



## Pflanzen und ihre Menschen

**Kulturpflanzenvielfalt - in ihr verschmelzen biologische und kulturelle Vielfalt von Pflanzen und Menschen. Verschwinden die Pflanzen, verschwinden auch die dazugehörigen Kulturen.**

Dies gilt für die Länder des Südens ebenso wie für unsere Breiten, wenn auch in Mitteleuropa der Prozess schon wesentlich weiter fortgeschritten ist. Es ist daher umso wichtiger, dass wir europäische GärtnerInnen und BäuerInnen die Kulturpflanzenvielfalt wieder in eigene Hände nehmen. Traditionen bewahren, die überliefert werden konnten, und an sie anknüpfen. Und auch eine neue Kultur des eigenständigen, schöpferischen und vorsorgenden Umgangs mit den Kulturpflanzen entwickeln.

### **6 für 100**

Projektstart! 100 Lokalsorten aus Österreich sollen ein neues Zuhause finden. Wir bitten um Ihre finanzielle Unterstützung!

Seite 3

### **ErhalterInnen**

... schreiben über Sorten, die ihnen besonders am Herzen liegen.

Seite 8

### **Artischoke & Cardy**

Die begehrten Disteln sind auch in unseren Gärten anbauwürdig!

Seite 10

### **Arche Noah meets Slow Food**

Bei Terra Madre wurde neue Zusammenarbeit gestartet

Seite 16

# VORWORT

## Liebe Mitglieder!

Menschen und ihre Pflanzen - das ist der rote Faden, der durch diese Ausgabe des ARCHE NOAH Magazins führt, und auch das Thema, das ARCHE NOAH in den kommenden Jahren besonders stark begleiten wird. Welcher Art ist die Beziehung von Menschen und Pflanzen, aus der Vielfalt entsteht und in der sie erhalten wird? Es ist die Kontinuität der Beziehung, die bewusste Begleitung der Pflanze vom Samen bis zum Samen, und natürlich die liebevolle, respektvolle Haltung gegenüber den Pflanzen, die uns ernähren. In der neuen Rubrik "Sortengeschichten und Empfehlungen von ErhalterInnen" lernen Sie Menschen kennen, die eine solche Beziehung zu ihren Sorten leben.



Bild: Heiti Dugler

Dass biologische Vielfalt und kulturelle Vielfalt untrennbar miteinander verbunden sind, stellt der Artikel von Birgitte Vogl-Lukasser dar. Beides können wir als KonsumentInnen fördern, indem wir regionale, bäuerliche, biologische Lebensmittel einkaufen - wie die von Manfred Böhm, einem "Vielfalterbauern" der ersten Stunde.

Wir stellen Ihnen auch ein wichtiges neues Projekt vor, mit dem 100 alte österreichische Gemüsesorten wieder ein neues, dauerhaftes Zuhause bei ARCHE NOAH GärtnerInnen finden sollen. Damit verbindet sich die Bitte, den Projektstart auch finanziell zu unterstützen. Herzlichen Dank!

Die langjährige Leiterin des ARCHE NOAH Sortenarchivs, Michaela Arndorfer, geht im April in Babypause. Sie hat wesentliches zur Entwicklung der Sammlung beigetragen - im Laufe von 7 Jahren wurden tausende Gemüse- und Getreidesorten im Feld beschrieben und grundlegende Informationen zu wichtigen Sortimentsteilen in einer Datenbank erfasst - eine äußerst wichtige Grundlage für die Nutzbarmachung der alten Sorten. Sie hat zahlreiche Kooperationen und Projekte zugunsten der Kulturpflanzenvielfalt durchgeführt, und wir wünschen ihr von ganzem Herzen alles Gute für den neuen Lebensabschnitt!

Abschließend möchte ich Sie auf die zahlreichen ARCHE NOAH Veranstaltungen im Frühjahr 2007 hinweisen - unser aktuelles Veranstaltungsheftchen haben wir Ihnen bereits im Februar zugesendet, Sie können es natürlich jederzeit im ARCHE NOAH Büro anfordern oder einfach auf der ARCHE NOAH Homepage nachsehen. Dort sind seit Februar auch die Online-Datenbank zum Sortenhandbuch als Demo-Version und das ARCHE NOAH Forum für Sie zugänglich!

Ich wünsche Ihnen einen guten Start in diesen viel zu frühen Frühling - der uns permanent daran erinnert, dass wir für das Wohlergehen dieses Planeten verantwortlich sind.

Mit den besten Grüßen

Geschäftsführung

## Inhaltsverzeichnis

<b>6 für 100</b>	<b>3</b>
100 alte österreichische Gemüsesorten suchen ein neues Zuhause	
<b>Kurzmitteilungen</b>	<b>4-6</b>
Rezensionen: 4	
Einladung Mitgliederversammlung	
Tag der offenen Gartentür	
Gartenflohmarkt: 5	
Neues ReinSaat-Sortiment: 6	
Sortenhandbuch-Fehlerteufler: 7	
<b>EU Blattgemüseprojekt</b>	<b>7</b>
Start 2007	
<b>Neue alte Obstsorten</b>	<b>7</b>
Ergebnisse der Sortensuche 2006	
<b>Von ErhalterInnen</b>	<b>8</b>
Sortengeschichten & Empfehlungen	
<b>Artischocken &amp; Cardonen</b>	<b>10</b>
Kulturtipps für begehrte Disteln	
<b>Portait eines "Vielfalters"</b>	<b>12</b>
Manfred Böhm	
<b>Sortenempfehlungen</b>	<b>13</b>
Paprikas & Chilis aus dem ARCHE NOAH Sortenarchiv	
<b>Traditionelles Wissen</b>	<b>14</b>
und biologische Vielfalt	
<b>Slow Food &amp; ARCHE NOAH</b>	<b>16</b>
Zusammenarbeit wird ausgebaut	
<b>Gentechnik &amp; Biodiversität</b>	<b>17</b>
Kurzmeldungen	
<b>Raritäten-Kulinarik</b>	<b>19</b>
Kräuterrezepte von Fam. Scheugl	
<b>Sprösslingsseite</b>	<b>21</b>
Rätsel zu lösen! Programm 2007	
<b>Veranstaltungen</b>	<b>24</b>

ARCHE NOAH Magazin Nr. 2/2007 - April  
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 & 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: Anfang Juni 2007  
Mit Unterstützung des BMLFUW und der Bundesländer. Herzlichen Dank!

# PROJEKT



Unser neues Projekt startet 2007

## 6 für 100

Je 6 Gärtnerinnen und Gärtner für rund 100 österreichische Lokalsorten – bis 2009 soll dieses ehrgeizige Ziel erreicht sein. Damit wäre ein Riesenschritt in Richtung einer dauerhaften Absicherung im Feld und in den Gärten getan.

Schildpfler Leitner. Roter Meier. Benarys Blaukönigin. Moosbacher Beige 9-Wochen-Bohne. Moosbacher Graubraune 9-Wochen-Bohne. Moosbacher Orangebraune 9-Wochen-Bohne. Vaj Bab. Rotholzer. Mariazeller Bohne. 9-Wochenbohne Berghofer. Myllers Feuerbohne. Französische Weiße. Pinzgauer Saubohnen-Mix. Traunsteiner Mischung. Trst (Triest). Goldenes Band. Kaiser Friedrich. Kirschbohne. Berndorfer Rotsprengel. Sechserli. Posthörnchen. Zehn Minuten. Ruhm vom Vorgebirge. Bregenzer. Echte Kipfler. Peinsipps Zweifärbige. Kärntner Butter. Gelbe Reiserbohne. Monstranzbohne Kellermann. Lesk-Bohne. Weinberger Kipfler. Butterbohne Wascher. Alte Bad Fischau. Segner von Reidt. Buntblühende Prenning. Akazienblättrige Weißblühende. Haubners Siegerin. Erler Erbse. Posthörnchen. Krimberger Erbse. Streits Nr. 5. Dekan. Hilds Glattschalige Traube. Znojmia. Selma Cuca. Anna Habba Czech. Grazer Essiggurke. Blauer Speck. Böhmisches Strunk. Wiesmoor Weißer Treib. Ostteirerkraut. Wiener Dauerrot. Wiener Winter. Wiener Breindl. Böhmisches Blaues. Sarga Repa Arany. Ochsenherz. Sonnemann. Pulmpas. Herrenkürbis Pohl. Herrenkürbis Bauer. Herrenkürbis aus Kukmirn. Weinheber Haiden. Weinheber Kittenberger. Mangold Pfarrgarten. Grüne Melde Lugbauer. Gelbe Melde Gehlsen. Berndorfer Grüne Melde. Hoher vom Hutwisch. Rot-Gestreifte. Streits Freiland Grüngenetzt. Großmutter. Korai Cukor. Capi. Paradiesfrüchtiger Grüner Rund. Roter Augsburger. Spiralförmiger Gelber Pfefferoni. Bühler Paprika. Danube. Wiener Wachs Block. Bogyiszloi Erös. Extra Cipós. Herzförmiger Rauter. Obstfrüchtiger Gelber. Leutschauer Schotenpfeffer. Ochsenhorn. Wiener Wachs, spitz. Frühwunder. Münchner Treib- und Freiland-. Marktgärtner. Grazer Treib. Rundes Gelbes. Feuerkugel. Erfurter Lange. Herzförmig. Bernstein. Schiegl. Stoppelrübe Lassnig. Burgunderrübe Neudorf. Johannesberger Ruabsam. Väterchen Frost. Fischbacher. Pielachtal. Gelber Kaiser. Forellensalat. Ei-Salat. Roter Butterhäuptl Leitner. Grüner aus Maria Lankowitz. Wiener Markt. Grazer Markt. Quedlinburger Fortschritt. Osnabrücker Rundsamer Münsterländer. De Gaudry. Spargel Schilttern. Wildspargel Wagram. Goldgebener Spargel. Mayrhofer Fleischtomate. Zuckerwurz. Herkunft Frankfurt. Ungarische. Wiener Rote. Oszlos Zold Hagyma. Kärntner Gelbe. Holländische Plattrunde Dunkelrote. Dresdener Plattrunde. Frühe Blaßbrote. Walsler Zwiebel.

Österreichische Lokalsorten im ARCHE NOAH Sortenarchiv

Von Kipflerbohne bis Herrenkürbis – die Palette jener österreichischen Gemüse-Lokalsorten ist breit, die das ARCHE NOAH Sortenarchiv seit über 15 Jahren bewahrt und sichtet. Viele gelangten durch Meldungen in die Sammlung – das Saatgut stammte dann nicht selten vom letzten noch aktiven Anbauer der Sorte.

Seit 2004 legt das ARCHE NOAH Sortenarchiv bei der Feldsichtung und Recherche besonderes Augenmerk auf diese österreichischen Lokalsorten. Unterstützt durch das Lebensmittelministerium und unter Einbindung von ExpertInnen entstand eine Liste jener Sorten, die für Österreich als repräsentativ gelten können, und die daher auch in Österreich besonders sorgfältig erhalten werden sollten!

### Hinaus in den Garten! Hinein ins Feld!

Nun will das ARCHE NOAH Sortenarchiv einen nächsten, entscheidenden Schritt gemeinsam mit erfahrenen ErhalterInnen gehen – die Übergabe der Sorten in ein Netzwerk aus GärtnerInnen und BäuerInnen. Im ARCHE NOAH Sortenarchiv bleibt ein Muster als Rücksicherung. *“Wir kontaktieren die ErhalterInnen, SortenpatInnen und LehrgangabsolventInnen und werben unter diesen erfahrenen GärtnerInnen Partner, die einer oder mehreren*

*Sorten ein neues Zuhause geben wollen. Dabei sollen, wenn unser Ziel erreicht ist, rund 100 Sorten an je 6 Standorten erhalten werden. So wird einem Verlust sicher vorgebeugt und die Sorten können sich am besten an heutige Anbaubedingungen anpassen!”* erläutert Bernd Kajtna, der das Projekt “6 für 100” leitet.

Die GärtnerInnen-“Teams”, die rund um jede Sorte entstehen werden, tauschen sich in der Sortenerhaltung und -entwicklung miteinander aus – und werden natürlich vom ARCHE NOAH Sortenarchiv nach besten Kräften unterstützt.

### SPENDENAUFBRUF

Bitte nutzen Sie den beiliegenden Erlagschein zur Unterstützung dieses Projektes!

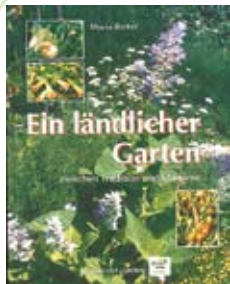
Dafür benötigen wir Ihre Unterstützung:

Reisen und Treffen in den Regionen / laufende Betreuung der ErhalterInnen / Aufbereitung der Informationen über die österreichischen Lokalsorten / Aufbau eines Dokumentationssystem für die dezentrale Erhaltung / Erstellung einer Dokumentations-Landkarte im Internet / Entwicklung und Betreuung eines Forums für die ErhalterInnen / und vieles andere mehr...

**Vielen Dank für Ihre Spende!**



# GELESEN



Maria Reiter  
**"Ein ländlicher Garten"**

Immer ausgehend vom eigenen Garten in Niederbayern - einem biologisch bewirtschafteten Bauerngarten - stellt Maria Reiter uns ihre Gestaltungsprinzipien und Gartenpflanzen vor, gibt Praxistipps und lässt Einblick nehmen in ihre Beziehung zum Garten. Die Pflanzenvielfalt ist ein wichtiges Thema. Ein sympathisches kleines Gartenbuch, sehr persönlich und authentisch - wodurch auch die nicht-perfekte Bildqualität eigentlich nichts ausmacht. OLV Verlag, Kovelauer-Twisteden 2006, ISBN 3-922201-62-8



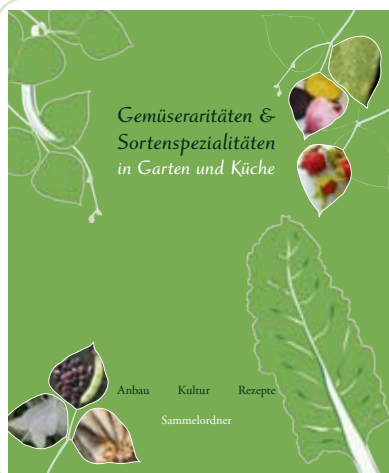
**"Osterfee und Amazone"**  
unter TOP 5 Gartenbücher gewählt

Das Gemeinschaftswerk von ARCHE NOAH und Pro Specie Rara über alte Beerenobstsorten wurden von der Deutschen Gartenbaugesellschaft unter die TOP 5 Gartenbücher 2007 gewählt! Erhältlich bei ARCHE NOAH um EUR 23,90 excl. Porto.



Karin Gschnitzer  
**"Wurzelwerk"**

Wegweiser in ein ökologisches Leben in Österreich - ein Handbuch für Ein-, Aus- und Umsteiger. "Ein schräger, unkonventioneller, unprofessioneller Ökoführer" (die Autorin) - und ein sehr brauchbarer Leitfaden durch Österreichs Öko- und Alternativszene! Erhältlich um EUR 15.- bei der Autorin, Hinterebenau 14, A-5323 Ebenau, ka\_gschnitzer@yahoo.de.



**Neu erschienen!**  
**"Gemüseraritäten und Sortenspezialitäten"**

Anbau, Kultur, Rezepte. 44 Sortenraritäten - von Andenbeeren über Haferwurzel und Pastinak bis Zuckerwurzel - fundiert und übersichtlich dargestellt - mit Kulturanleitungen, Kochrezepten und vielen Farbfotos. Basierend auf den reichen Erfahrungen von ARCHE NOAH, ist diese Mappe aus einem gemeinsamen Projekt mit LAKO NÖ entstanden. Mappe mit 44 Blättern um EUR 19,90 excl. Versandkosten, erhältlich bei ARCHE NOAH.

[www.gea.at](http://www.gea.at)

Ich bin ein Mann! Wer ist es mehr?  
Wer's sagen kann, der springe  
Frei unter Gottes Sonn' einher  
Und hüpf' hoch und singe.

Friedrich Schiller



**Waldviertler®**

STARKE SCHUHE FÜR FRAUEN UND MÄNNER

## Einladung zur Mitgliederversammlung

Am 25. Mai 2007 um 18 Uhr im Schloss Schiltern.

### Tagesordnung

Begrüßung // Präsentation des Jahresberichts und Rechnungsabschluss 2006 // Entlastung des Vorstands // Beschlussfassung über den Voranschlag 2007 // Vorstellung der Vorstandskandidaten // Wahl des neuen Vorstands // Tagesaktualitäten

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

## ARCHE NOAH

### Schaugarten -

### erweiterte

### Öffnungszeiten!

Von 13. April bis 14. Oktober,  
Jeden DI-FR 10-16 Uhr,  
NEU: Jeden SA, SO & Feiertag  
von 10-18 Uhr.  
Montag ist Ruhetag.



## Aufruf zum Garten-

## Flohmarkt am 25.8.2007

Am Gartenfest der Vielfalt am 25. August 2007 im ARCHE NOAH Schaugarten findet erstmals ein Garten-Flohmarkt statt! Dabei geht es um nützliche, schöne und skurrile Utensilien, die Sie nicht mehr brauchen, die jemand anderem aber Freude bereiten können: Rechen, Spaten, Töpfe und Pflanztröge, Körbe und Gießkannen, Siebe und Schürzen,

Schläuche und Rosenkugeln, Gärtnerhut und Gartenbank... Interessante Objekte also bitte nicht ausmisten, sondern aufheben und am Gartenfest der Vielfalt wieder in den Nutzungskreislauf einbringen!

Wenn Sie Lust haben mitzumachen, bitten wir um Ihre Anmeldung unter +43-(0)2734-8626 oder [event@arche-noah.at](mailto:event@arche-noah.at) unter Angabe Ihres ungefähren "Sortimentes". Sie erhalten einen eigenen Standplatz von rund 5 qm im ARCHE NOAH Schaugarten. 2007 fallen keine Standgebühren an, Heurigengartnituren stellen wir gegen einen Unkostenbeitrag von EUR 5.- bei Vorab-Bestellung gerne zu Verfügung.

Wir freuen uns auf den ersten Flohmarkt im Sinne der Weiter- und Wiederverwendung nützlicher Dinge und hoffen auf rege Beteiligung!

## Tage der offenen Gartentüren!

### Salzburg

Am 21. April 2007, 9-17 Uhr, gibt es den 1. Lichtenecker Pflanzenmarkt am Permakulturhof Fam. Mayr, Lichteneck 5, A-5222 Munderfing. Nähere Info's unter [kathi@ssi.at](mailto:kathi@ssi.at) oder +43-(0)650-770 48 08. Führungen durch den Garten darüber hinaus nach telefonischer Vereinbarung. Altsteirerhühner, Enten und Graugänse, Obst- und Gemüseanbau, Kräuterkunde und Biotopgestaltung, zwecks Selbstversorgung sowie Gestaltung eines Permakultur-Erntelandes mit Hügelbeeten.



### Oberösterreich

In ihren Garten laden von Mai bis September, nach tel. Vereinbarung, Johanna und Ing. Günter Eder, Am Sulzbach 12a, A-4540 Bad Hall, T: +43-(0)699-122 666 55, [eder.guenter@utanet.at](mailto:eder.guenter@utanet.at). Bio-Naturgarten mit Selbstversorger-Konzept in Anlehnung an die Permakultur, 4.300 m<sup>2</sup>, mit seltenen Kräuter und Gemüsearten in Hoch- und Hügelbeeten, kreativ gestalteten Objekten (Tore, Rankhilfen, Zäune), essbaren Landschaften. Freiwillige Spenden, Gruppen nach Vereinbarung.

Täglich geöffnet hat der Sortengarten des Vereines HORTUS in Ranshofen (bei Braunau am Inn) von April bis Ende Oktober von 8.00 bis 17.00; freier Zutritt; Anmeldung nicht erforderlich. Auf 1 ha Rundweg mit Schautafeln und 90 Apfelsorten, 22 Birnensorten, 33 Zwetschkensorten und 57 Rebstöcken. Günter Linecker, +43-(0)7722-808340; [guenter.linecker@braunau.ooe.gv.at](mailto:guenter.linecker@braunau.ooe.gv.at); [www.hortus-netzwerk.com](http://www.hortus-netzwerk.com).

Am 26. August 2007 von 10-18 Uhr öffnet Familie Erne in A-5120 St. Pantaleon, Haus Nr. 2, ihren bunt gemischten Selbstversorger-Garten - auf 800 qm und 100 qm Gewächshausfläche gedeihen Tomaten, Paprika, Gemüse, Obstbäume... aus selbst gefälltem Holz wird gedreht und geschnitzt. Anmeldung erbeten: +43-(0)6277-7819.

### Niederösterreich

Der nach dem Kamptalhochwasser 2002 wieder erstandene Garten von Elisabeth und Dr. Richard Plitzka, Hauptstrasse 11, A-3562 Stiefen am Kamp, steht seit heuer auch für geführte Gartenspaziergänge offen: Am 9. und 10. Juni und 8. und 9. September, jeweils 11 und 16 Uhr, sowie nach Vereinbarung für Gruppen von max. 20 Personen. Sanft bis ans Ufer des Kamp abfallend, liegt dieser verträumte 2000 m<sup>2</sup> große Garten zwischen alten Steinmauern. Im hausnahen, intimen Wohngarten bestimmen Buchs und Kletterpflanzen das Bild. Der Küchengarten ist Experimentierfeld für Geschmacksvielfalt mit einem Mix aus (essbaren) Blumen und (dekorativem) Gemüse. Und überall blühen Rosen... +43-(0)664-450 43 43, [www.plitzka.at](http://www.plitzka.at).

### Steiermark

Zu einem Tag der offenen Gartentür mit Pflanzenmarkt und Hoffest laden am 4. und 5. Mai Cäcilia Mack und Eva Reiterer in A-8441 Wipfelsach 16, Großklein, T: +43-(0)3456-2492.

Weitere Veranstaltungen siehe Seite 24!



# SAATGUT

Kooperation mit ReinSaat "Bio-Saatgut von Sortenraritäten"

## Sortiment 2007

Die Kooperation mit der biologischen Saatzucht ReinSaat wird 2007 fortgesetzt. Auch heuer finden sich wieder erprobte Sortenraritäten und einige Neuheiten im Sortiment.



- |                                |                                   |                                 |
|--------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------|
| Andenbeere                     | Türkischer Gewürzpaprika          | Tomate                          |
| Erdkirsche                     | Paprika Antalya 'dan              | Black Plum                      |
| Erdmandel                      | Paprika Mustafa                   | Tomate                          |
| Gartenmelde                    | Paprika Pilunca                   | Brandywine Sherry               |
| Gemüsemalve                    | Paprika Somborcka                 | <b>NEU</b> Tomate Charlie Green |
| Haferwurz Sandwich Island      | Paprika Sommergold                | Tomate Dattelwein               |
| Malabar-Spinat, Roter          | Paprika Sweet Chocolate           | Tomate De Berao                 |
| Markstammkohl                  | Paprika Yesil Tatli               | Tomate Gelbe Johannisbeere      |
| Okra                           |                                   | Tomate German Gold              |
| Schwarzbeere                   | Pfefferoni Sarit gat              | Tomate Green Zebra              |
| Spargelsalat Chinesische Keule | Pfefferoni Turuncu Spiral         | Tomate Lilac                    |
| Speiseklette Takinogawa long   | Pfefferoni Wieser Milder          | Tomate Ochsenherz Orange        |
| Tomatillo                      |                                   | <b>NEU</b> Tomate Paul Robson   |
| Zuckerwurz                     | Mangold Feurio                    | Tomate Red Cavern               |
|                                | <b>NEU</b> Mangold Five Colours   | Tomate Valencia                 |
| Chili Capela                   |                                   | <b>NEU</b> Tomate White Beauty  |
| Chili Gelbe Kirschen           | <b>NEU</b> Rote Rübe Wiener Lange | Tomate Yellow Stuffer           |
| Chili Glockenpaprika           | Schwarze                          |                                 |
| Chili Lanterna de foc          |                                   |                                 |
| Chili Rote Keile               | Salat Winterdauer                 |                                 |

Ausführliche Sortenbeschreibungen, Bilder und Bestellmöglichkeit auf [www.arche-noah.at](http://www.arche-noah.at) - Shop - Bio-Saatgut.

Sie können Saatgut auch mit dem Bestellformular auf dieser Seite anfordern - per Post (ARCHE NOAH, Obere Straße 40, A-3553 Schiltern), Fax (+43-(0)2734-8627) oder email ([bestellung@arche-noah.at](mailto:bestellung@arche-noah.at)).

Sorte	Portionen	Sorte	Portionen

Vor- & Nachname

Straße

PLZ & Ort

email  Telefon

Datum & Unterschrift

Saatgut aus kontrolliert biologischem Anbau. Die Portionsgröße entspricht üblichen Hausgartenmengen. Das Saatgut wird in farbigen Tüten mit Sortenbeschreibung und Kulturanleitung verschickt. Bezahlung mittels beigeflegtem Erlagschein. Preis: EUR 3,- / Portion excl. Versandpauschale (EUR 2,- in Österreich bis 350 g und EU-weit bis 100 g, EUR 4,- EU-weit über 100 g).

**Vielen Dank für Ihre Bestellung!**



Tomate German Gold; Pfefferoni Turuncu Spiral; Spargelsalat; Tomate Black Plum; Zuckerwurz; Rote Gartenmelde. Fotos: ReinSaat; ARCHE NOAH.

ARCHE NOAH Sortenarchiv

## Start des EU Blattgemüse-Projektes "Leafy Vegetables"



**Birgit  
Vorderwülbecke**

Im Rahmen des europäischen Gemeinschaftsprogramms zur Erhaltung, Charakterisierung, Sammlung und Nutzung genetischer Ressourcen in der Landwirtschaft (AGRI GEN RES) beteiligt sich ARCHE NOAH am Blattgemüseprojekt „Leafy vegetables germplasm, stimulating use“. Über vier Jahre wird ein Netzwerk privater und staatlicher Organisationen entstehen, die pflanzengenetische Ressourcen verschiedener Blattgemüsearten erhalten, und nutzungsrelevante Fragestellungen bearbeiten.

Zu den für den europäischen Raum bedeutendsten Blattgemüsen gehört Salat (*Lactuca sativa*), Spinat (*Spinacia oleracea*), Zichorie (*Cichorium* sp.) sowie Feldsalat (*Valerianella locusta*) und Rucola (*Eruca sativa* und *Diploaxis* sp.). Insgesamt 1.200 Herkünfte dieser Arten werden von 14 teilnehmenden Erhaltungsorganisationen angebaut und vermehrt.

Die aufgefrischten Saatgutbestände in den Sammlungen können für spätere Forschungszwecke bereitgestellt werden.

Neben der Saatgutgewinnung soll das Vermarktungspotential einzelner Sorten evaluiert werden, um die Sortenpalette für Landwirte und am Markt zu erweitern. Die Projektpartner aus insgesamt 10 europäischen Ländern werden ihre Ergebnisse über die bereits eingerichteten Lactuca-Internet-Datenbank bereitstellen.

Im ARCHE NOAH Vermehrungsgarten werden 2007 und 2008 insgesamt 60 Salatsorten angebaut und vermehrt. Hierbei stehen alte

österreichische Sorten sowie Herkünfte aus der Kroatiensammelreise im Mittelpunkt. Die Charakterisierung der verschiedenen Sortentypen und eine vergleichende Dokumentation mit Referenzsorten wird ein Arbeitsschwerpunkt sein. Aus diesen Ergebnissen sollen Sorten für den Erwerbsanbau und die Vermarktung vorgeschlagen werden. Weiters werden Herkünfte aus der Sammlung auf ihre Tauglichkeit für den Winteranbau getestet. Neben den Kopfsalaten finden Vermehrungsanbauten für Spinat, Feldsalat und Blattzichorien aus dem ARCHE NOAH Sortenarchiv statt.

Über die praxisrelevanten Ergebnisse aus diesem Projekt, in Hinblick auf interessante Salatsorten, Anbautipps für den Hausgarten und winterharte Salate, berichten wir in den kommenden Ausgaben des ARCHE NOAH Magazins.



ARCHE NOAH - Obstsortenerhaltung

## Seltene Wienerwald-Funde ins Vermehrungsprogramm aufgenommen



**Bernd  
Kajtna**

2006 stand der Wienerwald und das Gebiet um Weitra (Lainsitztal) im Brennpunkt unserer Sortenrecherche. Unter den rund 150 Apfelsorten, die im Wienerwald gefunden und beim NÖ Obstbaumtag in Tullnerbach ausgestellt wurden, waren 10 Sorten, die als sehr selten gelten (darunter Edelrenette, Cludius Herbstapfel, Okabene, Gestreifter Herbstkalvill). Edelreiser dieser Sorten

wurden unserer Bio-Partnerbaumschule Artner zur Weitervermehrung übergeben. Die Vermehrung ist nicht immer einfach, da die Bäume meist sehr alt und nur wenige, dünne Edelreiser vorhanden sind. Die Biobaumschule wird die Sorten in ihr Verkaufssortiment aufnehmen, einjährige Veredelungen werden 2008 auch im ARCHE NOAH Schaugarten angeboten. Auch aus dem Lainsitztal kommen - zusätzlich zu den zahllosen Sorten, die unser eifrigster Sortensammler Andreas Vogler schon beigetragen hat - zwei weitere Sorten in die Vermehrung.



Auch bei den Marillen hat sich in den letzten Jahren einiges getan - 2007 können wir 4 ‚neue‘ alte Marillensorten an unsere Partnerbaumschule Hergesell weitergeben. Die Sorten Znaimer Ananas, Breda, Spitzmarille und Alte Ananas werden in den nächsten Jahren wieder zum Verkauf angeboten werden!

## Sortenhandbuch 2007 - Fehlerteuferl

ÜS JÖ D-86732                      korrekte email: Joerg\_Ueschner@gmx.de  
HO AN A-7543                      email: ingolf.hofmann@aon.at  
LA KL D-88364                      Bestehende Angebote aus 2006 siehe online Datenbank

Alle laufende Korrekturen und weitere Angebote sind in der Datenbank abrufbar: [www.arche-noah.at](http://www.arche-noah.at) - Services - Sortenhandbuch.



## ANGELIKA GASPARIN-BAMMERS "Lungauer Waldstaudenroggen"

"Seit fünf Jahren baue ich auf 750 m einen Waldstaudenroggen vom Krameterhof an, wo er auf ca. 1.300 m gedeiht, was auf seine Anpasstheit an raues Klima zurück zu führen ist.

### MEINE ANBAUWEISE

... ist eine adaptierte Form der Bonfils-Methode. Der Franzose beschäftigte sich mit den Reisanbaumethoden des Japaners Fukuoka und übertrug sie auf den europäischen Getreideanbau (nähere Informationen dazu: [www.permakultur.net](http://www.permakultur.net)). Wichtig ist dabei eine wenig arbeits- und maschinenintensive Anbauweise, die den natürlichen Kreislauf fördert. Um den 24. Juni (Johanni) wird das Korn unter einer Mulchschicht aus Heu breitwürfig gesät. Der frühe Anbau bewirkt eine gute Bestockung bis in den Herbst. Dann wird der Roggen geschnitten oder von Tieren abgefressen, was nochmalige Bestockung fördert. Einmal begann ich zu zählen und hörte bei über 50 Halmen pro gesättem Korn auf... daher ist es wichtig, nicht zu dicht zu säen.

Im kommenden Sommer wächst mir das Korn regelrecht über den Kopf, da es bis zu zwei Meter hoch wird. Zu dieser Zeit sollte es längst vor Fraßschäden des Wildes geschützt sein, denn die Rehe wissen genau, was gut schmeckt. Bei unserem früheren Wohnort waren wir von Getreidefeldern umgeben - dennoch suchten die Rehe gerade meinen wenige Quadratmeter großen Roggenacker auf. Der Ertrag war bisher bei jeder Witterung gut, durch die gute Bewurzelung konnte auch die Trockenheit vor vier Jahren keinen zu großen Schaden an-

richten. Der Roggen darf aber von Beginn an nicht bewässert werden, damit er auch an Trockenheit angepasst ist, weiters hilft die Mulchschicht vor dem Austrocknen.

Da ich nur geringe Mengen zum Brotbacken anbaue - 10 kg Ertrag bei ca. 15 m<sup>2</sup> - ernte ich alles per Hand. Das Stroh bleibt als Mulch auf dem Feld. Der Roggen wird auf dem Dachboden nachgetrocknet und danach ausgeschlagen und gesiebt, was sicher den größten Teil der Arbeit darstellt. Der Waldstaudenroggen ist bestens für den Anbau in jedem Hausgarten geeignet, da er nicht viel Platz beansprucht, dennoch genügend Erträge für das Brotbacken liefert und der Anbau und die Ernte äußerst unproblematisch sind."

**Angelika Gasparin-Bammer, Flachberg 41, A-4810 Gmunden,  
T: +43-(0)676-61 42 301, [Angelika.Bammer@gmx.at](mailto:Angelika.Bammer@gmx.at)**



## REZEPT FÜR SAUERKRAUT

Hier mein Rezept zur etwas anderen Herstellung von Sauerkraut: Das Kraut putzen und kleinschneiden - ich nehme dazu die Küchenmaschine - und in einen Gärtopf schichten. Alle zwei Schichten etwas salzen - aber nicht viel, denn die Haltbarkeit entsteht durch die Gärung, nicht durch das Salzen, und je mehr man salzt, umso schärfer wird es. Fest einstampfen, z. B. mit dem Kartoffelstampfer, bis Wasser austritt. Ein Schuss Weißwein begünstigt die Gärung. Nun mit Brett und Stein beschweren und je nach Wärme 2 - 3 Tage in der Küche stehen lassen. Wenn das Kraut anfängt „sauerkrautig“ zu riechen und sich Schaum bildet, räumt man den Schaum sauber ab und füllt das Kraut in gewaschene, heiß ausgespülte Gläser mit Bügel- oder Twist-off-Verschluss - ganz vollmachen und fest eindrücken. Die Gläser verschließen und eine weitere Woche in der Küche stehen lassen. Das Kraut gärt im Glas weiter, man hört es leise zischen. Die durch die Gärung entstehenden Gase entweichen, dadurch verschließt sich das Glas von selbst. Danach in den Keller stellen, nach ca. 4 - 6 Wochen ist das Sauerkraut fertig.

Diese Methode hat mehrere Vorteile:

- \* man braucht keinen Kahl abschöpfen und hat daher kaum Verlust
- \* es riecht nicht das ganze Haus nach Sauerkraut
- \* einmal verschlossen halten die Gläser lange, auch mehrere Jahre
- \* man kann je nach Bedarf verschiedene Größen abfüllen.



## ANNEGRET HOTTNER Das "Oststeirerkraut"

"Als ich 2004 Mitglied bei der ARCHE NOAH wurde, habe ich angefragt, ob ich eine bestimmte Sorte vermehren sollte. Da ich schweren, feuchten und etwas sauren Moorboden habe, und Kraut bei mir gut gedeiht, kamen wir überein, es mit den „Oststeirerkraut“ zu versuchen - einer ehemals weiter verbreiteten Lokalsorte, die heute in der Oststeiermark nur mehr auf einem Hof vermehrt wird! Das Oststeirerkraut ist ein wunderbar mildes, feinschnittiges Weißkraut, dass einerseits sehr gut als Krautsalat schmeckt und sich andererseits bestens zur Verarbeitung von Sauerkraut eignet. Ich konnte voriges Jahr 22 Gläser Kraut einmachen und einige Köpfe zur Saatgutgewinnung aufheben, von der ich hoffe, dass sie im Sommer erfolgreich sein wird!"

**[Annegret\\_Hottner@web.de](mailto:Annegret_Hottner@web.de), Werthstraße 64, D-92421 Schwandorf**



# UR-PFLANZEN

## Erfahrungsberichte & Geschichten



### TRAUDE BANEK

#### Die Geschichte der "belgischen Suppenbohne"

"Nach dem ersten Weltkrieg hat ein Soldat einen Sack dieser Bohnen von Belgien nach Immenbeck gebracht und an alle Nachbarn verteilt. Hier wurden sie dann über Jahrzehnte angebaut, und hießen fortan "belgische Suppenbohnen". Im hiesigen Sprachgebrauch bedeutet Suppe: Eintopf. Immenbeck war früher ein reines Bauerndorf. Jeder Hof hatte einen Gemüsegarten. Heute ist Immenbeck nach Buxtehude eingemeindet, die Gemüsegärten wurden zu Bauland oder Rasen und der letzte Bauer hat vor 10 Jahren aufgegeben.

Von ihm habe ich diese Geschichte - und auch die belgischen Suppenbohnen. Ich bin die einzige, die diese Bohnen in Buxtehude noch anbaut. Nur zwei ARCHE NOAH Mitglieder haben sich auch noch ihrer angenommen. Darum suche ich ganz dringend Mitstreiter. Ausserdem wäre mir sehr daran gelegen, den wirklichen Namen dieser Sorte herauszufinden."

**Traude Banek, Alte Trift 52, D-21614 Buxtehude. T: +49-(0)4161-82866, traude@banek.de**

#### SORTEN-STECKBRIEF

Trockenbohne mit hervorragenden Kocheigenschaften und Geschmack. Besonderheit: wird beim Kochen etwa drei mal so dick!

Wuchshöhe: fast 2 m. Blütenfarbe: zartes hellgelb, bizarre Form. Unreife Hülse: ~ 20 cm lang, gerade, grün, starke Einschnürung, keine Fiole! Enthält etwa 7 - 8 weiße, fast runde, ein bisschen ovale Samen.



### INGOLF HOFMANN

#### Der Luxus des eigenen Spargels

"Zu Unrecht hat Spargel den Ruf, eine aufwändige Kultur zu sein. Es mag zwar für den weißen Spargel zutreffen. Der Grünspargel braucht aber vor allem zwei Dinge: Genügend Platz im Garten und - in den ersten drei Jahren - einen geduldigen Gärtner. Ansonsten ist er sehr leicht zu kultivieren. Ein eigenes Spargelbeet bietet den Luxus, 6 Wochen im Jahr in frischen Spargelgerichten schmelgen zu können.

#### REZEPT

##### Bandnudeln mit Spargel

(Vorspeise: für 4 /Hauptspeise für 2)

500 g violetter oder grüner Spargel  
Bandnudeln (Tagliatelle oder Fettucine)  
Salz, 50 g weiche Butter  
4 El. Schlagobers, 4 El. frisch geriebener Parmesan oder Pecorino  
1 El. scharfer Senf

Spargel waschen, evtl. harte Enden abschneiden. Die Stangen in etwa 3 Zentimeter lange Stücke schneiden. Reichlich Salzwasser in einen großen Topf zum Kochen bringen. In einer großen Schüssel die weiche Butter mit Obers, Parmesan und Senf zu einer gleichmäßigen Creme verrühren. Nudeln in das Kochwasser geben, kurz vor dem Ende der Kochzeit (je nach Stärke der Stangen) den Spargel dazu geben. Er soll bissfest bleiben. Spargel und Nudeln mit der Sauce vermischen und servieren.

Unsere Liebessorte (seit inzwischen 8 Jahren) ist die violette „Jaques Poupuré“. Die jungen Spargeltriebe sind von intensiv violetter Farbe, die sich aber beim Kochen zu dunkelgrün verändert. Im Gegensatz zu vielen anderen Spargelsorten neigt er auch bei ungünstiger Witterung nicht zum Bitterwerden. Die Pflegearbeiten beschränken sich darauf, das Beet unkrautfrei zu halten. Daher vor der Pflanzung besonders darauf achten, dass vorhandene Wurzelunkräuter gut entfernt werden.

Die Samenernte erfolgt im Oktober.

Anfang November schneide ich das dann gelbe Spargelkraut ab und verbrenne es, um dem Spargelkäfer keine Überwinterungsmöglichkeit zu bieten. Anschließend wird das Beet mit Kompost bedeckt. Drei Jahre nach der Anlage des Beetes kann man zum ersten Mal ernten.

Hier eines unserer Lieblings-Spargelgerichte, das blitzschnell fertig ist. Noch besser schmeckt es allerdings, wenn man sich die Zeit nimmt, die Eiernudeln selbst zu machen."

**Ingolf Hofmann, A-7543 Limbach Nr. 40, T: +43-(0)3328-32 171, ingolf.hofmann@aon.at.**

Welche Sorte liegt Ihnen besonders am Herzen? Senden Sie Ihre Erfahrungsberichte & Geschichten an [info@arche-noah](mailto:info@arche-noah), Kennwort „Menschen & Sorten“



# Artischocken & Kardonen



Großes Bild: Artischockentypen „Violeta“ (links) und „Mammole“ (rechts). Bildserie: Da die meisten Artischocken-Landsorten bei Vermehrung über Samen aufspalten, empfiehlt sich hier die vegetative Vermehrung. Dazu werden Blattaustriebe der Wurzelstöcke geschnitten und getopft. Alle Fotos: Peter Zipser.

Sind diese südlichen Delikatessen auch in unseren Breiten anbauwürdig?

Ich finde: Ja! Einige Kulturfragen sind dabei jedoch zu beachten. Auch die

Sortenwahl ist für den Ernteerfolg ausschlaggebend. Teil 1: Artischocken

**A**rtischocken (*Cynara cardunculus* Globe Artichoke Group) und Kardonen (*Cynara cardunculus* Cardoon Group) sind engverwandte, distelartig blühende Körbchenblütler, die schon vor der Antike im gesamten Mittelmeerraum kultiviert wurden.

Neuere Untersuchungen zeigen, dass die stark bestachelte Wilde Kardone der gemeinsame Vorfahre für die Kardone (syn. Cardy) und die Artischocke ist. Das erklärt auch, warum sich beide so problemlos miteinander verkreuzen. Beide sind mehrjährige Kulturpflanzen. Im Unterschied zu Kardonen haben Artischocken viel weniger, aber umso größere Blüten.

## Klimatische Anforderungen

Artischocken bevorzugen bis zur Ernte kühle und ausgeglichene Klimaten mit ausreichend hoher Luftfeuchtigkeit. Deshalb werden Artischocken im Mittelmeerraum vor allem über das Winterhalbjahr kultiviert (frühe Ernten ab Februar!). Bei einigem gärtnerischen Geschick können Artischocken aber auch in Mitteleuropa erfolgreich kultiviert werden. Begünstigt sind dabei Regionen mit einem langen, temperierten Frühling bei genügend Feuchtigkeit. Heiße Sommer sind nicht gefragt!

## Kultur der Artischocke

Ob Artischocken schon im ersten Jahr blühen, hängt vor allem von lokalen Wetterverhältnissen und von der Sortenwahl ab. Frühzeitig warme Böden sind günstig. Ein später und

kurzer Frühling und rasch einsetzender Sommer kann die Vegetationszeit zu kurz werden lassen - man sollte dann Sorten mit kurzer Kulturdauer wählen.

Artischocken zeichnen sich durch ein sehr kräftiges Wachstum aus und zählen sicher zu den „hungrigsten“ unter den „Starkzehrern“. Sandig-lehmige Böden mit guter Nährstoffversorgung (kompostierte Miste oder nährstoffreiche Komposte) sowie ausreichende Boden- und Luftfeuchtigkeit während der Hauptwachstumszeiten sind für eine gute Pflanzenentwicklung bestimmende Faktoren.

## Artischocken-Typen

Geerntet wird, wenn die Kronblätter an ihren Spitzen noch eng aneinander liegen, aber die fleischigen Blütenböden schon voll ausgebildet sind. Besonders die inneren Blütenblätter sollten an ihrer Basis noch zart und fleischig sein. Stumpfbältrige Typen mit sehr flachen Knospen, wie die italienischen „Mammole“, bilden besonders weiche und essbare Blätter aus. Leider sind diese Typen bei uns schlecht geeignet. Besser eignen sich Sorten mit länglicheren Blättern, etwa vom „Globe-Typ“. Diese bilden aber nur im Winteranbau runde Knospen aus, im Sommeranbau strecken sich die Knospen und bilden auch Stacheln an den Spitzen aus, ganz ähnlich dem sehr langen „Spinoni“-Typ. Von beiden Typen gibt es violette und grüne Sorten.

In den Mittelmeerländern ziehen die Ar-





**Peter Zipser**

tischocken nach der Blüte vollständig ein und ruhen während der heiß-trockenen Sommermonate, um dann im späten Winterhalbjahr wieder auszutreiben. Bei uns hingegen beenden die Pflanzen ihr jährliches Wachstum durch das Einsetzen der Winterfröste. Dabei befinden sich die Pflanzen auf Grund der feucht-kühlen Herbstwitterung oft in einer vegetativ sehr aktiven Phase und ihre Wurzelstöcke können durch rasch einsetzende Starkfröste nachhaltig beschädigt werden.

## Vermehrung über Samen

Die Vermehrung von Artischocken ist über Saatgut und auch vegetativ möglich. Die Vermehrung über Saatgut ist nur sinnvoll, wenn es sich um eine stabile Sorte handelt. Mediterrane Landsorten sind aber oft sehr variable Herkünfte. Bei ihrer Vermehrung über Saatgut muss man damit rechnen, dass die Nachkommenschaften sehr „bunt“ ausfällt. Deshalb werden Landsorten meist nur vegetativ vermehrt („Klonvermehrung“), um die gewünschten Eigenschaften zu behalten.

Zur Saatgutgewinnung ist es notwendig, mit großen Pflanzenbeständen zu arbeiten. 15 Pflanzen sind das absolute Minimum, weil es wegen des vormännlichen Blühens bei weniger Pflanzen oft nicht für eine Befruchtung reicht.

Da die Samenreife in unseren Breitengraden leider in den oft regenreichen Herbst fällt, wird die Fäulnisgefahr für die Samen eine ernste Bedrohung. Eine Abdeckung mit einem einfachen Foliendach kann da sehr hilfreich sein. Die voll ausgereiften Samenträger werden abgeschnitten und an einem warmen Ort gut nachgetrocknet, ehe auf weicher Unterlage ausgedroschen wird.

Eine Neuaussaat für Jungpflanzen sollte spätestens Anfang März, in warmem Boden (über 20°C) und bei viel Licht erfolgen. Ausgepflanzt werden die abgehärteten Jungpflanzen nach den letzten Frösten im Abstand von ca. 1 x 1 m.

## Vegetative Vermehrung

Die vegetative Vermehrung der Artischocken erfolgt bei uns im zeitigen Frühling. Dazu brauchen wir natürlich erfolgreich überwinterte Pflanzen, und das ist nicht immer einfach. Im ARCHE NOAH Vermehrungsgarten haben wir dabei einige Erfahrungen gesammelt. Die Überwinterung der Pflanzen im Freiland oder der Wurzelstöcke im Keller ist regelmäßig misslungen. Die Wurzelstöcke im Spätherbst in einem unbeheizten Folientunnel einzuschlagen hat sich aber sehr bewährt. Der Boden sollte eher zu trocken als zu feucht sein. Artischocken haben offensichtlich kein Problem mit tiefen Temperaturen, wohl aber mit hoher Bodenfeuchtigkeit während der „Ruhepause“. Da faulen dann die Wurzelstöcke reihenweise weg.

Schwierig wird es in unseren Breiten dann wieder gegen Frühling hin. Schon die Februarsonne lässt die Temperaturen im Folienhaus rasch ansteigen und regt die Artischocken zum Austreiben an. Innerhalb weniger Tage entwickeln die größeren Wurzelstöcke zahlreiche Neuaustriebe, die auch das Ausgangsmaterial für die vegetative Vermehrung liefern. Treten jetzt wieder mehrtägige Fröste auf, und damit muss man bei uns im Regelfall (noch?) rechnen, dann führen diese meist nicht nur zum Tod der jungen Blätter, sondern meistens auch gleich der ganzen Pflanze.

Fazit: sobald im zeitigen Frühjahr die ersten Blattaustriebe erscheinen, nehmen wir die Wurzelstöcke wieder aus der Erde und bringen sie an einen schattigen, kühlen, aber frostfreien Ort. Dort schneiden wir dann die für eine vegetative Vermehrung gewünschten Austriebe mit einem scharfen Messer aus dem Wurzelstock heraus (siehe Fotoserie). An der Basis jedes Schnittlings sollte auch noch ein kleines Stück des Wurzelstocks dran sein, das fördert eine rasche Bewurzelung. Getopfte Schnittlinge, hell und warm gestellt, bilden rasch neue Wurzeln aus und werden bis zum Zeitpunkt des Auspflanzens nach

den „Eisheiligen“ zu kräftigen Jungpflanzen, die meist auch schon im ersten Jahr wieder blühen.

## SORTEN

### Green Globe

Grün, spitzstachelig, relativ kurze Vegetationsdauer, gute Frosthärte

### Violetto / Violetta

Violett, stachelig, länglich; ital. Herkunft; kürzeste Vegetationsdauer; hohe Frostfestigkeit

### Purple Romagna

Rund, violett, alte italienische Landsorte

### Grosse von Laon

Grün, leicht gestreckte Knospe; sehr kurze Vegetationsdauer

## REZEPT

### Knoblauch-Artischocken

- 12 kleine Artischocken
- 4-6 Knoblauchzehen
- 1 Bund Petersilie
- 2 Zitronen
- 6 EL Olivenöl
- Salz, gemahlener schwarzer Pfeffer

Stecken Sie dünn geschnittene Knoblauchscheiben zusammen mit etwas Petersilie zwischen die Artischockenblätter. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Artischocken bei mittlerer Hitze von allen Seiten ca. 10 Min. goldgelb braten; dann salzen und pfeffern, den Teller mit Zitronenvierteln garnieren.

**Im nächsten ARCHE NOAH Magazin informieren wie Sie über Kultur und Nutzung der Kardonen!**



Am 2. Oktober können seltene Paprika- und Chilisorten, angebaut von Manfred Böhm, im Glacisbeisl in Wien in einer geführten Degustation verkostet werden. Nähere Infos auf [www.arche-noah.at](http://www.arche-noah.at).



ARCHE NOAH Vielfalter-Betrieb Manfred Böhm im Portrait

## Lebensmotto: Das richtige Maß

Nach abwechslungsreichen Tätigkeiten findet Manfred Böhm im Erbe seiner Eltern seine Berufung als Bio-Gemüsebauer, mit besonderem Interesse an ausgefallenen Sorten. Heute ist sein Gemüsestand am Klosterneuburger Bauernmarkt ein gut besuchter Fixpunkt.

Jeden Samstag Vormittag von April bis max. Ende November steht Manfred Böhm am Bauernmarkt von Klosterneuburg. Die Stammkundschaft von Manfred Böhm – gut die Hälfte kommt wöchentlich – schätzt die am Vortag fachmännisch frisch geerntete Ware von besonderer Qualität.

Am Stand ist manchmal schwer zu unterscheiden, wer Käufer und wer Verkäufer ist – so selbstverständlich bewegt sich die Kundschaft innerhalb des Standes und wählt gezielt unter den seltenen Gemüsekostbarkeiten. Man merkt – die Leute wissen, was sie vor sich haben und wofür man es verwendet. Manfreds Freude am Gespräch mit Interessierten, der Spass am Verkaufen, die Wertschätzung gegenüber den eigenen Produkten – Gemüse, Obst, Brot & Gebäck – ist deutlich spürbar.

Der Ein-Mann-Bauernhof umfasst 3 ha und wurde von den Eltern konventionell geführt. Insgesamt waren es 43 ha – den Großteil der Fläche bewirtschaftet sein Bruder, inzwischen auch als Biobetrieb. Unangenehme Erinnerungen aus Kindertagen – das „Ausackern“ der Erdäpfeln und das Unkraut „Scheren“ dauerte wochenlang – machen Manfred Böhm mit seinem verkleinerten Betrieb zufrieden. Gleichzeitig ist die Vielfalt seiner Tätigkeiten genauso groß wie die Vielfalt an angebauten Kulturpflanzen. Das ist für ihn „das richtige Maß“ – so bleibt die Freude an der Arbeit er-

halten. Wenn man bescheiden ist lässt sich davon leben. Und während der kalten Jahreszeit geht sich sogar ein längerer „Winterschlaf“ aus. Auf dem Betrieb von Manfred Böhm sucht man vergeblich nach modernen elektrischen Hilfen: Handarbeit ist wichtig und Teil des Alltags und der Muße.

Anfangs produzierte er nur wenig Gemüse: Seltene Bohnen, Paradeiser, Paprika, Salate, Kräuter und Karotten. Die Bohnen, obwohl von guter geschmacklicher Qualität, mussten aufgegeben werden – sie ließen sich einfach nicht unter die Leute bringen. „Der“ Wiener oder Niederösterreicher sei einfach kein Bohnenfan. Zu sehr haftet der hochwertigen pflanzlichen Eiweißquelle der Nimbus des „Arme-Leute-Essens“ an.

Nach fünf Jahren „Lehrzeit“ hat er nun aus eigenen Anbauerfahrungen und Rückmeldungen von KundInnen auch hier das richtige Maß gefunden. So bieten sich zu Saisonstart im April Erdäpfel (z.B. Linzer Delikatesse), Jungpflanzen seltener Gemüsearten und Getreide an. Im 2 Jahres-Rythmus darf sich die Kundschaft über seltenes Getreide wie Waldstaudenkorn, Kamut, Emmer und Einkorn genauso freuen wie über Dinkel, Roggen und Sonnenblumenkerne. Heuer wird der grüne und der rote Mangold durch einen Fünf-Färbigen ergänzt – ab Mitte Juni werden sie zu ha-



Text & Fotos:  
Carola Rabl-Schuller

ben sein. Ab Juli gibt es ein besonders großes Sortiment an Kräutern: Rosa, weißer und lila Lavendel, Jasmin, Verbene, Stevia, Rosmarin, 6 Sorten Basilikum, Koriander, Französischer Estragon und Ysop. Später im Jahr folgen Zucchini (runde und gelbe), Brokkoli, Auberginen, Melanzani, Melonen (Honig und Wasser), Kürbisse (Butternut, Hokaido, Zappalito, Langer von Neapel). Auf Kraut, Rote Rüben und Pastinak freut man sich im Herbst. Doch davor drängen sich im Hochsommer in voller Farbenpracht noch verschiedenste Paradeiser (10 Sorten) und Paprika und Chili (ebenfalls je 10 Sorten) hinein. Für die Zukunft darf sich die Kundschaft auch auf seltene Apfel- und Birnensorten einstellen.

### VERANSTALTUNGS-TIPP

Am 2. Oktober stellt Harald Deschberger, Chefkoch des Wiener Glacis-Beisls, aus den Paprikas und Chilis von Manfred Böhm ein süßes bis feuriges Menü zusammen.

Infos & Anmeldung:  
[www.arche-noah.at](http://www.arche-noah.at)  
+43-(0)2734-8626

## Sichtung von Paprikas & Chilis

Bei einer Feldsichtung dutzender Paprika und Chili-Sorten am Betrieb von Erich Stekovics im Burgenland 2005 wiesen lokale Herkünfte aus dem mittel- und osteuropäischen Raum immer wieder hervorragende Eigenschaften auf. Sortenbeschreibungen stehen unter [www.arche-noah.at](http://www.arche-noah.at) - Services - Sortendatenbanken zu Verfügung.



Paprikas & Chilis sind heuer Schwerpunkt im ARCHE NOAH Pflanzenverkauf - mit 48 Sorten von lokal bis exotisch in alle Schärfegraden. Gesamtes Sortiment auf [www.arche-noah.at](http://www.arche-noah.at)!

Der Standort in Frauenkirchen bietet gute Bedingungen für die Paprikakultur - wärmebegünstigtes, pannonisches Klima. Der nasskalte Frühsommer 2005 jedoch unterzog die Kultur einem regelrechten Härtestest. So zeigte sich die gut Freilandtauglichkeit der Sorten.

Bei den Gemüsepaprikas konnten wir beobachten, dass vor allem mittelosteuropäische Sorten guten Fruchtbehang und tendenzielle Frühreife zeigten - zum Beispiel „Ardei Lung“, „Bulgarischer Paprika“, „Neusiedler Ideal“. Ehemalige Handelssorten westeuropäischen Ursprungs reiften hingegen erst spät - so „Danube“ oder „Bull Nose“. Eine mögliche Erklärung ist, dass letztere für die Glashauskultur gezüchtet wurden. Auch südeuropäische Herkünfte wie „Corno di Torro rosso“ oder „Largo de Reus“ kamen oft nicht zur Reife oder faulten noch davor.

45% des ARCHE NOAH Paprika-Sortiments stammen aus Mittel-Osteuropa. Charakteristisch für diesen Raum sind Sortentypen wie hellchalige Spitz-, Block- und Apfelpaprikas (Wachspaprikas). Die milden oder scharfen Varianten werden gerne zum Füllen verwendet. Leider konzentrieren sich Saatgutanbieter derzeit auf milde Sorten, da milde und scharfe Sorten im (Groß-)Handel leicht verwechselt werden. Bedauerlich für Schärfe liebende KonsumentInnen - die „pikanten“ Gemüsepaprikas verschwinden! Die Erhaltung solcher Sorten wird uns daher ein besonderes Anliegen sein.

Der gerippte, rot (selten gelb) abreifende

Paradeispaprika und der Kapija - Paprika (z. B. „Ardei Lung“, „Ochsenhorn“) sind weitere osteuropäische Spezialitäten. Letzterer ist ein länglicher Gemüsepaprika, der gerne für Letscho und zum Einmachen verwendet wird (z. B. Salat, „Ajwar“).

Ein wichtiger Bestandteil der Balkan-Küche sind Gewürzpaprikas - meist scharfe Sorten, die sich gut trocknen und vermahlen lassen. Aus unterschiedlichen Quellen haben wir außergewöhnliche, vermutlich lokale Sorten erhalten. Schon seit einigen Jahren bekannt ist der „Vesena“-Pfefferoni (auch als „Elefant“ oder „Tigerpfefferoni“ in Umlauf): ein dickfleischiger Pfefferoni mit ungewöhnlichem, Korkrippen-Muster, der sich ausgezeichnet im Ganzen trocknen lässt. Ein Mitglied hatte diese Sorte auf einem Bauernmarkt in Skopje gefunden. „Vesena“, die Bezeichnung des Bauern für diese Sorte, bedeutet übersetzt „bestickt“.

Ebenfalls aus Mazedonien stammt ein Kirschkpfefferoni mit aufgesetzter Spitze, dem wir den Namen „Herzpkfefferoni“ gegeben haben. Er eignet sich wegen der hübschen Form und dem Farbenspiel von blassgelb über orange nach rot besonders zum Einlegen in kleinen Gläsern.

Am Betrieb Stekovics gilt der Essiggemüseproduktion besonderes Augenmerk. Kriterien bei der Sortensichtung waren daher Geschmack (Aroma, Süße), Schärfe (leicht- bis mittelscharf), Form, Farbe(n!), Größe (Eignung für kleine Gläser!) und Konsistenz. Als besonders geeignet erwiesen sich u.a. folgende Sorten:

- „Spiralförmiger Gelber“ - eine ehemalige österreichische Handelsorte
- Kirschkpfefferoni „Koral“: eine tschechische Sorte, die nicht zur Rissigkeit neigt
- dickfleischige, runde Typen zum Einlegen von Paprikahälften: „Paprika Cunko“ (Rot. Herkunft Kroatien). „P 953“ (Dunkelgelb. Herkunft Mittelitalien via IPK Gatersleben)

Viele Chilis (sub-)tropischer Herkunft schnitten unter den Bedingungen von 2005 schlecht ab. „Habanero“ (*C. chinense*) setzte praktisch keine Früchte an. Recht gut schnitten hingegen ab: „Chili aus Vietnam“ (*C. frutescens*), „Serrano“ (*C. annuum*), „Angelo“ (*C. baccatum*).

### PRAXIS-TIPP

Generell empfiehlt sich für Chili die Kultur unter Folie, im Glashaus oder im Topf, der „ins Warme“ gebracht werden kann. Viele tropische Sorten kommen zudem erst im Spätsommer zur Blüte, wenn die Tage wieder kürzer werden, sodass sich die Fruchtreife weit in den Herbst hineinzieht.



Text & Fotos: Michaela Arndorfer

Danke an Helene Weissinger für ihre Unterstützung!





# VIELFA



*Kleines Bild: Bäuerin mit „Boantreter“ - ein Setzholz für Ackerbohnen. Mit traditionellen Kulturarten werden auch Gerätschaften, Wörter, Gerichte und Bräuche erhalten.*

*Großes Bild: Ernte von Rübensaatgut - gelebtes Erfahrungswissen. Mit dem wertvollen Saatgut wird sehr sorgfältig umgegangen.*

## Kulturarten & traditionelles Wissen

**Zwischen der kulturellen und biologischen Vielfalt besteht ein untrennbarer Zusammenhang. Dies muss bei allen Erhaltungsbemühungen berücksichtigt werden. Ein Beitrag über den wissenschaftlichen Diskurs hierzu.**

Der Schutz der Biodiversität ist ein Anliegen vieler Organisationen: nicht staatlicher wie staatlicher, global wie regional aktiver. Ein wichtiger Bestandteil der Biodiversität ist die Agrar-Biodiversität. Weltweit sind viele Elemente der Agrarbioidiversität bedroht: von traditionellen Kulturlandschaften über nur lokal genutzte Kulturarten bis hin zu alten Sorten von weltweit verbreiteten Kulturarten.

Das Spektrum der Gründe, sich mit der Erhaltung von Agrar-Biodiversität zu beschäftigen, ist breit. Es sind dies meist ökonomische (Ernährungssicherheit, Risikominderung in der Landwirtschaft, Genpool für heutige und zukünftige Pflanzenzüchtung) oder ethische (Schutz der Schöpfung). Die kulturhistorischen Aspekte, die Erhaltung von Kulturpflanzenvielfalt als kulturelles Erbe der Menschheit, wurden zuletzt in der wissenschaftlichen Debatte durch neue Facetten bereichert.

### Kulturelle Vielfalt beachten!

Weltweit gelten nicht nur biologische Ressourcen als bedroht. Auch tausende indigene

Gruppen, ihre Sprachen, ihr traditionelles Wissen und ihre Landnutzungssysteme sind vom Aussterben bedroht. Nach Meinung einiger AutorInnen besteht ein untrennbarer Zusammenhang zwischen der kulturellen Vielfalt und der biologischen Vielfalt (*inextricable link*). Erst langsam reift die Erkenntnis, dass einige hot spots der Biodiversität zugleich hot spots der kulturellen Vielfalt darstellen und „die biologische Vielfalt“ ohne „die kulturelle Vielfalt“ nicht existieren kann.

Nimmt man diese Erkenntnisse ernst, so müssen sinnvolle Schutzkonzepte in enger Verzahnung die biologische UND die kulturelle Vielfalt dieser Erde schützen. Hierbei gilt es zu berücksichtigen, dass das Wissen um die nachhaltige Nutzung und Bewirtschaftung lokaler, natürlicher Ressourcen nicht in erster Linie eine Domäne der Naturwissenschaftler ist, sondern primär in kulturellen Ausdrucksformen - in Erfahrungswissen, Sprache, Geschichten, Mythen, Bräuchen oder Eßgewohnheiten der lokalen Bevölkerung gespeichert ist.

Wo Arten und Sorten aussterben, geht auch

- so die Theorie der „Biocultural Diversity“  
- die damit verknüpfte lokale Kultur verloren und vice versa: Die Bedrohung der indigenen Kulturen, des traditionellen Wissens und der traditionellen Landnutzung bringt einen Verlust an (genutzten) Pflanzenarten und Sorten mit sich. Um diesen Prozess zu erforschen, zu verstehen und wenn möglich zu bremsen, sind eine Reihe von Maßnahmen erforderlich.

### Erhaltung „in-Situ“ stärken

Eine Strategie des Schutzes der zusammenhängenden biologischen und kulturellen Vielfalt ist, Pflanzenarten nicht nur als Genmaterial zu begreifen und dieses ex-Situ (außerhalb des eigentlichen Lebensraumes) in Genbanken zu konservieren, sondern Pflanzenarten auch in-Situ (am Ort des Anbaus) mit den damit verknüpften kulturellen Ausdrucksformen in dynamischer Anpassung an sich ändernde Rahmenbedingungen (Ko-Evolution) zu erhalten. Diesem „aktiven Schutz“, der u.a. an eine landwirtschaftliche Nutzung mit Verarbeitung und Vermarktung gekoppelt sein sollte, muss dringend mehr Beachtung geschenkt werden.

Aufgrund der Prinzipien und Gesetze, an denen die biologische Landwirtschaft sich ausrichtet, kann Biolandbau aktiv dazu beitragen, die Vielfalt an Kulturarten und -sorten in-Situ auf



# ULT DES WISSENS

landwirtschaftliche Betrieben (On-farm) zu erhalten oder gar zu steigern. Die ARCHE NOAH hält nicht nur eine Sammlung, sondern fördert diese On-farm Erhaltung auf Biobetrieben ausdrücklich (z.B. mit dem Vielfalterprojekt oder dem Netzwerk der ErhalterInnen).

## Was hat das mit Wissenschaft zu tun?

Die Wissenschaft ist herausgefordert, die In-Situ Erhaltung von biologischer und kultureller Vielfalt zu unterstützen. Dies gelingt nur, wenn die Forschung jene wissenschaftlichen Gebiete nicht vernachlässigt, die geeignet sind, die enge Verzahnung der biologischen und der kulturellen Vielfalt besser verstehen zu lernen.

So zum Beispiel die Ethnobotanik: Diese Forschungsrichtung untersucht die Beziehung zwischen Menschen und ihren Pflanzen (vgl: Ethnobiologie: zwischen Menschen und ihrem biologischem Lebensraum), und zwar aus der Sicht der lokalen Bevölkerung selbst! Um diese Sicht, das Wissen und die Wahrnehmung der lokalen Bevölkerung zu erforschen, werden in der Ethnobotanik solche Methoden angewendet, die die Menschen zu Wort kommen lassen. Es sind dies Interviewtechniken oder teilnehmende Beobachtung, die erlaubt, Erfahrungen im praktischen Tun zu erkennen.

Gerade zur Sicherung von Kulturpflanzen ist es wesentlich, nicht nur die korrekten naturwissenschaftlichen und technischen Methoden einzusetzen (z.B. exakte morphologische und pflanzenbauliche Beschreibung einer aufgefundenen Sorte; korrekte Lagerung unter kontrollierten Bedingungen in Genbanken), sondern den Hintergrund der Sorte auch kultur- und geisteswissenschaftlich auszuleuchten und die Erfahrungen mit jeder Sorte zu dokumentieren. Nazarea (1998)<sup>1</sup> verwendet hier das Bild vom "memory banking" (siehe auch Vogl-Lukasser & Vogl 2002<sup>2</sup>).

## Wozu Wissenschaft in „unbeachteten Teilbereichen“?

Die Wissenschaft kann dazu beitragen, der Stimme jener Gehör zu verschaffen, die Vielfalt oft auf kleinstem Raum erhalten und weiterentwickeln. Diese Menschen werden in unserer Kapital-Gesellschaft kaum beachtet, weil sie nicht marktorientiert produzieren, nicht ent-

lohnt werden oder kaum technisiert arbeiten. Eine Hilfe können hier Forschungsprojekte sein, die sich genau mit dem angesprochenen Thema beschäftigen. Viele wissenschaftliche Untersuchungen, besonders in den Tropen, haben dieses Ziel und belegen beispielsweise, dass in Hausgärten Vielfalt „gelebt“ und erhalten wird.

Es ist erfreulich, dass in Österreich die Forschungsförderung durch die Finanzierung einiger Projekte Beiträge in diesem Bereich unterstützt. Es ist zu wünschen, dass weitere Schritte in diese Richtung folgen.

Mit der Sammlung von Sorten und der Dokumentation des damit verknüpften Erfahrungswissens allein ist allerdings noch kein ausreichender Beitrag zur Erhaltung der kulturellen und biologischen Vielfalt unseres Planeten gesetzt. Eine breite Palette von Maßnahmen sind notwendig, darunter all jene, die dazu beitragen, dass traditionelle Kulturarten und Sorten angebaut, verarbeitet, beworben, gekauft, gegessen, getauscht, geschenkt, besungen, belacht und mit dem mit ihnen verknüpften kulturellen Kontext am Leben erhalten werden. Die ARCHE NOAH hat hier, international beachtet, wesentliche Schritte gesetzt - zum Beispiel durch die Zusammenarbeit mit Peter Sellars, Barbara van Melle und Irene Weinfurter im Rahmen von "New Crowned Hope", dem Festival der Wiener Festwochen; oder durch das Projekt Vielfalt auf den Teller. Ein wichtiger Schritt wäre nun, das Erfahrungswissen der ARCHE NOAH ErhalterInnen noch stärker mit den verfügbaren Informationen über die Sorten zu verknüpfen - also das "memory banking" der ARCHE NOAH auszubauen.

Engere Kooperationen zwischen all jenen, die sich für dieses Thema engagieren (Institutionen wie die ARCHE NOAH, wissenschaftlichen Instituten, GärtnerInnen, ErhalterInnen, Bäuerinnen/Bauern, ZüchterInnen), bringen uns alle einen Schritt näher an unser aller Ziel: Dem dynamischen Erhalt der Agrarbioidiversität im Kontext ihrer kulturellen Vielfalt!

<sup>1</sup> Nazarea, V. D. (1998): Cultural memory and biodiversity, Tucson, USA, The University of Arizona Press.

<sup>2</sup> Vogl-Lukasser, B. & C. R. Vogl (2002):

Ethnobotany as an Interdisciplinary Tool for the Study of the Biocultural Management of Agrobiodiversity in Homegardens of Alpine Farmers in Eastern Tyrol, In: Interdisciplinary Mountain Research; Roberta Bottarin & Ulrike Tappeiner (eds.), p. 264 \* 273. Blackwell Science, London.

## STUDIEN

Studien zur funktionalen Bedeutung bäuerlicher Hausgärten in Osttirol (1999). Auftraggeber: Land Tirol, bmlfuw, bmwk

Bauerngärten in Niederösterreich (2004). Auftraggeber: Stadt-Land Impulse, Bruck/Leitha, Österreich.

Lokales Erfahrungswissen über Pflanzenarten aus Wildsammlung mit Verwendung in der Fütterung und als Hausmittel in der Volksheilkunde bei landwirtschaftlichen Nutztieren in Osttirol (2006). Auftraggeber: Land Tirol und bmlfuw

Erfahrungswissen über Lokalsorten traditioneller Kulturarten in Osttirol (2006). Auftraggeber: Land Tirol und bmlfuw

Erfahrungswissen über Lokalsorten traditioneller Kulturarten in Ost- und Nordtirol (2007). Zusammenfassung der Arbeit aus Osttirol und neuer Erhebungen aus Nordtirol. Im Auftrag des Interregg IIIA Projektes Gen-Save, Tirol-Südtirol

Berichte und Artikel im Internet:  
[www.nas.boku.ac.at/brigitte-vogl-lukasser.html](http://www.nas.boku.ac.at/brigitte-vogl-lukasser.html)



Text und Fotos:  
Brigitte Vogl-Lukasser & Christian Vogl  
Arbeitsgruppe Wissenssysteme und Innovationen, Institut für Ökologischen Landbau am Department für nachhaltige Agrarsysteme, Universität für Bodenkultur Wien (BOKU)



Text: Peter Zipser  
Fotos: Carola Rabl-Schuller

Engere Zusammenarbeit gestartet

# ARCHE NOAH & Slow Food



Zusammentreffen mit Carlo Petrini und Vandana Shiva bei Terra Madre in Turin - Saatgutmanifest präsentiert - Slow Food Convivium Wien neu gegründet - gemeinsame Produkteplattform im Entstehen.



“Wir brauchen weltweit geltende Maßnahmen für die Sicherung einer vielfältigen und gesunden Ernährung - freien Zugang zu Saatgut und auch gesetzliche Maßnahmen, die die Lebensmittelsouveränität von Staaten und Regionen schützen.” Diese Forderungen standen beim TERRA MADRE - Kongress der internationalen SLOW FOOD Bewegung im Herbst 2006 im Mittelpunkt. 9.000 TeilnehmerInnen aus 150 Ländern waren dazu angereist. ARCHE NOAH beteiligte sich mit einem Saatgutworkshop an TERRA MADRE. Im Rahmen des Kongresses kam es zu Begegnungen mit Vandana Shiva und Carlo Petrini - und mit AktivistInnen aus vielen Kontinenten.

en Druck für praktikable Rahmenbedingungen zur Erhaltung von Kulturpflanzen- und Lebensmittelvielfalt schaffen.

## Neue Slow Food Leitung in Wien

Nach erfolgreichen gemeinsam organisierten Veranstaltungen bei den “Tables of New Crowned Hope“ (Peter Sellars-Festival im Rahmen der Wiener Festwochen 2006) und der gemeinsamen Reise zum Salone del Gusto und TERRA MADRE, hat sich in Wien eine Gruppe von Menschen zusammengefunden, denen sowohl die Ziele von SLOW FOOD als auch die von ARCHE NOAH am Herzen liegen. Weil ein neuer Vorstand beim SLOW FOOD Convivium Wien gesucht wurde, haben sich Dr. Stephan Gruber (Physiker, Initiator der Plattform [www.kaes.at](http://www.kaes.at)), Irene Weinfurter, (Bioköchin, [www.bookacook.at](http://www.bookacook.at)), Dr. Walter Klimscha (Anästhesist / Intensivmediziner und Genießer), Peter Zipser (ARCHE NOAH Vereinsobmann) und als Leiterin Barbara van Melle (Journalistin und ORF-Moderatorin) als neuer Vorstand zusammengefunden.

## Essen was man erhalten will!

Unter diesem Motto wollen wir 2007 gemeinsam Veranstaltungen zur Geschmacksvielfalt bodenständiger Produkte durchführen. Dabei sollen die Produkte selbst, aber auch ihre ProduzentInnen und die GastronomInnen, die mit solchen hervorragenden Produkten arbeiten, in den Mittelpunkt gerückt werden. Work-

Großes Bild: Zusammentreffen mit Vandana Shiva beim Terra Madre Kongress von Slow Food in Turin. Die indische Bürgerrechtlerin und Trägerin des alternativen Nobelpreises ist eine der prominentesten Globalisierungskritikerinnen. Biodiversität und Saatgut sind Kernthemen ihrer Arbeit, sie initiierte Projekte in Indien und anderen Ländern, um die Erhaltung und Weiternutzung traditioneller Kultursorten durch Bäuerinnen und Bauern sicher zu stellen.

Bild Mitte: Reger Austausch beim ARCHE NOAH Saatgut-Workshop in Turin, im Bild Peter Zipser, Bernward Geier, Vandana Shiva. Bild unten: Im Gespräch über das Saatgut-Manifest mit Carlo Petrini, dem Gründer der weltweiten Slow Food Bewegung.

Die Entscheidung, in Zukunft viel enger als bisher zusammen zu arbeiten, fiel rasch. Erstes konkretes Ergebnis war die Übersetzung des Slow Food „Manifest zur Zukunft des Saatguts“. Das Manifest wurde durch die “International Commission on the Future of Food and Agriculture“ verabschiedet, die von Vandana Shiva und Claudio Martini (Präsident der Regionalregierung der Toskana) geleitet. ARCHE NOAH wird der Kommission in Zukunft als assoziierter Partner angehören.

Das Saatgut-Manifest wurde im Februar 2007 auf der Bio-Fach in Nürnberg präsentiert und kann von [www.arche-noah.at](http://www.arche-noah.at) heruntergeladen werden. Mit dieser Arbeit auf internationaler Ebene will SLOW FOOD wie auch ARCHE NOAH Aufmerksamkeit und politisch-

## Meldungen Gentechnik & Biodiversität

shop-Angebote, die neugierigen Menschen helfen sollen, die Wahrnehmungsfähigkeit von Geschmacksvielfalt wieder zu entfalten (z.B. bei der Ausbildung zum „Master of Food“) werden genauso Teil unserer Arbeit sein wie Aktivitäten zur Auszeichnung und Bewerbung von so genannten ARCHE- und PRESIDIA-Produkten durch SLOW FOOD, die bezüglich regionaler Herkunft und Geschichte, besonderer geschmacklicher Qualität und lebensmittelhandwerklicher (nicht-industriellen) Herstellung besondere Auflagen erfüllen müssen.

### www.vielfalt.com – Vielfalt zum Essen

Eine neue Seite, geplant und organisiert von Barbara von Melle und Stephan Gruber, mit Unterstützung von ARCHE NOAH, präsentiert Ihnen besonders hochwertige und vielfältige Lebensmittel - und die Produkte kommen per Post zu Ihnen nach Hause! Schauen sie einmal nach - vielleicht finden sie dort etwas, was sie schon immer gesucht haben. Auf diese Weise versuchen wir, KundInnen und ProduzentInnen mit wirklich einzigartigen Produkten einander näher zu bringen. Wir hoffen, auch mit diesem Schritt Vielfalt zu sichern!

## TERMINE

Bitte beachten sie die Slow Food Wien Veranstaltungstermine ab Juni 2007 auf der neuen Homepage:

### www.slowfood-wien.at

Alle wichtigen Termine natürlich auch unter [www.arche-noah.at](http://www.arche-noah.at)!

### Presidio-Produkte bei "Schöner Leben"

Am Ostersonntag, dem 8. April, auf ORF 2, in der Sendung "Schöner Leben" können sie Details zum Thema Arche- und Presidio-Produkte erfahren. Barbara van Melle und Peter Zipser stellen Ihnen SLOW FOOD zertifizierte Produkte aus aller Welt und potentielle österreichische Kandidaten vor!

### Deutschland: Bantam - „Zwergenaufstand“ gegen Gentechnik

Mitte Februar startete in Deutschland die diesjährige Aktion „Bantam Mais“, getragen von 40 Organisationen und Betrieben, darunter ARCHE NOAH, sowie Tausenden von Gärtnerinnen und Gärtnern. Unter dem Motto „Wo Bantam steht wächst keine Gentechnik“ bauen sie die Traditionssorte „Golden Bantam“ und anderen samenfesten Süßmais an. Das berechtigt sie, zu erfahren wer in ihrer Nachbarschaft Gentechnikmais anbaut und vor gentechnischem Pollenflug geschützt zu werden.

Benny Haerlin von der Initiative „Save our Seeds“, die „Bantam-Mais“ organisiert: „Dieser ‚Zwergenaufstand‘ hat einen ernsten Hintergrund“, „wenn wir nicht heute ‚Bantam!‘ sagen, ist es morgen mit der freien Vermehrung von Saatgut vorbei.“ Große Agrarchemie- und Saatgutunternehmen wollten am liebsten das Grundrecht, eigenes Saatgut nachzubauen, abschaffen. „Dann gibt es nur noch patentierte Hybride von Monsanto, Bayer, BASF und Co.“, warnte er. „Wir wollen in unserem Garten anbauen und vermehren was uns schmeckt, die Vielfalt erhalten und die Unabhängigkeit von Bauern und Gärtnern auf der ganzen Welt verteidigen.“

Für 2007 wurden in Deutschland für 3.800 Hektar Gentechnikmaisbau angemeldet haben. 50.000 Menschen setzten im vergangenen Jahr mit Bantam-Mais ein lebendiges Zeichen des Protests.

Quelle und weitere Informationen: [www.bantam-mais.de](http://www.bantam-mais.de)

### EU: Neue Bio-Landbau-Verordnung

Ende Dezember 2006 hat sich der EU-Agrarministerrat auf eine neue Bio-Landbau-Verordnung geeinigt - dabei geht es u. a. um Kennzeichnungsvorschriften, Kontrollbestimmungen oder Importregelungen. Umstritten ist insbesondere die geplante Ausdehnung des 0,9%-Grenzwertes für unbeabsichtigte GVO-Kontaminationen (bisher galten für Bioprodukte 0,1%).

Quelle: [www.umweltdachverband.at](http://www.umweltdachverband.at)

### Österreich: GV-Maisverbote bleiben

Die österreichischen Import- und Anbauverbote für die GVO Maislinien MON 810 und T25 bleiben gültig. Am 18.12.2006 hat der

Umweltrat mit qualifizierter - und selten zustande kommender - Mehrheit der Mitgliedstaaten gegen den Vorschlag der Europäischen Kommission entschieden, die österreichischen Import- und Anbauverbote aufzuheben.

Begründet wurde die Entscheidung unter anderem damit, dass MON 810 und T25 einer Neubewertung gemäß RL 2001/18/EG bedürfen und die unterschiedlichen landwirtschaftlichen und regionalen ökologischen Bedingungen in der EU in einer systematischeren Weise besser in der Umweltrisikobewertung berücksichtigt werden sollten. Ein Mitgliedstaat habe daher das Recht eine Schutzmaßnahme zu verhängen, wenn dies gemäß der einschlägigen Rechtslage insbesondere gemäß Artikel 23 der RL 2001/18/EG zulässig sei.

Quelle: IG gentechnikfreie Saatgutarbeit [www.gentechnikfreie-saat.de](http://www.gentechnikfreie-saat.de)

### Gentechnisch veränderte Pflanzen neben Genbank Beständen!

Im November 2007 wurde auf dem Gelände des Instituts für Pflanzengenetik und Kulturpflanzenforschung (IPK) Gatersleben gentechnisch veränderter Weizen ausgesät - trotz Proteste eines breiten Bündnisses gegen die Freisetzung. Denn das IPK Gatersleben beherbergt eine der wichtigsten Kulturpflanzensammlungen Europas!

Die IG gentechnikfreie Saatgutarbeit traf den Leiter des IPK Ende Jänner, um die auf die ernstesten Bedenken von Bio-Züchtern und Erhaltungsorganisationen hinzuweisen, was die Verunreinigungsgefahr von Genbankbeständen und die Weitergabe potentiell verunreinigten Genbank-Saatgutes betrifft.

Inzwischen hat die Novoplant GmbH die Freisetzung einer Pharma-Erbse gegen Durchfall bei Hühnern und Schweinen auf dem Gelände des IPK Gatersleben beantragt - also neben der wichtigsten Erhaltungsstätte für genetische Ressourcen von Erbse weltweit! Das Umweltinstitut München konnte bereits 75.000 Einwendungen gegen die geplante Freisetzung sammeln.

Nähere Informationen: [www.umweltinstitut.org](http://www.umweltinstitut.org)



<p><b>VermiGrand Regenwurmfarm</b> Wir bringen das Leben - zurück zu den Wurzeln!</p> <p><i>Regenwurmhumus</i> - Mehr als nur düngen! <i>Komposttee</i> - Anwendung auf Pflanze und Boden! <i>Kompostwürmer</i> - Nutzen Sie die Kraft der Regenwürmer! <i>Wurmkompostsysteme</i> - Abfälle selbst veredeln!</p> <p><b>Wurmkompostierung ist der Weg der Natur und seit Millionen Jahren bewährt!</b></p>	 <p><b>VermiGrand</b> Regenwurmfarm</p> <hr/> <p><b>Alfred Grand</b> Kremsstr. 63 A-3462 ABSDORF</p> <p>+43(0)664/1326904 vermi@grand.at www.regenwurmfarm.at</p>
---	--

[derStandard.at](http://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](http://derStandard.at/Abo)  
oder 0810 / 20 30 40



Die Zeitung für Leserinnen

Für den Schafkäse auf Blattsalat wurden Wildkräuter gesammelt. Nudeln und Brösel enthalten Ysop, Verbene & Muskateller-Salbei!



## Kochen mit Kräuter-Raritäten

# Ysopnudeln & Verbenebrösel

Johann und Heide Scheugl sind ARCHE NOAH Mitglieder und führen das "Wirtshauskultur" - Landgasthaus „anno 1920“ in Etsdorf, NÖ. Frische Kräuter-Raritäten aus dem eigenen Erlebniskräutergarten mit vielen ARCHE NOAH Raritäten bilden einen Schwerpunkt ihrer Kochkunst.

Die folgenden Rezepte von Familie Scheugl sind jeweils für 4 Personen ausgerichtet.

## Waldviertler Schafkäse auf Blattsalaten

- ¼ Kopf Forellensalat,
- ¼ Kopf roter Kopfsalat
- 25 g Feldsalat
- 25 g Löwenzahnblätter

Salate säubern und in mundgerechte Stücke teilen.

Verschiedene Basilikumsorten wie Blaues Basilikum, Zimtbasilikum, Zitronenbasilikum sowie Gänseblümchenblüten untermischen und auf den Tellern verteilen.

Marinade aus Öl (z. B. hausgemachtes Ringelblumenöl, Salz, Pfeffer, braunem Rohrzucker, Kräuteressig (z. B. Salbei-Minze Essig) verrühren und in eine Spritzflasche füllen.

Frische Paradeiserraritäten wie Black Plum, Green Zebra, Orange Wonder, Mühls Mini in Ecken und Scheiben schneiden und auf die Salate legen.

4 Waldviertler Schafkäsebällchen halbieren und auf einem Teller anrichten. Parfümieren mit Hollunderbeerenessig und Balsamico.

## Kräuternudeln mit Lachsforellenstücken

- 200 Gramm Hartweizengries (Bio)
- 2 Eier, Salzmühle
- Kräuter ca. 30 g: Ysop, Muskateller Salbei, Weinraute, Gundelrebe
- 2 Stück filetierte Lachsforellenfilets
- Pfeffermühle, ½ Zitrone
- 1/8 l Schlagobers,
- frischer geriebener Parmesankäse
- fein gehackte Kräuter zum Garnieren

Kräuter fein pürieren; mit dem Hartweizengries, den Eiern und einer Prise Salz verkneten, rasten lassen und Nudeln fertigen. Im Wassertopf mit etwas Öl und Salz bissfest kochen (ca. 3 Minuten).

Schlagobers mit den gekochten Nudeln vermischen und mit Parmesankäse verfeinern, etwas salzen und pfeffern.

Lachsforellenfilets in 2 cm Streifen schneiden, Salzen und mit Zitronensaft beträufeln, mit Olivenöl in der Pfanne herausbraten.

Nudeln in einem Teller anrichten, die Lachsforellenstücke obenauf, mit gehackten Kräutern den Tellerrand und das Gericht garnieren.

## Gefüllte Früchteknödel mit Kräuter-Zuckerbrösel

- 150 g Magertopfen
- 150 g mehliges Erdäpfel
- 1 Ei, 40 g Marzipan
- 8 Stück ganze Früchte (Marillen oder Weingartenpfirsiche)
- 50 g Erdäpfelstärke
- 100 g frische Früchte für Fruchtespiegel
- 10 g Butter, 50 g Brösel, 20 g brauner Rohrzucker.

Kräuter: ca. 20 g Pfefferminze, Apfelmelisse und Zitronenverbene.

Erdäpfel kochen, schälen und passieren. Topfen, Ei und eine Prise Salz vermengen, Erdäpfelstärke hinzufügen und den Teig durchkneten.

Früchte entsteinen, mit dem Marzipan füllen und in den Erdäpfel-Topfenteig einschlagen. In heißem Wasser leicht kochen.

Früchte mit etwas Zucker fein pürieren. Butter in der Pfanne zergehen lassen, Zucker und Brösel leicht mitrösten,

anschließend die fein gehackten Kräuter untermischen am Tellerrand Früchte auflegen, in der Mitte den Fruchtespiegel gießen, darauf die Fruchtknödel mit Kräuterbrösel verzieren

**Gutes Gelingen!**

Landgasthaus „anno 1920“  
A-3492 Etsdorf bei Langenlois  
T & F: +43-(0)2735-3003  
E: Landgasthaus@anno1920.at  
I: www.scheugl.at





# NEUER GARTEN – NEUE IDEEN! MIT GUTEM GRUND NATURNAH.



Ob beim eigenen Haus, beim Reihenhaushaus oder bei einer Wohnung: Der neu gewonnene Lebensraum hört nicht an der Haustüre auf. Es ist wichtig, zukünftige Gärten und Grünräume bereits bei der Planung zu berücksichtigen um das Gelände, den Boden und den Pflanzenbestand zu schonen. Ich freue mich, Ihnen mit unserem heurigen

Schwerpunkt „Neuer Garten – Neue Ideen! Mit gutem Grund naturnah“ viel Interessantes zum Thema Hausbau und Naturgarten präsentieren zu können.

**Wolfgang Sobotka, Landesrat**

## Haus und Garten gemeinsam planen.

Auch der Boden ist nicht endlos belastbar. Der Baugrund ist aufgeschlossen. Der Plan des Gebäudes ist perfekt, jeder Winkel genau durchdacht. Jetzt ist auch die richtige Zeit die Grundlagen für

einen Naturgarten zu schaffen. Ein Gartenkonzept hilft, schon vor den Bauarbeiten viele wichtige Aspekte zu bedenken: Wie soll der Garten genutzt werden? Sollen vorhandene Gehölze erhalten bleiben? Was geschieht mit dem Erdaushub? Sind Modellierungen vorgesehen?



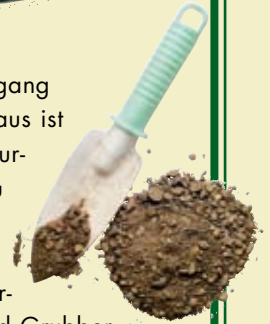
**Vergessen Sie nicht, eine Skizze vom zukünftigen Garten zu machen.**

## Vorhandenen Pflanzenbestand schützen.

Bei geplanten Bauarbeiten ist es wichtig Vorkehrungen zu treffen, um einen wertvollen, alten Baumbestand vor Verletzungen zu schützen.

## Boden schonend behandeln.

Auch der überlegte und schonende Umgang mit dem Baugrund während des Hausbaus ist Voraussetzung für einen blühenden Naturgarten. Oftmaliges Befahren führt oft zu Bodenverdichtungen, die im Bereich von Pflanz- und Rasenflächen unbedingt beseitigt werden müssen. Als Alternative zu Baggerschaufel und Grubber



bietet jetzt „die umweltberatung“ ein spezielles „Boden-Kurpaket“ an, mit Pflanzen, die den Boden auflockern.

## Das Gartentelefon.

Unter **02742/74333**

heben wir täglich am

Gartentelefon für Sie ab.

Unsere Naturgarten-Berater haben das offene Ohr und die passende Antwort.

Sie erreichen uns auch via E-Mail unter [gartentelefon@naturimgarten.at](mailto:gartentelefon@naturimgarten.at) bzw.

[www.naturimgarten.at](http://www.naturimgarten.at).

**IHR  
GARTENTELEFON:  
02742/74333**

## Die Gartenberatung.

Wertvolle Gartenberatung gibt es natürlich auch vor Ort. Rufen Sie uns einfach über das Gartentelefon und schon besuchen wir Sie.

Und wer Informationen zum

Naturgarten gesammelt und gebunden sucht, ist hier ebenfalls richtig. Unseren NÖ-Naturgarten Ratgeber über das Gartentelefon anfordern und Sie erhalten die Sammelmappe und alle bisherigen

Ausgaben bequem und in Niederösterreich kostenlos ins Haus.







# Hallo Sprösslinge!

Zuerst möchte ich mich vorstellen:  
Ich bin Nicole und möchte euch heute erzählen,  
was wir Leute vom ARCHE NOAH Sprösslingsprogramm  
uns alles für Euch ausgedacht haben!

Wenn ihr noch Ideen habt, oder mir schreiben wollt, was  
euch letztes Jahr besonders gefallen hat, dann  
könnt ihr mich unter folgender Adresse erreichen:  
sproesslinge@arche-noah.at.  
Ich freue mich immer auf Post und  
beantworte gerne eure mails!

Ich freue mich schon auf euch!  
Tschüss & Baba -  
eure Nicole

## DIE SPRÖSSLINGS-SONNTAGE

Wir treffen uns jeden ersten Sonntag  
im Monat von 14<sup>30</sup> bis 17 Uhr!

**Juni:** Osterfee trifft Forellenschuss  
Die Erdbeeren sind reif!

**Juli:** Für alles ist ein Kraut gewachsen!  
Auf Harry Potters Spuren wandeln wir  
durch den Kräutergarten.

**August:** Die Kraft des Kornes. Bevor wir  
ans Blinis braten gehen, testen wir die  
Kraft der Körner.

**September:** Jetzt ist Erntezeit!  
Grund genug ein feierliches Sommerge-  
müsebuffet anzurichten!

**Oktober:** Erd-Äpfeln und Grund-Birnen  
Was steckt denn alles in unserer tollen  
Knolle? Unser Erdäpfelteam wird sich  
mit dieser Frage auseinandersetzen.  
Wer macht den größten Apfelstrudel?

Wenn es regnet, wachsen die Pflanzen  
besser und wir haben eine gute Ernte.  
Daher nicht verzagen, wenn  
es regnen sollte! Mit Regen-  
jacke und Gummistiefeln  
bist du für die  
Sprösslings-Sonntage  
bestens ausgerüstet.

Materialbeitrag EUR 2,-  
pro Nase & Besuch. Oder  
holt euch den ARCHE  
NOAH Familien-Bonus:  
Das ist der Jahres-  
Mitgliedsbeitrag plus  
EUR 2,-: dann nehmen  
ALLE Kinder einer Familie  
kostenlos an ALLEN  
Sprösslings-Sonntagen  
teil!



## DAS VERANSTALTUNGS-extra-PROGRAMM

Bei unseren Veranstaltungen erwartet  
dich jeweils von 10-18 Uhr das bewährte  
ARCHE NOAH Sprösslingsprogramm  
- und wie jedes Jahr gibt es auch viel  
**NEUES** zum Ausprobieren.

**1. Mai, ARCHE NOAH Jungpflanzenmarkt**  
**NEU** bunte Blumentopfmobiles &  
Gemüsewiesen schminken!  
Selbstgemachtes Plastilin, Blätterwald  
und Natur-Stationen... Wir lassen uns  
von der Natur und unserer Fantasie  
beflügelnd!

**19. & 20. Mai: Gartenkirtag in Schiltern**  
**NEU** Große Kräuteraction und arbeiten  
mit Ton und Naturmaterialien,  
Blüten verzuckern, Steine bemalen...  
deine Sinne und handwerkliches Ge-  
schick werden hier kombiniert!

Auch Ende August, im September und  
Oktober gibt es ein lustiges extra-  
Programm für Euch - mehr davon im  
nächsten ARCHE NOAH Magazin!

Hier noch unser großes Gewinnspiel!

### DAS SPRÖSSLINGS- RÄTSEL DER VIelfALT

Im Herbst haben wir Obst und Gemüse  
eingelegt. Welche Rarität steckt in  
welchem Glas?

**(R)**ote Stachelbeeren „Rocula“

**(P)**aprika-Schoten „Dulce Italiana“

**(G)**elbe Johannisbeertomaten

Ordne die Buchstaben richtig zu und  
beantworte die Frage nach dem  
unbekannten Wildgemüse!

Mach´ mit beim  
Sprösslings-Rätsel der  
Vielfalt und gewinne Dein  
persönliches Garten-Paket mit  
Bio-Samen, Pflänzchen und  
einem Gartenbuch  
speziell für Kinder!



Welches Wildgemüse  
versteckt sich hinter den Gläsern?

Dein Name ..... Dein Geburtsdatum .....

Deine Adresse ..... Telefon .....

Schick´ dein Ergebnis bis 30. April 2007 an ARCHE NOAH, Kennwort „Sprösslings-Rätsel“, Obere  
Straße 40, A-3553 Schiltern, F +43-(0)2734-8627 oder sproesslinge@arche-noah.at.  
Aus den eingegangenen richtigen Antworten ziehen wir 5 GewinnerInnen!



# Auftankseminare in Italien

Monte Antico/Toskana und Santa Certa/Umbrien

Lernen erfolgt über deinen Körper und dessen innere Weisheit.  
Er zeigt dir dein Verhalten, deine Blockaden und deine Fähigkeiten.  
Durch Bewusstheit durch Bewegung® gelangst du zu mehr Flexibilität,  
Leichtigkeit und Inspiration ...und zu deinem Potenzial!

Durch Reisen in dein Inneres,  
sei es durch Tiefenimagination oder Malen,  
begibst du dich zur Quelle deiner Kraft.  
Du kannst erkennen, wodurch du Energie verlierst.  
Alte Muster und Verstrickungen werden liebevoll entlassen.  
Spielerisch und humorvoll wirst du neue Zugänge zu deiner Kraft  
entdecken und diese kreativ umsetzen.

---

## Ich gehe in meine Kraft

12. – 19. Mai 2007 in Monte Antico, art and garden

Noana B. Görig,  
Feldenkrais / Bewusstheit durch Bewegung®, [www.noana-goerig.at](http://www.noana-goerig.at)

Dr. Sabrina Mašek,  
Tiefenimagination / Familienstellen

**Kosten:** Seminar € 550,-  
Aufenthalt und VP € 420,- bis € 500,-  
Frühbucherbonus € 50,- bis 12.3., Partnerbonus € 50,-/ Paar

---

## Körper und Seele im Einklang, Wege nach Innen und Außen

25. August – 2. September 2007 in Santa Certa

Noana B. Görig,  
Feldenkrais / Bewusstheit durch Bewegung®, [www.noana-goerig.at](http://www.noana-goerig.at)

Manuela Bernhard,  
Malerin, Foto und Performancekünstlerin

Dr. Renato Aprile,  
Freie Universität Berlin, Publikationen über kulturhistorische Aspekte Italiens.

**Kosten:** Seminar € 580,- Materialkosten € 15,-  
Aufenthalt und VP € 380,-  
Frühbucherbonus € 50,- bis 20.6., Partnerbonus € 50,-/ Paar

---

### Anmeldung:

bis 20. 6. 2007 bei Noana B. Görig, 1230 Wien, Liesinger Flurgasse 15,  
Fax: +43(0)1/869 56 56, e-mail: [seminar@noana-goerig.at](mailto:seminar@noana-goerig.at)

**Informationen:** bis 20. 6. 2007 unter Tel. +43(0)1/869 56 56  
ab 21. 6. 2007 unter Tel. +43(0)1/869 55 60

**Anreiseplan** per Auto oder Bahn wird dir nach deiner Anmeldung zugesandt!



# Flachs - eine Pflanze die anzieht

Raufen, rösten, wenden, pressen, ausbreiten, riffeln, strecken, brechen, schwingen, hecheln, aufbereiten, spinnen, umspulen, anknoten, weben.

Sehr vielfältig sind die vielen Arbeitsschritte von der Pflanze bis zum fertigen Leinenstoff.

Seit der frühesten Antike ist Leinen bekannt. In ägyptischen Gräbern wurden in Leinen gehüllte Mumien gefunden, die die Verwendung dieses robusten Stoffes schon seit vielen Tausend Jahren beweisen. Über die Phönizier gelangte Leinen schließlich nach Europa.

Anbau und Verarbeitung verbreiteten sich rasch, und Leinenstoffe hielten Einzug im häuslichen Gebrauch. Das Wort „Toilette“ ist auf das französische „Thieulette“ zurückzuführen, das einen für Betttücher und Hemden verwendeten leichten Leinenstoff bezeichnete.

Flachsfasern sind die solidesten aller natürlichen Textilfasern. Leinen rangiert dank seiner Robustheit unter den Materialien unmittelbar nach Spezialstahl, der wegen seiner hohen Reißfestigkeit verwendet wird. Die Wand der Flachsfaser formt eine perfekte Röhre, deren Längsstruktur dominiert. Die Fasern stellen einen Verbundstoff dar, der für die hohe Formbeständigkeit, die hohe mechanische Festigkeit und die Langlebigkeit steht.

Faserlein (Flachs) besteht aus einem ca. einen Meter hohen Stängel, blüht meist blau, auch weiß. Die Samenkapsel enthält den flachen, rotbraunen Leinsamen. Die unter der Rindenschicht des Stängels befindliche Bastfaser ist Ziel der Fasergewinnung.

Für die Ölleinproduktion sind spezielle Leinsorten am Markt.

Der Flachs ist seit jeher eine wichtige und wertvolle Pflanze in der Waldviertler Fruchtfolge. Optimale Standortbedingungen, sowie eine gute Anbau- und Ernteorganisation bringen beste Faserqualitäten. Auch heute noch wird nach altbewährten Methoden beim Flachs-anbau und der Flachsverarbeitung verfahren. Flachs wird gerauft um die gesamte Faserlänge der Stängel zu erhalten. Die Pflanze bleibt 4 bis 6 Wochen auf dem Feld liegen. In der sogenannten Tauröstung trennt sich die Rinde unter der Einwirkung von Sonne, Regen und Tau von der Bastfaser. In großen Ballen wird der Flachs anschließend in die Verarbeitung gebracht.

Die Waldlandorganisation betreibt mit rund 800 bäuerlichen Mitgliedern aus dem Waldviertel einen großflächigen Anbau verschiedenster Kulturen, die Rohstoffe für die vielfältigsten Veredelungsprodukte darstellen. Z. B. Heilpflanzen für die Pharmazie, Ölpflanzen für Treibstoffe, Faserpflanzen für Bekleidung und Dämmstoffe...

In der einzigen Flachsschwunganlage Österreichs, wird die Flachspflanze aufbereitet. Dabei werden in einem aufwändigen Bearbeitungsvorgang Langfasern, Kurzfasern und Schäben gewonnen. Die hochwertige Langfaser wird in Spinnereien und Webereien zu Garnen und Leinenstoffen weiterverarbeitet. Die in Rastendorf anfallende Kurzfaser wird im Waldviertler Flachshaus in Oberwaltenreith (Waldlandhof) zu umweltfreundlichen Dämmstoffen verarbeitet. Die elastischen und formstabilen Dämmstoffplatten aus Flachs lassen sich vielfältig einsetzen und harmonisieren mit allen gängigen Bautechniken. Flachs schafft durch seine isolierenden und klimatisierenden Eigenschaften ein behagliches Wohnklima. Die Flachsschäben wiederum bewähren sich als hervorragendes Mulchmaterial. Schäben werden abgepackt in handlichen Ballen, in großen Mengen als Pferdeeinstreu verkauft. Auch für Kleintiere ist diese Einstreu sehr hochwertig.



## Das Waldland Leinenhaus

Die Leinlus Kollektion

Das Waldland Leinenhaus bietet mit dieser exklusiven Kollektion ein Leinendesign das die Natur der Flachspflanze in besonderer Weise widerspiegelt. Österreichisches Qualitätsleinen und Leinen aus kontrolliert biologischem Anbau sind die hochwertige Basis für herrlich angenehme Bekleidung in professioneller Schnittführung.

Das Leinensackerl mit den Flachssamen ist das Markenzeichen für das lebendige Produkt Leinen. Einfach ausprobieren: die Leinsamen in feuchte Erde legen und wachsen lassen.

Die Leinenprodukte aus dem Leinenhaus- eine Wohltat der Natur:

Leinenstoffe

Leinenbekleidung für Sommer und Winter

Hauswäsche

Leinensocken und Leinenstutzen

Nette Accessoires und Mitbringsel aus dem Waldviertel

Leinölkosmetik



### Waldland Leinenhaus

Dienstag bis Freitag 9.00 bis 17.00 Uhr

Samstag 9.00 bis 13.00 Uhr

A-3532 Rastendorf 169

Tel. +43(0)2826/7726 Fax DW 5

e-mail: [info@leinen.at](mailto:info@leinen.at)

[www.waldland.at](http://www.waldland.at)

### Waldland Spezialitätengeschäft am Waldlandhof

Montag bis Freitag 9.00 bis 18.00 Uhr

Samstag 9.00 bis 12.00 Uhr

A-3533 Oberwaltenreith 10

Tel. +43(0)2826/7443-0 Fax DW 50

e-mail: [hof@waldland.at](mailto:hof@waldland.at)

[www.waldland.at](http://www.waldland.at)



## Veranstaltungen von ARCHE NOAH Mitgliedern & Partnern

Sa., 21. April 2007, 9-17 Uhr, am Permakul-  
turhof Mayr, Lichteneck 5, A-5222 Munderfing.

### 1. Lichtenecker Pflanzenmarkt

Frau Führbach, kathi@ssi.at oder +43-(0)650  
770 48 08.

Sa., 21. April 2007, Landesberufsschule Pinka-  
feld – Schloss Batthyany, 14 –18 Uhr

### Südburgenländischer Pflanzentauschmarkt

Heuer zum 5. Mal! Pflanzen tauschen – kau-  
fen – verkaufen, Bio-Saatgut, Verkostung von  
Kräuterprodukten, Produkte von südburgen-  
ländischen Direktvermarkter/innen, Livemusik.  
monikakleinschuster@aon.at

Fr., 4. Mai 2007, 16 Uhr, Gärtnerei Bach,  
A-1220, Contiweg 165

### Duftpelargonien-Nachmittag

Ein Glashaus voll Pelargonienduft... mit Jung-  
pflänzchen, Konfekt, Vorträgen und Büchern.  
www.gaertnerei-bach.at

Sa., 5. und So., 6. Mai 2007, ab 9 Uhr, Gleisdorf

### Pflanzmarkt & Hoffest am Bio-Bauernhof Scharler

Bio-Jungpflanzen und Bio-Samen, Weltladen,  
Bio-Schafwoll- und -Leinenprodukte, Volks-  
musik, Bio-Köstlichkeiten. Walter Scharler,  
+43-(0)3112-20 82

Sa., 5. Mai 2007, 10-17 Uhr im alten Hof vom  
Pankl-Haus, Hauptstraße 15, Pottenstein

### 2. Pottensteiner Pflanzenmarkt

Pflanzen zum Tauschen & Kaufen, Kunsthand-  
werk rund um den Garten, Spezialitäten aus  
bäuerlicher Hand, Speisen & Getränke, Pflanzen-  
Büchertisch. Heidi Rammler, +43-(0)676-722 77  
97, h.rammler@a1.net

Sa., 5. Mai 2007 ab 13 Uhr

### 9. Abwindner ARCHE NOAH Pflanzentauschmarkt

Oberfeldstr. 26, A-4222 Luftenberg/Donau, OÖ  
Familie Marthe, +43-(0)7237-63 107 od. +43-  
(0)650-527 67 87

Fr., 11. Mai 2007, 10-18 Uhr, Biohofladen  
Marion Aigner, Porrau

### Jungpflanzenmarkt

von Peter Lassnig, Manfred Böhm und Marion  
Aigner, mit Sortenraritäten. www.8ung.at/bio-  
hof, +43-(0)676-601 05 18.

Sa., 12. Mai 2007, 10 – 16 Uhr

Sölker Jesuitengarten beim Schloss Großsölk

### 4. Sölker Gartentag

Verkaufs- und Tauschmarkt von Kräutern, Sä-  
mereien & Jungpflanzen. Effektiven Mikroorga-  
nismen in Haus und Garten; Kinderprogramm;  
Bäuerinnen verwöhnen mit Naturpark-Köstlich-  
keiten; tauschen Sie Erfahrungen mit Gartenli-  
ebhaberInnen aus! Unkostenbeitrag: EUR 3,00.  
Naturpark-Infobüro, A-8961 Stein/Enns 100,  
+43-(0)3685-23 180, naturpark@soelktaeler.at,  
www.soelktaeler.at

Sa. 19. und So. 20. Mai 2007, 10-18 Uhr,  
D-78247 Hilzingen-Binningen

### 10. Hohenstoffeln Kräutertage

Großer Duft-, Würz- und Heilkräutermarkt. Um-  
fangreiches Vortrags- und Begleitprogramm mit  
vielen Ausstellern. T: +49-(0)7739-1452, info@  
syringa-samen.de, www.syringa-samen.de

Do., 7. - So., 10. Juni 2007, Do+Fr 12 - 19, Sa  
10-19, So 10-18 Uhr, Marienschlössl Wieden-  
dorf & Schloßpark zu Mühlbach a.M.

### Gartenlust & Rosenzauber -

#### 1 Fest in 2 Gärten

Gartenkunst & Pflanzenvielfalt & Kunsthand-  
werk & Dekoration www.garten-zauber.at. Ruth  
Wegerer, T: +43-(0)676-533 99 00,  
ruthwegerer@garten-zauber.at.

## ARCHE NOAH Events April-Juli 2007

### Niederösterreich

Di., 1. Mai 2007, 10-18 Uhr, ARCHE NOAH  
Schaugarten, Schiltern

### ARCHE NOAH Pflanzenmarkt

Riesiges Bio-Jungpflanzensortiment, 50 Aus-  
stellerInnen, Handwerksmarkt, Sprösslingspro-  
gramm, Pflanzengarderobe, Kulinarik u.a.m.

### Steiermark

Sa., 5. und So., 6. Mai 2007, 10-18 Uhr,  
Grambach bei Graz

### Pflanzen-Börse der Baumschule Ecker

Mit großem ARCHE NOAH Bio-Jungpflanzensor-  
timent, Tauschmarkt und Kulinarik!

... alle ARCHE NOAH  
Events in unserem  
Programmheftchen 2007\* und  
auf [www.arche-noah.at](http://www.arche-noah.at)!

\* dieses wurde im Februar gemeinsam mit  
dem Sortenhandbuch an alle ARCHE NOAH  
Mitglieder ausgeschiedt, und kann jederzeit  
im ARCHE NOAH Büro  
angefordert werden.



ARCHE NOAH Magazin 2/2007