

Bild: Beate Köllner

Bewegte Ruhe

Die große Gesellschaftskrisen beherrschen derzeit die Tagespolitik. Liegt in ihnen eine Chance auf grundlegende Veränderung hin zu einem schonenderen und respektvolleren Umgang mit Kosmos, Mensch und Natur? Viele wünschen dies. Und fürchten gleichzeitig die bevorstehenden Umbrüche. Es ist gut, sich daran zu erinnern, dass alles im Leben permanent in Veränderung begriffen ist. Es ist gut, daran zu denken, dass wir alle die Zukunft gestalten – mit allem was wir tun. Was von unseren Handlungen hat länger bleibenden Wert? Ist das, was wir als ARCHE NOAH Mitglieder tun, Teil einer Chance auf positive Veränderung? Welchen Wert hat eine gartenfrische Paradeisfrucht voller Samen im Vergleich zu einer Aktie? Das Gemüse-Stilleben, bei dessen Betrachtung es sich gut nachdenken lässt, hat der Biohof Ochsenherz hervorgebracht. Danke!

Terra Madre 2008

Bericht vom Welttreffen der Lebensmittelbündnisse und aktuelles aus dem ARCHE-Projekt

Seite 4

Weingärtnerei

Erfahrungsbericht zu Piwi-Rebsorten und Weingarten-Pfirsich

Seite 7

Schönes Herz

Über Ästhetik und Vielfalt einer wenig beachteten Kulturart: der Rettiche

Seite 10

Lord Grosvenor

und seine ebenfalls seltenen Apfelkollegen beim ersten Obersterischen Obstsortentag

Seite 14

Klimawandel

Artischocken, Feige, Rosmarin - neue Kulturpflanzen im Gartenbau?

Seite 16

Liebhaber

Ein Portrait des Erhalters Marc Bosse

Seite 17

Feste, Märkte, Bildungsangebote

Vorschau 2009

Seite 20

VORWORT

Liebe Mitglieder und Förderer der ARCHE NOAH!

„Den Bauern und Bäuerinnen, die die Menschen mit nachhaltig produzierten Lebensmitteln versorgen, gehört die Zukunft - nicht internationalen Konzernen, die alles zu Ware machen wollen“.



Bild: Mediendienst

Das war sinngemäß die Aussage der Terra Madre, dem weltweiten Treffen der Lebensmittelbündnisse, mit tausenden TeilnehmerInnen aus aller Welt. Auch ARCHE NOAH war dabei und viele andere Partner aus Österreich. 2008 konnten die ersten beiden österreichischen Förderkreisprodukte in Turin präsentiert werden - ein symbolträchtiger Schritt, dem jedoch noch viele Anstrengungen folgen müssen, damit hochqualitative und faire Bio-Produkte aus Sortenraritäten auf Dauer wieder einen Platz auf dem Markt bekommen. Mehr dazu auf Seite 4.

Weitere Schwerpunkte diese Ausgabe sind - passend zur Jahreszeit - die „Weingärtnererei“ und die alten Obstsorten. „Weingärtnererei“ - der Name weist auf den Weingarten als ehemals vielfältigen Garten hin, in dem ausser den Reben auch andere Kulturpflanzen gediehen - wie beispielsweise der Weingartenpfirsich (ab Seite 7). Den alten Obstsorten waren in diesem Herbst zwei spannende Veranstaltungen gewidmet, bei denen Schulen eine wichtige Rolle spielten. Auch unsere Sprösslingsseite steht diesmal ganz im Zeichen des Apfelstrudels und der Strudeläpfel (ab Seite 13).

In Hinblick aufs nächste Gartenjahr wollen wir Sie für eine - zumindest in unseren Gärten - oft etwas vernachlässigte Kulturart begeistern: Den Rettich in seiner ganzen Vielfalt und Formenpracht! Siehe Seite 10. Begeistert ist auch das Engagement und die Liebe, mit der Erhalter Marc Bosse seine Pflanzenschützlinge hegt und pflegt - lesen Sie sein Portrait auf Seite 17. Auf den Seiten 16 und 19 befassen wir uns mit den Auswirkungen des Klimawandels auf das Kulturartenspektrum und bringen aktuelle Informationen aus den Bereichen Politik und Gentechnik.

Im ARCHE NOAH Team stehen 2009 Veränderungen bevor: Carola Rabl-Schuller, die seit 2004 die Veranstaltungsorganisation und Öffentlichkeitsarbeit betreut hat, verlässt uns mit Jahresende. DI Marion Schwarz, seit vielen Jahren als Besucherbetreuerin im Schaugarten der ARCHE NOAH verbunden, übernimmt ab sofort ihre Aufgaben. Das Sortenarchiv bekommt in Hinblick auf neue Projektvorhaben Verstärkung durch Dr. Michael Suanjak, Biologe aus Graz. Wir danken Carola für ihren großen Einsatz in den letzten Jahre und wünschen Marion und Michael einen guten Start!

Mit den besten Grüßen

Geschäftsführung

ARCHE NOAH Magazin Nr. 4/2008 - Dezember
Medieninhaber, Herausgeber: Verein ARCHE NOAH, Obere Straße 40, A-3553 Schiltern.
T: +43-(0)2734-8626, F: -8627, www.arche-noah.at, magazin@arche-noah.at.
Redaktion & Layout: Beate Koller. Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben nicht notwendigerweise die Meinung der Redaktion wieder. Fotonachweis: Soweit nicht anders angegeben © ARCHE NOAH
Zulassungsnummer: GZ 02Z030101 M. DVR: 0739936. ZVR: 907994719.
Erscheinungsort und Verlagspostamt: 3553 Schiltern
REDAKTIONSSCHLUSS DER NÄCHSTEN AUSGABE: Mitte Februar 2009
Mit Unterstützung des BMLFUW und der Bundesländer. Herzlichen Dank!

Inhaltsverzeichnis

Notizen	3
Aufrufe und Vorabinformationen zu 2009; Nachtrag zum letzten Magazin	
Vielfalt bewegt	4
Bericht über die Terra Madre und das ARCHE Projekt. Direktvermarkter-Adressen für den Bezug von Sortenraritäten.	
Weinbau ohne Spritze	7
Anna Paradeiser über ihre Erfahrungen mit dem Anbau von PIWI-Rebsorten	
WeinGARTEN_plus	8
Der Weingartenpfirsich, Teil 2	
Die Schönheit der Rettiche	10
Kulturgeschichte und Formenvielfalt; Sortenempfehlungen aus dem ARCHE NOAH Sortenarchiv	
Sprösslingsseite	13
Herbst ist Apfelstrudel-Zeit! Sorten, Backanleitungen & Rätsel	
Lord Grosvenor in Pöls	14
Der erste obersteirische Obstsortentag - ein großer Erfolg	
Die Obstschule 2008	15
Der NÖ Obstbaumtag in Zwettl wurde von 4 Schulen vorbereitet	
Feigen, Artischocken...	16
Der Klimawandel bringt neue Kulturpflanzen ins Spiel	
Das Haus, das Gemüse...	17
Portrait des Erhalters Marc Bosse	
Aktuelle Berichte	19
Aktuelles aus den Bereichen Politik und Gentechnik	
Veranstaltungen	20
Märkte, Feste, Bildungsangebote Vorschau auf 2009	



NOTIZEN

2009: Noch mehr

ARCHE NOAH Lehrgänge!

Erstmals wird der Samengärtnerei-Lehrgang 2009 nicht nur in Niederösterreich, sondern - in Kooperation mit dem LVZ Wies und Ernte Stmk. - auch in der Steiermark stattfinden! 2009 wird es gleich drei LFI-Zertifikats-Lehrgänge zu Sorten-Spezialitäten am bäuerlichen Betrieb geben: In Oberösterreich (Linz), der Steiermark (Almenland) und in Niederösterreich (Langenlois). Nähere Informationen auf Seite 20!

Saatguterhaltungslehrgang für alte Gemüsesorten in Norddeutschland

2008 fand auf dem Ökohof von Peter Barthel in Flögeln bei Cuxhaven erstmals ein Saatguterhaltungslehrgang für alte Gemüsesorten statt. Drei Wochenendlehrgänge im April, August und Oktober vermittelten theoretische Grundlagen in der Pflanzenzüchtung und gärtnerisch-praktische Tätigkeiten bei der biologischen Saatgutvermehrung von Gemüse und Kräutern. Die Veranstaltung lehnte sich mit ihren Inhalten eng an die Lehrgänge der Arche Noah in Österreich an. 2009 findet der Kurs erneut statt. Die Termine sind: 25.-26.04., 29.-30.08. und 10.-11.10.2009. Die Kurse sind aufbauend. Die TeilnehmerInnenzahl ist auf 15 begrenzt. Anmeldeschluss ist der 31.03.2009. Weitere Informationen unter www.oeko-garten.de/Neu/Saatgut.html bzw. bei Nadine Liebig, Ökoring e. V., D-27374 Visselhövede, T: +49-(0)4262-95 94 16, n.liebig@oekoring.de.

Aufruf zu den „Tagen der offenen Gartentür“ und Pflanzenmärkte

Wenn Sie als ARCHE NOAH Mitglied einen oder mehrere „Tage der offenen Gartentür“ oder einen Pflanzenmarkt planen, senden Sie uns bitte die Informationen dazu bis spätestens Ende Februar 2009: per email an magazin@arche-noah.at oder an unsere Postadresse. Wir veröffentlichen alle Termine wieder im ARCHE NOAH Magazin und auf der Homepage!

Aufruf zum Gemüsemarkt am Gartenfest der Vielfalt

Für das Gartenfest der Vielfalt im ARCHE NOAH Schaugarten am Sonntag, den 23. August 2009, suchen wir Mitglieder für unseren (Samen-) und Gemüsemarkt. Wenn Sie voraussichtlich Gemüseüberschüsse in möglichst bunter Vielfalt abgeben können und sich vorstellen können, an diesem Tag einen Stand zu machen, wenden Sie sich bitte an Gabi Wagner, event@arche-noah.at oder an die Postadresse.

Projekt 6 für 100

Das Projekt zur Absicherung von 100 österreichischen Lokalsorten wird auch 2009 weitergehen. Es sind mehrere Treffen mit ErhalterInnen geplant. Weitere Sorten sollen ein neues Zuhause finden, der Informationsaustausch zwischen den PatInnen soll intensiviert und die Dokumentation der dezentralen Erhaltung verbessert werden. Ansprechpartner für dieses Projekt ist Bernd Kajtna: bernd.kajtna@arche-noah.at, +43-(0)2734-8626-10.

ARCHE Projekt

Auch das ARCHE - Projekt zur Förderung von Produkten aus alten Sorten und Haustierrassen soll 2009 weitergehen. Nach wie vor freuen wir uns über Hinweise auf geeignete Produkte für die Bewerbung um den Status als ARCHE bzw. Förderkreisprodukte. Ansprechpartner für dieses Projekt ist Peter Zipser, peter.zipser@arche-noah.at, +43-(0)2734-8626-13.

Informationen zum Pflanzenversand 2009

Alle Infos zum Pflanzenversand 2009 finden Sie ab sofort auf der ARCHE NOAH Homepage unter www.arche-noah.at -> Shop -> Produkte im Versand. Die Infobroschüre zum Pflanzenversand erhalten Sie wieder mit dem Sortenhandbuch im Februar 2009. Als Unterstützung für Familie Stockenhuber wird wieder für die Monate März bis Mai eine Vollzeit-Hilfskraft gesucht (Arbeitsort: Hörsching bei Linz). Bei Interesse wenden Sie sich bitte direkt an Walter Stockenhuber, T: +43-(0)676-844 78 1200.

ARCHE NOAH Schaugarten

2009 NEU! im ARCHE NOAH Schaugarten: Jeden ersten Sonntag im Monat von Mai bis Oktober wird sich alles um bestimmte Kulturarten- bzw. Pflanzengruppe drehen. Passend zum Thema werden Führungen und kleine Verkostungen („Geschmacksschule“) angeboten, auch Pflanzen und andere passende Produkte zu finden sein. Parallel findet den ganzen Tag über das Sprösslingsprogramm für Kinder statt - bei dem sich natürlich ebenfalls alles um seltene Gemüse, Obst, Gärtnern und gesunde Ernährung dreht... Bisher sind folgende Schwerpunkte vorgesehen:

- * Mai: Kräuterraritäten
- * Juni: Beeren & Blattgemüse
- * Juli: Blüten & Beeren
- * August: Paradeiser & Melonen
- * September: Paprika & Chilis
- * Oktober: Erdäpfel & Äpfel

Da die Schwerpunkte vom Witterungsverlauf beeinflusst werden und von der tatsächlichen Pflanzenverfügbarkeit abhängen, entnehmen Sie aktuelle Informationen bitte der ARCHE NOAH Homepage oder rufen Sie vorher im Büro an.

Führungsleute gesucht: Für BesucherInnenbetreuung und Führungen im ARCHE NOAH Schaugarten suchen wir MitarbeiterInnen (geringfügig), möglichst aus der Umgebung. Infos bei sonja.wunderer@arche-noah.at, +43-(0)2734-8626-11.

Nachtrag Safran...

... zum Artikel im letzten Magazin: Wer selbst mit Safran im Garten experimentieren möchte, kann hier Safran-Pflanzknollen aus Österreich beziehen:

Der gemeinnützige Verein Crocus Austria bietet 12 bio-zertifizierte Safranknollen für EUR 15, bzw. 22 Bio-Safranknollen für EUR 25 (jeweils frei Haus) aus langjähriger österr. Vermehrung an. T: +43-(0)699-11 960 730, www.crocus-austriacus.at.

Die ARGE Pannonischer Safran in Klin-genbach bietet 10 Safranknollen für EUR 5 plus EUR 5,50 Versandkosten pro Bestellung an. www.pannonischer-safran.at, T: +43-(0)664-22 47 261.

ARCHE PROJEKT



Vielfalt bewegt

Die ersten beiden österreichischen Förderkreisprodukte wurden im Oktober 2008 auf der Weltkonferenz der Lebensmittelbündnisse „Terra Madre“ präsentiert – zwei Vorzeigeprodukte, denen in den kommenden Jahren noch viele weitere hochqualitative, geschmackvolle, biologisch produzierte und handwerklich verarbeitete Lebensmittel aus alten Sorten und Rassen folgen sollen. Dies ist das Ziel des „Arche-Projektes“.

Terra Madre

3600 Bauern und Bäuerinnen, Viehzüchter, Hirten und Fischer, hunderte Köche und Köchinnen, AgrarwissenschaftlerInnen, Studentinnen und Studenten trafen in Turin auf der von Slow Food organisierten Terra Madre zusammen – um sich auszutauschen und ihre Produkte zu präsentieren.

Die politische Botschaft von Terra Madre: Nicht den internationalen Konzernen, sondern den Bäuerinnen und Bauern, die die Menschen mit nachhaltig produzierten Lebensmitteln versorgen, gehört die Zukunft. „Die reichen Staaten zeigten sich nicht bereit, 30 Milliarden zur Bekämpfung des Hungers aufzubringen. Aber um das Bankensystem und seine perversen Spekulationen zu retten, stellten sie in zwei Wochen weltweit 2000 Milliarden bereit.“ kritisierte Carlo Petrini. Auch Vandana Shiva und Alice Waters als weitere prominente Slow Food Vertreterinnen forderten vor dem Hintergrund der Klimawandels und der Nahrungsmittelkrise eine „neue Lebensmittelordnung“.

Neben dem Austausch auf zahlreichen Workshops und dem „Marktplatz“ im Zentrum der großen Halle (siehe Bild oben) standen die 432 Presidia (Förderkreisprodukte) im Mittelpunkt der Terra Madre: Eine unglaubliche Vielfalt an Produkten höchster Qualität, die von den meist kleinbäuerlichen ProduzentInnen persönlich präsentiert werden.

Elsbeerbrand und Gemischter Satz

2008 war erstmals auch Österreich mit zwei Presidia vertreten – damit ist auch ein wichtiges Ziel des ARCHE-Projekts 2008 erreicht. Kommt doch den Förderkreisen große Vorbildwirkung zu, sie erlangen meist hohe mediale Aufmerksamkeit und wirken daher als „Botschafter“ für hochqualitative lebensmittelhandwerkliche Produkte. Und: die nächsten österreichischen Förderkreise sind bereits am Entstehen.

Der Förderkreis rund um den Elsbeerenanbau wurde gegründet, um die prachtvolle Landschaft des Wiesenwienerwaldes mit seinen Elsbeerbäumen zu schützen und zu fördern. 25 Produzenten haben sich im Verein zur Erhaltung, Pflege und Vermarktung der Elsbeere zusammengeschlossen, der darauf ausgerichtet ist, die alten Bäume zu erhalten, neue zu pflanzen und die Vermarktung der aus Elsbeeren hergestellten Produkte zu unterstützen (dazu ausführlich im ARCHE NOAH Magazin 2/08).

Beim „Wiener Gemischten Satz“ handelt es sich um einen traditionellen Wiener Heurigenwein aus verschiedenen Trauben. Die historische Technik, bei der bis zu 20 verschiedene Rebsorten im gleichen Weingarten angebaut werden, wird nach wie vor auf ca. 50–70 Hektar praktiziert. Die Methode ist nicht mit dem klassischen Cuvée zu vergleichen, denn das Mischen der Sorten fin-

det bereits im Weingarten statt. Alle Trauben sind weiß, spielen aber unterschiedliche Rollen: es gibt einfache Trauben (wie Pinot Blanc und Grüner Veltliner), Trauben, die für die Säure sorgen (wie Rheinriesling) und solche, die für das Aroma verantwortlich sind (wie Muskateller und Traminer). Jeder Wein ist anders, aber alle spiegeln deutlich ihre Herkunft wider.

Niemand kennt den genauen Ursprung dieser Anbaumethode, doch man geht davon aus, dass sie ursprünglich zur Risikominimierung verwendet wurde, um im Falle von schlechtem Wetter, Frost oder Krankheiten zumindest einen Teil der Ernte erhalten zu können.

Bis in die 1990er Jahre wurde der „Gemischte Satz“ als minderwertiger Wein „für einen billigen Rausch“ angesehen – doch dies hat sich grundlegend geändert, seit eine Gruppe von ungefähr 20 Produzenten den Beweis erbringt, dass der „Gemischte Satz“, viel Persönlichkeit haben kann. Der Förderkreis wurde gegründet, um die Tradition der gemischten Weingärten zu dokumentieren, zu kommunizieren, zu erhalten und zu fördern.

Unter <http://www. arche-noah.at/etomite/index.php?id=208> finden Sie links zu den ProduzentInnen von Elsbeere und Wiener Gemischtem Satz.

Die Non-Profit Organisation Slow Food zählt über 100.000 Mitglieder aus 153 Ländern. Sie fördert Geschmackserziehung, kämpft für die Erhaltung der Biodiversität, organisiert Events und veröffentlicht Bücher und Magazine. Slow Food Förderkreise (Presidia) haben das Ziel, traditionelle Herstellungsmethoden und Produkte zu bewahren – durch den Zusammenschluss von ProduzentInnen und die Suche nach neuen Absatzmärkten. Bisher wurden über 8.000 Förderkreise weltweit gegründet. Auf der Terra Madre 2008 präsentieren über 400 ProduzentInnen Förderkreisprodukte aus vielen Ländern der Erde. www.terramadre2008.org

Sortenraritäten liegen im Trend...

Vor weniger als 10 Jahren wurde das Ziel, alte Sorten wieder auf den Markt zu bringen, vielfach noch belächelt. Wenige bäuerliche Pionierbetrieben wagten sich mit Idealismus und Begeisterung für die Vielfalt trotzdem an die Sache heran – erforschten auf eigene Faust die Anbaueignung alter Sorten und überzeugten in mühsamer Kleinarbeit ihre Kundinnen und Kunden, es doch auch einmal mit diesen ausgefallenen Produkten zu versuchen.

Heute boomt nicht nur Bio, sondern auch das Interesse an alten Sorten ist stark gestiegen. Viele Konsumentinnen und Konsumenten sehnen sich nach dem „Echten“, „Unverfälschten“ und „Gesunden“ und wollen wieder mehr Vielfalt in den Urprodukten – um ihre Ernährung zu verbessern, echten Geschmack zu erleben und damit eine Stück Lebensqualität zurück zu gewinnen, das in den letzten Jahrzehnten industrieller Lebensmittelproduktion vielen verloren gegangen ist.

... und nun auch im Supermarkt

Die Nachfrage nach alten Sorten steigt also seit einigen Jahren auch in Österreich – und nun reagiert auch der Lebensmittelhandel darauf. Viele KonsumentInnen erleben es als positiv, wenn mehr Sortenvielfalt auch für sie wieder leicht und regelmäßig erhältlich ist – und da können je nach Region auch Supermärkte eine wichtige Rolle spielen (vgl. zB <http://derstandard.at/?url=/?id=1219060174963>).

ARCHE-Projekt

Fortsetzung auf Seite 6!

Wie bereits im Magazin 2/08 ausführlich berichtet, engagieren sich im „ARCHE-Projekt“ ARCHE NOAH, ARCHE AUSTRIA und SLOW FOOD Wien gemeinsam mit Bio Austria dafür, alten Sorten und gefährdeten Haustierrassen wieder einen Platz am Markt zu sichern – und gleichzeitig mit (klein)bäuerlichen Betrieben neue Perspektiven zu entwickeln.

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



Europäischer Landwirtschaftsfonds
zur Entwicklung des ländlichen
Raumes – Heiligtum der Europäischen
Landwirtschaftlichen Gelder



Strukturell kann der Lebensmitteleinzelhandel dem Problem des Biodiversitätsverlustes aber wohl nur wenig entgegen setzen – der Verlust an Vielfalt in den vergangenen Jahrzehnten war ja nicht zuletzt auf die überregionalen Handelsstrukturen zurückzuführen. Und: jene Sorten, die letztlich im Regal landen, sind immer nur jene ausgewählt, die heute dem Zeitgeschmack entsprechen und die daher vermarktbare sind. Sie sind Repräsentanten einer größeren Vielfalt – tausende Sorten, die ebenfalls Ernährungsgrundlage und genetisches Potential für künftige Generationen darstellen, aber heute nicht gefragt sind.

Insofern wäre es nur recht und billig, wenn der Handel sich heute – über das Zuverfügungstellung von mehr Vielfalt in den Regalen hinaus – in konkreten Projekten als Teil seiner „Corporate Social Responsibility“ für die Erhaltung der breiten Vielfalt engagieren würde.

Ein naiver Wunsch? Vielleicht nicht. Ein positives Beispiel ist das Engagement von COOP in der Schweiz, wo in den vergangenen Jahren nicht nur wieder alte Sorten in den Handel gelangt sind, sondern darüber hinaus eine große Anzahl von Erhaltungsprojekten unterstützt wurde.

Bäuerliche Landwirtschaft – Wiege der Vielfalt

Die Wiege der Vielfalt sind seit Jahrtausenden die bäuerlichen Betriebe. Will man nachhaltig etwas für die Vielfalt tun, muss man hier ansetzen: Bei der Erhaltung kleinbäuerlicher Strukturen, der Sortenerhaltung und Sortenentwicklung im Rahmen des bäuerlichen und gärtnerischen Wirtschaftens.

Einer der Pioniere auf dem Gebiet der Sortenraritäten ist Peter Laßnig mit seinem „Biohof Ochsenherz“ in Gänserndorf bei Wien. Im Zuge einer Veranstaltung mit der Slow Food Köchin Irene Weinfurter gab es im September die Gelegenheit, den Betrieb, seine Menschen und Pflanzen kennen zu lernen. In einer charmanten provisorischen Küche im Folientunnel wurde mit dem frischen Gemüse gekocht und gekostet.



Oben: Peter Laßnig bei der Führung durch seinen „Biohof Ochsenherz“. Darunter: Presidia-Präsentationen auf der Terra Madre 2008: Österr. ElsbeerproduzentInnen, ProduzentInnen einer speziellen sizilianische Zwiebelsorte und von Cardy. Mitte: ÖsterreicherInnentreffen auf der Terra Madre.

Bilder: Beate Koller, Norbert Mayer, NÖ Presse

Fortsetzung von Seite 5

„Eigenes Saatgut zu gewinnen ist ein wichtiger Teil unserer Betriebsphilosophie“. Denn von vielen Arten und Sorten ist geeignetes Saatgut am Markt gar nicht erhältlich, erläutert Peter Laßnig, der sich auch züchterisch mit Karotten und anderen Kulturen beschäftigt. Ein besonderes Anliegen ist ihm die Wiederbelegung der Kerbelrübe.

Auch hier ist intensive züchterische Wieder-
Aufbau-Arbeit notwendig. Die Kerbelrübe
mit ihrer langen Tradition in Wien ist auch
einer der nächsten Kandidaten für ein öster-
reichisches ARCHE-Produkt.

Peter Laßnig setzt auf die Partnerschaft von
KonsumentInnen und ProduzentInnen. Sie
besteht darin, dass die KonsumentInnen
eine verbindliche Zusage zur Gemüseab-

nahme für die Saison erteilen und dafür wö-
chentlich reichhaltig mit erntefrischem Ge-
müse versorgt werden. Die KonsumentInnen
werden auch eingeladen, in landwirtschaft-
lichen Arbeitsprozessen (z.B. Ernteaktionen,
Tage der freiwilligen HelferInnen) mitzu-
wirken und haben dadurch die Möglichkeit,
mehr Beziehung zum Anbau von Lebens-
mitteln aufzubauen.

Autorin: Beate Koller

Bio.Sortenraritäten – Direktvermarkter

Ausgewählte ARCHE NOAH Mitgliedsbetriebe

Aus Platzgründen wurde eine Auswahl getroffen – bitte um Verständnis. Weitere Adressen unter www.arche-noah.at – "Services" – "Sortenraritäten"!

Am Markt (in der Saison)

Biobauernhof Walter Scharler

www.bio-scharler.at
T: +43-(0)3112-2082
Gemüseraritäten am Bauernmarkt
in Gleisdorf: MI 13-17, SA 7-12 Uhr

Fairleben, Margit Lamm & Josef Mayr

4511 Allhaming, T: +43 7227 7150
www.fairleben.at

Gemüseraritäten am Bauernmarkt
in Steyr (BBK) SA 8-11 Uhr ; am
Südbahnhofmarkt in Linz Ende Juli
bis Anf. Sept. FR 7.30-11.30 Uhr.

Gärtnerhof GIN

1220, Raffenstättergasse 5
T: +43-1-202 40 45

www.gin.at
Gemüseraritäten
Am Wiener Brunnenmarkt: SA
Am Wiener Kutschkermarkt: SA
Ab Hof MO-DO 8-14, FR 8-13 Uhr.

Krischke-Hof Roipersberg

Peter Krischke
1130 Wien
T: +43-(0)676/5447026
Alte Obstsorten am Biobauern-
markt auf der Freyung. 14-tägig
FR+SA von 9-18 Uhr.

Manfred Böhm

2003 Leitersdorf
T: +43-(0)2266-65517
Gemüseraritäten
Markt Klosterneuburg jeden SA

Ochsenherz – gärtnerhof vis á vis

Demeterbetrieb Peter Laßnig
T: +43-(0)650/7076611
www.ochsenherz.at
Gemüseraritäten am Wiener Nasch-
markt: MI 8-16 Uhr; SA 8-14

Am Karmelitermarkt: SA 8-13 Uhr
Am Tannengassen – Markt in Gän-
serndorf: SA 9-12 Uhr

Zum Grünen Baum

Marion Aigner
2013 Göllersdorf
T: +43-(0)2954-30140
www.8ung.at/biohof

Getreide-, Gemüse- & Beeren-
raritäten Wiener Kutschkermarkt:
SA von 6:30 – 13 Uhr; Hofladen: FR
von 8 – 18 Uhr

Biohof Lassnig-Oberbichler

Sigi Lassnig
8383 St. Martin an der Raab
T: +43-(0)3329-46265
www.sigeis-biosamensurium.at
Obst- und Gemüseraritäten, frisch
und eingelegt, am Bauernmarkt in
Jennersdorf: ganzjährig, FR 13 – 16
Uhr. Ab Hof: nach Vereinbarung.

Im Kistl

Christine Klestorfer

www.wurzelwerk.com

Biohof Adamah

T: +43-(0)2248-2224-0
www.adamah.at

Im Versand

Franz und Christa Hobiger

3922 Groß Schönau, NÖ
T und F: +43-(0)2815-6240
Getreide- und Erdäpfelsorten.
Ab Hof nach Vereinbarung.

Walter & Monika Stockenhuber

Klarlbaur, 4772 Lambrechten
T und F: +43-(0)7765-397
Versand von Getreideprodukten

siehe www.vielfalt.com
Ab Hof nach Vereinbarung.

Gabi & Gerhard Weisgram

3874 Litschau, NÖ
T: +43-(0)664-63 49 202
Erdäpfelraritäten ab Hof oder per
Post nach Vereinbarung.

Ab Hof

Schützingergut, Rosemarie Möschl

5733 Bramberg, Pinzgau
T: +43-(0)6566-7522
www.tiscover.at/schuetzingergut
Gemüse & Kräuterraritäten & Ri-
bisel ab Hof nach Vereinbarung.

Annahof Horn

Fritz und Regina Angelmayer
3580 Horn
T: +43-(0)2982-30547
Internet: www.lebendigevielfalt.at
Gemüseraritäten ab Hof nach tele-
fonischer Vereinbarung

Meierhof

Helma Hamader & Josef Ehrenberger
3580 St. Bernhard bei Horn
T: +43-(0)2982-3351
www.meierhof.at
Hofladen Mo-Fr 9.00 – 12.00 Uhr

Michael & Christiane Degenhardt

8322 Eichkögl. www.degenhardt.at
T: +43-(0)3115-4159
Sortenraritäten & Paradeservielfalt
im Hofladen nach tel. Vereinbarung.
Bioläden: Matzer und Kornwaage in
Graz (www.bio-laden.at)

Standler Klaus und Irmi

7532 Litzelsdorf
0699/126 577 87
irmi.salzer@gmx.at
Gemüseraritäten ab Hof nach tel.
Vereinbarung

Johannes und Renate Ertl

3650 Pöggstall
T: +43-(0)2758/3390
www.bioobstsajt.at
Alte Obstsorten und Säfte ab Hof
nach tel. Vereinbarung, Lieferung
an Gastronomie, Bio-Jause für
Schulen

Karl und Agnes Zwickl

2640 Priggglitz
T: +43-(0)2662/43522
www.biozwickl.at
Alte Obstsorten – Frischobst, Saft
Ab Hof nach tel. Vereinbarung

Altenhof

Johann und Anneliese Riegler
3262 Randegg
T: +43-(0)7487/6291
Alte Obstsorten ab Hof nach tel.
Vereinbarung

Josef Danzinger

3571 Gars
T: +43-(0)699-10319688
josef.danzinger@a1.net
Alte Obstsorten ab Hof nach tel.
Vereinbarung

**Sie vermarkten
Gemüse- oder Obst –
Sortenraritäten direkt,
arbeiten kontrolliert
biologisch und sind ARCHE
NOAH Mitglied? Und
finden Ihre Adresse weder
hier noch auf der ARCHE
NOAH Homepage?**

**Dann nehmen Sie bitte mit
uns Kontakt auf:
magazin@arche-noah.at
+43-(0)2734-8626.
Danke.**

WEIN

Weinbau ohne Spritze

Anna Paradeiser über Erfahrungen mit pilzwiderstandsfähigen Reben (PIWI)



Als ich den elterlichen Betrieb auf biologische Wirtschaftsweise umstellte, war bald mein größter Wunsch, nicht mehr spritzen zu müssen: Bodenverdichtung, unangenehme Arbeit, viel Zeit, viel Geld. Jahre später lernte mein Bruder Frau Dr. Maier und Prof. Kraus kennen, die unter anderem PIWI-Rebsorten züchten. So begann unser erster Versuch mit pilzwiderstandsfähigen Rebsorten. Weitere Jahre vergingen. Dann motivierte mich ein Bio-Bauer, zum internationalen Treffen des Vereins „PIWI-International“ zu fahren. Dort wuchs meine Faszination für diese Rebsorten so, dass ich begann, eine kleine Sammlung anzulegen. Um zu testen, wie resistent sie bei unserem Boden und Klima sind. Um zu kosten, wie sie schmecken.

Heute habe ich eine Sammlung von 75 verschiedenen Tafel- und Keltertraubensorten – meist 1-5 Stöcke. Aussehen und Aromen sind faszinierend – auch für die KundInnen, die ich einmal pro Jahr vor der Lese herumführe. Ich vermarkte die Tafeltrauben je nach Reife als gemischte Sackerl zu 3 kg. Das Lob vieler KonsumentInnen über diese Tafeltrauben motiviert mich. Ich finde, den PIWI-Rebsorten gehört die Zukunft.

Geschichte und Züchtung

Die PIWI-Züchtung begann nach Einschleppung der Reblaus nach Europa Ende des 19. Jahrhunderts. Intensiv wurde unter resistenten amerikanischen Sorten nach geeigneten Kreuzungspartnern gesucht. Somit gibt es auch unter den PIWI-Sorten ältere und jüngere Züchtungen. Die Kreuzung erfolgt mit traditionellen Methoden (red. Ann.).

Dabei wird die Blüte einer als Mutterrebe ausgewählten Sorte mit einem Träger der Resistenzleistung (z.B. Kreuzungen der Züchter Kuhlmann, Seibel, Seyve, Villard u.a.) bestäubt. Die Kreuzungstrauben werden einige Tage vor der eigentlichen Lese

geerntet, die Samen gewonnen, im Winter ausgesät und durch Kältereizung in Keimstimmung gebracht, bevor sie etwa Mitte März im Glashaus bei ca. 21° C nach dreiwöchiger Keimperiode zu Sämlingspflanzen heranwachsen.

Die Sämlinge werden mit echtem und falschem Mehltaupilz infiziert und auf ihre Resistenzleistung getestet. Nach 20 bis 25 Jahren Prüfzeit stehen dann erstmals Reben für die Prüfung in Praxisbetrieben zur Verfügung. Die neuen Sorten brauchen eine amtliche Zulassung und sind meist lizenzpflichtig.

Ich glaube, die Umwelt, ProduzentInnen und KonsumentInnen sehnen sich nach solchen Traubensorten. Der Boden wird weniger verdichtet, der Betrieb spart Zeit und Geld, die Umwelt bleibt (auch im konventionellen Landbau) von hochgiftigen Spritzmitteln verschont.

Rechtliche Rahmenbedingungen

In Österreich kann man in jeder Weingartenriede mit Pflanzrecht Tafeltrauben auspflanzen. Unter den in der Rebsortenverordnung zugelassenen Rebsorten sind auch viele PIWI-Sorten (siehe Kasten). Von der Verordnung nicht erfasste Sorten brauchen eine Auspflanzgenehmigung. Fördermöglichkeiten gibt es ev. über LEADER-Projekte. Aus weniger schönen Tafeltrauben können Traubensaft und (aufgrund des Weingesetzes leider nur) Tafelwein (kein Qualitätswein, red. Ann.) produziert werden.

Es gibt in Europa hunderte verschiedene PIWI-Tafeltraubensorten von unterschiedlicher Farbe (gelbe, grüne, rosa, rote, blaue), Größe, Form und Geschmack (von neutral über zart würzig bis intensiv aromatisch z.B. nach Erdbeere, Muskat, Mango, Heidelbeere schmeckend), samenlose oder mit Samen.

Die Traubenkerne (Samen) sind übrigens besonders gesund; auch Traubenblätter von



Bekannte PIWI-Tafeltrauben

Weißer Trauben

- * „Pölskei Muskataly“: reift Mitte Sept., Muskat-Aroma, Beeren rund und knackig, Trauben groß
- * „Angela“: reift Anf. Okt., Aroma neutral, Beeren groß, oval, knackig, saftig,
- * „Lilla“: reift Ende Aug., würzig, Beeren groß, oval, knackig, Trauben groß.

Rosa Trauben

- * „Katharina“, reift Ende Sept., Aroma fruchtig, Beeren länglich-oval, saftig
- * „Decora“: reift Ende Aug., Aroma fein würzig, Beeren rund, saftig

Blaue Trauben

- * „Muskat bleu“, reift Anf. Sept., Muskat-Aroma, Beeren groß, oval, knackig
- * „Georg“: reift Mitte Sept., fein würzig, Beeren groß oval, knackig
- * „Königliche Ester“: Reift Anf. Aug., Aroma neutral, Beeren groß, knackig

Zugelassene PIWI-Sorten

„Angela“, „Aron“, „Bianca“, „Cardinal“, „Cristal“, „Fanny“, „Ferdinand Lesseps“, „Königliche Esther“, „Lilla“, „Medina“, „Muskat bleu“, „Nero“, „Perle von Zala“, „Phönix“, „Pölskei Muskataly“, „Prim“ (Palatina), „Regent“, „Terez“.

blauen PIWI-Trauben (gegen vergrößerte Venen). Man kann auch daraus köstliche Speisen zubereiten, wie z.B.: Traubenblätter mit pikanten Dinkelreis gefüllt. PIWI-Trauben haben mehr Resveratrol, Flavonoide u. Polyphenole als herkömmliche Trauben.

Sortenbeschreibungen, Quellen

Im Kasten oben werden die bekanntesten PIWI - Tafeltrauben - Sorten kurz beschrieben.

Fortsetzung auf Seite 9!

Der Weingarten-Pfirsich

Der traditionelle Pfirsich-Anbau im Weingarten ist heute stark gefährdet. Hier ein Weingartenpfirsich bei einer Hiatahütte in der Wachau. Bilder: Bernd Kajtna

Früher einmal... war auch der Weingarten ein vielfältiger Garten! Im Projekt "WeinGARTEN_plus" erforschen und fördern wir diese alten Begleitkulturen des Rebstocks gemeinsam mit engagierten Bauern, Verarbeitern und Robert Paget vom Slow Food Convivium Wachau-plus.

Im allen Weinbaugebieten Österreichs wurden Pfirsichbäume traditionell im Weingarten kultiviert. Der Pfirsich findet hier gute Bedingungen: Denn er ist wärmeliebend und braucht offene (grasfreien), warme Böden mit geringem Kalkgehalt. Ein Hobby – Historiker und Heimatkundler aus Gumpoldskirchen (Weinbaugebiet Thermenregion, südlich von Wien) berichtet uns, dass der Pfirsich um die Jahrhundertwende verstärkt gepflanzt wurde, da zu dieser Zeit die Reblaus Weingärten völlig zerstörte. Geld für den Zukauf von Pflanzmaterial war keines vorhanden und so bediente man sich der vorhandenen Kulturpflanzen, um das Land zu bebauen.

Ein kernechter Bursche

Das Besondere am Weingartenpfirsich ist – neben dem Anbau im Weingarten – die Vermehrung über den Samen. Dadurch entwickelte der Weingartenpfirsich eine große genetische Breite, die es ihm ermöglicht, sich an spezifische, regionalklimatische Bedingungen anzupassen. Pfirsiche sind selbstfruchtbar – die Nachkommen entsprechen weitgehend der Mutterpflanze. Das bedeutet, dass Pfirsichsämlinge von guten Mutterbäumen wieder qualitativ hochwertige Früchte hervorbringen!

Die Vielfalt der Weingartenpfirsiche drückt sich auch in einer breiten Palette an Fruchttypen aus, die sich äußerlich und geschmacklich unterscheiden. Es gibt früh reifende, rotbackige genauso wie spät reifende, grüne. Meist wird der Weingartenpfirsich als spät

(ab September) reifender, eher kleiner Pfirsich mit leicht bitterem Aroma beschrieben.

Vermehrung über den Stein

Für die Pfirsichvermehrung über den Samen kann man viel oder wenig Aufwand treiben. In den Weingärten wurden früher nie veredelte Bäume gepflanzt, sondern die Sämlinge, die im Weingarten aus Kernen wild aufgegangen waren, ausgegraben und zwischen die Reben gepflanzt – z.B. in die Reihe, dort wo ein Weinstock fehlte. Der Aufwand ist sehr gering, vom Giessen die verpflanzten Bäumchen abgesehen.

Möchte man ganz bestimmte Bäume weitervermehren oder stehen keine Sämlinge zu Verfügung, müssen die Samen gezielt zur Keimung gebracht werden. Die Erfolgsrate ist recht unterschiedlich und reicht von 0 bis 100%. Den Pfirsichkern einfach in den Boden zu stecken führt aber nicht immer zum gewünschten Ergebnis.

Baumschulen bedienen sich deshalb eines aufwändigeren Verfahrens: Pfirsichkerne von reifen Früchten werden sorgfältig gereinigt, 8 Tage in Wasser gequollen, anschließend in eine Kiste mit grobem Sand (Kiesand, Betonsand) gelegt. Die Kiste kommt in den kühlen Keller oder in die frostfreie Garage. Sie kann auch in eine 50–70cm tiefe Grube gestellt und mit Laub (als Frostschutz) abgedeckt werden. Das Gemisch aus Sand und Samen wird ca. einmal im Monat durchgemischt. Pfirsiche brauchen keinen Frost, um zu keimen, aber Temperaturen über 8–10°C

verzögern die Keimung. Im Frühjahr sollte die holzige Schale aufgehen, dann müssen die Samen ausgesät werden. (Aus: Olbricht, Handbuch der Baumschulen, 1937)

Weingartenpfirsich als Marktfrucht

Seit einigen Jahren kommen Früchte unter der Bezeichnung „Steirischer Weingartenpfirsich“ in den Handel und gelegentlich auch in den Supermarkt. Dabei handelt es



Oben: Verschiedene Weingartenpfirsiche aus einem Weingarten von Karl Groll in Oberstockstall
Unten: Pfirsichbäume im Weingarten von Anna Paradeiser: Bei jedem Steher wurden 3 Kerne vergraben, mind. ein Kern ging überall auf. Wenig Aufwand, keine Kosten.



Bernd Kajtna

ARTEN PLUS

sich um die Weingartenpfirsichselektion „Innerhofer 3“. Walter Innerhofer aus Heimschuh sammelte seit den 1960er Jahren Weingartenpfirsiche in der Steiermark, baute die Kerne an und veredelte wertvolle Funde. Er selektierte die Sämlinge nach Weißfleischigkeit, später Reife (nach 20. August), runden Früchten, schöner Ausfärbung und Gesundheit mit dem Ziel, den heimischen Frischmarkt um regional angepasste Sorten zu bereichern.

Der Typ „Innerhofer 3“ war und ist der erfolgreichste. Weitere Innerhofer Selektionen werden für die Marmeladeherstellung genutzt und von Bauern gezielt für die Edelbrandherstellung ausgepflanzt. Die Sorte ist heute auch unter der Bezeichnung „Marianne“ erhältlich.

Einige Baumschulen bieten veredelte Bäume von eigenen Selektionen an. „Richtige“ Weingartenpfirsiche, d.h. aus Samen vermehrte, führt z.B. die Baumschule Hergesell. Über das ARCHE NOAH Sortenhandbuch können Steinkerne von Weingartenpfirsichen bestellt werden.

Pflegetipps

Eine Artikelserie von Ing. Werner Hebling über Anbau und Pflege von Pfirsichbäumen erschien 1999 und 2000 in den ARCHE NOAH Mitgliedernachrichten. Darin erfährt man unter anderem, dass der Weingartenpfirsich offenen, bearbeiteten, am besten unkrautfreien, nicht mit Gras bewachsenen Boden geradezu verlangt und dass GartenbesitzerInnen ihren Pfirsich daher am besten in den Gemüsegarten pflanzen sollten. Weiters wird ausführlich und mit Skizzen über die richtige Schnittführung dargestellt. Der Artikel steht als Download auf der ARCHE NOAH Homepage unter Wissen/Artikelsammlung zu Verfügung. Wer keinen Internet-Zugang hat, kann gegen geringe Unkosten einen Ausdruck im ARCHE NOAH Büro bestellen.

Kräuselkrankheit

Diese auffällige Pilzkrankheit befällt alle Pfirsichsorten in unterschiedlichem Ausmaß. Weingartenpfirsiche sind keinesfalls resistent, aber Weinbauern und ErhalterInnen berichten immer wieder von widerstandsfähigen Typen. Ein abschließendes Urteil und spezielle Sortenempfehlungen können hier noch nicht gegeben werden.

Bellini – von Venedig ins Kemptal

Arrigo Cipriani von Harry's Bar in Venedig ist die wohl bestinformierte Auskunftsperson, wenn es um den berühmten „Bellini“ geht: Erfunden hat diesen beliebten Drink sein Vater in den 1930er-Jahren. Den Namen bekam er erst 1948 anlässlich einer großen Ausstellung in Venedig zu Ehren des Renaissancemalers Giovanni Bellini.

Als eines der ersten „Weingarten_plus - Produkte“ ist der „Slow Bellini“ entstanden. Weingartenpfirsiche geben dem „Slow Bellini“ wegen ihres unvergleichlichen Geschmacks eine besonders aparte Note. Die Herstellung ist einfach: Weingartenpfirsiche enthäuten, entkernen und sehr fein passieren. Das ist wichtig, damit das Fruchtmark später im Glas in Schwebelage bleibt, sich nicht nach dem Mischen gleich wieder absetzt. Nach Geschmack wird mit Zuckersirup gesüßt und mit etwas Zitrone abgeschmeckt.

Da die Weingartenpfirsiche jedes Jahr ein bisschen anders geraten und auch je nach Standort im Geschmack differieren, wird der „Slow Bellini“ jedes Jahr neu abgeschmeckt, um das besondere Aroma der Weingartenpfirsiche zur Geltung zu bringen.

Und dann: Den Inhalt eines gut gekühlten Glases „Slow Bellini“ in einem Glaskrug mit kaltem Prosecco oder leichtem Kemptaler Winzersekt vermischen und am besten in vorgekühlten Gläsern servieren. Ein Genuss!

Erhältlich ist der „Slow Bellini“ im Hofladen von Robert Paget in Diendorf am Kamp und bei Pöhl am Wiener Naschmarkt.

Regina Plail



Bild: www.poehlamnaschmarkt.at

Weingarten_plus

ein Projekt von ARCHE NOAH und dem Slow Food Convivium Wachau_plus, gefördert aus LEADER-Mitteln.

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



Fortsetzung von Seite 7: PIWI-Rebsorten

Noch mehr und ausführlichere PIWI Sortenbeschreibungen finden Sie im Internet:

www.rebenzuechtung.at

www.lwg.bayern.de

www.wbi-freiburg.de

www.wolfs-reben.de

www.reben.de

www.rebschule-schmidt.de

www.scheibelhofer-reben.at

www.antes-web.de

www.rebschule-freitag.de

Quellen für Pfropfreben:

Mitte April bis Mitte Mai bei Arche Noah

Rebschule Hödel, T: +43-(0)2738-2444

Scheibelhofer, T: +43-(0)2176-2107

Hummel, T: +43-(0)2959-2376

Wolf, T: +49-(0)6322-63237

Hafner, T: +43-(0)2173-80263

Rebschule Freitag, T: +49-(0)6327-2143

Rebschule Tutzer, T: +39-0471-972753

Vielleicht hat auch eine Rebschule oder Baumschule in Ihrer Umgebung pilzwiderstandsfähige Tafeltraubensorten.

Pfropfreben sind übrigens wesentlich billiger als Topfreben. Topfreben bekommt man dafür das ganze Jahr über.

Dank

Mein Dank gilt besonders den privaten Züchtern Dr. Gertrude Mayer aus Langenzersdorf und Ing. Georg Weiss aus Gols sowie Valentin Plattner (Schweiz), die ohne staatl. Fördermittel solche Reben züchten. Sie bekommen nur durch den Verkauf der Reben ihren Ausgleich für die Arbeit, und durch die Lizenzgebühr. Dank auch jenen Züchtern, die es von berufswegen machen, wie Dr. Regner von der HBLA-Klosterneuburg, die Züchter der staatlichen Weinbauinstitute in Deutschland, Tschechien, Ungarn, Frankreich...

Anna Paradeiser ist Bio-Weinbäuerin, langjähriges ARCHE NOAH Mitglied und Erhalterin. Kontakt: St. Urbanstr. 22, 3481 Fels am Wagram, www.paradeiser.at

Über Rückmeldungen zum Artikel freuen wir uns unter magazin@arche-noah.at oder unter der ARCHE NOAH Postadresse.



KULTURPFLAN



Ganz rechts ein bei uns üblicher dunkler Winterrettich; alle anderen Formen sind ostasiatische Typen. Abbildungen aus „Früchte der Erde“.

Die Schönheit der Rettiche

Die wahre Formen-Vielfalt der Rettiche wird von den bei uns am Markt angebotenen Sorten nicht annähernd abgedeckt. Neben der bunten Mannigfaltigkeit der asiatischen Sorten werden in diesem Artikel auch Erkenntnisse aus den Rettichsorten-Sichtungen des ARCHE NOAH Sortenarchivs dargestellt.

Nur wer einen Garten sein eigen nennt, hat bei uns in Mitteleuropa die Chance, die große Bandbreite der Rettiche wirklich kennen zu lernen. Während die vielen Radieschensorten (*Raphanus sativus* Small Radish Group) eine „mitteleuropäische“ Spezialität darstellen, hat sich in Ostasien eine verwirrende Mannigfaltigkeit an Rettichen (*Raphanus sativus* Radish Group) entwickelt. Hunderte verschiedener (Lokal)Sorten sind oder waren bekannt, die sich in Form, Farbe, Blattschnitt und ihren agronomischen Eigenschaften unterscheiden.

Rettiche werden auf der ganzen Welt in der gemäßigten Zone angebaut. Die einjährigen kleinen Sommerrettiche werden von den meist größeren Herbst- und Winterrettichen unterschieden, die eine längere Vegetationszeit benötigen, aber wesentlich besser lagerfähig sind als die früher reifenden Typen.

Unter den europäischen Rettiche lassen

sich weissschalige Typen wie der berühmte „Münchener Bier“ und die z.B. in der Steiermark beliebten schwarzschaligen Winterrettiche benennen. Die namensgebende Sorte des Münchener Bierrettich wurde allerdings Ende 2007 aus den EU-Sortenkatalogen gestrichen. Im Handel finden sich immer mehr Hybridsorten - was leider eine generelle Tendenz entspricht, die die nachbaufähigen Lokalsorten nach und nach zum Verschwinden bringen wird!

In Ostasien kommt den Rettichen eine wesentlich höhere wirtschaftliche Bedeutung zu als in anderen Regionen der Erde, wo sie nur für den lokalen Markt produziert werden. In Japan beispielsweise ist der Rettich das meist angebaute Gemüse. Die asiatischen Formen sind meist größer als die europäischen, sie haben auch ein milderer, zarteres Fleisch und üppigeres Blattwerk.

Joy Larkcom unterscheiden in seinem sehr

empfehlenswerten Buch (siehe Literaturhinweise am Ende des Artikels) zwei Hauptformen unter den asiatischen Rettichen:

1. Die weißen „Mooli“-Typen, zu denen auch der berühmte japanische „Daikon“-Typ mit seinen langen weißen Rüben zählt
2. Die „Bunten“ Rettich-Formen. In China sind diese Rettiche mit lebhaft gefärbtem Fleisch sehr beliebt. Sie werden bis zu 1 kg schwer. Legendar und eine Inspiration für die Küche sind beispielsweise die Misa-to / Xin Li Mei („Schönes Herz“) Typen mit zartgrüner Haut und rosenrotem Fleisch (zB „Rose Heart“; „Red Meat“). Sie haben ein „süßes Herz“ und manchmal eine etwas schärfere Schale.

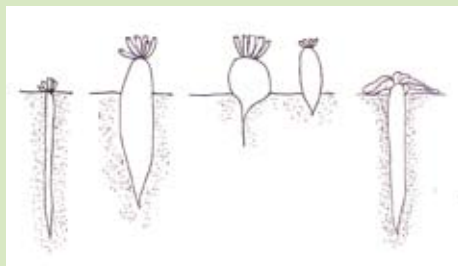
Kulinarik & Schnitzkunst

Die Nutzung der asiatischen Rettiche unterscheidet sich insofern von der in Europa, als die schärferen Rettiche meist in unterschiedlichsten Kombinationen gekocht



Bild: ARCHE NOAH

In Nordchina werden die oft süßen, äußerst dekorativen „Schönes Herz“-Rettiche eher als Obst denn als Gemüse angesehen. Sie werden überwiegend roh und als Salat gegessen.



Weißer japanischer Rettich-Typen. Sorten, die an leichte Böden angepasst sind, bilden ihre Rüben in leichten Böden vor allem unterirdisch aus. Auf schweren Böden gedeihen vor allem Sorten, die weit aus der Erde herausragen (Abbildung nach Larkcom).



Bild: ARCHE NOAH

Rattenschwanz-Rettich: durch das Gewicht der langen Schoten wird die ganze Pflanze niedergedrückt und wächst liegend weiter. Hauptanbauggebiete sind Malaysien, Indonesien, Sri Lanka und die indische Westküste

ZENVIELFALT

und gedünstet oder einlegt werden, während die milden roh gegessen werden. Die Schärfe sitzt beim Rettich übrigens hauptsächlich unter der Rinde, weshalb die Rüben oft geschält werden. Manche werden auch durch die Lagerung milder. Rettiche werden in Ostasien auch häufig eingesalzen oder in Scheiben getrocknet und so für die Winterzeit haltbar gemacht. Die trockenen Scheiben können dann roh geknabbert oder weiterverarbeitet werden.

Rettiche lassen sich in die verschiedensten Formen schneiden und schnitzen – so werden die Daikon in Japan beispielsweise in dünne Nudeln geschnitten und dann zu gegrilltem Fleisch serviert. Aus den bunten Rettich-Formen werden in China zu festlichen Anlässen essbare Rosen, Schmetterlinge und andere Wunderwerke hergestellt.

Ursprung

Der genaue Ursprung von Rettich und Radieschen liegt im Dunkeln. Beide werden heute zur selben botanischen Art gestellt: *Raphanus sativus*. Die Kulturpflanze lässt sich bis zu den alten Ägyptern zurückverfolgen und war auch im antiken Griechenland und Römerreich nachweislich bekannt. Die Domestikation fand vermutlich im östlichen Mittelmeerraum und Südwest-Asien statt – vermutlich ursprünglich zur Nutzung der Blätter und Wurzeln. Nach China und Japan wurde die Kultur vermutlich erst später – wenige Jahrhunderte vor Christus – eingeführt, dort entstand ein zweites sekundäres Vielfaltszentrum.

Das Radieschen, das zwar nicht im Mittelpunkt dieses Artikels steht, soll hier trotzdem kurz erwähnt werden. Es ist die eindeutig jüngere Kulturform – in der europäischen Literatur taucht es ab dem 16.

Jh. Auf. Die frühen Typen entsprachen laut Überlieferung dem „Eiszapfen“, der ja eher einem kleinen Rettich gleicht. Bis ins 18. Jh. waren in Europa übrigens Radieschen mit brauner oder schwarzer Rinde vorherrschend – die heute üblichen roten und weißen Formen wurden später v.a. in Italien entwickelt.

Essbar: Alles!

Neben den rübenbetonten Formen gibt es zwei weitere wichtige Nutzungsgruppen bei den Rettichen: Beim sogenannten Schlangen- oder Rattenschwanzrettich (convar. *caudatus* oder var. *mougri* Helm) werden die jungen fleischigen Schoten genutzt, die bis zu 1m lang werden können! Sie werden roh gegessen, in Essig eingelegt oder, gemeinsam mit den Blättern, als Gemüse gekocht.

Der Ölrettich (convar. *oleifer*) ist vielleicht die älteste aller Ölpflanzen. Mit einem Anbauschwerpunkt in Ostasien, Ägypten und Indien war er ab dem 19. Jh. auch in manchen europäischen Ländern bekannt. Das Öl diente als Speiseöl und zum Befeuern von Lampen – der Russ wurde zur Herstellung der chinesischen Tusche verwendet. Im 20. Jh. diente der Ölrettich in Europa vor allem als Futterpflanze zur Silage. Es gibt hier jedoch auch Sorten, die ausschließlich für die Gewinnung der jungen Blätter kultiviert werden (Japan, Ägypten). Diese können roh oder gekocht gegessen werden, schmecken etwas scharf und haben eine grobe Textur – daher nur jung und in geringen Mengen zu „chopped salads“ and Blattgemüse.

Wer meint, mehr könne man aus einer Pflanze nicht herausholen, irrt: Auch die knackigen jungen Blütenstände geben Salaten eine würzige Note oder können gar als Brokkoli-Ersatz verwendet werden.

Auch die Sämlinge (Samen 12 Stunden in warmem Wasser einweichen und dann ca. 6 Tage lang keimen lassen) sind eine feine Salatzugabe. Und noch wurde von den vielseitigen gesundheitlichen Wirkungen gar nicht gesprochen! Dies würde hier jedoch den Rahmen sprengen.

Verwendete Literatur

- * G. Franke et al: Früchte der Erde. Urania Verlag, Leipzig 1976 (vergriffen).
- * J. Larkcom: Oriental Vegetables – The Complete Guide for the Gardening Cook.
- * Mansfeld-Verzeichnis im Internet: <http://mansfeld.ipk-gatersleben.de>

Rettiche aus dem ARCHE NOAH Sortenarchiv

Sichtungen von Rettichsorten ergaben einige besonders empfehlenswerte Sorten, die wir an dieser Stelle vorstellen wollen. Die Sorten weisen unterschiedliche Anbau- und Reifezeitpunkte auf uns können daher für einen Rettichanbau rund ums Gartenjahr genutzt werden!

- Frühjahr: „Münchener Treib- & Freiland“ RE010
- Sommer: „Benarys Reform“ RE001
- „Fetzers Maindreieck“ RE083
- Sommer & Herbst: „Iri Kirmizi“ RE054
- Sommer & Winter: „Cierna“ RE039
- Winter: „Brauner Fridolin“ RE025
- Lager: „Herbst- & Winterrettich“ RE057

Der „Münchener Treib“ wird für die zeitige Frühjahrsaussaat im Haus im Topf vorgezogen und dann ausgepflanzt. Die ebenfalls frühe Sorte „Benarys Reform“ hat sehr feines und kurzes Laub und benötigt daher geringere Pflanzabstände. Ungewöhnliche Farben weisen „Fetzers Maindreieck“ und „Brauner Fridolin“ auf (Bilder auf Seite 12).



Bild: Suzanne Barbezat

An jedem 23.12. findet im mexikan. Oaxaca eine „Noche de Rabanos“ (Nacht der Radieschen) statt. Zur Erinnerung an die Einführung des Rettichs werden diese zu pittoresken Figuren geschnitzt.



Bild: ARCHE NOAH

„Münchener Treib- und Freilandrettich“, Synonym: „Michaelis“. Eine ehemalige Handelssorte aus Deutschland für den frühen Anbau, die eine stattlich Größe erreichen kann, ohne holzig zu werden.



Bild: ARCHE NOAH

Sommerrettich „Benarys Reform“, ehem. deutsche Handelssorte (Züchtung der Firma Benary, Erfurt; seit 1949). Klein, früher als „Bundrettich“ vermarktet. Als Treib- oder Freilandsorte.



Fortsetzung von Seite 11

Ersterer ist ein hellbrauner, spitzer Sommerrettich mit weißem, zartem Fleisch, das fein würzig ist und auch bei hohen Temperaturen nicht pelzig wird. Zweiterer ein 20 bis 25 cm langer graubraun-weiß gemasterter Winterrettich. Das weiße Fruchtfleisch ist sehr mild und bleibt lange zart.



Bilder: ARCHE NOAH

„Iri Kirmizi“ ist für den Sommer- und Herbstanbau geeignet. Bei Aussaaten im Frühjahr bildeten sich hingegen keine Knollen - die Pflanzen begannen direkt zu blühen. Der runde, schwarze „Cierna“

Links SOMMERrettich „Fetzers Maindreieck“, bis 1996 deutsche Handelssorte, Züchtung der Firma Fetzer. „Maindreieck“ bezieht sich auf die Gegend um Kitzingen. Rechts WINTERrettich „Brauner Fridolin“.



Sommer- & Herbstrettich „Iri Kirmizi“. 1990 über ein Mitglied aus Istanbul, Türkei, erhalten. Kurzer, leicht herzförmiger Rettich mit rosaroter Hautfarbe. Das weiße Fleisch wird erst spät holzig.



Sommer- & Winterrettich „Cierna“. Eine seltene Sorte aus Tschechien - mit schwarzer grobporiger Haut. Das weiße Fleisch ist zart und wird nicht holzig.



Lagerrettich „Herbst- und Winterrettich“. Ehem. deutsche Sorte. Die Sorte war im Katalog für landwirtschaftliches Saat- und Pflanzgut der DDR verzeichnet.

ist ebenfalls sowohl für den Sommeranbau als auch als Winterrettich geeignet und lange lagerfähig. Der runde, weiße „Herbst- und Winterrettich“ schließlich ist für die Aussaat ab Ende Juni geeignet. Er wird im Oktober beerntet und bleibt dann bis März lagerfähig.



Birgit
Vorderwülbecke



Beate Koller

Slow Food® Styria 
präsentiert

KULINARISCHER WEGWEISER ZUM BEWUSSTEN GENUSS IN DER STEIERMARK - 2009

Angelehnt an sein Vorbild, den italienischen Slow Food-Lokalführer „Osterie d'Italia“, der weltweit als Genussbibel geschätzt wird, bietet der gastronomische Slow Food Reiseführer durch die Steiermark rund 300 objektiv und kritisch recherchierten Adressen:

Restaurants, Wirtshäuser, Buschenschänken und Almhütten, Landwirte, Ab-Hof Verkaufsläden, Bäcker, Fleischer, Käser, Ölmühlen und Lebensmittelhändler - die den wahren Geschmack der Steiermark und eine Lebensart im Sinne der Slow Food-Philosophie garantieren.

Garniert ist der Genussführer mit Geschichten rund um einzigartige, regional-typische Köstlichkeiten wie etwa das Steirische Kürbiskernöl, Informationen über den Steirischen Wein, mit Rezepten traditioneller Gaumenfreuden und einem kulinarischen „Steirisch - Deutsch“ Vokabularium.



HERAUSGEBER & VERLEGER

Manfred Fleser, Slow Food Styria

CO-AUTOREN

Willi Haider, Conrad Seidl,
Andreas Fischerauer

FORMAT 125 x 210 mm (handlich)

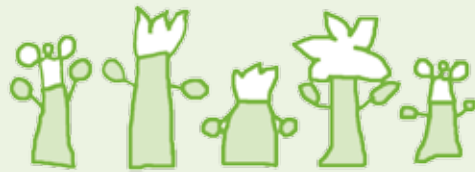
UMFANG 200 Seiten

PREIS Euro 14,50 inkl. 10% MWSt.

Erhältlich im guten Buchhandel und bei
Slow Food Styria, E-Mail: slowlife@a1.net



Text: Carola Rabl-Schuller



Liebe Sprösslinge!



Herbst ist Apfelstrudel-Zeit!

Endlich wieder frischer, warmer Apfelstrudel! So gelingt's:

Spaß am Zupacken:

Vollkorn-Strudel-Teig

350 g Dinkel-Vollmehl, 1 TL Apfelessig, 1 Ei, 1 Prise Salz, 2 Esslöffel gutes Öl, 1/8 l lauwarmes Wasser

Vom Mehl 50 g Kleie aussieben - das macht den Teig feiner. Die Kleie kommt dann zur Fülle. Mehl und Salz vermischen, auf einem Nudelbrett aufhäufen und eine kleine Grube in die Spitze „graben“. Nun Ei und Öl in die Grube geben. Zum lauwarmen Wasser, den Essig geben. Den Teig zügig mit den Händen gut vermassen, immer wieder die Wasser/Essig-Mischung dazugeben. So lange kneten bis ein glatter Teig entsteht, der



Galloway Pepping

„Strudeläpfel“

Wer ist der Größte und macht damit wenig Arbeit?

1. Platz: Roter Boskoop - sehr große bis große Früchte
2. Platz: Galloway Pepping - große Früchte
3. Platz: Roter Gravensteiner - mittelgroße - große Früchte



Gravensteiner

Wer ist am schnellsten reif und zuerst „essbar“?

1. Platz: Roter Gravensteiner - ab Anfang August & GLEICH zu essen - hält sich nicht so gut
2. Platz: Galloway Pepping - September bis Mitte Oktober - essbar ab Oktober, wird beim Lagern aber immer süßer bis im März die letzten Äpfel „verstrudelt“ werden.
3. Platz: Roter Boskoop - Ab Oktober, gessensreif ab Dezember, Januar bis März.

Wie schmecken die „Strudler“?

Roter Gravensteiner - sehr saftig, säuerlich-süß mit hohem Zuckergehalt - „edel gewürzt“

Roter Boskoop - mittelmäßig saftig, weinsäuerlich, wird durchs Lagern mürb (weich) - „schwach gewürzt“

Galloway Pepping - mäßig saftig, anfangs angenehm säuerlich, reift süß nach



Boskoop

Für die Fülle, Äpfel teilen, entkernen und grob reiben. Rahm, Kleie, Nüsse, Rosinen, Zimt, geriebene Zitronenschale und die zerlassene Butter mit ein wenig Honig vermischen. Nach Geschmack mit den Gewürzen und Honig abschmecken.



Nach dem Rasten, den Teig auf dem bemehlten Nudelbrett mit dem bemehlten Nudelholz immer wieder dünner ausrollen. Nach jedem Gang, den Teig vorsichtig vom Brett heben - Brett und Teig neu bemehlen. So dünn wie möglich den Vorgang immer wieder wiederholen. Vor dem Einrollen, den Teig auf ein bemehltes Geschirrtuch legen, mit der Fülle zwei Drittel der Fläche bestreichen. Vorsichtig mit Hilfe des Geschirrtuchs den Teig aufrollen und auf das befettete Blech rollen. Die Enden nach unten einschlagen und mit verquirltem Ei bestreichen. Nun im vorgeheizten Backrohr bei 190°C ca. 40 Minuten backen - wenn's so richtig gut riecht, ist er fertig!

Soll der Apfelstrudel so richtig saftig sein? 1/8 l heiße Milch mit 1 TL Honig über den fertigen Apfelstrudel gießen und noch mal kurz ins Rohr!

Was kommt neben Äpfeln noch in die Fülle?

1 kg Strudeläpfel, 50 g Butter, 1/8 l Sauerrahm, Honig oder Ahornsirup zum Beträufeln, 100 g Rosinen, 100 g gehackte Walnüsse, Abgeriebene Zitronenschale, gem. Zimt, Piment & Kardamom, 1 Ei zum Bestreichen, Etwas Butter für das Blech.

Sprösslings-Rätsel-Gewinnfrage:

Welcher von den 3 Strudelapfelsorten ist angeblich DER Strudelapfel schlechthin?

Richtige Antwort an: sproesslinge@arche-noah.at. Die ersten 3 richtigen Antworten erhalten eine kleine Überraschung für den Garten!

Fotos: Doris Steinböck & Carola Rabl-Schuller



ALTE OBST

Lord Grosvenor in Pöls

Am 4. Oktober 2008 veranstalteten die ErhalterInnen Barbara Hable und Florian Walter gemeinsam mit der Gemeinde Pöls und Arche Noah den ersten Obersteirischen Obstsortentag. Ein Bericht von Florian Walter.



Wie mache ich ohne viel Geld eine kostenlose Bildungsveranstaltung, die das Interesse der Bevölkerung für die Sortenvielfalt und die Selbstversorgung schärft, aber auch für Insider ausreichend interessant ist? Wenn wirklich alle, auch die geladene „Bevölkerung“, einen Beitrag zum Gelingen leisten, könnte es funktionieren, dachten wir. Interaktiv sollte also diese Veranstaltung sein. Und das war sie dann auch:

Es ist Samstag, der 4. Oktober 2008. Das Wetter ist scheußlich, bis weit herunter von den Bergen leuchtet weiß der Schnee. Wenn da irgendjemand wirklich Obst mitbringt, muss er es im strömenden Regen geerntet haben, denke ich mir. Doch: Schon vor dem angekündigten Beginn um 10 Uhr - Katharina Dianat, Streuobstbeauftragte des Landes Kärnten und Roland Gaber, berühmter Pomologe von Arche Noah wollen es sich gerade gemütlich machen - geht die Türe der Volksschule auf und hinter Kisten, Körben und Schachteln werden zwei Menschen sichtbar, um sogleich wieder zu verschwinden und weitere Behälter zu holen: „Wir sind aus Graz und haben viele Äpfel mit!“

Von da an ergießt sich ein nicht enden wollender Strom von apfeltragenden Menschen in die Pölser Volksschule und soll bis zum Abend nicht abreißen. So entsteht eine Obstausstellung, die 128 Sorten zählte! Bemerkenswert: Die TeilnehmerInnen kommen von nah und fern (sogar aus Oberösterreich und Wien), die aus der unmittelbaren Umgebung stellten aber die Mehrheit. Von allen bewundert wird die Leistung der 2 Obstkundigen, die sich durch Berge von Obst kosteten, als müssten sie die Aufnahmeprüfung fürs Schlaraffenland schaffen.

Neben gängigen Sorten wie Gravensteiner wurde auch „Roter von Simonffi“ häufig mitgebracht. Interessant ein „Siebenkant“ von einem alten Baum in Judenburg, weil diese Sorte bisher eher in Niederösterreich beheimatet zu sein schien. Als typisch autochtone Birnensorte konnte die „Lavantaler Wein-

birne“ bestimmt werden. Sie ist im Gebiet rund um die Koralpe entstanden und wurde von Edith Wallner aus Deutschfeistritz mitgebracht. Diese brachte auch den „Gelben Batullenapfel“, der durch die seltene Eigenschaft hervorsteicht, dass er sowohl frisch vom Baum gut schmeckt, als auch gut gelagert werden kann, außerdem die „Champagnerbirne“ und den sehr seltenen „Lord Grosvenor“. Auch „Lord Suffield“, der „Blauapfel“, der „Lange grüne Gulderling“ und „Kardinal Graf Galen“ (benannt nach einem Kardinal, der im Nazionalsozialismus Menschen versteckte), erweckten das Interesse der PomologInnen.

Als Rarität des Tages kann wohl der „Schweinchenrosa Zuckerlapfel“ eines Obstliebhabers aus Unzmarkt bezeichnet werden. Die rosa Schalenfarbe verbirgt das kräftig rot durchzogene Fruchtfleisch von saccharinähnlicher Süße. Nach Hinweis eines Besuchers auf eine website mit rotfleischigen Äpfeln befanden die Fachkundigen eine Ähnlichkeit mit „Mott's Pink“, der rosaroten Apfelsaft abgibt.

Bedrohte Vielfalt durch Feuerbrand

Gut besucht war auch der lebendige Vortrag von Katharina Dianat mit dem Titel „Was tun bei Feuerbrand“? Als einzig wirksame Maßnahme empfiehlt sie das beherzte Zurückschneiden (eine Armlänge weiter als der Befallsherd) und anschließende Desinfektion der Schnittflächen mit Alkohol oder mit Feuer (Lötlampe). Alle anderen „Wundermittel“ hätten keine bis fast keine Wirkung. Eine Wortmeldung führt dann zu heller Empörung beim Publikum: In Gebieten mit Erwerbsobstbau habe sich die Vorgangsweise durchgesetzt, den größten Erwerbsobstbauern



der Gemeinde zum Feuerbrandbeauftragten zu bestellen, mit der verheerenden Folge, dass dieser dann die Rodung selbst gesunder Streuobstbäume anordne. Vorbeugend sozusagen - generalpräventiv.

Uns selbst wurde dadurch eigentlich erst klar, wie wichtig unsere Veranstaltung war. In den besten steirischen Apfellagen wird die Sortenvielfalt nicht so leicht zu halten sein, da massive wirtschaftliche Interessen dagegen stehen. Die klimatisch nicht so begünstigte Obersteiermark weist zurzeit noch eine hohe Sortendiversität auf. Schaffen wir



Bewusstsein, schauen wir, dass es so bleibt!

Zusammenfassend kann man sagen, dass der Erfolg der Veranstaltung sicher nicht nur in der guten Bewerbung durch die regionalen Medien begründet war, sondern, dass offensichtlich wirklich ein Bedarf da war. Viele fragten uns, ob es nächstes Jahr wieder so eine Veranstaltung geben werde.

Ich hatte den Obstsortentag auch in der Steirischen Volksstimme angekündigt, die an fast alle Haushalte ging. Im Text ging es um den Obstbau als vergessene Leidenschaft.



SORTEN

schaft der arbeitenden Bevölkerung. Er erinnerte an die legendären Sortenblätter der Siedlerzeitung „Nach der Arbeit“ und handelte von der vergessenen Tradition zu pachtender Obstbäume auf Gemeindegrund für „landlose“ Obstbauern. Außerdem von heute vergessenen Berufen, wie den des Obstbaumwirts. Interessant für uns war nun, dass tatsächlich viele der seltenen Obstsorten in „Arbeitergärten“ ausfindig gemacht werden konnte.

Als schwierig erwies sich die Dokumentati-on der Sorten und ihrer Standorte, da sich leider nicht alle in die Sortenliste eingetragen haben. Die besonders interessanten Äpfel wurden aber alle aufgenommen und sie werden weitervermehrt.

Webtipps: www.ova-online.at;
web.ukonline.co.uk/suttonelms/apple52.html

Eine Schule duftet nach Äpfeln

„Die Äpfel dürft ihr nur anschauen, am Besten, ihr habt die Hände am Rücken!“ sagte die Direktorin zu den eintreffenden SchülerInnen, die natürlich gerne in den einen oder anderen Apfel hineingebissen hätten... Die Ausstellung blieb dann noch eine Woche in der Pausenhalle der Schule. In dieser Woche ging es im Unterricht im Rahmen einer „Apfelprojektwoche“ ums Obst. Der kleinste und der größte Apfel wurden verglichen, ihr Umfang berechnet, der Geschmack getestet und statt SchülerInnen wurden Sorten benotet. Den Abschluss machte die Präsentation der unterschiedlichen Gruppenarbeiten vor den Kindern aller Klassen. In den Pausen konnte man Kinder beobachten, die mit Obst-Sortennamen herumwarfen. „Du grauslicher Maschanzker“ etwa, oder: „Du miese Weinbirne“.

Bilder: Lange Tafel bereits bestimmter Sorten beim Obersteirischer Obstsortentag. Schwelbende Früchte: „Blauapfel“ und „Lavanttaler Mostbirne“. Schülerzeichnung von der Schulprojektwoche in Pöls.

Kontakt: Florian Walter & Barbara Hable, aon.913999714@aon.at



Die Obstschule

Heuer fand der NÖ Obstbaumtag am Edelhof statt. Vier Schulen arbeiteten gemeinsam mit ARCHE NOAH im Rahmen der ersten „Obstschule“ zusammen und präsentierten die Ergebnisse im Rahmen eines Publikumstages.



Bilder: Doris Steinböck



Vier Schulen aus dem Waldviertel beschäftigten sich 2008 mit alten Obstsorten und dem Streuobstbau. Zur gemeinsamen Abschlussveranstaltung am Edelhof – dem NÖ Obstbaumtag – waren Schulklassen und Obstinteressierte eingeladen.

Die HS Schweiggers, die PAN Freilandschule, die LFS Edelhof und die Fachschule für ländliche Hauswirtschaft Zwettl präsentierten ihre Arbeiten und Ergebnisse an zwei Tagen. 27 Schulklassen (500 Kinder) kamen am Freitag an den Edelhof, wo sie eine Rätselralley durch die Sortenverkostung führte.

Am Publikumstag boten die SchülerInnen den Besuchern 35 alte Apfelsorten als Saft, Dörrobst, Mus, Strudel und unverarbeitet zum Kosten an. Die Besucher wurden gebeten, ihre Lieblingssorten zu benennen.

Die Detailauswertung der Verkostung sowie Bilder finden Sie unter www.arche-noah.at
> Aktivitäten > Obst & Beeren.

AND THE WINNER IS...

Siegeräpfel der Publikumsverkostung am NÖ Obstbaumtag 2008:

„Jakob Lebel“ für Apfelsaft

„Berner Rosenapfel“ für Dörrobst

„Galloway Pepping“ für Apfelmus

„Batullenapfel“ für den Frischgenuss

Das Land NÖ ehrt jedes Jahr Personen, die sich besonders um den Streuobstbau verdient machen. Heuer überreichte LR Plank die Urkunde am Obstbaumtag an die Familie Ertl aus Bergern.

Der NÖ Obstbaumtag wurde von ARCHE NOAH veranstaltet und gefördert vom Land NÖ aus den Mitteln des Landschaftsfonds. Wir danken der Abteilung Naturschutz für die gute Zusammenarbeit.

Bernd Kajtna & Roland Gaber



ARCHE NOAH

Feigen, Artischocken & Rosmarin

Der Klimawandel führt zu einer beschleunigten Veränderung des Kulturpflanzenspektrums. Aber auch neue Beikräuter tauchen auf. 2. Teil einer mehrteiligen Serie von Peter Zipser.

Nachdem wir im letzten Magazin, auf Grund der derzeit als gesichert geltenden Klimaveränderungen in Mitteleuropa, einen Ausblick auf die Chancen und Risiken im Gartenbau gegeben haben, wollen wir in dieser Ausgabe über die praktischen Erfahrungen von GärtnerInnen mit den neuen Entwicklungen erzählen.

Vorweg: Die für Mitteleuropa prognostizierten klimatischen Veränderungen wurden nach Ansicht der befragten GärtnerInnen durch das Wetter in der heurigen Anbausaison wieder bestätigt: ein milder Winter, ein heißer, trockener Sommer mit extremen Hitzewellen, mehr Starkniederschlägen, Sturmereignissen und Unwettern, dennoch vielfach eine negative Wasserbilanz.

Darüber hinaus berichten GärtnerInnen immer mehr von ihren neuen Erfahrungen mit Kulturen, die bisher in unseren Breiten kaum kultiviert werden konnten, aber auch von veränderten Anbau- und Erntezeiten bei Gemüse, Kartoffel und Getreide.

So erzählt ARCHE NOAH Mitglied Dr. Peter Laßnig, Leiter der biodynamischen Gärtnerei Ochsenherz in Gänserndorf, dass er in den vergangenen zehn Jahren ganz erstaunliche Veränderungen erlebt hat. Es war die letzten Jahre erstmals möglich, Artischocken im Freiland zu überwintern - nicht wie früher im geschützten Quartier. Auch Rote Rüben und Sellerie, die in der Gemüsebauliteratur als sehr frostempfindlich beschrieben werden, konnten immer öfter auch als Samenträger im Freiland überwintern. Blattgemüse wie Pak Choy und diverse „Asiasalate“ überdauerten auch im jungen Stadium gut im Freiland und wuchsen nach dem Winter kräftig weiter. Auch Rukola überwinterte in vielen Lagen Ostösterreichs problemlos und ging dann zeitig im Frühjahr in Blüte.

Speziell bei den Wurzelgemüsen ist es heute durch die warmen Winter möglich, noch ganz späte Sätze für eine Vermarktung im Winter und Frühling anzubauen - Peter Laßnig hatte mit späten Sätzen von Kohlrab-

bi, Karotten und Roten Rüben (Anfang August!) Erfolg. Da der Boden nie zugefroren war, konnte im vergangenen Winter das mit Vlies abgedeckte Wurzelgemüse den ganzen Winter hindurch frisch geerntet werden.

Das Überwintern von Rosmarin war früher ein schwieriges Unterfangen - im Freiland gab es meist schwere Erfrierungen, Indoor machten im Frühjahr Pilzkrankungen den Stauden den Garau. Neuerdings überwintert in den wärmeren Gegenden Österreichs Rosmarin problemlos im Freien, blüht oft schon im Dezember oder im zeitigen Frühjahr und bildet danach reichlich Samen.

Selbst so wärmeliebende Pflanzen wie die Japanischen Wollmispeln (*Eriobotrya japonica*), die gerne im Mittelmeerraum kultiviert werden, sind in den vergangenen 2 Jahren im Tullnerfeld (westlich von Wien) schon im Dezember und Jänner in Blüte gegangen. Ähnliches gilt für Kakibäumen, die ihre bisherige nördlichste Verbreitungsgrenze in den warmen Tallagen Südtirols hatten. Auch die Feigenbäumen brachten heuer erstmals in den warmen Weinbaulagen Österreichs zwei Ernten.

Im Getreidebau bringen die wärmeren Winter allerdings eher Schwierigkeiten. So raten Saatgutfirmen, die Wintergetreide später anzubauen, damit sie nicht überwachsen, und Sommergetreide früher, um die Bodenfeuchte gut zu nutzen. Lange, feuchte und milde Wetterlagen sind für den Getreidebau schwierig, da der Pilz- und Schädlingsdruck wie auch der Beikrautwuchs steigt. Im konventionellen Anbau führt das zu verstärktem Einsatz von Herbiziden und Pestiziden.

Alles in allem hat der Klimawandel längst begonnen, LandwirtInnen und GärtnerInnen zu fordern. Und es zeigt sich, dass deren Einfallsreichtum, wie auch der verstärkter Einsatz von Agro-Biodiversität wichtige Voraussetzungen sind, um mit den neuen Herausforderungen des sich ändernden Klimas auf nachhaltige und ökologische Weise fertig zu werden.

Neue Kulturpflanzen - aber auch neue Beikräuter! Zum Beispiel: Die Erdmandel

Viele eigentlich ausdauernde Kulturarten wuchsen bisher bei uns auf Grund der kalten Wintermonate „fakultativ“ einjährig. Heute führen die warmen Winter dazu, dass manche von diesen Kulturen plötzlich nicht mehr auswintern und sogar aus dem Garten „entspringen“ und verwildern können. Ein Beispiel dafür ist die als Gartenkultur mittlerweile beliebte Erdmandel.

Die Erdmandel wurde in Österreich zum ersten Mal Ende der 1980er-Jahre in Kärnten verwildert entdeckt und wahrscheinlich mit Baumaschinen aus Norditalien eingeführt. Weitere Standorte in der Steiermark und Kärnten sind hinzugekommen. Die Funde hatten damals für großes Aufsehen in der Landwirtschaft gesorgt. Denn die Erdmandel wird weltweit zu den „gefährlichsten Unkräutern“ gezählt. Der Erfolg als Ackerunkraut ist auf die effektive vegetative Vermehrung zurückzuführen. Die Knöllchen werden vor allem durch landwirtschaftliche Tätigkeiten verbreitet. Betroffen sind vorwiegend spät schließende Kulturen wie Mais, Kartoffeln und Ölkürbis. In Mais können angeblich Ertragsverluste bis zu 50% entstehen. In Kartoffeln kann es auch zu Qualitätsminderungen kommen, wenn die Rhizome Kartoffelknollen durchwachsen.

Quelle: Swen Follak (Ages). Publiziert in den Linzer biologische Beiträge 40/1, „Zum Auftreten einiger bemerkenswerter neophytischer Unkräuter in landwirtschaftlichen Kulturen“.



Autor: Peter Zipser

PORTRAIT

Das Haus, das Gemüse, das Obst & ihr Liebhaber

„Ich darf nicht mehr dazunehmen, muss langsam anfangen nein zu sagen. Ich werde einmal nicht mehr dasein – diese Sorten aber sollen weiterleben.“ In seinen Selbstversorgungsgärten erhält Marc Bosse hunderte alte Sorten.

Vor vielen Jahren ist Marc mit dem Fahrrad aus dem Bayrischen Wald nach Schiltern in den ARCHE NOAH Schaugarten gekommen. Und geblieben. Kulturpflanzen sind seit langem seine Leidenschaft, und mit seinem großem Wissensschatz und dem starken persönlichen Zugang zu den Pflanzen hat er jahrelang den Schaugarten geprägt.

wo nur mehr wenige Samen mit schlechter Keimfähigkeit die Sorte vor dem Aussterben trennen, in seine Obhut. Marc „päpelt“ diese Sorten langsam wieder auf, von Zwischenvermehrung zu Zwischenvermehrung... aber von solchen Schützlingen mag er sich dann halt auch nicht mehr trennen. So wird die Sammlung immer größer.

zurück zu führen, dass es bei der Zwischenvermehrung über den Samen zu einer starken Ausdünnung der Viren kommt, die normalerweise in den Kartoffelknollen akkumulieren. Dennoch waren wir begeistert und überrascht, als auch die Knollen der neuen Erdäpfelvarianten zahlreich und sehr groß in der Erde auftauchten.

Bis er dann dieses Haus im Nachbarort gefunden hat. Eigentlich muss man sagen, tief im Nachbarwald, denn der 600 Jahre alte Hof liegt abgelegen auf einer Waldlichtung, wo es wesentlich mehr Füchse und Rehe als Nachbarn gibt. Sich mit letzteren - den Rehen nämlich - zu arrangieren, fällt Marc nicht leicht, lieben sie doch sein Gemüse und Obst über alles.

Die Gärten liegen rund ums Haus. Der Boden ist extrem steinig - für jeden Quadratmeter zukünftigen Gartenboden mussten daher erst tonnenweise Steine entfernt werden. Das Ergebnis dieser Knochenarbeit - hüfthohe Steinhäufen - liegen eindrucksvoll neben dem Haus. Dafür versorgen die Gärten heute Marc, Marie-Therese und ihre Kinder Albin und Selina das ganze Jahr mit biologischem Obst und Gemüse - und das in „eigentlich zu großer“ Arten- und Sortenvielfalt, denn alles zu pflegen und Saatgut zu gewinnen, braucht sehr viel Zeit. Alleine die Dokumentation des Anbaus von hundert Sorten jährlich erfordert ein ausgetüfteltes Aufzeichnungssystem!

Viele Sorten hat Marc aus dem ARCHE NOAH Sortenarchiv übernommen. Er erhält heute dutzende Sorten aus der Sammlung und übernimmt so manchen Pflegefall, von

Aber nicht nur die Erhaltung von alten Sorten ist Marcs Passion. In den letzten beiden Jahren hat er auch aus Neugierde und Forscherdrang mit Kreuzungen experimentiert, und zwar bei einer Kulturart, die normalerweise nur vegetativ vermehrt wird: der Kartoffel.

Elf alte Erdäpfel-Sorten blühten 2006 in Marcs Garten nebeneinander. Marc gewann die Samen aus den kleinen paradeiserartigen Kartoffel Früchten und säte sie 2007 in Töpfchen aus. Die schönsten Pflänzchen wurden im Herbst 2007 beerntet, die besten Knollen wurden eingelagert und 2008 (dem internationalen Jahr der Kartoffel) wieder angebaut.

So konnte ich vor einigen Wochen bei der Erstbesichtigung der neuentstandenen Erdäpfelvielfalt dabei sein. „Die Kartoffelpflanzen schauen jetzt im Herbst noch ganz schön aus, sie sind riesig und wuchern vor sich hin“ erzählte mir Marc einige Wochen vor der Ernte am Telefon. Dann kam Anfang November der Anruf - die mit Spannung erwartete Ernte sollte am nächsten Tag stattfinden.

Die üppige Gesundheit der aus Sämlingen hervorgegangenen Pflanzen ist darauf

Weißschalige, rosa, gelbe und blaue Erdäpfel - insgesamt sechs verschiedene neue Typen will Marc weiter führen. Zuerst müssen sie aber einmal in den kommenden Wochen verkostet werden. Ist diese Methode der „Zwischenvermehrung“ über Saatgut für den Selbstversorgungsanbau praktikabel, um immer wieder gesundes Pflanzgut zu Verfügung zu haben? Da will sich Marc noch nicht festlegen und zuerst einmal Erfahrungen mit den neuen Varianten sammeln. Die alten Erdäpfel-Sorten, die er seit Jahren für den Eigenbedarf anbaut, will er jedenfalls weiterhin erhalten.

Am Ende meines Besuchs bekomme ich zum Abschied noch von Marcs Sohn Albin eine köstliche Karotte aus dem eigenen Kinder-Garten geschenkt. Das Saatgut hat Marc seit vielen Jahren selbst selektiert. Köstlich!

Kontakt: Marc Bosse, Neuwald 3, 3553 Schiltern. T: +43-(0)2734-78335, marc.bosse@netway.at.

Marc und Marie-Therese stehen übrigens auch in der WWOOF-Hofliste und freuen sich über Unterstützung in Haus & Hof.

Text & Bilder: Beate Koller
Weitere Fotos auf Seite 18!



Bei der Ernte der neuen Erdäpfelvarianten tauchen Winzlinge und eher unförmige riesige Knollen auf - überwiegend ist der Ertrag pro Pflanze aber sehr gut und die Sortierung besser als erwartet (Bild unten: Einzelpflanzen-Berntung).

Hinterm Haus legt Marc eine Streuobstwiese an (Bild oben). Die Sämlingsunterlagen für die Birnen gräbt er direkt im Wald aus. Pro Baum werden stets mehrere Sorten aufgepropft - denn dies reicht für den Eigenbedarf pro Sorte vollkommen. Aber auch

exotischeres Naschobst wie Apfelbirne oder Weiki - eine stachelbeergröße Kiwiart - gedeihen gut (Bilder ganz in der Mitte). Bild in der Mitte unten: „Angelo“ ist Marcs Favorit unter den Chilis. Bilder rechts: Der Steinhäufen stammt aus dem Gemüsebeet.

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 wohltuende 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

Bezahlte Anzeige



Die Zeitung für Leserinnen

SAATGUT

Aktuelle Gentechnik-Informationen

„NO GMO-Kampagne“

Greenpeace Österreich und Bio Austria haben medienwirksam eine Anti-Gentechnik-Kampagne gestartet: Mit dem in einen Acker eingesäten „NO GMO“ Zeichen, das aus der Luft zu sehen ist.

Der aktuelle Hintergrund: Auf hohem politischen Level bereiten zwei Arbeitsgruppen Empfehlungen für den EU-Umweltministerrat im Dezember vor: Die von der französischen EU-Ratspräsidentschaft eingerichtete ad hoc Arbeitsgruppe, die von gentechnikkritischen Kreisen als empfänglicher für die Defizite der Gentechnik eingeschätzt wird und die so genannte „Sherpa Group“ aus VertreterInnen der 27 europäischen Regierungen, die vom pro Gentechnik eingestellten EU-Kommissionspräsidenten einberufen wurde. Geht es nach dem Willen der „Sherpa Group“, soll die Einführung gentechnisch veränderter Pflanzen in Europa beschleunigt und die Bevölkerung zu mehr Akzeptanz bewegt werden.

„Wir wollen die französische Ratspräsidentschaft in ihrer Initiative unterstützen“, erklärte BIO AUSTRIA - Vorstandsmitglied und Biobauer Roman Liebhart. „Sauberes Saatgut ist eine unabdingbare Grundvoraussetzung für gentechnikfreie Landwirtschaft. Für die Biobauern in Österreich und in Europa ist das Recht auf gentechnikfreies Saatgut eine Überlebensfrage.“

- Greenpeace, 9.10.08, „Greenpeace und BIO AUSTRIA fordern Kurswechsel bei EU-Gentechnikpolitik“: www.greenpeace.at
- The Independent, 26.10.08, „Europe's secret plan to boost GM crop production“: www.independent.co.uk
- www.foeeurope.org/GMOs/GMOs_highlevel_discussion.html

Rheinauer Thesen

Die Schweizer Verfassung schützt alle Kreaturen - also auch die Pflanzen. Die Ethikkommission der Schweiz, in der auch Florianne Köchlin mitarbeitet, verfasste im Auftrag der Regierung einen Bericht, was der Verfassungsartikel in Bezug auf die Pflanzen bedeutet. BiologInnen, Landwir-

Innen, PflanzenzüchterInnen und PhilosophInnen - darunter Amadeus Zschunke, Eva Gelinsky (PSR) und Benny Haerlin - wurden zu einem Austausch eingeladen. Das Ergebnis nach zwei Jahren sind nunmehr die „Rheinauer Thesen“. Sie postulieren, dass es wichtig ist, auch den Pflanzen Rechte zuzusprechen, sie als Lebewesen und nicht als „intelligente Automaten“ zu betrachten, sie nicht zu „anderen Tieren“ zu machen oder zu vermenschlichen.

Amadeus Zschunke: *„Für die Zukunft wird es wichtig sein, sich von dem in der Naturwissenschaft verbreiteten Bild von der Pflanze als Automaten zu lösen. Es muss ein lebendiges Bild der Pflanze entstehen, dann geht man auch bei den Fragen von Gentechnik und Patentierung anders mit ihr um.“*

Florianne Köchlin schreibt in einem Bericht der SAG: *„Wir betreten Neuland [...] vor allem bei den Forderungen nach Anspruchsrechten für Pflanzen. Damit meinen wir natürlich nicht, dass Pflanzen nicht mehr gegessen oder in anderer Weise verwendet werden dürfen. [...] Doch Pflanzen sollen ein Recht auf Fortpflanzung haben. Die Terminator-Technologie, bei der sie gentechnisch steril gemacht werden, verstößt gegen dieses Recht. Dazu kommen die Rechte auf das Überleben der eigenen Art, auf genetische Vielfalt auf respektvolle Forschung und auf Nichtpatentierung.“*

- Blaueninstitut, Gentech-news 182, 2008, „Schweiz : Rheinauer Thesen zu Rechten von Pflanzen“: http://www.blaue-institut.ch/pg_blu/pm/pm8/pm1825.html
- Zum Weiterlesen: F. Köchlin, „PflanzenPalaver“ Lenos Verlag 2008

EFSA lehnt französisches

MON 810 - Verbot ab

Die Entscheidung Frankreichs, die genmanipulierte Maissorte MON 810 vorübergehend vom Markt zu nehmen, wird von der Europäischen Agentur für Ernährungssicherheit (EFSA) in einer Stellungnahme vom 31.10.2008 als unbegründet abgelehnt. Frankreich hatte angekündigt, eine „Sicherheitsklausel“ einzuführen, die es Mit-

gliedsstaaten erlaubt, genmanipulierte Getreidesorten aus Sicherheitsgründen zu verbieten. Auf Basis der EFSA-Stellungnahme wird nun die Kommission entscheiden, ob das französische Verbot aufgehoben wird oder nicht.

Die EFSA bestätigte weiters, dass die von ihr bereits 2005 geprüften Maissorten Bt11 und 1507 unbedenklich seien. Greenpeace kritisierte die Schlussfolgerungen der EFSA und forderte, dass die Behörde bis zum Abschluss der laufenden Bewertung der EU-Risikoabschätzungsregeln keine Meinung zu diesem Thema mehr abgeben sollte.

Die französische Regierung kündigte in einer ersten Reaktion an, am MON 810 - Verbot festhalten zu wollen, und hofft nun auf die Unterstützung der Mitgliedsstaaten.

- EU-News - Newsletter 34/2008, www.eu-umweltbuero.at

Nulltoleranz bleibt –

Zulassung soll schneller werden

Die EU-Kommission hält vorerst an der Nulltoleranz für nicht zugelassene GMOs bei Gentechnik-Importen fest. Unter dem Druck der Futtermittelindustrie hatte die Kommission kurzfristig eine „technische Lösung“ innerhalb des bestehenden Rechts angestrebt. Jetzt wählt sie einen anderen Weg: Sie setzt auf eine schnellere Importzulassung für weitere Gentechnik-Sorten in Europa.

- Informationsdienst, Gentechnik: Nulltoleranz für nicht zugelassene GVOs: <http://www.keine-gentechnik.de/dossiers/null-toleranz.html> (Zugriff am 4.11.08)

Zusammenstellung

Interessengemeinschaft für gentechnikfreie Saatgutarbeit
DI Siegrid Herbst
T: +49-(0)511-924 001-837
www.gentechnikfreie-saat.de

VORSCHAU 2009

ARCHE NOAH Schaugarten

9. April bis 18. Okt. 2009, DI-FR 10-16, SA, SO und Feiertag 10-18 Uhr. Montag Ruhetag.

Schwerpunkt 2009: "Schätze des gärtnerischen Wissens" - mit Anbauswerpunkten u.a. auf seltenem Blattgemüse, Kräuterraritäten, alten Mohnsorten, Amaranthsorten und Melonensorten!

NEU! Schwerpunktsonntage Jeden 1. Sonntag im Monat steht eine Kultur im Mittelpunkt: Kräuter, Beeren, Fruchtgemüse, Erdäpfel, Äpfel... Dazu passend Führungen, Verkostungen & Verkauf. Details im Programmheft 2009!

Pflanzenmärkte 2009 mit ARCHE NOAH Bio-Jungpflanzen!

27.-29. März, Wels

Auf der Messe "Blühendes Wels"

17.-19. April, 9.30-18 Uhr, Wien

Raritätenbörse im Bot. Garten Wien

18. April, ganztags, Linz

ARCHE NOAH im Bot. Garten Linz

25. April, ganztags, Graz

Pflanzenbörse im Bot. Garten Graz

Feste im ARCHE NOAH Schaugarten

1. Mai, 10-18 Uhr

DER ARCHE NOAH Jungpflanzenmarkt

2.-3. Mai, 10-18 Uhr

Extragroßes ARCHE NOAH Jungpflanzenassortiment

16-17. Mai, 10-18 Uhr

Gartenkirtag in Schillern

Sonntag, 23. August, 10-18 Uhr

Ein Gartenfest der Vielfalt

17.-18. Oktober, 10-18 Uhr - Saisonabschluss

ARCHE NOAH Raritätenherbst

Für SchülerInnen und Kindergruppen

"Vielfalt macht den Unterschied": 1-6stündige Spiel- und Lernprogramme. Nähere Informationen auf Anfrage und auf www.arche-noah.at

Für Sprösslinge!

* Tolles Kinderprogramm rund um Basteln und Kochen mit Pflanzen bei den Veranstaltungen am 1. Mai, beim Gartenkirtag, Gartenfest des Vielfalt und beim Raritätenherbst.

* Die beliebten "Sprösslings-Sonntage" am 3. Mai, 7. Juni, 5. Juli, 2. Aug., 6. Sept. und 4. Okt. bieten ein ausgefallenes & abwechslungsreiches Programm für Kinder ab 3 Jahren. Details dazu auf Anfrage oder unter www.arche-noah.at!

Schnitt- und Veredlungskurse 2009

Obstbaum-Schnitt:

22. Februar: ARCHE NOAH Schaugarten

01. März: Versuchsanlage BOKU Wien

07. März: Gasthof Langthaler, 3644 Emmersdorf/Wachau

15. März: St. Georgen / Steinfeld im Gasthof im "Vagötztgod", Griesmaierstraße 1

Obstbaum-Veredlung:

29. März: ARCHE NOAH Schaugarten

Sommerschnitt- und Veredlung:

01. August: ARCHE NOAH Schaugarten

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

ARCHE NOAH Lehrgänge 2009

LFI-Zertifikats-Lehrgänge zu Sorten-Spezialitäten am bäuerlichen Betrieb

5 Module übers ganze Jahr verteilt, 120 Stunden; Schwerpunktthemen: Anbau, Nutzung, Verarbeitung und Vermarktung von Gemüse raritäten.

Die nächsten Lehrgänge beginnen im Jänner und Februar 2009 in **NEU!** 3 Bundesländern: OÖ/Linz, Stmk./Almenland und NÖ/Langenlois!

Nähere Infos unter www.lfi.at, bzw. für OÖ: +43-(0)50-69021254, maria.wiener@lk-ooe.at; für Stmk.: +43-(0)316-80501478, elisabeth.klampfl@lfi-steiermark.at; für NÖ: +43(0)2742-259-6108, irene.blasge@lk-noe.at
Ab 16./17. Mai 2009, Schillern und Langenlois

12. ARCHE NOAH Lehrgang Samengärtnerei in Niederösterreich

Seit 2006 zertifiziert durch die NÖ Umweltbildungsinitiative - über 100 AbsolventInnen - zur Zeit der einzige umfassende Kurs dieser Art im deutschsprachigen Raum. Erfahrene ReferentInnen führen an 4 Wochenenden im Jahr durch Theorie und Praxis der bäuerlich-gärtnerischen Saatgutgewinnung.

Anmeldeschluss ist der 30. April. Kursleitung, nähere Infos und Anmeldung: peter.zipser@arche-noah.at, M: +43-(0)650-733 64 63

Ab 9./10. Mai 2009, im LVZ Wies / Stmk.

NEU! Lehrgang Samengärtnerei in Kooperation mit dem LVZ Wies & Ernte Stmk.

Erstmals auch in der Steiermark, in Kooperation mit dem LVZ Wies und Bio Ernte Steiermark! Anmeldeschluss: 30. April. Kursleitung, nähere Infos und Anmeldung: peter.zipser@arche-noah.at, M: +43-(0)650-733 64 63 oder claudia.mack@stmk.gv.at, M: +43-(0)676-866 60 378.

ARCHE NOAH Seminare Frühjahr 2009

10. Jänner, 9.30-17 Uhr, BKBZ Hohenems
"Saatguterhaltung im eigenen Garten"

11. Jänner, 9.30-17 Uhr, Dornbirn
"Alte Gemüsesorten kennenlernen & verkosten"

Beide Seminare mit Peter Zipser. Kosten EUR 43,00. Veranstalter & Info: Permakultur Vorarlberg, m.rusch-permakultur@aon.at.

27. Jänner, Puchberg bei Wels

"ARCHE NOAH Vielfaltertag" im Rahmen der Bio Austria Bauerntage
Nähere Infos: www.bio-austria.at.

Das Veranstaltungsheft 2009 bekommen Sie mit dem neuen Sortenhandbuch im Februar 2009! Nähere Infos zu diesen und weiteren Veranstaltungen: www.arche-noah.at

T: +43-(0)2734-8626

ARCHE NOAH Magazin 