

# LEADER

## Raritäten, Genuss & Vielfalt im Kamptal

GEMÜSERARITÄTEN  
AUS DEM  
Kamptal

Nach drei aktivitätsreichen Projektjahren ist das  
LEADER-Projekt „Gemüseraritäten aus dem Kamptal“ abgeschlossen.  
Ein Ergebnisbericht von Philipp Lammer

### Forschung am eigenen Gemüsebaubetrieb

Heute findet Forschung und Pflanzenzüchtung meist sehr klar getrennt von der Anbaupraxis statt. Mit dem innovativen Konzept der partizipativen Forschung und Pflanzenzüchtung wird diese zum Teil auf den landwirtschaftlichen Betrieb zurückgeholt. Die unmittelbare gärtnerische Realität im Laufe des Züchtungsprozesses ist ein relevantes Korrektiv zur Erzielung von an lokale Verhältnisse gut angepassten Ergebnissen. Erkenntnisse aus der Praxis lassen sich auch glaubwürdig und meist viel rascher in weitere Praxis umsetzen. ARCHE NOAH lud daher im Rahmen des LEADER-Projekts „Gemüseraritäten aus dem Kamptal“ biologisch wirtschaftende GemüsebauernInnen ein, selbst zu ForscherInnen zu werden.

In zahlreichen on-farm Versuchen wurden Sorten verglichen, verschiedene Anbauzeitpunkte evaluiert oder Anbaumethoden getestet. Geforscht wurde an Zuckererbsen (*Pisum sativum*), Kohlspezialitäten (*Brassica* spp.), Kürbissen (*Cucurbita* spp.) und Kerbelrüben (*Chaerophyllum bulbosum*). Die Palette an Forschungsfragen reichte dabei von „Wann ist der optimale Aussaattermin für den Überwinterungsanbau von Erbsen?“ bis „Welcher Hokkaido-Sorte gelingt der beste Kompromiss zwischen Ertrag und Qualität?“. Erfreulicherweise unterstützten zahlreiche Lehr- und Forschungseinrichtungen, wie die Gartenbauschule Langenlois, die HBLFA Schönbrunn, die Versuchsstation für Spezialkulturen Wies und die Universität für Bodenkultur Wien, die on-farm Versuchstätigkeiten der landwirtschaftlichen Betriebe mit vergleichenden eigenen Feldversuchen.

### Kooperationen mit der Gastronomie

Um auch auf der Nachfrageseite Erfahrungen mit den in den Anbauversuchen gewählten Sorten zu sammeln, wurde der Zusammenarbeit mit der Gastronomie während der gesamten Projektlaufzeit große Aufmerksamkeit geschenkt. Gemeinsam mit dem Koch.Campus wurde bereits im Juni 2016 ein hochkarätiges Kulinarikereignis ins Kamptal geholt, bei dem einige der besten KöchInnen Österreichs im direkten Austausch mit VielfaltproduzentInnen Kulturpflanzenraritäten am Teller eindrucksvoll in Szene setzten. Eine nicht minder spannende Fortsetzung fand schließlich im November 2017 statt: In Kooperation mit der Gartenbauschule Langenlois wurde Herbstgemüsevielfalt vielschichtig verkocht und verkostet – vom sortenreinen Kürbis-Chutney bis zum Kerbelrübeneis.

Neben diesen öffentlichen Veranstaltungen wurden in zahlreichen Verkostungen mit GärtnerInnen, KonsumentInnen und Küchenteams die kulinarisch wertvollsten Sorten aus den Sichtungsanbauten identifiziert. Dadurch gelang es, dass sowohl Koch- und Genussaspekte, wie auch gärtnerische Kriterien gleichermaßen Berücksichtigung fanden.

Eine weitere kulinarische Projektaktivität bestand schließlich darin, gemeinsam mit der Kamptaler Gastronomie ansprechende Rezepte für die im Projekt behandelten Kulturpflanzen zu entwickeln. Einen Auszug aus der daraus entstandenen Rezeptsammlung finden Sie auf Seite 19. Die gesamte Rezeptsammlung ist auf der Projektwebsite als Download verfügbar.

### Kollaborative Sortenpflege

Setzt man sich mit Kulturpflanzenvielfalt auseinander, wird rasch klar, dass es noch viele Sorten zu entdecken gibt, die einen Mehrwert für KonsumentInnen mit sich bringen. Doch es wird auch deutlich, dass viele dieser Sorten oft nicht unmittelbar für den heutigen Erwerbsanbau geeignet sind. Vielmehr sind gut abgestimmte Entwicklungsschritte notwendig, damit eine kulinarisch interessante Sorte ihren Weg zurück auf den Acker finden kann. Als erfolgreiche Beispiele können hier die Kürbisse 'Reigel' beziehungsweise 'Pompoen' genannt werden. Während der Projektlaufzeit gelang es, diese Gourmet-Kürbisse aus einem kleinen Glasfläschchen im ARCHE NOAH Samenarchiv in ein lebendiges Umfeld zu überführen, wo nun Produktion und Erhaltungszüchtung ineinandergreifen. In den genannten Kürbispopulationen konnten genügend Pflanzen gefunden werden, die das gewünschte Sortenbild und die gärtnerischen Anforderungen ausreichend erfüllten. Somit stand in diesem Fall stets die Erhaltung der vorhandenen Sortenpotentiale, das heißt die Sortenpflege, im Vordergrund. Ein ausführlicher Artikel dazu wurde in der Biogemüsefibel 2019 veröffentlicht und ist ebenfalls über die Projektseite abrufbar.

### Partizipative Sortenentwicklung

In anderen Fällen besitzen Sorten neben den gewünschten Eigenschaften aber derart relevante Mängel, dass eine gerichtete Weiterentwicklung zielführender erscheint als eine klassische Erhaltungszüchtung. Beispielsweise zeigte sich im Zuge der Sorten-

sichtungen, dass geschmacklich und optisch besonders ansprechende Blattkohlsorten im Vergleich zu anderen Vertreterinnen dieser Art (*Brassica oleracea*) eine sehr geringe Winterfestigkeit aufweisen. Mit dem Ziel eine visuell und sensorisch ansprechende Vielfalt an winterfesten Schnittkohlen zu entwickeln, führten wir gemeinsam mit HausgärtnerInnen und Bio-GemüseproduzentInnen gezielte Kreuzungen durch. Da wurde beispielsweise ein Zierkohl (milder Geschmack, leuchtend rosa Farbe, anfällig für Frostschäden) mit einem Grünkohl (kräftiger Kohlgeschmack, klassisches Grün, sehr winterfest) kombiniert. Aus den Nachkommen werden nun jene Pflanzen ausgewählt, die alle gewünschten Eigenschaften vereinen (mild, rosa, winterfest). Wiederholt man diesen Prozess konsequent über mehrere Jahre, entsteht dadurch eine neue Schnittkohlensorte. Damit möchten wir einen Beitrag zu einem ressourcenschonenden Ernährungssystem leisten, das ohne intensivierte geheizte Gewächshäuser und lange Transportwege in der Lage ist, ansprechende, gesunde und frische Gemüsevielfalt auch im Winter verfügbar zu machen. Die Entwicklung von neuen Sorten ist naturgemäß eine langwierige Unternehmung. Doch es freut uns sehr, dass bei allen vier Kulturpflanzen im Zuge des Projekts erste züchterische Schritte umgesetzt werden konnten.

### Verbreitung von Wissen und Erkenntnissen

ARCHE NOAH steht seit Jahrzehnten nicht nur für die Sammlung der Kulturpflanzenvielfalt, sondern auch deren Verbreitung. Vorhandenes Wissen und im Projekt gewonnene Erkenntnisse und Innovationen

sollten daher auch bei diesem (zu 64,5 Prozent aus öffentlichen Mitteln gefördertem) Projekt möglichst vielen Menschen zugänglich gemacht werden. So wurden während der letzten drei Jahre zahlreiche Feldtage, Exkursionen, Seminare und Workshops für GärtnerInnen und GastronomInnen organisiert. Um auch den jüngsten BewohnerInnen der Region positive Aspekte von Kulturpflanzenvielfalt anschaulich zu vermitteln, wurde ein Workshopangebot für Schulen der Region entwickelt und umgesetzt. Da der ARCHE NOAH Schaugarten inmitten der Projektregion Kamptal liegt, wurden die beforschten Gemüsesorten in eigens angelegten Demonstrationsbeeten präsentiert. Und nicht zuletzt konnte die Ernte in der ARCHE NOAH Gartenküche auch verkostet und verspeist werden.

Wir möchten uns sehr herzlich bei allen beteiligten ProjektpartnerInnen für die gute Zusammenarbeit bedanken. Wir freuen uns darauf, die begonnenen Forschungs- und Zuchtprogramme auch in Zukunft weiterzuführen und gemeinsam einen Beitrag zur Entwicklung und Etablierung eines vielfältigen, nachhaltigen Bio-Gemüseanbaus in der Region Kamptal zu leisten. 🌱

### Kontakt



Philipp Lammer  
philipp.lammer@  
arche-noah.at



🌱 Bild 1: Datenerhebung im Zuge einer Zuckererbsen-Sortensichtung 🌱 Bild 2: Benjamin Schwaighofer serviert Erbsentriebe in der ARCHE NOAH Gartenküche 🌱 Bild 3: Geschmacksselektion bei der Kürbispopulation 'Pompoen' mit dem Küchenteam vom Steirereck 🌱 Bild 4: Gezielte Kohlkreuzung im ARCHE NOAH Schaugarten 🌱 Bild 5: Tristan Toé führt über seinen Biobetrieb am Wachtberg, Gars am Kamp

### Weitere Infos und Projektwebsite

Sämtliche Ergebnisse und Publikationen sind über die ARCHE NOAH Website zugänglich. Auf der Projektseite finden sich eine Vielzahl an Fachartikeln, Medienberichten, Fotos, wissenschaftlichen Arbeiten, Kulturpflanzen-Infoblättern, Aktivitätsberichten und eine Rezeptsammlung.

➔ [www.arche-noah.at/kamptal](http://www.arche-noah.at/kamptal) 🌱

Auf der nächsten Seite lesen Sie alles über die Kerbelrübe, dazu 3 schmackhafte Rezepte...

