmarinade

Zutaten:

- 4 EL Joghurt
- 1 EL Sauerrahm
- 1-2 EL Apfelessig
- Saft von 1/2 Zitrone
- 4-6 EL Olivenöl (evtl. auch weglassen)
- Salz, Pfeffer, Zucker



Buch-Tipp!

Gusto bekommen? Wenn Sie jetzt hungrig sind auf mehr, holen Sie sich das neue Buch „Glückssalate“ und sorgen sie für Glücksmomente am Esstisch.

Glückssalate - die satt machen

Salate sind so viel mehr als grüner Blattsalat!

AutorInnen: Genussexpertin Elisabeth Pitzka und ARCHE NOAH Koch Benjamin Schwaighofer; Fotos: Rupert Pessl. Pichler Verlag, März 2018, Hardcover 19 x 24,5 cm; 160 Seiten, 25 Euro ISBN: 978-3-222-14018-1

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



ZÜCHTUNG

Rote Rübe vermehren

Selektion und Saatgutgesundheit

Um die Qualität des gewonnenen Saatgutes zu sichern, haben sich die MitarbeiterInnen aus dem ARCHE NOAH Samenarchiv verstärkt der Roten Rübe gewidmet. Dabei standen zwei Aspekte im Mittelpunkt: die Prüfung der inneren Qualität und die Behandlung samenbürtiger Krankheiten. – Von Michaela Arndorfer.

Die Rote Rübe erfreut sich in der vegetarischen Küche großer Beliebtheit. In der Winterküche bringt sie Farbe und Geschmack auf den Teller. Umso wichtiger ist es in der Erhaltungszüchtung neben den äußeren Sortenmerkmalen auch die inneren Qualitäten zu beurteilen, wie etwa die Rübenfärbung und den Geschmack.

Was sich für den Einzelnen einfach darstellt, nämlich zu beurteilen, wie eine Rübe nach eigener Vorliebe zu sein hat, ist gerade unter dem Aspekt der Erhaltung einer möglichst breiten genetischen Vielfalt nicht leicht, weil es den Entscheidungsraster zu stark einschränken könnte. So ist etwa die gleichmäßige Durchfärbung der Roten Rübe erst eine Errungenschaft der systematischen Züchtung und Auslese im 20. Jahrhundert. In Becker-Dillingens Standardwerk über den Gemüsebau von 1938 finden sich Hinweise, dass rot geringelte Rüben, „[...] nach unserem Geschmack zur Zucht untauglich, in anderen Ländern aber stellenweise beliebte Sorteneigenschaften [...]“ wären und damaliges Sortenmaterial der Roten Rübe häufig Ringe aufwies. Aktuell befinden wir uns in der umgekehrten Situation: Unter all den schönen „roten“ Rüben stechen plötzlich Sorten, wie die rot-weiß gestreifte Landsorte 'Di Chioggia', als Rarität hervor.

Für das Samenarchiv bedeutet es eine Gratwanderung basierend auf den – manchmal sehr dürftigen – Informationen über die Merkmale einer Sorte und den tatsächlich zu beobachtenden Eigenschaften eine Entscheidung zu treffen, ob und wie stark durch Selektion eingegriffen werden soll. Selektion entlang eines engen Rasters soll hauptsächlich zukünftigen Sortenentwicklern überlassen bleiben. Andererseits sollen grob abweichende Sortenmerkmale auch einmal korrigiert werden, z.B. wenn sich spitze Formen in einer runden Rübenpopulation zeigen.

Anschneiden der Rübe

In den letzten Jahren wurden alle Vermehrungsrüben einer Innenbonitur unterzogen.

Dabei wird jede einzelne lagernde Rübe im Spätwinter, kurz vor der Aussaat, systematisch begutachtet. Zwei Methoden stehen dafür zur Verfügung:

1. Keilförmiger Anschnitt

Der Länge nach werden mit einem scharfen Messer Keile herausgeschnitten, die möglichst nahe an die Rübenmitte heranführen (siehe Foto 1). Diese Methode ist für den Hausgebrauch einfach anzuwenden. Vorteilhaft ist außerdem, dass die Durchfärbung entlang der gesamten Rübenlänge sichtbar wird.

2. Durchstich mit einem Käsestecher

Erfordert die Anschaffung eines Spezialgerätes, das sich aber beim Beprobieren einer großen Anzahl von Rüben (>100) bezahlt macht (siehe Foto 2).

Anhand der Keilschnitte bzw. der Stichproben kann man nun die Fleischfarbe und den Grad der Durchfärbung beurteilen. Will man eine möglichst gleichmäßige Durchfärbung erreichen, sollten sich möglichst keine Aufhellungen im Fleisch zeigen (siehe Foto 3). Anschließend können die Rübenschnitte verkostet werden. Dabei waren unsere Hauptkriterien zur Beurteilung: Festigkeit, Saftigkeit, Süße und Schärfe. Unangenehm scharf schmeckende Rüben haben wir entfernt, sofern es sich nur um Einzelexemplare handelte. „Süße“ war ein positives Auslesekriterium, sofern eine Sorte/eine Herkunft deutlich in diese Richtung ging.

Farbstoffe und Durchfärbung

Die Ringelung der Roten Rübe ist eine Besonderheit, die sie von den meisten ande-

ren Wurzelgemüsen (wie z.B. Karotte oder Radieschen) unterscheidet. Sie lässt sich auf anatomische Besonderheiten der Beta-Rüben zurückführen, bei der mehrere Wachstumszonen konzentrisch um die Rübenmitte angeordnet sind (siehe Foto 4+5).

Die Farbpalette der Roten Rübe geht auf wasserlösliche Pigmente zurück, die auch als Lebensmittelfarbstoff eingesetzt werden: Betacyane verleihen dem Fleisch rote bis violette Färbung, Betaxanthine gelbe Töne. Fehlen beide Pigmentgruppen, bleibt die Rübe weiß. Bei Mangold, mit der Roten Rübe eng verwandt, bewirkt die unterschiedliche Kombination der Pigmente kontinuierliche Abstufungen von Weiß und Gelb über Orange und Rosa bis Dunkelrot. Die Fleischfarbe der Rüben beschränkt sich dagegen auf Weiß, Gelb, Violettrot und Rot in unterschiedlicher Intensität. Bei den Anschnitten unterschiedlicher Roter Rüben-Sorten zeigte sich, dass auch die Rotfärbung unterschiedliche Tönungen annehmen kann. Auffällig war dabei die Farbe von 'Longseason Winterkeeper' (syn. 'Longkeeper Beet'), ein markantes Violettrot.

Geschmack und Durchfärbung sind im Übrigen nicht miteinander korreliert. Auch weniger gut durchgefärbte Sorten können geschmacklich auffallen. Sie sind auch nicht automatisch gröber in der Textur. Ein gutes Beispiel dafür ist wiederum die Rübe 'Di Chioggia' und auch 'Longseason Winterkeeper'. Letztere hatte Mängel bei der Durchfärbung, fiel aber durch Süße und Festigkeit des Fleisches auf und hatte eine gute Lagerfähigkeit (siehe Foto 6).

Ein anderer Fall sind Sorten, die für Saftgewinnung und Farbstoffextraktion gezüchtet wurden. Die zylindrische Sorte 'Loma'

Aus der Praxis

In der Praxis verwenden wir für die Warmwasserbehandlung ein Wasserbad (52 °C), in dem sich auch größere Saatgutmengen von mehreren 100 Gramm behandeln lassen. Für den Hausgebrauch lassen sich kleinere Saatgutmengen auch in einem Thermobehälter oder einem doppelwandigen Milchtopf behandeln. Die Samenknäuel werden für zwanzig Minuten in einem Vliesäckchen (z.B. großen Teebeutel) in das Wasser gehängt und periodisch geschwenkt. Anschließend unbedingt in kaltem Wasser abschrecken, damit die Wärmeeinwirkung unterbrochen wird und an einem warmen Ort zügig rüchtrocknen, um ein vorzeitiges Ankeimen zu verhindern.

erwies sich als sehr homogen durchgefärbt und saftreich, wurde aber im Zuge der Lagerung im Hausgebrauch auch leichter welk. Im Süßegrad lag sie hinter anderen Sorten zurück. Dazu muss man jedoch wissen, dass für die Extraktgewinnung ein hoher Zuckergehalt unerwünscht ist. Als Entsaftungsrübe ist sie dank Form und Saftausbeute jedoch trotzdem sehr gut geeignet.

Pflanzengesundheit

Hierbei beschäftigt uns bei der Roten Rübe der Komplex verschiedener Welkekrankheiten (*Phoma sp.*, *Pythium sp.*, etc.). Sie machen sich bemerkbar, indem die Saat bereits bevor Keimblätter sichtbar sind abstirbt oder aber die Pflanzen durch Braunwerden der Blätter eingehen. In Keimtests fallen befallene Saatgutchargen durch einen hohen Anteil fauler Keimlinge auf. Die Sporen der hartnäckigen Pilze haften an der knäuelartigen Frucht der Beta-Gewächse und werden leicht von einer Generation zur nächsten übertragen. Zu den Beta-Gewächsen zählen auch die artverwandten Varietäten Mangold, Zucker- und Futterrübe, sodass die nachfolgende Behandlung auch für diese anwendbar ist (siehe Foto 7).

Behandlung im Warmwasser

Im biologischen Landbau stehen für die wirksame Behandlung von Saatgut vorwiegend Wärmebehandlungen zur Verfügung. Wegen des Volumens der Samen und der längeren Einwirkdauer hat sich die Warmwasserbehandlung als effektiv für die Reduzierung von Krankheitserregern an Beta-Knäueln herausgestellt. Erste Pilotversuche haben bei einer Behandlungstemperatur von 50–52 °C für eine Dauer von zwanzig Minuten die Anzahl der gesunden Keimlinge verdoppelt und die Keimfähigkeit von 20 auf 74 Prozent verbessert. Genauere Testreihen in Bezug auf Behandlungsdauer und Temperatur müssen noch klären, ob auch höhere Wirkungsgrade zu erzielen sind. Die Behandlung der Vermehrungssorten im Jahr 2017 haben jedoch sehr gesunde Vermehrungsbestände hervorgebracht, sodass wir zuversichtlich sind, dass wir mit der gewählten Methode auf einem guten Weg sind.

Tipp Die im Artikel erwähnten Roter Rüben-Sorten werden voraussichtlich ab Dezember 2018 in unserem ARCHE NOAH Online-Shop unter shop.arche-noah.at erhältlich sein.



Foto 4+5: Konzentrische Ringe gelb bzw. rotweiss Foto 6: Vergleich Durchfärbung 'LongWinterkeeper' (rechts) mit 'KralRussian' Foto 7: Frucht der Beta-Arten Foto 8: Schlechte Durchfärbung.



Kontakt

Mag. Michaela Arndorfer
michaela.arndorfer@arche-noah.at



SCHILTERN

Es tut sich was... Aktuelles aus unserem Schaugarten

Der Sommer ist da und der ARCHE NOAH Schaugarten erstrahlt in all seiner Pracht. Genau die richtige Zeit, einen Ausflug in den Garten der Vielfalt zu machen, denn es wird so einiges geboten. Egal ob in Gruppen, als Schulklasse oder alleine – auch heuer kommen wieder alle auf ihre Kosten.

Außerdem erwartet Sie heuer wieder das ARCHE NOAH Herbstfest in Schiltern!

Was es heuer im Schaugarten zu entdecken gibt!

ARCHE NOAH Gartenleiter Franco Baumeler erzählt

Aus der Vielfalt, die im Schaugarten in Schiltern gedeiht, möchte ich im heurigen Jahr folgende Kulturen besonders hervorheben: Ein Melanzanivergleich mit 18 Sorten, zeigt einerseits den Formen- und Farbreichtum dieser Kultur und dient im Weiteren dazu, Sorten für den Anbau im Freiland empfehlen zu können. Wärme-liebende Kulturen wie Erdnüsse,

Reis, Spaghettibohnen wachsen im Exoten-beet heran und hitzeresistente Blattsalate werden verglichen. Das Beet der „essbaren Rankpflanzen“ beherbergt u.a. Süßkartoffeln (Empfehlung: Triebe als Spinat zubereitet!) Wassermelonen und die Kletterspezialisten Kalebassenkürbis und Inkagurke. Die Erforschung der Kulturen die sich als Wintergemüse fürs Freiland eignen geht



weiter. Der Winter, als neue Zeit der Fülle! Einige winterharte Formen von Obstgehölzen wie u.a. Indianerbananen, Kaki, Maulbeeren werden im Laufe des Jahres im Schaugarten ausgepflanzt.

Fühlen sie sich Herzlich Willkommen beim Entdecken und Genießen!



Führungen und Angebote

Entdecken Sie mit uns die Welt der Kulturpflanzenvielfalt

Ein Reichtum an Kulturpflanzen, eine Fülle an Farben, Formen, Aromen und altes Wissen neu erzählt. Lernen Sie Raritäten von Gemüse, Kräutern, Getreide, Obst und Beerenobst kennen, erfahren Sie Neues über Anbau und Verwendung. Bei den ARCHE NOAH Gartenführungen hören Sie Geschichten über fast vergessene Kulturpflanzen und ihre Wiederbelebung. Erfahren Sie die Vielfalt im ARCHE NOAH Schaugarten mit allen Sinnen.



Gartenleiter Franco Baumeler heißt auch Sie zu einer Gartenführung willkommen!

individuelle Gruppenangebote

Führungszeiten

Samstag: 11:00, 15:00, 16:30 und 18:00 Uhr
Sonntag & Feiertage: 11:00, 15:00, 16:30 Uhr
Kosten: Führungen (Dauer ca. 60 Minuten) sind im Erhaltungsbeitrag von 9,- bzw. 6,- Euro inkludiert. **Kassaschluss:** Samstag um 18 Uhr, Sonntag 16:30 Uhr. **Der Garten schließt** Samstag um 20 Uhr, Sonntag 18 Uhr.

Alle Infos und genauen Details ...

... zu unseren Angeboten im Schaugarten finden Sie unter → www.arche-noah.at/schaugarten

Gruppenangebote

Gerne stellen wir für Ihre Gruppe einen individuellen Aufenthalt mit Führung durch den ARCHE NOAH Schaugarten zusammen! Anschließend können Sie noch in unserem Garten verweilen oder sich kulinarisch verwöhnen lassen. Mehr dazu finden Sie rechts bei „Gartenküche Brunch und Kulinarik“.

Kontaktieren Sie uns gerne per E-Mail für die Planung Ihres Besuchs als Gruppe: schaugarten@arche-noah.at

Wo hat denn die Karotte ihre Samen?

Spannender Vielfaltsunterricht

Dieser und anderen spannenden Fragen gehen wir regelmäßig mit den Kindern der Gartendorfschule Schiltern nach. Die rund 50 SchülerInnen der mehrstufig geführten örtlichen Volksschule besuchen neben den Kittenberger Erlebnispflanzengärten und den Weingärten des Ortes auch unseren Schaugarten. Je nach Gartensaison wird gemeinsam gesät, pikiert, gepflanzt, gepflegt und geerntet.



Weil's Spaß macht und einfach dazu gehört lassen wir auch das Verkosten nicht aus: Bei der Karotte z.B. haben wir zuerst die Wildform und danach eine richtig knackige Wurzel geknabbert. Und obwohl wir uns zu Beginn der Stunde nicht ganz sicher waren: Am Ende wussten alle, dass die Samen nicht orange sind. Danke an die Lehrerinnen der Katholischen Privatschule Schiltern, dass uns die Kinder so oft besuchen dürfen.

Gartenküche Brunch und Kulinarik

Ein Raritätenerlebnis am Teller

Liebe geht bekanntlich durch den Magen. Und unsere große Liebe ist die Vielfalt. Daher bietet ARCHE NOAH Gartenküchen-Koch Benjamin Schwaighofer in der Gartenküche des Schaugartens eine kreative Auswahl an Raritätengerichten. Hier kann direkt unter alten Kirschbäumen, auf weißen Holzgartenmöbeln Speisen mit Scheibengurken, Neuseeländerspinat und vieles mehr probiert werden und Ideen für die eigene Küche geholt werden.

Ganz nach dem Spruch „Nach dem Essen sollst du ruhn' oder 1000 Schritte tun“ kann die Besucherin und der Besucher in einem unserer Liegestühle in der alten Obstbaumwiese die Seele baumeln lassen oder auch einen Verdauungsspaziergang bei einer unserer beliebten Gartenführungen machen.

Infos: → www.arche-noah.at/gartenkueche
Infos & Reservierungen für Gruppen unter: schaugarten@arche-noah.at



Gemeinsam genießen im Obstgarten

Kulinarik Angebote für Gruppen

Sie haben vor, in einer größeren Gruppe den Schaugarten zu besuchen und hätten auch gerne etwas zu essen? Mit unseren Kulinarik Paketen bekommen Sie zu Ihrer persönlichen Gartenführung auch noch kulinarische Vielfalts-Schmankerl serviert.

Raritätenmenü

Inklusive Begrüßungsgetränk auf der Obstwiese, verlängerte Führung durch Schaugarten (ca. 1,5h) mit kulinarischer Erkundung unbekannter Aromen, kleinen Kostproben und zahlreichen Tipps zur Verwendung der gezeigten Raritäten. Anschließend dreigängiges Essen sowie hausgemachte Blüten- oder Kräutersirupe sowie Mineralwasser.



Kaffee & Kuchen

Ausgiebige Führung durch den Garten mit vielen Tipps zur Verwendung der gezeigten Kräuter und Gemüsepflanzen (ca. 1,5 Stunden). Herrliche, frisch gebackene Kuchen aus Urgetreide, dazu Kaffee und ein Erfrischungsgetränk.

Kleines Picknick: Heurigenjause

Ebenfalls eine ausgiebige Führung durch den Schaugarten mit kulinarischen Tipps zur Verwendung der gezeigten Kräuter und Gemüsepflanzen. Anschließend Selbstbedienungs-Buffer mit mehreren kalten Speisen.

Großes Picknick

Auch hier bekommen Sie eine ausgiebige Führung durch den Garten mit kulinarischen Tipps. Ein mehrgängiges Selbstbedienungs-Buffer – mit zumindest einer warmen Speise – wird mit aromatischen Würzkräutern, Raritätengemüse und Obst aus unserem Garten bzw. von landwirtschaftlich-gärtnerischen Partnerbetrieben aus der Region zubereitet.

Sonntags-Brunch

Jeden 1. Sonntag im Monat von Mai bis September freuen wir uns auf den ARCHE NOAH Sonntags-Brunch. Aufgetischt wird ein mehrgängiges Gartenküchenbuffet mit warmen Speisen und anschließendem Kaffee

und Kuchen. Der Preis beträgt regulär 39,- Euro (ARCHE NOAH Mitglieder 35,- Euro).
Unsere nächsten Termine für 2018:
5. August und 2. September, 10–15 Uhr
Anmeldung: gartenkueche@arche-noah.at

P.S.: Auf Seite 12 finden Sie tolle Salat Rezepte aus der ARCHE NOAH Gartenküche zum Vielfalts-Nachkochen für zu Hause.

ARCHE NOAH Obst-Herbst

Am 29. September 2018, 10–20 Uhr, im ARCHE NOAH Schaugarten Schiltern

Buntes ARCHE NOAH Herbstfest mit Obstvielfalt für zu Hause!
Fast verloren gegangene Obstsorten werden an diesem Tag wieder lebendig.

Entdecken Sie mit uns:

- Verkostung spannender Raritäten
- großer Verkauf von Bio-Obstbäumen und Bio-Beerensträuchern
- Obstkurse & Vorträge mit Sortenbestimmung
- Spezielle Gartenführungen
- herbstliches Kinderprogramm
- kulinarische Schmankerl in der Gartenküche

Mehr dazu unter → www.arche-noah.at/kalender/schaugarten-termin



Lernen Sie den Geschmack der Vielfalt kennen!



Foto: Holger Retsch



VIelfALT

Verbotene Früchte: Uhdler & Co.

Direktträgerweinsorten wie der österreichische Uhdler fanden vor etwa 150 Jahren den Weg nach Europa und mischten den europäischen Weinbau auf wie nie zuvor. Allheilmittel oder Fluch – heftige Debatten folgten und führten schließlich zum Verbot der Direktträger. Dieses Verbot besteht bis heute, obwohl sämtliche Argumente dafür ins Leere führen. ARCHE NOAH untersuchte den historischen Hintergrund des Verbots.

Die Geschichte der Direktträgerweine in Europa begann im 19. Jahrhundert mit der Invasion der Reblaus, die innerhalb kürzester Zeit den gesamten europäischen Weinbau zu vernichten drohte. Tausende Hektar Rebfläche mussten gerodet werden. Auf der Suche nach Auswegen aus der Katastrophe wurden Forscher auf nordamerikanische Keltertraubensorten aufmerksam: Sie waren gegenüber der Reblaus immun. Züchter verwendeten sie daraufhin sowohl als Rebuterlagen, auf die europäische Vitis vinifera-Gattungen gepfropft wurden, als auch in Zuchtprogrammen zur Steigerung der Widerstandskräfte der europäischen Gattungen. Die genannten Sorten wurden jedoch auch direkt in Weingärten angepflanzt, was ihnen den Namen „Direktträger“ oder „Direktträgerweine“ eintrug. Der Versuch war erfolgreich: Durch die Nutzung der Direktträger in der Pflanzenzucht konnte die Reblausplage eingedämmt werden. Der europäische Weinbau erholte sich.

Der Weg zum Verbot der Direktträger

Längst nicht alle jedoch befürworteten die Einführung der Direktträger. Vielen erschienen sie vielmehr als Bedrohung: Obwohl dies nie bewiesen werden konnte,

Wird die Vielfalt befreit?

Im Rahmen ihres Vorschlags zur Zukunft der gemeinsamen Agrarpolitik hat die EU-Kommission vorgeschlagen, das Verbot der Direktträger aufzuheben – eine gute Nachricht für die Vielfalt im Weinbau! Laut dem aktuellen Vorschlag dürfte jedes EU-Land künftig die derzeit illegalen Sorten wie Concord und Isabella für die Weinproduktion klassifizieren. Die Verhandlungen werden voraussichtlich mehrere Jahre dauern. Wir setzen uns aktiv dafür ein, dass das diskriminierende Verbot tatsächlich aufgehoben wird.

machten ihre GegnerInnen die Direktträger für die Einführung der Reblaus nach Europa verantwortlich. Zudem wurde ihnen unterstellt, von geringerer Qualität zu sein und negative gesundheitliche Auswirkungen zu haben. Schließlich warf man ihnen vor, durch billigere Konkurrenz den europäischen Weinmarkt zu ruinieren. Vor einem angespannten sozioökonomischen und kulturellen Hintergrund, der von Überproduktion und kulturellem Überlegenheitsdenken geprägt war, haben sich letzten Endes die negativen Stimmen durchgesetzt. Der Anbau von Direktträgern wurde ab den 1920er-Jahren in mehreren Ländern, u.a. Österreich, verboten. Dieses Verbot wurde später im EU-Recht übernommen.

Die noch immer unterschätzten Trauben

Um zu verstehen, wie es zu dieser Einschränkung der Vielfalt im Weinbau kommen konnte, hat ARCHE NOAH eine ausführliche Studie zum Thema erarbeitet. Dabei wird deutlich, dass diese Vorwürfe, die vielfach schon aus damaliger Perspektive höchst zweifelhaft waren, heute haltlos sind. Mithilfe detaillierter historischer Fallstudien aus Österreich, Frankreich, Deutschland, Portugal und Spanien beleuchten wir die Entstehungsbedingungen des Verbots und zeigen auf, dass das große Potenzial von Direktträgern nach wie vor vollkommen unzureichend wahrgenommen wird: In den europäischen Regionen, in denen noch die mittlerweile illegalen Direktträgerweine produziert werden, haben sie eine wachsende Anhängerschaft. Damit haben sie großes Potenzial, zur ländlichen Entwicklung beizutragen. Im Burgenland zum Beispiel verbinden zwei Drittel der Touristinnen und Touristen ihren Besuch mit einer Verkostung des Uhdlers.

Schließlich hätten Direktträger auch ein enormes Potenzial zur Lösung aktueller



Vielfaltsfoto: Sechs Uhdlersorten

und zukünftiger ökologischer Herausforderungen: Aufgrund ihrer Widerstandsfähigkeit gegenüber dem Falschen und Echten MehltaukannbeidiesesSortenaufchemische Pflanzenschutzmittel verzichtet werden.

Angesichts der Fülle aktueller ökologischer Herausforderungen in der Landwirtschaft und im Sinne der Vielfalt ist es höchste Zeit, dass unsere EntscheidungsträgerInnen jetzt einlenken – die Vielfalt der Weinstöcke ist nicht nur für die Widerstandsfähigkeit unseres Weinbaus von höchster Bedeutung, sie müssen auch für die Zukunft bewahrt werden. Und zwar nicht nur in Forschungseinrichtungen, sondern auch in der Weinbaupraxis.



Weitere Informationen

Die Studie und andere Informationen und News zum Uhdler finden Sie unter: www.arche-noah.at/politik/uhdler

Kontakt: saatgutpolitik@arche-noah.at

Foto: Gerhard Kahr



6. Oktober 2018, 10 bis 20 Uhr
Burg Güssing, Burgenland

Bereits zum dritten Mal findet nun unsere Veranstaltungsreihe „Vielfalt auftafeln“ statt. In Kooperation mit den Vereinen „Uhdlerland“ und „Freunde des Uhdler“ stellen wir heuer die Uhdler-Traube in den Mittelpunkt.

Mit der Veranstaltung „Uhdler Vielfalt auftafeln“ möchte ARCHE NOAH erstens die Bekanntheit der Vielfalt und des Werts der Direktträger-Sorten erhöhen und zweitens zur Vernetzung der Direktträger-Weinbauern sowohl innerhalb von Österreich als auch in Europa beitragen. An diesem Tag können die Besuchern und Besucher in die spannende Welt der Direktträger eintauchen: Sei es beim Verkosten von Uhdler-Produkten, Direktträger-Weinen aus anderen Ländern oder auch bei Vorträgen über den Anbau und das Verbot dieser Traube.



Das erwartet Sie!

Schon einmal Uhdler Schokolade oder Uhdler Frizzante gekostet? Oder verbotene Weine aus Italien oder Frankreich? Hier haben Sie die Möglichkeit eine Vielzahl an hochwertigen aber durch die Politik unterdrückten Produkten zu kosten. Für den großen Hunger sorgt das Burg Restaurant mit Köstlichkeiten – wie kann man es anders erwarten – rund um das Thema Uhdler.

- regionale & internationale **Produzenten**
- **Verkosten** Sie Uhdler und verbotene Direktträger-Weine aus anderen Ländern
- Genießen Sie die traumhafte **Atmosphäre** auf der Burg Güssing
- **Workshops & Vorträge** zum Thema Uhdler
- **Podiumsdiskussion** über das Verbot mit ExpertInnen und PolitikerInnen
- Neuheit: **Vorstellung des Films** „Vitis Prohibita – die unglaubliche Geschichte der verbotenen Weine“ mit dem Filmregisseur Stéphane Balay (Frankreich)
- uvm.

Vorträge, Workshops & Infos

Offene Vorträge

Nehmen Sie an unseren kostenlosen Vorträgen teil und erfahren Sie alles über den Uhdler als Kulturpflanze und über das Verbot der Direktträgersorten.

10:30 Uhr + 15:00 Uhr | **Vortrag**

Verbotene Früchte – Die Geschichte des Verbots der Direktträger

12:00 Uhr | **Podiumsdiskussion**

Verbotene Früchte – Ist das EU-Verbot der Direktträger noch zeitgemäß? mit ExpertInnen aus der Politik und dem Weinbau

14:00 Uhr + 17:00 Uhr | **Film & Diskussion**

„Vitis Prohibita – die unglaubliche Geschichte der verbotenen Weine“ mit Regisseur Stéphane Balay

16:00 Uhr | **Vortrag**

Die Vielfalt der Uhdler-Produkte

Workshops gegen Voranmeldung (kostenpflichtig)

Lernen Sie u.a. die Unterschiede in Geschmack und Farbe der Trauben kennen.

12:00 Uhr | **Kurs**

Anbau, Pflege und Vermehrung von Direktträgersorten

14:00 Uhr + 16 Uhr | **Verkostung**

Uhdler-Weinverkostung mit Winzerin Martina Winkler (Weingut Gerald Unger, Deutsch-Schützen, Bgld)

Die **Anmeldung zu den kostenpflichtigen Workshops** finden Sie unter www.arche-noah.at/kalender



Foto: Bwag, Wikimedia

SA, 6. Oktober 2018, 10-20 Uhr
Burg Güssing, Burgenland

A-7540 Güssing, Battyánystrasse 10

Anreise mit dem Auto:

Von Wien: Autobahn A2, Abfahrt Lafnitztal, ca. 30 Min. auf der B57 nach Güssing

Von Graz: Autobahn A2, Abfahrt Ilz/Fürstenfeld, ca. 30 Min. weiter nach Güssing

Parkplatz unterhalb der Burg. Weiterfahrt zur Burg mit dem **Schrägaufzug** (Bergfahrt: 2,- Euro, Talfahrt: 1,- Euro)

Fußmarsch 20 Min. (gratis) auch möglich!

Anreise mit der Bahn oder Autobus:

Von Wien Meidling: mit der Bahn nach Oberwart und von dort mit dem Autobus nach Güssing.

Von Graz Hauptbahnhof: mit der Bahn nach Jennersdorf und von dort mit dem Autobus nach Güssing.

Anreise mit dem Autobus: die Linie G1 verkehrt zwischen Wien Karlsplatz und Güssing.

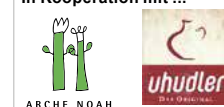
Eintritt:

Regulär: 4,- Euro

Für ARCHE NOAH Mitglieder: 3,- Euro

Kinder/Jugendliche 6–14 Jahre: 2,- Euro

In Kooperation mit ...



UHDLERLAND

Dank an unseren Sponsor

janetschek
DRUCK | MEDIEN | DESIGN

Mehr Infos unter:

www.uhdler-auftafeln.at



TIPPS

Wie kreuze ich zwei Chili-/Paprikasorten?



Chilis bzw. Paprika sind ein idealer Einstieg in die Sortenentwicklung im Hausgarten oder am Balkon! Über die Kreuzung zweier Sorten kann man die Vielfalt selbst erweitern und mit etwas Ausdauer eine eigene Sorte züchten – von mild-süß bis ganz scharf. Eine Anleitung von Franziska Lerch, Philipp Lammer & Klaus Brugger.

Anders als bei vielen anderen Gemüsen haben wir es bei domestizierten Chilis mit fünf verschiedenen botanischen Arten zu tun. Als Paprika werden meist milde Vertreter bezeichnet – auch sie sind hier mit „Chili“ (= Gattung *Capsicum*) gemeint. Über Jahrhunderte wurden unzählige Sorten entwickelt, die sich in Aromen, Farben, Formen und Wuchstypen unterscheiden und an unterschiedliche Umwelten angepasst sind. Mit dieser Anleitung können Sie durch eine gezielte Kreuzung zweier Sorten Merkmale neu kombinieren und eine eigene Haussorte nach Ihren Wünschen entwickeln!

Schritt für Schritt ...

1 - Auswahl der Eltern

Meist kreuzt man eine Sorte mit einer gewünschten Eigenschaft (z. B. einer bestimmten Fruchtfarbe) mit einer zweiten Sorte, die eine andere vorteilhafte Eigenschaft mitbringt (z. B. hoher Zuckergehalt). Im Idealfall findet man in einem der Nachkommen beide Eigenschaften vereint. Dabei ist bei Chilis nicht sicher, dass zwei Sorten miteinander kreuzbar sind: Am besten, man achtet darauf, dass beide Sorten der gleichen botanischen Art (z. B. *Capsicum annuum*) angehören.

2 - Auswahl der Blüten

Wir suchen am Abend an der Mutterpflanze Blütenknospen, die am nächsten Tag aufblühen würden. Die Staubbeutel dürfen noch keine Pollen schütten, da sonst u.U. bereits eine Selbstbestäubung stattgefunden hat.

Mehr Informationen ...

... zum Thema „Sortenentwicklung im eigenen Hausgarten“, sowie die ungekürzte Version dieser Kreuzungsanleitung zum Download finden Sie auf unserer Website: → www.arche-noah.at/sortenerhaltung/sorten-entwickeln/sortenentwicklung-im-hausgarten

3 - Freistellen der Blüten

Nun entfernen wir eventuell vorhandene weitere Knospen oder Früchte am gleichen Knoten und alle Blüten in der näheren Umgebung – ggf. auch an anderen Chilipflanzen (Gefahr unerwünschter Bestäubung!).

4 - Entfernen der Kronblätter

Die (meist weißen) Kronblätter werden entfernt (besserer Zugang zu den Staubblättern).

5 - Entfernen der Staubblätter

Nun machen wir die Zwitterblüte zu einer rein weiblichen Blüte, die sich nicht mehr selbst bestäuben kann („Kastration“). Mit der Pinzette werden alle Staubbeutel entfernt – Griffel samt Narbe bleibt stehen.

6 - Sammeln des Pollens

Aus möglichst „frisch“ geöffneten Blüten der Vaterpflanze wird Pollen z. B. auf dunklen Karton (Kontrast!) geklopft. Die Vibration einer Stimmgabel kann helfen. Dieser Schritt und alle weiteren können am Abend der Kastration oder am nächsten Morgen erfolgen.

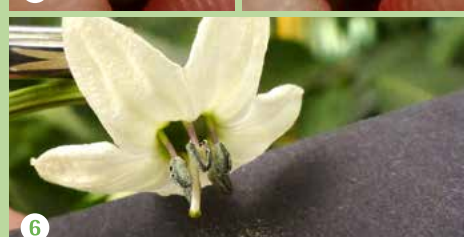
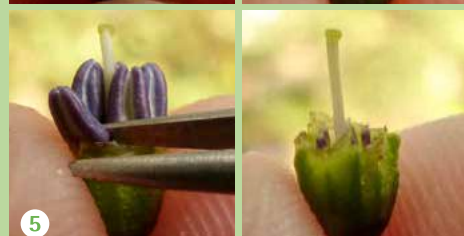
7 - Bestäubung der Narbe

Nun wird der gesammelte Pollen auf die kastrierten Blüten übertragen: Vorsichtig tauchen wir den vorderen Teil des Griffels (die Narbe) in den Blütenstaub.

8 - Etikettierung

Eine Beschriftung ist wichtig, damit man später die Früchte mit den gekreuzten Samen wiederfindet. Die erste „Tochtergeneration“ der Kreuzung ist uniform: Jede Pflanze gleicht der anderen, ist die gleiche „Mischung“ aus beiden Eltern. In den folgenden Generationen tauchen dann sehr unterschiedliche Typen auf. Durch beständige Selektion daraus kann eine eigene, wiederum samenfeste Sorte entwickelt werden.

Kontakt: Klaus Brugger
→ klaus.brugger@arche-noah.at



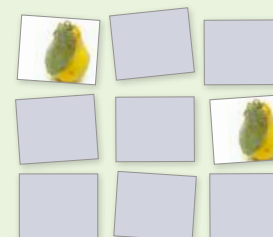
SPIELEN

So schön ist Vielfalt!

Mit der Vielfalt spielen? Ja unbedingt! So ist sie ja überhaupt erst entstanden: Dank der Entdeckerlust und Neugierde der BäuerInnen und GärtnerInnen vergangener Jahrhunderte dürfen wir heute aus einem ungeheuren Reichtum schöpfen und ihn weitertragen. So erlauben wir uns, die Vielfalt diesmal auch für ein bekanntes Kinder-Merkspiel zu verwenden. Für Jung und Alt: Lernen Sie spielerisch einen kleinen Teil der Kultur- pflanzenvielfalt kennen. Viel Freude beim Auf- und Entdecken!



Vielfalts-Merkspiel zum selber Basteln:



Diese Seite im Kopierer zwei mal kopieren. Die Kopien auf Karton gleichmäßig aufkleben, die Karten entlang der Linie ausschneiden und bei Bedarf laminieren. Die Karten mit Bildunterseite nach unten auf den Tisch legen, mischen und los geht's. **Wer findet das erste Pärchen?**

Vielfalts-Wissen: Sortenbeschreibungen auf der folgenden Seite ...

Bastel-Tipp!



Foto: Doris Steinböck

Sortenbeschreibungen

Kohlrabi 'Blauer Speck': Die blauen Knollen sind groß, plattrund und zartfleischig. Sie können roh gegessen oder auch gekocht werden.

Schildpflanz: Die Blätter werden als Gemüse wie Sauerampfer verwendet, sind aber kleiner, zarter und etwas saurer. Sehr schöne Form!

Karotte 'Purple Dragon': Diese Karotte, mit einem feinen, süß-aromatischen Geschmack, hat eine violett-purpurne Schalenfarbe und ein gelb-oranges Herz.

Birnenförmige Quitte: Diese große Quitte hat ein weißgelbes Fruchtfleisch und der Saft ist wasserhell. Sie wird für die Herstellung von Gelee und Marmelade empfohlen.

Blattzichorie 'Catalognia spezial': Italienische Blattzichorie mit großer löwenzahnartiger Blattform. Sehr gut als Spinat, für Omelett, Risotto oder gedünstet.

Fleischparadeiser 'Ochsenherz Österreicher': Bestens für Saucen und Suppen geeignet. Die Früchte schmecken eher säuerlich und zeichnen sich durch eine dünne Schale aus.

Kohlrübe 'Kostar': Ideal für Eintöpfe oder auch gedünstet, als Suppe oder gestampft als Püree. Diese Sorte ist gelbfleischig, die Schale violett und cremeweiß.

Monatserdbeere 'Fraise des bois': Diese weiße Rarität mit köstlichem, süßem Walderdbeergeschmack fruchtet von Juni bis zum ersten Frost. Ein echter Blickfang!

Gurke 'Russische Gurke': Die Gurke eignet sich geschält zum Rohverzehr, Einlegen oder Kochen. Durch die feste Schale ist sie gut lagerbar. Unbedingt jung ernten!

Gartenmelde 'Opéra': Verwendung wie Spinat oder als Salatbeigabe. Das farbenfrohe Gemüse eignet sich auch gut zur Dekoration von Gerichten.

Apfel 'Steirische Schafnase': Die ertragreiche Sorte „Schafnase“ stammt vermutlich aus der Steiermark und wird aufgrund seines sortentypischen und unverwechselbaren Aroma gerne genutzt.

Bohne 'Gescheckte Kipfler': Die breiten, fadenlosen Fisolen sind lila-grün marmoriert. Sie schmecken als Salat oder gekochtes Gemüse.

Die beschriebenen Sorten finden Sie großteils auch im **ARCHE NOAH Online-Shop** unter:
→ shop.arche-noah.at



TIPP!

Viele weitere Ideen spielerisch Vielfalt kennenzulernen finden Sie auch in den Arbeitsblättern des **neuen ARCHE NOAH Schulmaterials!**

→ www.arche-noah.at/wissen/schulmaterial

Zum Wohl - der Natur!

Niemand kann die Welt alleine retten. Aber gemeinsam. Danke für die ersten € 50.000, die wir an die ARCHE NOAH spenden konnten.

Jetzt heißt es: **weiter trinken für die Natur!** Damit wir gemeinsam die € 100.000* Spende knacken.



* Pro Flasche gehen 5 Cent an die ARCHE NOAH. Bis max. € 100.000 Spendensumme, von 10.11.2017 bis 9.11.2018

grannys.at/ZumWohl-derNatur
facebook.com/grannysapfelsaftgspritzt
arche-noah.at

Ganz ehrlich.  **Granny's**

Anzeige



wie früher

Natürliche Köstlichkeiten aus Österreich




traditionelle
Sorte
neu
entdeckt

Genießen Sie die SPAR wie früher Bio-Raritäten!

SPAR wie früher steht für wiederentdeckte Lebensmittel-Raritäten aus heimischer Produktion. Diese Produkte zeichnen sich durch schonende Produktions- und Erntemethoden aus und sorgen für einen exklusiven und ursprünglichen Genuss. SPAR wie früher bedeutet heimische Qualität und steht für individuelle, regionale Tradition. Gemeinsam mit der ARCHE NOAH setzen wir uns für die Erhaltung, Verbreitung und Entwicklung der Kulturpflanzenvielfalt ein.

Anzeige

Sorten & Wissen sammeln und teilen

Mitglieder-Aktiv-Tage

Zu Arbeitsspitzen freuen wir uns über fleißige Hände! Dabei lernen Sie vieles über Kulturpflanzen und erleben ARCHE NOAH hautnah.

ARCHE NOAH
praktisch unterstützen

SA, 1. Sept., ARCHE NOAH Vermehrungsgarten
Saatgutgewinnung Fruchtgemüse

SA, 6. Oktober, ARCHE NOAH Vermehrungsgarten
Mitmach-Aktion „Beerenobst“

SA, 20. Oktober, Schiltern oder Langenlois
Saatgut Dreschen und Reinigen

Anmeldung nur für Vereinsmitglieder unter:
erhalternetzwerk@arche-noah.at

ARCHE NOAH Seminare & Kurse

SA, 4. August, Schiltern
Kräutervielfalt: anbauen, vermehren und nutzen

SO, 5. August, Wien
Sommerschnitt an Obstgehölzen

DI, 4. September, Wien
Bohnen Vielfalt kennenlernen, anbauen und vermehren

SO, 15. September, Weilheim-Marnbach
Kochen mit Gemüseraritäten

FR, 21. September, Kirchberg/Wagram
Wildobst, Exoten und Obstraritäten

Seminar: „**Saatgutvermehrung für EinsteigerInnen**“ in der Steiermark, Niederösterreich, Kärnten, Tirol, Salzburg, Oberösterreich und Baden-Württemberg (DE). Genauere Info unter
→ www.arche-noah.at/wissen

Alle Termine: → www.arche-noah.at/kalender



Foto: M. Holzmayer

Aktuelle Feste & Veranstaltungen

ARCHE NOAH Schaugarten Saison

Noch bis 30. September offen! DI-FR, 10-16 Uhr, SA, 10-20 Uhr, SO + Feiertag 10-18 Uhr

ARCHE NOAH Gartenküche

Am Wochenende und an Feiertagen geöffnet: Unsere Freiluftküche im schönen Ambiente bietet Gerichte aus saisonalen Bio-Raritäten.

SO, 5. August + 2. September, 10-15 Uhr

Sonntags-Brunch im Vielfaltsgarten

Sie können beim Brunch ein mehrgängiges Gartenküchenbuffet mit Spezialitäten aus dem Vielfaltsgarten genießen.

Anmeldung: freundvonsalzig@gmail.com

SA + SO, 1. + 2. Sept., 15-22 Uhr, Schloss Schiltern

Raritäten-Heuriger

Probieren Sie Heurigenklassiker mit Raritäten zubereitet! Zum gemütlichen Sommerausklang werden Fruchtgemüse-Raritäten, traditionell hergestellte Heurigenpezialitäten und faszinierende Eigenkreationen kredenzt.

ARCHE NOAH Veranstaltungen

SA, 29. September, 10-20 Uhr, Schiltern
ARCHE NOAH Obst-Herbst
Rund um die Obstvielfalt: mit Sortenbestimmung, Marktreiben, Pflanzenverkauf, Kurse, uvm.!

SA, 6. Oktober, 10-20 Uhr, Burg Güssing
Uhudler Vielfalt auftafeln
Probieren Sie die verbotene Frucht und kosten Sie sich durch Uhudler Produkte. Mit spannenden Vorträgen, geführter Degustation, Podiumsdiskussion und verboten guten Schmankerln.

Alle Termine: → www.arche-noah.at/kalender



ARCHE NOAH Schiltern jetzt auch auf Facebook!

Einkaufen und Beratung



Schaugarten Shop in Schiltern

Verbinden Sie Ihren Schaugartenbesuch mit einem Einkauf im Shop! Angepasst an die Saison gibt es hier eine Auswahl an Bio-Pflanzen, Bio-Saatgut, Gartenwerkzeug, usw.

Shop-Öffnungszeiten: SA, SO, Feiertag 10-18 Uhr; unter der Woche: unregelmäßige Öffnungszeiten – bitte rufen Sie vorab an: +43 (0)2734-8626-22!

ARCHE NOAH Online-Shop

Im ARCHE NOAH Online-Shop gibt's alles, was das Gärtnereherz begehrt: von Bio-Saatgut, über Obstbäume und Bücher bis hin zu Erlebnisgut-scheinen. Hier bekommen Sie mit nur wenigen Klicks Vielfalt direkt zu sich nach Hause.

Vielfalt online: → shop.arche-noah.at

jeden DO-SA, 10-18 Uhr, 5. Bezirk

pop-up Store in Wien

Wer in Wien lebt, kann Vielfalt auch im ARCHE NOAH pop-up Store erhalten! (5. Bezirk, Rechte Wienzeile 123, Höhe Spengergasse 61)

Mehr Infos: → www.arche-noah.at/einkaufen

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.)