



ARCHE NOAH Magazin

Mitteilungen des Vereins ARCHE NOAH, Gesellschaft für die Erhaltung der Kulturpflanzenvielfalt und ihre Entwicklung

Nr. 2/2006

ARCHE NOAH Magazin



Während der Garten noch ruht...



sind wir am Bauen!



Das ARCHE NOAH
Sortenarchiv NEU
noch ohne seine
kostbare Ladung...

AB 14. APRIL 2006

PRÄSENTIERT SICH DER ARCHE NOAH SCHAUGARTEN NEU



THEMEN



Stachel- Beeren

Der Schwerpunkt "Beerenraritäten" wird 2006 wegen des großen Interesses prolongiert. Fortsetzung der Serie über alte Beerenobstsorten

Gentechnik-Koexistenz

Warum sie aus unserer Sicht nicht funktioniert, sondern Kulturpflanzenvielfalt gefährdet

Altreier Kaffee

Mithilfe eines INTERREG Projektes wird eine alte Kulturpflanze wiederbelebt

Gurken-Spezialitäten

... die sie 2006 auch im ARCHE NOAH Pflanzenverkauf erhalten

Offene Gartentüren

von und für ARCHE NOAH Mitglieder



TERMINE

ARCHE NOAH

Mitgliederversammlung

25. Juni um 16⁰⁰ Uhr, eingebettet in einen gemütliche Schaugarten-Sonntag mit Bio-catering, Jazz-Lounge & Lesung - Seite 3!

30 Tage Festival der Gärten

von 25. Mai bis 25. Juni mit vielen Veranstaltungshighlights - siehe beiliegendes Programmheftchen!





VORWORT

ARCHE NOAH

2

Liebe Mitglieder!

Wenn Sie dieses Magazin in Händen halten wird der Frühling uns wohl endlich erreicht haben! Neben dem "üblichen Sehnen" aller GärtnerInnen hat die Witterung für ARCHE NOAH in Schiltern heuer besondere Bedeutung - soll doch zeitgerecht zum Saisonbeginn das ARCHE NOAH Sortenarchiv NEU fertiggestellt und übersiedelt sein, ein neues Glashaus stehen und auch ein neues BesucherInnengebäude. An dieser Stelle nochmals HERZLICHEN DANK allen bisherigen UnterstützerInnen für das neue Sortenarchiv-Quartier! Den aktuellen Stand des Bauvorhabens schildern wir Ihnen auf Seite 20.



Bild: Heil Dangler

Dann wollen wir uns mit ganzer Kraft dem Anliegen widmen, dass wir ARCHE NOAH MitarbeiterInnen uns für heuer zum Ziel gesetzt haben: Die Verstärkung der Zusammenarbeit zwischen Sortenarchiv und ErhalterInnen mit dem Ziel, die Erhaltung und Entwicklung der Kulturpflanzenvielfalt kräftig voranzutreiben! Wir berichten in den nächsten Ausgaben des ARCHE NOAH Magazins über die konkreten Schritte. Aktuell erfüllt uns das Voranschreiten der Gentechnik (Stichworte: WTO-Urteil, Importverbote gefährdet) mit großer Sorge. Koexistenz von gentechnisch veränderten und traditionell entwickelten Sorten halten wir für unmöglich - weil es so wichtig ist, dass alte Sorten dezentral an vielen verschiedenen Standorten angebaut werden, um die Vielfalt erhalten zu können! Und eine 100%iger Schutz vor Verunreinigung mit GVOs nicht möglich ist. Diese Sorge werden wir auch im Zuge des "Marsches für ein gentechnikfreies Europa", der begleitend zur EU-Koexistenz-Konferenz in Wien am 5. April stattfindet, zum Ausdruck bringen. Entnehmen Sie die ARCHE NOAH Stellungnahme zur Koexistenz unserer Homepage! Mehr zu diesem Thema auf Seite 6.

Eine Freude hingegen ist es, Sie zu einem besonders vielfältigen Veranstaltungsprogramm im ARCHE NOAH Schaugarten im Zuge des Festivals der Gärten einladen zu dürfen - bitte entnehmen Sie die Details zu Gartenkirtag, Lesegarten & Symposien, Sortenarchiv-Eröffnung, Sprösslingsprogramm und vielem anderem mehr dem beiliegenden Programmheft!

Wir freuen uns auf ein aktives, spannendes und auch genussvolles Jahr mit Ihnen!

Mit den besten Grüßen

Beate Koller
Geschäftsführung

Impressum

ARCHE NOAH Magazin Nr. 2/2006
Medieninhaber, Herausgeber: Verein Arche Noah, Obere Straße 40, A-3553 Schiltern.
T: +43-(0)2734-8626, F: -8627, www.arche-noah.at, info@arche-noah.at. Redaktion: Carola Rabl-Schuller & Beate Koller. Layout: Beate Koller & exit14 Medienagentur.
Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben nicht notwendigerweise die Meinung der Redaktion wieder. Fotonachweis: Soweit nicht anders angegeben © ARCHE NOAH
Zulassungsnummer: GZ 02Z030101 M. DVR: 0739936.
Erscheinungsort und Verlagspostamt: 3553 Schiltern
REDAKTIONSSCHLUSS DER NÄCHSTEN 2 AUSGABEN:
10. Juni 2006 & 10. Oktober 2006
Mit Unterstützung des BMLFUW und der Bundesländer.
Herzlichen Dank!



lebensministerium.at

INHALT

Tage der offenen Gartentür von ARCHE NOAH Mitgliedern	3
Mitgliederversammlung 25. Juni in Schiltern	3
Die Stachelbeere Renaissance eines Beerenstrauches	4
Gentechnik-Koexistenz Versuch der Quadratur des Kreises?	6
Der Altreier Kaffee Wiederbelebung einer alten Kultur	8
Mitgliederportrait Marcus & Pat Meier	10
Sortenraritäten-Sortiment neue Sorten!	11
Anbau-Tipps Gemüse Inkognito	13
Rezension Apfelbuch Neu: "Äpfel für den Hausgarten"	15
Gurken-Spezialitäten 2006 auch im Pflanzenverkauf	16
Bildungsangebote 2006 Kurzseminare, Exkursionen u.a.m.	17
Neuer Partner Baumschule Ecker in Graz	18
Sprösslings-Seite Cocktailtomaten anbauen	19
Termine 2006 Veranstaltungen & Hinweise	20
Inserate & Sponsoren "Baustein für Baustein"	21
Festival der Gärten mit Lesegarten-Programm	22

Beilage: Programmheft 2006!



MITGLIEDER

Offene Gartentüren

Von Mitgliedern für Mitglieder

ARCHE NOAH



3

ARCHE NOAH Magazin

Burgenland

Am Sonntag 18. Juni und Sonntag 20. August 2006 von 14-18 Uhr bei Annette und Ingolf Hofmann, Limbach 40, 7643 Kukmirn-Limbach - die beiden betreiben 4 ha Kleinlandwirtschaft mit Ziegen und einem großen vielfältigen Gemüsegarten sowie Weingarten, alte Obstsorten, Rosen, Stauden, Kräuter. Freier Eintritt! Anmeldung T +43-(0)3328-32171.

Am Sonntag 18. Juni 2006 ab 10 Uhr lädt Monika Kleinschuster zur Führung durch einen Kräutergarten: 7461 Stadtschlaining, Neumarkt 117. Mit Kräuter- und Jungpflanzenverkauf. Infos: T +43-(0)688-8211722, monikakleinschuster@aon.at.

Niederösterreich

Jederzeit freut sich gegen vorherige Anmeldung Rosa Kolm auf GartenbesucherInnen: In Kaltenbach, Gemeinde Traunstein, Waldviertel, T +43-(0)2878-6652. Auf dem Feld neben dem Bauernhof von 28 a werden auf fast 900 m Gemüse und Blumen kultiviert - die Vielfalt zeigt sich im August und September am Schönsten!

Am Samstag 12. Mai 2005 von 9-18 Uhr im Rahmen eines Pflanzenmarktes der Weinviertler Kräuterakademie lädt Marion Aigner ein: Zum Grünen Baum, Porau 49, 2013 Göllersdorf. Infos: +43-(0)676-6010518.

Oberösterreich

Am Samstag und Sonntag 2. und 3. sowie 9. und 10. September 2006 von 10-17 Uhr bei Burkhard Zimmermann, Altes Jägerhaus, Am Waldfeld 9, 4272 Weitersfelden - ein formaler Bauerngarten (500 qm) mit biologischer Mulchwirtschaft, Vogelfrucht- und Windschutzhecken, Obstgärten, Ribisel- und Hollerplantagen. Infos und Anmeldung T +43-(0)7952-20001 oder burkhard.zimmermann@utanet.at.

Steiermark

Am Samstag 29. und Sonntag 30. April 2006 von 9-17 Uhr bei Guggi und Paul Lorenz, Wonderful nature garden, Philipsstraße 26, 8403 Lebring - Garteneröffnung mit Gartenmarkt.

Von Freitag 23. bis Sonntag 25. Juni 2006 von 9-17 Uhr bei denselben: Tage der offenen Gartentüre mit Gartenmarkt zur Zeit der Rosenblüte. Freier Eintritt. Info unter T +43-(0)664-4929449 oder office@wonderful-nature.at (www.wonderful-nature.at)

Am Samstag und Sonntag 5.-6. Mai von 9-18 Uhr laden Cäcilia Mack und Eva Reiterer, 8441 Großklein, zu Jungpflanzenmarkt & Hoffest und offener Gartentüre im Bauerngarten. Ort: Wipfelsbach 16, Infos: Cäcilia Mack, T +43-(0)3456-2492

Deutschland

Am Samstag 19. August von 10-18 Uhr in der Domäne Dahlem, Königin-Luise-Straße 49, D-14195 Berlin. Erwerbsgartenbau auf 1 ha im Rahmen des Freilichtmuseums, große Vielfalt einjähriger Bauerngartenblumen, Tomatensortenversuch, historische Kopfsalatsorten. Im Rahmen des Bioland-Sommerfestes. Mit Jungpflanzenverkauf, Führungen. Eintritt Euro 1.-. Infos: www.domaene-dahlem.de

Am 4. Juni (10-17 Uhr), am 24. (13-17 Uhr) und 25. (10-17 Uhr) Juni 2006 sowie am 5. (13-17 Uhr) und 6. (10-17 Uhr) August lädt Monika Lehner zu sich zum Gartengespräch. Leitenweg 1, D-91126 Kammerstein. Infos: +49-(0)9178-328. www.gruenes-echo.de



Bild: Hofmann

Sortenhandbuch 2006

Fehlerteuferl

Kapitel Obst & Wildobst: Die Angebote folgender Erhalter haben keine Gültigkeit: EC WA A-7444, EX WO A-2122, GE BU E-38470, MÖ CH A-3364, PE RA CZ-68771, SC MA D-74336

HA BA A-8761	korrekte email: 913999714@aon.at
LA SI A-8383	www.sigeis-biosamensurium.at.tc
LA KL D-88364	email: lang.wolfegg@freenet.de
BO MA A-3553	Tomate "Black Prince" unter gleichnamiger Buschbohne; Tomate "Feuerwerk" unter gleichnamiger Paprikasorte
BA BE A-3213	surya@gmx.at; www.surya.gmxhome.de
VO AN A-3971	Adresse: 3971 St. Martin 67
KÜ RO A-1170	Kontonummer nicht mehr gültig
AM FR A-6845	- keine aktuellen Angaben
	email: franz.amort@cable.vol.at

Einladung zur

Mitgliederversammlung

Am 25. Juni 2006 um 16 Uhr im Schloss Schiltern. Eingebettet in ein Sonntags-Picknick im ARCHE NOAH Schaugarten mit Biocatering, Jazz-Lounge & Lesung um 18 Uhr ("Wurzeln schlagen in der Fremde" mit Christa Müller & Vladimir Vertlib). 10-18 Uhr Sprösslingsprogramm!

Tagesordnung

Begrüßung // Präsentation Jahresbericht und Rechnungsabschluss 2005 // Entlastung des Vorstands // Beschlussfassung über Voranschlag 2006 // Tagesaktualitäten

Bitte um Ihre Anmeldung: +43-(0)2734-8626 oder info@arche-noah.at. Anträge zur Tagesordnung müssen 14 Tage vorab beim Vorstand einlangen. Einen Bericht über die Mitgliederversammlung finden Sie im nächsten ARCHE NOAH Magazin.



ARCHE NOAH



Bernd Kajtna
Co-AutorInnen:
Martin Frei
Brigitte Bartha-Pichler
Pro Specie Rara

ARCHE NOAH

BEEBEN

Die Stachel Renaissance

4

ARCHE NOAH Magazin

„Gooseberry“ wird die Stachelbeere in ihrer Heimat England genannt. Von dort aus eroberte die borstige Frucht erst Ende des 19. Jh. den Kontinent. Die Einschleppung des Amerikanischen Stachelbeermehltaus machte die Züchtung toleranter Sorten notwendig und führte zur Einkreuzung resistenter, amerikanischer Wildarten.

Die wilde Stachelbeere

Die ursprünglich in Europa kultivierten Stachelbeeren stammen von der heimischen wilden Stachelbeere *Ribes uva-crispa* ab. Sie kommt fast in ganz Europa vor, einschließlich der britischen Inseln, Skandinavien und des Mittelmeer-Gebiets bis zum Atlasgebirge in Nordafrika, außerdem im Kaukasus und in Sibirien ostwärts bis zur Mandschurei. Man findet sie bei uns vor allem im Unterwuchs feuchter Wälder, in Bachschluchten und auf verwachsenen Lesesteinhaufen, nicht selten auch an schattigen Mauern und Felsen im Umkreis alter Burgen. In den Alpen kommt sie bis 1800 Meter Seehöhe vor. In südlichen Ländern wächst sie nur im Gebirge.

Die wilde Stachelbeere ist sehr vielgestaltig. Ähnlich wie bei Kulturstachelbeeren gibt es grün-, gelb- und rotfrüchtige Typen, längliche und fast kugelige Fruchtformen. Die Schale ist glatt, behaart oder dicht mit Drüsenborsten besetzt. Im Vergleich zu den Kultursorten sind die Wildformen jedoch kleiner und härter, sie bringen gerade einmal 0,5-1 g auf die Waage – 20 bis 30 Mal weniger als die heutigen Kulturstachelbeeren.

Die amerikanischen Verwandten

Neben der europäischen wurden verschiedene nordamerikanische Arten in der Stachelbeerzüchtung verwendet, zuerst in Nordamerika, später auch in der Resistenzzüchtung in Europa. Die wichtigsten Arten sind die 'Kanadische Stachelbeere' (*Ribes oxycanthoides*), die 'Behaartstängelige Stachelbeere' (*Ribes hirtellum*), die 'Hagebutten-Stachelbeere' (*Ribes cynosbati*) und die 'Oregon-Stachelbeere' (*Ribes divaricatum*). Sie unterscheiden sich von der europäischen Stachelbeere vor allem durch ihre wesentlich kleineren, dünner-



Bild: Iris Ranzinger

schaligen Früchte und den meist zwei- bis vierbeerigen Fruchtstand. Die Beeren sind bei Vollreife bräunlich rot, rosaviolett bis blauschwarz.

Der wesentlichste agronomische Unterschied zwischen den Arten dies- und jenseits des Atlantiks besteht in der Anfälligkeit für den wichtigsten Stachelbeerschädling: den Amerikanischen Stachelbeermehltau (*Sphaerotheca mors-uae*). Diese Krankheit breitete sich um 1900 von Amerika nach Europa aus und war bereits 1915 in ganz Europa häufig anzutreffen. Während die amerikanischen Sorten weitgehend resistent sind, sind die europäischen Sorten fast alle mehltauanfällig.

Die Liebe der Engländer

Während die Stachelbeere im Spätmittelalter am Kontinent noch nicht genutzt wurde, waren in England bereits Sorten bekannt. Als die Engländer ihre Liebe zur Stachelbeere entdeckten, erfuhr sie einen unglaublichen Aufschwung. Ende des 18. Jh. schlossen sich englische Gärtner zu sogenannten „gooseberry breeding clubs“ zusammen und wetteiferten in Züchtung und Anbau. Prämierungen der größten Früchten und der besten Neuzüchtungen wurden organisiert und ein penibles Register der ausgestellten Sorten und jährlich erzielten Fruchtgrößen veröffentlicht. Unglaubliche 722 Stachelbeersorten waren 1831 bereits im Umlauf.

Viele Stachelbeersorten entstanden durch englische Amateure. Statt selbst Kreuzungen durch Handbestäubung vorzunehmen und systematisch ausgewählte Blüten zu befruchten, pflanzte man interessante Sorten nebeneinander an, überließ die Befruchtung den Bienen und baute die Samen an. Unter den Sämlingen wählte man die interessantesten aus und verwarf die schlechten, besonderes Augenmerk legte man auf die Fruchtgröße. So entstanden in England im 18. und im 19. Jh. hunderte, wenn nicht tausende Stachelbeersorten, die sich teilweise bis heute im Anbau halten konnten. Darunter etwa die 'Rote Triumph' oder 'Achilles'. Letzter ist aufgrund ihrer Fruchtgröße und schönen Rotfärbung heute noch die Hauptsorte im österreichischen Erwerbsanbau!

Stachelbeerwein in Greifenstein

Auch in Deutschland und Österreich stieg das Interesse an der „Ogrosel“ (mundartliche Bezeichnung für die Stachelbeere). Der besondere Enthusiasmus der Engländer wurde aber am Kontinent nie geteilt. In Österreich hatte der Stachelbeeranbau zwischen 1900 und 1930 seine Hochblüte. Im Wienerwald rund um Greifenstein und Höflein existierten ausgedehnte Anbauflächen auf den durch Reblausbefall gerodeten Weinbergen. Eine Lokalsorte, die „Greifensteiner Rote Stachelbeere“, war verbreitet. Man versuchte nach englischem Vorbild auch die Produktion von Stachelbeerwein. Da die Stachelbeere auf



RARITÄTEN

beere

eines vielseitigen Obststrauches

ARCHE NOAH



5

den leicht austrocknenden Rebstandorten aber nicht gut gedieh, waren viele Bepflanzungen nicht von Erfolg gekrönt. Die Einschleppung des amerikanischen Stachelbeermehltaues ab 1900 nach Europa brachte zusätzliche Schwierigkeiten im Anbau mit sich.

Stachelbeermehltau

Der Pilz befällt Blätter und Früchte und vernichtet ganze Ernten. Viele bekannte Sorten erwiesen sich als hochanfällig und verschwanden aus dem Anbau. Die Stachelbeierzüchtung im Hausgarten verlor an Bedeutung, stattdessen übernahmen Universitäten und Forschungsinstitute die Suche nach neuen, widerstandsfähigen Sorten. Durch Kreuzung europäischer Sorten mit der amerikanischen 'Oregon-Stachelbeere' (*Ribes divaricatum*), Rückkreuzung und Selektion durch Rudolf Bauer in Deutschland entstanden die ersten Sorten mit kombinierter Resistenz gegen Mehltau und Blattfallkrankheit. Allerdings waren die ersten Bauer-Sorten 'Resistentia' (Synonym 'Macherauchs Resistentia') und 'Robustenta' stark und scharf bestachelt und die Früchte ziemlich klein, sodass sie sich nicht durchsetzen konnten.

Bauer brachte in den folgenden Jahren zahlreiche Sorten in den Handel, die teilweise bis heute Standard sind, zum Beispiel 'Rokula' oder 'Reflamba'.

Auch nach der Züchtung mehlauresistenter Sorten konnte die Stachelbeere nie mehr ihren ehemaligen Status zurückerobern, weder in Österreich, noch in Deutschland oder England. Die Beeren der Hybridsorten waren zu klein und für die verwöhnten Gaumen der Europäer zu fad, weshalb bis heute die alten, hochanfälligen Sorten 'Achilles' und 'Rote Triumph' angebaut werden. Da die Stachelbeere wirtschaftlich nur von untergeordnetem Interesse ist, gibt es heute wenige professionelle Züchtungsbemühungen.

Sortenwahl und Pflanzenschutz

Wer ohne viel Aufwand Stachelbeeren anbauen möchte, wählt die heute handelsüblichen mehltautoleranten neueren Züchtungen, zum Beispiel 'Invicta' (hellgrün), 'Mucurines' (hellgrün), 'Rokula' (rot) oder 'Rixanta' (gelb), 'Hinnomäki' (rot oder gelb). Viele dieser Sorten sind

zwar ebenfalls nicht völlig frei von Mehltau, doch ist der Befall deutlich geringer. Auch unter den alten Stachelbeeren finden sich einige Sorten, die sich mit fachgerechter Pflege(!) erfolgreich kultivieren lassen, beispielsweise 'Weisse Triumph' (gelblich grün), 'Early Green Hairy' (dunkelgrün, borstig), 'Früheste Gelbe' (gelb, borstig) oder 'Mauks Frühe Rote' (rot, glatt) oder Maurers Sämling (rot, fast glatt).

Wie stark eine Sorte von Mehltau befallen wird hängt von den örtlichen Verhältnissen und dem Befallsdruck ab. Gegen den Mehltau hilft neben der Sortenwahl nur konsequente Pflege. Als vorbeugende Maßnahme ist das Einkürzen der Triebspitzen im Winterhalbjahr zu nennen. Zusammen mit einer 1,5 bis 2prozentigen Netzschwefelspritzung (kurz vor dem Austrieb) kann der Mehltau einigermaßen in Schach gehalten werden. Nach dem Erscheinen der Blüten darf man auf keinen Fall mehr Schwefel einsetzen, da viele Sorten schwefelempfindlich sind. Man muss sich dann auf allgemeine Pflanzstärkungsmittel (z.B. Schachtelhalmbrühe) beschränken und regelmäßig befallene Früchte und Pflanzenteile entfernen.

Die Grünpflücke – das früheste Obst im Garten

Eine Besonderheit bei der Ernte von Stachelbeeren ist die Grünpflücke. Sobald die Beeren ein Drittel bis die Hälfte ihrer endgültigen Größe erreicht haben (ca. ab Mitte Mai), pflückt man alle kleineren und überzähligen Früchte und verwertet diese zu Kompott und Kuchen, ähnlich wie Rhabarber. Hierfür eignen sich nur Sorten, die frühzeitig dick werden und bei der Konservierung nicht verbräunen, zum Beispiel die 'Rote Triumph' oder die 'Grüne Riesenbeere'.

Durch das Grünpflücken werden die verbleibenden Früchte größer und geschmackvoller – allerdings ist auch die Ernte aufwändiger. Grün gepflückte Stachelbeeren eignen sich wegen ihres hohen Pektingehalts gut für Konserven. Frisch genossen sind sie jedoch nicht besonders geschmackvoll und können Magen- und Darmbeschwerden verursachen.

Vierorts war die Grünpflücke wesentlich lukrativer als der Verkauf vollreifer Früchte. Letztere konnten oft nur zu Beginn der Erntesaison rentabel abge-

setzt werden. So wurde die Grünpflücke vor allem in Deutschland sehr beliebt und entwickelte sich teilweise sogar zur Haupterntemethode, sodass nicht mehr die kleinsten, sondern die größten Beeren für die vorzeitige Pflücke verwendet wurden. Für den Frischmarkt und die Herstellung von Marmeladen und Gelees werden selbstverständlich nur vollreife Früchte verwendet.

Mehr über Beerenraritäten von Erdbeere, Himbeere, Brombeere, Ribisel und Stachelbeere erfahren Sie im neuen Beerenbuch "Osterfee & Amazone", das im Juni 2006 erscheint!



ARCHE NOAH & Pro Specie Rara (Hrsg.), B. Kajtna, M. Frei, B. Bartha-Pichler (AutorInnen), M. Zuber (Fotos) 'Osterfee und Amazone' Vergessene Beerenarten - neu entdeckt. Ca. 160 Seiten, durchgehend 4farbig, Preis ca. 23,90 Euro excl. Versandkosten. Edition Loewenzahn, Innsbruck, 2006.

Beschreibungen von über 150 Beerenobstsorten vielen Geschichten, Bildern und praktischen Hinweisen zu Anbau & Pflege im Hausgarten wie auch zur Verwendung.

Bestellung: ARCHE NOAH, Obere Straße 40, A-3553 Schiltern, Österreich. T: +43-(0)2734-8626, F: +43-(0)2734-8627, info@arche-noah.at.

ARCHE NOAH Magazin



ARCHE NOAH



Siegrid Herbst
Interessens-
gemeinschaft
gentechnikfreie
Saatgutarbeit

ARCHE NOAH

GRÜNE Koexistenz und Der Versuch

Während der Österreichischen EU-Präsidentschaft bis Juni 2006 fallen wichtige Entscheidungen im Bereich der Gentechnik:

Die EU-Konferenz über „gentechnisch veränderte, konventionelle und biologische Feldfrüchte“ mit dem ironischen Namen „The Freedom of Choice“ (Wahlfreiheit) findet vom 4.-6. April 2006 in Wien statt. Dort diskutieren und beschließen ExpertInnen und PolitikerInnen aus allen EU-Ländern Rahmenbedingungen für das Nebeneinander von Gentechnik- und gentechnikfreier Landwirtschaft.

Werden die aktuellen Vorschläge zur Gentechnik-Koexistenz Realität, könnte dies eine massive Gefährdung der Nutzpflanzenvielfalt bedeuten. Denn die von der europäischen Union postulierte Koexistenz berücksichtigt nicht die besonderen Risiken für die biologische Züchtung und den Erhalt von gentechnikfreien Sorten.

Stand der Zulassungen & Anträge

Aktuell werden in Österreich keine gentechnischen Pflanzen angebaut, weder kommerziell noch zu Versuchszwecken. Allerdings sind in der EU nach Gentechnikrecht fünf gentechnische Pflanzen für den Anbau zugelassen: Die Maislinien BT 176, Mon 810 (17 Linien zugelassen), T 25 und die Rapsorten MS1xRF1 (nur für die Züchtung zugelassen) und MS1xRF2.

Österreich hat in den Jahren 1997, 1999 und 2000 unter Berufung auf die Schutzklausel der Freisetzungsrichtlinie das Inverkehrbringen der in der EU bereits zugelassenen Sorten Bt176, MON 810 und T 25 verboten. In einer vorläufigen Stellungnahme von Anfang Februar 2006 kommt die WTO zu dem Schluss, dass die nationalen Verbote gegen Handelsrecht verstoßen. Es ist daher zu befürchten, dass die Importverbote Österreichs möglicherweise durch das abschließende WTO Urteil aufgehoben werden müssen.

Zulassungsanträge als Lebensmittel, für die Verarbeitung oder zum Anbau liegen der EU für gentechnische Baumwolle, Kartoffel, Mais, Raps, Reis, Soja und Zuckerrübe vor. Doch die Liste der Sorten, mit denen in Europa gentechnische Versuche durchgeführt werden, reicht von Apfel, Aubergine, Birne und Baumwolle bis Zucchini,

Zuckermelone und Zuckerrübe. Anders als beispielsweise Italien, Frankreich, Spanien oder Deutschland hält sich Österreich mit Freisetzungsexperimenten gentechnischer Pflanzen vornehm zurück.

Koexistenz!?

Dass die Idee der so genannten „Koexistenz“ - also des Nebeneinanders von gentechnikfreiem Gartenbau, Saatgutvermehrung und Landwirtschaft und gentechnischen Pflanzen - nicht praktikabel ist, beweisen wiederkehrend auftretende Verunreinigungsfälle. Ursachen dafür sind unter anderem Pollenflug, Insektenbestäubung, Deklarationsfehler, verunreinigte Maschinen, Vertauschen von Saatgut oder Verunreinigungen beim Transport. Beispielsweise verunreinigte im Jahr 2000 der wegen Allergiegefahr nur als Futtermittel zugelassene Bt-Mais „StarLink“ weite Teile der Lebensmittelkette in den USA. Obwohl „StarLink“ nur auf vier Prozent der Maisanbaufläche der USA angebaut worden war, wurde ein Großteil der US Saatgutbestände kontaminiert. Die Kosten für Lebensmittel-Rückrufaktionen belaufen sich inzwischen auf über eine Milliarde US-Dollar.

Dem Unternehmen Syngenta verlief über vier Jahre ein gravierender Fehler. Statt der in einigen Ländern zugelassenen gentechnisch veränderten Maissorte Bt 11 wurde das in keinem Land der Welt zugelassene Konstrukt Bt 10 als Saatgut an Bauern verkauft und auf insgesamt 150 km² angebaut. Rund 190.000 Tonnen nicht zugelassenen gv-Mais gelangten dadurch in die Nahrungskette. Nicht zuletzt wurde im Jahr 2005 versehentlich von der Monsanto-Tochter Seminis gentechnisch verändertes Zucchini-Saatgut nach Deutschland eingeführt und in Rheinland-Pfalz auch in Privatgärten von MitarbeiterInnen der Firma angebaut.

Wie vor Verunreinigungen schützen?

Die technischen Möglichkeiten, sich im eigenen Garten vor Verunreinigungen zu schützen haben ihre Grenzen. So kommt eine europäische Studie des Joint Research Centers zu der Ansicht, dass beispielsweise bei Maissaatgut individuelle Maßnahmen von Bauern und Anbauabsprachen mit benachbarten Betrieben nicht ausreichen, um Verunreinigungen unter 0,1% zu erreichen. Ziel der Studie war es, wissen-

schaftsbasierte Informationen für die Entwicklung und Anwendung von Koexistenzmaßnahmen zu entwickeln.

Die Schlussfolgerungen der Studie gehen allerdings in die falsche Richtung: Mit geringen Anpassungen bei der herkömmlichen Saatguterzeugung könnte eine Verunreinigung im Saatgut unter 0,5% gehalten werden, und das reiche aus, um bei Lebensmittel eine Verunreinigung unter 0,9% zu gewährleisten. Damit jedoch würde eine Verunreinigung von 0,9% in Lebensmitteln zum *Standard* erhoben und nicht mehr einen *Maximalwert* darstellen, der nur im Ausnahmefall eintreten darf, wenn die Verunreinigung zufällig und technisch unvermeidbar ist.

Labortests

Am Ende kann nur eine GVO Analyse zeigen, ob das Saatgut gentechnikfrei ist. Die Proben werden von privaten Laboren, aber auch vom österreichischen Umweltbundesamt durchgeführt. Die Probe soll - möglichst sauber - von verschiedenen Stellen des Transport- oder Lagerbehälters entnommen und sofort in einem gut verschließbaren Behältnis abgepackt werden. Je nach Probenart werden bis zu 500 g (bei Saatgut sollten es mindestens 3000 Körner sein) benötigt. Der GVO-Gehalt einer Probe wird in der Regel mit der PCR-Methode ermittelt (Quantifizierung). Ein Screening kann nur besonders häufig verwendete Sequenzen nachweisen, die vor oder nach dem neu eingefügten Gen eingebaut wurden. Darüber hinaus ermöglichen spezifische Nachweise die Identifizierung bestimmter genetischer Veränderungen. In Anlehnung an die Preise des Umweltbundesamtes ist bei einer Quantifizierung mit Kosten bis zu 250 Euro je Probe zu rechnen!

Solange es keinen Verursacher für eine bestimmte Verunreinigung gibt, muss die Person, die eine Probe in Auftrag gibt, die Kosten dafür tragen. Damit werden ungerechter Weise diejenigen belastet, die Proben zur Vorbeugung vor möglichen Verunreinigungen ziehen lassen.

Position IG Saatgut

Mit dem kommerziellen Anbau gentechnisch veränderter Kulturpflanzen verändert sich die Situation in der Sortenzüchtung und -erhaltung grundlegend: Nicht



GENTECHNIK

Kulturpflanzenvielfalt einer Quadratur des Kreises?!

ARCHE NOAH



mehr die gentechnisch veränderten Pflanzen müssen unter strengen Sicherheitsvorkehrungen angebaut werden, sondern die vor Einkreuzung zu schützenden Kulturpflanzen. Auch gentechnikfrei arbeitende Erhaltungsorganisationen und Züchtungsunternehmen müssen Gentechnikfreiheit garantieren. Damit wird ihnen Aufwand, Risiko und Folgekosten einer Technologie aufgebürdet, die sie selbst nicht anwenden.

Durch gentechnische Verunreinigung sind große und teilweise irreversible Verluste an alten Sorten und Zuchtlinien zu befürchten. Gentechnische Verunreinigungen zerstören damit unwiederbringlich ein Kulturerbe. Grenzwertregelungen machen im Bereich der Sortenerhaltung und Züchtung keinen Sinn. Jede noch so niederschwellige Verunreinigung bedeutet irreversiblen Schaden.

Die Informationspflichten und -rechte über Freisetzungsversuche und den Anbau gentechnisch veränderter Pflanzen sind nicht ausreichend geregelt, sodass der notwendige Schutz vor gentechnischer Verunreinigung durch Einkreuzungen nicht möglich ist. Dadurch sind besonders Erhaltungsinitiativen der Nutzpflanzen-Biodiversität bedroht, die auf dem freien Austausch auch kleiner Mengen Saatguts beruhen. Dieser ist jedoch ein bäuerliches Grundrecht, welches für die Entwicklung der Biodiversität von Kulturpflanzen essentiell ist.

Der Umgang mit Haftungsfragen ist im Bereich der Saatgutarbeit ungeklärt. Auch wer Saatgut weitergibt, das unverschuldet gentechnisch verunreinigt wurde, haftet für entstehende Schäden. Regelmäßige Gen-Screenings von Erhaltungssaatgut und Zuchtlinien verursachen enorme Kosten, die Erhaltungsorganisationen und Züchtungsunternehmen existentiell belasten. Erhöhte Kosten für Tests, Schutzmaßnahmen, Planungsaufgaben, gemeinschaftliche Maschinennutzung und Umstellung von Betriebsstrukturen belasten die Budgets der Saatgutunternehmen, verteuern das Saatgut und gefährden die Existenz der Unternehmen. Die Kosten dafür sollten nicht sie, sondern die tatsächlichen VerursacherInnen tragen. Deshalb muss ein umfassendes VerursacherInnenprinzip gelten.

Zur Unterstützung bei der Erzeugung von gentechnikfreiem Saatgut nennt die folgende Tabelle einige wichtige Aspekte, die beim Anbau von Beta-Arten, Kohlarten, Zichorie und Mais beachtet werden können, um gentechnische Verunreinigungen so weit wie möglich zu vermeiden.
Gattung Brassica (Kohl, Kraut, Wirsing, Kohlrabi, Brokkoli, Pak Choi etc.)
Potentieller Einkreuzungspartner: GV-Raps Laut verschiedenen Studien (u. a. AGES 2004) wird Raps als nicht koexistenzfähig eingestuft. Denn Raps ist in Mitteleuropa weit verbreitet, zeigt allgemein ein sehr hohes Auskreuzungspotenzial auch über Artgrenzen hinweg (z. B. in Rübsen, Sareptasenf oder Kohl) und hat ein hohes Kontaminationsrisiko über die Vermengung von Saatgut bei Aussaat, Ernte, Transport und Lagerung. In Österreich kommen mehr als 20 potentielle Kreuzungspartner von Raps (Vertreter der Familie der Brassicaceae und der Gattung Sisymbrium) vor. Für die Vermehrung von Rapssaatgut und zur Samenproduktion anderer relativ leicht kreuzbarer Brassicaceaeen wie Rübsen sollten mindestens 6 km Abstand zu GV-Raps eingehalten werden. Verwenden Sie nur Saatgut aus Regionen ohne gentechnische Freisetzungsversuche.
Gattung Beta (also Mangold, Rote Rüben, Futterrüben, Zuckerrüben)
Potentieller Einkreuzungspartner: GV-Zuckerrübe Alle genannten Kulturformen sind untereinander hochgradig kreuzungsfähig. Isolationsskabinen / Isolationstunnel können dazu beitragen, ungewollte Bestäubung möglichst niedrig zu halten. Isolationsabstände müssten nach Schätzungen 5 bis 10 km betragen. Mantelsaaten aus Hanf können dazu beitragen, die Kontamination einzuschränken. Die österreichische Saatgutwirtschaft hat sich bei der Zuckerrübe darauf geeinigt, bis 2009 kein GVO Saatgut anzubieten (AGES 2004). Verwenden Sie Saatgut aus Regionen ohne gentechnische Freisetzungsversuche.
Zea mays - Mais, Kukuruz
Potentieller Einkreuzungspartner: GV-Mais Der zum Schutz notwendige Abstand nimmt mit der Größe der Kontaminationsquelle (Feld mit GVO-Bestand) zu. Dies ist besonders für Grenzregionen, z. B. mit Deutschland, relevant). Für die professionelle Züchtung empfiehlt das Handbuch Samengärtnerei Abstände von mehreren Kilometern. Für den Konsumanbau und eine Verunreinigung unter 0,1 % schlägt das Ökoinstitut Freiburg zumindest 500 Meter Abstand von GV-Mais vor. Feldgehölze und Waldbestände in direkter Nachbarschaft der zu schützenden Fläche scheinen zu einer verringerten Kontamination beizutragen. Blühzeitverschiebungen werden nicht als sichere Maßnahme angesehen. Nur die aufwändige Technik der Handbestäubung kann gentechnische Verunreinigung am Mais verhindern (siehe zB Handbuch Samengärtnerei).
Cichorium intybus - Zichorie, Chicoree, Radicchio
Potentieller Einkreuzungspartner: GV-Chicoree Die Wegwarte stellt eine mögliche Brücke für gentechnische Auskreuzungen dar. Saatgut sollte nur von VermehrerInnen oder ZüchterInnen bezogen werden, die eine hohe Prozessqualität versichern (z. B. über die Verwendung von Isolationskäfigen). Saatgut aus Belgien und aus den Niederlanden sollte wegen der hohen Zahl an Freisetzungsversuchen vermieden werden. Ein Problem stellt die Beschaffung und Kontrolle von Genbankmaterial dar, da hier die kleinen Probemengen nicht ausreichen, um bei einem Test zu einer zuverlässigen Analyse zu kommen. Entweder muss erst das Saatgut vor dem Test vermehrt werden oder aber es werden die grünen Pflanzenteile getestet.

1. ARCHE NOAH Stellungnahme zur Koexistenz: www.arche-noah.at
2. Homepage IG Saatgut: www.gentechnikfreie-saat.de
3. Marsch für ein gentechnikfreies Europa: www.gmofree-europe.org
4. www.bantam-mais.de - Aufruf zum Mitmachen!

Quellen, weiterführende Informationen und Links:
www.transgen.de / www.bioXgen.de / www.efsa.eu.int / www.umweltinstitut.org





Andrea Heistingering

ARCHE NOAH

WIEDER Altrei & Ein Dorf in Südtirol

8

ARCHE NOAH Magazin

Eine kleine Ortschaft im Südtiroler Unterland entdeckt eine Lupinen-Landsorte wieder: Die Lupine „Altreier Kaffee“ wurde lange Zeit als Kaffee-Ersatz genutzt. Vom „echten“ Kaffee verdrängt, haben einige ältere Frauen im Ort den Kaffee gehütet und vermehrt. Seit einem Jahr arbeitet eine Arbeitsgruppe in Altrei an der Wiederbelebung der Altreier Kaffee-Kultur.

Die Ortschaft Altrei

Altrei ist ein auf 1200 Meter Höhe gelegenes Bergdorf an der Grenze der Provinzen Südtirol und Trentino. Altrei liegt somit an der italienisch-deutschen Sprachgrenze. Die Gemeinde hat rund 380 Einwohner. Altrei liegt auf einer südexponierten Terrasse und ist trotz seiner Höhe klimatisch begünstigt. Altrei ist vom Naturpark Trudnerhorn umgeben, die Landschaft um das Dorfzentrum ist geprägt von Wiesen, in die kleine Gemüse- und Kartoffeläcker eingebettet sind. Das Verwitterungsgestein ist Porphy, die Böden sind sandig und schwach sauer. Die Lupine findet hier optimale Anbauvoraussetzungen.

Die Lupine „Altreier Kaffee“

Der botanische Name des Altreier Kaffees ist *Lupinus pilosus* Murr. Im Deutschen ist der Name „Behaarte Lupine“ geläufig. Die Pflanze ist einjährig und wird bis zu 120 cm hoch. Die Blätter sind seidig behaart, die wunderschönen Blüten sind leuchtend blau mit gelblich weißen und vereinzelt auch rosafarbenen Punkte. Die Samen selbst sind relativ groß, flach zusammengedrückt, haben eine raue Oberfläche und sind hell und dunkelbraun gescheckt. Die Lupine hat einen hohen Gehalt an Alkaloiden und zählt zu den Bitterlupinen. Traditionell wurden die gerösteten Lupinensamen mit Getreidekaffee, mancherorts auch mit gerösteten Feigen oder Zuckerrüben gemischt.

Das Projekt Neprovalter

Projekträger des Projektes zur Wiederbelebung des Altreier Kaffees war die Abteilung für land-, forst- und haus-

wirtschaftliche Berufsbildung des Landes Südtirols. Das Projekt war Teil des Interreg-Projektes Neprovalter, an dem 8 Regionen aus Italien, Österreich und Slowenien beteiligt waren. Im Rahmen dieses Projektes wurde die Geschichte des Altreier Kaffees recherchiert. Durch mündliche Geschichtsforschung in Altrei und eine Literaturrecherche konnte die - bislang in der Fachliteratur nicht dokumentierte - Landsorte umfangreich beschrieben werden. Parallel dazu wurde in einer Arbeitsgruppe in der Ortschaft Altrei die Pflanze an über 20 Standorten angebaut und vermehrt.

Die Geschichte des Altreier Kaffees

„Wenngleich der Humusboden über dem Porphyrgestein nicht gar stark ist, gedeihen doch alle Getreidearten, Kartoffeln und der weithin gesuchte Kopfkohl; auch eine blaublühende Bohnenfrucht, eine Lupinenart, welche als „Altreier Kaffee“ in der Umgebung bekannt ist, wird gebaut und bringt selbst den Ärmsten der Armen ein kleines Verdienst ein.“

Dieses Zitat stammt aus dem Jahr 1897 und belegt dreierlei: Zum einen, dass der Anbau der Lupine in Altrei über 100 Jahre alt ist. Zweitens, dass auch der Name „Altreier Kaffee“ bereits zu dieser Zeit geläufig war. Drittens ist die Erwähnung, dass der Kaffee zu dieser Zeit auch vermarktet wurde, ein Hinweis, dass der Kaffee nicht nur für den Eigenbedarf, sondern wohl auch in größerem Umfang für die Vermarktung angebaut wurde.

Der „Altreier Kaffee“ ist ein Element der kollektiven Erinnerung des Dorfes. Wenngleich viele Menschen in Altrei den Kaffee nicht in guter Erinnerung haben, da er sie an Zeiten erinnert, in denen das Leben in Altrei karg und entbehrlich war, erzählten viele Menschen gerne von „ihrem“ Kaffee. Der Altreier Kaffee wurde in erster Linie von Frauen angebaut, die sich damit eine kleine Einnahme erwirtschaften konnten. Die Landwirtschaft in Altrei ist karg. Die sandigen Böden erbringen keine üppigen Erträge, die Äcker sind meist steil oder terrassiert.

Der Altreier Kaffee erzählt sicher auch eine Geschichte ländlicher Armut. Trotzdem ermöglichte er eine Einnahmequelle,



Alle Bilder: Andrea Heistingering

Theresia Werth war eine der wenigen, die den Altreier Kaffee in den letzten Jahrzehnten weitervermehrt hat. Heute dankt ihr das ganze Dorf dafür.



Kaffeepulver: Das geröstete Pulver des Altreier Kaffees duftet nach Haselnuss.



ENTDECKT sein Kaffee belebt eine alte Kulturpflanze neu

ARCHE NOAH



9

ARCHE NOAH Magazin

viele der Gesprächspartner erinnern sich, dass ihr Tanten, Großmütter oder Mütter den Kaffee entweder selbst in die Nachbarortschaften vermarktet haben. Auf die Frage, ob sich damit eine gute Einnahme erwirtschaften ließ, erhielt ich sehr unterschiedlich Antworten: Eine Gesprächspartnerin meinte, dass sich die Altreier „mehr Schuhsohle“ abgelaufen hätten, als sie für den Kaffee erlöst hätten. Hingegen erzählt ein Gesprächspartner, dass eine Frau im Ort zu Beginn des 20. Jahrhunderts ein kleines Bauernhaus mit den Einnahmen aus dem Kaffee-Verkauf erstehen konnte. Der Altreier Kaffee wurde und wird auch als Tiermedizin bei Verdauungsstörungen und Blähungen der Kühe verwendet. Mit großem Erfolg, wie sich die Bauern und Bäuerinnen einig sind.

Altreier Kaffee neu

Die Reaktivierung des Altreier Kaffees ist ein Unterfangen, das auf vielen Ebenen gleichzeitig ansetzen muss: Ein optimales Anbauverfahren muss von den Bauern und Bäuerinnen entwickelt werden, eine vor zwei Jahren erstmals aufgetretene Pilz-krankheit muss in den Griff bekommen werden. Und: ein neues Röstverfahren muss entwickelt werden. Traditionell wurde der Altreier Kaffee in Röstpfannen geröstet, die in den Herd gehängt wurden. Für einen neuen Altreier Kaffee wird an einer schonenderen Röstung gearbeitet. Auch das Mischungsverhältnis mit Getreide wird heuer abgestimmt werden.

Ein Kaffee belebt ein Dorf

Bereits nach einem Jahr der Auseinandersetzung mit der Geschichte des Altreier Kaffees hat sich gezeigt, wie groß das Interesse in, aber auch außerhalb der Ortschaft ist. Über 30 Menschen aus Altrei sind in der Arbeitsgruppe aktiv: Die Gemeindeverwaltung ebenso wie Bauern, Vertreter des Tourismus und der Gastronomie, Handwerker und Menschen, die in Altrei einen Zweitwohnsitz haben: So ist der Altreier Kaffee zum Symbol einer eigenständigen Geschichte des Ortes geworden, wie auch für eine eigenständige Dorfentwicklung.

Die Altreierinnen und Altreier sind auf dem besten Wege, aus ihren eigenen Ressourcen schöpfend, eigenständige Wege

der Regionalentwicklung zu gehen – abseits der klassischen Entwicklungskonzepte für das Berggebiet.

Ausführliche Informationen zum Altreier Kaffee:

1. www.gemeinde.altrei.bz.it/
2. www.trudnerhorn.com/
3. Andrea Heistingner 2005: Geschichte und Geschichten des Altreier Kaffees, der Kaffee-Surrogate und des Bohnenkaffees (Hrsg.: Abteilung 22 des Landes Südtirol)
4. Andrea Heistingner 2005: Altrei und sein Kaffee. Dokumentation der Tagung vom 27.+28. Oktober 2005.

Download beider Dokumente unter www.semina.at



oben: Der „Altreier Kaffee“ ist die Lupinenart *Lupinus pilosus* Murr. (Behaarte Lupine)

Die meisten Äcker in Altrei werden mit dem Pferd gepflügt



Zur Wiederbelebung des Altreier Kaffees arbeiten über 30 Menschen aus Altrei zusammen



ARCHE NOAH



Carola
Rabl-Schuller

ARCHE NOAH

MITGLIEDER

Im Portrait Marcus & Pat Meier

10

ARCHE NOAH Magazin

Marcus & Pat Meier sind langjährige ARCHE NOAH Mitglieder und gründeten ART AND GARDEN in der Toskana nahe Siena. Bei einer Tasse Verbenen-Tee mit Marcus wird seine Begeisterung für die Vielfalt spontan erlebbar...

Marcus Meier, seit 37 Jahren mit der Amerikanerin Pat verheiratet und Vater zweier Kinder, genießt die Reise von Wien nach Schiltern in den ARCHE NOAH Schaugarten mit öffentlichen Verkehrsmitteln und dem Rad, weil seine Sinne dabei viel mehr erleben können. „Bewusst erleben“ lautet wohl sein Lebensmotto. Seit über 10 Jahren wendet er Ayurveda-Kuren zum Ausgleich von Körper, Geist & Seele an und hat seine 60er zum Jahrzehnt der Gesundheit durch Sport und biologische Lebensmittel ausgerufen.

Ein Optimist, der von der Idee der EU überzeugt ist und deshalb als gebürtiger Schweizer in Österreich lebt. Pat und Marcus sind heute begeisterte Wiener, weil Sie die Stadt mit ihren Kulturangeboten verwöhnt. Von der EU erwartet Marcus eine Stärkung und Förderung der Regionalität.

Marcus Meier beruflich: Erfolgreicher Geschäftsmann im Finanzbereich, im Ruhestand. Der in seiner jahrzehntelangen Management-Tätigkeit die Fähigkeit zur Organisation, Strukturierung und Schaffung von Grundlagen und Freiräumen perfektioniert hat.

Marcus und die Vielfalt: Als eines von sechs Kindern, das schon früh für die Kreisläufe der Natur und die Sortenvielfalt begeistert wurde. Der missionarische Eifer seines Vaters, eines Hauptschullehrers mit eigenem kleinen, konsequent biologisch bewirtschaftetem Garten, war verantwortlich für diese Prägung. Die Würmer im Kompost sind noch in lebhafter Erinnerung und die Freude aus längst vergangenen Kindertagen ist zum Greifen nah, wenn Marcus von den netten Gesprächen mit den Würmern erzählt.

Während der Jahrzehnte der Berufstätigkeit, verbunden mit einem urbanen Lebensstil in Zürich - Paris - Tokio - New York - London und Wien gab es immer eine Brücke zur Natur - den Tee. Mit den besonderen Wirkstoffen von Teekräutern sind Marcus und Pat vertraut, und so begleiteten verschiedenste Teemischungen sie rund um den Globus. Der mediterrane Kräutergarten von ART AND GARDEN in der Toskana ist logische Konsequenz und Höhepunkt dieser Liebe zu den Kräutern. Aus dem Wunsch heraus, die Sortenvielfalt zu genießen, sie mit allen Sinnen erlebbar zu machen und mit Gleichgesinnten zu teilen gestalteten Marcus und Pat dieses besondere Stückchen Erde. Hier in seinem sechsten Lebensjahrzehnt möchte Marcus Meier ideell etwas erreichen, um Synergien aus einem ereignisreichen Leben zum Aufbau von Projekten zu nutzen. So stellt ART AND GARDEN gleichzeitig die Manifestation einer wundervollen Kindheitserinnerung und eine Brücke in eine nachhaltige Zukunft dar.



Alle Bilder: Art and Garden

Auf die ARCHE NOAH aufmerksam geworden ist Marcus Meier durch einen Artikel. Als ARCHE NOAH Geschäftsführerin Beate Koller im Jahr 2000 Pat Meier kennen lernte, war Pat gerade dabei, ihre Bestellung aus dem Sortenhandbuch an 30 verschiedene ErhalterInnen vorzubereiten. Ein Gespräch über das Sortenhandbuch entspannt sich daraus: Wie funktioniert das System aus Sicht von Pat? Sehr gut, meistens klappt alles bestens, nur selten geht eine Bestellung schief - dies wird aber durch die vielen persönlichen Kontakte und beigelegte Briefe, Anleitungen und Tipps mehr als wettgemacht!

Seit fünf Jahren sind Marcus und Pat Meier nun mehr als fördernde Mitglieder der ARCHE NOAH. Im Namen des gesamten Teams wollen wir an dieser Stelle - wenigstens einmal - DANKE sagen! Denn Marcus und Pat Meier haben die Erstellung des "Handbuch Samengärtnerei" ermöglicht und einen großzügigen Beitrag zur Errichtung des ARCHE NOAH Sortenarchivs NEU geleistet. Seit 2005 besteht eine enge Kooperation zwischen ART AND GARDEN und ARCHE NOAH. Der Kräutergarten mit seinen vielen hundert Arten und Sorten zählt wohl zu den größten seiner Art in Europa. Die Kräutervielfalt wird nicht nur betrachtet, sondern auch teilweise getrocknet, destilliert und in Öl eingelegt. Die Gäste können Bio-Gemüse, großteils Sortenraritäten, aus dem Garten beziehen und 10 verschiedene Olivensorten aus dem eigenen Olivenhain werden zu einem biologischen, hochqualitativen, köstlichen Olivenöl verarbeitet.

Dieser Ausgabe des ARCHE NOAH Magazins haben wir daher einen Flyer über ART AND GARDEN beigelegt. Ihr Urlaub in der Toskana wird zur Unterstützung für die Sortenerhaltung von ARCHE NOAH - ein Teil der Erlöse kommt Projekten für die Kulturpflanzenvielfalt zugute!



www.artandgarden.at





Birgit
Vorderwülbecke

ARCHE NOAH

RABBITÄTEN Gurkenspezialitäten im ARCHE NOAH Pflanzenverkauf

16

ARCHE NOAH Magazin

Kaum eine Pflanzenfamilie kann es punkto Fruchtvielfalt mit den Kürbisgewächsen aufnehmen. Meist sind es die formenreichen Zier- und Speisekürbisse, die unsere Aufmerksamkeit auf sich ziehen. Dagegen fristen die Gurken ein Schattendasein – zu unrecht! Auch dieser Zweig der Familie kann mit großer Vielfalt für verschiedensten Nutzungen aufwarten.

Heimat vieler Gurkengewächse sind die tropisch-warmen Regionen Asiens und Südamerikas. Doch heute werden Gurken rund um den Globus kultiviert.

meterlange, feinbehaarte Triebe. Die dunkelgrünen Früchte verfärben sich meist erst nach der Ernte leuchtend orange. Bei Zimmertemperatur sind sie wochenlang haltbar. Das geleeartige Fruchtfleisch schmeckt nach Melone und Banane. (Bild 3)

Die Früchte der **Bittergurke** (*Momordica charantia*) haben es in sich. Genießbar sind die Früchte nur im jungen Zustand. Wie der Name verrät, schmecken sie bitter. Lässt man die Früchte jedoch an der Pflanze ausreifen verfärben sie sich leuchtend gelb oder orange. Beim Aufplatzen kommen die Samen zum Vorschein. Diese sind von einem tiefroten und süßen Fleisch umgeben, dass ohne den harten Samen verzehrt werden kann. (Bild 4)



Anbau und Pflege

Alle beschriebenen Arten sind wärmebedürftig und sollten an einem windgeschützten sonnigen Platz angebaut werden. Optimal gedeihen die Pflanzen im



Die **Russische Gurke** (*Cucumis sativus* var. *sikkimensis*) ist von Indien bis Sibirien verbreitet. Die orange-gelben bis braunen Früchte haben ein intensives Aroma und sind gut lagerbar. Die Pflanzen können rankend oder am Boden kriechend im Freiland kultiviert werden. (Bild 1)

Die **Scheibengurke** (*Cyclanthera pedata*) stammt aus Mittelamerika. An geschützten Stellen rankt die Pflanze üppig und bildet zahlreiche Früchte, die roh, gekocht oder gebraten gegessen werden können. Junge Früchte sind eine knackig frische Salatbeigabe, im gebratenen Zustand entwickeln sie eine feine Süße. (Bild 2)

Eine weitere amerikanische "Gurke" ist die **Melothria** (*Melothria trilobata*). Mit Rankhilfe erreichen ihre feinen Triebe mehrere Meter Länge. Die zahlreichen olivengroßen Früchte können frisch verzehrt oder als Gemüse zubereitet werden. Sauer eingelegt wie Essiggurken sind sie eine Delikatesse. (großes Bild)

Die **Afrikanische Stachelgurke** oder Kiwano (*Cucumis metuliferus*) hat bereits in die Obstregale der Supermärkte Einzug gehalten. Doch auch der eigene Anbau hat seinen Reiz. Bei ausreichendem Wärme- und Wasserangebot bildet die Pflanze

Die **Scheinzaurübe** (*Diplocyclos palmatus*) wird nicht nur wegen ihrer dekorativen Früchte angebaut. Die jungen Triebe und Blätter können gekocht oder gedünstet als Gemüse zubereitet werden. Die traubengroßen Früchte sind fein gemustert und reifen scharlachrot ab. Anmerkung: Nicht mit der in europäischen Rotfrüchtigen Zaurübe (*Bryonia dioica*) verwechseln!

Viele Wildgurken-Arten enthalten zwar Bitterstoffe, die sie für den Verzehr ungenießbar machen, dafür bieten sie aber eine große Formenvielfalt. Die urzeitlich anmutenden Früchte der Afrikanischen Gurke (*Cucumis africanus*) werden bis zu 10 cm lang und bilden kurze harte Stachel aus (Bild 5). Die Kandengurke (*Cucumis dipsaceus*) verfärbt sich bei längerer Lagerung gelb. Ihre zahlreichen Stacheln sind weich und biegsam. Die Früchte beider Arten sind nach der Ernte im Herbst wochenlang haltbar und ein exotischer Schmuck in Gestecken. (Bild 6)

Ebenso dekorativ wenn auch nicht ganz so lange lagerfähig sind die runden Früchte der Stachelbeergurke (*Cucumis myriocarpus*). Das Laub der üppig wachsenden Pflanze erinnert an die nahe Verwandtschaft zur Wassermelone. (Bild 7)

Glashaus oder Folientunnel. Jungpflanzen müssen vor Spätfrost und tiefen Nachttemperaturen geschützt werden. Ein Auspflanzen vor Mitte Mai ist daher nicht ratsam. Das Aufranken an Zäunen, Hecken oder einer Pergola begünstigt die Sonneneinstrahlung und somit die Fruchtreife. Ausreichende Wassergaben sind besonders zu Beginn der Kultur notwendig. Bei der Kultur in Pflanzkübeln sollte ein ausreichend großes Gefäß verwendet werden. Eine Pflanze benötigt ca. 20l Substrat. Ein Zusatz von organischen Düngern (Kompost oder Hornmehl) versorgt die Pflanze mit ausreichenden Nährstoffen bis zum Herbst. Letzte Früchte sollten noch vor dem ersten Frost geerntet werden. Minustemperaturen lassen die Pflanzen absterben.

Jungpflanzen von Gurkenspezialitäten erhalten Sie ab 14. April 2006 im ARCHE NOAH Schaugarten. Von ausgewählten Arten werden auch vorgezogene Pflanzen im Balkonkübel angeboten. Aktuelles Angebot unter www. arche-noah.at. Die Erlöse aus dem ARCHE NOAH Jungpflanzenverkauf kommen der gemeinnützigen Erhaltungsarbeit zugute!



BILDUNG

Exkursionen & Seminare für ARCHE NOAH Mitglieder



ARCHE NOAH



2006 gibt es neue Bildungsangebote für ARCHE NOAH Mitglieder: Exkursionen und Kurz-Seminare!

ARCHE NOAH Exkursionen

1. Freitag, 23. Juni 2006

Betriebsbesichtigung am biodynamischen Saatgutbetrieb REINSAAT

Kooperationspartner von ARCHE NOAH
Führung: Reinhild Frech-Emmelmann
Treffpunkt: 13.45 Uhr vor dem Betrieb in A-3572 St. Leonhard am Hornerwald 69.
Führungsdauer ca. 3 Stunden; Anmeldung bis 2. Juni.

2. Samstag, 19. August 2006

Schaugarten von PRO SPECIE RARA im SCHLOSS WILDEGG (Schweiz)

Die Stiftung PRO SPECIE RARA (PSR) ist das höchst erfolgreiche Schweizer Pedant zu ARCHE NOAH. PSR erhält und sichert seit vielen Jahren Schweizer Kulturpflanzenvielfalt und gefährdete Haustierrassen. Im barocken Nutz- und Lustgarten von Schloss Wildeggen werden hunderte seltene Schweizer Gemüsesorten angebaut und vermehrt. Führung: Béla Bartha, Geschäftsführer von PSR.
10.00 Uhr: Abfahrt Autobus / Bregenz
12.00 Uhr: Mittagessen vor Ort (optional)
13.30 Uhr: Führung im Schaugarten
16.00 Uhr: Rückfahrt mit Autobus
Führungsdauer etwa 2 Stunden. Anmeldung bis 28. Juli.

3. Samstag, 2. September 2006

ST. MICHAELSHOF bei Aichstetten im Allgäu (D): Über die Bedeutung hofeigener Gemüsesorten (Betriebsführung)

Der Hof liegt am Rande des Allgäus wunderschön auf einem Hochplateau. Seit vielen Jahren wird kosmobiodynamischer Landbau betrieben. Anbau von über 50 verschiedene Feld- und Feingemüsesorten an, Obst, Gewürzkräuter, Kartoffeln, Getreide, Beeren, Blumen, Heilkräuter und noch manch anderes. Viele der Produkte werden selbst verarbeitet und veredelt.
13.30 Uhr Hofführung, Dauer etwa 3 Stunden; Anmeldung bis 11. August.

4. Sonntag, 3. September 2006

GÄRTNERHOF VIS A VIS - Betriebsbesichtigung mit Peter Lassnig.

ARCHE NOAH - Vielfalter-Kooperationsbetrieb. Thema: Bäuerliche Saatgutver-

mehrung und Sortenentwicklung an Fruchtgemüse - Selektionsmaßnahmen an Samenträgern von Paprika, Chili, Tomaten, Andenbeeren u.a.m.
13.30 Uhr Treffpunkt beim "Gärtnerhof Vis à Vis", Hochwaldstrasse 37; 2230 Gänserndorf-Süd vor dem Betrieb.
Führungsdauer etwa 3 Stunden; Anmeldung bis 18. August.

5. Freitag, 8. September 2006

Besichtigung des Zinsenhofes, Außenstelle der HBLFA Schönbrunn

Hunderte Bohnensorten aus aller Welt Kennenlernen! Führung: Wolfgang Palme, Leiter der Gemüsebauabteilung und des Versuchswesens in der HBLVA Schönbrunn. Treffpunkt: 13.30 Uhr - pünktlich! - beim Eingang der Gemüsebau-Versuchsanlage Zinsenhof, 3244 Ruprechtshofen (T: 02756-2814).
Führungsdauer: etwa 3 Stunden; Anmeldung bis 25. August.

6. Samstag, 23. September 2006 KRÄUTERHOF ZEMANEK in Fischbach/ Stmk., Betriebsbesichtigung mit Wolfgang Zemanek

Wurzelgemüse in aller Vielfalt! Bäuerliche Saatgutvermehrung und Sortenentwicklung am Beispiel von Kartoffel, Herbstrübe und Rohnen. Treffpunkt um 13.30 Uhr am Kräuterhof Zemanek, 8654 Fischbach 41. Dauer etwa 3 Stunden; Anmeldung bis 8. September

7. Sonntag, 22. Oktober 2006

GÄRTNERHOF VIS A VIS - Betriebsbesichtigung mit Peter Lassnig.

Bäuerliche Saatgutvermehrung und Sortenentwicklung bei Wurzelgemüse - Selektionsmaßnahmen an Samenträgern von Haferwurzel, Karotte, Klette, Pastinake etc. Treffpunkt: 13.30 Uhr am "Gärtnerhof Vis à Vis"; Hochwaldstrasse 37; 2230 Gänserndorf-Süd. Dauer: etwa 3 Stunden. Anmeldung bis 6. Oktober.

Exkursionsbegleitung: Peter Zipser oder Jan Bönnhardt, ARCHE NOAH. Infos zu den Exkursionen, Anreise etc. unter +43 (0)650-733 64 63. Kosten (excl. Anreise & Essen): EUR 25.- / EUR 18.- für ARCHE NOAH Mitglieder bzw. für die Schweiz-Exkursion EUR 30.- / 23.- für ARCHE NOAH Mitglieder. Anmeldung bei ARCHE NOAH, info@arche-noah.at, +43-(0)2734-8626.

Kurz-Seminare im ARCHE NOAH Schaugarten

Thema: Eigenes Saatgut einfach und fachgerecht gewinnen!

Sonntag, 6. August 2006

"Salate"
Parallel dazu findet für die Kinder das Sprösslingsprogramm statt!

Sonntag, 13. August 2006

"Kürbis, Gurke & Melone"

Sonntag, 3. September 2006

„Paprika & Chili“

Parallel dazu findet für die Kinder das Sprösslingsprogramm statt!

Sonntag, 10. September 2006

„Saatgut von Tomaten richtig gewinnen“

Jeweils von 14.30-17.00 Uhr
Max. TeilnehmerInnen: 15 Personen
Incl. Eintritt in den ARCHE NOAH Schaugarten um Euro 10.-, ARCHE NOAH Mitglieder um Euro 5.-
Voranmeldung erbeten.

ARCHE NOAH - Lehrgang zum/zur SamengärtnerIn

Der siebente Samengärtner-Lehrgang beginnt am 9./10. Sept. 2006 in Langenlois. Der Lehrgang wurde heuer durch die NÖ Bildungsinitiative zertifiziert! Bitte um Anmeldung bis 11. August 2006. Anfragen unter +43-(0)650-733 64 63 oder peter.zipser@arche-noah.at.

Details & weitere Angebote (Vorträge, Tagesseminare und Lehrgänge rund ums Thema Kulturpflanzenvielfalt!) unter www.arche-noah.at oder +43-(0)2734-8626

17

ARCHE NOAH Magazin



ARCHE NOAH



Carola Rabl-Schuller

ARCHE NOAH

PARTNER

Baumschule Ecker

neuer Partner von ARCHE NOAH

18

ARCHE NOAH Magazin

Mit der Traditions-Baumschule Ecker wird ein weiterer Baumschul-Partner in das Netzwerk der ARCHE NOAH integriert.

Vor genau 100 Jahren begann die Tradition der Baumschule Ecker. Heute wird sie von den Brüdern Ing. Konrad und Ing. Oskar Ecker-Eckhofen weitergeführt. Auf 13,7 ha werden jährlich 100 verschiedene Baumarten/Typen herangezogen. Das Sortiment umfasst rund 200 Rosensorten, darunter Neuheiten sowie Antiquitäten, 123 Sorten Japanischer Ahorn und über 100 Obstsorten. Zwergnadelgehölze, kleinkronige Bäume, Sträucher, Schlingpflanzen und Alleebäume mit bis zu 10m Höhe vervollständigen das Angebot.

Die Ecker-Edelkastanien-Züchtung von Helmut Ecker brachte die bewährte Sorte „Typ Ecker 1“ hervor. Diese zeichnet sich durch ihre frühe Reife - bereits Ende September - aus. Die Sorte hat mittelgroße Früchte, ist selbstfruchtbar und trägt auch bei schlechtem Blühwetter. Ab dem zehnten Jahr erfreut sie regelmäßige mit einem Ertrag bis zu 40 kg. Erste Ernten gibt es bereits ab dem 2. Jahr.

Die Umstellung der Baumschule auf einen biologischen Betrieb und die Sortimentsausrichtung hin zu Sortenraritäten wird angestrebt. Die Baumschule Ecker bietet aufgrund ihrer Lage und Infrastruktur den idealen Rahmen für Veranstaltungen und Mitgliedertreffen in der Steiermark. Das ARCHE NOAH Team freut sich daher, Sie heuer erstmals zu einer RARITÄTEN-BÖRSE bei Graz einladen zu können!



RARITÄTEN-BÖRSE

und Feier des 100jährigen Bestehens der Baumschule Ecker!

Samstag 6. & Sonntag 7. Mai 2006, von 10⁰⁰ - 18⁰⁰ Uhr
mit ARCHE NOAH Bio-Jungpflanzen
zahlreichen AusstellerInnen & Tauschmarkt

- ... ARCHE NOAH Bio-Jungpflanzen von Andenbeere bis Tomate
- ... seltene Kräuter
- ... Tauschmarkt mit 16 TeilnehmerInnen
- ... Verkauf von Bio-Gartenprodukten wie Pflanzenstärkungsmitteln, Erden...
- ... Steingartenpflanzen, Bambus & Blühstauden

Für das leibliche Wohl ist gesorgt! Und die lieben Kleinen dürfen sich an Holz und Ton versuchen, am Heuberg herumtollen...

Eintritt: FREI

Baumschule Ecker, A-8071 Grambach bei Graz, Hauptstraße 29
T ++43(0)316/40 11 12 F + DW 8
E office@baumschule-ecker.com,
www.baumschule-ecker.com



Öffnungszeiten

März bis Ende November jeden Mo bis Fr von 8⁰⁰-18⁰⁰, Sa 8⁰⁰-17⁰⁰ Uhr

Angebote

Pflanzenverkauf, Gartengestaltung, Schwimmteichbau.

Vorschau

19. bis 25. Juni
Rosenwoche!
24. Juni:
100-Jahrfeier!



SPRÖSSLINGE

Die Seite für Sprösslinge von Irene & Kathi



*Kleine
süße
runde
Bällchen...
Cocktail-Tomaten!*



Zahnstocher bohrst du kleine Löcher in die Folie, damit die Samen atmen können. Am besten stellst du die Schale zum Keimen ins volle Licht an einen warmen

Platz – zum Beispiel auf dein Fensterbrett innen. Aber Vorsicht, dass es in der prallen Sonne nicht zu heiss wird. Und vergiss nicht: die Erde nicht austrocknen lassen, also immer gut feucht halten.

Es dauert ungefähr 1 Woche, bis du die ersten kleinen Keimblätter sehen kannst! Du musst nur ein wenig Geduld haben. Dann nimmst du die Folie herunter und „pikiert“ deine Tomatenpflanzen: mit einem Holzstäbchen lockerst du vorsichtig die Erde rund um die Wurzeln, sodass du die Pflänzchen ganz sanft herausheben kannst. Das braucht ein bisschen Fingerspitzengefühl – vielleicht hilft dir ein Erwachsener...

Jetzt bekommen die schönsten und stärksten Pflänzchen einen eigenen Topf mit viel Platz, damit sie ihre Wurzeln ausbreiten und groß werden können! Und was Tomatenpflanzen besonders gern haben: wenn du ab und zu mit einer weichen Bürste zart wie ein leichter Wind über ihre Blätter streichelst – da werden sie gleich noch kräftiger! Gönn' deiner Pflanze wieder viel Licht und Wärme,

und vergiss nicht aufs Gießen von unten – Tomatenpflanzen haben es nämlich nicht gern, wenn ihre Blätter nass werden, sie mögen deshalb auch keinen Regen...–trotzdem sollten sie nie austrocknen!...

Mitte bis Ende Mai kannst du dann deine Lieblinge an einer sonnigen Stelle im Garten auspflanzen – oder du setzt sie in einen größeren Topf um und findest einen sonnigen Balkon- oder Terrassenplatz für sie. Du kannst deine Tomatenpflanzen mit einem Dach vor dem Regen schützen – indem du sie zu einer trockenen Hausmauer pflanzt oder ein kleines Regendach aus durchsichtiger Plastikplane auf einem Holzgerüst baust. Das hilft vor allem in kühleren Gegenden. Du solltest die Pflanzenstängel an langen, festen Stangen anbinden, damit sie guten Halt haben. Du kannst auch um die Pflanzen herum die Erde mit Heu oder Stroh bedecken – das tut ihnen gut! Und denk' daran: Tomatenpflanzen werden bei großer Hitze, vor allem unterm Dach, sehr durstig!

*Ich kann es kaum erwarten:
Wann kommen die Tomaten...*



19

*So ziehst du dir deine
Tomatensamen:*

Ende März füllst du ein Plastik-Obstschälchen mit Löchern im Boden (aus dem Supermarkt) zur Hälfte mit Saatgut-Erde, mindestens 3 cm tief, und drückst mehrere Tomatensamen hinein – in größeren Abständen und ungefähr 1/2 Fingernagel-Länge tief. Achte darauf, dass die Samen wieder gut mit Erde bedeckt werden. Jetzt sprühst du vorsichtig ein bisschen Wasser darüber – die Erde sollte sich auch in der Tiefe feucht anfühlen. Dann spannst du eine Frischhalte-Folie (wie für deine Schultasche) über das Schälchen und befestigst sie mit einem Gummiring. Mit einem

ARCHE NOAH Sprösslings- Gewinnspiel!

2006 werden unter allen Sprösslingen 3 Weingarten-Pfirsich-Bäume verlost! Zur Erinnerung: An folgenden Tagen hast du die Chance mitzuspielen:

bei den ARCHE NOAH Festen jeweils von 10-18 Uhr:
☼ 1. Mai ☼ 25. bis 28. Mai ☼ 17. Juni ☼ 25. Juni
☼ 27. August ☼ 14. Oktober ☼

sowie an den ARCHE NOAH Sprösslings-Sonntagen von 14.30 bis 17.00 Uhr am

☼ 7. Mai ☼ 4. Juni ☼ 11. Juni ☼ 18. Juni ☼ 2. Juli
☼ 6. August ☼ 3. September ☼ 1. Oktober ☼

Das genaue Programm findest du im beiliegenden Heftchen!



Baumhaus & Wasserplatz!
Neue Spielplätze für die Sprösslinge im ARCHE NOAH-Schaugarten!

ARCHE NOAH bedankt sich herzlich bei der Firma Freispiel für die großzügige Spende eines Baumhauses und den neuen Wasserplatz!

Lass dich überraschen und schau vorbei im ARCHE NOAH Schaugarten!





UMBALL 2006

Sortenarchiv NEU

Der aktuelle Stand!

ARCHE NOAH

20

ARCHE NOAH Magazin



Das ARCHE NOAH Sortenarchiv NEU im Rohbau,

links zu sehen der ebenerdige Zugang vom Bürogebäude aus - eine große Erleichterung, da die Betreuung der Sammlung und die Bearbeitung von Sonderanfragen nun nicht mehr durch die weite Distanz erschert wird.

Darunter: Ein Blick ins Innere. Der große Lagerraum ist ins Erdreich eingegraben und daher klimatisch für die Sammlungs-haltung günstig. Hier ist ausreichend Platz für die tausenden Fläschchen, in welchen das Saatgut aufbewahrt wird.

Die Kosten für die Errichtung des neuen Sammlungs-Quartiers in Höhe von rund 100.000 Euro konnten bisher zu ca. 50% aus Spenden- und Sponsorengeldern gedeckt werden. Wir danken herzlich dafür und bitten weiterhin um Ihre Unterstützung!



Bild oben: Der ARCHE NOAH Schauergarten und der Vermehrungsgarten in Langenlois erhalten ein neues Glashaus für Jungpflanzenanzucht und -verkauf. Neben dem Bürogebäude entsteht zur Zeit ein schlichtes Holzgebäude, das als BesucherInnenzentrum dienen wird. Diese Infrastrukturverbesserung im ARCHE NOAH Schauergarten wird durch eine Investitionsförderung des Landes NÖ ermöglicht, die Eigenmittel über Sponsorengelder, Schaugarten-eintritte und Pflanzenverkaufserlöse aufgebracht.



Bilder rechts: Im Auftrag der PSZ GmbH als Besitzer des Schlosses Schiltern wird nun auch der barocke Pavillon im ARCHE NOAH Schauergarten renoviert und zu Saisonbeginn 2006 in neuem/altem Glanz erstrahlen. Der Pavillon dient 2006 als Bibliothek und Veranstaltungsort für den Lesegarten. Ermöglicht wird die Restaurierung durch die Unterstützung der Stadtgemeinde Langenlois und des Landes Niederösterreich.





**ARCHE NOAH Veranstaltungen
siehe beiliegendes Programmheft
oder www.arche-noah.at!**

**Veranstaltungen von
ARCHE NOAH Mitgliedern**

Sa. 22.4.2006, 14-17 Uhr, Freilichtmuseum Bad Tatzmannsdorf
1. Südburgenländischer Pflanzentauschmarkt
Infos für AusstellerInnen & BesucherInnen: Isa +43-(0)664-3600255 oder monikakleinschuster@aon.at

Sa. 29.4.2006, 10-18 Uhr, Schloss Neudenburg
Gartenmarkt 'Vielfalt vor der Haustür'
Veranstalter: Lebenshilfe Kemmelbach
Infos: +43-(0)7412-52090, kemmelbach-wrk@noe.lebenshilfe.at

Sa. + So. 5.-6. Mai, 9-18 Uhr, 8441 Großklein, S-Stmk.
Jungpflanzenmarkt & Hoffest
Ort: Wippelsbach 16, Infos: Cäcilia Mack, T +43-(0)3456-2492

Sa. 6.5.2006, ab 13 Uhr, Luftenberg-Abwinden, 4222 St. Georgen
Pflanzentauschmarkt
Ort: Oberfeldstr. 26, Info: +43-(0)7237-63107, draschan@aon.at

Sa. 6.5.2006, ab 9 Uhr, Biobauernhof Scharler, 8200 Gleisdorf
Bio-Jungpflanzenmarkt & Hoffest
Ort: Wetzawinkel 25, Infos: +43-(0)664-5063943, wir@bio-scharler.at, www.bio-scharler.at

Fr. 12.5.2006, 9-18 Uhr, 2013 Göllersdorf, Porau 49
Pflanzenmarkt & Kräuterwanderung (17 Uhr)
Ort: "Zum Grünen Baum". Infos: Marion Aigner, +43-(0)676-6010518,

Sa. 13.5.2006, 10-16 Uhr, Sölker Jesuitengarten, Schloss Großsölk
3. Sölker Gartentag mit Jungpflanzen & Sämereien
Infos: +43-(0)3685-23180, naturpark@soelktaeler.at, www.soelktaeler.at.

Sa. 20.05.2006, 10-18 Uhr, Hohlsteinerhof, Demetergarten
Seminar „Wildgemüse- Küche am Wegesrand“
Info & Anmeldung: Adelheid Pfandl, +43-(0)676-7584588, hohlsteinerhof@aon.at, www.demetergarten.com

Fr.+Sa. 26.-27.05.2006, ab 12 Uhr, 4092 Esternberg
Vielfaltertag: Chilis, Kräuter u.a.m.
Fr.: Führung/Austausch/Verkostung; Sa.: Pflanzenmarkt
Ort: Kösslarn 26, Info: Anton Moser, +43-(0)650-4331965, mo@mopeppers.com, www.mopeppers.com

Fr.-So. 19.-21. Juni 2006, St. Georgen am Längsee
Kongress "Naturnahe Gärten & Grünanlagen"
Infos dazu und zu weiteren Veranstaltungen des Therapiegarten
Stainz, 2006 Motto Naturgarten: www.therapiegarten.at

Sa. 24.06.2006, 10-18 Uhr, Hohlsteinerhof, Demetergarten
Seminar "Heilpflanzen"
Info & Anmeldung: Adelheid Pfandl, +43-(0)676-7584588, hohlsteinerhof@aon.at, www.demetergarten.com

Sa. 19.8.2006, 8-12 Uhr, Bauernmarkt 8200 Gleisdorf
Verkostung von Sortenraritäten
Infos: +43-(0)664-5063943, wir@bio-scharler.at, www.bio-scharler.at

Fr.-So. 18.-20.08.2006, 10-18 Uhr, Bracher Hof in Vilpian
(zwischen Bozen und Meran)
Tage der Paradiesäpfel
Infos / Verkostungen / Sortenvielfalt
Veranstalter: Arbeitsgruppe an der Fachschule für Hauswirtschaft Haslach, Infos: Petra Heschgl, Tel.00390471 285 234, fs.haslach@schule.suedtirol.it, www.fachschule-haslach.it

Praxis-Seminare und Kurse zur Permakultur
Sibylle Maag, D-86983 Lechbruck am See
+49 (0)8862 / 774049, www.vergessene-kuenste.de

Filme

UNSER TÄGLICH BROT von Nikolaus Geyrhalter
Ein Bildermahl im Breitwandformat, das nicht immer leicht verdaulich ist - und an dem wir alle Anteil haben. Ab 21. April im Kino. www.unsertaeglichbrot.at.

Universum „Kamptal“ Donnerstag, 8. Juni 2006 im ORF

**ARCHE NOAH Veranstaltungen
siehe beiliegendes Programmheft
oder www.arche-noah.at!**