ARCHE NOAH Magazin

Zeitschrift für Mitglieder & Förderer

ARCHE NOAH

Fotos: Doris Steinböck

Symposium
Vielfalt ernährt die Welt
Seite 4 bis 7

Viel Obstiges
ARCHE NOAH Obstbaumpatenschaft
Seite 9

Richtige Lagerung
Seite 14 & 15

Kurse & Veranstaltungen
Seite 8

Ab in die Tüte
Saatgut für den Hausgarten
Seite 17

Bella Italia
Spargelzichorie & Agretti für HausgärtnerInnen entdeckt
Seite 10 & 11

Rückblick
Jubiläums-Gartenfest im ARCHE NOAH Schaugarten
Seite 21

Seminare 2016
Alle Kurse, Seminare und Lehrgänge
Seite 12 & 13

Gemeinsam Obstsorten retten

Jedes Jahr sterben in Österreich Obstsorten für immer aus. Doch seit einem Jahr besteht die Möglichkeit, die Obstvielfalt mit einer ARCHE NOAH Obstbaumpatenschaft abzusichern. Bereits 230 Menschen haben sich dazu entschlossen und leisten so einen wichtigen Beitrag zur Erforschung, Pflanzung und Pflege gefährdeter Raritäten. Wir suchen auch weiterhin Patinnen und Paten, die uns wirksam helfen, diese bedrohten Obstsorten zu bewahren!

Lesen Sie mehr auf Seite 9.

Mitgliederversammlung
4.12.2015 im
Volkskundemuseum
1080 Wien
siehe Seite 3

November 15

Gesellschaft für die Erhaltung der Kulturpflanzenvielfalt & ihre Entwicklung

VORWORT

Liebe Mitglieder & Förderer von ARCHE NOAH!

Foto: Klaus Pichler

Anlässlich des 25jährigen Jubiläums von ARCHE NOAH diskutieren wir am 10. November 2015 in der Wiener Urania mit hochkarätigen ExpertInnen die Frage, welchen Beitrag die **Kulturpflanzenvielfalt zur Ernährung der Weltbevölkerung** leistet, und welche politischen Rahmenbedingungen es dafür braucht. Die große Nachfrage hat dazu geführt, dass wir bereits heute voll ausgebucht sind. Aus diesem Grund bringen wir Ihnen in diesem Magazin ein **Vorab-Interview** mit Chee Yoke Ling aus dem Vorstand der ETC-Group. Zum Nachschauen und -hören der Vorträge werden wir **Videos von der Veranstaltung** auf die ARCHE NOAH Webseite stellen.

Besonders hinweisen möchte ich Sie auch auf die zahlreichen Seminare und Kurse, die wir Ihnen in diesem Magazin präsentieren. Meine Kolleginnen Claudia Kaufmann und Ursula Taborsky haben für 2016 das **Spektrum an Seminaren nochmals stark ausgeweitet**: Neben den beliebten „Klassikern" wie Saatgutvermehrung und Biogarten können Sie sich nun auch in spezielle Saatgutfragen vertiefen, sich Erfahrungen zum Raritätengemüseanbau in Balkon und Hochbeet holen oder Anregungen zum Anbau von Beerenobstraritäten, seltenen Obstarten, ja sogar von Soja, Gertreideraritäten – und vieles andere! Mehr auf Seite 12.

Eine besondere Freude war es, vor einigen Tagen den **„European Award for Ecological Gardening 2015"** entgegen nehmen zu dürfen – eine Anerkennung für die konsequente ökologische Ausrichtung des ARCHE NOAH Schaugartens seit seiner Gründung vor 20 Jahren. Der Schaugarten wird ja, ebenso wie der Vermehrungsgarten und das Samenarchiv, biologisch geführt und unterliegt der jährlichen Bio-Kontrolle. Ökologische Bewirtschaftung bedeutet für uns, dass im Schaugarten neben hunderten Kulturpflanzen auch die „Vielfalt der Gründüngungen" zu sehen ist, die wir für ein gesundes Bodenleben brauchen. Auch die Trockenheit des heurigen Sommers war aufgrund des sorgsamen Umgangs mit der Ressource Wasser im Garten und der Streuobstwiese sichtbar.
Danke, liebe Mitglieder und Förderer, dass Sie uns bei dieser konsequenten Suche nach ökologischen Lösungen mit Ihrem Beitrag bestärken!

Ich wünsche uns allen auch weiterhin den Mut zur Vielfalt.

Mit besten Grüßen,

Beate Koller – Geschäftsführung
& das Team der ARCHE NOAH

25 Jahre ARCHE NOAH

Danke!

Inhaltsverzeichnis

Vorwort & Impressum 2

Notizen 3

ARCHE NOAH Symposium
Vielfalt ernährt die Welt 4
Interview mit der Vortragenden Chee Yoke Ling 6

Rund ums Obst 8
Kurse, Lehrgänge & Veranstaltungsrückblick

Obstbaumpatenschaft 9
Gemeinsam alte Sorten retten

Südliche Köstlichkeiten 10
Puntarelle & Agretti im Portrait

Bildungsprogramm 2016 12
Lehrgänge & Kurse im Überblick

Lange frisch! 14
Obst richtig lagern

Rezepte 16
Kulinarische Ideen für seltenes Gemüse

Ab in die Tüte 17
Reportage zum ARCHE NOAH Hausgartensortiment

Starter-Paket 20
Drei EinsteigerInnen in der Saatgutvermehrung berichten

Vielfalt & Vernetzung 21
Rückblick: Jubiläumsfest im August

Saatgut richtig lagern 22
Profi-Tipps aus dem ARCHE NOAH Samenarchiv

Termine 24
ARCHE NOAH Veranstaltungen

IMPRESSUM

ARCHE NOAH Magazin Nr. 4/2015 – November
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**: Beate Koller & Marion Schwarz (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. **Erscheinungsort**: 3553 Schiltern, **Verlagspostamt**: 3550 Langenlois. **Blattlinie**: Informationen zur Erhaltung und Entwicklung der Kulturpflanzenvielfalt. **Angaben zur Offenlegung**: siehe www.arche-noah.at/impressum. **REDAKTIONSSCHLUSS – NÄCHSTE AUSGABE**: Anfang März 2016. Mit Unterstützung des BMLFUW und der Bundesländer. Herzlichen Dank!

MINISTERIUM FÜR EIN LEBENSWERTES ÖSTERREICH

NATUR im GARTEN

janetschek

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

NOTIZEN

Foto: Doris Steinböck

Das „Arche Noah Kochbuch – eine kostbare Rezeptsammlung"

Vielen Dank an alle die uns Rezepte zugeschickt haben! Wir suchen noch Herbstliches: Rezepte zu Kraut, Palmkohl, Brokkoli, Wurzelgemüsen wie Karotten, roten Rüben, Pastinaken, Mairübe … aber auch Kulinarisches zu Gurken und Bohnen. Sind das Ihre Lieblingsgemüse? Haben sie ein feines Rezept dazu? Ich freue mich über Ihre Zuschrift an gertrud.hartl@aon.at.
Vielen Dank und mit lieben Grüßen – Gertrud Hartl

Nähere Informationen zum Arche Noah Kochbuch unter: www.arche-noah.at/aktiv-werden/ein-arche-noah-kochbuch-entsteht

Saatgetreide abzugeben

Vielfalt erhalten & nutzen

Das ARCHE NOAH Gründungsmitglied und langjähriger Erhalter Erich Zimmerhackl hat dem ARCHE NOAH Samenarchiv Saatgut verschiedener Getreide hinterlassen. Diese relativ großen Mengen übersteigen den Bedarf für die Absicherung im Archiv, die Restmengen können abgegeben werden.

Wir suchen daher interessierte Menschen, die das Getreide zum Zweck der Testung oder weiteren Erhaltung auf einer größeren Fläche anbauen wollen. Verfügbar sind je 20 bis 40 kg von Wintereinkorn, Sommeremmer und Nacktgerste (wahrscheinlich Sommerung). Die Partien sind keimgeprüft (70 bis 100 Prozent, Stand Mai 2015). Bei Versand ersuchen wir um eine Unkostenabgeltung von 1 Euro pro Kilo zzgl. Versand. Die Abholung in Schiltern ist ebenso möglich.
Bei Interesse bitte melden bei florian.luf@arche-noah.at oder +43 (0)2734 - 8626 -16.

'Bergland-Roggen' übernehmen

Neue Erhalterin / neue Erhalter gesucht

Rosa Kolm, langjährige Erhalterin bei ARCHE NOAH, gibt den feldmäßigen Anbau ihrer Roggensorte in Bad Traunstein auf und sucht dafür interessierte Erhalter zur Übernahme. Es handelt sich um den Winterroggen 'Bergland-Roggen', der 1988 von Bauern nahe Gmünd übernommen wurde. Von dieser langstrohigen Sorte gibt es heuer 100 kg Saatgut (Ernte 2015 muss noch gereinigt werden).
Bitte melden bei Rosa Kolm unter +43 (0)2878 - 6652 (früh, mittag, abends gut erreichbar).

Mitgliederversammlung

ARCHE NOAH Mitgliederversammlung 2015

Die Versammlung findet am **Freitag, den 4.12.2015** im Volkskundemuseum, Laudongasse 15, 1080 Wien statt. Von 15–16 Uhr gibt es die Möglichkeit an einer Führung durch die ständige Schausammlung des Volkskundemuseums mit Schwerpunkt Landwirtschaft teilzunehmen. (www.volkskundemuseum.at)
Auf der Tagesordnung der Mitgliederversammlung stehen der Jahresbericht 2015, der Finanzbericht 2014, der Beschluss des Voranschlags 2016 und Statutenänderungen, die Sie vorab einsehen können unter: www.arche-noah.at/ueber-uns/ueber-den-verein.
Wir bitten um Anmeldung bis 20. November an info@arche-noah.at bzw. +43 (0)2734 - 8626.

Saatgutlehrgang 2016

Weiterbildung bei Erhalter Peter Barthel in Deutschland

Der Saatgutlehrgang findet bereits zum 9. Mal auf dem Ökohof von Peter Barthel in Flögeln bei Bremerhaven statt. An drei Wochenendkursen wird die Saatgutgewinnung von Gemüsesorten vermittelt. Die Veranstaltung lehnt sich eng an die ARCHE NOAH Lehrgänge an und wendet sich an AnfängerInnen und Fortgeschrittene in der Saatgutgewinnung.
Termine: 23. – 24. 4., 27. – 28. 8. und 8. – 9. 10. 2016 (Kurse aufbauend); max. 15 TeilnehmerInnen, Anmeldeschluss am 30. März 2016.
Details unter www.oeko-garten.de/Neu/Saatgut.html oder bei Peter Barthel (Tel und Fax +49 (0) 47 45-7 82 03 56).

Mitmach-Projekt „Vielfalt auftafeln"

Mitglieder und Hobby-Gärtner pflanzen 600 Tomaten aus dem ARCHE NOAH Samenarchiv

Für 2016 wollen wir die Paradeiser-Vielfalt aus dem Samenarchiv an einen Tisch bringen. Interessierte GärtnerInnen melden sich, erhalten Saatgut und betreuen die Pflanze(n) bei sich zu Hause. Im Spätsommer 2016 tafeln alle ihre Ernte auf: Mehrere hundert Menschen und ihre Sorten treffen sich und machen Vielfalt sichtbar. Ein einmaliges Fest für alle, die gern schauen, kosten sowie Saatgut und Wissen tauschen! **Infos** im ARCHE NOAH Newsletter oder umter vielfaltauftafeln@arche-noah.at.

Tauschmarkt-Termine

ARCHE NOAH Mitglieder bitte melden

Setzen auch Sie ein Zeichen: Mitglieder-Märkte und Veranstaltungen machen sichtbar, wie viele Menschen am gemeinschaftlichen Tauschen und Teilen Interesse haben! Bitte melden Sie Ihre geplanten Pflanzen- und Tauschmärkte mit Veranstaltungsname, Termin, Uhrzeit, Ort und Kontakt. Wir veröffentlichen die Veranstaltungen unserer Mitglieder wieder im April-Magazin.
Senden Sie Ihre Informationen bis zum 15. Februar 2016 an: marion.schwarz@arche-noah.at

ARCHE NOAH

Eine Veranstaltung im Rahmen von 25 Jahre ARCHE NOAH ...

ARCHE NOAH Symposium

VIELFALT ERNÄHRT DIE WELT

10. November, 15 Uhr, Urania Wien

„Vielfalt ernährt die Welt?"

ARCHE NOAH Obmann Christian Schrefel sagt, warum wir unseren 25. Geburtstag mit diesem Thema begehen.

25 Jahre ARCHE NOAH

Vielfalt ist nicht nur schön und wohlschmeckend. Sie ist auch politisch umkämpft. Es geht um Umwelt- und Naturschutz, Marktmonopole, Bauernrechte und KonsumentInnenwünsche. Im Zentrum steht die Frage: **Wie können wir alle satt werden, ohne dabei die Umwelt zu zerstören?** Brauchen wir noch mehr Monokulturen, um 10 Milliarden Menschen zu ernähren? Welche Rolle kann die Kulturpflanzenvielfalt spielen?

Foto: D. Steinböck

Die VertreterInnen der Grünen Revolution haben rasch die Antwort parat: Weitere Intensivierung in der Landwirtschaft sei die Lösung des Problems. Magische Ertragssteigerungen mithilfe des Einsatzes von Hochzuchtsorten werden versprochen. Neulich spricht man hier von „Nachhaltiger Intensivierung", um wirtschaftlichen Partikularinteressen einen grünen Anstrich zu geben.

Der **Weltagrarbericht** – die umfassendste wissenschaftliche Studie zum Thema – sagt etwas anderes: Weitermachen wie bisher – das geht nicht, sonst fahren wir gegen die Wand. Hunger ist ein multifaktorielles Problem und kann nur lokal nachhaltig besiegt werden. Dabei spielen – neben vielen anderen Faktoren – auch die Agrobiodiversität und die Nutzung von vielfältigen Lokalsorten eine Rolle.

Anlässlich des 25-jährigen Bestehens des Vereins ARCHE NOAH rücken wir also den **sozio-politischen Aspekt der Viefalt** in den Fokus. Der Titel des Symposiums „Vielfalt ernährt die Welt" ist dem Leitgedanken verschrieben, dass nur vielfältige, systemische Ansätze eine zukunftsweisende Lösung bringen können. Wir möchten zu dieser Diskussion beitragen, indem wir die Rolle von Sortenvielfalt und alternativen Saatgutsystemen als einen von vielen Faktoren, die zur Lösung beitragen, vor den Vorhang holen.

Das Programm

Das steht am 10. November auf dem Menü:

14:30	**Einlass**
15:00–15:10	**Begrüßung durch Christian Schrefel,** Obmann der ARCHE NOAH
15:10–15:30	Special Guest Barbara Geiger, als **Fräulein Editha Filmine Brehm** führt auf **„Lumbricus terrestris – Der Regenwurm, König der Tiere"**
15:30–16:00	**Benedikt Haerlin, Zukunftsstiftung Landwirtschaft:** Wie 10 Milliarden ernähren? Die wichtigsten Erkenntnisse des Weltagrarberichts
16:00–16:30	**Chee Yoke Ling, Third World Network:** Freihandelsabkommen und ihre Folgen für kleinbäuerliche Landwirtschaft und nachhaltige Entwicklung
16:30–16:45	**Martina Goldenberg, Katholische Frauenbewegung:** Vorstellung des Projekts FEM von nicaraguanischen Frauen
16:45–17:15	**Pause & Verkostung alter Obstsorten**
17:15–17:45	**Margit Mayr-Lamm, Biohof Fairleben:** Wie Spezialisierung auf Sortenvielfalt gelingt
17:45–18:15	**Vandana Shiva, Navdanya:** Zwei entgegengesetze landwirtschaftliche Modelle und die Saatgutfrage in Indien
18:15–19:00	**Podiumsdiskussion** aller RednerInnen
19:15–20:00	**Ausklang bei der radikalen Natur-Küche** mit Sorten-Raritäten von Slow Koch & Autor **Johann Reisinger**

Wir danken unseren UnterstützerInnen!
Besonderer Dank gilt unseren UnterstützerInnen: Beast Communications, Conference Consulting, DMO Werbegrafik & Eventdesign, Druckerei Janetschek, Fräulein Brehms Tierleben, Johannes Hloch Fotografie, Katholische Frauenbewegung, Koch & Autor Johann Reisinger, Magdas Hotel, Toni Schmid Bioweinhof sowie Top Event Veranstaltungen GmbH.

Wer zu Wort kommt

Beim ARCHE NOAH Symposium „Vielfalt ernährt die Welt" am 10. November in der Wiener Urania diskutieren internationale Experten über die politische Seite der Kulturpflanzenvielfalt.

Wozu hat ARCHE NOAH 600 Tomatenherkünfte im Samenarchiv – würden nicht auch 60 reichen? Braucht Europa noch mehr Monokulturen, um „die Welt" ernähren zu können? Was hat Kulturpflanzenvielfalt mit nachhaltiger Landwirtschaft zu tun?
Beim Symposium „Vielfalt ernährt die Welt" erwartet die BesucherInnen ein spannender und informativer Nachmittag im Zeichen der Saatgutvielfalt.

Das sind die SprecherInnen ...

Foto: ZSL

Benedikt Haerlin leitet die europäische Initiative *Save our Seeds (SOS)* für gentechnikfreies Saatgut. Er war Vertreter der Nichtregierungs-Organisationen im *Aufsichtsrat des Weltagrarberichts (IAASTD)* der UN und der Weltbank. Er engagiert sich für dessen Forderung nach einer radikalen Wende in der globalen Landwirtschaft.
www.zukunftsstiftung-landwirtschaft.de

Foto: Dimitris Tsigrakis

Vandana Shiva ist promovierte Quantenphysikerin, Umweltschützerin, Vorkämpferin für Ernährungssouveränität in Indien, Feministin und Bürgerrechtlerin sowie Vorstandsmitglied im Weltzukunftsrat. Die Aktivistin wurde für ihr Engagement mehrfach ausgezeichnet: 1993 mit dem alternativen Nobelpreis.
http://seedfreedom.info

Foto: ETC Group

Chee Yoke Ling ist Direktorin des *Third World Networks*. Die aus Malaysia stammende Umweltjuristin kommt aus der Anti-Gentechnik-Bewegung und engagiert sich in den Bereichen Klimawandel, Biodiversität und traditionelles Wissen, geistige Eigentumsrechte sowie internationale Freihandelsabkommen.
www.etcgroup.org/users/yoke-ling-chee

Foto: fairleben.at

Margit Lamm bewirtschaftet mit ihrem Mann Josef den auf Gemüseraritäten spezialisierten Biobetrieb *Fairleben* in Allhaming (OÖ). Die Absolventin der Uni für Bodenkultur lebte in Paris, London und Wien und ist eine glühende Verfechterin der kleinbäuerlichen, handwerklichen Erzeugung von Bio-Lebensmitteln.
www.fairleben.at

Videos der Vorträge online ab Mitte November

ACHTUNG!
Bereits Ausgebucht.

Wir freuen uns über das große Interesse am Symposium: Alle Plätze sind bereits ausgebucht. Wir werden alle Vorträge aufzeichnen und ca. eine Woche nach der Veranstaltung auf www.arche-noah.at/symposium online stellen.

Fotos Früchte: Rupert Pessl

25 Jahre ARCHE NOAH

Fotos: Carine Pjoncelli

„Ja, wir können NEIN sagen!“

Chee Yoke Ling ist Programmdirektorin des „Third World Network“ und wird beim ARCHE NOAH Symposium „Vielfalt ernährt die Welt“ am 10. November über die Wirkung von Freihandelsabkommen auf kleinbäuerliche Landwirtschaft und die Saatgutvielfalt sprechen. Vorab tut Sie das im ARCHE NOAH Magazin.

ARCHE NOAH Magazin: Frau Chee, stellen Sie sich doch bitte vor.

Chee Yoke Ling: Ich bin die Programmdirektorin des „Third World Network“ (Netzwerk Dritte Welt, Anm. d. Red.), einer Forschungs- und „Lobby“-Organisation mit Sitz in Malaysia. Wir arbeiten an Fragen der nachhaltigen Entwicklung und an einer gerechteren Welt. Wir stärken die Zivilgesellschaft und die politischen Entscheidungsträger des Südens, damit sie auf nationaler und globaler Ebene eine Politik verfolgen, die die Nachhaltigkeit und die Achtung der Menschenrechte stärkt.

Was sind Ihre aktuellen Schwerpunkte?

Der Klimawandel und die ökologische Landwirtschaft.

Sie arbeiten jetzt in Peking. Warum?

China ist ein Land mit enormen Herausforderungen in der Entwicklung – der Weg Chinas hat enorme globale Auswirkungen. Hier wollen wir aktiv sein.

Ihre Organisation heißt „Netzwerk Dritte Welt“. Mögen Sie diesen Namen und warum braucht es diese Art von Netzwerk?

„Dritte Welt“ hat verschiedene Bedeutungen und reicht bis in die französische Revolution zurück. Im Kalten Krieg bezeichnete der Begriff Länder, die nicht der NATO oder dem Sowjetblock angehörten. Er wird auch für Nationen verwendet, die die Ausbeutung durch die koloniale Vergangenheit hinter sich haben. „Third World Network“ wurde 1984 mit dem Ziel gegründet, den Umgang mit den ökologischen, ökonomischen und sozialen Krisen, mit denen Entwicklungsländer (auch nach der politischen Unabhängigkeit!) konfrontiert sind, umzugehen. Diese Krisen bestehen weiter, also bleibt die „Dritte Welt“ relevant.

Sie sind eine Anti-Gentechnik-Aktivistin. Warum?

In den frühen 1990er Jahren waren wir sehr daran interessiert, die Wissenschaft der genetischen Manipulation, ihre Vorteile und ihre negativen Auswirkungen (ökologische, ökonomische, Gesundheit, Soziales) zu verstehen. Third World Network organisierte ein internationales Treffen von unabhängigen Wissenschaftlern und Aktivisten. Was wir erfahren haben, hat uns überzeugt, dass Gentechnik nicht der Schlüssel zu Ernährungssicherheit ist, sondern nachhaltige Systeme der Nahrungsmittelproduktion und die Menschenrechte bedroht. Für uns ist der Anti-Gentechnik-Kampf ein Kampf gegen nicht nachhaltige Produktionssysteme. Es geht hier um Machtverhältnisse, die Einflussnahme auf die Forschung, sowie die Steuerung der Ernährungs- und Landwirtschaftspolitik.

Wie hat sich die Gentechnik in Asien auf Umwelt und Gesellschaft ausgewirkt?

Wir hatten Glück, denn wir konnten von der Anti-Gentechnik-Bewegung in Europa profitieren. Der kommerzielle Anbau von GVO in Asien ist beschränkt, wenn auch in vielen Ländern Forschungs- und Feldversuche betrieben werden. Einige Länder erlauben Importe von GV-Mais für Nahrungs- und Futtermittel, sowie zur Verarbeitung.

In Indien hat die Gentech-Baumwolle von Monsanto, die vor allem von Kleinbauern angebaut wurde, viel menschliches Leid entfesselt, während der versprochene Ertrag ausblieb. China hat daher ein Gentechnik-Moratorium auf kommerzielle Freisetzungen von gentechnisch verändertem Reis und Weizen – trotz enormer öffentlicher Investitionen in die Reisforschung. Die Auswirkungen auf Millionen von Kleinbauern will man anscheinend nicht riskieren.

Schauen wir nach Afrika: Dort bekommen viele Länder aktuell das volle Programm ab: Gentechnik, restriktives Saatgutverkehrsrecht und Sortenschutzgesetze[1]. Warum akzeptieren afrikanische Regierungen diese Inbesitznahme durch Konzerne?

Die Erfahrung aus der Zusammenarbeit mit unseren Partnern in afrikanischen Ländern ist, dass NGOs, Kleinbauern und auch die meisten Regierungen nicht vollständig über die Folgen von Sortenschutzrechten, Saatgutverkehrsgesetzen, und der Zertifizierungspflicht von Saatgut informiert sind. Die Industrie nutzt die Regierungen des Nordens und die UPOV[2], um afrikanische Regierungen unter Druck zu setzen. Doch der Widerstand von NGOs, Bauernverbänden, Parlamentariern und Ministerien wächst.

1 Geistige Eigentumsrechte auf Saatgut

2 UPOV – Sortenschutzsystem des Internationalen Verbandes zum Schutz von Pflanzenzüchtungen

Foto: ETC Group

Auch der negative Einfluss der Bill und Melinda Gates-Stiftung ist in ganz Afrika sehr bedeutsam. Daher ist es wirklich dringend notwendig - durch Informationen und öffentliche Diskussion - Gesetze, die der Gesellschaft schaden, zu verhindern.

Laut UNO leiden rund 800 Millionen Menschen weltweit an Hunger. Die Agrarindustrie sagt, dass Gentechnik und Cash Crops die Lösung für die Beendigung dieses Hungers sind.

Alle ehrliche und unabhängige Forschung widerlegt diese Behauptung.

Wie wirken internationale Handelsabkommen wie die Welthandelsorganisation (WTO) auf die „Dritte Welt“?

Dies ist eine Frage, deren Beantwortung eine ganze Konferenz bräuchte! Kurz gesagt, nach mehr als zwei Jahrzehnten WTO-Übereinkommen gibt es eine Menge von Material und Studien, die belegen, dass die Dritte Welt massiv an politischem Handlungsspielraum verloren hat, um für sie passende und nachhaltige Entwicklungspolitik betreiben zu können. Deshalb widersetzen sich die Entwicklungsländer in der WTO zunehmend der fortschreitenden Liberalisierung. Sie haben damit aufgehört, die Spielregeln unhinterfragt zu übernehmen.

Werden die UNO-Ziele für eine nachhaltige Entwicklung die internationale Solidarität fördern und eine Kommodifizierung der Gemeingüter einbremsen?

Wo sich die Gesetze gegen den Menschen und gegen die Natur stellen, sind Widerstand und Aktivismus die Antwort. Oft sind das nur „kleine“ Aktionen, aber mit Informationen, Zusammenarbeit von Communities, NGOs, Wissenschaftlern, Rechtsanwälten, Parlamentariern und Politikern können wir Großes bewegen. Was die nachhaltigen Entwicklungsziele der Vereinten Nationen betrifft: Sie liefern uns zwar größeren Spielraum. Aber wenn höchst ungleiche Machtverhältnisse herrschen, kann es keine Solidarität geben. Der Dominanz der Industrie in der Nahrungsmittelproduktion und ihrem Einfluss auf die Politik muss entschieden entgegengetreten werden. Wenn wir das nicht schaffen, droht uns sonst ein Kampf um die knappen Ressourcen und das, was vom Planeten noch übrig bleibt.

Wie hängt das alles mit der Sortenvielfalt zusammen?

Traditionelles Saatgut und Vielfalt sind von grundlegender Bedeutung für unser Überleben und Wohlbefinden. Wir brauchen die Zusammenarbeit der besten Köpfe: Kleinbauern und Wissenschaftler haben einander viel mitzuteilen! Wie Chinas führender Maisforscher sagte: ohne bäuerliches Saatgut kann es auch keine formalisierte Pflanzenzüchtung geben.

Was sind die größten globalen Bedrohungen für „traditionelles“ Saatgut, und was können wir ihnen entgegensetzen?

Falsche Technologien, die öffentliche Forschungsgelder fressen und die Nutzpflanzenvielfalt erodieren lassen, fehlende finanzielle Mittel in der Forschung und Entwicklung, die dringend benötig werden – und das bedeutet: in Kleinbauern investieren, und das mit vollem Respekt für ihr Wissen und ihre Rolle –, und nicht zuletzt Handels- und Investitionsabkommen, die private Interessen über die Rechte des Planeten und der Menschen stellen.

Ja, wir können NEIN sagen, und in Solidarität miteinander handeln. Es geschieht bereits, aber wir brauchen mehr davon, und müssen schneller handeln.

Vielen Dank für das Interview!

> **„Der Dominanz der Industrie muss entschieden entgegengetreten werden. Wenn wir das nicht schaffen, droht ein Kampf um das, was vom Planeten noch übrig bleibt.“**
> *Chee Yoke Ling - Third World Network*

Wer ist Chee Yoke Ling?

Chee Yoke Ling ist Programmdirektorin des Third World Network. Die aus Malaysia stammende Umweltjuristin kommt aus der Anti-Gentechnik-Bewegung und engagiert sich in den Bereichen Klimawandel, Biodiversität und traditionelles Wissen, geistige Eigentumsrechte sowie internationale Freihandelsabkommen.

Mehr Infos unter:
www.etcgroup.org/users/yoke-ling-chee

Was ist das „Third World Network“?

Das „Third World Network“ (Netzwerk Dritte Welt, Anm. d. Red.) ist eine Organisation mit Sitz in Malaysia. Ziel ist, durch Forschungs- und Lobbyingarbeit die nachhaltige Entwicklung im globalen „Süden“ zu stärken und eine Politik zu fördern, die die Achtung der Menschenrechte stärkt.

Alle Infos zum Symposium:
www.arche-noah.at/symposium

Fotos Früchte: Rupert Pessl

OBST

Mit Wissen und Können erfolgreich im Obstgarten

ARCHE NOAH Lehrgang „Obstanbau im Selbstversorgergarten“

ARCHE NOAH ObstexpertInnen vermitteln in vier, jeweils zweitägigen Modulen das Wissen zur erfolgreichen Kultivierung von Bio-Obst im eigenen Garten. Die Themen reichen von Obstbaumschnitt, über Kulturbedingungen und die Vermehrung von Baum- und Strauchobst bis hin zu biologischen Pflanzenschutz und Sortenkunde. Erstmals wird der Kurs auch in der Steiermark angeboten. **Infos** ab Seite 12 in diesem Magazin oder unter www.arche-noah.at/wissen.

LFI Zertifikatslehrgang „BaumwärterIn & ObstbaumpflegerIn“

Diese rund 100stündige Ausbildung in verschiedenen Bundesländern bietet das Ländliche Fortbildungsinstitut an. Verteilt über ein Jahr werden die angehenden ObstbaumwärterInnen intensiv in der Kultur und Pflege von Obstbäumen geschult. Dazu gehören auch Anlage von Obstgärten, Schnitt und Vermehrung von Obstgehölzen sowie theoretische Unterrichtseinheiten zur Bedeutung von Streuobst und Sortenvielfalt.
Infos unter www.lfi.at.

„Obstige“ Tageskurse

Allen Obstbaum-PflanzerInnen empfehlen wir einen eintägigen Schnittkurs, um die notwendige Kronenerziehung selbst durchführen zu können. Das erspart meist viel Ärger in späteren Jahren. ARCHE NOAH bietet in Schiltern und im Raum Wien regelmäßig Kurse an. Auch die Veredelung von Obstbäumen, die Kultur von Bio-Beerenobst oder die Bestimmung von Obstsorten haben wir im Programm.
Infos ab Seite 12 in diesem Magazin oder auf www.arche-noah.at/wissen. Für Schnittkurse gibt es aber auch zahlreiche regionale Angebote – hören Sie sich in Ihrer Umgebung um. Einen Überblick über Kurse und andere Obstveranstaltungen gibt der empfehlenswerte Newsletter der Arge Streuobst (anmelden unter www.argestreuobst.at). Viele Kurse finden sich auch bei Natur im Garten unter www.naturimgarten.at.

VERANSTALTUNGS-RÜCKBLICK

Großartige Vielfalt bei den Apfeltagen Wien

Die vergessene Welt der Lederäpfel, Weinler und Renetten im Botanischen Garten mit mehr als 200 Sorten.
Zum 25 Jahre Jubiläum von ARCHE NOAH und dem 650 Jahre Jubiläum der Universität Wien brachten die beiden Organisationen Apfelvielfalt in die Stadt. Rund 200 verschiedene Apfelsorten konnten bei der Veranstaltung „Apfeltage Wien 2015“ von 25.–27. September im Botanischen Garten Wien bewundert werden. Gezeigt wurden Sorten, die früher überall auf den Märkten gehandelt wurden und die mit ihren Namen noch heute in vielen Erinnerungen leben: der Klarapfel – auf den sehnsüchtig im Sommer gewartet wurde, die Lederäpfel – die besonders gut für den Strudel waren und die Renetten – deren Namen höchste Qualität versprach. Leider sind diese Sorten nur mehr selten auf Bauernmärkten zu entdecken. Die Freude bei vielen BesucherInnen war daher groß, Äpfel aus Ihrer Kindheit wieder zu entdecken. Zu sehen waren auch Sorten, die weniger weit verbreitet waren und heute vielfach nur mehr in Form einer Handvoll Bäume existieren.
Eine Nachlese der Veranstaltung findet sich unter:
www.botanik.univie.ac.at/hbv.

Haferbirn und Nagowitz

Erhaltertreffen im Waldviertel
Frühbirnen – eine fast vergessene Vielfalt
Am 15. August fand bei Obstliebhaber und Sammler Andreas Vogler in St. Martin (Waldviertel) ein Erhaltertreffen zum Thema Frühbirnen statt. Zahlreiche Obstinteressierte aus Österreich und Bayern trafen sich, um sich dazu auszutauschen. Viele der Frühbirnen im Waldviertel sind nicht bestimmt und so war der Tag auch eine Möglichkeit, die eigenen Frühbirnen zu zeigen und zu vergleichen. Die Vielfalt der Früh- und Sommerbirnen wurde in der Ausstellung der vorhandenen und mitgebrachten ca. 50 Sorten sichtbar. Die Birnen-LiebhaberInnen verkosteten viele der unbestimmten Traditionssorten wie etwa ‘Blutbirne Sommermuskateller’ oder die Frühbirne ‘Nagowitz’. Gemeinsam besuchten sie einige der von Andreas Vogler kartierten Altbäume regionaler Raritäten bei einer Exkursion. Der abschließende Ausklang im Garten von Andreas und Susanne Vogler, bei Birnenkuchen und Kaffee, bot Platz zum Tauschen: Nicht nur Wissen, sondern auch das ein oder andere Edelreis wechselte den Besitzer.
Haben auch Sie Frühbirnen bei sich zu Hause? Bitte melden Sie sich bei mara.mueller@arche-noah.at

Werden auch Sie Obstbaumpate!

Seit einem Jahr besteht nun die Möglichkeit, die Obstvielfalt mit einer ARCHE NOAH Obstbaumpatenschaft zu unterstützen. Bereits 230 Menschen haben bisher eine Obstbaumpatenschaft abgeschlossen! Hinter diesen Patenschaften, die die Auspflanzung gefährdeter Raritäten ermöglicht haben, stehen viele Lebensvorstellungen. So wie hinter den Obstsorten viele Geschichten stehen. Geschichten, die mit den Jungbäumen weiter leben.

Zahlreiche Rückmeldungen bestätigen: Unsere Freude über die vielen Obstbaumpatenschaften ist genau so groß wie die Freude der PatInnen über ihre Bäume. Für viele Menschen ist die Patenschaft eine Möglichkeit mit einem Baum verbunden zu sein. Es ist für sie ein Bezugspunkt, ein Ort, an den man jederzeit zurückkommen kann. Aus diesem Gedanken haben einige Eltern Baumpatenschaften für ihre, kleineren und größeren, Kinder abgeschlossen. Patenobstbäume wurden aber auch zu Orten der Erinnerung für Verstorbene. Manchmal wurden die Liebsten mit einer Obstbaumpatenschaft beschenkt, manchmal lagen Schenker und Beschenkte durch tausende Kilometer getrennt. Mal verrät das Patenschild den Paten mit Namen, mal einen Spitznamen. Mal möchte ein Pate, eine Patin lieber anonym bleiben. So gleicht keine Patenschaft der anderen. Und **hinter den 230 Patenbäumen stehen 230 Lebensgeschichten**, Vorstellungen und Träume.

Sorten retten heißt auch Erinnerungen bewahren

So vielfältig die Menschen hinter den Obstbaumpatenschaften, **so vielfältig sind auch die Sorten und ihre Geschichten**. Nicht immer können wir deren Vergangenheit noch rekonstruieren. Oft ist aber zumindest noch der Name des Pflanzers bekannt. So wie bei der, von uns so getauften, *Zitzenrenette aus Jaidhof*. Der Baumbesitzer erzählte uns, dass den Baum ein Onkel noch vor dem 2. Weltkrieg pflanzte. Ernten konnte dieser leider nicht mehr, da er im Krieg fiel. Es gibt viele solcher Geschichten, die uns erzählt werden und oft einen besonderen Sortenreichtum erklären. Geschichten von einarmigen Veredlern, von Nonnen die es in die Fremde verschlug und die Edelreiser in die Heimat schickten, von Oberlehrern, die Baumschulen betrieben und vor allem von Kindheitserinnerungen. Von Erinnerungen an die ersten Kirschen, die so verlockend süß waren, dass sich die Gefahr beim Stehlen allemal lohnte. Oder Erinnerungen an kleine Muskatellerbirnen, die die harte Feldarbeit im Sommer so unvergleichlich versüßten. Es ist **der individuelle Geschmack**, der in den Köpfen hängen geblieben ist. Einen Geschmack, der nicht nur durch süß oder sauer charakterisiert war, sondern vielfältig und aromatisch war.

Schicken Sie uns Ihre Geschichte

Heute versuchen wir möglichst viele der alten Obstsorten noch zu retten, bevor die alten Bäume absterben. Dahinter steckt mehr, als selbst uns oft bewusst ist. Denn mit jeder dieser Sorten sind Geschichten und Erinnerungen verbunden. Mit einem jungen Baum haben sie die Chance zu überleben. **Erzählen auch Sie uns Ihre Obstgeschichte,** Ihre Erinnerung an eine Sorte! Wir wollen diese Geschichten sammeln, einfach um sie zu bewahren.

Unterstützen auch Sie uns mit einer Obstbaumpatenschaft

173 Sorten konnten wir mit Hilfe von PatInnen bereits mit mindestens einem Baum auf unseren Sortenerhaltungswiesen absichern. 100 Bäume von weiteren rund 50 Sorten stehen für die Auspflanzung im Herbst bereit. **Unterstützen Sie uns dabei, werden Sie Patin oder Pate einer gefährdeten Sorte!** Für monatlich 16,- Euro wird ein Baum zu „Ihrem“ Baum. Er trägt ein **Schild** mit Ihrem Namen, Sie erhalten eine **Urkunde** und genaue **Informationen zum Standort**. Ihren Baum können Sie jederzeit besuchen und wir laden Sie ein, kostenlos bei einem **Baumschnitt- oder Veredelungskurs** mehr über die Obstkultur zu lernen. Wenn der Baum in einigen Jahren **Früchte** trägt, können Sie auch gerne pflücken kommen. Mit Ihrem Beitrag finanzieren Sie einerseits die Pflanzung und die Pflege des Baums und andererseits auch die weitere Suche nach vom Aussterben bedrohten Sorten.

Danke!

Werden auch Sie Teil der Obstgeschichten!
Alle Infos zu den Patenschaften unter:
www.arche-noah.at/obstbaumpatenschaft

Fotos: D. Steinböck & ARCHE NOAH

Foto: ARCHE NOAH

RARITÄTEN

L'italianità – Vom Glück einen Garten zu bewirtschaften

Zwei mediterrane Lieblingspflanzen im Portrait – Von Franco Baumeler, Leiter des ARCHE NOAH Schaugartens

Meiner Neugier auf unbekannte Geschmackserlebnisse in Gemüseform verdanke ich so manche beglückende Entdeckung. Nicht ganz unbeteiligt an meiner Neigung für den mediterranen Raum ist der Umstand, ein halbes Dutzend Jahre in der italienischen Schweiz verbracht zu haben. Die Italianità ist auch ein Lebensgefühl!

Gemüse, die dem Gaumen schmeicheln

Nun gibt es zwei Gemüsearten, die meinem Gourmetgaumen auf das Feinste schmeicheln, die ich Ihnen vorstellen möchte: **Der Mönchsbart**, **Barba di Frate**, auch **Agretti** genannt heißt botanisch *Salsola soda*, was schon einiges über seine Geschichte verrät. Er ist eine sogenannte Salzpflanze, welche wild auf meernahen, salzigen Wiesen wächst. Aufgrund seiner mineralischen Inhaltsstoffe - Agretti ist reich an Natrium, Kalium und Kalzium - wurde er früher zur Herstellung von Pottasche[1] verwendet.

Agretti: Säen, pflegen & genießen

In den Garten geholt, gepflegt, gegossen und beikrautfrei gehalten, dankt uns die domestizierte Wildpflanze mit üppigen Wachstum. Im Frühjahr – entweder im Glashaus vorgezogen oder nach gebannter Frostgefahr auch direkt ins Freiland gesät und im Endabstand von 20 x 20 cm eher feucht kultiviert – wachsen in etwa 60 Tagen mehrmals beerntbare Pflanzen heran. Die Triebspitzen können 10–15 cm eingekürzt werden, aus den Blattachseln wachsen dann wieder zarte Spitzen nach. Für den vollen Genuss ist eine rechtzeitige Beerntung wesentlich, sonst verholzen die Triebe zu zähen nadeligen Gebilden. Mit dem Mönchsbart holen wir uns viele Vitamine (C, B1, B2, B3 und B6 sowie E) und den Urlaub am Meer auf den Teller. Roh knackig im Biss, bevorzuge ich das kurze Braten in Olivenöl, Knoblauch und Salz. Dadurch kommt die Geschmackspalette – bestehend aus salziger Meeresbrise, einem Hauch von Bitterstoffen und einem dichten, würzigen Aroma - am besten zum Vorschein. Angerichtet mit geröstetem Sesam und einem Schuss Zitrone auf einem Teller Pasta – basta, perfetto!

Auf den Wurzeln der Wegwarte

Die zweite Gemüseart hat den klingenden italienischen Namen **Cicoria Catalognia Puntarelle**, es folgt dann die Herkunftsbezeichnung: Di Galatina, di Molfettese, Brindisina. Im ARCHE NOAH Schaugarten steht diese Art unter dem Namen **Spargelzichorie** als Herbstkultur im Beet.
Bei der Recherche findet sie sich auch als „Knubbelzichorie“ oder „Vulkanspargel“ wieder. Es handelt sich um eine Varietät der Gattung *Cichorium*, von der als Kulturpflanzen nur zwei Arten genutzt werden: *C. intybus* und *C. endivia*. Ihr ursprünglicher Verbreitungsraum ist das Mittelmeergebiet. *Cichorium intybus* begegnet uns hier am Wegesrand: als die bekannte Wegwarte. Von der Kulturform werden die verdickten Sprossachsen, die das Herzstück bilden, sowie die sie umgebenden Blätter gegessen. Sie schmecken roh, gebraten oder blanchiert. Um der Spargelzichorie am Markt zu begegnen, reicht schon eine Reise nach Bozen. Dass sie den Sprung über die Alpen definitiv schafft, ist erklärtes Ziel - unter anderem dieses Artikels! Könnte die Puntarelle in hiesigen Gärten und Küchen Einzug halten, wäre das eine wichtige Sicherung dieser seltenen Pflanze. Denn in ihrem Herkunftsgebiet, dem Absatz des italienischen Stiefels aus Apulien, droht ihr – obwohl sie als regionale Spezialität gilt – das Risiko des Vergessen-Werdens: Sie wird immer weniger und auch in einer immer geringeren genetischen Breite angebaut.

Fotos: Jan Böhnhardt

Agretti wird bis zu 50 cm hoch.

Agretti-Strauß: Für den Markt hergerichtet

1 Der Begriff „Pottasche“ stammt von der alten Methode zur Anreicherung von Kaliumcarbonat aus Pflanzenasche, durch Auswaschen mit Wasser und anschließendem Eindampfen in Pötten (Töpfen). Verwendung fand es in Seifensiedereien, sowie bei der Glasherstellung und war ein Beitrag in der Rezeptur des berühmten Kristallglases aus Murano.

Was sagen KundInnen zu den neuen Gemüsen?

Peter Lassnig und Jan Böhnhardt vom Gärtnerhof Ochsenherz produzieren Vielfalts-Gemüse in Bio-Qualität. Agretti und Puntarelle sind auch in ihren Bio-Kisterln. Wie reagieren die KundInnen auf diese „neuen“ Gemüse?
„Von der Puntarelle bauen wir drei Herbstsätze an und geben Sie auch über unsere CSA-Projekt ab. Wichtig ist immer, zu vermitteln wie man das Gemüse verwendet, wie man es kombiniert. Bei der Puntarelle haben wir den Eindruck, dass sie als Festmahl zubereitet wird, also oft gekocht wird, wenn Gäste kommen. Als Gemüse für besondere Anlässe sozusagen. Auch Agretti - wir geben es in Bündeln ab - ist ein ganz besonderes Gemüse, durch den sehr salzigen Geschmack eigentlich fast als Gewürz zu verwenden. Nachfrage haben wir hier von einigen LiebhaberInnen, sonst ist es eher noch unbekannt. Aber die Pflanze hat Potenzial, durch mehr Information kann man Ihre Beliebtheit sicher steigern.“

Samenfestes Bio-Saatgut erhältlich!

Foto: ARCHE NOAH

Von Agretti und Puntarelle ist über den Gärtnerhof Ochsenherz verfügbar: www.ochsenherz.at oder per E-Mail an saatgut@ochsenherz.at.
Aber **Achtung**: Bitte rasch anbauen: Agretti-Saatgut ist nur ein Jahr gut keimfähig!

Kulturführung bei der Puntarelle

Der Anbau erfolgt in Süditalien in den Wintermonaten, gestaffelt durch Anzucht über einen längeren Zeitraum von November bis Februar. Zum Vergleich: Hierzulande erfolgt die Anzucht Ende Juni. Ausgepflanzt wird im Abstand 40 x 40 cm in ein mit gut abgelagertem Pferdemist versorgtes, vorbereitetes Beet. Erntereif sind die Zichorien ab Anfang Oktober. Das Erntefenster umfasst ca. 3–4 Wochen, zu diesem Zeitpunkt liegt das doppelte Vlies schon bereit, um die Kultur vor dem Erfrieren retten zu können. Leichte Fröste hält sie aus, aber einmal -6° C reichen aus um diese geniale Delikatesse zu vernichten. So begünstigen die allmählich wärmer werdenden Jahrestemperaturen (Klimawandel ...) eine erfolgreiche Kulturführung und einen langen Genuss. Die begrenzte Verfügbarkeit im Jahreslauf schürt die Vorfreude, unterstützt die liebevolle Pflege der heranwachsenden Pflanzen und schon Anfang September werde ich in meinem Umfeld erwartungsfroh gefragt: Wann ist es denn wieder soweit?

Apropos Genuss: Liebe und der Magen ...

... hängen ja bekanntlich günstig zusammen. So konnte „Freund von Salzig“ alias Benjamin Schwaighofer diesen Herbst erstmals die Spargelzichorie in der ARCHE NOAH Gartenküche anbieten. Der Mund als bester Weg einem Gemüse zu verfallen, unser Credo „Erhalten durch aufessen!“ lebt. Eine Vorschau: 2016 erscheint wieder ein ARCHE NOAH Kochbuch, diesmal als Sammlung von Rezepten aus dem ARCHE NOAH Netzwerk. Darin findet sich auch eines meiner Lieblingsrezepte, wenn es um Spargelzichorien geht. Ihnen möchte ich es aber gerne schon hier verraten:

Rezept: Puntarellen-Salat

Zuerst Erdäpfel dämpfen und abkühlen lassen. Dann mundgerecht zerteilt in eine große Schüssel geben. Ein kräftiges Dressing aus Olivenöl und Aceto Balsamico und Pfeffer bereiten. Die schönen Umblätter der Spargelzichorie in 1 cm breite Stücke schneiden, das Herzstück in längliche feine Streifen schneiden und alle Teile der Zichorie in Olivenöl, wenig gepresstem Knoblauch und Salz braten bis sie al dente ist. Alternativ kann auch alles in Salzwasser blanchiert werden. Die Zichorie direkt aus der heißen Pfanne in die Schüssel geben und alles mischen. Die Krönung des Gerichtes ist ein Schuss Trüffelöl - Mahlzeit!

Fotos: Jan Böhnhardt

Bild unten: Puntarelle im Beet; Bild oben: Frisch geerntet und bereit für die Küche! Die Stengel der Puntarelle werden in feine Streifen geschnitten und auch die Blätter kommen mit in die Pfanne.

Hoch lebe die Vielfalt!

Die Fülle an verschiedenen Kulturpflanzen, die wir bei ARCHE NOAH begleiten dürfen, zeigt ein breites Spektrum an Bereicherungen unserer zukünftigen Gärten, Märkte und Teller. Manche Südländer zeichnen sich durch ihre Anpassungsfähigkeit besonders aus, und können auch darum hier gut überleben. Diese wichtige Eigenschaft gilt es in den alljährlichen Vergleichsanbauten herauszufiltern und weiterhin zu testen. Hier öffnen sich erfreulicherweise Gartentüren für Pflanzen aus dem Balkan und dem mediterranen Raum. Die Erfahrungen aus dem ARCHE NOAH Schaugarten – am Rande des Weinbauklimas – sammeln wir und geben sie auch gerne weiter!

Kontakt

Franco Baumeler
franco.baumeler
@arche-noah.at

WISSEN

ARCHE NOAH

Bildungskalender 2016

NEU: Noch mehr Vielfalts-Themen – auch in Wien, Burgenland, Steiermark, Kärnten und Tirol!

Saatgut, bewährtes Wissen und praktische Erfahrungen zu Samenbau werden seit Jahrtausenden unter GärtnerInnen getauscht. ARCHE NOAH gibt diese Tradition, das Handwerk von Saatgut- und Sortenvermehrung und Know-How zu biologischem Gemüse- und Obstanbau mit dem ARCHE NOAH Bildungsprogramm gerne weiter. 2016 sind neue Vielfalts-Themen in Wien, der Steiermark, dem Burgenland, Kärnten und Tirol mit dabei. Folgende Kurse waren bei Redaktionsschluss noch nicht fixiert: **Pilzanbau im Hausgarten, Wintergemüseanbau** und **Kochkurse mit Raritäten.**

Detaillierte Infos und Anmeldung zu allen Kursen unter www.arche-noah.at/kalender (in chronologischer Reihenfolge). Nehmen Sie sich Zeit zum Gustieren, wir haben viele bewährte und zahlreiche neue Kurse im „Sortiment"! **Kontakt:** +43 (0)676-9541198, claudia.kaufmann@arche-noah.at

Land	Start & Ort	Titel & Kursbeschreibung	Einheiten ***
	Saatgutvermehrung		
NÖ Stmk	Ab 1.4. Schiltern Ab 8.4. Gleisdorf	**Lehrgang Samengärtnerei** Theorie und Praxis der sortenreinen, biologischen Vermehrung & Erhaltungszüchtung von Gemüse und Kräutern	64 (8 Tage)
OÖ	14.4. Allhaming	**Biologische Saatgutvermehrung und Gemüsevielfalt*** Entstehung der Vielfalt, Grundlagen der Bestäubungsbiologie, sortenreine Saatgutvermehrung an ausgewählten Kulturen	8 (1 Tag)
NÖ	8.7. Langenlois	**Züchte deine eigene Tomatensorte** mit unseren Sortenentwicklungsexperten Franziska Lerch und Philipp Lammer	8 (1 Tag)
Stmk NÖ Ktn Bgld Tirol	30.7. St. Nikolai/Sausal 06.8. Langenlois 20.8. in Brückl 17.9. in Limbach Termin noch nicht bekannt	**Saatgutvermehrung für EinsteigerInnen** Macht Lust auf Saatgutvermehrung im eigenen Garten: Vorstellung und Übungen zu ausgewählten Kulturen	4 (Halbtag)
NÖ	22.11. Gänserndorf	**Aufbaulehrgang: Vermehrung von Karotten und ihren Verwandten** Sortenreine Saatgutvermehrung, Verkreuzungsgefahren, Selektion, Lagerung, Saatgutaufbereitung, mit Karotten-Züchtungsexperte Peter Lassnig	8 (1 Tag)
	Rund ums Gemüse		
Ktn Wien Bgld Stmk Tirol	20.2. Klagenfurt 27.2. Wien 05.3. Limbach 12.3. St. Nikolai / Sausal 05.3. Völs	**Jungpflanzen selber ziehen** Biologische Anzucht von Gemüsejungpflanzen für den eigenen Bio-Garten	4 (Halbtag)
NÖ Wien	05.3. Schiltern 19.3. Wien	**Kartoffelvielfalt anbauen und gesund erhalten** Anbau, Schädlinge, biologischer Pflanzenschutz, Ernte, Vermehrung durch Äugeln mit ARCHE NOAH Kartoffel-Expertin Mara Müller (am 19.3. Schwerpunkt auf Anbausysteme, die sich besonders für die Stadt eignen)	8 (1 Tag)
NÖ	ab 10.3. Schiltern	**Biologisch Gärtnern im Hausgarten** Bodenaufbau, Pflanzenernährung, Fruchtfolge, Mischkultur, Gießen und Mulchen, etc. , mit u.a. Boden- und Kompost-Experte Alfred Grand	64 (8 Tage)
Wien	23.6. Wien	**Wiener Sorten: anbauen und verkosten**	3 (abends)
Wien NÖ	12.8. Wien 27.8. Schiltern	**Tomatenvielfalt: anbauen, vermehren und verkosten** Anbau, Bodenansprüche, Krankheiten & Schädlinge, biologischer Pflanzenschutz, Düngung, Vermehrung, Vorstellung und Verkostung von Tomatenvielfalt, mit unserem Experten für Sortenentwicklung bei Tomaten Philipp Lammer (am 12.8. Schwerpunkt auf Anbausysteme, die sich besonders für die Stadt eignen)	8 (1 Tag)
Wien NÖ	02.9. Wien 10.9. Schiltern	**Paprika-/Chilivielfalt: anbauen, vermehren und verkosten** Anbau, Bodenansprüche, Krankheiten & Schädlinge, biologischer Pflanzenschutz, Düngung, Vermehrung, Vorstellung und Verkostung von Tomatenvielfalt (am 2.9. Schwerpunkt auf Anbausysteme, die sich besonders für die Stadt eignen)	8 (1 Tag)

Land	Start & Ort	Titel & Kursbeschreibung	Einheiten ***
NÖ	3.9. Schiltern	**Kräutervielfalt: anbauen, vermehren und nutzen** Biologischer Anbau im Hausgarten mit den Kräuter-Experten Maria Hagmann und Simon Wagner, Vermehrung ausgewählter ein-, zwei- und mehrjähriger Kräuter, Eignung für Küche und Hausapotheke, Kräuter einbinden in Mischkulturen	8 (1 Tag)
Stmk	24.9. St. Ulrich im Greith	**Soja: Anbauen, Verarbeiten, Schmecken**	8 (1 Tag)
	Rund ums Obst		
Wien NÖ NÖ	23.+24.1. Wien 5.+6.+12.+13.2. Maria Enzersdorf 19.+26.2. Schiltern	**Obstbaumschnitt für den Hausgarten** Naturnaher Obstbaumschnitt: Pflanz-, Erziehungs-, Erhaltungsschnitt mit ARCHE NOAH Obst-Experten Johannes Maurer und anderen	7 (1 Tag)
NÖ Stmk	12.2. Schiltern 20.2. Trofaiach	**Obstanbau im Bio-Selbstversorgergarten** Kern-, Stein- und Beerenobst, Obstgarten-Planung, Standortansprüche, Sortenwahl, Pflanzabstände, Sortenvielfalt, Vermehrungstechniken, naturnaher Obstbaumschnitt, Krankheiten, Schädlinge, biologischer Pflanzenschutz, Obstverarbeitung	64 (8 Tage)
NÖ Wien	1.+2.4. Schiltern 9.4. Wien	**Veredelung von Obstbäumen** mit ARCHE NOAH Obst-Experte Johannes Maurer und anderen	7 (1 Tag)
NÖ	15.4. Kirchberg/Wagram	**Wildobst, Exoten und Obstraritäten** Vorstellung ausgewählter Pflanzen, Anbau, Bodenansprüche, Düngen, Planung für den eigenen Garten, Führung durch den Alchemistengarten, mit Permakulturexperten und Buchautor Sigi Tatschl	8 (1 Tag)
OÖ	28.6. Neumarkt/Mühlkreis	**Raritäten: Schwerpunkt Beerenobst*** Bio-Anbau, Kulturführung, Verkostung, Besichtigung von Züchtungsflächen	8 (1 Tag)
Wien	17.7. Wien	**Sommerschnitt an Obstgehölzen** Grundlagen des Obstbaumschnittes, Besonderheiten des Sommerschnittes	8 (1 Tag)
NÖ	23.7. Langenlois	**Beerenobstvielfalt** Standortansprüche, Sortenwahl, Schnitt, Pflege, Vermehrung, biologischer Pflanzenschutz mit ARCHE NOAH Obstexperten Johannes Maurer	8 (1 Tag)
	Rund ums Getreide		
NÖ	10.+11.6. Schiltern	**Getreidevielfalt** Vielfalt der Cerealien: biologischer Anbau, Vermehrung, Verwendung in der Küche, mit ARCHE NOAH Vielfaltsexpertin Franziska Lerch und den Getreidebauern vom Meierhof Helma Hamader und Sepp Ehrenberger	16 (2 Tage)
	Gemüseraritäten		
OÖ Stmk	Ab 09.2. Ab 24.2.	**LFI Zertifikatslehrgang Gemüseraritäten und Sortenspezialitäten**** Biologische Produktion, Verarbeitung & Vermarktung	120 (15 Tage)
OÖ	16.2. Linz	**Raritäten: Schwerpunkt Wurzelgemüse*** Verkostung, Anbau und Grundlagen der Saatgutgewinnung bei Wurzelgemüse, mit Vielfaltsbauer Peter Lassnig	8 (1 Tag)
OÖ	15.3. Allhaming	**Wissenswertes über Gemüseraritäten, bäuerliche Pflanzenzüchtung und Sortenerhaltung***: Ausgewählte Vielfalt an Gemüseraritäten kennen lernen, Fruchtfolge, Mischkultur, Bodenansprüche	8 (1 Tag)
OÖ	16.3. Allhaming	**Raritäten: Schwerpunkt Fruchtgemüse*** Vielfalt der Fruchtgemüse, Vorzucht, Anbau, Aussaat- und Pikierübungen	8 (1 Tag)
	Gärtnern im Topf		
Wien	4.+5.3. Wien	**Bio-Balkongärtnern für AnfängerInnen** mit ARCHE NOAH Vielfaltsexpertin Maria Hagmann	12 (1,5 Tage)
Wien	15.6. Wien	**Erdbeeren: anbauen und vermehren**	2 (abends)
Wien	23.9. Wien	**Wildobst, Exoten und Obstraritäten** Vorstellung ausgewählter Pflanzen, die sich besonders für den kleinräumigen Anbau und das Klima in der Stadt eignen. Erde, Düngen, Bewässerung, Licht, Planung für Balkon/Terrasse, mit Permakulturexperte & Buchautor Sigi Tatschl	8 (1 Tag)
	Politik		
Wien	9.3. Wien	**Saatgut. Macht. Vielfalt.**	2 (abends)
	Kreativkurse		
NÖ	18.+19.6. Schiltern	**Botanische Illustration** Gemüse aus dem ARCHE NOAH Schaugarten werden in leuchtkräftigen Aquarellfarben 1:1 abgebildet	14 (2 Tage)

* Kooperationsveranstaltung von Bio Austria, LFI OÖ, Öngene, Arche Austria und ARCHE NOAH
** Kooperationsveranstaltung von ARCHE NOAH und LFI

*** Eine Einheit entspricht 50 Minuten.

LANGE FREUDE

Richtig lagern

Winterlicher Obstgenuss: Frische Äpfel und Birnen

Damit Früchte noch Monate nach der Ernte frisch und aromatisch sind, können auch im Haushalt gute Lagerbedingungen geschaffen werden. Welche Möglichkeiten es gibt, recherchierte Bernd Kajtna.

Fotos: ARCHE NOAH

Der gepflückte Apfel im Obstkorb lebt. Er atmet, er scheidet aus und altert. Die Stoffwechselprozesse im Apfel und der Birne gehen auch nach der Ernte weiter. Stärke wird in Zucker umgewandelt, Säuren bauen sich ab, Aromastoffe bilden sich. Die Früchte geben Wasser und Gase (Kohlendioxyd, Geruchsstoffe und Ethylen) an die Umgebung ab. Die Zellen des Fruchtfleisches beginnen sich voneinander zu trennen. Die anfänglich saftige, knackige Frucht wird zunächst reif und mürbe, später mehlig und trocken und schließlich ungenießbar. Damit also Früchte noch Monate nach der Ernte frisch, harmonisch und knackig sind, müssen die Reifeprozesse (also die Alterungsprozesse) verlangsamt werden. Das funktioniert durch Absenkung der Temperatur und dem Entzug von Sauerstoff, fehlt das lebenswichtige Gas, reduziert sich die Atmung.
Äpfel und Birnen sind global gehandelte Produkte die ganzjährig verfügbar sind. Die Lagertechnik im Erwerbsobstbau ist ausgefeilt und hochtechnisiert und steht im Haushalt in der Form nicht zu Verfügung. Bei Einhaltung einiger Grundprinzipien gelingt aber eine Annäherung an die optimale Lagerumgebung mit den im Haushalt zur Verfügung stehenden Ressourcen.

Ideale Lagerbedingungen beginnen bei der Ernte

Obstsorten mit Lagerfähigkeit bis nach Weihnachten werden Winteräpfel und Winterbirnen genannt. Beim Pflücken und Einlagern im Herbst sind sie unreif. Sie sind hart, schmecken säuerlich, grasig. Ein harmonischer Geschmack (also ein ausgewogenes Zucker – Säure Verhältnis) und ein sortentypisches Aroma bilden sich erst nach einer mehrwöchigen Reifephase aus.
Der Zeitpunkt der Ernte beeinflusst die geschmackliche Qualität des gelagerten Obsts. Früchte sollten möglichst zur Pflückreife – weder davor noch danach – geerntet werden! Warum? Äpfel und Birnen zählen zu den klimakterischen Früchten. Bis zur sogenannten Pflückreife werden Inhaltsstoffe in die am Baum hängenden Früchte eingelagert, erst nach der Pflückreife beginnen die Früchte am Baum oder am Lager zu reifen, bis sie die Genussreife erlangen. Im Unterschied dazu reifen nicht-klimakterische Früchte wie Erdbeeren oder Trauben nach der Ernte nicht weiter. Die Pflückreife ist eine Eigenschaft, die von Sorte zu Sorte variiert. Der Zeitpunkt der Genussreife und die generelle Lagerfähigkeit sind ebenso stark von der Sorte abhängig. Eine Liste an gut lagerfähigen Sorten ist auf unserer Website bei den „51 häufigsten Fragen aus unserer Obstberatung“ unter Beratung & Service im Bereich Obst abrufbar.

Was kann man sich vom Obstbauern abschauen?

Standard im biologischen wie auch im konventionellen Profianbau ist heute die sogenannte CA-Lagerung. In der „Controlled Atmosphere” wird die Zusammensetzung der Luft im Lagerraum kontrolliert verändert. In diesen Lagern herrscht eine Temperatur von 1–4°C, die Luftfeuchtigkeit beträgt 98% und durch Zugabe von Stickstoff liegt der Sauerstoffanteil bei nur 2–3% und der Kohlendioxydgehalt bei 3–4%. Eine relativ neue Entwicklung (und im Bioanbau nicht zugelassen) ist das SmartFresh Verfahren. Die Früchte werden zusätzlich mit einem Gas behandelt. Dieses blockiert die Wirkung des apfeleigenen Reifehormons Ethylen, das viele der Reifevorgänge anregt. Fehlt es, verfällt ein Apfel in eine Art dauerhaften Schlaf. Ethylen ist ein Reifehormon mit lawinenartiger (autokatalytischer) Wirkung, das bedeutet: je mehr Ethylen da ist, desto mehr wird von der Frucht selbst gebildet. Äpfel geben besonders viel Ethylen ab und sollten daher nicht mit empfindlichen Gemüsearten wie Kohlegewächse gelagert werden.

Die optimale Lager-Temperatur

Bei der Lagerung von Äpfeln soll die Temperatur von 2–3°C keinesfalls dauerhaft unterschritten werden. Birnen vertragen etwas tiefere Temperaturen (1°C). Frostschäden treten ab –2°C auf. Je höher die Temperatur, desto schneller laufen die Reifeprozesse ab. Über 10°C nimmt die Lagerfähigkeit rapide ab. Die Luftfeuchtigkeit sollte hoch sein. Aber Achtung: Hohe Luftfeuchtigkeit und hohe Temperaturen sind eine fäulniserregende Kombination! Ein kühler, trockener Raum ist einem feuchten, warmen Keller vorzuziehen. Bei zu hoher Luftfeuchtigkeit hilft Lüften oder ein Luftentfeuchter.

Lagerpraxis – Erfahrungen aus dem eigenen Keller

In allen Obstbaubüchern sind Angaben zur Lagerfähigkeit von Apfel- und Birnensorten nachzulesen. Es steht jedoch selten dabei, unter welchen Bedingungen die Zeitangaben Gültigkeit haben.
Die Apfelsorte ‘Schmidberger Renette‘ zum Beispiel ist laut Sortenbeschreibung bis März lagerfähig. Diese Angabe gilt definitiv nicht für meinen Lagerkeller, der trocken ist, bei dem die Temperaturen im tiefsten Winter nie unter 5°C sinken und je nach Witterung auch 15°C erreichen. Hier reduziert sich die Lagerdauer auf Anfang Jänner. Was kann ich tun? Besonders im November und Dezember sind die Temperaturen draußen für die Lagerung tauglicher als das Klima in meinem Keller. Daher probiere ich seit ein paar Wintern eine Lagerkombination aus. Die Kisten mit Obst stehen bis Mitte Dezember im Freien, bei Frostgefahr decke ich sie ab. Vor Weihnachten kommt ein Teil der Kisten in den Keller und ein Teil auf den nicht ausgebauten Dachboden. Am Dachboden, so mein Kalkül, ist es tendenziell kühler als im Keller. Leider schwankt die Temperatur am Dachboden stark, bei Sonne heizt sich der Raum auf und sinkt das Thermometer unter null, herrscht Frostgefahr und das Obst will abgedeckt werden. Fazit: das Auf- und Zudecken, das Herumschleppen der Kisten und dann doch wieder das Ausklauben der faulen Früchte sind in Summe wenig erfreulich.

Styroporkisten: Ein Versuch zur Obstlagerung

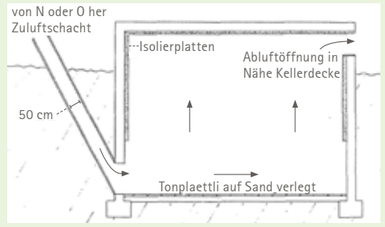
Wir möchten in diesem Winter etwas ausprobieren. Das Lagern in Styroporkisten und das Lagern in Polyethylensäcken wird empfohlen. Wir testen daher, ob sich diese Lagervarianten in einem trockenen, warmen Keller, im Erdkeller und in einem Schuppen bewähren. Im Versuch werden zwei Sorten mit einander verglichen. Der Apfellagerversuch ist Teil des Sparkling Science Projektes *Obst & Baum*. Gemeinsam mit SchülerInnen der Weststeiermark erforschen wir die Obstbestände vor Ort und prüfen alte Apfelsorten auf ihre Lagertauglichkeit. Alle Infos zu diesem Projekt unter www.arche-noah.at/wissen/projekte/obst-und-baum.

Probieren & weitersagen

Die wenigsten Haushalte besitzen einen Top Lagerkeller und müssen improvisieren. Die kleinen Tricks und die großen Lösungen interessieren mich und unsere Mitglieder. Daher bitte ich um **Ihre Rückmeldung** an bernd.kajtna@arche-noah.at.
Vielleicht können Sie die unten stehenden Tipps kommentieren: was hat bei Ihnen funktioniert und welche Anregung brachte keinen Erfolg?

Tipps zum Ausprobieren:

- Die Lagerung in **Schuppen, Balkon, Garage oder Dachboden** ist oft eine bessere Alternative zum Keller, vor allem im Herbst bis zu den ersten strengen Frösten. Die Nordseite schützt vor der warmen Herbstsonne, im Winter bewahren Decken die Früchte vor Frost.
- **Isolierte Lagerkisten**: ARCHE NOAH versucht es heuer mit Styroporkisten. Das isolierende Material schützt vor Hitze und Frost. Heimwerker können Lagerkisten auch aus Holz tischlern und mit Stroh, Wolle etc. auskleiden. An unserer Partnerschule St. Johann in der Weststeiermark ist dieses Model entstanden.
- Ein **Kühlschrank im Keller** ist super zum Lagern! Das Obst veratmet den Sauerstoff, die Temperatur ist fast optimal und die Luftfeuchte kann durch feuchte Tücher erhöht werden. Im kühlen Keller braucht das Gerät wenig Strom.
- **Mini-CA-Lager**: In einem geschlossenen Plastiksack bildet sich eine eigene Atmosphäre, eine Art Mini-CA-Lager. Die CO_2-Konzentration und die Luftfeuchtigkeit steigen an. Beides fördert die Haltbarkeit von Obst. Die Säcke dürfen erst zwei Tage nach dem Befüllen verschlossen werden. Bei Temperaturen über 8–10°C besteht die Gefahr, dass sich Schimmelpilze ausbreiten. Daher ist abzuwägen, ob eine Lagerung im Freien vorerst besser ist und die Säcke erst im Winter in den Keller übersiedeln. ARCHE NOAH testet heuer Polyethlensäcke mit einer Wandstärke von 50µ in den Maßen 500x600 mm. Einlagig befüllt fasst der Sack 6–7kg Obst. Zur Durchlüftung stechen wir mit einer Stricknadel vier Löcher hinein. Ohne Löcher kann das CO_2 die Früchte schädigen.



Obstlagerkeller nach STOLL

- **Wer ein Obstlager bauen möchte**, der kann sich an obiger Skizze orientieren. Der Keller ist nur zu ¾ unter der Erde, derart kann eine genügend große Menge an kalter Außenluft hereinströmen. Die Kaltluft wird am Boden zugeführt und gegen die warme Innenluft getauscht. In größeren Räumen können thermostatisch gesteuerte Ventilatoren zusätzlich für eine Luftzirkulation und Temperaturabsenkung sorgen. Der Zuluft-Schacht sollte nicht zu klein dimensioniert werden. Übrigens: In einem Meter Tiefe unter der Erde beträgt die Temperatur konstant 8–9°C.

Beim Pflücken die reifen Äpfel möglichst wenig berühren.

Grundregeln zur Obstlagerung

- Der Zeitpunkt der Ernte beeinflusst die geschmackliche Qualität des gelagerten Obstes. Früchte sollten möglichst **zur Pflückreife** – weder davor noch danach – geerntet werden!
- Eingelagert werden nur vollkommen **gesunde und unbeschädigte** Früchte.
- Beim Pflücken werden die Früchte möglichst **wenig berührt** und sanft in die Lagerkiste gelegt.
- Die Lagerräume werden vor der Einlagerung sorgfältig **gereinigt** und desinfiziert.
- In den ersten Wochen nach der Einlagerung regelmäßig die gelagerte Ernte auf faule Früchte **kontrollieren**.

Nützliche Websites

- www.bund-lemgo.de/lagerung-von-aepfeln.html
- https://de.wikipedia.org/wiki/Klimakterium_%28Botanik%29
- www.gartenbauvereine.org/texte/merkinfo/m_kernobstlagerung.html

Weiterführende Literatur

- HÖHN, E et al (2007) Physiologische Lagerkrankheiten der Äpfel und Birnen. Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil. Eigenverlag.
- STOLL, K. Aufbewahrung von Früchten und Gemüsen in naturgekühlten Lagerräumen. Mitteilung der Eidg. Forschungsanstalt für Obst-, Wein- & Gartenbau. Flugschrift 108.

Artikel im Rahmen des Sparkling Science Projektes „Obst und Baum“

Kontakt

DI Bernd Kajtna
bernd.kajtna@arche-noah.at

ARCHE NOAH Raritäten-Rezepte

Vielfalt nutzen! Dazu gehören auch kreative und frische Ideen für neue, schmackhafte Gerichte. Gertraud Unterberger vom ARCHE NOAH Samenarchiv, hat für Sie feine Raritäten-Rezepte kreiert und wünscht allen Mitgliedern viel Spaß beim „Gartln“ und Nachkochen! Diesmal mit Flaschenkürbis ‘Weinheber Kittenberger’ und Blattzichorie ‘Catalognia spezial’, welche eine Varietät der Spargelzichorie Puntarelle ist! (Mehr dazu – auch mit Rezept: Seite 10). **Weitere Rezepte:** http://shop.arche-noah.at/index.php/saatgut/seltene-gemusearten-mit-rezept

Kontakt

Gertraud Unterberger
gertraud.unterberger@arche-noah.at

Tarte vom Weinheber-Kürbis

Zutaten:
750 g Kürbis (netto 400 g), 1 Zwiebel, 2 EL Butter, Salz und Pfeffer, 1/2 l Milch, 200 g Polentagrieß, 500 g Tomaten, 100 g grüne Oliven, 4 Stiele glatte Petersilie und 1 Stiel Rosmarin, 6 EL Olivenöl, 1–2 EL Essig, 50 g Bergkäse, Fett für die Form

Zubereitung:
Kürbis schälen und entkernen, Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen, fein würfeln. Butter schmelzen, Zwiebel und Kürbis darin andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Milch ablöschen, kurz aufkochen lassen. Polentagrieß unter ständigem Rühren zufügen. Bei sehr schwacher Hitze ca. 15 Min. ziehen lassen, dabei ab und zu umrühren.

Inzwischen die Paradeiser waschen, putzen, vierteln und entkernen. Fruchtfleisch würfelig, Oliven in Ringe schneiden, Kräuter waschen, Petersilie grob hacken, Rosmarinnadeln von den Stielen streifen. Vorbereitete Zutaten mit Olivenöl und Essig mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Polenta abschmecken und in eine gefettete ofenfeste Form (ca. 24 cm Durchmesser) füllen. Tomaten-Oliven-Masse darauf verteilen. Käse darüber reiben. Im vorgeheizten Backofen bei 200° C 10–15 Min. backen.

Catalognia Salat

Zutaten:
600 g Catalogniablätter, 1 gelber Paprika, 2 Tomaten, 125 g Mozzarella, 1–2 Knoblauchzehen, Saft von 1 Zitrone, Salz und Pfeffer, 4 EL Olivenöl, 2 EL gemischte gehackte Kräuter (Petersilie, etwas Schnittlauch, Basilikum und Thymian)

Zubereitung:
Die dicken Stiele der Catalogniablätter entfernen, die Blätter waschen und in mundgerechte Stücke zerteilen. In kochendem Salzwasser 2 Min. blanchieren und abtropfen lassen.

Den Backofengrill vorheizen. Paprika halbieren, putzen und mit der Hautseite nach oben auf einen Grillrost legen. Unter dem Grill etwa 10 Min. backen, bis die Haut Blasen wirft.

Die Schote aus dem Ofen nehmen, sofort mit einem feuchten Tuch bedecken, kurz ruhen lassen und die Haut abziehen. Das Paprikafruchtfleisch in feine Würfel schneiden. Tomaten waschen, halbieren, vom Stielansatz befreien, entkernen und in feine Würfel schneiden. Mozzarella ebenfalls würfeln.

Fotos: Doris Steinböck

Für die Sauce den Knoblauch schälen und pressen. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Olivenöl und gehackten Kräutern verrühren.

Catalogniablätter, Paprika-, Tomaten- und Mozzarellawürfel auf Tellern anrichten. Mit der Sauce beträufeln.

Was bei uns in die Tüte kommt

Mit dem ARCHE NOAH Sortiment „Bewährtes für den Hausgarten“ bringen wir Bio-Samen-Vielfalt in die Gärten. Marion Schwarz interviewt ihre KollegInnen Franziska Lerch und Bernd Kajtna.

Regionales, biologisches und samenfestes Gemüse-Saatgut ist in Europa heute rar. Das Hausgarten-Sortiment der ARCHE NOAH ist ein Positiv-Beispiel, das zeigt: Dank engagierten Biobäuerinnen und Biobauern lässt sich ein solches Raritäten-Spezialsortiment auf die Beine stellen. So schafft es die Vielfalt noch leichter in die Gärten. Die Initiatoren des Projekts Franziska Lerch und Bernd Kajtna ziehen nach sechs Jahren Zwischenbilanz über die Ergebnisse und berichten von kulturtechnischen und logistischen Herausforderungen.

ARCHE NOAH arbeitet seit 2009 mit rund 15 Bio-Saatgut-VermehrerInnen an einem vielfältigen Sortiment aus samenfesten Raritäten. Was waren damals die Beweggründe, das Hausgarten-Sortiment zu entwickeln?

Bernd Kajtna: Als Erhaltungsorganisation überlegen wir laufend, welche Möglichkeiten der Erhaltung sinnvoll sind und wer sie umsetzen kann. Und als unsere Mission sehen wir ja auch das Verfügbarmachen von seltenen Nutzpflanzen, um sie zu verbreiten und so vor dem Verschwinden zu schützen. Im Samenarchiv arbeiten wir nur mit relativ kleinen Mengen. Das permanente Verfügbarmachen, die Hochvermehrung in große Mengen, können wir als Verein auf unseren Flächen nicht leisten, dazu brauchen wir Partner – natürlich biologisch arbeitende.

Franziska Lerch: Nach Sichtungen konnten wir zahlreiche Gemüse und Kräuter aus der Samenarchiv-Sammlung auswählen, die sich für den Hausgarten gut eignen und sich im bisherigen Anbau bei ARCHE NOAH gut bewährt haben. Weitere Kriterien waren regionale Aspekte, Seltenheit und Schutzbedürftigkeit der Pflanzen. Ziel des Hausgarten-Sortiments ist es, alte und seltene Sorten mit interessanten Eigenschaften für den Hausgarten zu finden, sie intensiv zu beobachten, ihre Eigenschaften und Potenziale kennenzulernen und sie stabil Jahr für Jahr anbieten zu können. Als Ergänzung zum Samenarchiv, wo wir ja jährlich wechselnde Archiv-Samen in kleinen Erhaltungsmengen abgeben können.

Wie hat sich das Projekt entwickelt?

Bernd Kajtna: Begonnen haben wir mit 30 seltenen Sorten, die bei ca. 10 LandwirtInnen angebaut und vermehrt wurden. Heute sind es 72 Sorten, deren Saatgut von 15 BäuerInnen und ErhalterInnen produziert wird.

Welche Pflanzen gehören heute zum ARCHE NOAH Hausgarten-Sortiment und warum genau diese?

Franziska Lerch: Ich kann hier nur einige ausgewählte Sorten vorstellen. Zum Beispiel den ‘Roten Augsburger‘: Dieser Paprika ist früh reif, freilandtauglich und schmeckt köstlich – perfekte Voraussetzungen für den Anbau. Oder auch die traditionelle, frühe und ertragreiche Aubergine ‘Benarys Blaukönigin‘. Einige Pflanzen wurden ausgewählt, weil sie uns besonders vielversprechend erschienen. Etwa bei der Karotte ‘Lange Loiser‘ haben wir mit dem Vermehrungsbetrieb Schmid drei Jahre in die Sortenentwicklung investiert. Diese Karotte geht eigentlich auf eine alte österreichische Futterkarotte zurück, die bei Verkostungen im Samenarchiv durch sehr guten Geschmack aufgefallen ist. Sie ist rasch wüchsig und früh reif, wird aber sehr groß (an die 30 cm) und weist eine noppige Oberfläche auf. Aus einem großen Bestand (zwei Anhänger voll Karotten) wurden dann kleine Formen mit schöner, glatter Schale und gutem Geschmack selektiert. In der Weitervermehrung haben wir so das Sortenbild über Jahre weiterentwickelt.

Fotos: Doris Steinböck

Bernd Kajtna: Bei der Roten Rübe ‘Bernstein‘ hingegen ging es uns darum, das „überlieferte“ Sortenbild zu bewahren und den süßen, ausgewogenen Geschmack, die große herzförmige Knolle durch Selektion weiter zu vermehren. Auch dies braucht sorgfältige, konsequente Sortenpflege.

Sortenbild, Sorteneigenschaften – Was bedeutet „Sorte“ beim Hausgarten-Sortiment?

Bernd Kajtna: Die Kulturpflanzen im Hausgarten-Sortiment wurden nach dem aktuell gültigen Österreichischen Saatgutgesetz als „Sorte geeignet für den Anbau unter besonderen Bedingungen“ – im Amtsjargon ...

Fortsetzung auf den nächsten Seiten

Zu Gast bei Gabi und Sigi Schreiber

Gabi und Sigi Schreiber bewirtschaften einen steirischen Biohof mit 50 ha Land. Hier erfahren Sie, warum die Schreibers unter anderem die Paradeiser-Sorte ‘Naama’ vermehren:

„Schon als wir vor 17 Jahren von konventionell auf bio umgestiegen sind, wollten wir immer Pflanzen anbauen, die sonst keiner hat. Flohsamen war da unsere erste „Spezialkultur“. Die Saatgutgewinnung macht uns seit dem Samengärtner-Kurs bei ARCHE NOAH sehr viel Freude. Es ist schön, ausgefallene Sorten zu vermehren und mitzugestalten. Auch wenn nach jahrelanger Selektion bei der Naama immer wieder „Ausreißer“ im Sortenbild zu finden sind, dann beeindruckt uns die Natur mit ihrer genetischen Vielfalt und Kraft.“

1 – Wo alles begann
Die Paradeiser-Sorte Naama und ihre wenigen Samenkörner im ARCHE NOAH Samenarchiv in Schiltern.

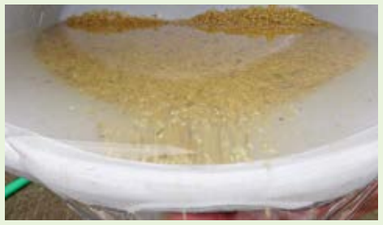
2 – Gabi und Sigi Schreiber säen aus.
Für Aussaat und Anzucht der Jungpflanzen stehen am Hof im Weinviertel zwei Glashäuser und ein Folientunnel zur Verfügung.

3 – Beim Auspflanzen
Die rund 5.000 Jungpflanzen werden mit einer Setz-Maschine Mitte Mai ausgepflanzt.

4 – Pflege: Alles Handarbeit
Sigi Schreiber versenkt bei jeder Pflanze einen Metallstock, Gabi Schreiber bindet den Haupttrieb auf. 4–5mal wird sie bis zur Ernte jede Pflanze aufbinden und ausgeizen.

5 – Ernte-Bestand mit Früchten
Die Selektion ist nie vorbei. Auch nach jahrelangem Anbau sind bei 1.000 Jungpflanzen ein oder zwei mit nicht-sortentypischen Früchten dabei.

6 – Einmusen und waschen
Saatgutgewinnung beim Profi: Vorsichtiges Einmusen der Früchte, damit die Samen nicht verletzt werden. Dann wird zwei Tage – je nach Außentemperatur – gegärt.



7 – Abgießen der Samen
Die Gärung öffnet die Keimverhinderungsschicht um den Samen, die dann reingewaschen werden.

8 – Trocknung auf Sieb
Das Sieb ist, wie das Saatgut, sortenrein und wird nur für ‘Naama‘ verwendet. Warme Luft durchbläst das Saatgut und trocknet es gut durch. So können keine Schimmelpilze entstehen, das Saatgut bleibt unbeschädigt.

9 – Startklar für die Verpackung
Das gewonne Saatgut vor dem Verpacken in Samentüten. Für 1 kg Paradeiser-Samen braucht es 800 kg Früchte. In trockenen Jahren wie heuer sogar 1.200 kg, weil die Samenernte pro Frucht geringer ausfällt.

Fotos: Schreiber

kurz „BB-Sorte“ genannt – angemeldet. Eine Vermarktung von Saatgut ohne Sortenzulassung ist ja bekanntlich in der EU seit Jahrzehnten verboten. Mit dem oben angesprochenen vereinfachten Anmeldeverfahren ist eine Zulassung in Österreich für uns machbar, und wir gehen diesen Weg, weil wir für dieses Projekt mit vielen Partnern Rechtssicherheit brauchen. Der Nachteil des vereinfachten Verfahrens ist, dass das Saatgut nur in kleinen Portionen abgegeben werden darf, damit diese „BB-Sorten“ eine kleine Nische bleiben. Das ist eine grundsätzliche Kritik an dieser EU-Regelung.

Welche Vorteile bringt regionales, biologisches, samenfestes Saatgut? Was macht das Saatgut aus dem Hausgarten-Sortiment besonders?

Franziska Lerch: Leider ist viel zu wenig bekannt, dass Saatgut - auch Bio-Samen – oft von wenigen großen Betrieben für den weltweiten Bedarf produziert werden. Die Produktion findet in Gunstlagen, wie zum Beispiel in der Po-Ebene in Italien statt. Häufig wird die Produktion aber auch außerhalb Europas ausgelagert. Unser Ziel ist, die Saatgutproduktion in Zusammenarbeit mit österreichischen Biobetrieben durchzuführen. Wir finden es sinnvoll, wenn die Pflanzen sich möglichst gut an unser gemäßigtes Klima anpassen können. Allerdings gibt es leider Kulturen, wo eine Saatgutvermehrung – außer im Hausgarten – in Österreich im Freiland kaum mehr möglich ist! Radieschen-Samen sind ein gutes Beispiel: Sie kommen großteils aus Holland und Nord-Deutschland, wo es aufgrund des Windes weniger Schädlingsdruck gibt. In Österreich ist auf größeren Flächen der Krankheitsdruck durch Rapsschädlinge aus den umliegenden Feldern derart hoch, dass Radieschen nur mehr im geschützten Anbau (Tunnel) oder in höheren Lagen vermehrt werden können. Das bedeutet wesentlich höheren Aufwand und oft weniger Ernte.

Bernd Kajtna: Auch bei Gartenbohnen stoßen die Bäuerinnen und Bauern an die Grenzen der Machbarkeit. Es braucht im Herbst sehr warme Temperaturen zum Ausreifen. Für die Bohnenvermehrung sind südlichere Regionen wie die Südsteiermark, aber auch Kroatien ideal. Hier müssen wir einen Mittelweg zwischen Regionalität und wirtschaftlich machbarer biologischer Produktion finden.

Welche Rollen übernimmt ARCHE NOAH in diesem Projekt?

Bernd Kajtna: Der Verein ARCHE NOAH verfolgt das Ziel, seltene Pflanzen aus der Sammlung in die Flächen zu bringen und zu verbreiten: Erhaltung durch Nutzung! Wir sehen uns als Initiatoren, aber auch als Drehscheibe von Wissen rund um den Samenbau, das die Biobetriebe aufbauen. Die gemeinnützige ARCHE NOAH Schaugarten GmbH nimmt den Betrieben das Bio-Saatgut ab, wobei uns natürlich angemessene Preise wichtig sind. Wir kümmern uns um den Vertrieb des Saatgutes und die Kommunikation. Wir wollen gemeinsam mit unseren Partnerbetrieben zeigen, dass Samenbau von Raritäten in Österreich möglich ist, ohne Bio-Qualität und Wirtschaftlichkeit zur vernachlässigen. Wir glauben daran, dass wir die Herausforderungen meistern können.

Die größten Herausforderungen?

Franziska Lerch: Da gibt’s einige! Für die unterschiedlichen Kulturen passende Standorte finden, die kleinen Saatgut-Ausgangsmengen mit denen man oft zu tun hat oder mit der Abhängigkeit von Wetter-Extremen umgehen zu lernen. Aber trotz allem: Gemeinsam mit engagierten Bio-LandwirtInnen eine Raritäten-Saatgut-Produktion aufzubauen ist ein lohnendes Ziel und ein wichtiges Puzzleteil für die Bewahrung der Kulturpflanzenvielfalt! Und die Zusammenarbeit, das gemeinsame Lernen und der laufende Erfahrungsgewinn sind schön und eine tolle Motivation.

Zum Schluss: Wie kommt der/die GärtnerIn ans ARCHE NOAH Hausgartensortiment?

Franziska Lerch: Ganzjährig ist das Sortiment im Versand unter *http://shop.arche-noah.at* verfügbar. Weiters natürlich in den ARCHE NOAH Shops in Schiltern und Wien, und bei unseren Jungpflanzen-Märkten in ganz Österreich. Im Frühling und im Herbst finden Sie eine Auswahl an Sorten auch im „Spar wie Früher“ Sortiment in vielen Spar-Märkten.

Danke für das Gespräch.

Das ARCHE NOAH Hausgarten-Sortiment ist ein Produkt der gemeinnützigen ARCHE NOAH Schaugarten GmbH.

Saatgut online schmöckern
http://shop.arche-noah.at/

Ich vermehre Vielfalt, weil ...

Gerhard Hof,
Biohof in Weikendorf (NÖ)

„Mir ist wichtig, dass es samenfeste Sorten weiterhin gibt, dass sie nicht von Hybriden verdrängt werden. Die Saatgutvermehrung muss auch in bäuerlicher Hand bleiben. Spannend ist auch der Vergleich mit konventionellen Sorten: Ist die Vielfalt wettbewerbsfähig? Schmeckt Sie wirklich besser? Hier braucht es viel an ehrlichem Austausch, vergleichender Bonitur und vor allem Durchhaltevermögen. Und das erlebe ich in der Zusammenarbeit mit den anderen ErhalterInnen und Sortenpflegern!“

Jan Böhnhardt,
Gärtnerhof Ochsenherz (NÖ)

„Wir machen beim Hausgarten-Sortiment mit, um Vielfalt aktiv durch Nutzung und Vermehrung zu erhalten. Es ist eine schöne und anspruchsvolle Arbeit, bei der ich Sortenerhaltung und Entwicklung auch kreativ mitgestalten kann. Ich verstehe die Saatgutvermehrung auch als „politische“ Arbeit, mit der es vielleicht auch gelingt, die Profitspirale und den Konzentrationsprozess im Saatgutbereich zu durchbrechen. Die Vermehrung ist nicht (nur) Liebhaberei, sondern trägt zu unserem Betriebseinkommen bei.“

Reinhard Seitner,
Gartenbauschule Langenlois (NÖ)

„Warum ich Saatgut gerne selber vermehre? Damit Gemüse wieder Vielfalt ist, und nicht 0815-Programm! Ich merke im Gemüsebau-Unterricht, dass es mit Raritäten viel leichter ist die Schülerinnen und Schüler zu begeistern als mit „normalen“ Gemüsen. Auch unsere Kunden und Gastronomie-Partner schätzen das vielfältige Angebot!“

Fotos: Privat

Foto: Bigi Möhrle

Wir bedanken uns bei den Wortspenden und bei allen 15 Saatgutvermehrern für die gute Zusammenarbeit!

ARCHE NOAH

Dachgarten der Baugruppe JAspern, Foto Fritz Oettl.

Saatgut-Gewinnung für Neulinge

Das ARCHE NOAH Einsteigerpaket macht's möglich

Seit knapp einem Jahr bietet ARCHE NOAH auch für Vermehrungs-EinsteigerInnen die Möglichkeit an, im Netzwerk Saatgut zu erhalten und weiterzugeben. Das „Einsteigerpaket“ mit drei leicht zu vermehrenden Kulturen hat sich schon jetzt bewährt. Viele Mitglieder haben sich gemeldet und Bohnen, Salat und mehr ausprobiert: Drei Menschen davon dürfen wir Ihnen vorstellen und bedanken uns für die netten Zeilen, die Sie uns zur Verfügung gestellt haben!

Mehr Erfahrungsberichte von „Neulingen“ online: www.arche-noah.at/aktiv-werden/erhalter-werden/einsteigerpaket.

Fisolen sind eines meiner Lieblingsgemüse

Meine eigenen Gartenerfahrungen bestanden bisher lediglich aus schönen Erinnerungen an den riesigen Nutzgarten meiner Großeltern. Bei der Suche nach Saatgut für mein eigenes Hochbeet, hat mich das Sortenerhaltungsprogramm auf der ARCHE NOAH Webseite sofort angesprochen. Also Mitglied werden und beim Vermehren mitmachen. Der Einstieg war mit den gelieferten Infos einfach. Das Weitere dann gemischt bis spannend. Die Niederlagen bei der Tomaten- und Fisolenernte wurden durch das phänomenale Gedeihen des Salats wett gemacht. Neben der Ernte der geschmacklich hervorragenden Salathäuptl blieben noch genug Pflanzen für eine übereiche Samenernte stehen.

Foto: Fritz Oettl

Einiges wurde für die nächste Saison abgezweigt, ein paar Samen testweise gleich im August nochmals gesät und sie scheinen noch zu Mikrosalaten zu wachsen. Ein Vielfaches der Ursprungsmenge geht zurück an ARCHE NOAH. Nächstes Jahr möchte ich gerne einen Beerenstrauch, Kartoffeln, und ja, wieder Fisolen probieren.

Fritz Oettl gärtnert im gemeinschaftlichen Dachgarten der Baugruppe JAspern - Wien.

Rund um meinen Arbeitsplatz werde ich wohl bald ganz viele Salatsämlinge finden

Fotos: privat

Schon immer habe ich mit dem Gedanken gespielt selber Saatgut zu produzieren, aber erst durch das Einsteigerpaket habe ich den Schritt auch tatsächlich gewagt.

Ich möchte im Bereich Frischgemüse Selbstversorger sein und das Saatgut selbst herzustellen, das würde mir gut ins Konzept passen. Die Sorten im Einsteigerpaket sind perfekt für Anfänger. Die Reinigung vom Salatsaatgut ist etwas aufwändiger, aber hat mir sehr gut gefallen. Rund um meinen Arbeitsplatz werde ich wohl bald ganz viele Salatsämlinge finden, aber es ist auch genug im Samensackerl gelandet. Die zu vermehrende Paradeisersorte ‘Goldkönig‘ ist sehr reichtragend und gesund. Die Reinigung (Vergärung) der Samen war gar nicht so schwer. Durch die große Hitze habe ich erst ganz wenige reife Bohnenkerne, ich hoffe da kommen noch welche ...

Regine Kacetl gärtnert im privaten Garten.

Allem Anfang wohnt ein Zauber inne

Mit dem Samenbau weiß ich sicher, dass ich einen Beitrag zur Artenvielfalt der Kulturpflanzen leiste. Außerdem erlerne ich eine Fähigkeit, die seit tausenden von Jahren zu den Kompetenzen von Frauen zählen. Aber: Aller Anfang ist schwierig. Die Schneckenplage im heurigen Frühjahr raffte mir viele Salatpflanzen und Bohnenkeimlinge hinweg. Die Paradeiser säte ich in selbst gemachte Töpfe aus weißem Papier, welches mir aber die Pflanzen fast vernichtete.

Doch: Allem Anfang wohnt ein Zauber inne. Es überlebten doch genug Salatpflanzen, wovon ich fünf für die Samenernte verwenden konnte und die Paradeiser wuchsen zwar etwas verzögert, aber trotzdem zu stattlichen Pflanzen heran, welche ich nun fleißig beernte. Nur die wenigen überlebenden Bohnen mögen Hitze und Trockenheit gar nicht.

Agnes Scheucher gärtnert im privaten Garten.

Melden Sie sich für das Einsteigerpaket!

Auch Lust bekommen? Jetzt einsteigen!

Wagen Sie den Einstieg in die Saatgutgewinnung und Erhaltungsarbeit. Testen Sie drei leicht zu vermehrende Kulturen, die auch auf dem Balkon oder einem kleinen Garten wachsen.

Anmeldungen für 2016 - es steht ein limitiertes Kontingent an Paketen zur Verfügung - bei Mara Müller unter: *erhalternetzwerk@arche-noah.at*

So funktioniert es:

- ARCHE NOAH Einsteigerpaket bestellen (Euro 5,- Kostenersatz für Versand)
- Saatgut von 3 Sortenraritäten, Anleitung und Fragebogen erhalten
- Pflanzen kultivieren und davon eigenes Saatgut gewinnen
- einen Teil des Saatguts und den ausgefüllten Fragebogen an uns zurückschicken
- das eingesendete Saatgut wird von uns sozial und ökologisch orientierten Gartenprojekten auf Anfrage unentgeltlich zu Verfügung gestellt.

25 Jahre ARCHE NOAH

Ein schönes Fest

Bilder vom Jubiläums-Gartenfest der Vielfalt

23. August 2015

25 Jahre ARCHE NOAH: Gut gelaunte Ehrengäste nach dem feierlichen Festakt. Als kleine Stärkung gab's Blütentorte!

ARCHE NOAH feierte Geburtstag!

Gemeinsamer Rückblick und Austauch in gemütlicher Atmosphäre

Ein Fest im Namen der Kulturpflanzenvielfalt: Sowohl beim Festakt, als auch bei den Verkostungsständen der mehr als 20 Vielfalts-BäuerInnen und Bio-ProduzentInnen. Rund 1.500 Mitglieder, Partner, Freunde und GartenbesucherInnen feierten am 23. August 2015 im ARCHE NOAH Schaugarten das **25jährige Jubiläum des Vereins**.

Ein wunderbarer Tag, um Gleichgesinnte zu treffen, sich über Erfolge zu freuen und Ideen für Zukünftiges zu entwickeln. Vieles ist erreicht, aber es gibt auch noch jede Menge zu tun!

Fotos: Holger Reetz

Feierliche Festrede

Béla Bartha (Pro Specie Rara) gratulierte zum Jubiläum.

Kosten, kosten, kosten ...

Bio-Produkte, roh & veredelt an 30 Degustationsständen

Koch.Campus

Heinz Reitbauer & Team in der ARCHE NOAH Gartenküche

Obst-Vielfalt

Seltenes & neu entdecktes Obst bei Experte Sigi Tatschl

Kinder backen Brot

Kneten & formen: Selbst Gebackenes als Highlight

Köstliches Kochen

ARCHE NOAH Gartenkoch Benjamin Schwaighofer

Wissen weitergeben

Großer Andrang bei den Führungen im Schaugarten

Es sich schmecken lassen

Die Gäste genossen sichtlich das kulinarische Angebot

Im Gespräch

Diskussionsrunde bei der Buchpräsentation „Ab Hof“

Viele Partner mit dabei

So auch die Bio-Baumschule Artner mit veredelter Vielfalt

Es lebe die Vielfalt!

Mit dieser Vielfalt lässt es sich sehr gut feiern!

Vielen Dank!

Allen die mit uns gefeiert haben, allen Mitgliedern, PartnerInnen & HelferInnen!

Besuchen Sie uns auch 2016!

ARCHE NOAH

IM LAGER

Ab ins Glas!

Die Samenernte im Garten ist nach einer herausfordernden Saison gut abgeschlossen. Nun gilt es, die wertvollen Samen richtig zu trocknen und so auch für eine längere Lagerung vorzubereiten. Von Florian Luf

Nicht nur bei uns im ARCHE NOAH Samenarchiv sind diese Abläufe äußerst wichtig. Auch HausgärtnerInnen, SortenerhalterInnen & PflanzenzüchterInnen schätzen die Vorteile der Langzeitlagerung von Saatgut. Wie lange ein Samenkorn „überlebt“ - also keimfähig bleibt - wird von vielen Faktoren beeinflusst. Die wichtigsten Parameter sind die Ausgangsqualität der Samen, der Saatgutfeuchtigkeitsgehalt und die Umgebungstemperatur im Lager. Natürlich variiert die Langlebigkeit stark zwischen den verschiedenen Pflanzenarten, so haben Zwiebelgewächse sehr kurzlebige Samen, während Mais- und Gurkensaatgut sehr lange lagerfähig ist. Wir haben die „Überlebensfähigkeit“ (Langlebigkeit) zahlreicher Arten für Sie in einer Tabelle zusammengefasst: www.arche-noah.at/publikationen/artikel-und-studien/saatgut.

Feuchtigkeit reduzieren

Saatgut ist hygroskopisch. Es nimmt also Wasser aus der Umgebungsluft auf, wenn die relative Luftfeuchtigkeit hoch ist und gibt es an die Umgebungsluft ab, wenn sie niedrig ist. Das Saatgut gelangt so nach einiger Zeit in einen Gleichgewichtszustand mit der Umgebungsluft. Saatgut verschiedener Arten kann unterschiedlich viel Wasser aufnehmen. Samen mit einem hohen Stärkegehalt wie zum Beispiel Getreide können am meisten Feuchtigkeit aufnehmen, fettreiche wie Kohl- oder Senfsamen am wenigsten. Generell steigt die Samenlagerfähigkeit, je trockener das Saatgut ist und je kühler es gelagert wird. Bei vielen Arten gilt die Faustregel (anzuwenden bei Samenfeuchtigkeit von 5 bis 13 Prozent): Jedes zusätzliche Prozent Wassergehalt der Samen halbiert die Lebensdauer!

Samensäcke in Trockenkisten

Gefahr: Schimmel und Schädlinge

Das Saatgut darf sich bei der Einlagerung auf keinen Fall klamm anfühlen. Es hat dann einen Wassergehalt von mindestens 15–18 Prozent. Bei diesen Bedingungen fühlen sich Bakterien und Pilze äußerst wohl und schädigen die Samen. Bei Feuchtigkeitsgehalten von über 8 Prozent können sich Lagerschädlinge wie der Bohnenkäfer rasch vermehren und große Mengen an Saatgut in kurzer Zeit vernichten. Trockenes Saatgut ist also auch ein guter Schutz gegen viele dieser Schädlinge.

Trocken genug? Der Hammertest ...

... ist eine einfache Methode mit der man feststellen kann ob das Saatgut bereits trocken genug zum Einlagern ist. Man legt einige Samen auf eine harte Oberfläche und schlägt mit dem Hammer darauf. Wenn die Samen zersplittern kann man sie einfrieren, werden sie zerquetscht, muss man sie noch länger trocknen.

So trocknen Profis

Im ARCHE NOAH Samenarchiv wird Silikagel verwendet, um Saatgut auf den für die Lagerung optimalen Wassergehalt zu trocknen. Silikagel ist ein poröses, stark hygroskopisches Siliziumdioxid mit einer großen inneren Oberfläche und kann durch Trocknen im Backrohr bei etwa 110°C mehrmals regeneriert werden. Und so funktioniert‘s: Saatgut in Papiertüten füllen, abwiegen und mit derselben Menge Silikagel für 6-7 Tage in einem luftdichten Gefäß aufbewahren. Danach müssen die Samen rasch in luftdichte Gefäße eingelagert werden. Denn: Saatgut, das nicht in luftdichten Gefäßen gelagert wird, steht im Austausch mit der Umgebungsluft und nimmt erneut Wasser auf. Für die Langzeitlagerung friert man das Saatgut bei –18°C (in haushaltsüblichen Gefrierschränken) ein, was die Langlebigkeit noch einmal deutlich erhöht. Auf diese Art kann man seine Lieblingssorten ohne Probleme über Jahrzehnte absichern.

Auch auf's Behältnis kommt es an

Ein an der BOKU durchgeführtes Langzeitexperiment zeigt Erstaunliches: 1877 wurden Samen verschiedener Kulturpflanzen auf etwa 3 Prozent Wassergehalt getrocknet und in Glasfläschchen eingeschmolzen. Diese hermetisch versiegelten Phiolen wurden nicht gekühlt sondern bei Raumtemperatur gelagert. 1987 (110 Jahre später) waren 81 Prozent der Samen einer Probe mit Hafersaatgut noch keimfähig! Luftdichte Behälter wie Einmachgläser mit Dichtung oder Aluverbundbeutel[1] sind die beste Wahl zum Saatgut lagern. Und als Bonus: Sie sind auch Mäuse- und Mottensicher.

Auf ins nächste Jahr

Vor der Aussaat müssen Samen mit einem so niedrigen Wassergehalt einige Tage bei etwa 50-60 Prozent relativer Luftfeuchtigkeit gelagert werden, um so wieder Feuchtigkeit aufzunehmen. Sonst nehmen sie bei der Quellung zu schnell Wasser auf und werden geschädigt.

1 Bezugsquelle für Aluverbundbeutel und Silikagel: Long Life for Art, www.cwaller.de

Kontakt

Florian Luf
florian.luf@
arche-noah.at

Anzeige

Anzeige

TERMINE

Märkte 2016
ARCHE NOAH Tour

Wir kommen zu Ihnen!

Nutzen Sie die **Pflanzenmarkt-Termine in den Bundesländern** für Ihren Frühjahrs-Einkauf. Mit dem bewährten Sortiment für HausgärtnerInnen sind wir heuer in Wien, Kärnten, Salzburg, und Graz mehrtägig anzutreffen. In Linz, Koblach, Rotholz und München jeweils ein Markttag! **Bitte** bei jedem Einkauf Mitgliedsausweis und Korb/Schachtel zum Transport mitbringen!

Samstag, 9. April 2016, Linz
ARCHE NOAH Pflanzenmarkt
Botanischer Garten Linz

Freitag bis Sonntag, 15.–17. April 2016, Wien
ARCHE NOAH Pflanzenmarkt
im Rahmen der Raritätenbörse, Bot. Garten Wien

Samstag und Sonntag, 16. & 17. April, Kärnten
ARCHE NOAH Pflanzenmarkt
Im Freilichtmuseum Maria Saal

Samstag und Sonntag, 23. & 24. April, Salzburg
ARCHE NOAH Pflanzenmarkt
Botanischer Garten Salzburg

Samstag und Sonntag, 23. & 24. April, Graz
ARCHE NOAH Pflanzenmarkt
im Rahmen der Raritätenbörse, Bot. Garten

Samstag, 30. April 2016, Vorarlberg
ARCHE NOAH Pflanzenmarkt
Koblach, Siedlung 2 (beim Sportplatz)

Samstag, 7. Mai 2016, Tirol
ARCHE NOAH Pflanzenmarkt
In der Landwirtschaftl. Lehranstalt Rotholz

Sonntag, 8. Mai 2016, München
ARCHE NOAH Pflanzenmarkt
Im Botanischen Garten München

PS: Einkaufen im Frühjahr 2016 natürlich auch wieder im PopUp-Store in Wien und ab Anfang April im Shop im ARCHE NOAH Schaugarten in Schiltern möglich.

Märkte und Feste werden von der ARCHE NOAH Schaugarten gGmbH veranstaltet.

Aktuell
Termine & Tipps

ARCHE NOAH Schaugarten

Ab 1. April 2016 wieder geöffnet. Neue Öffnungszeiten DI-FR 10-16, SA, SO und Feiertag 10-17 Uhr, Montag Ruhetag
Eintritt frei bis 30. April 2016!

Bitte beachten Sie auch unsere **neuen Erhaltungsbeiträge für den Schaugarten**: Mo–Fr 7,00 Euro, Sa, So & Feiertag 8,00 Euro (inkl. Führung durch den ARCHE NOAH Schaugarten). ARCHE NOAH Mitglieder und eine Begleitperson haben freien Eintritt.

Geschenke für die Vielfalt

ARCHE NOAH Mitgliedschaft

Mit der ARCHE NOAH Mitgliedschaft schenken Sie Freude und sichern gleichzeitig die Zukunft der Kulturpflanzenvielfalt. Alle die jetzt eine ARCHE NOAH Mitgliedschaft abschließen, können ab sofort bis Ende 2016 alle Vorteile mit einem Jahresbeitrag nutzen. Details unter www.arche-noah.at/mitgliederservice.

ARCHE NOAH Obstbaumpatenschaft

Auch als Geschenk möglich. Details in diesem ARCHE NOAH Magazin auf Seite 9.

Bücher, Saatgut, Gutscheine

Wenn Sie Produkte der gemeinnützigen ARCHE NOAH Schaugarten GmbH verschenken, tragen auch Sie zur Verbreitung von Wissen und seltenen Sorten bei. Saatgut und Bücher können Sie unter shop.arche-noah.at bestellen. Einkaufs-Gutscheine erhalten Sie per Post. Bestellungen bei gabriele.wagner@arche-noah.at. Alle Anfragen bis 12. Dezember verschicken wir noch vor den Feiertagen!

Winterpause: 14.12. bis 12.1.2016

In dieser Zeit erreichen Sie uns telefonisch und per Mail nicht. Wir ersuchen Sie, dringende Anfragen bis 12.12. an uns zu richten.

European Ecological Garden Award

ARCHE NOAH gewinnt Anerkennungspreis

Der European Award for Ecological Gardening der Aktion „Natur im Garten" zeichnete in diesem Jahr erstmalig innovative, internationale und nachhaltige Projekte aus, die das ökologische Gärtnern zur Grundlage haben.

Foto: NLK Reinberger

Wir freuen uns sehr, bei den insgesamt 58 Einreichungen aus 15 Ländern unter den Gewinnerprojekten zu sein. Am 10. Oktober konnten wir auf der GartenTulln die internationale Jury kennen lernen und die Auszeichnung entgegennehmen. Dieser Anerkennungspreis würdigt ARCHE NOAH für ihren Einsatzes zur ökologischen Erhaltung seltener Kulturpflanzen, die konsequente ökologische Ausrichtung des ARCHE NOAH Schaugartens sowie für die Sensibilisierungs-Arbeit rund um die Sortenvielfalt.

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. 1x im Monat.)