

PORTRAIT



Passionierte Vielfaltsgärtnerin auf zweitem Bildungsweg

Vorstellung von Sortenpatin & Erhalterin Irmgard Scheidl
Von Marion Schwarz

Während rund um uns die Aufbauarbeiten zum hochsommerlichen Gartenfest der Vielfalt im Schaugarten in Schiltern in vollem Gange waren, erzählte mir Irmgard Scheidl von ihrer Inspiration zur Sortenerhaltung. Ihre mitreißende Begeisterung ließ schon nach einigen Sätzen keinen Platz für Nebengeräusche und Ablenkungen. Ich war gebannt!



Foto: Rupert Pessi

Bei einem Besuch im Garten von Christoph Harb (Projekt Lebensgartl in Göttlesberg bei Weiz, Stmk) vor rund 6 Jahren stellt Irmgard Scheidl fest, dass sie kaum eine der dort wachsenden Gemüse-Pflanzen kennt. Und dass, obwohl sie von klein auf den Gemüsegarten der Mutter mit betreut hat, dort immer ein eigenes Beet bewirtschaftet hat und seit jeher ihre Familie mit Selbstangebautem versorgt. Das konnte so nicht stehen bleiben, also macht sie sich kundig, will mehr wissen über Melothria, Andenbeere, Zuckerwurz... und meldet sich zum ARCHE NOAH Saatgutlehrgang an. Für Irmgard stand dort anfangs allerdings nicht die Vermehrung, sondern eher das Kennenlernen der Vielfalt im Vordergrund. Im Laufe des Kurses entwickelt sie für Saatgut immer mehr Interesse, bringt zu jedem Modul eine lange Liste mit Fragen für die Vortragenden mit, tauscht Saatgut mit den KollegInnen und startet in ihrem Garten mit der Eigenvermehrung. Dabei ist für sie klar:

„Wenn ich das Saatgut sowieso vermehre, dann kann ich das ja gleich für andere auch machen!“, womit der Grundstein für die Erhaltungstätigkeit gelegt wurde. Zeitgleich mit dieser Entwicklung beschließt die Diplomkrankenschwester und Mutter dreier Kinder, ihren Job ganz aufzugeben und sich völlig der Saatgutproduktion und Gemüseverarbeitung zu widmen. Zur Perfektionierung ihres Koch- und Verarbeitungsknowhows absolviert sie auch noch den LFI Lehrgang Gemüseraritäten und Sortenspezialitäten am bäuerlichen Betrieb.

Sammeln, tauschen, weitergeben

Mehr als 220 Sorten an Gurken, Paradeisern, Bohnen, Getreide, Kräutern... bietet Irmgard Scheidl auf ihrer Website an. Auf ihrem Stand beim Raritätenmarkt im Botanischen Garten Graz, beim Biofest Scharler und beim Gartenfest der Vielfalt hat sie meist noch mehr dabei. (insgesamt fast

400). Auf die Frage, ob es eine Lieblings-sorten oder -pflanze darunter gibt, kommt von Frau Scheidl spontan: „Also die Chayote, die taugt mir voll! Sie ist ein super Fleischersatz, einfach in Mehl tunken und braten. Außerdem hat die Frucht die perfekte Portionsgröße zum Mitnehmen – genau eine Mahlzeit!“ Neben der Begeisterung für dieses Permakultur-Gemüse lässt sich auch eine gewisse Sammelleidenschaft feststellen. Etwa bei den Bohnen: Von den rund 70 Sorten sortiert Irmgard Scheidl über den Winter immer 10 Sorten, mit denen sie nicht zufrieden war, aus. Wirklich weniger werden die Sorten dennoch nicht. Denn BesucherInnen und Leute aus dem Ort bringen immer wieder neue Pflanzen und Samen, die sie in St. Margarethen gut aufgehoben wissen. Die Menschen schätzen aber nicht nur die Erhaltungstätigkeit, sondern versorgen sich bei Frau Scheidl auch mit Saatgut. Immer wieder kommt es vor, dass Nachbarn und Bekannte beim Gartenbesuch gleich die

Bestellung für die nächste Saison abgeben. So nach dem Motto: „Also den Salat und diese Gurke möchten wir nächstes Jahr auch haben!“

Mehr als eine Vollzeitstelle

Die Fülle der Saatgutsackerl, die Berichte der Sortenvielfalt und die Details zum Garten (1500 m² biozertifizierter Hausgarten, 1 ha Streuobstwiese, 600m² gepachteter Acker – alles bunt gemischt mit Gemüse, Beeren, Obst, Bienen, Altsteirer Hühner, Laufenten) lassen keinen Zweifel, dass dahinter sehr viel Arbeit und Energie stecken. Ich frage nach Frau Scheidls guten Geistern... Um sich ihr Studium/ihre Ausbildung zu finanzieren werken die drei Kinder kräftig im Garten mit. Für größere Herbst- und Holzarbeiten ist der Sohn zuständig, eingekocht wird – unter anderem 24 verschiedene Sorten Ribisel sowie mehrere Himbeer- und Brombeersorten – von der mittleren Tochter. Zusätzlich helfen immer wieder KollegInnen aus dem Saatgutkurs und Interessierte aus dem dichten Scheidl'schen Garten-Netzwerk mit.

Sortenerhaltung heißt auch Öffentlichkeitsarbeit

Vor Beginn Ihrer Erhalter-Laufbahn hätte Irmgard Scheidl sich das nicht träumen lassen, dass sie mal steiermarkweit aus der Zeitung lächelt. Doch mit dem Thema Gemüseraritäten und Sortenvermehrung hatte sie von Anfang an, auch im Projekt Lebensgärten, das zahlreiche steirische Gärten gemeinsam bewirbt, eine große Öffentlichkeit. So kam es, dass sie nicht nur in der lokalen (biozertifizierten!) Apotheke und vom Verein für Regionalität und Nachhaltigkeit in der Gemeinde, sondern auch für ein landesweites Pressegespräch zum Thema eingeladen wird. Mittlerweile tragen Vortragstätigkeit genauso zur Finanzierung bei wie Besucherführungen und die Tage der offenen Gartentür im Schaugarten in St. Margarethen.

Blitzlichtartig erzählt mir Frau Scheidl noch von der Idee eines Präriegartens, Propolis-tropfen selber machen, Chili-Schnaps und Fledermäusen in den Obstbäumen. Für mich ist klar, ich muss demnächst mal in die Steiermark!

Danke für das Gespräch!

Lieblingspflanzen & -sorten der passionierten Gärtnerin

Für diese Ausgabe des ARCHE NOAH Magazins hat Irmgard Scheidl eine kleine Auswahl ihrer Lieblingspflanzen und -sorten getroffen. Danke für diese gesammelten Erfahrungen, gerne geben wir sie auf diesem Wege ans ARCHE NOAH Netzwerk weiter!



Chayote (Sechium edule)- ein Hit!

Dieses tropische Kürbisgewächs wächst bei uns in der Oststeiermark an einem stabilen Rankgerüst wunderbar, trägt unzählige, ca. handtellergroße Früchte. Die stacheligen Sorten reifen problemlos aus und lagern den ganzen Winter über im Keller. Sie sind als Rohkost und in allen Varianten verarbeitet sehr gut. Rezepttipp „Chayote gebraten“: die ganze Frucht in 1cm dicke Scheiben schneiden, dann abschälen mit Kräutersalz würzen, in Mehl wenden und in reichlich Fett beidseitig anbraten.

Indische Gurke

Ich sähe sie jedes Jahr Anfang Mai direkt ins Beet am Gartenzaun, an dem sie später rankt und erntet ohne großen Aufwand jede Menge Gurken. Die jungen, grünlich-weißen Gurken verwende ich zum frisch essen, die reifen braun-gelbten friere ich geschält, entkernt und in Scheibchen geschnitten für Rahmgurken (Tsaziki) im Winter ein oder lege sie als Senfgurken ein. Sie trägt Früchte bis sie im Spätherbst abfriert.



Paradeis De Berao

Eine rote Salatparadeis, auch für Saucen und zum Dörren ideal. Ein richtiger Massenträger, schmeckt gut und hat mich auch im Freiland noch nie enttäuscht. Bei längerem Regenwetter bekommt sie natürlich auch die Braunfäule, ich entferne dann kranke Blätter und Früchte, und sobald das Wetter wieder trockener ist, wächst sie aber gesund weiter bis sie im Herbst abfriert. Unbedingt 3-4 Triebe lassen, sonst wird sie viel zu hoch.

Rote Rübe Bernstein

Für sie habe ich eine Patenschaft übernommen! Sie ist bekannt dafür, dass sie in trockenen Gebieten sehr gut gedeiht. Bei mir stand sie zwei Wochen im überschwemmten Garten und blieb trotzdem völlig gesund! Mitte April gesät, wird sie bis zum Herbst so groß wie ein Fußball, wenn man sie kleiner will 1- einfach später aussäen. Sie ist rund, dunkelrot und auch nach langer Lagerung noch saftig.



Fotos: Irmgard Scheidl

Veranstaltungen 2013

Tag der offenen Gartentür zur „Rosenblüte“
Samstag, 1. und Sonntag, 2. Juni 2013,
10-18 Uhr, Eintritt: 3 Euro

Gartenführungen zu Spezialthemen
nach Vereinbarung z. B.: Der Selbstversorgergarten, Beerenobst- Wildobst- Streuobstwiese, Naturgartenelemente, Historische Rosen, Essbare Blüten, Würz- und Heilkräuter
Dauer: ca. 2 Std., Kosten: 100 Euro für die gesamte Gruppe (max. 15 Personen)

Kontakt

Lebensgärten & Naturgarten Scheidl
Irmgard Scheidl
Neudörfel 186, 8321 St. Margarethen/Raab
E-Mail: irmgard.scheidl@styorion.net
www.naturgarten-scheidl.at
www.lebensgaerten.at



ARCHE NOAH
Marion Schwarz
E-Mail: marion.schwarz@arche-noah.at
T: +43 (0)2734-8626-21

