

ARCHE NOAH Raritäten-Rezepte



Tarte vom Weinheber-Kürbis

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

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>

Catalognia Salat

Zutaten:
600g Catalogniablätter, 1 gelber Paprika, 2 Tomaten, 125g Mozzarella, 1-2 Knoblauchzehen, Saft von 1 Zitrone, Salz und Pfeffer, 4EL Olivenöl, 2EL 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 Stielsatz befreien, entkernen und in feine Würfel schneiden. Mozzarella ebenfalls würfeln.

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

Catalogniablätter, Paprika-, Tomaten- und Mozzarellawürfeln 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-Vermehrern 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 Augsburg': 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 wü-

sig und früh reif, wird aber sehr groß (an die 30cm) 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.

Bernd Kajtna: Bei der Roten Rube '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



Foto: Doris Steinböck



Kontakt

Gertraud Unterberger
gertraud.unterberger@
arche-noah.at





Zu Gast bei Gabi und Sigi Schreiber

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

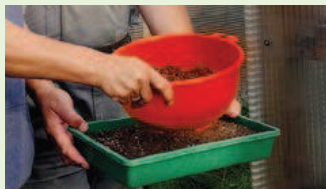
„Schon als wir vor 17 Jahren von konventionell auf Bio umgestiegen sind, wollten wir immer Pflanzen anbauen, die sonst keiner hat. Flohsamen war da unsere erste „Spezialkultur“. Die Saatgutgewinnung macht uns seit dem Samengärtner-Kurs bei ARCHE NOAH sehr viel Freude. Es ist schön, aus-

gefallene 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 Paradieser-Sorte Naama und ihre wenigen Samenkörner im ARCHE NOAH Samenarchiv in Schilfern.



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 – Einmüssen und waschen

Saatgutgewinnung beim Profi: Vorsichtiges Einmüssen 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 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 Paradieser-Samen braucht es 800 kg Früchte. In trockenen Jahren wie heuer sogar 1.200 kg, weil die Samenernte pro Frucht geringer ausfällt.

Fotos: Schreiber

Fotos: Privat

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 größtenteils 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 sehr 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 Schilfern 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 Hausgartensortiment ist ein Produkt der gemeinnützigen ARCHE NOAH Schaugarten GmbH.

Saatgut online schmökern <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“ Gemüse. Auch unsere Kunden und Gastronomie-Partner schätzen das vielfältige Angebot!“



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