ARCHE NOAH
Magazin
Zeitschrift für Mitglieder & Förderer

ARCHE NOAH

Fotos: Hans Joachim Bannier

EU-Saatgutrecht
Wissen & Aktiv werden
Seite 4 bis 6

Lesestoff
Das ARCHE NOAH Biogarten-Buch ist da
Seite 12

Bitter? Ja, bitte!
Endivien und Zichorien
Seite 8

Kirschen essen
Sorten, Vermarktung, Züchtung
Seite 14

Kompost-Kultur
So ein schöner Haufen!
Seite 16

Vielfaltsgärtnerin
Erhalterin Irmgard Scheidl im Portrait
Seite 20

Termine
Alle Veranstaltungen und Seminare
Seite 24

Bunte Kirschen!

Viele alte Sorten sind aus Handel, Anbau und Züchtung fast völlig verschwunden, obwohl sie gute Eigenschaften und vor allem hervorragenden Geschmack aufweisen. Hans-Joachim Bannier schreibt auf Seite 15 über die Sortenentwicklung bei Süßkirschen und ihre Möglichkeiten im Bio- und Streuobstbau.

Übrigens: Die Revision des EU Saatgutverkehrsrechtes betrifft auch die Sortenzulassungen von Obst- und Beerensträuchern! Details ab Seite 4.

April 13

Gesellschaft für die Erhaltung der Kulturpflanzenvielfalt & ihre Entwicklung

VORWORT

Liebe Mitglieder und Förderer der ARCHE NOAH!

Bild: Klaus Pichler

In dieser Ausgabe beschäftigt uns einmal mehr die Neuregelung des EU-weiten Saatgutverkehrs. Der vorläufige Gesetzesentwurf wurde noch nicht vorgestellt, wir nutzen die Zeit um viele Menschen darüber zu informieren und an ihr Engagement zu appellieren. Dies kann neben politscher Aktivität – *falls Sie noch nicht für ein nachhaltigeres Saatgutrecht unterschrieben haben, das ist nach wie vor möglich!* - auch ganz praktischer Natur sein: z. B. Saatgut tauschen und Pflanzen weitergeben! Mehr dazu auf den Seiten 4 bis 7.

Gartenfachliche Beiträge kommen diesmal von Hans-Joachim Bannier zu vielen leider in Vergessenheit geratenen Kirschensorten und von Wolfgang Palme zu Endivien und Zichorien. Wir freuen uns besonders, in diesem Magazin zahlreiche Mitglieder- und ErhalterInnen-Erfahrungen weitergeben zu können: Rudolf Hoheneder stellt sein Kompost-Knowhow zur Verfügung, Peter Barthel und Thomas Hinterberger berichten aus ihren Gärten und Irmgard Scheidl durften wir interviewen. Ebenfalls erfreut uns die Neuerscheinung des großen ARCHE NOAH Biogartenbuch – Autorin Andrea Heistinger stellt das 600 Seiten schwere Buch vor. Vielleicht werden Sie ja gleich neugierig!

Wir wissen natürlich, dass das Frühjahr für viele Mitglieder eine recht arbeitsreiche Zeit ist. Gerade deshalb wünschen wir Ihnen auch ein paar ruhige und erholsame Momente zum Schmökern im aktuellen Magazin.

Und natürlich auch viel Freude beim Samen säen und Pflanzen setzen!
Mit besten Grüßen,

Mag. Beate Koller - Geschäftsführung & das Team der ARCHE NOAH

PS: Wussten Sie, dass der Tausch von Saatgut, Edelreisern und Knollen bald illegal werden könnte? Für viele unserer seltenen und alten Obst- und Gemüsesorten wäre das das Ende. Infos und Möglichkeiten Ihre Stimme zu erheben auf http://saatgutpolitik.arche-noah.at.

KEIN ENDE FÜR DIE SAMENSPENDE!
Die Vielfalt braucht Sie.
Werden Sie aktiv!
Für ein besseres EU-Saatgutrecht
Mehr auf http://saatgutpolitik.arche-noah.at

Inhaltsverzeichnis

Vorwort & Impressum 2

Notizen 3

Neues EU-Saatgutrecht 4
Beate Koller im Interview

Selber aktiv werden 6
Wer Saatgut tauscht, erhält Vielfalt

Zahlreiche Tauschmärkte 7
Saatgut und Pflanzen von aktiven Mitgliedern und ErhalterInnen

Endivien und Zichorien 8
Bitter? Ja, bitte!

Mitglieder-Erfahrungen 11
Themen Boden und Pflanzkartoffel

Neue Publikation 12
Druckfrisch: Das Handbuch Biogarten

Kirschen-Vielfalt 14
Über den Verlust der Sorten in Anbau und Züchtung

Lebendiger Kompost 16
Herzstück des Gartens

Aktuelle Kooperationen 18
Gartenbauschule Langenlois, Spar, Bellaflora

Vereinsbericht 19
Zur Mitgliederversammlung 2012

Irmgard Scheidl 20
ErhalterInnenportrait

Termine 24
ARCHE NOAH Veranstaltungen

IMPRESSUM

ARCHE NOAH Magazin Nr. 2/2013 – April
Medieninhaber, Herausgeber: Verein ARCHE NOAH - Gesellschaft für die Erhaltung der Kulturpflanzenvielfalt und ihre Entwicklung, Obere Straße 40, A-3553 Schiltern, T: +43 (0)2734-8626, F: -8627, www.arche-noah.at, magazin@arche-noah.at. **Hersteller & Herstellungsort**: Druckerei Janetschek GmbH, Heidenreichstein. **Redaktion**: Beate Koller & Marion Schwarz (Verein ARCHE NOAH); **Layout**: Doris Steinböck & Anne Lange. Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben nicht notwendigerweise die Meinung der Redaktion wieder. **Fotonachweis**: Wenn nicht anders angegeben © ARCHE NOAH. **Zulassungsnummer**: GZ 02Z030101 M. **DVR**: 0739936. **ZVR:** 907994719. **Erscheinungsort**: 3553 Schiltern, **Verlagspostamt**: 3550 Langenlois. **Blattlinie**: Informationen zur Erhaltung und Entwicklung der Kulturpflanzenvielfalt. **Mitglieder des Vorstandes**: siehe http://www.arche-noah.at/etomite/index.php?id=172. **REDAKTIONSSCHLUSS DER NÄCHSTEN AUSGABE**: Anfang Juni 2013. Mit Unterstützung des BMLFUW und der Bundesländer. Herzlichen Dank!

janetschek

Hergestellt nach der Richtlinie des Österreichischen Umweltzeichens „Schadstoffarme Druckerzeugnisse" Druckerei Janetschek GmbH • UWNr. 637

NOTIZEN

Foto Äpfel: Doris Steinböck

Viele Hände für ein schnelles Ende

Mitgliederbeteiligungstage bei ARCHE NOAH

Von Anfang an haben ehrenamtlich tätige Menschen die Arbeiten in den ARCHE NOAH Gärten großartig unterstützt. Ohne den Einsatz von PraktikantInnen und engagierten Mitgliedern wären viele Tätigkeiten der Sortenerhaltung einfach nicht leistbar. Heuer laden wir daher ganz speziell zu thematischen „Tages-Events" mit Arbeits- bzw. Kennenlern-Charakter ein und planen einen gemeinsamen Dreschtag im Oktober sowie einen Beerenpflegetag im Sommer. Doch zuallererst müssen die ca. 200 Sorten Kartoffel in die Erde! Geplant ist der Kartoffel-Leg-Tag auf dem Hof der Familie Weißgram in Loimanns für Ende April / Anfang Mai. Als kleines Dankeschön erhalten Sie ein Sackerl Saatkartoffel! Bitte melden Sie sich bis 15. April bei mara.mueller@arche-noah.at – dort gibt's auch Details zu Ablauf und Anfahrt!

Abschied von Gertrude Leonhartsberger

Die alten Hasen unter den ARCHE NOAH-Mitgliedern haben sie gekannt, der zweite Pflanzentauschmarkt fand in Lengenfeld auf ihrem Acker statt: Die Rede ist von Gertrude Leonhartsberger, Arche-Noah-Urgestein und Vermehrerin der ersten Stunde. Am 6. Dezember 2012 sie im 84. Lebensjahr nach langem, schwerem Leiden gestorben.
Ich habe sie als eigenwillige, aber hellwache Person erlebt, wenn es um Pflanzen ging. Ein Gang mit ihr über ihren Acker war ein Erlebnis der besonderen Art: Bei jeder, wirklich jeder Pflanze, auf die ich gerade meinen Fuß gesetzt hatte – denn irgendwohin musste ich ihn ja setzen – erzählte sie mir haarklein, wie sie hieß, woher sie sie hatte, welche besonderen Ansprüche sie an die Versorgung oder den Boden stellte und wozu man sie einsetzen konnte. Das ganze höchst unprätentiös und wie nebenbei. Dieser Tag ist mir bis heute lebendig in Erinnerung. Ich werde sie vermissen.
Ulrike Müller-Kaspar.

Sortenhandbuch-Errata

Der Fehlerteufel hat sich leider wieder eingeschlichen - an dieser Stelle daher die Korrekturen:

- Die Angebote von Erhalterin Gerda Schmid befinden sich auf S. 132 (*Gelbe Dattelwein-Tomate*) & S. 148 (*Ochsenherz Österreicher*).
- Neue Telefonnummer - Erhalter Walter Scharler: 0664-50 63 943
- Die Website von Erhalterin Rebecca Rössler lautet www.wildrosen.at, sie ersucht bei Bestellung um Bezahlung mit Erlagschein.
- Die Mailadresse von Christl Saarbourg ist christl@saarbourg.de. Überweisungen bitte an BBBank, BLZ: 660 908 00, Kt.-Nr.: 144 8501, Inhaber: Prof. Dr. Erich A. Saarbourg.
- Die Angebote von Rudolf und Beatrix Bauer (Kürzel BABE) sind nur auf den Seiten 18, 43 und 283 vertreten, auf allen anderen angeführten Seiten nicht. Zusätzlich gibt es auch noch Calendula.
- Werner Abel: Die Kosten/Samenportion liegen bei 5,- Euro für alle Besteller, 4,- Euro ab 5 Portionen.

www.meineobstsorte.at

Neue Webseite für die richtige Sortenwahl

Seit kurzem ist die Homepage www.meineobstsorte.at online. Sie wurde in einem Gemeinschaftsprojekt mit dem Naturpark Obst-Hügel-Land erstellt und mit dem Know How der ARCHE NOAH Obstexperten befüllt.

Auf der Seite kann man sich Klick für Klick zu den Obstsorten führen lassen, die für den eigenen Standort und die Vorlieben passen. Einfach mal ausprobieren! Wir freuen uns über Ihre Rückmeldung an obst@arche-noah.at

Mitreisende gesucht:

Grundtvig Projekt „Our Agro Bio Diversity"

Foto: ADEPT

Anfang Juni findet der Abschlussworkshop zum laufenden Grundtvig-Projekt in Rumänien statt (das exakte Datum stand bei Redaktionsschluss noch nicht fest). Der Titel des Workshops lautet „Agrobiodiversity for nature protection". Dabei werden wir die Arbeit unseres Projektpartners ADEPT Transilvania (www.fundatia-adept.org) kennen lernen und Vielfalts-Betriebe besuchen. Interessierte, BäuerInnen und GärtnerInnen sind herzlich eingeladen – es gibt noch einige wenige Plätze!
Bild: Eine Bäuerin aus der Region Tarnava Mare (Transilvanien) präsentiert stolz einen Brotlaib.

Fotoberichte der vergangenen Workshops und Projektinfos auf www.arche-noah.at/etomite/index.php?id=259. Anmeldung: claudia.kaufmann@arche-noah.at, T: +43(0)676-954 1198

GD Bildung und Kultur
Programm für lebenslanges Lernen
oead
Das Projekt zur internationalen Lernpartnerschaft wurde mit Unterstützung der Europäischen Kommission finanziert. Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung (Mitteilung) trägt allein der Verfasser; die Kommission haftet nicht für die weitere Verwendung der darin enthaltenen Angaben.

Domenico: Freudige Nachricht!

Regina Hajszan, ARCHE NOAH Projektleitung für „Menschen und Pflanzen - Sortenvielfalt und Anbautraditionen im Oberen Murtal", erwartet ihr zweites Kind. Während der Babypause übernimmt ARCHE NOAH Mitarbeiter Johannes Maurer ihre Aufgaben. Erreichbar ist er unter johannes.maurer@arche-noah.at. Wir wünschen Regina alles Gute das kommende, sehr aufregende Ereignis!

„Das ist inakzeptabel!“

Hohe Gebühren, amtliche Prüfungen, komplizierte Zulassungsverfahren – das alles ist im neuen EU-Saatgutrecht geplant. „Das wäre für viele seltene Sorten das Ende“, sagt ARCHE NOAH Geschäftsführerin Beate Koller. Sie ruft zum gemeinsamen Appell an die Politik auf.

KEIN ENDE FÜR DIE SAMENSPENDE!

„Das wäre das Ende vieler Sorten.“
Beate Koller

ARCHE NOAH Magazin: Frau Koller, die ARCHE NOAH macht mit dem Motto „Kein Ende für die Samenspende“ auf die Gefahren des EU-Saatgutrechts aufmerksam. Was hat es damit auf sich?
Beate Koller: Wir bekommen in der EU eine neue Verordnung, die die Weitergabe von Saatgut und Pflanzgut neu regeln wird. Derzeit liegt uns ein inoffizieller Entwurf vor. Darin ist unter anderem vorgesehen, dass es LandwirtInnen unter Verwaltungsstrafe verboten werden soll, Saatgut und Pflanzgut von nicht zugelassenen Sorten weiterzugeben. Wenn ein Landwirt also Saatgut – beispielsweise von einer Lokalsorte – aus eigener Ernte weitergeben will, wäre das in Zukunft nicht mehr möglich.

Das heißt, die freie Weitergabe von Saatgut, Edelreisern oder Knollen würde illegal?
Genau. Um Saatgut oder Pflanzgut weiterzugeben – egal ob als Geschenk, gegen Aufwandsentschädigung oder Entgelt – müsste der Landwirt sich und das Saatgut registrieren. Das wäre aber das Ende vieler seltener Sorten.

Warum ist die Registrierung problematisch?
Hinter diesem Begriff verbergen sich hohe Gebühren und hoher administrativer Aufwand. Zudem zielen die Prüfungen auf die biologische Beschaffenheit der Pflanzen ab. Die meisten seltenen und traditionellen Sorten könnten diese Prüfung aus biologischen Gründen gar nicht bestehen. Für Sorten, die in der Vergangenheit schon am Markt waren, sind zwar Erleichterungen geplant. Allen anderen seltenen Sorten – Lokalsorten, bäuerlichen Züchtungen, Raritäten – steht dieser Weg aber nicht offen. Sie würden damit de facto von der Weitergabe ausgeschlossen.

Seltene Pflanzen können die Tests nicht bestehen – sind sie also schlechter?
Nein, gar nicht. Nur: Die amtliche Zulassung orientiert sich an Industriesorten. Zugelassen werden sollen beispielsweise nur jene Sorten, die möglichst einheitlich sind. Seltene, alte oder bäuerliche Sorten haben aber große genetische Breite. Deswegen würden sie bei der Zulassung durchfallen.

Was bringt genetische Vielfalt?
Sie sichert, dass unsere Landwirtschaft sich an veränderte Bedingungen – wie Klimawandel, neue Krankheiten oder Schädlinge – anpassen kann. Vielen schmecken die Raritäten auch einfach besser, als das Einheitsgemüse, das uns die Industrie vorsetzt.

Das spielt in der Verordnung aber keine Rolle?
Leider. Die setzt nur auf Produktivität. Das finden wir inakzeptabel. Deswegen fordern wir, dass behördliche Prüfungen nur freiwillig stattfinden. Es würde reichen, wenn Saatgut- und Pflanzguthersteller mit einer Erzeugergarantie für ihre Produkte und die Einhaltung der Vorschriften haften.

Die Auflagen würden alle Landwirtinnen und Landwirte betreffen?
Ja. Die Gesetze sollen gleichermaßen für Industriekonzerne und Kleinbauern gelten.

Wäre es auch verboten, dass man seltene Sorten anbaut, das Saatgut kauft, oder die Früchte weitergibt?
Nein, das alles steht nicht zur Diskussion. Der Anbau, die Entgegennahme von Saatgut und der Verzehr oder Verkauf von Früchten sind von der geplanten Gesetzeslage nicht betroffen.

Wann wissen wir denn mehr, ob diese Verordnung wirklich so beschlossen wird?
Die Verordnung ist noch in der Entstehungsphase. Die Landwirtschaftsminister der EU und die EU-Parlamentarier können sie noch abändern – und damit verbessern. Die ARCHE NOAH fordert die österreichischen PolitikerInnen auf, sich für ein nachhaltigeres EU-Saatgutverkehrsrecht einzusetzen und diesen überzogenen Irrsinn abzulehnen.

Was kann ich tun, um Einfluss auf die Politik zu nehmen?
Die Menschen können sich direkt an unsere EntscheidungsträgerInnen wenden (siehe Seite 5, Anm. d. Red.). Ich appelliere an jede und jeden, unsere Forderungen zu unterstützen – im Sinne des Gemeinwohls und im Sinne der Vielfalt.

Vielen Dank für das Gespräch.
Alle Infos und unsere Petition online auf: http://saatgutpolitik.arche-noah.at

Werden Sie aktiv!

Das geplante EU-Saatgutrecht hat wenig für die Vielfalt übrig. Die neuen Regelungen bedrohen seltene und bäuerliche Sorten. Alte Sorten sind besonders gefährdet (siehe Interview auf Seite 4).

Noch nicht fix

Die geplante Verordnung ist noch nicht beschlossen. Es ist jetzt sehr wichtig, Verbesserungen zu fordern. Allein heuer finden in Österreich noch drei Wahlen statt. Zudem wird 2014 das EU-Parlament neu gewählt. In Wahlzeiten hören PolitikerInnen den Menschen besonders gut zu.

Sie sind am Wort

Wenn auch Sie finden, dass unsere EU-Abgeordneten und unser Landwirtschaftsminister in Brüssel für ein besseres EU-Saatgutrecht eintreten müssen, melden Sie sich zu Wort! Schreiben Sie ihnen direkt und unterzeichnen Sie unsere Petition auf http://saatgutpolitik.arche-noah.at.
Auch wer eigenes Saatgut gewinnt und es weitergibt, erhält Vielfalt (siehe Bericht zur Saatgutgewinnung auf Seite 6).

Die Vielfalt braucht Sie. Werden Sie aktiv!

Für ein besseres EU-Saatgutrecht:
http://saatgutpolitik.arche-noah.at

Die Gesichter hinter den Gesetzen

Bei der EU-Saatgutverordnung haben sie das Sagen: PolitikerInnen, InteressensvertreterInnen. Wir zeigen Ihnen die Gesichter hinter den Kulissen in Brüssel.

PHOTO © European Union 2013

EU-Gesundheitskommissar Tonio Borg
Die vom Malteser Tonio Borg geleitete Generaldirektion der Europäischen Kommission, die „DG SANCO“, zeichnet für den Entwurf der Saatgut-Verordnung verantwortlich. Kontakt: tonio.borg@ec.europa.eu

Foto: BMLFUW/Rita Newman

„Lebensminister“ Nikolaus Berlakovich
Unser Landwirtschaftsminister wird im Rat über die Saatgut-Verordnung abstimmen. Nur mit der Zustimmung von Rat und EU-Parlament kann die Verordnung in Kraft treten, bzw. im Sinne der Vielfalt verbessert werden. Kontakt: nikolaus.berlakovich@lebensministerium.at

PHOTO © European Union 2013

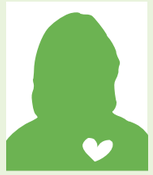
EU-Abgeordneter Richard Seeber
Der Tiroler Richard Seeber ist ÖVP-Abgeordneter im EU-Parlament. Als Mitglied im Umweltausschuss wird er sich an der inhaltlichen Ausgestaltung des neuen EU-Saatgutverkehrsrechts beteiligen. Die geplante Verordnung kann nur mit der Zustimmung vom EU-Parlament in Kraft treten. Kontakt: richard.seeber@ep.europa.eu

PHOTO © European Union 2012

EU-Abgeordnete Karin Kadenbach
Die Niederösterreicherin Karin Kadenbach ist SPÖ-Abgeordnete im EU-Parlament. Als Mitglied im Umweltausschuss und Agrarausschuss kann sie zu einer Verbesserung der Saatgut-Verordnung beitragen. Die Verordnung kann nur mit der Zustimmung vom EU-Parlament in Kraft treten. Kontakt: karin.kadenbach@ep.europa.eu

Symbolfoto: www.sxc.hu

ESA – European Seed Association
Die „European Seed Association“ macht Lobbying für die Saatgutindustrie und berät die EU-Kommission. Die ESA hat „gute“ Lobbyingarbeit gemacht. Ihre Interessen sind in der Verordnung stark berücksichtigt – jene der Kleinen nicht. Das Foto ist übrigens ein Symbolbild. Die ESA will nicht, dass ihr Präsident Gerard Backx in einem kritischen Artikel sein Gesicht zeigt. Kontakt: secretariat@euroseeds.org


Grafik: www.openclipart.org

Sie – ein aktives Mitglied unserer Gesellschaft
Sie fordern eine bessere Saatgut-Verordnung? Lassen Sie das die Entscheidungsträger wissen. Sie haben eine Stimme, die Sie für die Vielfalt erheben können. Werden Sie aktiv!
Wir sagen Ihnen, wie: office@arche-noah.at

ARCHE NOAH vernetzt sich mit Osteuropa

Die ARCHE NOAH veranstaltet einen Workshop zum EU-Saatgutrecht, um andere NGOs zu aktivieren.

Die Vielfalt hat keine Lobby?

Von wegen. In allen EU-Mitgliedsländern und darüber hinaus gibt es engagierte Organisationen. Sie haben alle ein gemeinsames Ziel: die Vielfalt der Sortenraritäten zu erhalten und zu verbreiten. Natürlich ist ihnen die Saatgut-Verordnung ein Dorn im Auge. Vielen dieser Organisationen fehlen aber die Ressourcen, um die Paragraphen aus Brüssel zu analysieren.

Workshop

Deswegen wird die ARCHE NOAH Ende April einen Workshop, unter dem Motto „How to protect our seeds?“ (Wie unser Saatgut schützen?) abhalten, um die Saatgut-Verordnung zu analysieren und die NGOs zu aktivieren. Bereits im November fand der erste Workshop statt, damals folgten der Einladung 35 TeilnehmerInnen aus 19 Ländern (Foto).

Der Schwerpunkt des Workshops liegt bei Organisationen aus Osteuropa, dem Balkan und dem Baltikum. Man kann den Workshop finanziell mit einer kleinen Spende unterstützen.
Kontakt: office@arche-noah.at

ARCHE NOAH

AKTIV SEIN

Wer Saatgut tauscht, erhält Vielfalt.

Saatgut erhalten ist politisch! Gewinnen Sie Ihr eigenes Saatgut, erhalten Sie Vielfalt und setzen Sie ein Statement!

Nehmen wir unser Saatgut selbst in die Hand – das ist nicht nur sinnbildlich zu verstehen. Die Reform des EU-Saatgutrechts könnte den freien Tausch von Saatgut, Knollen und Edelreisern verbieten. Deshalb ist es gerade jetzt sehr wichtig, dass wir unser Saatgut wieder selbst vermehren, weiterentwickeln und untereinander austauschen. Denn wenn das Saatgut Jahr für Jahr gekauft werden MUSS, wird unsere Abhängigkeit von der Agrarindustrie immer stärker. Die Praktiken der Saatgutgewinnung, des Vermehrens und Tauschens waren vor der Industrialisierung unseres Ernährungssystems selbstverständlich, und ist in vielen Teilen der Welt auch heute Grundlage der Ernährung. Sie sind keineswegs überholt, da sie zu einer breiten Vielfalt und starker lokaler Anpassung von landwirtschaftlich genutzten Pflanzen führen. Daher: Wer eigenes Saatgut gewinnt und es an seine Freunde und Bekannte weitergibt, erhält Vielfalt und wertvolles Wissen. Wer seltene Pflanzen vermehrt, kann nicht nur Fensterbrett, Balkon oder Garten mit einer Sortenrarität schmücken. Er/sie trägt dazu bei, die Ernährungssicherheit zukünftiger Generationen zu verbessern! Denn die Zukunft braucht Vielfalt.

Selber Samen ernten – Tipps und Ideen für den leichten Einstieg!

Es ist gar nicht so schwierig, den Pflanzen ihr Saatgut abzuzweigen! Manche machen es einem sogar richtig leicht, probieren Sie es einfach bei folgenden Arten aus! Selbstgewonnenes Saatgut im hübsch gestalteten Samensäckchen ist übrigens ein wunderbares, persönliches Geschenk!

Tipp: Samen immer kühl und gut getrocknet lagern.

- Sie haben gerade einen Ihrer richtig reifen **Wiener Wachs-Paprikas** zur Jause verspeist? Na dann einfach ein paar Samen gut trocknen lassen und im Glas für die nächste Ansaat aufheben.
- Einer Ihrer schönsten **Salatköpfe** geht in Blüte? So ein Glück, dann können Sie ja demnächst viele von der Sorte ernten! Wenn die Samen reif sind, machen Sie kleine Schirmchen, wie der Löwenzahn. Jetzt heißt es schneller sein als der Wind, dann haben Sie den perfekten Samen geerntet!
- Ein reifer **Paradeiser**, was für ein Genuss! Die Samen sind einer glibbrigen Hülle gut eingepackt, sonst würden sie schon in der Frucht keimen. Wer´s einfach haben möchte, verzichtet auf die Zwischenstufe der Vergärung. Die Samen samt klebriger Schicht auf ein Blatt Küchenrolle geben, trocknen lassen, im nächsten Jahr kleine Stückerl runterreißen und aussäen. Diese Methode ist für den Eigenbedarf im kommenden Jahr ausreichend. (Achtung: Sollten Sie Saatgut von kranken Pflanzen vermehren müssen, unbedingt MIT Gärung, da sich Krankheiten so weniger leicht übertragen.)
- Lassen Sie doch mal einen **Rukola** aufblühen! Die Samen befinden sich in einer Schote, wenn diese trocken ist einfach aufmachen und Samen wieder ausstreuen.
- Für **Blütenmeere** machen Sie es wie die Bäuerin: Viele Gartenblumen säen sich selber aus, wenn man beim Ort der Keimung etwas mithelfen möchte, dann einfach Ringelblumen-, Kosmeen-, Jungfer im Grünen-, Löwenmäulchen-Samen einsammeln und im nächsten Jahr ausstreuen.

„Das kann ich tun!"
Einfache Tipps zum Aktiv-werden ...

Seminare besuchen

ARCHE NOAH vermittelt rund und ums Thema Saatgutgewinnung: z.B. Seminar „Saatgutvermehrung für EinsteigerInnen" (am 4. August) oder Lehrgang „Samengärtnerei" (erst wieder im April 2014).
Heuer bieten wir auch Einzelseminare zu den Themen Saatgutgewinnung, Anbau und Nutzung von Sortenspezialitäten an. Wir beraten Sie (Einzelperson oder Bildungseinrichtung) gerne und stellen Ihnen ARCHE NOAH-ReferentInnen zur Verfügung. Infos bei claudia.kaufmann@arche-noah.at oder unserer Webseite.

Bücher

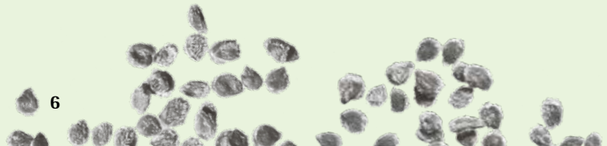
Zum Beispiel das ARCHE NOAH Handbuch „Samengärtnerei" von Andrea Heistinger.

Pflanzen und Saatgut tauschen

Veranstaltungen der ARCHE NOAH Mitglieder finden Sie auf S. 7 und http://netzwerk.arche-noah.at.

Selber Tauschmärkte organisieren

Sie sind auf den Geschmack gekommen? Gerne unterstützen wir Sie dabei, fordern Sie unsere Pflanzenmarkt-Check-Liste bei marion.schwarz@arche-noah.at



KALENDER

Fotos: ARCHE NOAH & Doris Steinböck

Saatgut, Pflanzen & Knowhow
Mitglieder – Tauschmärkte

12. April, 9–17 Uhr, Limbach, Bgld.
Gemüsegarten-ABC für Anfänger und Fortgeschrittene: Praxis in Garten & Glashaus, Tipps für die Anlage und Bewirtschaftung bei A. & I. Hofmann, 03328/32171, 7543

13. April, Graz
Saatgutaktionstag Säen & ernten was unser Herz begehrt! VeranstalterInnen: Hofkollektiv Wieserhoisl, ÖBV-Via Campesina Austria, Longo mai, Verein Erde http://saatgutkampagne.org
8–13 Uhr: **BäuerInnenmarkt am Lendplatz**: Infostände, Saatguttausch

16–21 Uhr: **Forum Stadtpark** - Film: Widerständige Saat, Impulsreferat: Aktueller Stand der EU-Saatgutgesetzgebung, Podiumsdiskussion, Erdäpfelverkostung von 40 traditionellen Kartoffelsorten

20. April 9–13 Uhr
Bio-Pflanzenmarkt mit WUI-Biobuffet
Biohof Ebner, Hauptstr. 66, 2120 Obersdorf
www.wui-diegruenen.at, 02245/82225

20. und 21. April, 10–18 Uhr
Pflanzen- und Gemüseraritätenmarkt der Baumschule Ecker - Hauptstraße 29, 8071 Grambach bei Graz, 0316/401112

21. April, 10–15 Uhr
3. Limbacher Pflanzenmarkt Gasthaus Limbacher Hof, 7543 Limbach i. Bgld.
A. & I. Hofmann, 03328/32171

26. und 27. April, ganztags
Biohof ADAMAH Bio-Jungpflanzenmarkt und bio-catering - www.adamah.at

26./27. April, jeweils 9–18 Uhr
CityPflanzenTage auf dem Biobauernmarkt Freyung Michaela Bartl, 0699/81833868, office@bio-rosenhof-bartl.at

27. April, 9–12 Uhr
Pflanzentauschmarkt - Schmuckerau Attac-Gruppe Wr.Neustadt Felberg.42, Elke Guttmann, 02627/45017

27. April, 13–18 Uhr
Ollersdorfer Pflanzentauschmarkt
Auf der Wiese, 7533 Ollersdorf
Brigitte Gerger, 0664/5311522

27. April, 9–12 Uhr
Pflanzerlmarkt beim „Land lebt auf" in Rottenbach - Claudia Ortner, 0681/81706562

27.April, 9–12 Uhr
6. Gramater Pflanzenflohmarkt - Gemeindezentrum Arkaden, Lindenallee 1a, 2440 Gramatneusiedl, Brigitte Rieser, 02234/78707

27. April, 14–16 Uhr, Großjedlersdorf
Pflanzenmarkt - Vereinshaus KleinGartenV.

27. und 28. April, ganztags
Frühlingsfest mit Jungpflanzenverkauf
3572 St. Leonhard am Hornerwald 69
Reinsaat KG, 02987/2347

28. April, ab 13 Uhr
Pflanzentauschmarkt in 4222 Luftenberg-Abwinden/OÖ, Eva Marthe 0676/842214263 oder 0650/5276787

28. April, 10–16 Uhr
Saisoneröffnung Ochsenherz Gärtnerhof Bio-Jungpflanzen & Bio-Saatgut
Jungpflanzen Ab-Hof-Verkauf ab Di 16. April (kleineres Sortiment): Di–Fr 14–18, Sa (bis Ende Mai) 10–16 Uhr - www.ochsenherz.at

Jeden ersten Samstag im Monat (ab April):
Schaugarten Familie Jarisch - Bad Vöslau, Pflanzen besichtigen & erwerben, 02252/74811

1. Mai, 10–16 Uhr
3. Jungpflanzenbörse
Gehöft NEGENDANKSLAND, Deutschland Blumen, Stauden, Exoten, reichhaltiges Samenangebot. Wolfgang Bauriedel
wolfbauriedel@aim.com, +49/1723908186

1. Mai
Pflanzerlmarkt beim Pfaffenschlager
Dörfl 10, 8181 Mitterdorf an der Raab (Stmk.)
Peter und Maria Zierler, 0664/1963111
www.pfaffenschlager.at

2. Mai, ab 15:30–18 Uhr
2. Henndorfer Pflanzerl- und Saatgut-Tauschmarkt & Biobauernmarkt
Dorfplatz, 5302 Henndorf am Wallersee

3. Mai, 13–17 Uhr
Welser Bauernmarkt mit Pflanzenraritätenverkauf – Schafwiesenstr. 103, Josef Gangl, 0650/2549066, bauernmarkt-wels@gmx.at

3. Mai, 19 Uhr
Botanik, Kulturgeschichte und Kulturanleitungen von 25 seltenen Obst- und Beerenobstarten - Thernberger Pfarrsaal
02629/3342 oder l.heilingsetzer@aon.at

4. Mai, Uhrzeit noch offen
Waldorfschule Schönau an der Tristing bei Leobersdorf - Botanik, Kulturgeschichte und Kulturanleitungen von 25 seltenen Obst und Beerenobstarten
02629/3342 oder l.heilingsetzer@aon.at

4. Mai, 10–17 Uhr
8. Pflanzenmarkt in Pottenstein
Im Hof vom Pankl-Haus, Hauptstr. 15, 2563 Pottenstein, Paradeiser, Chili, Paprika, Gemüse, Kräuter, Blumen, Kunsthandwerk
DI Heidemarie Rammler, 0676/7227797

4. und 5. Mai, ab 9 Uhr
11. Bio-Pflanzen- und Saatgutmarkt am Biohof Scharler - www.bio-scharler.at
Wetzawinkl 25, 8200 Gleisdorf

5. Mai, 14–18 Uhr
Pflanzentauschmarkt – 2020 Mittergrabern 84, (Nähe Gemeindearzt), Christine Klestorfer, 0676/4039516

11. Mai, 10–18 Uhr
Tag der offenen Gartentür im ÖJAB-Haus Greifenstein - Pflanzen, Nistkästen & Nützlingshäuser, greifenstein@oejab.at, 02242/32220-20

12. Mai, 10–18 Uhr
Pflanzenmarkt am Ökocampus - 3532 Ottenstein 3, Ökocampus, 02826/21166

30. Mai bis 2. Juni
Gartenlust & Rosenzauber
Marienschlössl Wiedendorf & Schlosspark Mühlbach am Manhartsberg

1. und 2. Juni, 10–18 Uhr
Tag der offenen Tür zur Rosenblüte mit Saatgutverkauf - Neudörfl 186, 8321 St.Margarethen, Eintritt 3,- Euro, Irmgard Scheidl, 0664/5331603

8. Juni, 9.30–12 Uhr, Limbach (Bgld.)
Sommerlicher Gemüsegartenspaziergang mit vielen Tipps - A. & I. Hofmann, 03328/32171

10. Juli, 9–17 Uhr, Limbach (Bgld.)
Haltbarmachen von Obst und Gemüse - A. & I. Hofmann, 03328/32171

Fotos: Wolfgang Palme

Die Vielfalt der Endivien & Zichorien – bitter und schön

66 Sorten Endivien und Zichorien wurden beim Jahresschwerpunkt der Vielfalt 2012 am Lehr- und Forschungszentrum für Gartenbau Schönbrunn erlebbare, bittere Realität. Aber halt: warum assoziieren wir mit Bitterkeit eigentlich durchwegs negative Begriffe, wo uns doch alle Ernährungsforscher glaubhaft versichern, wie trendig und zukunftsträchtig der Bittergeschmack ist? – Von DI Wolfgang Palme

Bittere Blätter

An Bitterstoffen scheiden sich die Geister der Gemüsekonsumenten, und die Wissenschaft hat hier kein leichtes Aufgabengebiet. Denn Bitterstoffe sind chemisch keine einheitliche Gruppe. In der Sensorik kennt man 25 Rezeptoren für bitter, aber nur einen für süß. Bitterstoffe lassen sich nicht objektiv messen. Als bitterste Substanz gilt das Amarogentin, das in der Enzianwurzel enthalten ist und in einer Verdünnung von 1 zu 58 Millionen noch wahrnehmbar ist (= 1 Tropfen in einem Schwimmbecken voll Wasser). Der Bittergeschmack der Endivien und Zichorien geht auf das Lactucopikrin zurück. Korbblütler enthalten als wertgebenden Inhaltsstoff auch Inulin, das von unseren Verdauungsenzymen nicht abgebaut werden kann. Als Ballaststoff dient es aber der Ernährung der Darmflora und erfüllt wichtige präbiotische Funktionen. Heute wird es industriell aus Zichorienwurzeln gewonnen und kommt als chemischer Rohstoff, als Backzutat (glutenfreies Mehl) und als Lebensmittelzusatzstoff zum Einsatz.

Zurück zu den Wurzeln

Endivien und Zichorien stammen in ihren Wildformen aus Europa. Die Stammpflanze der Endivien ist mediterran verbreitet. Die Zichorien gehen auf die wilde Wegwarte zurück, die mit ihren auffallend blau-violetten Blüten hierzulande jeder als Ruderal- und Wiesenblume kennt. Schon in der Antike wurden Endivien und Zichorien genutzt – ursprünglich die Wurzeln und Knollen, dann vermutlich auch schon die Blätter.

Als sich ab dem 17. Jahrhundert in Adels- und Herrschaftskreisen der Bohnenkaffee zunehmend als Genussgetränk durchzusetzen begann, entstand bald darauf auch eine Gegenbewegung. Denn einfache Bürger und Arbeiter konnten sich diesen Luxus nicht leisten, und es wurde eifrig nach Ersatzprodukten gesucht. Im 18. Jahrhundert löste das Brotfrühstück das althergebrachte Suppen- und Breifrühstück ab. Man gewöhnte sich in breiten Kreisen an Kaffee-ähnliche Heißgetränke aus gerösteten Feigen, Malz, Lupinen oder eben Wurzelzichorien. In einem Braunschweiger Zeitschriftenartikel im Jahr 1756 liest sich das so:

„Nachricht von der Cichorienwurzel .. item Wegwart, zum Coffee zu gebrauchen, daß er ebenso wohlschmeckend als der ordentliche ist, so aussieht und riechet, dabey aber weit gesünder ist.“

Eine Herstellung von Zichorienkaffee im großindustriellen Maßstab lief an, z.B. in der Francke-Fabrik in Linz. Obwohl in den 50er-Jahren des 20. Jahrhunderts immer noch ca. 100 Liter Ersatzkaffee pro Person im Jahr getrunken wurden, rückte wieder zunehmend die Blattnutzung in den Blickpunkt.

Herbst- und Winterernte

Die unter „Zichorienportraits von A–Z“ beschriebenen Arten und Sorten wurden 2012 an der Versuchsaußenstelle Zinsenhof des Lehr- und Forschungszentrum für Gartenbau angebaut, getestet und bei den Schönbrunner Seminaren präsentiert. Damit sollte auch ein Impuls zum professionellen Anbau dieser spannenden Spezialsalate gegeben werden, die im Handel immer noch unterrepräsentiert sind. Zum Anbau der Zichorien muss angemerkt werden, dass zu frühe Aussaaten in trockenen, heißen Sommern das Schossen fördern. Endivien und Zichorien sind klassische Herbst- und Wintersalate und sollten saisongerecht angeboten werden. Zur Frosthärte gilt generell: Endivien sind weniger frostfest als Zichorien. Und mit Treibzichorien kann man Lieferfähigkeit bzw. Selbstversorgung sogar bis in den tiefen Winter hinein verlängern.

Zichorienportraits von A–Z

Dass viele Blattzichorien heute italienische Namen tragen, ist kein Zufall. Denn unsere südlichen Nachbarn lieben diese Salate samt ihren ausgeprägten Bittereigenschaften. Bei uns hingegen löst schon die Erwähnung dieser Geschmacksrichtung beim Gegenüber charakteristische Gesichtsmuskelverzerrungen aus. So meinte einmal ein Fachkollege, dem ich von unserem Zichorien-Jahresschwerpunkt erzählte, unverständig: „Warum Zichorien – das Leben ist doch bitter genug.“ Die folgende, keineswegs vollständige Aufzählung interessanter Blattzichorien soll einen Überblick über diese faszinierende und noch viel zu wenig genutzte Gemüsegruppe vermitteln.

Agrumolo Verde: italienische Blattzichorienspezialität, die im Frühwinter dunkelgrüne, tütenförmige Röschen bildet. Anbau ab Anfang Juli, Pflanzung 30x10 cm, Ernte im Rosettenstadium (Herbst bis Spätherbst).

Castelfranco (C1): wunderschön rot gesprenkelte, kopfbildende Blattzichorie, die nach einer Kleinstadt in Venetien im Nordosten Italiens benannt und aus einer Kreuzung von Endivie und Radicchio rosso entstanden ist. Im Geschmack ist der Castelfranco angenehm mild und ausgesprochen zart. Er kann wie Endivien kultiviert werden.

Catalogna (C2): diese Zichorie wird oft fälschlich als Löwenzahn bezeichnet, weil sie diesem mit ihren länglichen, gezähnten Blättern ähnelt. Die Zubereitung erfolgt spinatartig durch Dämpfen. Ein Einsalzen vor dem Kochen mildert den starken Bittergeschmack deutlich ab. Anbau Ende Juni, Pflanzung Mitte Juli, 40x30 cm. Ernte im Herbst bis Spätherbst.

Chicorée (C3): wächst während des Sommers im Freiland. Im Herbst werden die Blätter auf ca. 3 cm Länge eingekürzt, die Wurzeln ausgegraben und nach einer Kältephase im Kühlraum zum Treiben aufgestellt. Nun bilden sich bleiche Sprosse, und es können nach 3-4 Wochen die sogenannten Chicorée-Pfeifen geerntet werden.

Escariol: nennt man den ganzrandigen, glattblättrigen Endivien-Typ, der bei uns als gängiger Herbst- und Wintersalat häufig im Handel anzutreffen ist. Endivien können im Freien durch Abdecken der Blattrosetten wenige Tage vor der Ernte gebleicht werden. Dazu verwendet man eigene Hauben oder Bleichfolien. Durch das Bleichen werden die Blätter gelb, zart und weniger bitter.

Frisée: sind fein geschlitzte, krausblättrige Endivien. Ansprechend im Blatt und zart in der Konsistenz sind Frisée-Salate in Gastronomie und Handel sehr beliebt. Im Anbau zeigen sie sich allerdings wesentlich unsicherer und aufwändiger als die „normalen“ Endivien des oben genannten Typs. Bei ungünstigem Witterungsverlauf neigen sie zum Randen, d.h. zu Braunverfärbungen und Absterbeerscheinungen an den Blatträndern („Kranzfäule“).

Löwenzahn: Kulturformen und Gartensorten des Löwenzahns sind blatt- und damit ertragreicher als die bekannte Wildpflanze. Er zählt botanisch eigentlich nicht zu den Zichorien, kann aber als klassischer Verwandter ähnlich genutzt werden. Löwenzahnwurzeln können im Spätherbst und sogar noch im Winter ausgegraben, gründlich gewaschen und dann zum Treiben aufgestellt werden. Den Blattschopf schneidet man 2-3 Finger breit über dem Wurzelansatz ab. Nach 5-7 Tagen treiben aus den Wurzeln bleiche, gelbe Blätter aus, die als zarte Wintersalate genutzt werden. Eine Kältebehandlung der Wurzeln ist bei Löwenzahn nicht nötig.

Puntarelle (Bild siehe Seite 10)**:** nennt man einen speziellen Typ des Catalogna, der nach Sommeraussaat im Herzen der Blattrosette faustgroße Köpfchen aus Blütenstängeln und Knospen bildet. Mit seinem schwammigen, weißen Mark und dem milden Geschmack eignet er sich hervorragend zum Braten in der Pfanne. Unter Liebhabern gilt Puntarelle als exquisite Zichorienspezialität. Kaum bekannt ist die Tatsache, dass er auch bei uns erfolgreich angebaut werden kann. Saatgut bringt man am besten von einer Italienreise mit, empfehlenswert sind Sorten wie *Brindisina* oder *Di Galatina*. Anbau Ende Juni, Pflanzung Mitte Juli, 40 x 30 cm. Herbsternte bis November.

Fortsetzung auf Seite 10

Fotos: Wolfgang Palme

Rohverkostung von Endivien & Zichorien in der City Farm Schönbrunn, 2012.

Zichorienportraits von A–Z (Fortsetzung)

Radicchio: (sprich: Radik-kio; in Ostösterreich aber unter Missachtung aller italienischen Ausspracheregeln liebevoll als „Raditscho“ bezeichnet) zählt ebenfalls zu den Freiland-Zichorien. Der gängige Chioggia-Typ ist rund und auffallend dunkelrot. Die grünen Außenblätter werden weggeputzt, weil sie zu bitter schmecken würden. *Radicchio rossa Treviso* bildet längliche Köpfchen, der Sondertyp *Tardivo (siehe Bild R)* ist eine traditionelle Treibzichorie aus der Gegend um Treviso. Mit seinen weißen Blattrippen und den länglichen lockeren Köpfchen sieht er nicht nur außerordentlich attraktiv aus, er schmeckt auch mild und ausgezeichnet zart. Tardivos werden mittels eines speziellen Verfahrens getrieben.

Spadona di Taglio *(Bild S1)*, **Biondissima di Trieste** *(Bild S2)* oder **Zuccherina di Trieste** heißen **Schnittzichorien**, die als Babyleaf geerntet werden. Sie werden gegen Ende des Sommers angebaut (Direktsaat Ende August bis Mitte September) und wachsen rasch und unkompliziert. Die saftig-grünen Blätter werden mit anderen Salaten gemischt. In Italien nennt man solche Salatmischungen, wo Gartensalate und Schnittzichorien kombiniert werden, „misticanza“.

Uranus F1 (Firma Bejo/Austrosaat): ist eine klassische Zuckerhut-Sorte, die hier stellvertretend für ein Sortiment an Hybridsorten steht, das heute im professionellen Erwerbsanbau genutzt wird. Hybridsorten wachsen einheitlich, haben hohe Abernteraten am Feld und sind damit ertragreicher als traditionelle, samenfeste Zichorien, können aber nicht selbst vermehrt werden.

Dieser Baby-Zuckerhut wurde im Jänner 2013 im Freiland geerntet.

Zuckerhut: wird auch Fleischkraut genannt und ist ein Klassiker im Hausgarten. Aufgrund seiner guten Frosthärte bis -8°C bleibt Zuckerhut im Herbst noch auf dem Feld, wenn andere Gemüse bereits geräumt wurden. Nach der Ernte ist eine Einlagerung im Kühlraum und satzweise Lieferung möglich. Übrigens: der Name „Zuckerhut“ darf bei dieser Gemüseart nicht als Geschmacksbeschreibung verstanden werden. Denn auch das Fleischkraut, das spitz zulaufende, tütenförmige Köpfe bildet, schmeckt auffallend und anregend bitter.

Kontakt

LFZ – Schönbrunn
DI Wolfgang Palme
T: +43(0)1-8135950-331
w.palme@gartenbau.at

MITGLIEDER

Welche Rolle spielt der Boden?

Ein Leserbrief von Thomas Hinterberger

Im ARCHE NOAH Magazin (Ausgabe Juli 2012) erschien das Interview „Das Geheimnis liegt in der Vielfalt“ mit Florianne Koechlin. Thomas Hinterberger ergänzt diesen Artikel mit seinen Erfahrungen:

„Eine völlig vernachlässigte Variable bei der Diskussion um die Kommunikationsfähigkeit von Pflanzen ist die Anpassungsfähigkeit an den lokalen Boden und an die Nährstoffversorgung. Der Vorteil der „alten Sorten“ liegt neben dem Geschmack ja auch darin, dass sie sich über Jahrhunderte an die lokalen Gegebenheiten angepasst und gelernt haben, mit den vorhandenen „Mängeln“ umzugehen - die meisten Sorten sind ja vor der Ära des Kunstdüngers entstanden. Ganz aktuell dazu ist die Diskussion um das „Reisgen“: http://derstandard.at/1345164891119/Ein-Gen-das-den-Kunstduenger-ersetzt.

Ich habe das auch ganz leidvoll erleben müssen, als ich vor 30 Jahren den Garten von meinem Großvater übernommen habe. Kunstdünger kam nicht mehr in Frage, vom Kompostieren hatte ich keine Ahnung und die Arche Noah Datenbank gab es noch nicht. Ich begann dann hauptsächlich mit Samen aus Slowenien (Valentini) und Italien (Franchi) zu experimentieren. Diese beiden Firmen haben keine speziellen Züchtungen, sondern da sind sehr viele Samen mit großer genetischer Vielfalt in einem Packerl. Später entdeckte ich dann Reinsaat.

Ich experimentiere jedes Jahr mit mindestens 2 Gemüsesorten auf magerer Erde ohne zusätzlichen Kompost und Leguminosen. Unter diesen Bedingungen zeigt sich am besten, wie sich die Pflanze mit dem Boden verträgt und ob sie krankheitsanfällig ist. Das Erlebnis „Ja, diese Sorte ist es“ gibt es fast jedes Jahr. Letztes Jahr waren die Tomaten dran: Die ‚Orange-Russian-117‘ hat alle anderen Sorten (‚Black from Tula‘, ‚Sari‘, ‚Watermelon‘, ‚Ananas‘ und ‚Zakopane‘) sowohl im Wachstum als auch in der Widerstandsfähigkeit gegenüber der Braunfäule überflügelt. Die ‚Orange-Russian-117‘ erzeugt auch so richtig Neid: Ende August ist der Nachbar am Zaun gestanden und meinte: ‚Wia gibt’s des? Ich bau meinen Tomaten extra a Zelt und alle san hin (wie fast überall bei uns im letzten Jahr) und bei dir stengans im Freien und ham nix!‘.

Auf mageren Böden gute Ergebnisse zu erzielen, wird für das Post-Öl-Zeitalter wichtig werden. Gesundheit und Ertrag einer Pflanze ist ein heikles Zusammenspiel von vielen Faktoren. Österreich hat so viel verschiedene Böden und Klimazonen - es war mir immer schon ein Rätsel, dass die im Supermarkt angebotenen Sorten überall zu guten Ergebnissen führen sollen. Durch Kunstdünger wird viel überdeckt. Ich habe auch die Vermutung, dass es bereits so etwas wie eine Kunstdüngersucht - ähnlich der Zuckersucht bei manchen Vertretern des Homo Sapiens - gibt, die sich bereits genetisch in den Supermarktsamen niederschlägt. Alte Sorten zu erhalten ist extrem wichtig, aber genauso wichtig ist es, zu erforschen, auf welchen Böden sie sich gut entwickeln und womöglich diese Eigenschaften noch zu verbessern.“

Große Pflanzkartoffeln bringen den besten Ertrag!

Ein Erfahrungsbericht von Peter Barthel

Große Pflanzkartoffeln bringen größere Erträge als kleinere. Dies steht im Gegensatz zur landläufigen Meinung:

“Die Großen fürs Vieh, die Mittleren zum Verkauf bzw. zum Essen und die Kleinen zum Pflanzen.“ Es kommt hier auf die Anzahl der oberirdischen Triebe und der Stolonen an. Kleine Kartoffeln haben meist weniger Augen und entwickeln somit weniger Triebe. Pflanzen und ernten wir Kartoffeln in Handarbeit, so können wir gleichzeitig eine gute Selektionsarbeit leisten. Die letzten fünf Jahre habe ich hierzu Erfahrungen gesammelt. Die Pflanzabstände und -tiefe richten sich bei Kartoffeln nach Bodenart, Kartoffelgröße und -sorte. Ich habe auf meinem leichthumosen Sandboden experimentiert und bin z. Zt. bei 50x40 cm Abstand, 15-18 cm Tiefe ohne Anhäufeln angekommen.

Wenn die Rosskastanien blühen, pflanze ich in der Reihe (von einer Sorte) die größten Kartoffeln zuerst und die kleinsten zum Schluss. So sehe ich den Einfluss der Größe auf Pflanzenwachstum und Ernte. Im Herbst grabe ich Pflanze um Pflanze aus und lege die Knollen daneben. Von den Pflanzen, die am besten entwickelt sind, die meisten und größten Knollen haben, nehme ich dann die größten als Pflanzkartoffeln fürs nächste Jahr. Diese Vorgehensweise ist ja bei Gemüsepflanzen für die Saatguterzeugung sehr wichtig. Der Abbau der Kartoffel ist nicht nur durch schlechte Standortbedingungen, sondern auch durch fortgesetzte Verwendung von kleinem Pflanzgut gegeben. Bei händischer Ernte, Beurteilung der einzelnen Pflanze und entsprechender Auswahl wirken wir diesem Abbau entgegen. Zieht man Kartoffeln aus Samen, so erhält man neue Sorten, wie u. a. bei Äpfeln. Mit etwas Zeit und Geduld habe ich so hochtolerante Sorten gegen Krautfäule erhalten, die bis in den Oktober noch grünes Kraut zeigen.

Viel Freude und Erfolg mit Ihren eigenen Erfahrungen wünscht Peter Barthel.“

Foto: Peter Barthel

Die Erträge nehmen von rechts nach links ab; die größten Knollen (rechts) erbringen das Vielfache der kleinsten (links).

Fotos: Doris Steinbäck

ARCHE NOAH Gartenwissen in Buchform

Im April erscheint das Große Biogarten-Buch, das eigene Erfahrungen im ARCHE NOAH Schau- und Vermehrungsgarten, Beiträge von Mitgliedern und Ergebnisse eigener Recherchereisen zusammenfügt. Inhalte des Buches sind die Grundlagen zur Anlage eines Gartens sowie zum Anbau von Gemüse, Obst, Kräutern, Schnittblumen, Speisepilzen und Getreide. – Von Andrea Heistinger

Ob in der Stadt oder auf dem Land: Immer mehr Menschen möchten Gemüse, Kräuter und Obst anbauen und haben noch keine Erfahrung mit dem Gärtnern. Es war uns wichtig, soviel wie möglich so kompakt als möglich zu beschreiben und somit ein umfassendes Nachschlagewerk zu erstellen. Das große Biogarten-Buch wendet sich sowohl an GartenstarterInnen als auch an bereits aktive Biogärtnerinnen und Biogärtner.

Zusammentragen, nachfragen & vergleichen: Zu den Quellen des Wissens

Das Erfahrungswissen, das wir im neuen Buch in Form von einleitenden Kapiteln, Gartenporträts und Kulturanleitungen wiedergeben, basiert auf drei Recherchesträngen: Eigenen Erfahrungen im ARCHE NOAH Schau- und Vermehrungsgarten, Beiträgen von ARCHE NOAH Mitgliedern und Recherchereisen zu verschiedenen Gärten.
Der ARCHE NOAH Schaugarten in Schiltern wird seit über 20 Jahren biologisch bewirtschaftet – und dies unter zum Teil sehr schwierigen Bedingungen. Erstens weist die Gegend sehr wenig Niederschläge auf, da heißt es mit Wasser sparsam umgehen. Und zweitens muss die Erhaltung der Sammlung mit den Grundlagen des biologischen Anbaus in Einklang gebracht werden – was auch stetig den Erfindungsgeist wach hält. So konnten zahlreiche Erfahrungen zum biologischen Gärtnern gemacht werden.

Auch die drei Aufrufe im ARCHE NOAH Newsletter mit der Bitte, Erfahrungen und Tipps zum Buch beizusteuern, haben eine reiche Ernte eingebracht: Über 30 Gärtnerinnen und Gärtner aus dem ARCHE NOAH Netzwerk haben sich beteiligt und ihre Erfahrungen über den Anbau und das Konservieren von Gemüse, Obst und Kräutern geschrieben. Einige von ihnen gärtnern schon seit Jahrzehnten, andere seit wenigen Jahren.

Die Erfahrungen einzelner sind dann besonders erleuchtend, wenn sie miteinander in Beziehung gebracht und verglichen werden. Das ist eine der Aufgaben, die wir als ARCHE NOAH Netzwerk leisten können: Wo gibt es übereinstimmende Erfahrungen? Wo und warum gibt es Unterschiede? Und wie kann all dies für jemanden, der das erste Mal Gemüse und Obst anbauen möchte verständlich gemacht werden?

Was ist drinnen, im neuen Buch?

Schon während des Zusammentragens von Erfahrungen, Rechercheergebnissen und Literatur wurde klar, dass der kalkulierte Umfang von 400 Seiten für das geplante Nachschlage- und Lesewerk nicht ausreicht. Es wurden – trotz zahlreicher Kürzungen – 624 Seiten, die ARCHE NOAH nun – zum gleichen Buchpreis (!) – herausgibt. Wie auch bei den anderen drei Büchern haben wir darauf geachtet, dass die beschriebenen Anbauanleitungen auch erprobt sind und ein breites Spektrum an Erfahrungen dokumentieren.

Auch auf die Kernaufgabe von ARCHE NOAH, die Erhaltung von Sorten wird in Form eines einleitenden Kapitels zur Samengärtnerei eingegangen. Je ein Kapitel widmet sich der Frage der Gründüngung, dem sorgsamen Umgang mit Wasser, der Frage, welche Ausstattung ein Biogarten braucht, den verschiedenen Spielarten des biologischen Gärtnerns sowie den Basics des

Lagerns und Konservierens von Obst und Gemüse. Und schließlich findet sich auch ein ausführliches Kapitel über das Gärtnern gemeinsam mit Kindern – sei es im eigenen Garten oder in Schulgärten.

Das Kapitel zum Thema Pilze stammt von Magdalena und Herbert Wurth, die eine besonders einfache Methode des Anbaus von Speisepilzen entwickelt haben und vielen ARCHE NOAH Mitgliedern seit langem bekannt sind. Die Obstkapitel entstanden unter Mitarbeit der Pomologen Bernhard Kajtna und Johannes Maurer, letzterer hat das Kapitel über den Schnitt von Obstbäumen beigesteuert. Franziska Lerch und Peer Schilperoord haben ihr Wissen über den kleinflächigen Anbau von Getreide in das Buch einfließen lassen. Und den Beitrag von Alfred Grand über Regenwurmkompost im Garten haben wir aus dem ARCHE NOAH Handbuch Bio-Balkongarten übernommen. Das Kapitel Boden hat Werner Jans gegengelesen, der in Schwendi-Orsenhausen (Deutschland) ein privates Labor für Boden- und Wasseruntersuchungen betreibt und Analysen von Bodenproben anbietet. Zahlreiche Fragen zum Kapitel Kompost haben Florian Amlinger und Rudolf Hoheneder beantwortet. Ihnen allen sei auch an dieser Stelle herzlich gedankt.

Als Vorgeschmack auf das Buch ausgewählte Tipps, die ARCHE NOAH Mitglieder für das Buch beigesteuert haben:

Winterroggen und Erbsen in Mischkultur
„In der Gemeinde Samedan im oberen Engadin haben wir auf 1. 800 m Höhe (an der Grenze des historischen Getreidebaus) einen kleinen Schaugarten mit alpinen Kulturpflanzen angebaut, mit Erdäpfeln, Gerste, Roggen, Lein und Winterroggen. In einem Versuch haben wir eine bereits vor 200 Jahren für das Oberengadin empfohlene Mischkultur angebaut: Winterroggen und Erbsen. Beide wurden am 4. Mai gesät. Normalerweise sät man Winterroggen in dieser Höhenlage im August. Sät man den Roggen bereits im Frühling, dann bestockt er im ersten Jahr kräftig, schiebt aber – im Gegensatz zum Sommerroggen – keine Ähren. Die Kombination mit Erbsen ermöglicht im Herbst eine Erbsenernte und dazu noch einen Grasschnitt der stark bestockten Roggenpflanzen. Im folgenden Jahr erntet man dann den Roggen.“
Peer Schilperoord,
Verein für alpine Kulturpflanzen

Anfangen, Scheitern und Weitermachen
„Ich hatte anfangs keine Ahnung vom Gärtnern: Wann sät man Karotten oder Salat? Wie bereitet man Beete vor? Mein erster Fehler war, dass ich im Winter zwar viel geplant, im Frühling aber dann zu lange gewartet habe. Doch da war der Boden schon steinhart, weil die Winterfeuchtigkeit weg war. Meine Erfahrung ist, dass man sich anfangs die Latte zu hoch legt: Man baut ein ausgetüfteltes, wunderschönes Hochbeet, das man dann aber viel zu dicht bepflanzt, und schon aus diesem Grund hat man keinen Ertrag. Ich denke, für einen Einsteigergarten sind 8–10 Gemüsearten mehr als ausreichend.“
Peter Lassnig, Gärtnerei Ochsenherz

Plädoyer für alte Marillen-Sorten
„Wir empfehlen für den Hausgarten die alten Marillensorten. Im Gegensatz zu den neuen müssen sie im Juni nicht ausgedünnt werden. Sie sind daher weniger pflege- und arbeitsintensiv. Zudem bieten sie einen weiteren Vorteil: Wenn sie reif aussehen, sind sie auch reif. Das ist bei vielen neueren Sorten nicht der Fall, die dann noch 2–3 Wochen brauchen.“
Martin Spindler und Angelika Schranzhofer,
Wachauer Baumschule

Gärtnern aus Büchern – persönliche Anmerkungen von mir als Autorin

„Sogar das Erlebte will zuerst / beschrieben sein“, schreibt der Schweizer Schriftsteller Klaus Merz. Vermutlich hat er bei diesen Zeilen nicht an das Verfassen von Gartenbüchern gedacht. Für mich war es trotzdem immer wieder ein Leitgedanke für dieses Buch. Gärten waren von jeher Experimentierflächen und haben Neues hervorgebracht. Und: in den letzten Jahren ist es üblich geworden, dass viele Neuerungen in den Gärten von Büchern ausgegangen sind oder sich in Büchern beschriebene Kulturtechniken in den Gärtnern verfestigt haben (etwa Mischkulturen). Wenn ich mir für das Wirken dieses Buches in der Welt etwas wünschen könnte, dann wäre es, dass die hier beschriebenen Pflanzen und Kulturtechniken weit über die Gärten hinaus an Bedeutung gewinnen mögen. Anknüpfungspunkte des biologischen Wirtschaftens außerhalb der Gärten gibt es ja genug. Doch es sind die Gärten, von denen wir immer wieder neu, gänzlich undogmatisch und unmittelbar und an unzähligen Orten lernen können: Böden können unschätzbar ertragreich sein, wenn wir ihnen ihre Geheimnisse entlocken. Oder vielleicht auch, wenn wir ihnen ihre Geheimnisse lassen. Manchmal hat dies ein wenig mit Zauberei zu tun. Jedenfalls aber damit, mit den Händen in der Erde zu wühlen und sich und andere mit den Früchten dieser Arbeit zu versorgen.

Infos & Bestellung

Das große Biogarten-Buch
Mit Tipps von über 30 Mitgliedern der ARCHE NOAH

Andrea Heistinger, ARCHE NOAH: 624 Seiten,
fest gebunden, mit über 1000 Abbildungen. Euro 39,90.
Löwenzahnverlag: ISBN 978-3-7066-2516-6

Das Buch ist unter *http://shop.arche-noah.at* online zu bestellen, oder direkt bei ARCHE NOAH - T: 02734-8626, F: 02734-8627, E-Mail: info@arche-noah.at

Kontakt

DI Andrea Heistinger
T: +43(0)699-11447569
E-Mail:
andrea@heistinger.at

OBST

Verkehrte Kirschenwelt

Über die Sortenentwicklung bei Süßkirschen und ihre Auswirkungen auf den Bio- und Streuobstanbau. Von Hans-Joachim Bannier

Fotos: Hans-Joachim Bannier

Es ist eine Tragik: Ausgerechnet die robustesten, wohlschmeckendsten, bekömmlichsten, platzfestesten und am wenigsten von Maden befallenen Süßkirschsorten früherer Zeiten sind heute aus dem Erwerbsobstbau und den Baumschulen komplett verschwunden. Auch in der Züchtung spielen sie kaum eine Rolle.

In den letzten 40 bis 50 Jahren hat es im Erwerbsobstbau gewaltige Veränderungen im Süßkirsch-Sortiment gegeben, diktiert von betriebswirtschaftlichen Faktoren der Obstbau-Betriebe, von den immer stärker zentralisierten Strukturen im Lebensmittel-Einzelhandel, von der Konkurrenz südländischer Fruchtimporte und veränderten Verbrauchergewohnheiten.

Frühreifende Kirschen – vom Markt verschwunden

In den letzten Jahrzehnten sind fast alle einst in Deutschland angebauten Frühkirschen vom Markt verschwunden. Früher hatte jeder Kirschanbauer zahlreiche Sorten mit verschiedenen Reifezeiten. So konnte er seinen Kunden über einen Zeitraum von 6-8 Wochen Kirschen anbieten. Die Kunden wussten, dass die frühreifenden sog. „Herzkirschen“ meist etwas weicher waren als die spätreifenden „Knorpelkirschen“, die etwa ab der 4. Kirschwoche kamen.

Mit dem in den 1960er Jahren wachsenden Einfluss der Handelsketten waren die weicheren Frühkirschen jedoch bald dem Konkurrenzdruck der zeitgleich im Supermarkt angebotenen festeren Knorpelkirschen aus Südeuropa ausgesetzt. Die Handelsketten zogen schnell die Importkirschen mit ihrer geringeren Druckanfälligkeit vor – mit der Folge, dass der heimische Obstbau sich aus dem Anbau von Frühkirschen heute fast gänzlich zurückgezogen hat. An Frühkirschen wurde in den letzten Jahrzehnten (mit der *Burlat*) fast nur noch eine einzige Sorte angebaut.

Die vielen einst angebauten Frühsorten sind dagegen aus den Sortimenten der Baumschulen verschwunden und den Obstbauern kaum noch bekannt, z.B. *Werdersche Braune, Bernhard Nette, Souvenir des Charmes, Sahliser Marmorkirsche* (Syn. *Doktorkirsche*), *Spitze Braune* oder die in Mitteleuropa einst unter verschiedensten Namen angebaute *Landele* (Syn. u.a. *Kritzendorfer Einsiedekirsche, Zipfelbachperle, Schwarzer Falter, Freinsheimer Schwarze*).

Eine Entwicklung mit gravierenden Folgen für den Verbrauch an Insektiziden: Denn während die Frühkirschen kaum von der Kirschfruchtfliege befallen werden, sind gerade die späten Knorpelkirschen am stärksten von den lästigen Maden heimgesucht. Der Ökoanbau darf jedoch chemisch-synthetische Spritzmittel nicht verwenden und hat bis heute noch keine wirklich wirksame Methode gegen die Kirschfruchtfliege entwickelt. Deshalb geht man dort jetzt z.T. dazu über, die kompletten Kirschanlagen in Plastikplanen einzunetzen – soll das die Zukunft des Öko-Anbaus sein?

Bunte Kirschen – besonders bekömmlich, aber kaum bekannt

Noch eine weitere Sortengruppe an Süßkirschen ist heute fast gänzlich vom Markt verschwunden: die hellen, sog. „rotbunten“ Süßkirschen. Der Handel pocht auf die rot-schwarzen Sorten, weil die Konsumenten Kirschen mit rot / schwarz assoziieren und die hellen Sorten nicht kaufen würden.

Spätreifende „bunte“ Knorpelkirschen wie *Büttners Rote Knorpel* oder *Große Prinzessin* (Syn. *Napoleon*), einst im Massenanbau vorhanden, sind heute ebenso aus dem Erwerbsanbau verschwunden wie die früh reifenden Herzkirschen *Maibigarreau*, *Kunzes Kirsche* oder *Lucienkirsche*, welche einst in bestimmten Regionen Deutschlands im Massenanbau standen, ganz zu schweigen von den zahlreichen regionalen Sorten wie z.B. *Garrns Bunte* (Altes Land), *Geisepitter* (Mittelrhein), *Kronprinz von Hannover* (Niedersachsen), *Großerote* (Mittelfranken), Türkine (Thüringen) oder den zahlreichen schwäbischen sog. „Schecken“ (z.B. *Esslinger Schecken, Köbles Schecken*).

Haben rotbunte Sorten noch eine Chance? z.B. Garrns Bunte (Regionalsorte aus dem Alten Land): Relativ platzfest, madenfrei, resistent gegen Schrotschuss und für kühle Lagen geeignet.

Mit Geschmack und Qualität hat diese Entwicklung ebenso wenig zu tun wie mit ihren Eigenschaften im Anbau: Gerade bei den rotbunten Sorten gibt es zahlreiche, die sich durch einen hervorragenden Geschmack bzw. eine sehr gute Bekömmlichkeit auszeichnen: Bauchschmerzen (wie nach einem halben Kilo *Regina* oder *Hedelfinger*) bekommt man beim Verzehr der *Maibarreau* oder anderer heller Kirschensorten auch nach mehreren Kilogramm noch nicht - und sie machen keine Flecken auf der Kleidung.

Auch im Anbau haben die „Rotbunten“ Vorteile. So werden die Frühsorten unter ihnen nicht ganz so stark von Vogelfraß heimgesucht wie die schwarzroten der gleichen Reifezeit. Auch von der Made der Kirschfruchtfliege sind die rotbunten Sorten i.d.R. nicht so stark befallen wie zeitgleich reifende dunkle Sorten. Einige der „Hellen“ sind außerdem außerordentlich platzfest. Köstliche Sorten wie *Kunzes Kirsche, Maibigarreau, Tilgeners Rote Herzkirsche* oder *Garrns Bunte* zeigen eine hervorragende Baumgesundheit, die letzteren darüber hinaus eine schnitttechnisch leicht handhabbare breite Kronenform. *Garrns Bunte* ist nach bisherigen Beobachtungen zudem resistent gegen den Schrotschuss-Pilz.

Gerade der Biologische Anbau könnte hier – statt fraglos dem „Diktat des Marktes“ zu folgen – mit mehr Phantasie und z.B. einer eigenen Werbekampagne den „hellen“ Kirschen zu einer neuen Renaissance verhelfen.

Im Fokus der Züchtung: Fruchtgröße, Selbstfruchtbarkeit

Gerade in den letzten beiden Jahrzehnten ist vor allem die Fruchtgröße eines der wichtigsten Züchtungsziele neuer Kirschensorten geworden (Erntekosten!). Sorten wie *Regina, Kordia, Sunburst* sind heute durchwegs ein paar Millimeter größer im Durchmesser als das Gros der alten Süßkirschsorten (die *Schneiders Späte Knorpel* mal ausgenommen).

Was dem Obstbauern hier Erntekosten erspart, bedeutet für den Konsumenten jedoch allzu oft auch eine Einbuße im Geschmack. Im Vergleich zu mancher alten Kirschsorte (z.B. *Grolls Schwarze, Schneiders Späte Knorpel, Badeborner Schwarze, Werdersche Braune* oder vielen der hellen Sorten), die in Streuobstbeständen noch zu finden sind, schmeckt z.B. die *Regina* keineswegs so königlich wie ihr Name und ihre Fruchtgröße versprechen. Und keine der modernen Sorten ist so gut zum Einkochen geeignet wie z.B. die *pechschwarze Landele* oder die *Schubacks Frühe Schwarze*.

Neben der Fruchtgröße arbeiten die Züchter vor allem an der Entwicklung selbstfruchtbarer Sorten. Die kanadische Sorte *Stella* war die erste dieser Züchtungen, inzwischen folgten Sorten wie *Lapins, Sweetheart, Sunburst, Skeena, Gracestar, Earlystar, Lalastar, Newstar, Sumpaca/Celeste* und andere. Selbstfruchtbare Sorten, das klingt verlockend, allerdings: Viele dieser Neuzüchtungen sind platzanfällig oder teils auch stark anfällig für Monilia oder Pseudomonas, denn sie gehen züchterisch meist auf die – ebenfalls krankheitsanfälligen – Sorten *Stella, Lapins* oder *Van* zurück. Für den ökologischen Anbau (und im Selbstversorgeranbau) führt das zu neuen Problemen.

Rotbunte Sorten fallen im Streuobst durch besonders gute Baumgesundheit auf (hier: Maibigarreau, 2. Kirschwoche).

Öko- & Selbstversorgeranbau brauchen eigene Sortenstrategie

Der Biologische Anbau läuft bislang lediglich den Sortenentwicklungen des konventionellen Erwerbsanbaus hinterher. Die Forschung im ökologischen Kirschanbau ist derzeit fast ausschließlich auf Bekämpfungsstrategien der Kirschfruchtfliege gerichtet. Gegen die Gefahr des Platzens setzt man auch im Bioanbau immer stärker auf temporäre Regendächer. Eine eigene Strategie für eine geschickte Sortenwahl, differenziert nach Großhandels- oder Direktvermarktung, fehlt ebenso wie z.B. eine Werbestrategie zur „Popularisierung“ solcher Sorten, die sich auch im Ökologischen Anbau ohne große Pflanzenschutzprobleme anbauen lassen. Kenntnisse über alte Sorten und Sortenvielfalt sind kaum vorhanden.

Frühe Herzkirschen sind kaum von Maden befallen, z.B. Landele (Syn. Kritzendorfer Einsiedekirsche, Zipfelbachperle, Schwarzer Falter, Mohrenkirsche, Freinsheimer Schwarzkirsche).

Sollte es nicht einmal einen Versuch wert sein, eine zwar nur mittelgroße und hellfrüchtige, dafür platzfeste und meist madenfreie Frühsorte (wie z.B. *Kunzes Kirsche, Garrns Bunte* oder *Tilgeners Rote Herzkirsche*) oder eine (ebenfalls nur mittelgroße) hocharomatische und pechschwarze, madenfreie Frühkirsche wie die Landele einmal ganz ohne Pflanzenschutzmaßnahmen zu kultivieren? Der Biologische Obstbau benötigt m.E. dringend eine eigene Sortenzüchtung, bei der die Vitalität der Pflanze, Geschmack und Bekömmlichkeit der Früchte sowie der geringst mögliche Einsatz von Pflanzenschutzmitteln im Mittelpunkt stehen und nicht allein Fruchtgröße, Transportfestigkeit und Selbstfruchtbarkeit.

Für den Selbstversorgeranbau gilt das in noch viel größerem Maße. Hier macht sich schmerzlich bemerkbar, dass die heutige Obst- und Gartenbauberatung den Selbstversorger (der sein Obst meist nicht mehr spritzen will) völlig aus dem Blick verloren hat. Hier – sowie in den Baumschulen – sollte man endlich aufhören, privaten Gartenbesitzern unkritisch immer nur die neuesten Errungenschaften der Züchter und des Erwerbsobstbaus anzupreisen. Geeignete Alternativen für den Selbstversorger sind längst (im Streuobst) vorhanden, wir müssen sie nur wiederentdecken.

Kontakt

Erhalternetzwerk Obstsortenvielfalt
Hans-Joachim Bannier
alte-apfelsorten@web.de
T +49-521-121635

Der Autor betreibt ein privates Obstsorten-Arboretum mit rund 350 Apfel- und 70 Süßkirschsorten. Das Arboretum ist Teil des ‚Erhalternetzwerks Obstsortenvielfalt' des deutschen PomologenVereins e.V.

BODEN

Lebendiger Kompost

Herzstück eines Gartens – Organ eines landwirtschaftlichen Betriebes

Von Rudolf Hoheneder

Düngen heißt den Boden „verlebendigen“! Die Behandlung des Düngers ist eine der Grundlagen der biodynamischen Wirtschaftsweise. Begründet wurde diese 1924 durch den landwirtschaftlichen Kurs von Rudolf Steiner (1861–1925). Rudolf Steiner spricht von einer Verlebendigung, Veredelung des Düngers! Unter Dünger hat er sowohl tierische Dünger als auch reine Pflanzenkomposte verstanden. In dieser Zeit wurde schon der Grundstein der Kompostierung gelegt.

Geschichte & Forschung

In den Anfängen der Biobewegung wurde der Dünger als etwas zu Hegendes und Pflegendes angesehen. Es war den Pionieren der Bewegung bewusst, dass sie mit dem Dünger ein Instrument für die Verlebendigung des Bodens in der Hand hatten. Dr. Jochen Bockemühl, ein Forscher am Goetheanum in der Schweiz, hat Ende der 1960er Jahre viele Versuche mit Stallmistkomposten gemacht. In seinen Versuchen hat er einem mittleren Verlauf des Rotteprozesses Abweichungen gegenübergestellt, die durch die Art des Aufsetzens zustande kamen. Getestet wurden drei Varianten: lockeres und trockenes Aufsetzen, feuchteres und etwas festeres Aufsetzen und gut angedrücktes Aufsetzen (bewässert und 10% Torfanteil). Dabei ist interessant, dass jede der drei Varianten eine räumliche Entsprechung in einem optimal aufgesetzten Komposthaufen hat. Die Ergebnisse der Versuche sind hier zusammengefasst:

1. Lockeres und luftiges Material

(entspricht räumlich den oberen Schichten des Haufens): Hier tritt eine hohe Erwärmung (70°C) auf. In der Praxis kommt diese Variante vielfach beim Kompostieren von sehr frischem pflanzlichem Material (Rasenschnitt), Traubentrestern und Pferdemist vor. Der Kompost weist ein starkes Pilzwachstum in Form von Schimmelbildung auf. Es entsteht ein weißes Pilzgeflecht, der Vorgang wird oft als „verbrennen“ bezeichnet. Dabei werden viele Mikroorganismen zerstört. Das Kleintierleben entwickelt sich sehr schnell. Wenige Arten vermehren sich besonders stark. Die weitere Differenzierung kommt nicht recht in Gang. Die Farbe der Komposte ist sehr dunkel bis schwarz, und sie neigen zum Mineralisieren. Es entstehen wenig stabile Krümelverbindungen.

2. Feuchtes und festes Material

(entspricht räumlich den Tendenzen der Haufenmitte): Hier entsteht eine mittlere Erhitzung (nicht über 60°C). Durch die geringere Erwärmung sterben nicht viele Mikroorganismen ab und es kommt zu einer differenzierten Umsetzung der Materialien. Gegen Ende des Rotteprozesses kommen viele verschiedene Kleintierarten und Würmer – hier sind die Regenwürmer im Einsatz – hinzu. Es entsteht eine humusähnliche Substanz mit guter Krümelstruktur. Von hier vollzieht sich ein langsamer Übergang in einen lebendigen, gut strukturierten Boden mit stabiler Krümelstruktur. Der Fachbegriff dazu lautet: stabile Kohlenstoffverbindungen. Der ideale Kompost!

3. Feuchtes und dichtes Material

(entspricht räumlich den Tendenzen des Haufenkernes): Die Temperatur steigt nicht stark an, bleibt aber über einige Wochen bei 30–40°C. Für tierische Organismen sind diese Temperaturen noch zu hoch. Der Haufen wird vorwiegend von Bakterien und Pilzen umgesetzt. Die Gliederung und Differenzierung kommt nicht in Gang. Das Kleintierleben entwickelt sich sehr langsam. Die Prozesse stagnieren in der feuchten Verdichtung. Die Färbung kann dort bis ins Grünliche gehen. Es entsteht ein Kompost, der später im Gartenboden mehr als Nährhumus (organische Stoffe, die im Boden rasch abgebaut werden) und weniger als Dauerhumus wirkt. Die Substanzen sind sehr labil. Sobald sie mehr an die Luft kommen, beginnen neue, schnelle Umsetzungsprozesse. Alles ist noch zu „lebendig“. Der Nährhumus kann anregend auf das Pflanzenwachstum wirken, die Umsetzungsprozesse sind jedoch noch nicht ganz abgeschlossen.

50 Jahre danach: Was passiert heute in Hausgärten und auf Bauernhöfen?

Viele von uns kennen das aus dem eigenen Garten: Die organischen und evt. auch tierischen Substanzen werden auf einen Haufen geworfen und sich selber überlassen. Beim Umsetzen wundert man sich über weiße Pilzgeflechte und ist frustriert über mangelnde Zersetzung der Materialien. Durch bloßes Auftürmen von kompostierbaren Materialien entsteht kein guter Bodenverbesserer! Gleichzeitig sind aber durch einseitige Fruchtfolgen und falsche Bodenbearbeitung in der Landwirtschaft wie auch im Hausgarten die Böden in einem sehr schlechten Zustand. Die mikrobielle Aktivität ist je nach Bodenart und Bodentyp geschädigt. In der Fachsprache heißt dies: Die Böden neigen zur Mineralisierung, d.h. zur Rückbildung zum Gestein. Solche Böden tun sich schwer, organische Substanz (Ernterückstände, Mist) in lebendigen Humus aus eigener Kraft heraus einzubauen. Sie brauchen „lebendigen“ Kompost mit stabilen Krümelstrukturen. Nur so kann solchen Böden geholfen werden, den Humusaufbau effizient zu starten.

So ein schöner Haufen – aber: Humusaufbau will gelernt sein!

Aus meiner langjährigen Erfahrung als biodynamischer Landwirt und Berater möchte ich heuer erstmals im ARCHE NOAH Schaugarten einen Kompostworkshop abhalten. Dabei geht es mir gleichermaßen um theoretisches Wissen als auch um praktische Erfahrungen über Kompostierung. Der Workshop erklärt einerseits grundlegende Begriffe der Kompostwirtschaft wie etwa Rotteprozess und Humusbildung, Strukturmaterial, C:N Verhältnis (Kohlenstoff zu Stickstoff), mögliche und sinnvolle Kompostzusätze und Impfmaterial, Krümelbildung, Ton-Humus-Komplex und stabile Kohlenstoffverbindungen.

Im praktischen Teil beschäftigen wir uns mit dem richtigen Kompostplatz und seinen speziellen Anforderungen, kompostierbaren Materialien und deren Lagerung, dem Aufsetzen einer optimal großen Kompostmiete, dem richtigen Mischungsverhältnis der verschiedenen Materialien sowie der richtigen Feuchtigkeit und Temperatur. Neben möglichen Fehlerquellen bei der Kompostierung behandeln wir natürlich auch den richtig reifen Kompost mit seinen Merkmalen in Struktur, Farbe, Geruch und Feuchtigkeit. Und nicht zu vergessen: Die richtige Anwendung im Hausgarten. Falls Sie jetzt Lust bekommen haben, sich mal genauer mit Ihrem Komposthaufen zu befassen, melden Sie sich doch einfach!

Workshop „Kompostierung im Hausgarten“

Welcher Platz ist für meinen Kompost geeignet? Was ist der Unterschied zwischen Rotte und Fäulnis? Welche Materialien kann ich für meinen Kompost verwenden? Was sind geeignete Kompostzusätze? Praxisteil: Kompostmiete selbst aufsetzen! Diese und viele andere Fragen klärt Rudolf Hoheneder in seinem erstmals im ARCHE NOAH Schaugarten abgehaltenen Kompost-Workshop.

Termine: 18. bzw. 25. Mai 2013, 14–17 Uhr
Die Veranstaltung dauert 3 Stunden und wird zweimal mit gleichem Inhalt angeboten.

Kosten für einen Workshop-Termin:
38,- EUR für ARCHE NOAH Mitglieder
43,- EUR für Nicht-Mitglieder
Anmeldung: isolde.strohofer@arche-noah.at

Fotos: Hoheneder

Kontakt

Rudolf Hoheneder
rudolf.hoheneder@gmx.at
T: +43(0)650-2051708
Vorträge und praktische Workshops zur Kompost-Kultur. Aufbau eines Netzwerkes „Kompostierung“ von Praktikern für Praktiker

KOOPERATION

Kooperation mit SPAR

Wiederbelebung alter Lokalsorten

Auch heuer ist wieder Bio-Saatgut von seltenen Lokalsorten bei SPAR-, EUROSPAR- und INTERSPAR erhältlich. Mit dieser Kooperation setzen wir ein Projekt fort, durch welches 22 ausgewählte Lokalsorten, wie der „Leutschauer Schotenpfeffer“, flächendeckend verbreitet und so vor dem Verschwinden bewahrt werden sollen. Die unter „SPAR wie früher“ angebotenen Bio-Saaten stammen ausschließlich von österreichischen ARCHE NOAH Partnerbetrieben. Ziel der Kooperation von ARCHE NOAH mit SPAR Österreich ist es, in den kommenden Jahren weitere Bio-Sortenraritäten lokal, regional und österreichweit in die SPAR-Märkte zu bringen. Darüber hinaus wird das Thema „Sorten-Vielfalt und Sorten-Raritäten“ auch von SPAR in den verschiedensten Medien kommuniziert. Unabhängig davon unterstützt SPAR mit einem jährlichen Beitrag die Kerntätigkeiten von ARCHE NOAH. Der Beitrag kommt Projekten des Vereins ARCHE NOAH im Bereich der Sortenerhaltung, Bildung und politischen Arbeit zu Gute. Nähere Informationen dazu auf der ARCHE NOAH Webseite und auf www.spar.at.

Junge GärtnerInnen unterstützen ARCHE NOAH

Bio in der Ausbildung zum Beruf mit dem grünen Daumen

Immer wieder werden ARCHE NOAH MitarbeiterInnen gefragt, wo all die Jungpflanzen herkommen, wenn doch im Schaugarten in Schiltern kaum Produktionsflächen und nur ein kleines Glashaus zu sehen sind. Die Antwort ist einfach: Für die Jungpflanzenproduktion haben wir mittlerweile mehrere biozertifizierte Kooperationspartner gewinnen können! Besonders freut uns, dass die Gartenbauschule in Langenlois ihren Gemüse- und Baumschulbereich biologisch führt und für ARCHE NOAH einen großen Teil an Gemüseraritäten und mittlerweile auch an Obstbäumen mit tatkräftiger Unterstützung der SchülerInnen produziert. Immer wieder können wir uns von der Energie und Neugierde der angehenden GärtnerInnen überzeugen und sind sicher, dass diese jungen Menschen ihr in Langenlois erworbenes Wissen um und die Liebe zu außergewöhnlichen Sorten in ihr Berufsleben mitnehmen. Die Kooperation mit der Gartenbauschule ist sowohl durch die fachliche Kompetenz der Zusammenarbeit als auch durch die immer wieder neuen herausfordernden organisatorischen Potenziale – etwa als ARCHE NOAH vor einigen Jahren neue Flächen für die Vermehrung suchte – sehr erfreulich. An dieser Stelle daher eine kurze Vorstellung der Schule und ihrer Ausbildungsmöglichkeiten. Vielleicht bekommen ja auch Sie Lust, eine Gärtnerausbildung anzugehen?

Ausbildung zum Gärtner, Floristen oder Gartengestalter

Gärtner/In kann man durch eine Berufsschule (parallel zur Lehre, 3 Jahre), eine Fachschule (4 Jahre inkl. ein Jahr Praktika) oder im zweiten Bildungsweg werden. Die Gartenbauschule Langenlois bietet dazu alle Möglichkeiten. Derzeit werden 250 junge Menschen aus ganz Österreich in Floristik, Gartengestaltung, Gemüsebau, Zierpflanzenbau und Baumschule ausgebildet. Quereinsteiger können in der GGS den theoretischen Teil der Berufsausbildung in 200 Stunden (geblockt) erlernen. An Kosten fallen nur Bücher und Lehrmittel an, noch gibt es freie Plätze!

Infos: 02734/2106 oder www.gartenbauschule.at
Offene Türen in der Gartenbauschule: Fr. 14. bis So. 16. Juni & Sa. 5. Okt.

Neu bei Kooperationspartner bellaflora

Nur noch biologischer Pflanzenschutz im Regal

Bellaflora stellte unter Fachberatung von GLOBAL 2000 das Sortiment nachhaltig um: Sämtliche chemisch-synthetischen Pestizide und Herbizide (rund 50 Produkte) wurden aus den Regalen genommen und durch natürlich-biologische Produkte ersetzt. Wie bedeutsam die Umstellung auf pestizidfreies Gärtnern ist, zeigen Befragungsergebnisse der AMA (RollAMA Motivanalyse 2009). Demnach ziehen 78 % der Haushalte mit Garten, Terrasse oder Balkon selbst verschiedenste Gemüse und Kräuter. D.h. was im Garten wächst, landet unmittelbar auf den Tellern der Menschen. Im Frühjahr 2013 startete bellaflora auch eine Umtauschaktion: Die Kunden konnten ihre alte chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmittel in jeder Filiale abgeben, dort wurde die fachgerechte Entsorgung übernommen.

ARCHE NOAH begrüßt den konsequenten und zukunftsweisenden Schritt von bellaflora, auf Einsatz und Verkauf von Pestiziden zu verzichten. Der großflächige und oft gedankenlose Einsatz von giftigen Pestiziden in Landwirtschaft und Grünraumbewirtschaftung, aber auch in privaten Gärten wirkt sich dramatisch auf die menschliche Gesundheit, Wasser, Boden, Luft und die Artenvielfalt an Pflanzen und Tieren aus. ARCHE NOAH hofft, dass sich weitere Unternehmen ein Beispiel an bellaflora nehmen und auf Pestizide verzichten. Denn die Praxis zeigt: Es geht auch ohne Gifte! Vielfalt und Anpassung: So hält die Natur ihr Gleichgewicht – ohne Einsatz von Giften aus dem Labor.

Auch im Frühjahr 2013 gibt es bei bellaflora wieder ein Raritäten-Jungpflanzen-Sortiment in Kooperation mit ARCHE NOAH. Alle Pflanzen werden kontrolliert biologische unter 100%-igen Verzicht auf Torfsubstrate produziert.

VEREIN

Bericht zur Mitgliederversammlung 2012

Am 13. Dezember 2012 fand im Seminarraum des Biobetriebs Fairleben von Margit Mayr-Lamm und Josef Mayr im oberösterreichischen Allhaming die ordentliche Mitgliederversammlung des Vereins ARCHE NOAH statt.

Nach einer kurzen Vorstellungsrunde unter den anwesenden Mitgliedern eröffnete Obmann Christian Schrefel die Mitgliederversammlung und stellte die Beschlussfähigkeit fest. Das Protokoll der letzten Mitgliederversammlung und die Tagesordnung wurden angenommen, es folgte der aktuelle Tätigkeitsbericht, präsentiert von Geschäftsführerin Beate Koller (nachzulesen auf *www.arche-noah.at > Über uns*). Kassier Klaus Rapf stellte den Finanzbericht 2011, die Vorschau auf das Ergebnis 2012 und den Voranschlag für 2013 vor (siehe Tabelle). Ein schriftlicher Bericht der beiden Rechnungsprüfer, Herr Georg Steinböck und Herr Leopold Haider, lag vor; der Vorstand wurde für das Jahr 2011 einstimmig entlastet. Der Finanzvoranschlag für das Jahr 2013 wurde einstimmig angenommen.

Bei einer Jause im Anschluss an die Mitgliederversammlung wurden mitgebrachte, selbstgemachte Gemüse und Produkte sowie einige alte Apfelsorten verkostet.

Das gesamte Protokoll der Mitgliederversammlung ist im ARCHE NOAH Büro erhältlich: info@arche-noah.at, T: +43-(0)2734-8626.

Verein Arche Noah Einnahmen-Ausgaben	Ergebnis 2009	Ergebnis 2010	Ergebnis 2011	Vorschau 2012	Budget 2013
Erlöse					
Mitglieds-Beiträge	-283.064	-310.574	-343.142	-375.000	-405.000
Spenden	-88.710	-132.709	-93.275	-88.000	-95.000
Sonstige Erlöse (Saatgut, Seminare, Vorträge etc.)	-85.975	-96.332	-98.392	-104.760	-119.000
Verbandsförderung	-47.481	-42.120	-35.000	-35.000	-30.000
Projekte	-116.761	-101.169	-78.962	-111.015	-142.000
Sponsoren	-53.017	-73.963	-70.000	-110.000	-111.000
Eintritte Schaugarten	-37.157	-48.684	-53.176	-50.000	-50.000
Erlöskorrekturen (Stornos)	25.631	33.344	45.419	55.000	65.000
Personalkostenweiterverrechnung Schaugarten GmbH	-95.244	-88.292	-142.327	-173.000	-178.000
Summe	**-781.778**	**-860.499**	**-868.855**	**-991.775**	**-1.065.000**
Aufwände					
Personalkosten und Fortbildung	456.147	503.552	577.820	631.000	650.000
Spendenverwaltung/Telefonmarketing	19.433	13.550	2.340	0	15.000
Drittleistungen	26.430	26.248	25.504	26.800	45.000
PraktikantInnen	10.189	10.195	20.243	14.000	18.000
Mieten, Betriebskosten, Versicherung	22.325	44.039	35.707	36.944	37.000
Büro-, Computermaterialien, Telefon	16.971	20.470	18.967	21.000	21.000
Porti	32.468	25.226	44.462	25.000	37.000
Druckkosten	40.371	48.233	20.465	36.360	55.000
Anschaffungen Vermehrungsgarten, Sortenarchiv	16.716	21.994	28.110	17.500	20.000
Buchhaltung, Beratungskosten	8.456	9.665	9.031	8.000	9.000
diverse Projektkosten, Veranstaltungen, Seminare	71.605	74.333	47.886	123.400	100.000
Bankaufwand	5.900	4.521	4.631	4.800	5.000
Beiträge und Gebühren	397	2.565	1.432	1.600	1.600
Fahrt- und Transportkosten	8.917	10.360	7.929	14.000	14.000
Gegenverrechnung GmbH (Mitgliederservices...)	27.819	22.435	2.413	14.000	14.000
Sonst. Kosten (Mitgliedsbeitr.; Wartungskosten...)	17.078	22.220	19.802	16.200	18.400
Summe	**781.222**	**859.606**	**866.742**	**990.604**	**1.060.000**
Ausgaben	781.222	859.606	866.742	990.604	1.060.000
Einnahmen	-781.778	-860.499	-868.855	-991.775	-1.065.000
Gewinn(-)/Verlust(+)	**-556**	**-893**	**-2.113**	**-1.171**	**-5.000**

Besuchen Sie uns im ARCHE NOAH Schaugarten

27. & 27. April 2013, 10–18 Uhr
ARCHE NOAH Pflanz' die Vielfalt-Tage
Großes Bio-Jungpflanzensortiment, Vorträge, Führungen, ARCHE NOAH MitarbeiterInnen beantworten Ihre Fragen rund um Sortenvielfalt, Raritätenverwendung, Pflanzenschutz oder Saatgutwahl.

1. Mai 2013, 10–18 h
ARCHE NOAH Jungpflanzen-MARKT
Österreichs größter Bio-Jungpflanzenmarkt: Gemüse, Kräuter, Beeren, Stauden & Saatgut – auch am Mitglieder-Tauschmarkt. Dazu Markt, Bio-Catering und das ARCHE NOAH FAMILIENprogramm.

Für alle drei Termine gilt ein Veranstaltungsbeitrag EUR 6,-/Person, ermäßigt EUR 4,50/Person, ARCHE NOAH Mitglieder und Kinder bis 14 Jahre frei!

Anreise mit Shuttlebus am 1. Mai!

Für den Termin am 1. Mai gibt es einen Shuttle-Bus von Wien Schwedenplatz ab EUR 22,-.
Details unter: www.blaguss.at.

Foto: Irmgard Scheidl

PORTRAIT

Passionierte Vielfaltsgärtnerin auf zweitem Bildungsweg

Vorstellung von Sortenpatin & Erhalterin Irmgard Scheidl

Von Marion Schwarz

Foto: Rupert Pessl

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!

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 eigene 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 Erhaltertätigkeit 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 Lieblingssorte 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 Erhaltertätigkeit, 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, 600 m² 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 gröbere 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, Propolistropfen 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 Vielfalts-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 – ein Hit!
Dieses tropische Kürbisgewächs *(Sechium edule)* 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 1 cm dicke Scheiben schneiden, dann abschälen mit Kräutersalz würzen, in Mehl wenden und in reichlich Fett beidseitig anbraten.

Indische Gurke
Ich säe sie jedes Jahr Anfang Mai direkt ins Beet am Gartenzaun, an dem sie später rankt und ernte ohne großen Aufwand jede Menge Gurken. Die jungen, grünlich- weißen Gurken verwende ich zum frisch essen, die reifen braungenetzten 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: 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- & Heilkräuter
Dauer: ca. 2 Stunden
Kosten: 100,- Euro für die gesamte Gruppe (max. 15 Personen)

Kontakt

Naturgarten Scheidl
Irmgard Scheidl
Neudörfl 186, 8321 St. Margarethen/Raab
E-Mail: irmgard.scheidl@styrion.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

ARCHE NOAH

Anzeige

Anzeige

Anzeige

Anzeige

P.b.b.
Zulassungsnummer GZ 02Z030101 M
Verlagspostamt 3550 Langenlois

TERMINE 2013

ARCHE NOAH Schaugartensaison 2013

4. April bis 6. Oktober 2013, DI-FR 10–16, SA, SO und Feiertag 10–18 Uhr, Montag Ruhetag

ARCHE NOAH Jungpflanzenverkauf

Samstag 27. April & Sonntag 28. April 10–18 Uhr
ARCHE NOAH Pflanz' die Vielfalt-Tage
Großer Jungpflanzenverkauf, Vorträge und Beratung zu Saatgutwahl, Sortenvielfalt, Raritätenverwendung, Pflanzenschutz.

Montag 29. April geschlossen!

Mittwoch 1. Mai von 10-18 Uhr
ARCHE NOAH Jungpflanzenmarkt & ARCHE NOAH Tauschmarkt
Mitglieder-Tauschmarkt, größtes Jungpflanzen-Angebot der Saison, bäuerliche Produkte, Markt, Bio-Kulinarik, Familien-Programm, Führungen...

ARCHE NOAH unterwegs

22. März. bis 24. März, 9-18 Uhr, Wels
Markt bei „Blühendes Österreich"

Samstag 13. April, 10-17 Uhr
Markt im Botanischen Garten Linz

Samstag 19. April. bis Sonntag 21. April, 9:30-18
Raritätenbörse im Bot. Garten Wien

Samstag 20. April, 10-16 Uhr
Markt im Bot. Garten Salzburg

Samstag 20. April, Niedersulz
Marktstand im Museumsdorf

Samstag 27. April, 10-17 Uhr
Rariätenbörse im Bot. Garten Graz

Sonntag 28. April, 9-16 Uhr
Freilichtmuseum Maria Saal/Kärnten

Samstag 04. Mai, 8-16 Uhr
Markt in Götzis, Vorarlberg
Vorab am 2. Mai, 19:30: Vortrag zu ARCHE NOAH im Wirtschaftspark Götzis

Freitag 10. bis Sonntag 12. Mai
ARCHE NOAH Marktstand, Freising

Samstag 11. Mai, 10-16 Uhr
Markt in Tirol, LLA Rotholz

Veranstaltungen im Schaugarten

ARCHE NOAH Raritätensonntage
Von 10-18 Uhr, 2. Juni (Kräuter), 7. Juli (Mohn), 4. Aug. (Paradeiser) und 1. Sept.(Erdäpfel)

21. Juni und 6. September, 13-17 Uhr
Köstliche Reise in die Welt der Kulturpflanzenvielfalt
Führung mit kulinarischer Verkostung

Sonntag 18. August, 10-18 Uhr
Gartenfest der Vielfalt

Mittwoch 21. August, ab 19 Uhr
Gartensommer Vollmondnacht
Poesievolle Führung, Essbare Blütenpracht, Konzert „Blütenlese III"

Samstag 5. & Sonntag 6. Oktober, 10-18 Uhr
ARCHE NOAH ObstFESTtage

ARCHE NOAH für Gruppen:

Kinder & Jugendliche: Abgestimmte Spiel- und Lernprogramme „Vielfalt macht den Unterschied" im ARCHE NOAH Schaugarten für SchülerInnen und Kindergruppen. Details auf Anfrage und unter www.arche-noah.at

Erwachsene: Betriebsausflüge, Feiern, Bildungsworkshops und mehr. Neu: „KÖSTLICHE Reise in die Kulturpflanzenwelt": Führung mit kulinarischer Verkostung. Weitere Angebote rund um Gruppenführungen auf Anfrage und im Internet unter www.arche-noah.at

ARCHE NOAH Erhaltertreffen

Samstag 6. Juli, 14–18 Uhr, 3873 Litschau
Thema Erdäpfel, Familie Weisgram

25. bis 27. Juli, Deutschland
Thema Züchtung, Gärtnerei Piluweri

Sonntag 1. September, Ried i.d. Riedmark (OÖ)
Thema Sortenerhaltung im Hausgarten, Gerlinde Hochreiter

Dienstag 29. Oktober, ab 15 Uhr
Thema Trockenbohnen
Museumsdorf Niedersulz

Samstag 9. November, St. Lambrecht (Stmk.)
Erhaltertreffen im Stiftsgarten

ARCHE NOAH Bildungsprogramm

Samstag 27. April, St. Lambrecht (Stmk.)
Veredelungskurs & Edelreisertauschbörse

Samstag 18. und 25. Mai, 14-17 Uhr, Schiltern
Praxisseminar Kompostkultur

Samstag 27. Juli, 9-16 Uhr, Schiltern
Sommerschnitt an Obstgehölzen

Sonntag 4. August, 10-15 Uhr, Langenlois
Saatgutvermehrung EinsteigerInnen

Alle aktuellen Veranstaltungen

von ARCHE NOAH und ihren Mitgliedern und Partnern:
http://netzwerk.arche-noah.at

ARCHE NOAH Newsletter

So erhalten Sie regelmäßig aktuelle Informationen! Einfach abonnieren: www.arche-noah.at

(Erscheint ca. 1x im Monat.)

ARCHE NOAH