



Bild: Beate Koller

## Wonnezeit für Obstmenschen

Ein reicher Obsterbst liegt hinter uns. Noch monatelang werden duftende Äpfel aus dem Winterlager uns erfreuen und uns an die Fülle unserer Kulturpflanzen erinnern. Um in den Rausch der Obstvielfalt zu kommen, brauchen wir also nicht unbedingt dem Most und Obstbrand zuzusprechen. Ihr Genuss kann jedoch ein wichtiger Beitrag zur Rettung alter Sorten sein – wie ein Lokalaugenschein im Yspertal zeigte, der neben kostbaren Funden in Form von Apfel- und Birnenraritäten auch die Bekanntschaft engagierter Sortenerhalter, Produzenten und Verarbeiter ermöglichte. Leider gibt es im Obstbereich auch schlechte Nachrichten für die Vielfalt: Experimente mit der Gentechnik beim Apfel, Auspflanzungen von gentechnisch veränderten Bäumen in der Nachbarschaft einer der größten europäischen Genbanken. Keine Gefahr einer Auskreuzung, meinen die GentechnikexpertInnen. Dem widersprechen anerkannte Pomologen. Näheres dazu und andere Themen mehr finden Sie in diesem ARCHE NOAH Magazin.

### 6 für 100

Viele ErhalterInnen beteiligen sich am Projekt zur Absicherung österreichischer Lokalsorten

Seite 3

### Blauapfel und Rorreggerbirne

Spannende Funde bei der diesjährigen Sortenrecherche im Yspertal

Seite 5

### Auf den Spuren der Erdmandel

Peter Lassnig über Anbau und Verarbeitung der Erdmandel in Valencia

Seite 7

### Meine Sorten

Andreas Vogler, Gerlinde Hochreiter & Martina Haselsberger über ihre Lieblingssorten

Seite 9

### Rettet die Bienen

Was braucht man, um selbst Bienen zu halten?

Seite 14

### Krautruabn

Tiroler Traditionen rund um die Herbstrübe

Seite 15

### Veranstaltungen

Vorschau auf 2008

Seite 20

# VORWORT

## Liebe Mitglieder und Förderer der ARCHE NOAH!

In diesem ARCHE NOAH Magazin berichten wir Ihnen vom erfolgreichen Start des Projektes 6 für 100, mit dem traditionelle, gefährdete österreichische Sorten aus dem ARCHE NOAH Sortenarchiv wieder eine neue Heimat bei engagierten ErhalterInnen finden. Sie erfahren auch viel über alte Kulturpflanzen aus dem Wissensschatz von ARCHE NOAH Mitgliedern - Peter Lassnig berichtet von seiner Exkursion nach Spanien, wo er den großflächigen Erdmandelanbau studiert hat, Andreas Vogler, Gerlinde Hochreiter und Martina Haselsberger stellen ihre Lieblingsorten vor, Ingolf Hofmann gibt Tipps für die Bienenhaltung und Brigitte Vogl-Lukasser portraitiert die Krautrübe und ihre traditionellen Nutzungen in Tirol.

Passend zur Jahreszeit ist natürlich auch dem Obst ein Schwerpunkt gewidmet, einerseits geht es um lokale Vielfalt am Beispiel des Yspertals, andererseits um die Gefährdung der Diversität durch Gentechnik-Experimente.

Ich möchte die Gelegenheit auch zu einer Mitteilung aus dem ARCHE NOAH Team nutzen: Wir verabschieden uns von unserem Kollegen Jan Böhnhardt, der den ARCHE NOAH Schaugarten seit 2004 kompetent und mit vielen neuen Ideen geleitet, geplant, bepflanzt und gepflegt hat, und der uns mit Jahresende verlässt. Vielen Dank für Deinen großen Einsatz, und alles Gute für Deine neuen beruflichen Herausforderungen!

Mit diesem letzten ARCHE NOAH Magazin im Jahr 2007 dürfen wir Ihnen, liebe Mitglieder und Förderer, einen ruhigen und erholsamen Winter wünschen und danken für ihre Unterstützung und ihr Engagement für die Kulturpflanzenvielfalt!

Genießen Sie auch die Zeit, in der der Garten schläft - für die wahren GärtnerInnen unter uns ist zwar auch im Keller und bei den Samenbeständen noch genug zu tun. Aber es ist auch schön, gemütlich vom nächsten Gartenjahr zu träumen, nur im Geiste zu säen, zu pflanzen und zu ernten, und endlich einmal in Ruhe in alten und neuen Büchern zu schmökern, in der Küche mit seltenen Wurzeln und Knollen zu experimentieren... was auch immer Sie sich wünschen, *wir* wünschen Ihnen, dass Sie die Zeit und Mühe dazu haben werden. Im Februar lesen Sie wieder von ARCHE NOAH, denn dann erhalten Sie das neue Sortenhandbuch und unseren Veranstaltungs- und Bildungskalender 2008 und weitere aktuelle Informationen.

Mit den besten Grüßen



Geschäftsführung



Bild: Mediendienst

## Inhaltsverzeichnis

<b>6 für 100</b>	<b>3</b>
Erfolgreicher Projektstart zur Absicherung österr. Lokalsorten	
<b>Notizen</b>	<b>4</b>
Arche- und Förderkreisprodukte Neues Kooperationsprojekt Ausschreibung Projektleitung Abschied von Art and Garden Leserbriefe	
<b>Blauapfel &amp; Rorregger Birne</b>	<b>5</b>
Obst-Raritäten aus dem Yspertal	
<b>Erdmandeln aus Spanien</b>	<b>7</b>
Eine Erkundungsreise ins Erdmandel-Anbaugebiet um Valencia	
<b>Meine Sorte</b>	<b>9</b>
Geschichten und Erfahrungen von ErhalterInnen	
<b>Im Portrait</b>	<b>11</b>
Biobauer Walter Scharler	
<b>Saatgutrecht</b>	<b>12</b>
Was bringt die neue Richtlinie zu Erhaltungssorten?	
<b>Gentechnik</b>	<b>13</b>
Experimente mit dem Apfel	
<b>Rettet die Bienen</b>	<b>14</b>
Was braucht man, um selbst Bienen zu halten?	
<b>Über die Krautruabn</b>	<b>15</b>
Traditionen rund um die Herbstrübe	
<b>Sprösslingsseite</b>	<b>16</b>
Basteln mit Bohnen	
<b>Kulinarium</b>	<b>17</b>
Ein Plädoyer für Bohnen	
<b>Rezensionen</b>	<b>19</b>
Neuerscheinungen	
<b>Veranstaltungen</b>	<b>20</b>
Vorschau auf 2008!	



# PROJEKT



Ein neues Zuhause  
für 100 österreichische Lokalsorten



## 6 für 100

Dank reger Beteiligung erfahrener ARCHE NOAH ErhalterInnen ist das Projekt zur Absicherung gefährdeter traditioneller Sorten in Sorten-Patenschaften 2007 erfolgreich angelaufen.

**D**er Sommer 2007 war für uns MitarbeiterInnen des

ARCHE NOAH Sortenarchivs

von Begegnungen mit potentiellen PatInnen geprägt: Vier Treffen in Wiesing (Tirol), Tamsweg (Salzburg), Pöls (Steiermark) und Thernberg (NÖ) dienten dazu, erfahrene GärtnerInnen und BäuerInnen zu treffen, gemeinsam die Gärten der GastgeberInnen zu begehen und Erfahrungen auszutauschen. Im Gepäck hatten wir Saatgut jener österreichischer Lokalsorten, die im Projekt "6 für 100" langfristig in Form von Sortenpatenschaften erhalten und gepflegt werden sollen.

Die Resonanz war sehr gut: 20 GärtnerInnen übernahmen 2007 erstmals als Sortenpaten langfristige Aufgaben in der Sortenerhaltung. Damit ist das Netzwerk an aktiven Sortenpaten bereits auf 91 Personen angewachsen. Im Gespräch mit den TeilnehmerInnen kamen auch wertvolle Sorten zu Tage, die bereits seit langem vermehrt und auch in Zukunft im Garten einen fixen Platz haben werden. Wir freuen uns über solche Meldungen und regen an solche „stillen“ Patenschaften in „offizielle“ umzuwandeln.

"6 für 100" ist Titel und auch unser Projektziel für die nächsten 2 Jahre: für 100 kostbare Lokalsorten wollen wir je 6 SortenpatInnen finden. Bei der Erbse "Segner von Reidt" (großes Bild) und dem Paprika "Roter Augsburger" ist dies bereits gelungen. Nun wollen wir die GärtnerTeams vernetzen - also die 6 SortenpatInnen miteinander bekannt machen und einen Erfahrungsaustausch anregen. An dieser Stelle möchten wir auf das Forum auf [www.arche-noah.at](http://www.arche-noah.at) hinweisen, das einen unkomplizierte und überregionalen Austausch zu gärtnerischen Fragen über die einzelnen Sorten ermöglicht.

Dass es immer noch gefährdete Sorte zu entdecken und zu bewahren gibt, zeigen sechs Lokalsorten, die uns bei den Treffen von Mitgliedern übergeben wurden. Diese Neuzugänge werden in das ARCHE NOAH Sortenarchiv aufgenommen, vermehrt und anschließend ins Projekt integriert.

### Nächste Schritte 2008 & Aufruf

Das erste Erhaltertreffen 2008 findet bereits am 9. Februar in Spittal/Drau (Kärnten) statt!

Drei weitere Treffen sind im Sommer geplant. Details werden per Post oder email allen ErhalterInnen, SortenpatenInnen und LehrgangsteilnehmerInnen zugesandt.

Falls Sie als versierte GärtnerInnen nicht in diese Gruppen fallen und bei "6 für 100" mitmachen wollen, bitte wir Sie, uns zu kontaktieren!

Auf eine rege Teilnahme freuen sich Bernd Kajtna & Birgit Vorderwülbecke.  
Kontakt: [bernd.kajtna@arche-noah.at](mailto:bernd.kajtna@arche-noah.at)  
T: +43-(0)650-3228101

**WIR ERSUCHEN WEITERHIN  
UM IHRE FINANZELLE  
UNTERSTÜTZUNG FÜR DIESES  
PROJEKT!**

**SPENDENKONTO:**

**PSK 92.002.432**

**VIELEN DANK!**



# NOTIZEN

## Aufruf und Projekt zu "Arche & Förderkreisprodukten"

Am 25. Oktober trat die österreichische Slow Food - "Arche Kommission" zu ihrem ersten Arbeitstreffen zusammen. Ihr Ziel ist es, traditionsreiche, geschmacklich hervorragende Lebensmittel aus regionaler bäuerlicher, handwerklicher Produktion in Österreich ausfindig zu machen und zu zertifizieren. Mit der Auszeichnung als Arche- oder Förderkreis-Produkt soll das Überleben von selten gewordenen Lebensmitteln und natürlich von ihren ProduzentInnen gesichert werden. Dafür will die österreichische Arche Kommission, gemeinsam mit der Internationalen Slow Food Foundation, ihren Beitrag leisten. Schon im Herbst 2008 wollen wir mit den ersten österreichischen ARCHE- und PRÄSIDIA-Produkten und ihren ProduzentInnen am Salone del Gusto und bei der Terra Madre in Turin teilnehmen.

### Aufruf

Nennen Sie uns Spitzenprodukte aus bäuerlicher, handwerklicher Tradition, die Ihrer nach Meinung die Voraussetzungen für eine Zertifizierung mitbringen! Bitte leiten Sie diesen Aufruf breit an alle Menschen und Medien weiter, die dieses Vorhaben unterstützen können! Die Zertifizierungsleitlinien können Sie unter [www.arche-noah.at](http://www.arche-noah.at) herunterladen oder schriftlich bei Peter Zipser anfordern. Danke für Ihre Unterstützung - als Beitrag zur landwirtschaftlichen Vielfalt und zur Sicherung gefährdeter, hervorragender Produkte.

Die Mitglieder der österreichischen Arche-Kommission:

- \* Peter ZIPSER, Kommissions-Leitung, Obmann von ARCHE NOAH
- \* Philipp Braun, SLOW FOOD Convivium Linz
- \* Manfred FLIESER, SLOW FOOD Convivium Styria
- \* Gunther NAYNAR, SLOW FOOD Convivium Lungau, Biobauer
- \* Robert PAGET, SLOW FOOD Convivium Wachau Plus, Biobauer
- \* Barbara VAN MELLE, SLOW FOOD Convivium Wien
- \* Claus HOLLER, Ernährungsexperte BIO AUSTRIA
- \* Andreas MAUHART, ARCHE AUSTRIA

**Kontakt: [peter.zipser@arche-noah.at](mailto:peter.zipser@arche-noah.at),  
M: +43-(0)650-7336463.**

## Kooperationsprojekt

ARCHE NOAH, das Slow Food Convivium Wien, Arche Austria und Bio Austria wollen die gemeinsame Suche und Förderung von hochwertigen, bäuerlichen biologischen Vielfalts-Produkten durch ein Kooperationsprojekt stärken. Ziel und Inhalt des Projektes ist die Etablierung von Arche- und Förderkreisprodukten in Österreich und die entsprechende Unterstützung der bäuerlichen Betriebe auf dem Weg dorthin, die begleitende Öffentlichkeitsarbeit und ausgewählte Kooperationen mit Vermarktern und Gastronomie. Für weitere Informationen zu den einzelnen Partnern und Hintergründe zu den Förderkreis- und Arche Produkten: [www.slowfood-wien.at](http://www.slowfood-wien.at) / [www.archeustria.at](http://www.archeustria.at) / [www.bio-austria.at](http://www.bio-austria.at)

## Ausschreibung Projektleitung

Für dieses Projekt mit voraussichtlichem Start 2008 suchen wir eine/n Projektleiter/in. Details auf [www.arche-noah.at](http://www.arche-noah.at) / +43-(0)2734-8626.

## Sortenraritäten ein Thema der Bio Austria "Bauerntage" und der "Bioversität" 2008

Auch Bio Austria wird sich 2008 intensiv mit traditionellen bäuerlichen, handwerklich verarbeiteten Produkten beschäftigen. Unter anderem bei den Bio Austria Bauerntagen von 28.-30.1.2008 und im Rahmen der BioVersität von 16.-17.2.2008, die unter dem Motto steht: "Die Rückkehr der Vielfalt: Warum unseren alten, regionalen Gemüsesorten und Tierrassen die Zukunft gehört", sowie im Rahmen der Montagsgespräche am 25. Februar 2008. Nähere Informationen auf [www.bio-austria.at](http://www.bio-austria.at) bzw. unter T +43-(0)1-4037050.

## Abschied von "Art and Garden"

Ein schönes gemeinsames Projekt geht 2007 zu Ende

Viele Feriengäste haben in den letzten Jahren die Apartments von Monte Antico kennenlernt und, wie wir hoffen, einen schönen Urlaub inmitten der Gärten und der herrlichen Landschaft der Toskana verbracht. Alle Anlagen wurden ARCHE NOAH von den langjährigen Mitgliedern Pat und Marcus Meier zu Verfügung gestellt. Für 2008 steht nun leider der Verkauf der Gebäude an, da die Kosten für die Erhaltung des gesamten Areals sich als mittelfristig zu hoch erwiesen haben. Familie Meier hat die unerwarteten Mehrkosten aufgefangen, sodass wie vereinbart aus den Mieteinnahmen Mittel für Projekte des Vereins ARCHE NOAH zu Verfügung standen - dafür vielen Dank! Wir konnten aber, wenn auch schweren Herzens, aus wirtschaftlichen Gründen keine Weiterführung des Projektes empfehlen. So bleibt uns nur, allen Gästen ein Dankeschön für ihren Besuch bei Art and Garden auszusprechen, und Familie Meier für ihre Unterstützung und die gute Zusammenarbeit zu danken! Für das Team von ARCHE NOAH & ART and GARDEN: Monika Hoffmann & Peter Zipser

## Leser-Reaktionen

Zum Thema "Rettet die Bienen" schrieb uns Stephan Braun:

*"Hallo, ich bin Mitglied der ARCHE NOAH und habe den Artikel gelesen. Da muß ich Euch natürlich über unsere Arbeit berichten. Wir haben hier auf den kanarischen Inseln, La Palma, eine Bioimkerei. Seit 6 Jahren bin ich dabei eine nachhaltige kleine Biene zu halten. Mein Vorbild ist Dee Lusby, Arizona, die seit 20 Jahren für dasselbe kämpft. Wir haben nun (...) 200 Bienenstöcke, die durch die Änderungen in der Behandlungsweise zudem nicht mehr schwärmen und nicht mehr stechen - ich bearbeite 200 Stöcke ohne Schutzkleidung - die Bienen scheinen glücklich zu sein. Die Biene ist am Aussterben und 80% der Polinisation der Früchte (wird) durch die Biene (gelistet) - das ist erschreckend - wir müssen handeln. (...) Der Grund der schlechten Situation der Bienen ist (meiner Meinung nach) die vor allem profitorientierte Bienenhaltung und auch einfach Ignoranz. Die Biene wurde vor 100 Jahren künstlich größer gemacht, sodaß sie viel Honig bringt, und niemand weiß warum das bis heute beigelassen wurde. Die Biene Apis cerana in Asien, die mit der Varroa - Milbe seit Tausenden von Jahren ohne Probleme zusammenlebt, ist eine kleine Biene und es gibt in der Natur kein Tier das seinen Wirt tötet - also muß der Fehler in unserer Handhabung der Bienen liegen. Wer an unserer Arbeit interessiert ist, dies ist unsere Website: [www.lapalma-miel.com](http://www.lapalma-miel.com) - hier gibt es sehr viel Info auch auf Englisch. Alles Gute - Stephan Braun*

# OBSTSORTEN



*Im Altbaumbestand der Familie Ertl wurden die Pomologen der ARCHE NOAH mit mehreren Apfel-Raritäten fündig. Insgesamt wurden im Yspertal rund 150 Apfel- und Birnensorten von über 800 Bäumen bestimmt, darunter waren auch einige seltene Kostbarkeiten.*

*Bild: Initiative Zukunft.*

## Obstsorten aus dem Yspertal

**Alljährlich im Herbst machen die ARCHE NOAH Obstexperten sich auf die Suche – nach vergessenen Sorten, uralten Bäumen und engagierten ErhalterInnen. Heuer war das Yspertal das lohnende Ziel.**

Weitab von den großen Marktzentren hatte das Obst im Yspertal im südwestlichen Waldviertel vor allem eine Funktion: Die Eigenversorgung mit Frischobst und andere Nutzungen. Bei unserer Reise durch das Yspertal fanden wir nur wenige richtige Streuobstwiesen in freier Flur, die meisten Obstbäume stehen in den Hintausgärten der Bauernhöfe oder, wie z. B. in Mitterndorf, direkt am Dorfbauer. Wie kam es nun zu der Vielfalt an Obstsorten die wir zum Teil auch heute noch vorfinden?

Zum einen brauchte jeder Bauer genügend Frischobst für die (meist große) Familie und für das Gesinde und das womöglich übers ganze Jahr. Daher gab es auf jedem Hof Frühsorten, v. a. von Äpfeln, wie etwa den “Klarapfel” oder den eher raren “Frühen Viktoria”, Herbstsorten wie den “Gravensteiner” oder die “Berner Rosen” und natürlich Spätsorten wie den “Boikenapfel” oder die Spitzensorte der Region, den “Siebenkant”, die – sorgsam im Keller verwahrt – bis weit ins neue Jahr hinein Tafelobst lieferten. Neben dem Tafelobst gab es natürlich auch „Strudler“ d.h. vornehmlich für die Küche verwendete Sorten wie etwa den “Geflamten Kardinal” und Allzwecksorten wie den “Brünnerling”.

Was man natürlich am meisten benötigte, waren Unmengen eines haltbaren bekömmlichen Getränks zum Mitnehmen und Erfrischen bei der Feldarbeit – den Most. So nimmt es uns nicht Wunder, dass wir rund um die Höfe eine

Vielzahl von Mostbirnbäumen finden – doch halt warum gibt’s so viele verschiedene Sorten? Tät nicht eine reichen? Mostbirne ist eben nicht gleich Mostbirne: Jede Sorte hatte so ihre eigene Verwendung, die “Rote Pichlbirne” etwa ist weniger eine Mostbirne sondern vielmehr die Kletzenbirne schlechthin, die sehr gerbstoffhaltigen („haberten“) Birnen wie z. B. “Großer Mostputzer” wurden speziell zum Klären des Mostes verwendet, andere wiederum, wie die “Honnellbirne” oder die “Rorregger Mostbirne” waren begehrte Schnapsbirnen.

Heute ist die Situation natürlich anders: Der Eigenbedarf an Obst ist gering, nur wenige produzieren ihren Most und Saft noch selbst. Dafür, dass das Obst nicht nur unter den Bäumen vergammelt, sorgen heute die Wirtshäuser und Mostheuerigen der Region, die gerne auf die Schätze in den Bauerngärten zugreifen. Ein besonderer, köstlicher Apfelsaft wird im Gasthaus Langthaler in Pömling hergestellt. Für den Saft werden nur die roten „Schmutzerl“ (lokale Bezeichnung für die Sorte “Roter von Simonffi”) und Brünnerlinge verwendet.

### **Der Siebenkant – ein echter Niederösterreicher?**

Der “Siebenkant” ist eine Hauptsorte im Yspertal und ist unter diesem Namen zum Teil auch bekannt. Die Herkunft der Sorte ist völlig ungeklärt, möglicherweise ist sie sogar in der

Region entstanden. Dafür spricht zumindest die starke Verbreitung in Form wahrer Baum-Methusalems in der näheren Umgebung und auch im angrenzenden Mostviertel. Im übrigen Niederösterreich findet man die Sorte nur vereinzelt und außerhalb des Bundeslandes ist die Sorte kaum verbreitet.

Der ausgezeichnete frische, knackige Geschmack und vor allem die Haltbarkeit bis Mai sprechen für den “Siebenkant”. Wohl kaum ein Apfel ist im normalen Keller gelagert im Mai noch so spritzig und erfrischend wie der Siebenkant. Auch der Baum ist robust und gedeiht sowohl in etwas höheren Lagen als auch im warmen, trockenen Klima. Altbäume können mächtige Kronen mit bis zu 15m Durchmesser erreichen. Den Namen “Siebenkant” hat der Apfel wohl von den typischen Kanten, die die Frucht überziehen.

Aufgrund der hervorragenden Qualitäten ist die Nachfrage nach dem “Siebenkant” in den letzten Jahren gestiegen, und dies brachte erfreulicherweise mehrere Baumschulen dazu, den Apfel ins Sortiment aufzunehmen.

### **Alt und Jung**

Über zehn Jahre ist es her, dass Renate und Johannes Ertl beschlossen, aus dem Erbe ihres Großvaters, nämlich zahlreichen alten Hochstammobstbäumen, mehr zu machen – denn die Nachfrage nach ihren naturtrüben Obstsaften war aus dem Altbestand nicht mehr zu decken. Auf drei Wiesengrundstücken pflanzten sie insgesamt um die 400 Hochstammobstbäume alter Sorten.

*Fortsetzung auf Seite 6!*

# OBSTSORTEN



Ananasapfel



Blauapfel



Früher Viktoria



Geflammt Kardinal



Roter von Simonffi



Siebenkant



Winterhimbeerapfel



Amanlins Butterbirne



Bayrische Weinbirne



Reglischbirne



Rorregger Mostbirne



Rotgraue Dechantsb.



Kernweiche Mostbirne

Alle Fotos:  
ARCHE NOAH

Fortsetzung von Seite 5

Die gänzlich ungespritzten Früchte werden heute auch als Tafelobst verkauft.

Ihr Wunsch nach alten Sorten war anfangs ein Spießbrutenlauf, viele Sorten mussten aus deutschen Baumschulen bestellt werden. Diese Jungbäume beginnen jetzt erste gute Erträge zu liefern und eröffnen Familie Ertl ein neues Verkaufsfeld: den Verkauf von biologischem Frischobst von ‚Alten Sorten‘. Eine kaum besetzte Marktnische, da die Pflückernte an den Altbäumen nach heutigen Maßstäben kaum durchführbar ist und Jungbäume alter Sorten kaum vorhanden sind. Auch fehlt die Erfahrung mit den alten Sorten im biologischen Anbau. Vieles, was heute als ‚alte, robuste Sorte‘ verkauft wird, sind alte Marktsorten, die früher auch in Intensiv-Produktion standen und chemisch behandelt wurden. Und das kommt am Biobauernhof nicht in Frage.

Auch biologischer Pflanzenschutz im Sinne etwa der direkten Bekämpfung ‚des Wurms im Apfel‘ kommt für Familie Ertl nicht in Frage: ‚Auch wenn wir biologisch bekämpfen wollten, müssten wir jede Woche spritzen und das ist arbeitswirtschaftlich einfach nicht drinnen, aber das was wir für den Frischobstverkauf an schönen Früchten brauchen pflücken wir heraus und die wurmigen Früchte kommen in den Saft.‘

Im Altbaubestand werden die Pomologen der ARCHE NOAH fündig. Da gibt es, vom Großvater überliefert, den ‚Blauen‘, einen Apfel der den Sortenbestimmern vorerst Rätsel aufgibt, bis sie eines Tages in einer alten Obstbauzeitschrift, den ‚Pomologischen Monatsheften‘, fündig werden. Dort ist der Blauapfel beschrieben.

Ebenfalls vom Großvater stammt die ‚Reglisch-Birne‘, eine saftige Tafelbirne, die bislang nicht bestimmt werden konnte, aber aufgrund ihrer Bezeichnung hochinteressant ist. ‚Regelsbirne‘ ist nämlich die älteste Bezeichnung einer Obstsorte in Österreich. Der Name wird 1371 erstmals erwähnt und taucht in Urkunden und Sortenlisten in Ober- und Niederösterreich bis ca. 1850 sporadisch auf und scheint dann verschwunden zu sein. Ob die Ertlsche ‚Reglischbirne‘ tatsächlich jene ‚Regelsbirne‘ aus dem Mittelalter ist, bleibt vorerst offen.

## Die Rorregger Mostbirne

Einer der besten Schnapsbrenner Österreichs kommt aus dem Yspertal. Die Edelbrände

von Hans Krenn aus Stangles zählen jedes Jahr zu den international höchstprämierten. Unumgänglich für Spitzenbrände sind aromareiche Früchte wie die der „Rorregger Mostbirne“.

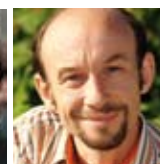
Hans Krenn, Wirt und Schnapsbrenner, führt uns durch den Obstgarten gleich neben dem Gasthaus Peilsteinblick. Vorbei an kleineren Apfelbäumen und mächtigen Birnen geht's zur „Rorregger Mostbirne“ und zur „Kaiserbirne“, den Juwelen seines Obstbestandes. Diese beiden Sorten sind der alleinige Rohstoff für den ausgezeichneten Kaiserholzbirnenbrand. „Die „Rorregger“ enthält viel Zucker und Aroma, wenig Säure und Gerbstoffe und eignet sich hervorragend zum Brennen, die Birne ist im Yspertal verbreitet“, weiß Krenn.

Ob diese Sorte tatsächlich aus dem Yspertal stammt, ist unklar. Jedenfalls sorgte die Baumschule, die im 19. Jahrhundert im Schloss Rorregg existierte, für die Verbreitung dieser Mostbirne, das belegt das Heimatkundebuch des Bezirks Pöggstall aus dem Jahr 1928. Das Schloss Rorregg war wohl auch namensgebend für die Mostbirne. Die Rorregger wird im Yspertal häufig „Pelzte Holzbirne“ genannt. In Vorarlberg, wo diese Birne auch vorkommt, heißt sie Petersbirne. Sie eignet sich neben der Verarbeitung zu Edelbränden und Most auch für den Rohgenuss. Wenn die Früchte von innen heraus braun („teigig“ oder „kernweich“) werden, schmeckt sie besonders gut.

## Ergebnisse der Sortenrecherche 2007

Im Jahr 2007 wurden von ARCHE NOAH in der Region Yspertal 23 Obstgärten besucht und 890 Apfel- und Birnenbäume zur Sortenbestimmung aufgesucht. Es konnten 92 Apfel- und 57 Birnensorten bestimmt werden. Besonders seltene und wertvolle Sorten wie „Krügers Dickstiel“, „Rorregger Birne“, „Blauapfel“, „Winterhimbeerapfel“ und andere mehr werden im Winter 2007 vermehrt und ab Herbst 2008 im ARCHE NOAH Schaugarten als Jungbäume angeboten.

Dieses Projekt wurde von der EU und dem NÖ Landschaftsfonds kofinanziert. In Zusammenarbeit mit der HLUW Ysper, der Initiative Zukunft und NÖ Naturschutz.



Autoren:

Roland Gaber,  
Bernd Kajtna,  
ARCHE NOAH



*Die Mauren brachten die "Chufa" einst nach Spanien mit, ihr Ursprung liegt wahrscheinlich in Zentral-Afrika. Als erfrischendes Getränk und alkoholfreie Alternative zu Wein und Bier entstand die „Horchata de Chufa“, welche traditionell auf Eselskarren, in Eis gepackt und von einem dicken Korkmantel umgeben, auf den Straßen südspanischer Städte angeboten wurde - und die heute in jedem spanischen Supermarkt erhältlich ist. Bild: Arche Noah.*

## Auf den Spuren der Erdmandel

**Erdmandel aus Österreich? Ja, warum nicht! Inzwischen gibt es mehrjährige Erfahrungen im Anbau des Sauergrases mit den wohlschmeckenden Wurzelknollen, die sich in vielerlei Verarbeitungsformen als Bereicherung der Koch- und Backrezepte bewährt hat.**

Jedoch: Die Ernte der „Mandeln aus der Erde“ hat's in sich. „Mittelalterlich“ mutet die händische Ernte hierzulande an, und so mancher hat – ob der langwierigen Arbeit – wieder aufgehört, die kleinen, schmackhaften Knöllchen zu produzieren. Schade – denn die Erdmandel wurde schon im Alten Ägypten bei Verdauungsbeschwerden verwendet, da sie reich an Ballaststoffen und pflanzlichem Eiweiß, Mineralstoffen und wertvollen Fettsäuren ist.

In größerem Stil wird die Erdmandel in nord- und zentralafrikanischen Ländern angebaut, aber auch in Spanien – hier werden jährlich etwa 10.000 t zur lokalen Spezialität „Horchata de chufa“ – einem Erfrischungsgetränk, siehe kleines Bild S. 8 rechts unten - verarbeitet. Um die Erdmandel-Produktion rund um Valencia zu erkunden, ging Peter Laßnig letzten Herbst auf Reise.

900 ha Erdmandeln werden in Spanien kultiviert, etwa 600 ha davon am nördlichen Stadtrand von Valencia. Dort sind die Böden besonders leicht und sandig. Traditionelle „huertas“, etwa 3-4ha große, gemischt bewirtschaftete Höfe bauen die Chufas als Glied einer mehrjährigen Fruchtfolge an. Heute ist diese traditionelle Betriebsstruktur kaum noch lebensfähig, die Anbauflächen liegen zudem

im zukünftigen Stadterweiterungsgebiet. So ist die traditionelle Erdmandel-Produktion in Valencia, trotz EU-Herkunftsschutz, bedroht.

Zum Anbau im März-April wird direkt in Dämme gesät. Einmal pro Woche kann jeder Bauer seine Felder zur Bewässerung fluten, was über die Sommermonate hin auch regelmäßig geschieht. Ab Oktober werden die Felder nicht mehr gegossen, und das Gras der Erdmandelpflanzen trocknet völlig ab. Unmittelbar vor der Ernte wird das Gras abgebrannt, um die Ernte zu erleichtern (s. Bilder S. 8 rechts oben).

Die Erntezeit erstreckt sich von November bis Jänner und erfolgt mit Vollerntemaschinen, die über die Erntemonate hin von einem Betrieb zum nächsten fahren (siehe Bild rechts, Mitte). 20 solcher Maschinen sind rund um Valencia im Einsatz. 15 bis 20t je ha ist die übliche Ernte, die in gemeinschaftlich betriebenen Reinigungsanlagen gewaschen und von Steinen befreit wird. Dann wird das Erntegut an Verarbeitungsbetriebe und Händler verkauft, die auch die etwa drei Monate dauernde Trocknung und die nachfolgende Aufbereitung besorgen (siehe Bild S. 8 rechts, zweites von unten). Etwa 60 Cent/kg erhalten die spanischen Bauern für ihre frischen Chufas, ein Cent je kg Erntegut wird für die Regulationsbehörde

([www.chufadevalencia.org](http://www.chufadevalencia.org)) aufgeschlagen, die das EU-Herkunftssiegel vergibt und darauf achtet, dass nicht die billigeren Erdmandeln aus Afrika als spanische Herkunft verarbeitet werden.

Der Bio-Anbau spielt in Spanien derzeit noch eine untergeordnete Rolle. Im Raum Valencia gibt es genau einen(!) Bio-Erdmandel-Bauer – einen ehemaligen Studenten der Uni Witzenhausen in Deutschland, der darüber hinaus auch in der Bewegung zur Erhaltung der traditionellen Huertas aktiv ist und der mit Freunden einen kleinen, feinen Produktionsbetrieb für frische Bio-Horchata betreibt ([www.monorxata.com](http://www.monorxata.com)). Die Kommunikation war hier einfach und es stellte sich heraus, dass die Nachfrage nach Bio-Erdmandeln derzeit weit größer ist als die vorhandene Bio-Erntemenge. Auch die in Österreich angebotenen Erdmandelprodukte stammen, so fern es sich überhaupt um Biowaren handelt, nicht aus Spanien, sondern aus Afrika.

### Erdmandeln aus Österreich?

Ob sich ein Erdmandelanbau in Österreich lohnt, hängt nach Einschätzung von Peter Laßnig ganz stark davon ab, wie weit es möglich ist, eine passende Erntetechnik zu entwickeln. Und natürlich auch davon, wie weit die hier angebauten Erdmandeln überhaupt zur Ausreife gelangen. Bei der Reinigung seiner Erdmandeln behilft sich Peter Laßnig vorerst mit einer Mischmaschine, doch die Ernte ist nach wie vor eine „ewige Kläuberei“.

*Fortsetzung auf Seite 8!*

# ERDMANDELN



Die Ernte-, Reinigungs- und Trocknungsmethoden in der Erdmandelproduktion in Spanien sind nicht auf Österreich übertragbar. Zu unterschiedlich sind die Boden- und Klimaverhältnisse. Während in Spanien die reifen Erdmandeln aus einem trockenen, sandigen Boden herausgesiebt werden können, hat man es hierzulande zur Erntezeit mit feuchten, nicht siebfähigen Böden zu tun. Auch ein Abbrennen des Grases ist nicht vorstellbar. So erreicht man hier, dank der handarbeitsintensiven Ernte- und Reinigungsarbeiten mit EUR 2,- bis 2,50 pro 100 g gerade eine Abgeltung der Kosten mit einem minimalen Gewinn.

## Fortsetzung von Seite 7

Im Waldviertel, in der Nähe von Vitis, bauen die Betriebe Zellhofer und Koller Erdmandeln an. Bei ihnen erfreuen sich die Wühlmäuse und Drahtwürmer an den „nussigen“ Knollen. Im Weinviertel bei Peter Laßnig kennt man diese Probleme auch und versucht sie durch entsprechende Platzwahl und Fruchtfolgestellung in den Griff zu bekommen. Die Erträge belaufen sich derzeit auf etwa 100 bis 150 g pro Staude – etwa halb so viel wie in Spanien. Bei Peter Laßnig wurden heuer rund 400 m<sup>2</sup> Erdmandel angebaut, im Raum Vitis rund 35 m<sup>2</sup>.

Der Direktvergleich von spanischen und österreichischen Erdmandeln nach einer Woche Erdmandel-Tour ergibt: Die Erdmandeln aus Österreich sind erstaunlicherweise süßer, haben jedoch weniger Trockensubstanz und „schrumpeln“ beim Trocknen stärker ein. Hierzulande sind in Bio- und Reformläden bereits Erdmandelmehl und Erdmandelflocken bekannt. Die Nussigkeit lässt jedoch auch eine Verwendung als Nuss-Alternative zu, ideal für Allergiker: Süß in Gebäck und Kuchen, aber sicher auch pikant, zur Ergänzung von Salaten, Aufstrichen und Soßen.

Und hier noch einige Angaben zum Betrieb von Dr. Peter Laßnig:

## Gärtnerhof vis à vis

Der Betrieb wurde 2002 gegründet und wirtschaftet biologisch-dynamisch. Auf etwa 2 ha Freiland und 700 m<sup>2</sup> Folientunnelfläche werden ca. 80 Gemüse- und Kräuterarten angebaut. Schwerpunkte der Saatgutvermehrung und Selektionsarbeit sind Wurzelgemüse (div. Karotten Pastinaken, Zuckerwurz, Haferwurz), aber auch Paprika und Paradeiser.

Gärtnerhof vis à vis, Hochwaldstraße 37, A-2230 Gänserndorf-Süd, peter.lassnig@inode.at, T +43-(0)650-70766 11

Direktvermarktung am Naschmarkt-Bauernmarkt in Wien von Ostern bis Weihnachten, Samstag 8.00-14.00 Uhr und Juni bis Oktober zusätzlich Mittwoch 8.00-17.00 Uhr.

Peter Lassnig ist ARCHE NOAH Mitglied seit 1994, wirkte mehrere Jahre auch im Vorstand, ist ARCHE NOAH Vielfalts-Partnerbetrieb und Referent vieler ARCHE NOAH Lehrgänge. Herzlichen Dank, lieber Peter, für Deinen Einsatz und Dein Engagement für die Vielfalt. Und weiterhin viel Erfolg auf Deinem Weg! Das Team der ARCHE NOAH

Wer sich ein Bild davon machen möchte, welche feine Bäckerei aus Erdmandeln hergestellt werden kann, muss sich auf den Weg zum Weihnachtsmarkt nach Göpfritz an der Wild machen – hier verkauft Gabi Zellhofer am Sa. 1. – So. 2. Dezember 07 ihr Erdmandelkonfekt aus eigenem Erdmandelanbau. Wem es dafür doch zu weit ist, der hat die Möglichkeit, bei Peter Laßnig's Stand am Wiener Naschmarkt noch bis 15. Dezember Erdmandeln zu erwerben und folgendes köstliche Rezept zu versuchen:

## Dinkel-Erdmandel-Kuglerl

Rezept von Gabriele Zellhofer, Absolventin des LFI-Zertifikationslehrgangs „Gemüseraritäten und Sortenvariationen“, den Sie übrigens neben 4 kleinen Kindern mit „ausgezeichnetem Erfolg“ abgeschlossen hat! Wir gratulieren!

### Zutaten

- 15 dag Dinkelflocken
- 15 dag Butter
- 10 dag Dinkelvollkornmehl
- 20 dag geriebene Erdmandel
- 15 dag Rohrzucker
- 1 KaffeeLöffel Backpulver
- 2 KaffeeLöffel Zimt
- 2 KaffeeLöffel Muskatpulver
- ½ KaffeeLöffel Nelkenpulver
- 3 Eier

### Zubereitung

Dinkelflocken in Butter anrösten und auskühlen lassen. Mehl, Backpulver, Gewürze, Erdmandeln gut miteinander vermengen und unter die gerösteten Flocken mischen. Rohrzucker mit den Eiern schaumig schlagen und das Flockengemisch unterheben. Über Nacht rasten lassen. Mit feuchten Händen Kuglerl formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und im vorgeheizten Rohr bei 170°C etwa 10 Minuten auf der Mittelschiene und 5 Minuten auf der Oberschiene ausbacken.



Mit Dr. Peter Lassnig sprach Carola Rabl-Schuller



# MEINE SORTEN



## ANDREAS VOGLER Der Gascoynes Scharlachsämling

Meine „Obst-Leidenschaft“ begann 1991, als ich Nancy Arrowsmith und Peter Zipser von ARCHE NOAH kennen lernte. 1992, 94 und 96 organisierten wir Obstausstellungen in St. Martin. Durch das Obstsammeln kam ich mit sehr vielen verschiedenen alten Sorten in Kontakt. Viele der alten Raritäten konnten auch nicht gleich bestimmt werden, und so beschloss ich, viele der gefundenen Sorten selbst zu veredeln und eine kleine Baumschule zu gründen.

Von Liebhabern aus Deutschland und Tschechien bekam ich auch viele Edelreiser und die Sortenvielfalt wurde immer größer. In den letzten Jahre veredelte ich auch viele neue Sorten vom Versuchsgarten der BOKU Wien, und von den Obstversuchsanstalten St. Andrä im Lavanttal und aus Haidegg bei Graz, um alte und moderne Sorten in unserem rauen Klima auszuprobieren.

An die 400 Sorten betreue ich derzeit in meiner Umgebung. Bei dieser Vielfalt ist es schwer, nur eine Sorte herauszuheben und vorzustellen. Es gibt eine Unzahl von Lieblingssorten, die ich nicht missen möchte.

Von einem Lieblingsapfel möchte ich euch berichten, der nicht entdeckt, gesucht oder aufgefunden wurde, sondern der gewissermaßen selbst zu mir gekommen ist, mich aufgesucht hat und wir beide dadurch bis heute eine innige Beziehung aufgebaut haben.

Am Anfang meiner pomologischen Tätigkeit, Anfang der 1990er Jahre brachte mir der Mörzinger Jäger einige Äpfel vorbei und riet mir, diese aufzuheben und im Winter zu verkosten. Sie sollen angeblich sehr gut sein und sich auch lagern lassen. Ich legte die harten grünlich-roten Äpfel in den Keller und beachtete sie gar nicht. Es brachten ja

schon manche ihre „guten“ Äpfel, die sich dann als saure Mostäpfel herausstellten. Erst nach Weihnachten erinnerte ich mich wieder und besuchte die Äpfel im Keller. Ich war sehr überrascht als mich schöne rotbackige, leuchtende Äpfelchen anlachten. Kurz darauf gab es eine „Liebe auf den ersten Biss“. Die Äpfel hatten einen rosigen Duft, das Fleisch war weich, weiß bis leicht rosa angehaucht und schmeckte hervorragend, fein saftig, mit einem leicht parfümierten, feinen Aroma.

Dennoch dauerte es einige Jahre bis ich den Namen dieser Sorte in einem Apfelsortenbuch fand. Von nun an konnte ich meinen Lieblingsapfel „Gascoynes Scharlachsämling“ nennen. Die Sorte wurde in England von einem Gascoynes in Bapchild Court vor 1870 gezüchtet, und kam über den Hofgärtner Fließler aus Baden Baden nach Deutschland und verbreitete sich dann in Mitteleuropa. Als Synonym wird er auch als „Friedrich August von Sachsen“ bezeichnet.

Der „Gayscones Scharlachsämling“ ist eine Herbst-Wintersorte, die sich bei uns bis Februar lagern lässt, in warmen Klimaten bis Weihnachten und Jänner. Er ist ein sehr guter Speiseapfel, auch für die Küche und Saft sehr geeignet. Es ist schade, dass diese empfehlenswerte Sorte so selten in Baumschulen zu finden ist.

Bei den Sortenbestimmungstagen bekommt man öfters wunderschöne Exemplare seltener Obstsorten zu sehen, die dann gleich in die eigene Tasche wandern. An manchem Winterabend sitze ich dann zuhause und forsche in meinen alten Pomologie-Büchern nach Sortennamen. Im Frühling veredle ich diese Raritäten auf meine Mehrsortenbäume und im Herbst genieße ich den Lohn der Arbeit, wenn ich meine eigenen Äpfel und Birnenraritäten ernte und verkoste.



*Ein besonderes Sortenmerkmal des „Gayscones Scharlachsämling“ sind die großen Schalenpunkte, die sich auf der helleren Seite sehr gut abheben. Er ist ein sehr guter Speiseapfel, auch für die Küche und Saft sehr geeignet. Der Baum ist sehr frosthart, macht eine schöne, breitrunde Krone und ist auch für höhere Lagen geeignet (bei uns auf 700m). Es ist schade, dass diese empfehlenswerte Sorte so selten in Baumschulen zu finden ist.*

**Andreas Vogler, St. Martin 67  
3971 St. Martin im Waldviertel  
T: +43-(0)2857-2832**

Haben auch Sie eine alte Lieblingssorte?  
Senden Sie Ihre Erfahrungsberichte an [magazin@arche-noah.at](mailto:magazin@arche-noah.at),  
oder per Post an ARCHE NOAH, Obere Straße 40, 3553 Schiltern.  
Telefonnummer für Rückfragen: 02734-8626.  
Redaktionsschluss ist Mitte März 2008.

# MEINE SORTEN



*Bild oben: Martina mit ihren Kindern. Unten: Die Erler Erbse - Blüten und ganze Pflanze.*

**Martina Haselsberger, Erlerberg 12,  
A-6343 Erl, T: +43-(0)5373-20010**

## MARTINA HASELSBERGER

### Die "Erler Erbse"

Im Passionsspielort Erl lebe ich auf einem kleinen Bergbauernhof der Zone III auf 750m, mit Mutterkuhhaltung von Grauvieh. Unser größtes Ziel ist es, uns soweit wie möglich selbst zu versorgen und dadurch unabhängiger zu werden. In der heutigen Zeit der Genmanipulation ist mir die eigene Saatgutvermehrung ein großes Anliegen. (Bin bei der Gruppe Urkorn Tirol aktiv). Im Jahre 2006 machte ich in Niederösterreich bei ARCHE NOAH die Samengärtnerausbildung und schloss sie mit dem Zertifikat ab. Mein großer Dank an Herrn Zipser und Frau Arndorfer - ich möchte diese Ausbildung unbedingt weiterempfehlen! Es wird sehr viel Fachwissen, und sehr viel Praxis angeboten.

Der größte Schatz in meinem Bauerngarten ist die "Erler Erbse". Durch einen Samentausch "übern Zaun" erhielt ich 2002 von Gusti, einer begeisterten Gartlerin, einige Erbsen, die sie wiederum von der leider bereits verstorbenen „Birnerberger Maridl“ erhalten hatte. Sie wurde seit mind. 45 Jahren hier in Erl angebaut. (daher der Name). Zu meiner großen Freude wurde sie im Jahre 2005 im ARCHE NOAH Saatgutarchiv als „Erler Erbse HATI ESo54“ archiviert. Mittlerweile wird sie in fast allen Bundesländern Österreichs und in Bayern

angebaut. Es wäre interessant, durch Rückmeldungen die Anpassungsfähigkeit an andere Klimabedingungen zu erfahren.

Die Erler Erbse wird ca. 1,8m hoch und benötigt unbedingt eine Rankhilfe. Ihre Blüten sind wunderschön purpurviolett/rosa. Die Schoten sind grün, manchmal sind jedoch auch dunkelviolette dabei - die Selektion wäre einen Versuch wert. Die Schoten sind sehr süß und schön groß - meine Kinder naschen gerne davon. Die Erbse eignet sich bestens zum Einfrieren. Je früher sie angebaut wird, desto tiefer setzen die Schoten an und der Ertrag wird dementsprechend höher.

Zufallssämlinge vom Herbst 2004 habe ich im Frühjahr nach der Schneeschmelze an einen idealen Platz verpflanzt und gut angehäufelt, um sie vor Frost zu schützen (Schnee ist bei uns bis Ende Mai möglich). Jede Pflanze hat sich dreigeteilt, und der Ertrag übertraf all meine Erwartungen. Mehltau hatte keine Chance! Probiert es aus, vielleicht ist es wirklich möglich, sie ohne Probleme im Herbst zu legen! Ich würde mich sehr über Rückmeldungen zu Euren Erfahrungen freuen. Das ARCHE NOAH Forum wäre die beste Plattform dafür!

## GERLINDE HOCHREITER

### Der Brokkoli "Trst"

Eine meiner Liebessorten Garten ist der Brokkoli „Trst“ (oder „Triest“, aber ich bleibe gern bei den Originalnamen). Die ersten Samen habe ich 1999 vom ARCHE NOAH Sortenarchiv erhalten. Ich war froh, einen Brokkoli gefunden zu haben, der keine F1-Hybride war. Gleich im selben Jahr habe ich ihn vermehrt, im darauffolgenden Jahr meine Samen ausprobiert und - nachdem die Pflanzen sehr schön gediehen sind - auch gleich im Katalog angeboten. Die Sorte hat - laut Beschreibung - Herr Neunteufl von einer Bäuerin aus Kroatien erhalten. Sie soll 1914 von einem Soldaten aus Triest mitgebracht worden sein. Der Brokkoli „Trst“ wächst problemlos und kräftig, wird je nach Witterung und Standort 60 bis 80 cm hoch und bildet schöne Köpfe. Wenn die Mittelrose geerntet ist, lasse ich die Pflanzen stehen, denn sie bilden zahlreiche kleinere Seitensprossen und sind somit bis zu den stärkeren Frösten äußerst ertragreich. In den Jahren, in denen

ich „meinen Trst“ vermehren will, setze ich eine große Anzahl Pflanzen, denn ich brauche mindestens 6 bis 8 schöne Köpfe, die gleichzeitig blühen. Da ich immer wieder Probleme mit der Kohlherzdrehmücke habe, die das Herz meiner Kohlpflanzen vernichtet wenn sie schon halbwüchsig sind, muss ich mit Ausfällen rechnen. Allerdings reiße ich solche Brokkolipflanzen nicht aus, denn sie bilden dafür größere Seitensprossen. Nur für die Saatgutgewinnung sind sie nicht mehr geeignet. Nach dem Abblühen der Köpfe bilden sich viele Samenschoten, die in günstigen Jahren bis zum Herbst abreifen. In einem nassen Herbst musste ich einmal meine Samenträger ins Glashaus übersiedeln, aber dort sind sie noch schön ausgereift. Die Samen bleiben viele Jahre keimfähig, so habe ich immer reichlich Saatgut zur Verfügung. Da „Trst“ der ganzen Familie schmeckt, gibt es kein Jahr ohne ihn. Er ist eine wirklich lohnende, empfehlenswerte Sorte, mit der ich von Anfang an große Freude hatte.



**Gerlinde Hochreiter  
Blindendorf 178, A-4312 Ried  
T: +43-(0)7237-3684  
gerlinde.hochreiter@aon.at**

# PORTRAIT

## Sinn & Sinnlichkeit

**Was Walter Scharler vor über 15 Jahren begonnen hat - einen Biobetrieb mit großer Sortenvielfalt aufzubauen - macht Sinn. Sinnlich und neugierig ist sein Zugang zur Vielfalt, seine Begeisterung sitzt tief und steckt an.**



**D**iese Begeisterung vermag Walter Scharler auch an seine KundInnen weiterzugeben - und so ist es ihm dank seines natürlichen Erzähltalentes und seiner Freude am Gespräch gelungen, einen vielfaltsbegeisterten Kundenstock aufzubauen. Heute klopft bereits die Spitzengastronomie um Kostproben bei ihm an. Der Gleisdorfer Bauernmarkt und der direkte Kontakt zu seinen KundInnen ist für ihn jedoch die wichtigste Form der Vermarktung.

Zweimal die Woche wird dort ein langer Stand aufgebaut. In vielen dutzenden Kisten präsentieren sich die fein säuberlich sortierten Gemüseraritäten. Das sind natürlich die bunten, formenreichen Paradeiser (heuer 120 verschiedene Sorten), Paprikas und Chilis (heuer über 50 verschiedene Sorten) - heute bereits das "Standardsortiment", wegen dem man zu Scharler auf den Markt kommt. Aber er mischt auch immer Neues, Unbekanntes in seine Kisten und fordert die Experimentierlust seiner KundInnen heraus.

Das Spektrum an saisonalen Blatt- und Wurzelgemüsen ist enorm breit: Grünkohl, Erdbeerspinat, Gartenmelde, Rüben, Mangold und vieles, vieles mehr, ein dutzend alter Erdäpfelsorten, frisches selbstgebackenes Brot und eingelegte Schmankerl. Stets stehen kleine Kostproben für die neugierigen KundInnen bereit, und im Sommer kann man gar bei einer großen Chiliverkostung am Markt seine Schärfetoleranz testen.

Der Betrieb, bereits seit Generationen in der Familie, wurde 1989 auf BIO umgestellt. Laut Walter Scharler genügte ein Nachmittag mit einer begeisterten Bio-Bäuerin, um ihn von der Sinnhaftigkeit und Machbarkeit der biologischen Wirtschaftsweise zu überzeugen. Ein "zugereister" Kunde wünschte sich mehr Vielfalt auf dem Bauernmarkt, war auf der Suche nach Grünkohl und Mangold - auch diesen Impuls griff Walter Scharler auf und setzte damit den Anfang für die Vielseitigkeit, die den Betrieb heute auszeichnet: neben der Vielfalt an Gemüse und Erdäpfeln zählen heute

Säfte aus alten Obstsorten, Mutterkuhhaltung, Getreide fürs eigene Brot und Ölkürbisse zu den Standbeinen des Hofes.

Walter Scharler ist Mitglied der ARCHE NOAH und verkauft seine Produkte als ARCHE NOAH Vielfalterbetrieb. Er steht darüber hinaus mit anderen Organisationen und einzelnen ErhalterInnen in intensivem Austausch von Saatgut - und Erfahrungen. Saatgut von Salaten, Chilis, Grünkohl und Bohnen gewinnt er auch selbst - letzteres als Erhalter für das ARCHE NOAH Sortenarchiv. Seine Tochter brachte vom ARCHE NOAH Samengärtner Lehrgang zusätzliche Impulse für diese Tätigkeit mit nach Hause.

Die junge Generation der Familie Scharler ist übrigens überwiegend im Bereich der bildenden Kunst tätig und engagiert. Dass der ästhetisch-sinnliche Zugang in der Familie stark verankert ist, wird deutlich, wenn Walter Scharler über "die Erotik" und Schönheit der Früchte spricht. Besonders begeistern ihn die scharfen Habaneros, Glockenpaprikas und Jalapenos. Was für nächstes Jahr geplant ist? "Noch mehr Gemüsevielfalt", meint Walter Scharler, und eine andere Antwort haben wir auch nicht erwartet.

*Kontakt: Biobauernhof Scharler, 8200 Wetzawinkel 25, T: +43-(0)3112-2082, [www.bio-scharler.at](http://www.bio-scharler.at)*

*Bauernmarkt in Gleisdorf: Jeden Mittwoch 13-17 Uhr und jeden Samstag 7-12 Uhr.*

*Eine gute Gelegenheit, den Betrieb kennen zu lernen, Produkte und Jungpflanzen zu erwerben bietet sich jedes Jahr am ersten Maiwochenende beim großen Bio-Fest am Biobauernhof Scharler: 2008 findet dieser am 3. und 4. Mai statt.*

*Für August 2008 ist gemeinsam mit ARCHE NOAH und Bio Austria ein Seminartag für Bio-ProduzentInnen über Paradeiserraritäten geplant.*

*Text und Fotos: Beate Koller*

# SAATGUT

## Sortenvielfalt & Saatgutrecht

**Die EU Richtlinien zu Erhaltungssorten sollen nun endlich in die Umsetzungsphase gehen – was werden die Auswirkungen sein?**

Nach über 10 Jahren Diskussionen und Verhandlungen steht heuer das Paket aus EU-Richtlinien und Verordnungen zu Erhaltungs- und Amateursorten (voraussichtlich) kurz vor seinem Abschluss. Das Ziel: Die Förderung von Landsorten und an lokale Bedingungen angepasste Sorten, die von genetischer Erosion bedroht sind, durch Schaffung eines erleichterten Zulassungsverfahrens.

Zum Hintergrund: Saatgut darf in der EU nur nach Durchlaufen eines amtlichen Zulassungsverfahrens für die Sorten und eines Anerkennungsverfahrens für die einzelnen Saatgutpartien in Verkehr gebracht werden. Dies gilt für wirtschaftlich wichtige Kulturarten, die in einer eigenen Artenliste angeführt sind. Private Initiativen und Erhaltungsorganisationen, die Saatgut von alten oder seltenen Sorten weitergeben, sind von dieser Regelung nur dann nicht betroffen, wenn die beteiligten Personen nicht gleichzeitig kommerzielle Saatgutanbieter sind und bestimmte Mengengrenzen nicht überschritten werden. Bislang gab es jedoch keine Möglichkeit, Saatgut von Lokalsorten oder regional angepassten Sorten in größeren Mengen am Markt verfügbar zu machen, ohne das reguläre Zulassungsverfahren zu durchlaufen – eine auch aus finanzieller Hinsicht unüberwindliche Hürde. Voraussetzung für die Zulassung ist weiters, dass eine Sorte unterscheidbar, homogen und beständig ist. Lokalsorten oder regional angepasste Sorten kennzeichnet indes gerade, dass ihre Populationen eine sehr große genetische Breite und Vielfalt aufweisen.

Diesem Manko soll das neue EU-Saatgutpaket nun Abhilfe schaffen. Die Einschätzungen dazu sind bei biologischen Züchtungsunternehmen und Erhaltungsorganisationen geteilt. Einerseits wird befürchtet, dass die neue Regelung durch strenge Mengen- und Gebietsbeschränkungen und bürokratische Anforderungen keine breite Wirkung für die Diversifizierung des Sortenmarktes entfalten könnte. Andererseits wird es als Teilerfolg gewertet, dass nun rechtliche Grundlagen vorliegen, deren Qualität stark von den nationalen Umsetzungsverordnungen abhängen wird und die letztlich an den Praxiserfahrungen gemessen werden müssen.

Hingegen wehren sich Initiativen wie beispielsweise die französische „Kokopelli“ generell gegen eine Regulierung der Saatgutabgabe und fordern freien Austausch von Saatgut als bäuerliches Grundrecht. Dies hat bereits rechtliche Folgen nach sich gezogen – so wurde Kokopelli aufgrund von Klagen französischer Saatgutunternehmen wegen Inverkehrbringung nicht zugelassener Sorten zu einer Geldstrafe von 20.000 Euro verurteilt. Man sieht an diesem Beispiel die Inkompatibilität der Zugänge: „Freiheit für das Saatgut“ und eine deregulierte, freie Abgabe widerspricht den Interessen großer Saatgutunternehmen. Dieser Konflikt wird auch durch die neue Erhaltungssortenrichtlinie keineswegs ausgeräumt, sondern er wird sich auf das neu eröffnete Feld der Erhaltungs- und Amateursorten ausdehnen.

Dazu ein kurzer historischer Rückblick: Was ab 1900 als freiwillige Qualitätsverpflichtungen für neue Züchtungen und Handelssaatgut begann, wurde während des Dritten Reichs als Hebel zur Steigerung der landwirtschaftlichen Produktivität institutionalisiert. Nicht erwünschte Kulturpflanzensorten wurden vom Markt ausgeschlossen. Die staatliche Kontrolle über Saatgutqualität und vermarktbar Sorten wurde nach Kriegsende jedoch nicht wieder aufgehoben, sondern beibehalten. Dazu ist anzumerken: Während die amtliche Prüfung der Saatgutqualität (Keimfähigkeit, Keimbesatz etc.) im Sinne des Schutzes der SaatgutkäuferInnen sein mag, ist es doch in Sortenfragen unproblematisch, diese privaten Qualitätssicherungssysteme zu überlassen (erst seit der Erfindung des gentechnisch veränderten Organismus ist eine potentielle Gefährdung von Mensch und Umwelt durch die genetische Ausstattung einer Pflanze nicht mehr auszuschließen).

Dem staatlichen Zulassungssystem kam allerdings auch marktberuhigende Wirkung zu – aus Sicht bereits etablierter Züchtungsunternehmen eine durchaus wünschenswerte Funktion. Aus Sicht der Biodiversität hingegen stellt dieses Rechtssystem selbst einen Motor der genetischen Verarmung dar. So rühren die hohen Anforderungen an die Homogenität von Sorten in der Zulassung nicht zuletzt daher, dass sie eine notwendige Voraussetzung

für den Sortenschutz darstellen. Jener ist zwar ein privatrechtlicher Schutz, der aber in das behördliche Zulassungsverfahren hineinwirkt – auf Kosten der Diversität. Aus dem Sortenschutz entsteht auch ein weiterer Konflikt zwischen Unternehmensinteressen und Biodiversitätszielen: Die Nachbaugebühren. Hier geht es ebenfalls um ein „uraltes bäuerliches Recht“: Die unentgeltliche Verwendung des eigenen Erntegutes als Saatgut. Aus Sicht der Kulturpflanzenvielfalt ist an der Einführung von Nachbaugebühren bedenklich, dass hier versucht wird, Saatgut endgültig als betriebsexternes Produktionsmittel zu definieren und von den Betriebskreisläufen abzukoppeln. Dies verunmöglicht eine Anpassung von Kulturpflanzen an lokale Bedingungen und führt zum Verschwinden von Saatgut-Kompetenz auf den landwirtschaftlichen Betrieben. Dieser Prozess ist in Europa bereits seit langem im Gange (der Siegeszug der Hybridsorten ist nur ein weiterer Aspekt davon); trotzdem ist es wichtig, immer wieder darauf hinzuweisen, dass langjähriger Nachbau und bäuerlich-züchterische Kompetenz die Motoren der Entwicklung von Kulturpflanzenvielfalt waren.

Biologisch-dynamische Getreide-ZüchterInnen haben alternative Konzepte zu Uniformität und Sortenschutz entwickelt. Ihre Herangehensweise zielt auf eine Zusammenarbeit von ZüchternInnen und BäuerInnen ab, um gemeinsam optimal an die lokalen Bedingungen angepasste Sorten zu entwickeln. Dies ist auch im Sinne der landwirtschaftlichen Vielfalt.

Sortenraritäten liegen heute im Trend. Mit regionalen Produkten kann man KonsumentInnen heute wieder ansprechen. Sie stehen für Qualität, Gesundheitswert und Ernährungssicherheit. Vor diesem Hintergrund ist auch die neue EU-Erhaltungssortenrichtlinie als Beitrag und Chance zu einer Erhöhung der Vielfalt auf dem Sortenmarkt zu sehen. Gleichzeitig ist sie nicht mehr als eine flankierende Maßnahme, und bedeutet keine Systemänderung – denn der Widerspruch zwischen Biodiversität und Sortenrecht besteht weiterhin. Die Herausforderung wird nun sein, das wieder entflammte Interesse an der Sortenvielfalt für die Entwicklung alternativer Konzepte und echte Umdenkprozesse zu nutzen.

Text: Beate Koller. Gekürzte Fassung einer Artikels für „Ökologie und Landbau“, Nov 2007.



## Risiken des GVO-Apfels

Gentechnikforschung am Institut für Obstzüchtung

Dresden-Pillnitz: Wie die Wissenschaftler die Risiken der Gentechnik im Obstbau „kleinreden“

von Hans-Joachim Bannier, Pomologen-Verein e.V.

Die Gentechnik steht nun auch in der Obstzüchtung vor der Tür. Im Institut für Züchtungsforschung in Dresden-Pillnitz wird seit einigen Jahren – von der Öffentlichkeit weitgehend unbeachtet – zu gentechnisch veränderten Obstsorten geforscht. In Pillnitz sowie auch in Bad Lauchstädt bei Halle stehen bereits gentechnisch veränderte Apfelsorten in sog. „Freilandkäfigen“. 2003 hatte Frau Prof. Hanke bereits einen Antrag auf Aussetzung von Obstgehölzen gestellt. Dieser wurde aber nach zahlreichen Einsprüchen, u.a. auch vom Pomologen-Verein e.V. – vom Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft abgelehnt.

Die Forschungen zur Gentechnik gingen jedoch dessen ungeachtet in Pillnitz weiter. Die Zwischenergebnisse sind unter dem Titel „Welche Risiken sind beim Anbau von gentechnisch veränderten Apfelbäumen zu erwarten?“ erschienen (siehe Literaturhinweise am Ende des Artikels). Zwar wird betont, dass bei den Forschungen zur Gentechnik auch Sicherheitsfragen erforscht würden. Verfolgt man allerdings die diesbezüglichen bisherigen Äußerungen von Prof. Viola Hanke und Dr. Henryk Flachowsky, so zeugen diese von einem beängstigend eingegrenzten Blickwinkel, wenn es um die strittige Frage geht, ob sich eine unkontrollierte Ausbreitung von GVO bei einem Anbau gentechnisch veränderter Apfelbäume verhindern lässt.

In ihrer Auffassung, dass der Aufwuchs von GVO-Samen innerhalb bewirtschafteter Erwerbsobst-Anlagen eher unwahrscheinlich ist, kann man den Pillnitzer Wissenschaftlern noch folgen. Schließlich werden die Grünstreifen zwischen den Baumreihen regelmäßig gemäht, sodass hier gentechnisch verändertes Erbgut in Form von Samen wohl nur selten zu Pflanzen heranwachsen wird.

Was aber passiert, wenn Bienen die Apfelbäume in der Umgebung von GVO-Obstanlagen mit dem Pollen der gentechnisch manipulierten Apfelsorten befruchten, oder Vögel die GVO-Samen, die mit den Früchten in der Anlage anfallen, in die Umgebung tragen?

### Spekulation statt Wissenschaft!

Hanke und Flachowsky räumen ein, dass eine Ausbreitung auf diesen Wegen lediglich verringert, aber nie ganz verhindert werden könne. Das damit verbundene Ausbreitungsrisiko von GVO-Samen sei jedoch vernachlässigbar: Denn aus den durch Befruchtung entstehenden Samen könnten keine neuen Apfelbäume entstehen, weil „Apfelbäume in unserer genutzten Kulturlandschaft kaum Aufwuchsmöglichkeiten haben“.

Wie realitätsfremd diese Behauptung ist, davon kann sich jeder überzeugen, der sich in den deutschen Obstanbaugebieten zur Zeit der Obstblüte umsieht: An Böschungen, Straßenrändern und sonstigen nicht intensiv genutzten Flächen findet man in großer Zahl unkontrolliert aufgewachsene Apfel-Zufalls-sämlinge. Auch private Gärtner haben zu allen Zeiten gelegentlich die Zufallsprodukte befruchteter Apfelsamen in ihren Gärten aufwachsen lassen (so sind seit Jahrhunderten neue Apfelsorten entstanden!).

Die Obstsortenkennner des Pomologen-Vereins können ein Lied davon singen, wenn sie auf Apfeltagen und ähnlichen Veranstaltungen solche Zufalls-sämlinge zur Sortenbestimmung vorgelegt bekommen. Künftig könnten solche Zufalls-Sämlinge dann immer öfter mit GVO verseucht sein! Frau Prof. Hanke dagegen erklärt öffentlich: „Die Entstehung von Sämlingen in bewirtschafteten Obstanlagen und Kleingärten kommt nicht vor.“

### „Vergessen“: Das Ausbreitungs-Risiko durch Samen von GVO-Äpfeln am Markt

Völlig außen vor bleibt in der Risiko-Betrachtung die Tatsache, dass die gentechnisch veränderten Äpfel selbst in großem Ausmaß das GVO-Erbgut in die Welt tragen werden, wenn sie jemals im Supermarkt und in unserer Küche landen (aber genau dafür wird ja alle Grundlagenforschung zur Gentechnik betrieben!).

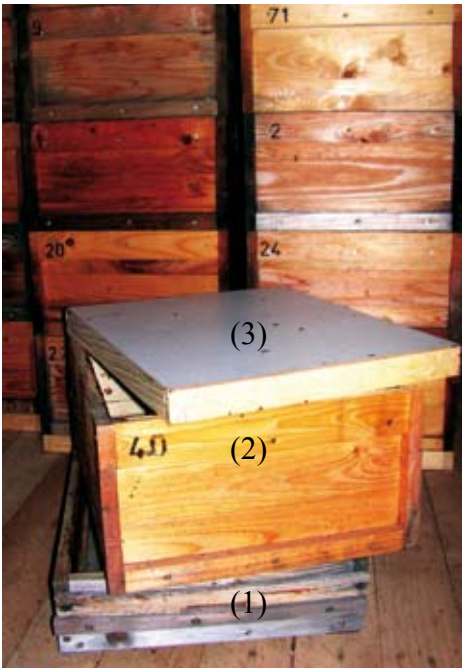
Sind die gentechnisch veränderten Apfelsorten erst einmal auf dem Markt, haben wir Milliarden von gentechnisch veränderten Samen, die von den Käufern der Äpfel nach dem Verzehr des Apfels auf den Kompost, an den Straßenrand oder sonstwohin ausgespuckt oder weggeworfen werden. Weitere Milliarden von GVO-Samen werden (mit den von den Plantagenbesitzern an die Mostereien gelieferten B-Waren-Äpfeln) im Trester der Mostereien landen, der wiederum in die Landschaft gekippt, ans Vieh verfüttert, zur Anzucht vermeintlicher „Wildapfel“-Mischungen herangezogen wird etc.

Will man dann eine unkontrollierte Ausbreitung des Erbguts verhindern, bräuchte man die totale Überwachung. In der Praxis würde es darauf hinauslaufen, dass alle am Ende resignieren, weil eine Ausbreitung der GVOs ohnehin nicht mehr zu verhindern wäre.

Nachzulesen sind die Ausführungen von Frau Prof. Hanke und Dr. Henryk Flachowsky im Internet unter [www.bmelv-forschung.de](http://www.bmelv-forschung.de) oder [www.biosicherheit.de](http://www.biosicherheit.de)

Die ungekürzte Fassung des Artikels finden Sie unter [www.arche-noah.at](http://www.arche-noah.at) - Wissen - Artikel.

# BIENEN



*Oben: Dahlien sind für die Bienen im Herbst eine der letzten Nektar- und Pollenspender.*

*Mitte: Die wichtigsten Werkzeuge für einen neuen Imker (von links): Stockmeisel, Abkehrbesen und Rauchgerät. Im Vordergrund Schutzhandschuhe, die bis über die Unterarme reichen.*

*Unten: Ein Bienen-Magazin besteht aus drei Teilen: Boden (1), Zarge (2) und Deckel (3). Die Zargen lassen sich beliebig stapeln (Hintergrund). Damit lässt sich die Bienenbehausung mit dem Wachstum des Volkes im Frühjahr leicht erweitern.*

*Alle Fotos: Ingolf Hofmann.*

## Selber Bienen halten

Teil 2 unserer Serie über die Bedeutung der Bienen für die Kulturpflanzenvielfalt: Was braucht man, um Bienen zu halten?

Jeder Imker sorgt mit seinen Bienenvölkern für die Befruchtung von Obst, Gemüse und Feldfrüchten. Ein Volk dieser findigen Insekten deckt leicht mehrere Quadratkilometer ab.

Der Nutzen für die Allgemeinheit ist unbestritten: Honig kann man importieren, Bestäubung jedoch nicht.

Bereits im Juli-Heft ist ein Überblick gegeben worden über die Situation der Imkerei. In diesem Heft geht es konkret um die Frage: Was brauche ich, um Bienen zu halten? Es ist in diesen Monaten Zeit, sich eingehend mit dieser Frage zu beschäftigen.

Zunächst einmal brauche ich einen Platz, an dem meine Bienenvölker stehen sollen. Windgeschützt sollte die Stelle sein und zugfrei. Von Vorteil ist es, wenn der Platz mit einem Transportmittel angefahren werden kann. Im Laufe des Jahres müssen leere Bienenkästen hin- und volle Honigkisten weggefahren werden. Es geht um die Versorgung von Schwärmen oder das Winterfutter.

In jedem Fall freut sich der Nachbar, wenn er von der bevorstehenden Bienenhaltung erfährt. Außerdem kann die jeweilige Wohngemeinde Auskunft geben über geltende Grenzabstände, die bei der Imkerei einzuhalten sind. Allgemein gilt der Grundsatz: Einvernehmliche Lösungen unter Nachbarn sind die besten.

Ein Neuling in der Imkerei muss keine Gedanken und Geld verschwenden in den Bau eines aufwändigen Bienenhauses. Durchgesetzt hat sich vielmehr die Aufstellung sogenannter „Magazinbeuten“ im Freiland. Eine stapelbare Kiste (Zarge), loser Boden und Deckel ergeben eine Bienenwohnung. Wobei zu berücksichtigen ist, dass zwei bis drei weitere Zargen pro Volk notwendig sind, um im Frühjahr dem wachsenden Bienenstaat Platz zu geben und den Honigraum aufzusetzen. Für den Anfang ist ein Neuling mit vier bis fünf Bienenvölkern erst einmal beschäftigt

Im Winter werden vom Imkerbedarf häufig Sonderpreise für Neukauf von Bienenbeuten angeboten. Es gilt: Je einfacher die

Ausführung, desto billiger. Die Ausführung in gutem Holz sollte selbstverständlich sein. Eine Geschmacksfrage ist der Kauf von Styropor-Beuten. Es geben jedes Jahr ältere Imker auf, die ihre Gerätschaften verkaufen wollen. Herumhören lohnt sich.



**Ingolf Hofmann**

Dabei sollten Imker aber berücksichtigen: Bienenbeuten mit losem, hohem Boden erleichtern die Bearbeitung der Völker und die Reinigung der Kästen. Gebrauchte Beuten sollten in gutem Zustand und sauber sein.

Besonders wichtig ist die innere Abmessung der Bienenkiste, bzw. für welches Rähmchenmaß sie ausgelegt ist. Seit vielen Jahrzehnten versuchen Imkerverbände, die unübersehbare Zahl verschiedener Beutengrößen zu beschränken und damit die Kooperation der Imker untereinander zu fördern. Empfohlen werden Normalmaß (370 mm breit und 223 mm hoch) und Zander (420 x 220). Mit der Auswahl des Rähmchenmaßes legt sich der Imker auf Dauer fest.

Zur ersten Grundausrüstung gehören weiter ein Bienenschleier (Gesichtsschutz ist billiger als Kombianzug) und Imkerhandschuhe (auf feines Leder achten). Hilfreich ist zudem ein Rauchapparat und ein Stockmeisel. Letzterer ist das Universalwerkzeug am Bienenstock, mit dem die Kästen aufgehebelt und Rähmchen herausgehoben werden. Die genannten Gerätschaften sind in gutem Zustand häufig gebraucht erhältlich.

In jedem Fall lohnt sich der Kontakt zu einem Imkerverein. Ideal wäre, wenn ein erfahrener Imker den Neuling in der kommenden Saison schrittweise begleitet. Engagierte Imkervereine bieten im Winter Fortbildungskurse an. Kursangebote für neue Imker sind unter anderem zu finden in „Biene aktuell“, der Fachzeitschrift des Österreichischen Imkerbundes.



# TRADITIONEN



Bild oben: Die Blätter der Rüben, die im Keller hellgrün austreiben, werden als Salat zubereitet.

Bild Mitte: Abfüllen von Rübenwasser zum Trinken.

Bild unten links Die Rüben werden über Nacht in den Brunnen gelegt, bevor sie am nächsten Tag gewaschen werden.

Bild unten rechts: Mit diesen Krautmessern wurden die Rüben früher klein gehackt.

Mehr zu Anbau, Ernte und Sortenvielfalt im Endbericht „Erfahrungswissen über Lokalsorten traditioneller Kulturarten in Ost- und Nordtirol“ nachlesen. Im Internet: [www.nas.boku.ac.at/brigitte-vogl-lukasser.html](http://www.nas.boku.ac.at/brigitte-vogl-lukasser.html)

Fotos: B. Vogl-Lukasser und P. Blauensteiner.

## Über die Krautruabn

Die Herbstrübe (*Brassica rapa* ssp. *rapa*) ist eine Kulturpflanze mit vielen Namen und vielfältigen Nutzungen...

Die Herbstrübe war bis weit nach dem Ende des 2. Weltkriegs für die Selbstversorgung gerade in den Bergregionen Westösterreichs eine wichtige Kulturpflanze. Wie stark sie mit der Kultur Tirols verbunden ist, zeigen nicht nur die viele Namen wie „Robn“, „Krautrübm“, „Fetzruabn“, „Soachruibm“, „Betsoacharuibe“, „Gratscharuibe“, „Herbischtruibe“, „Wadruibe“, Wossoruibe, „Tellerruibe“, sondern auch die vielen Nutzungen, die dort bekannt sind.

Obst und Gemüse war im Winter in höher gelegenen Regionen eine Seltenheit. Die Rüben boten hier Abwechslung am Speiseplan und versorgten die Menschen mit wichtigen Vitaminen. Die frischen Rüben, die auch im Keller eingelagert werden konnten, wurden als Zwischenmahlzeit, Beilage zur Jause oder beim Frühstück aufs Butterbrot gegessen. Auch die Blätter der eingelagerten Rüben, die im Winter im Keller hellgrün austreiben, wurden als Salat angerichtet.

Von besonderer Bedeutung war aber das milchsauer vergorene „Rübenkraut“. Die Rüben wurden mit speziellen Krautmessern auf einem Krautbrett klein gehackt (etwa Reiskorngröße), in ein Holzfass gefüllt, eingestampft, zugedeckt und leicht beschwert. Nach fünf bis sechs Wochen war das Rübenkraut fertig vergoren und wurde nicht nur „roh“ als Vor- oder Zuspise zu Knödeln gegessen, sondern auch zu verschiedenen Speisen verarbeitet: als Fülle von Teigtaschen („Rübenkropfn“), in Blutwürsten, oder in der „Rübensuppe“.

### Rübenhonig & Krautinger

Das beim Hacken der Rüben anfallende Wasser wurde bei großer Hitze und ständigem Rühren eingekocht, bis es eine dickliche Konsistenz aufwies. Dieser „Honig“ diente als Brotaufstrich oder wurde zum „Eintunckn“ (z.B. wenn Milchmus gegessen wurde und kein Schmalz vorhanden war) auf den Tisch gestellt. Das Wasser des Rübenkrautes wurde zum Anmachen von Salat, als Essig und auch als Putzmittel verwendet. Auf spezielle Weise wurde (und wird auch heute noch) die Rübe

in der Tiroler Wildschönau verwendet. Etwa dreißig Höfe haben dort seit der Zeit Maria Theresias das Recht, einen Rübenschnaps, den Krautinger, zu brennen, der als sehr gesund gilt. Er wird von jeher als Hausmittel vor allem bei Magenleiden verwendet.

### Rübenmedizin

Nicht nur Krautinger und Rübenhonig (der als Hustenmittel verwendet wurde), auch dem Rübenkraut wurde und wird heilende Wirkung nachgesagt. Das Rübenkraut soll die Immunabwehr stärken; der saure Saft des Rübenkrautes gilt als gut für den Magen und wird wegen der anregenden und abführenden Wirkung auf die Darmtätigkeit als reinigend geschätzt. Die harntreibende Wirkung brachte der Rübe Dialektnamen wie „Soachrübm“ oder „Betsoacharuibm“ ein. Mehrfach wird von Rübenbauern die positive Wirkung bei Diabetes angesprochen. Auch äußerliche Anwendungen bei Fieber (wie Essigpatscherln), bei Geschwüren und Abszessen, und bei Gelenkentzündungen sind nach wie vor bekannt.

Auch wenn heute lange nicht mehr so viele Rüben wie früher angebaut werden, so ist diese Kulturart mit ihren lokalen Sorten doch noch anzutreffen. Im Rahmen des Interregg „Gene-Save Projektes“ wurden in Nord- und Osttirol 34 Herkünfte dieser Kulturart gesammelt.

Die Beliebtheit ist heute in erster Linie der Verwendung als Rübenkraut und als Rübenschnaps zu verdanken. Allerdings geraten viele der traditionellen Gerichte heute in Vergessenheit.

Dank: Wir danken den Tiroler Rübenbauern, insbesondere aber dem „Joggel“ aus Dörfel für ihre Erfahrungsberichte über den Rübenanbau, die die Grundlage für diesen Artikel sind.

**AutorInnen:**  
Brigitte Vogl-Lukasser sowie  
Christian Vogl,  
Gabriele Falschlunger und  
Peter Blauensteiner



# SPRÖSSLINGE BOHNEN! Halo Glänzende Schätze

Halo Sprösslinge!

Als Spielzeug noch nicht aus dem Spielzeugladen kam, sondern von Eltern, Großeltern, Tanten und Onkeln in liebevoller Handarbeit für den Nachwuchs gestaltet wurden - waren auch glänzende Bohnen ein herrlicher Zeitvertreib. So vieles kann man damit machen.

## Bohnenmandalas & Bilder

Eine schöne Bastelei, die zur Ruhe führt, ist das Legen oder auch Kleben von Bohnenmandalas und Bildern.

Du brauchst: Einen runden Karton, mit buntem Papier beklebt, viele verschiedene Bohnen, Klebstoff oder Leim, und schon kann es losgehen! Gestalte Mobiles, Anhänger oder Bilder: Lass einfach Deiner Fantasie freien Lauf...



Sind sie nicht schön geworden?

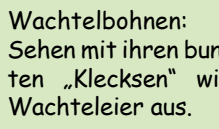
## Bohnentypen

Wir haben für unsere Bohnenbilder vor allem Bohnen von 4 Typen verwendet:

**Monstranzbohnen:** sehen so aus, als wären sie mit feinen Mustern bemalt!



**Kirschbohnen:** haben die Farbe von Kirschen, die Form von Kirsch-Kernen.



**Käfer- oder Feuerbohnen:** Große Bohnen, einfarbig oder 2-färbig gescheckt.

## Bohnen-Rasseln

Wenn es etwas lauter sein darf: Ganz leicht kann man auch Bohnen-Percussions (Rasseln) selber basteln, mit leeren Plastik - Eimern oder Überraschungseiern. Unterschiedlich befüllt lassen sich viele verschiedene Töne hervorzaubern. Wie man sieht, ist das Bauen der Musikinstrumente genauso leicht, wie das Spielen damit Spaß macht!



## Bohnenbänder

Wer etwas Geduld hat und einen Sinn für das Schöne, kann sich zarte Schmuckbänder basteln. Dazu ein schmales oder breiteres Band mit Kleber einstreichen, man kann auch Gold- und Silber-Kleberstifte verwenden...



## Bohningeschenke

... erfreuen Eltern und Freunde. Zum Beispiel beklebte Serviettenringe oder Geschenkschachteln!



## Bohnenrätsel

Welche 4 Bohnentypen haben wir für unsere Bohnenbilder verwendet?

Schicke die richtige Antwort an ARCHE NOAH, z. Hd. Sprösslingsrätsel Obere Straße 40, 3553 Schiltern oder sproesslinge@arche-noah.at.

Die ersten 3 Kinder mit richtiger Antwort erhalten eine kleine Überraschung!







Bild oben: Fisolen-Vielfalt.

Bild mitte: Prinzipiell lassen sich alle Bohnen keimen, wenn biologisch und nicht bestrahlt etc. Die Keimungszeit ist jedoch unterschiedlich (die grünen Mungobohnen brauchen 3, die braunen Adzukibohnen 7-9, die schwarzen Pinto-Bohnen 5 - 7 Tage). Will man also eine bunte Keimlingsvielfalt, heisst es der Reihe nach entsprechend der Keimdauer starten. Im Sommer bei hohen Temperaturen keimen alle leichter und schneller als im Winter. Wichtig ist das gründliche Waschen in kaltem Wasser, bevor die Bohnen ins Keimgerät kommen (ein Glas mit perforiertem Schraubdeckel tut es auch). In der Auffangtasse soll immer in wenig Wasser stehen. Zwei mal pro Tag wird kräftig gespült. Das "Spül"wasser aus der Auffangtasse ist übrigens ein hervorragendes Gießwasser! Wer die Bohnen-Schale nicht mag, kann diese nach einigen Tagen leicht entfernen (Bohnen dazu in viel Wasser geben, die Schalen schwimmen auf). Die ganzen Bohnen inkl. der Sprösslinge sind dann essbar - roh als Salat oder gedünstet.

Bild unten: Gekeimte Bohnen als Verfeinerung einer Tahin-(Sesam)sauce zu gratiniertem Polenta-Auflauf mit Karotten-Ingwer-Gemüse und Räuchertofu (Rezept im Kasten rechts!)

## Plädoyer für Bohnen

Als Vegetarierin mit steirischen Wurzeln ist die Liebe zu den Bohnen leicht erklärt. Dieser Liebe möchte ich gerne auch auswärts frönen und sie mit anderen teilen – daher breche ich hier eine Lanze für die Bohnen.

Von den weltweit 20.000 Arten an Hülsenfrüchten werden rund 25 für die Ernährung genutzt - von wirtschaftlicher Bedeutung sind natürlich wesentlich weniger, in erster Linie die Sojabohne.

Eigentlich ist es unverständlich, dass diese hocheffiziente pflanzliche Eiweißquelle in West-Europa in Vergessenheit geraten konnte. In Österreich sind frisch in erster Linie „Prinzess-Bohnen“ – grüne Fisolen - bekannt, allenfalls noch große und kleine weiße Bohnen für Bohnensuppe und -salat. Einzig in der Steiermark und im südlichen Burgenland gibt es noch eine gelebte Bohnenkultur: Neben den bekannten Käferbohnen (*Phaseolus coccineus*; kleiner Exkurs: die im Supermarkt werden leider immer öfter aus China importiert!) zählen zum Beispiel die Kipfler-Bohnen (*Phaseolus vulgaris*) hier noch zur Alltagsküche. In steirischen und burgenländischen Hausgärten sowie auf Märkten findet man noch mehrere Varianten dieser Bohnen mit den typisch gekrümmten, oft gesprenkelten Hülsen. Sie werden meist als Fisolen gekocht, in dem Stadium, in dem die Bohnen schon eine gewisse Größe haben. Eine butterweiche Köstlichkeit!

Darüberhinaus sind natürlich auch viele andere Bohnenarten wie Mungbohnen (*Vigna radiata*), Adzukibohnen (*Vigna angularis*), Kuhbohnen (*Vigna unguiculata*) und andere mehr ein Genuss und wichtiger Bestandteil einer gesunden pflanzlichen Küche.

### Gesundheit und Verdaulichkeit

Reich an Eiweiß – rund 20% - und an den Mineralstoffen Kalzium & Eisen sind alle Bohnenarten. Auch wichtige B-Vitamine enthalten sie reichlich. Bohnen fördern die Gesundheit des Herzens: Also auf zu Tofu und Co! Dickdarmkrebs ist bei Völkern mit faserreicher, hauptsächlich pflanzlicher Nahrung fast unbekannt: Daher Bohnenaufstrich statt Verhackertes! Der „Westen“ ist/isst viel zu schwer: Keimlinge halten fit und befriedigen auch Couch-Potatos mit ausgeprägtem Knabber-Bedürfnis.

### REZEPT

**Polenta-Auflauf:** 2 mittlere Zwiebel rösten, 1/4 l Maisgrieß, 1 EL Suppenwürze, 1 EL Sonnenblumenkerne, 1 EL Rosinen dazu, aufkochen und quellen lassen. Abgekühlt ein Ei, 1 EL Petersilie einrühren, Masse in eine feuerfeste gebutterte Form füllen und ca. 4 EL geriebenen Käse darüber verteilen. Bei 150 °C für ca. 1/2 Stunde ins Rohr. **Tahin (Sesam)sauce:** 1 Becher Schlagobers, 1 EL Tahinmus (aus dem Glas) gut verschlagen und leicht anwärmen, mit Salz und frischem Pfeffer abschmecken - fertig. Vor dem Anrichten mit den gekeimten Mung(o)bohnen oder auch anderen Keimlingen krönen. **Gemüse mit geräuchertem Tofu:** 0,5 kg Karotten in kleine Stifte schneiden und in Butter dünsten, kleingeschnittenen frischen Ingwer dazu geben. Wenn die Karotten bissfest sind, gewürfeltes Räuchertofu dazu, anwärmen. Voilà!

Punkto Verdaulichkeit eilen den Bohnen viele Vorurteile voraus, weil das Wissen um die richtige Zubereitung und Kombination von Speisen in Vergessenheit geraten ist.

Hier einige Tipps: Bohnen sollte man unbedingt einweichen, eine Nacht ist meist ausreichend. Viel handwarmes Wasser verwenden. Beim Einweichen geht bereits ein Großteil der Blähungsbildner ins Wasser über. Dieses Wasser wegschütten und die Bohnen gut spülen - der Mineralstoffverlust ist gering. Für das Kochen verwendet man gerade ausreichend heißes Wasser oder ungesalzene Gemüsebrühe - um unnötigen Mineralstoffverlust zu vermeiden. Statt Salz, dass die Gare der Bohne verhindert, tragen mitgekochte Gewürze und Kräuter zum Geschmack bei! Die größte blähende Wirkung geht übrigens von den Bohnen-Schalen aus. Wer sehr empfindlich ist, kann diese bei gekeimten Bohnen leicht entfernen. Die Bohnenkeimlinge werden süßlich und können daher auch Kinder begeistern. Die Aufnahme von pflanzlichem Eiweiß wird durch den gleichzeitigen Genuss von Getreide stark verbessert.

# Die schönsten Weihnachtsgeschenke für Familie und Freunde!



## Andrea Heisteringer, Arche Noah, Pro Specie Rara (Hrsg.) Handbuch Samengärtnerei

416 Seiten, vierfarbig, fest gebunden  
€ 39,90/ sfr 69,40  
ISBN 978-3-7066-2352-0

Ausgezeichnet mit dem  
Buchpreis 2005 der Deutschen  
Gartenbaugesellschaft!



## Sepp und Margit Brunner Permakultur für alle

Harmonisch leben und einfach  
gärtnern im Einklang mit der Natur

184 Seiten, vierfarbig, fest gebunden  
€ 24,95/ sfr 43,00  
ISBN 978-3-7066-2394-0

Margit und Sepp Brunner führen Sie  
Schritt für Schritt zum Erfolg mit  
Permakultur – für Haus, Garten  
und Balkon!

## Gertrude Messner Gesund durchs Jahr mit der Kräuterbäuerin

182 Seiten, zahlreiche Farbfotos,  
fest gebunden  
€ 24,90/ sfr 43,50  
ISBN 978-3-7066-2398-8

Die „Willkommen Österreich“-  
Kräuterbäuerin gibt wertvolle  
Tipps für Ihre Gesundheit im  
Wechsel der Jahreszeiten!



## Rupert Mayr Vom Umgang mit den Zeichen der Natur

Ganzheitlich denken in Garten,  
Haushalt, Landwirtschaft.  
Handfeste Gartenpraxis  
rund ums Jahr

mit zahlreichen Farbfotos von Bernhard Mayr  
232 Seiten, vierfarbig, fest gebunden  
€ 24,95/ sfr 43,70  
ISBN 978-3-7066-2402-2

Dieses ganzheitliche Gartenbuch  
begleitet Sie Monat für Monat  
durchs Garten- und Bauernjahr.



## Erika Kemptner So helfen und heilen die Bäume

Schritt für Schritt die Kraft der  
Bäume entdecken und nutzen

192 Seiten, vierfarbig, fest gebunden  
€ 19,95/ sfr 35,00  
ISBN 978-3-7066-2404-6

Entdecken Sie mit Erika Kemptner  
die geheimnisvollen Kräfte der  
Bäume! Das Buch bietet jahr-  
tausendaltes und neues Wissen,  
übersichtlich und anschaulich  
aufbereitet!



## Gertrude Messners Kräuterhandbuch

Altes Wissen neu entdecken

204 Seiten, zahlreiche Farbfotos,  
fest gebunden  
€ 29,90/ sfr 52,20  
ISBN 978-3-7066-2360-5

Gertrude Messner weiß viel über die  
gesundheitsfördernden Kräfte von  
Pflanzen. Neben Informationen zu  
den heimischen Kräutern – Erken-  
nen, Sammeln und Verarbeiten –  
verräts sie zahlreiche Rezepte für  
Salben, Öle und Tinkturen.

## Gertrude Messners praktische Kräutertipps

aus der ORF- Sendung  
„Willkommen Österreich“  
DVD

€ 12,95/ sfr 24,90  
ISBN 978-3-7066-2400-8

Egal ob Fitnessdrinks, leckere  
Küchentipps, Tees, Öle oder  
Tinkturen – das schier un-  
erschöpfliche Wissen von Gertrude  
Messner über die geheimen Kräfte  
der Kräuter und Pflanzen gibt es  
nunmehr auch auf DVD!



# loewenzahn

www.loewenzahn.at

Unsere Bücher sind auch über Ihre Buchhandlung erhältlich.  
Bestellen Sie unsere Bücher portofrei mit Rechnung  
über unsere Homepage.

# GELESEN



## Mit Mistgabel und Federboa Filmkritik zu "Farmer John"

Ein Film der berührt und schmunzeln lässt! Provokant, wie John Peterson eben ist, auch gleich der Einstieg – er lässt sich seinen Ackerboden schmecken und kommentiert: Hmm, heute schmeckt der Boden richtig gut! Vom ersten Moment an ist klar: hier geht es um viel mehr als um die Produktion von Bio-Gemüse. Hier präsentiert eine etwas exaltierte Persönlichkeit – beeinflusst von Rudolf Steiner – ihren ganz individuellen Weg zu einer nachhaltigen, bio-logischen Landwirtschaft. Mit allen Höhen und sehr viel Tiefen. Anerkennung und Mut für soviel Ehrlichkeit im Um-

gang mit dem Scheitern! Dankbarkeit für die vielen skurilen Momente im Film! Höhepunkt „Little Beas“: Lesley Littlefield Freeman und John Peterson als fleißige Bienchen im Feld. Inzwischen versorgt „Angelic Organics“, das „Gemüse-Abo-Kistl“ von Farmer John, im Raum Chicago Woche für Woche 1.200 Familien. In dem 360 Seiten starken Buch „Farmer John's Cookbook“ (ISBN-13:978-1-4236-0014-5) erfährt der englischkundige viel über die Zubereitung von Gemüse und es findet sich so manche Rarität im Sortiment der saisonalen Gemüse-Kistl im Land der unbegrenzten Möglichkeiten.

**Carola Rabl Schuller**



## Es möge Erdäpfel regnen Eine Kulturgeschichte der Kartoffel

Ingrid Haslinger. 180 Seiten, 170 Rezepte. Verlag Mandelbaum, 2007. ISBN: 978385476-216-4, EUR 19.90. Das Buch zeigt facettenreich die lange Geschichte des Erdäpfels, und beschäftigt sich im Weiteren mit den vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten der unscheinbaren Knolle in den verschiedenen europäischen Koch-Kulturen. Ein Grundthema, das sich durch das Buch zieht, ist der Imagewandel, den diese Frucht in den Köpfen der europäischen

Bevölkerung erfahren hat: Von der verachteten Speise „unzivilisierter“ Völker, über das geeignete Nahrungsmittel für die Massenversorgung in Notzeiten, bis zum variantenreich einsetzbarem Grundstoff in der zeitgemäßen Küche. Die Erdäpfel-Rezeptesammlung dient vorwiegend der Veranschaulichung einer großen Vielfalt an Zubereitungsvarianten, da das Buch den Charakter einer Kulturgeschichte - nicht jenen eines Kochbuchs - einnehmen will. Dennoch lohnt es sich, Verschiedenes nachzukochen. Eine gelungene Mischung aus Kulturgeschichte und Rezeptesammlung!

**Sonja Wunderer**

**derStandard.at**



STANDARD-Leserinnen  
beweisen Haltung.

**DI Dr. Kim Meyer-Cech,  
Universität für Bodenkultur Wien, Yogalehrerin:**

Wer das Lesen des STANDARD regelmäßig praktiziert, erfährt schon bald die wohlthuende Wirkung auf Geist und Seele: ein vorher nicht gekanntes Gefühl des Wissens, geistige Klarheit und Entspannung.

4 Wochen gratis lesen:  
derStandard.at/Abo  
oder 0810 / 20 30 40



Die Zeitung für Leserinnen

## Vorschau auf 2008

### Öffnungszeiten

#### ARCHE NOAH Schaugarten

10. April bis 19. Oktober 2008  
DI-FR 10-16 Uhr, SA, SO und Feiertag 10-18  
Uhr. MONTAG IST RUHETAG.

### Pflanzenmärkte mit ARCHE NOAH Bio-Jungpflanzen!

18.-20. April 2008, 9-18 Uhr, Bot. Garten **Wien**  
**Raritätenbörse**

26. April 2008, 10-18 Uhr, Bot. Garten **Linz**  
**ARCHE NOAH Jungpflanzen**

26.-27. April 2008, Bot. Garten **Graz**  
**Pflanzenbörse**

vorauss. 26. April - 4. Mai 2008, **Tulln**  
Landesgartenschau

#### ARCHE NOAH Jungpflanzen

### Feste im ARCHE NOAH Schaugarten

1. Mai 2008, 10-18 Uhr

#### DER ARCHE NOAH Jungpflanzenmarkt

2.-4. Mai 2008, 10-18 Uhr

#### Extragroßes ARCHE NOAH Jungpflanzen Sortiment

17.-18. Mai 2008, 10-18 Uhr  
**Gartenkirtag in Schiltern**

30. August 2008, 10-18 Uhr  
**Ein Gartenfest der Vielfalt**

18.-19. Oktober 2008, 10-18 Uhr  
**ARCHE NOAH Raritätenherbst**

NEU im ARCHE NOAH Schaugarten

#### Für SchülerInnen und Kindergruppen

"Vielfalt macht den Unterschied": 2-6stündige  
Spiel- und Lernprogramme.

### Sprösslingsprogramm 2008

01. Mai:	Eventprogramm	10-18 Uhr
17. Mai:	Eventprogramm	10-18 Uhr
18. Mai:	Eventprogramm	10-18 Uhr
01. Juni:	Sprösslingssonntag	14:30-17:00
06. Juli:	Sprösslingssonntag	14:30-17:00
03. Aug.:	Sprösslingssonntag	14:30-17:00
30. Aug.:	Eventprogramm	10-18 Uhr
07. Sept.:	Sprösslingssonntag	14:30-17:00
05. Okt.:	Sprösslingssonntag	14:30-17:00
18. Okt.:	Eventprogramm	10-18 Uhr
19. Okt.:	Eventprogramm	10-18 Uhr

Kleiner Materialbeitrag. Bei jedem Wetter - ev.  
Regenjacke und Gummistiefel mitbringen.

### Schnitt- und Veredlungskurse 2008

#### Schnitt:

19. Jänner 2008:	Versuchsanlage BOKU Wien
20. Jänner 2008:	Versuchsanlage BOKU Wien
23. Februar 2008:	Unterparschenbr./Stockerau
08. März 2008:	ARCHE NOAH Schaugarten
15. März 2008:	ARCHE NOAH Schaugarten

#### Veredlung:

29. März 2008:	ARCHE NOAH Schaugarten
05. April 2008:	Unterparschenbr./Stockerau

#### Sommerschnitt- und Veredlung:

02. August 2008:	ARCHE NOAH Schaugarten
03. August 2008:	ARCHE NOAH Schaugarten

Jeweils 9-16 Uhr; Kosten: EUR 41.- inkl.  
Kursunterlagen. Anmeldung bitte spätestens  
eine Woche vor dem Termin (Begrenzte  
TeilnehmerInnenzahl)

### ARCHE NOAH Lehrgänge 2008

Februar - November 2008, NÖ

#### ARCHE NOAH & LFI Niederösterreich Zert. Lehrgang Gemüseraritäten

Produktion, Verarbeitung und Vermarktung  
von Gemüseraritäten & Sortenspezialitäten am  
bäuerlichen Betrieb. Nähere Infos unter [www.lfi.at](http://www.lfi.at)  
(Suche: "Gemüseraritäten", "Bundesland NÖ")  
oder T: +43-(0)2742-2596100, [lfi@lk-noe.at](mailto:lfi@lk-noe.at).

Februar - November 2008, OÖ

#### ARCHE NOAH & LFI Oberösterreich Zert. Lehrgang Gemüseraritäten

Produktion, Verarbeitung und Vermarktung  
von Gemüseraritäten & Sortenspezialitäten am  
bäuerlichen Betrieb. Nähere Infos unter [www.lfi.at](http://www.lfi.at)  
(Suche: "Gemüseraritäten", Bundesland OÖ)  
oder T: 050/6902-1254, email: [ursula.meiser@lk-ooe.at](mailto:ursula.meiser@lk-ooe.at).

April bis Oktober 2008, NÖ

#### 10. ARCHE NOAH Lehrgang Samengärtnerei

Über 100 Anfänger und fortgeschrittene GärtnerInnen haben unseren Lehrgang bereits mit Freude und Erfolg abgeschlossen. Sie sind mit neuem Enthusiasmus in ihre Gärten zurückgekehrt, um ihre eigenen Sorten zu vermehren und erfolgreich zu entwickeln! Wichtigste Vorbedingung ist gärtnerische Begeisterung und Neugierde. Der ARCHE NOAH - Lehrgang Samengärtnerei (seit 2006 zertifiziert durch die NÖ Umweltbildungsinitiative) ist zur Zeit der einzige umfassende Kurs dieser Art im deutschsprachigen Raum. Erfahrene ReferentInnen führen die TeilnehmerInnen an 4 Wochenenden, verteilt übers ganze Jahr, durch Theorie und Praxis der bäuerlich-gärtnerischen Saatgutgewinnung. Wochenenden 2008: 26.-27. April, 28.-29. Juni, 30.-31. August und 11.-12. Oktober. Anmeldeschluss ist der 21.3.2008. Kursleitung, nähere Infos und Anmeldung: [peter.zipser@arche-noah.at](mailto:peter.zipser@arche-noah.at), M: +43-(0)650-733 64 63

**Im Februar 2008 erscheint das neue Veranstaltungsprogramm, das wir Ihnen gemeinsam mit dem Sortenhandbuch 2008 zusenden werden!**

**Ausführliche Informationen**

**zu diesen und weiteren**

**Veranstaltungen:**

**[www.arche-noah.at](http://www.arche-noah.at)**

**T: +43-(0)2734-8626**



*ARCHE NOAH Magazin 4/2007*