

Das Projekt



Seit Jahren ist zu beobachten, dass pflanzliche Lebensmittel in Europa kontinuierlich an Bedeutung gewinnen. Sei es aus Gesundheitsbewusstsein, ethischen oder ökologischen Gründen. Gemüse bekommt immer größere Aufmerksamkeit und es entsteht erhöhte Nachfrage nach vielfältigem, qualitativ hochwertigem Gemüse über die gesamte Saison. Auch von Seiten der Gastronomie besteht immer größeres Interesse an hochwertigen Lebensmitteln, deren regionale Herkunft und nachhaltige Produktionsbedingungen sich gut an die Kundinnen kommunizieren lassen.

Im LEADER-Projekt „**Gemüseraritäten aus dem Kamptal**“ (März 2016 – Februar 2019) arbeitet ARCHE NOAH gemeinsam mit Gärtnerinnen, Gastronomen und KonsumentInnen an der Weiterentwicklung eines biologischen und vielfältigen Gemüseanbaus. Das Bio-Saatgut dafür kommt nicht von international tätigen Konzernen sondern wird in kooperativen Netzwerken dezentral vermehrt und züchterisch weiterentwickelt.

Machen Sie mit!



Besuchen Sie unsere Projekthomepage!

Aktuelle Fotos, Berichte und Artikel rund ums Projekt finden Sie unter www.arche-noah.at/kamptal.

Beteiligen Sie sich am Projekt!

Sie haben ein Restaurant oder einen Gartenbaubetrieb in der LEADER-Region Kamptal und interessieren sich für Gemüsespezialitäten? Gerne begleiten wir Sie bei Anbauversuchen oder Verkostungen. Bei Interesse wenden Sie sich bitte an: philipp-lammer@arche-noah.at

Besuchen Sie uns auch in Schiltern!

Sie wollen die im Projekt bearbeiteten Kulturpflanzen in freier Wildbahn erleben? In Schiltern haben Sie von April bis September die Möglichkeit dazu. Im ARCHE NOAH Schaugarten und der Gartenküche präsentieren wir ausgewählte Themen aus der Projektarbeit.



Gemüseraritäten aus dem Kamptal

LEADER-Projekt (März 2016 – Februar 2019)



Impressum:
Verein ARCHE NOAH, Obere Straße 40, 3553 Schiltern
Fotos: Rupert Pessl & Philipp Lammer

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



LE 14-20



Europäische
Landwirtschaftspolitik
die Entwicklung des
ländlichen Raumes
Hauptinstrument: LEADER



Sortensichtungen & Versuchsanbauten



In Kooperation mit Bio-Gartenbaubetrieben in der LEADER-Region Kamptal führen wir **Sortensichtungen und Feldversuche** durch. Ziel ist es aus einer Vielzahl von Sorten jene zu identifizieren, die den Anforderungen der hiesigen Bio-Gärtnerinnen und Bio-Bäuerinnen am besten entsprechen und mit den Klima- und Bodenbedingungen gut zurechtkommen.

In Absprache mit Gemüsebaubetrieben haben wir vier Kulturpflanzen ausgewählt, mit denen wir uns im Rahmen dieses Projekts intensiv beschäftigen: **Zuckerrüben, Kerbelrübe, Kürbisse und Kohlspezialitäten**. Ausgehend von den individuellen Interessen der beteiligten Betriebe, werden Forschungsfragen und Anbauvorhaben im Zuge des Projekts gemeinsam konkretisiert.



Kochworkshops & Verkostungen



Damit die angebauten Spezialitäten tatsächlich ihren Weg in die Kochtöpfe und Restaurants der Region finden, werden von Anfang an auch **Konsumentinnen und Gastronomen** in die Projektaktivitäten involviert. Dies fördert direkte Kontakte zwischen Produzenten und Verbraucherinnen und stellt sicher, dass die im Projekt getesteten Sorten auch hinsichtlich ihrer kulinarischen Qualitäten gründlich geprüft werden.

Neben kulinarischen Veranstaltungen und Verkostungen, gestalten wir **Rezepte und Informationsblätter zu den bearbeiteten Kulturpflanzen**. Diese werden zum Download auf der Projekt-Homepage zur Verfügung gestellt und sollen Lust auf Ausprobieren und Nachkochen machen.



Feldtage & Fortbildungsmöglichkeiten



Ein wichtiger Bestandteil des Projekts ist ein offener **Austausch von Erfahrungen und Wissen**. Im Rahmen von Projekttreffen und Feldtagen werden die Anbauversuche gemeinsam diskutiert und reflektiert. **Bildungsreisen und Workshops** zu Saatgutvermehrung und Sortenentwicklung bieten den Beteiligten die Möglichkeit noch tiefer ins Thema einzutauchen.

Darüber hinaus unterstützt ARCHE NOAH **Schulen der Region** dabei den Wert von Kulturpflanzenvielfalt auf anschauliche Weise in Workshops zu vermitteln. Weiters werden im Schaugarten und der Gartenküche in Schiltern ausgewählte Themen aus dem Projekt der Öffentlichkeit präsentiert.

