



Gemüseraritäten aus dem Kamptal

LEADER-PROJEKT 2016-2019

Seit Jahren ist zu beobachten, dass pflanzliche Lebensmittel in Europa kontinuierlich an Bedeutung gewinnen. Die Gründe dafür sind vielfältig und reichen von Gesundheitsbewusstsein über ethische Überzeugungen bis hin zu ökologischen Motivationen. Mit der steigenden Aufmerksamkeit wachsen auch die Ansprüche der Konsumentinnen. Wurde Gemüse früher hauptsächlich als Beilage am Tellerrand wahrgenommen, stellt es heute immer öfter das Hauptgericht dar. Unterm Strich entsteht dadurch eine erhöhte Nachfrage nach vielfältigem, qualitativ hochwertigem Gemüse über die gesamte Saison. Immer mehr Konsumenten sind mit der anonymisierten Massenware aus dem heutigen Lebensmitteleinzelhandel nicht zufrieden. So verwundert es nicht, dass alternative Direktvermarktungsnetzwerke, wie Bauernmärkte, Gemüseabokisten oder Foodcoops, in den letzten Jahren außerordentlich rasch an Bedeutung gewonnen haben. 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.

Gerade für die kleinstrukturierte Landwirtschaft in der LEADER-Region Kamptal stellt somit die Erzeugung von vielfältigen und kulinarisch hochwertigen Produkten eine interessante Zukunftsperspektive dar. Hier möchte ARCHE NOAH mit dem Projekt „Sorten- und Produktentwicklungen aus Gemüseraritäten in der Region Kamptal in einem partizipativen Prozess“ ansetzen. Gemeinsam mit Produzenten, Gastronominnen und Endverbrauchern wollen wir Impulse für einen vielfältigen und nachhaltigen Gemüseanbau im Kamptal setzen.

Ausgewählte Raritäten aus dem SamenArchiv der ARCHE NOAH (siehe Rückseite) werden auf Gemüsebaubetrieben getestet und hinsichtlich ihrer Anbau- und Vermarktungseignung im Kamptal charakterisiert. Darauf aufbauend möchten wir mit gezielter Selektion und anderen züchterischen Tätigkeiten potentiell interessante Sorten entsprechend der Ziele und Vorstellungen der Beteiligten weiterentwickelt. Durch die Einbeziehung von Gastronomen und Endverbraucherinnen fließen unmittelbare Rückmeldungen zur Produktqualität bereits in den Entwicklungsprozess mit ein und der gemeinsame Aufbau von Direktvermarktungs-Netzwerken wird gefördert. Begleitend werden im Zuge des Projekts Fortbildungsmöglichkeiten im Bereich Saatgutproduktion angeboten und Aktivitäten zur Bewusstseinsbildung durchgeführt, um die Wertschätzung von Gemüsevielfalt aus regionalem Anbau zu erhöhen. Alle Projektergebnisse werden öffentlich publiziert und Saatgut der bearbeiteten Kulturen soll mittelfristig auch überregional verfügbar gemacht werden.

Durch die dezentrale Nutzung und Weiterentwicklung besonderer Gemüsearten und -sorten wird ein Beitrag zur Erhaltung landwirtschaftlicher Biodiversität und zur Anpassung an den Klimawandel geleistet. Die Region Kamptal wird als „Vielfaltsregion“ und „Saatgutregion“ weiter gestärkt. Mittelfristig soll die Produktion von Gemüsespezialitäten und/oder Saatgut zur Erhöhung der Wertschöpfung für landwirtschaftliche Betriebe beitragen und die Verfügbarkeit von qualitativ hochwertigem Gemüse in der Region erhöhen.



KONTAKT:

DI Philipp Lammer

+43 (0)650 6220280

philipp.lammer@arche-noah.at

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



GEMÜSERARITÄTEN

In den kommenden Jahren möchten wir uns im Zuge des LEADER-Projekts „Sorten- und Produktentwicklungen aus Gemüseraritäten in der Region Kamptal in einem partizipativen Prozess“ mit vier Kulturpflanzengruppen beschäftigen. Die Auswahl erfolgte auf Basis von Anregungen von Gärtnerinnen und Gastronomen. Außerdem wurde darauf geachtet, dass es sich um Pflanzen aus sehr verschiedenen botanischen Gruppen mit großer Bedeutung im Gemüsebau handelt (Apiaceae, Fabaceae, Cucurbitaceae, Brassicaceae). Dadurch wird sichergestellt, dass die gesammelten Erfahrungen, angewandten Methoden und erzielten Ergebnisse über die konkreten Kulturen hinaus breite Relevanz besitzen und als Basis für weiterführende Projekte dienen können.

Um eine möglichst hohe Praxisrelevanz sicherzustellen, werden Forschungsfragen und Anbauvorhaben im Zuge des Projekts gemeinsam mit den Projektpartnerinnen konkretisiert. Übergeordnete Themenbereiche zu denen wir arbeiten wollen sind beispielsweise Frosttoleranz (Erbse + Kohl), Schossfestigkeit (Kohl) und Geschmacksselektion (Kürbis, Kerbelrübe).



Kerbelrübe (*Chaerophyllum bulbosum*)

Hier handelt es sich um ein altes Delikatessgemüse mit Tradition in Österreich, das aber fast vollständig aus dem hiesigen Anbau verschwunden ist. Heute entdecken immer mehr Köche und Gärtnerinnen die kulinarischen Vorzüge dieses Wurzelgemüses wieder neu. Die Rüben beziehungsweise qualitatives Saatgut sind derzeit im Handel jedoch kaum verfügbar, was unter anderem mit einer starken züchterischen Vernachlässigung der Kulturart zusammenhängt. Wir möchten dieser besonderen Pflanze daher wieder die Aufmerksamkeit schenken, die ihr gebührt.

Zuckererbsen (*Pisum sativum*)

Von den Triebspitzen bis zu den ganzen Hülsen können bei Zuckererbsen alle Teile verzehrt werden und entsprechend vielseitig sind auch die Verwendungsmöglichkeiten in der Küche. In den Supermarktregalen finden sich heute jedoch fast ausschließlich Zuckererbsen, die aus Mittelamerika, Süd- oder Ostafrika importiert werden. Die langen Transportwege reduzieren die kulinarischen Qualitäten des Gemüses aber entscheidend, und erhöhen zugleich den ökologischen Fußabdruck enorm. Daraus ergibt sich großes Potential für eine heimische Qualitätsproduktion. Gerade im Frühsommer stellen Zuckererbsen für direktvermarktende Betriebe eine interessante Sortimentsergänzung dar. Die Erzeugung von Sprossen- und Triebspitzen ist sogar während der Wintermonate möglich.



Kleinfrüchtige Kürbisse (*Cucurbita* spp.)

In den vergangenen Jahren werden vor allem Kürbisse mit haushaltsfreundlichen Größen nachgefragt. Die heute am Markt verfügbare Formen- und Geschmacksvielfalt bildet jedoch nur einen sehr kleinen Ausschnitt des Potentials dieser Pflanze ab. In früheren Projekten zeigten einige Kürbisse aus dem Arche Noah SamenArchiv herausragende Geschmacksqualitäten. Jedoch haben wir auch festgestellt, dass guter Geschmack nur dann längerfristig in einer Sorte erhalten werden kann, wenn die Sortenpflege sehr gezielt darauf abgestimmt wird. Gemeinsam mit Köchen und Gärtnerinnen wollen wir daher kulinarische Kürbisschätze identifizieren und mit Geschmacksqualität als oberstes Ziel weiterentwickeln.

Kohlaritäten (*Brassica* spp. und darüber hinaus)

In der vielfältigen Gruppe der Kohlgewächse finden sich andernorts zahlreiche Spezialitäten, die hierzulande noch sehr wenig bekannt sind (Broccolletto, Choy sum, Kai-lan,...). Zweifelsohne besitzen sie jedoch das Potential auch auf mitteleuropäischen Märkten Fuß zu fassen. Besonders während der Winter- und Frühlingsmonate, wenn frisches Gemüse oft nur sehr begrenzt verfügbar ist, können Kohlaritäten eine interessante Sortimentsergänzung und Bereicherung in der Küche darstellen.

Verein ARCHE NOAH

Gesellschaft für die Erhaltung der Kulturpflanzenvielfalt und ihre Entwicklung
Obere Straße 40 · A-3553 Schiltern · +43 (0)2734-8626 · info@arche-noah.at · www.arche-noah.at

ZVR 907994719 · DVR 0739936