



ARCHE Projekt

Gemeinsam mit Arche Austria, Slow Food und Bio Austria für mehr Vielfalt am Markt!

Seite 4

„6 für 100“

Wir stellen österreichische Lokalsorten vor, die in diesem Projekt abgesichert werden konnten.

Seite 14

Vielfaltsgarten-Praxis

Über Apfelwickler, verliebte Paprikas, exotische Bohnen und bleiche Genüsse

Seite 8

Meine Sorten

Annemarie Frey, Roman Huber & Stefan Seif über ihre Liebessorten

Seite 12

Feste, Märkte, Bildungsangebote

April-August 2008

S. 3 & 24

Frühlingsgrüße

Mit einem Blumenstrauß aus Gemüseblüten begrüßen wir Sie in diesem Gartenjahr 2008. Die Blüten erinnern uns an die Fähigkeit der Kulturpflanzen, sich zu verändern, weiter zu entwickeln und neue Vielfalt hervorzubringen.

VORWORT

Liebe Mitglieder und Förderer der ARCHE NOAH!

Wie ein roter Faden ziehen sich zwei Themen durch das heurige ARCHE NOAH Jahr - bei beiden geht es darum, seltene Kulturpflanzen wieder näher zu den Menschen zu bringen.

Die langfristige Absicherung österreichischer Lokalsorten aus dem ARCHE NOAH Sortenarchiv in Gärten und landwirtschaftlichen Betrieben ist Ziel des Projektes "6 für 100". In dieser Ausgabe des ARCHE NOAH Magazins wollen wir Ihnen einige dieser gefährdeten Sorten vorstellen! In der Zwischenzeit finden weitere Treffen mit ErhalterInnen statt, die Bereitschaft zur Mitarbeit ist nach wie vor groß und wir ersuchen Sie, das Projekt weiterhin auch finanziell zu unterstützen!

An dieser Stelle möchte ich mich sehr herzlich bei allen ARCHE NOAH Mitgliedern bedanken, die mit ARCHE NOAH heuer eine "Zukunftspartnerschaft" eingegangen sind, und sich bereit erklärt haben, über einen erhöhten Beitrag die laufenden Projekte zu unterstützen! Vielen Dank auch allen "Förderern der Vielfalt" für ihre finanziellen Zuwendungen!

Nun aber zurück zum zweiten Roten Faden: Hier geht es um die Vielfalt am Markt und das neue ARCHE Projekt - lesen Sie mehr über alte und neue Partnerschaften, die erfolgreiche Bio Austria Bioversität zum Thema "Alte Sorten und Haustierrassen haben Zukunft" und die ersten voraussichtlichen österreichischen Förderkreisprodukte ab Seite 4!

Zur beginnenden Gartensaison gibt es heuer ein besonders großes Angebot für alle VielfaltsgärtnerInnen: Erstmals ist ARCHE NOAH mit Pflanzenraritäten nicht nur in Schiltern und den Botanischen Gärten in Wien und Graz zu finden, sondern auch in Linz, Tulln und Wels. Der Pflanzenversand wurde ausgeweitet und es lockt ein breites Veranstaltungsprogramm durch das ganze Jahr.

Im ARCHE NOAH Schaugarten widmen wir uns heuer mit einem neuen thematischen Konzept und erstmals auch einer kleinen Dauerausstellung (ab Mitte Juni) ganz dem Thema "Samengärtnerei - Wiederentdeckung eines uralten bäuerlichen Wissens".

Wir würden uns sehr freuen, Sie bei einer dieser Gelegenheiten begrüßen zu dürfen, und wünschen Ihnen für die kommenden Monate das allerbeste!

Mit lieben Grüßen



Geschäftsführung



Bild: Mediendienst

Inhaltsverzeichnis

Notizen	3
Tage der offenen Gartentür und Pflanzenmärkte von ARCHE NOAH Mitgliedern ARCHE NOAH Internet Forum NÖ Obstbaumtag 2008	
ARCHE Projekt	4
Bericht von der Bioversität 2008, die Intensivierung der Zusammenarbeit mit Arche Austria und die Projekt - Vorhaben 2008	
Vielfalts-Garten-Praxis	8
Apfelwickler Verliebte Paprikas Bleiche Genüsse Exotische Bohnen Bienen selber halten Teil 3	
Meine Sorte	12
"Grüne Mondseer" Melde und "Gelbe Reisbohne", portraitiert von Roman Huber, Annemarie Frey und Herbert Seif	
"6 für 100"	14
Österreichische Lokalsorten werden in einem aktuellen Projekt abgesichert.	
Gentechnik	16
Kennzeichnungsschwellenwerte GVO-Zuckerrübe Aktion "Bantam" Planet Diversity	
Sprösslingsseite	18
Kochen mit Frühlingskräutern!	
Kulinarium	19
Ein Plädoyer für Bohnen II	
Veranstaltungen	24
Märkte, Feste, Bildungsangebote von April bis August 2008	



NOTIZEN

ARCHE NOAH Internet Forum

Viele Fragen, die sich beim Gärtnern mit Sortenraritäten stellen, beantworten Bücher und Zeitschriften nicht. Darum zahlt es sich aus, Gartenfragen mit anderen zu diskutieren und Gartentipps direkt beim Praktiker / der Praktikerin einzuholen und eigene Erfahrungen weiterzugeben.

Das ARCHE NOAH Forum bietet unter [www. arche-noah.at](http://www.arche-noah.at) > forum diese Möglichkeiten - besonders für alle SortenpatInnen, um sich über ihre Patensorten mit anderen auszutauschen. So können wir gemeinsam das Wissen zu Sortenraritäten mehren und weitergeben.

NÖ Obstbaumtag 2008 und "Die Obst-Schule"

Samstag, 11. Okt. 2008, 10-18 Uhr

NÖ OBST-baum-TAG 2008

Ort: Landw. Fachschule Edelhof / Zwettl / NÖ
Mit Sortenbestimmung, Baumschulverkauf, Verkostungen, Obstmarkt und Sprösslingsprogramm. EUR 5.- / 3.-, für Mitglieder frei.

Freitag 10. Okt., 8-13 Uhr, LFS Edelhof

NÖ OBT 2008: „Die Obst-Schule“

exklusiv für Schulklassen! EUR 20.- / Klasse

Zum Hintergrund: SchülerInnen begleiten gemeinsam mit ARCHE NOAH und ExpertInnen Obstbäume und Obstwiesen über eine Saison lang und erforschen und beleuchten die Welt des Streuobstbaus in ihrer Nachbarschaft, dem Waldviertel. Versuche zur Sorteneignung beim Dörren, Backen und Pressen werden von den Schulen durchgeführt, Obst für eine Ausstellung gesammelt. Die Erfahrungen und Ergebnisse werden in einer zweitägigen Veranstaltung sowohl für Schülergruppen (Freitag) als auch für Publikum präsentiert (Samstag).

Partnerschulen: HS Schweiggers, PAN Freilandschule, LFS Edelhof. Mit Unterstützung des Land NÖ, Abt. Naturschutz.



Pflanzenmärkte & Tage der offenen Gartentür von ARCHE NOAH Mitgliedern 2008



1. Südburgenländischer Pflanzentauschmarkt 19. April 2008, 14 - 18 Uhr in Pinkafeld - Landesberufsschule Schloss Batthyany

VerkäuferInnen bitte anmelden! Heuer zum 6. Mal. Monika Kleinschuster, T: +43-(0)688-8211722, monikakleinschuster@aon.at

Pflanzenmarkt am Wörthersee am Samstag, 26. April 2008 in Pörschach am Wörthersee

ARCHE NOAH Mitglied Michael Kosch organisiert diesen Pflanzenmarkt erstmals und lädt zur Teilnahme ein! woesee@gmx.at

Pflanzentauschmarkt im Schloss Mannersdorf, 2452 Mannersdorf am Leithagebirge, am Samstag, 26. April 2008, 14-17 Uhr

ARCHE NOAH Mitglied Barbara Gutscher organisiert diesen Pflanzenmarkt. T: +43-(0)664-37 36 140, b.gutscher@aon.at

Pflanzenmarkt in der Karl Schubert Schule Wien, Montag, 28. bis Mittwoch, 30. April 2008 sowie Montag, 5. bis Mittwoch, 7. Mai 2008, jeweils von 16.30-19.00 Uhr

Organisiert von ARCHE NOAH Mitglied Werner Leonhardt, mit Jungpflanzen von Gemüse, Blumen und Kräutern. Nähere Information: T: +43-(0)1-889 23 16. Kanitzgasse 3, 1230 Wien.

Pflanzenmarkt in Abwinden/Luftenberg/OÖ am Samstag, 3. Mai 2008 ab 13.00 Uhr

ARCHE NOAH Mitglied Eva Marthe organisiert seit vielen Jahren diesen Pflanzenmarkt. Info und Anmeldung: T: +43-(0)650-527 67 87, +43-(0)7237-63 107, marthe@aon.at

3. Pottensteiner Pflanzenmarkt am Samstag, 10. Mai 2008, 10 bis 17 Uhr im Hof vom alten Pankl-Haus, Hauptstraße 15, Pottenstein

Veranstaltet von ARCHE NOAH Mitgliedern Heidi Rammler und Birgit Pogats. Mit Pflanzen zum Tauschen und Kaufen, Kunst und Kunsthandwerk rund um den Garten, Pflanzen-Büchertisch u.a.m. T: +43-(0)676-722 77 97, h.rammler@a1.net

Offene Gartentür von Juni-September in Bad Hall bei Johanna und Günter Eder.

In ihren Garten laden von Mai bis September, nach tel. Vereinbarung, Johanna und Ing. Günter Eder. Bio-Naturgarten mit Selbstversorger-Konzept in Anlehnung an die Permakultur, 4.300 m², mit seltenen Kräutern und Gemüsearten in Hoch- und Hügelbeeten, kreativ gestalteten Objekten (Tore, Rankhilfen, Zäune), essbare Landschaften. Freiwillige Spenden, Gruppen nach Vereinbarung. A-4550, Am Sulzbach 12 a, T +43(0)699/122 666 55, eder.guenter@utanet.at

Offene Gartentür im Juli, August und September nahe der burgenländischen Lutzmannsburger Therme bei Christina Caba.

Bitte um Voranmeldung: +43-(0)662/882326. Garten mit 3000 qm, Lehmboden, pannonisches Klima, geringe Niederschläge. Mein Interesse gilt historischen, besonders europäischen Pflanzen.

Tag der offenen Gartentür am Sonntag, 17. August, 13 bis 18 Uhr im Südburgenland bei Ingolf und Annette Hofmann in Limbach

Mit Tomatenverkostung! Südburgenländischer Arkadenhof mit Stauden, historischen Rosen, vielfältigem Gemüsegarten mit überwiegend alten und seltenen Sorten, alten und jungen Obstbäumen, Bienenvölkern und kleinem Weingarten mit Uhdler-Rebsorten. A-7543 Limbach, Hofried 5, T/F: +43-(0)3328-32171.

15. Rottenbacher (OÖ) Pflanzenbörse am Samstag, 27. Sept. 2008

ARCHE NOAH Mitglied Claudia Ortner organisiert seit vielen Jahren diese große und vielbesuchte Pflanzenbörse. Nähere Infos bei claudiaortner@aon.at.



ARCHE PROJEKT

Für Vielfalt mit Zukunft!

Im ARCHE Projekt engagieren ARCHE NOAH, ARCHE AUSTRIA und SLOW FOOD Wien sich gemeinsam dafür, alten Sorten und gefährdeten Haustierrassen wieder einen Platz am Markt zu sichern – und mit (klein)bäuerlichen Betrieben gleichzeitig neue Perspektiven zu entwickeln. Bio Austria ist dabei ein wichtiger Partner.

Am 25. Februar 2008 nahmen rund 2.000 ZuhörerInnen an der Schlussvorlesung der „Bioversität“ teil, die live per Internet an über 30 Außenstellen in Österreich, Deutschland und der Schweiz übertragen wurde. Die zentrale Aussage der BioVersität 2008: „Vielfalt“ wird ein wichtiges agrarpolitisches Zukunftsthema für den Biolandbau!

Bioversität: Auftakt für verstärkte Zusammenarbeit im Arche – Projekt

Der programmatische Titel der Bioversität 2008 lautete: „Die Rückkehr der Vielfalt: Warum unseren alten Gemüsesorten und Tierrassen die Zukunft gehört“. Prof. Christian Vogl, Institut für ökologischen Landbau, BOKU Wien: „Die Vielfalt auf den „globalen“ Tellern ist enorm – könnte man meinen. Doch es ist vor allem eine Vielfalt der Marken, der Verpackungen und der Werbeslogans. Die regionale Vielfalt schwindet und damit auch die globale. Unsere Vielfalt des Essens nimmt weltweit dramatisch ab!“

In seinem eindrucksvollen Referat analysierte Christian Vogl Ursachen und Zusammenhänge für den dramatischen Verlust der weltweiten Agrobiodiversität und erläuterte eindringlich, wie sich dieser Verlust auf nahezu alle Lebensbereiche des Menschen auszuwirken beginnt – und wie wir uns damit auch zukünftige Lebensgrundlagen zerstören. Der Biolandbau-Wissenschaftler stellte fest, dass Akteure wie ARCHE NOAH, ARCHE AUSTRIA, SLOW FOOD und BIO AUSTRIA viel dazu beitragen, hier eine Wende einzuleiten. Dem Biolandbau kommt im Rahmen der Landwirtschaft eine große Bedeutung zu. Für

Bilder von links oben nach rechts unten: Gespräche bei der Bioversität 2008 - Sulmtaler Huhn - Elsbeere - Gespräch mit Vandana Shiva, Trägerin des Alternativ-Nobelpreises, im Rahmen der Terra Madre - Steppenrind - Lungauer Tauernroggen - Terra Madre Kongresshalle - Paradeiser Wiener Große Stummerer - Landgänse - Slow Food Abend im Steirerleck. Bilder: Bio Austria, Arche Noah, Arche Austria, Slow Food, Familie Mayer.

die biologische Landwirtschaft stellt der Erhalt der biologischen Vielfalt einen unverzichtbaren Gegenentwurf zum Einsatz der Gentechnik in der Landwirtschaft dar.

Zukunftsthesen & konkrete Schritte

Schon eine Woche vorab trafen sich BiobäuerInnen, GastronomInnen, KonsumentInnen und Vertreter von BIO AUSTRIA, ARCHE NOAH, ARCHE AUSTRIA und SLOW FOOD zu einem Wochenendworkshop. Gemeinsam wurden Zukunftsthesen erarbeitet, und die Rahmenbedingungen für den Aufbau eines erfolgreichen Vielfaltsmarktes beschrieben. Unter anderem wurde festgestellt, dass der Trend zu Produkten von regionalen Spezialitäten eine gesellschaftliche Gegenbewegung darstellt, die mit großer Begeisterung von ProduzentInnen und KonsumentInnen getragen wird, und dass in den letzten Jahren auch neue Netzwerke entstanden sind, die für die Entwicklung der Vielfalt am Markt gute Voraussetzungen geschaffen haben. Neue Formen der Leistungsabgeltung sowie verbesserte gesetzliche Rahmenbedingungen und Richtlinien, aber auch neue Produktlabels für beste Transparenz, sowie praxisnahe Bildungs- und Beratungsangebote, sind nur einige der Bedingungen, die für eine erfolgreiche Etablierung neuer Vielfalt am Markt bedeutend sein werden.

Das „ARCHE Projekt“ wurde von ARCHE NOAH, ARCHE AUSTRIA und SLOW FOOD Wien gemeinsam mit den Partnern BIO AUSTRIA und dem Institut für ökologischen Landbau der BOKU Wien ins Leben gerufen, um alte Sorten und Rassen sowie altes Handwerk wieder stärker ins Bewusstsein der Menschen zu rufen. Bäuerliche Betriebe, die mit diesen Sorten- und Rassenraritäten arbeiten, sollen bei ihrer Arbeit zu einem wirtschaftlich erfolgreichen Produkt unterstützt werden. Konkrete Schritte umfassen unter anderem die Auszeichnung der 1. österreichischen Arche- und Förderkreis-Produkte bis Herbst 2008, die Einrichtung eines ersten Slow Food- Vielfaltsmarktes in Wien, und andere mehr. Nähere Informationen: siehe Internet-Links auf Seite 7!

Neu erstarkte Partnerschaft von Arche Noah und Arche Austria

Die ARCHE AUSTRIA (vormals VEGH) kümmert sich – genauso wie die ARCHE NOAH – um die Erhaltung der genetischen Vielfalt, und das seit über 20 Jahren. Der Hauptunterschied zwischen den Institutionen liegt darin, dass ARCHE AUSTRIA auf das Thema der alten Haus- bzw. Nutztierassen aufmerksam macht.

Aus der bisherigen Zusammenarbeit im ARCHE-Projekt hat sich ein intensiver Erfahrungsaustausch ergeben, der weit über das Projekt hinaus geht. Zukünftig werden sich ARCHE NOAH und ARCHE AUSTRIA auch bei öffentlichen Auftritten wechselseitig vertreten.

Zur Situation der alten Haustierrassen in Österreich

Auch die Vielfalt der Haus- und Nutztierassen ist in den letzten Jahrzehnten erschreckend zurück gegangen. Laut jüngstem FAO-Bericht werden weltweit mit nur mehr 15 Nutztierassen 90% des Weltfleischproduktion bestritten. Von fast 50 Rinderrassen, die in Österreich gezüchtet werden, entfallen auf das Fleckvieh 78% der Gesamtpopulation, und auf das Braunvieh über 8%. 45 Rinderrassen teilen sich bescheidene 6%.

In den letzten Jahren gibt es eine leichte Tendenz zum Umdenken. Auf der Suche nach Alleinstellungsmerkmalen werden nicht mehr nur exotische ausländische Tiere importiert, sondern auf alte österreichische Haustierrassen zurückgegriffen. Diese Rassen zeichnen sich durch besondere Standortangepasstheit aus, wodurch mit einer besseren Gesundheit und einer besseren Verwertung des am Betrieb produzierten Futters zu rechnen ist.

Diese Entwicklung ist grundsätzlich sehr erfreulich. Allerdings sind wir nach wie vor weit davon entfernt, Entwarnung geben zu können. Einzelne Rassen wie Pinzgauer Rinder oder Tiroler Grauvieh haben große Fortschritte

ARCHE PROJE

gemacht, andere wie die Blobe Ziege, Pinzgauer Strahlenziege, Pfauenziege, oder das Hinterwälder Rind weisen nach wie vor bedenklich niedrige Bestandszahlen auf (tw. unter 100 Zuchttieren). Für das Österreich-Ungarische Steppenrind ist die Zahl der Zuchtbetriebe sogar rückläufig, was für das Überleben einer Rasse bedrohlich ist.

Vor besonderen Herausforderungen stehen wir im Bereich der Geflügelzucht. In Österreich gibt es keine einzige Geflügelzuchtanstalt mehr (nicht einmal für die Hochleistungsrasen, die v. a. aus Amerika und Kanada importiert werden). Wir sind dringend auf der Suche nach Betrieben, die bereit sind, eine geordnete Zucht durchzuführen (mit Anpaarung, Eileistungs- und Gewichtersfassung). Handlungsbedarf gibt es sowohl bei Hühnern als auch bei Enten, Gänsen und Puten.

ARCHE AUSTRIA

Verein zur Erhaltung gefährdeter Haustierrassen, Stiftung 11, A-4294 St. Leonhard/Freistadt, www.arche-austria.at, office@archeaustria.at, T: +43-(0)664-51 92 286

Die Arche Austria betreut derzeit rund 1.200 Mitglieder und Abonnenten. Viele ehrenamtliche Spartenbetreuer und Mitarbeiter arbeiten unermüdlich gegen das "Aus" für die österreichischen alten Haustierrassen. In den letzten Jahren ist durch die ÖPUL-Maßnahme „Seltene Nutztierassen" die Arbeit etwas leichter geworden, doch sind die meisten der 40 Rassen noch immer hoch gefährdet. In der "Arche", der vierteljährlichen Zeitschrift, berichten Züchter über Erfahrungen mit ihren Tieren, kommen Experten zu Wort und wird über die Aktivitäten des Vereins berichtet.

Unsere zentrale Kompetenz liegt in der Erstinformation für Neueinsteiger und Interessierte, in der Öffentlichkeitsarbeit und in der Vernetzung der Züchter und der Zuchtverbände. Auf ARCHE-Höfen kann man diese Tiere, zumeist gegen telefonische Voranmeldung, ansehen. Wo diese ARCHE-Höfe zu finden sind, entnehmen Sie bitte unserer Homepage und dem Züchterhandbuch.

Für Fragen stehen wir gerne zur Verfügung. Gegen einen Unkostenbeitrag von EUR 5.- kann man das Züchterhandbuch erwerben. In diesem sind alle Rassen abgebildet und kurz beschrieben, ebenso die Höfe, auf denen sie heute noch leben.

Andreas Maurhart
Arche Austria Geschäftsführung

Partner Slow Food und die Arche des Geschmacks

Die Vision von SLOW FOOD ist die geschmackliche Vielfalt, das Recht auf Genuss, der Erhalt regionaler Lebensmittel und ihre ökologisch einwandfreie und unverfälschte Produktion. Das ARCHE Projekt von SLOW FOOD ist weltweit auf der Suche nach gefährdeten kulinarischen Schätzen, fördert das Wissen über sie, unterstützt die ProduzentInnen und gibt die Händler an, bei denen sie zu kaufen sind.

Denn wie alte Sorten und Rassen ist auch die regionale Esskultur heute vom Aussterben bedroht, haben standardisierte Lebensmittel und Agrarindustrie in den letzten 100 Jahren die regionale Agrobiodiversität zugunsten weltweiter Einheitlichkeit verschwinden lassen. Der internationale Warenverkehr mit industriell gefertigten Lebensmitteln senkt die Lebensmittelpreise. Regionale Produkte, handwerklich gefertigt, sind in der Regel teurer und haben deshalb eine geringere Akzeptanz. Überdüngung, Entwässerung, Monokulturen, Überfischung, Jagd und Überzüchtung reduzieren die Vielfalt ökologischer Systeme: die industrielle Erzeugung von Nahrungsmitteln orientiert sich nicht an den Kreisläufen der Natur und arbeitet in der Tierhaltung und Pflanzenkultur nicht artgerecht.

Wie ARCHE NOAH will auch SLOW FOOD nicht zurück in eine gute alte Zeit, die es wahrscheinlich so nie gab. SLOW FOOD plädiert aber für die Wiederentdeckung der regionalen Geschmacksvielfalt und neue Formen einer vielfältigen und selbstbestimmten Landwirtschaft und Lebensmittelherstellung!

ARCHE NOAH und ARCHE AUSTRIA wirken in der österreichischen SLOW FOOD – Arche – Kommission mit, die sich im Herbst 2007 konstituiert hat (vgl. ARCHE NOAH Magazin 3/08). Sie ist beauftragt, die Auszeichnung von Arche- und Förderkreisprodukten voranzutreiben, die sehr strengen Kriterien entsprechen müssen. Dem Aufruf der letzten Monate folgend, gibt es mittlerweile zahlreiche interessante Kandidaten für eine Zertifizierung, z.B. Lungauer Tauernroggen, Elsbeerenbrand aus dem Wienerwald, Dirndlmarmelade aus dem Pielachtal, Kerbelrube, Sulmtaler Huhn, Pinzgauer Rind, Radieschen „Riese von Aspern, Weingartenpfirsich, Hausrucker Kochkäse, Lungauer Rahmkoch oder Rheintaler Riebelmais, um nur einige zu nennen.

Weil wir meinen, dass diese SLOW FOOD – Auszeichnungen auch einen wichtigen Beitrag zur Sicherung gefährdeter Kulturpflanzen leisten können, beteiligt sich ARCHE NOAH am Aufbau der Arche des Geschmacks! Wir wollen damit unseren ProduzentInnen von Vielfalterprodukten bessere Chancen am Markt ermöglichen.

Im Folgenden stellen wir drei Sorten bzw. Rassen und die Produkte daraus vor – alle drei sollen in den kommenden Monaten zu Förderkreisprodukten werden, auf der Slow Food Messe "Salone del Gusto" im Herbst 2008 in Turin medienwirksam präsentiert werden und damit wieder breite Bekanntheit erlangen.

Der Elsbeeren-Brand

„Elsbeerbrand“, auch „Adlitzbeerbrand“ genannt, wird aus den Früchten des Elsbeerbaumes (*Sorbus torminalis*) gewonnen. Die Dolden mit den kleinen Früchte werden mit langen Leitern von den bis zu 15m hohen Bäumen geerntet und nach einer Woche Lagerzeit von den Ästchen gelöst, anschließend eingemaischt und destilliert – alles in tagelanger Handarbeit. Die Destillation erfolgt fast ausschließlich in kleinbäuerlichen Brennereien.

Der sogenannte „Wiesen Wienerwald“ zwischen Wienerwald und Mostviertel ist auch als „Elsbeerreich“ bekannt und eine historisch belegte Elsbeer-Produktions-Region. Elsbeerbäume gibt es in vielen Ländern Europas in kleineren Beständen, aber meist nur als Waldbäume. Ihr Holz wird für die Möbelerarbeitung geschätzt. Der Elsbeerenbestand im Wiener Wald ist weltweit einzigartig, weil hier die Bäume solitär und weitausladend auf Streuobstwiesen kultiviert werden. Viele dieser Baumriesen sind bis zu 300 Jahre alt.

Der „Verein zur Erhaltung, Pflege und Vermarktung der Elsbeere“ koordiniert die rund 30 Elsbeer-Betriebe und bemüht sich um Bekanntmachung und Vermarktung dieses auserlesenen Produktes. Der Elsbeerbrand hat ein herausragendes Aroma mit feinem Marzipan-Geschmack und ist aufgrund der sehr aufwändigen Herstellung einer der teuersten Schnäpse überhaupt.

Mythos Sulmtaler Huhn

Schon viele Jahrhunderte, bevor fremde Hühnerrassen in unser Gebiet eingeführt wurden, genoss das Steirerhuhn unter allen

mitteleuropäischen Hühnerrassen einen ausgezeichneten, ja legendären Ruf. Vor allem die Kapaune waren für ihre prachtvolle Erscheinung, ihre imposante Größe und ihr geschmackvolles Fleisch bekannt. So ist es nicht verwunderlich, dass im ausgehenden 19. Jh. die „Sulmtaler“ an den Königs- und Kaiserhäusern in Wien und Frankreich als besondere Spezialität galten und auf den Märkten mehr als den dreifachen Erlös für die Bauern einbrachten. Der Grazer „Kapaunplatz“ verweist noch heute darauf.

Um das Jahr 1900 wurden die im (süd)steirischen Wein- und Hügelland erhaltenen und reinrassig gebliebenen Hühner von Armin Arbeiter gesammelt, gezüchtet, standardisiert und endgültig als „Sulmtaler Hendl“ benannt. Die Sulmtaler verbreiteten sich rasch. Auf den großen Geflügelausstellungen in Graz, Wien, Budapest und Berlin fanden die Sulmtaler höchste Anerkennung.

Durch die Wirren der beiden Weltkriege und der damit verbundenen Lebensmittelknappheit wurden dann jedoch nicht nur die (genetischen) Bestände des Sulmtaler Huhns beinahe ausgerottet, auch das wirtschaftliche Potential dieser Hühnerrasse geriet in Vergessenheit und damit auch die mythenumwobene kulinarische Identität eines ganzen Landes.

Das Sulmtaler Huhn war nicht nur Masthuhn, sondern sorgte als Zweinutzungshuhn für Eier und Fleisch. Es war also sowohl wichtige Einnahme- als auch Versorgungsquelle. Das Ei des Sulmtalers zeichnet sich durch einen einzigartigen Geschmack und ein intensives Safrangelb des Dotters aus. Es gibt speziellen regionalen Backwaren und Mehlspeisen wie z.B. der „untersteirischen Poganze“ ihren typischen regionalen Charakter in Erscheinung und Geschmack. Verdient gemacht um die wirtschaftliche Wiederbelebung des Sulmtalers hat sich unter anderem die „Sulmtaler Vermarktungs-GmbH“.

Der Lungauer Tauernroggen...

ist eine alte Lungauer Landsorte, welche als Erhaltungszüchtung bis 1975 geführt wurde und wirtschaftlich als Saatgut für alpine Lagen einige Bedeutung für den Lungau hatte. Seitdem wird sie nur mehr von einigen wenigen Betrieben im Lungau angebaut, erst in letzter Zeit wurde sie durch einige initiative Bauern wieder bekannt gemacht und wiederbelebt.



Bilder von links oben nach rechts unten: Elsbeerbaum / Tauernroggenfeld / Sulmtaler. Bilder: Arche Noah, Arche Austria, Mayer.



Der Winterroggen mit pyramidenförmiger Ähre und bis über zwei Meter langem Halm bringt mittleren Ertrag, weist jedoch hohe Ertragsicherheit in rauen, alpinen Lagen und Grenzlagen auf. Er ist schwarzrostresistent und bekannt als beste winterfeste Roggenart für extreme Lagen. Aus dem Roggen lässt sich ein köstliches Brot backen.

Terra Madre – das weltweite Netzwerk der Slow Food Bewegung

Terra Madre ist ein Netzwerk aus Lebensmittelbündnissen, die sich jeweils in ihrem geografischen und kulturellen Kontext dafür einsetzen, die Qualität der lokalen Agrar- und Lebensmittelproduktionen zu schützen.

Etwa 9.000 Menschen trafen sich 2006 in Turin für die zweite Edition von Terra Madre (darunter fast 5.000 BäuerInnen aus 150 Ländern, 1.000 KöchInnen und 500 WissenschaftlerInnen), um Bilanz aus den bisherigen Initiativen zu ziehen, umgesetzte Projekte vorzustellen und die Zusammenarbeit auf lokaler und internationaler Ebene auszubauen.

Die 3. Terra Madre findet von 22.-27. Oktober 2008 in Turin statt. ARCHE NOAH ist Teilnehmer dieses Netzwerkes und wird sich auch auf der Terra Madre im Herbst dieses Jahres wieder mit Beiträgen, vor allem zur „on farm - Erhaltung“ von alten Sorten, einbringen.

Salone del Gusto – die große Slow Food Messe

Der Salone del Gusto, in dessen Rahmen die Terra Madre 2008 stattfindet, umfasst einen großen Slow Food Markt und die Präsentation der Slow Food Förderkreisprodukte („Presidia“). Hunderte solcher ausgezeichneten Produkte werden von ihren ProduzentInnen aus vielen Ländern der Erde präsentiert.

Informationen im Internet

- www.arche-austria.at/
- www.arche-noah.at
- www.slowfood-wien.at
- www.bio-austria.at/
- www.bioversitaet.at
- www.boku.ac.at/oekoland.html
- www.elsbeerreich.at
- www.sulmtaler.at
- www.terramadre.info
- www.salonedelgusto.com
- www.slowfoodfoundation.org



Der Wurm im Apfel

Was für einen Intensivobst-Anbauer „nur ein paar Spritzgänge mehr“ bedeutet, ist für private und biologisch arbeitende Obstliebhaber ein großes Thema – der Apfelwickler, ein unscheinbarer Schmetterling, dessen Raupe unsere Hauptobstart mit unerwünschter fleischlicher Beikost versorgt.

Das einfachste ist - keinen Apfelbaum zu pflanzen. Was hier jetzt frech dahingesagt steht ist bei genauerer Überlegung nicht so abwegig, wenn wir davon ausgehen, was mann/frau denn im Hausobstgarten braucht. Da liegt der Apfel eigentlich weit hinten und zwar aus folgender Überlegung: Äpfel sind in guter, auch biologischer Qualität problemlos über lange Zeit erhältlich. Anders sieht die Situation schon bei Birnen und Steinobst oder auch Beerenobst aus: Qualität, Preis und Verfügbarkeit sind unter jeder Kritik.

Aber wenn's nun doch ein Apfel sein soll, und auch „fleischlose Früchte“ am Baum hängen sollen, ist guter Rat manchmal teuer.

Von der Sortenauswahl her gibt es zwei interessante Aspekte: Das eine ist, dass nicht jede Sorte gleich stark befallen wird. Während

etwa Kanadarenette, Granny Smith oder der köstliche Berlepsch ohne Spritzung im warmen Klima kaum wurmfreie Früchte hervorbringen, sind z. B. Parkers Pepping oder der ach so ungeliebte Golden Delicious relativ wenig anfällig.

Leider sind Angaben zur sortentypischen Anfälligkeit in der Literatur kaum vorhanden. Auch aus unserer sortenkundlichen Arbeit ist es schwierig, verlässliche Daten zu erhalten, da wir nur Momentaufnahmen machen können, die nicht unbedingt allgemeingültige Schlüsse zulassen.

Das andere ist, dass manche Sorten eine spezielle Eigenschaft haben: Sie werden zwar wurmig, faulen aber trotzdem nicht oder nur wenig und lassen sich trotz Wurm ganz gut lagern. Diese Eigenheit haben aber nur wenige Sorten wie etwa Batullenapfel, Langer Bellefleur, Chrysofsker oder Rote Sternrenette.

Wer doch zur Spritze greift, sollte Granuloseviren einsetzen - diese sind auch im Bio-Anbau zugelassen und wirken gut, sind aber auch nicht ganz billig. Der Apfelwickler bringt im warmen Klima bis zu 3 Generationen pro

Jahr hervor. Die erste Generation schlüpft aus Puppen, die vor allem in Rindenritzen, aber auch im Boden überwintern.



Roland Gaber

Je nach Witterung beginnen die Wickler Mitte bis Ende Mai zu fliegen. Wichtig bei der Behandlung mit Granuloseviren ist, bereits die erste Generation zu erwischen. Die Firma Biohelp in Wien bietet das Präparat Madex an. Auf Wunsch versendet Biohelp Postkarten, um den optimalen ersten Behandlungszeitpunkt bekannt zu geben (www.biohelp.at).

Und sonst? Außer Vogelschutz (im Sinne von „Schutz der Vögel“) gibt's da noch Vogelschutz und noch mal Vogelschutz. Jeder Obstgarten sollte gespickt sein mit Nistkästen für die unterschiedlichsten Vogelarten und wer mag der sperre Hühner unter die Obstbäume und die Katze im Haus ein.

P.S. Wer aber gerne fleischige Früchte hat, der pflanze den Apfel an der wärmsten Stelle im Garten und beleuchte ihn gut, denn der Apfelwickler hasst Kälte und liebt wie viele nachtaktive Schmetterlinge das Licht.



Bleiche Gemüse

Warum sollte man Gemüse bleichen? Um das ganze Jahr eigenes, frisches Blatt-Gemüse zu haben, dass zart in der Struktur und angenehm im Geschmack ist.

Wie bleicht man? Mittels anhäufeln, abdecken, zusammenbinden oder im dunklen Treibkeller. Das fehlende Licht baut Blattgrün und manche Bitterstoffe ab, was strohgelbe bis weiße Farbe, angenehmen Geschmack und gute Bissqualität zur Folge hat.

Zum Beispiel: Meerkohl

Tradition hat seit dem 18. Jahrhundert das Bleichen von Meerkohl (*Crambe maritima*) mittels Terra Cotta-Topf in England. Geerntet

werden bereits im zeitigen Frühjahr rund 16-18 cm lange Triebe (zapfenartige Blattstängel). Meerkohl wird roh im/als Salat oder geschält und gedünstet wie Spargel verzehrt.

Meerkohl kann in leichteren Böden wie Spargel auch nur durch hohes Anhäufeln gebleicht werden. Zum erfolgreichen Meerkohl-Bleichen ist zu empfehlen...

... Meerkohl in zügigen Böden auszupflanzen. Erst ab dem dritten Jahr kann man zwei mal hintereinander treiben und beernten.

... in unseren Breiten im März, bevor der Meerkohl antreibt, einen (Bleich)Topf oder Kübel über die Pflanzen zu stülpen

... täglich nachzusehen, ob keine Schnecken es unter dem warmen Topf gemütlich finden ... keine Beikräuter zuzulassen, denn sie würden im Dunkeln verfaulen

... die Luftfeuchtigkeit nicht zu hoch werden zu lassen und bei Bedarf kurzfristig für Frischluft zu sorgen - zum Beispiel durch „aufpackeln“ auf Holzklötze, oder indem man beim Terra Cotta-Topf nachts den Deckel lüftet



Carola Rabl-Schuller

... ein Ameisen- und Assel-unfreundliches Klima schaffen - sonst verschmutzt die Pflanze und es kommt zu Fraßschäden.

Das Überstülpen von Kübeln hat sich auch bei Stangensellerie bewährt.

Zum Beispiel: Löwenzahn

Die Franzosen sind die großen LiebhaberInnen von Kulturlöwenzahn. Es gibt zahlreiche Sorten, auch mit geringerer Bitterkeit. Gebleicht



Verliebte Paprikas?

Paprika-, Pfefferoni-, und Chilisorten begeistern mit ihrer großen Farben und Formenvielfalt. Für fast jeden Geschmack, jede Farbpräferenz und Schärfeempfindlichkeit ist bei den viele Sorten etwas dabei. Doch was, wenn das Anbauergebnis nicht das hält, was die Sortenbeschreibung verspricht?

Denn man ärgert sich doch ein wenig, wenn nach fünf Monaten der Hege und Pflege der saftige Gemüsepaprika höllisch scharf schmeckt, oder wenn sich statt der erwarteten gelben Pfefferonis rote Chilis an den Pflanzen entwickeln. Zu solchen Überraschungen kommt es, wenn sich die Mutterpflanzen, von denen das Saatgut gewonnen wurde, mit einer oder mehreren anderen Sorten verkreuzt haben.

In der Literatur wurde der Paprika immer als sowohl selbstbefruchtende als auch durch Insekten bestäubte Art beschrieben. Die Empfehlungen zu den Anbauabständen zwischen den Sorten sind recht variabel und nach heutiger Erfahrungen oft zu gering! Becker-Dillingen (1956) z.B. gab einen Abstand von 50m zwischen zwei Sorten an, im Handbuch Samengärtnerei (2004) wird ein Abstand von 30m empfohlen.

Anhand der Nachbauergebnisse und praktischen Erfahrungen der letzten Jahre müssen wir diese Empfehlungen nun in Frage stellen. Nachbauten aus Saatgut, das von freiabblühenden Sorten in den ARCHE NOAH Gärten gewonnen wurde, hat gezeigt, daß selbst Abstände von mehr als 50 m und ein reichhaltiges alternatives Blütenangebot von anderen Arten nicht ausreicht, um eine Verkreuzung ausschließen zu können.

Scheinbar werden in den letzten Jahren die Paprika-Blüten verstärkt von verschiedenen Insekten besucht. Auch wenn es prozentual nur zu wenigen Verkreuzungen kommt, wird in Zukunft im Sinne einer optimalen Sortenerhaltung und Weitergabe der gesamte ARCHE NOAH *Capsicum* Bestand nur mehr in isolierten Anbauten vermehrt. Wir werden Saatgut, daß bisher von freiabblühenden Beständen geerntet wurde, mit einem Vermerk versehen.

Neben zahlreichen Wildformen gibt es innerhalb der Gattung *Capsicum* fünf kultivierte Arten, die den heutigen Anbau dominieren (vgl. Kasten). Die Verwandtschaftsverhältnisse zwischen den Wildformen und den aus ihnen hervorgegangenen kultivierten Arten sind

sehr eng. Kreuzungen der Wildarten untereinander oder mit den Kulturformen bringen fertile Nachkommen von hoher Variabilität hervor. Daher gilt: Auch wenn die allgemeine gartenbauliche Faustregel eine Verkreuzung von Individuen verschiedener Arten ausschließt, gilt dies nicht in jedem Fall: „Keine Regel ohne Ausnahme!“



Birgit Vorderwülbecke

Tipps für den Hausgarten

Um die sortenreine Vermehrung von Paprika- und Chilipflanzen zu gewährleisten, können im Hausgarten folgende Maßnahmen getroffen werden:

- Zeitliche Isolation einhalten: Saatgutgewinnung bei nur einer Sorte pro Jahr durchführen
- Isolierter Anbau unter Kulturschutznetzen Insektenbesatz ist dabei nicht notwendig.
- Isolierung von Einzelblüten: Empfiehlt sich v.a. bei Topfkulturen im Glashaus (wärmebedürftigen Chilis).

Kultivierte *Capsicum*-Arten

C. annuum - die meisten europäischen und mexikanischen Sorten. Eindeutige diagnostische Merkmale existieren nicht: Blüten meist einzeln, hängend, Blütenfarbe weiß oder purpurn.

C. chinense - z.B. Habanero, Scotch Bonnet. Blüten zu zweit oder mehr am Knoten, hängend, grünlich-weiß, purpurne Staubfäden.

C. frutescens - z.B. Tabasco. Blüten einzeln, grünlich-weiß; Blütenstiele aufrecht, aber Blüten selbst hängend.

C. baccatum (var. *pendulum*) - z.B. aji, Glockenpaprika. Blüte weiß / grünlich-weiß mit gelben oder grünen Flecken an Basis der Blütenblätter; Adern am Kelch zu Zähnen verlängert.

C. pubescens - z.B. rocoto, manzano. Blüte purpurn, Blütenstiele aufrecht, Blüten geneigt; Adern am Kelch zu Zähnen verlängert; Samen schwarz.

Die ersten 3 Arten kreuzen leicht und sind schwer auseinanderzuhalten!

C. pubescens verkreuzt sich mit keiner der 4 anderen Arten.



wird Löwenzahn, wie auch Endiviansalat, meist, indem die Blätter zusammengebunden und angehäufelt werden.

In unseren Breiten, wo die Erde eher lehmig, schwer und wenig wasserdurchlässig ist, eignen sich für den/die HausgärtnerIn Materialien, die in jedem Garten/Haus vorhanden sind: so kann man im Frühling einfach eine schwarze Folie oder Mulchfließ über die antreibende Pflanze legen. Es entwickeln sich große Rosetten mit weißlich-gelben, leicht violett überlaufenen Blättern ohne Bitterkeit.

Oder, zur Ernte in der kalten Jahreszeit, gräbt man vor dem Frost kräftige große Löwenzahn-Wurzeln aus, und legt sie im kühlen Lagerkeller bei 1 - 5 °C in feuchte Kokosfasers-Hobelspänen oder Sand ein. Nach Bedarf

werden dann einzelne Wurzeln in mit leicht feuchter Erde oder Sand gefüllte Kübel gesteckt und mit einem zweiten Kübel lichtdicht abgedeckt. Dann in einen warmen Raum bringen. Bei 18 - 24 °C entwickeln sich in zwei bis vier Wochen zart schmeckende Rosetten ohne Nitratbelastung.

Professionell wird Löwenzahn im Winter auf Gittern über Wasserbecken im abgedunkelten Treibkellern gezogen.

Auch um Chicorée-Pfeifen ernten zu können, verfährt man beim Bleichen wie beim Löwenzahn-Treiben im Keller. Vorbereitend sät man den Chicorée im Mai/Juni und sucht sich im Herbst die großen, kräftigen Pfahlwurzeln für's Antreiben aus.

Wem Chicorée, Endivie und Löwenzahn immer noch zu bitter sind: In handwarmes Salzwasser legen. Die Dauer variiert nach Größe und Festigkeit von Blatt oder Stiel. Wird das Gemüse gekocht, Kartoffeln mitkochen.

Exotische Bohnen

Bohnenvielfalt – Schwerpunkt im ARCHE NOAH Angebot 2008

Die Familie der Schmetterlingsblütler (*Leguminosae*) ist eine der artenreichsten und vielfältigsten im Pflanzenreich. Zu den wichtigsten und beliebtesten Gartengemüsen dieser Familie gehören die Bohnen. Die aus Amerika stammende Gartenbohne *Phaseolus vulgaris* hat im Laufe ihrer Anbaugeschichte tausende Varianten hervorgebracht. Im ARCHE NOAH Sortenhandbuch werden 2008 ca. 350 verschiedene Busch- und Stangenbohnenarten verzeichnet. Auch das Sortenarchiv bietet wieder Saatgut der unterschiedlichsten Bohnenarten und -sorten aus den Erhaltungsanbauten an. Darunter finden sich neben den Gartenbohnen weitere Arten, die unsere Gärten und Küchen bereichern.

Mondbohnen (*Phaseolus lunatus*), auch Lima-
bohnen genannt, stammen wie die Gartenbohnen aus der Neuen Welt. Samen beider Arten wurden in peruanischen Gräbern gefunden und Archäologen vermuten, daß die Inkas Mondbohnen nicht nur zum Verzehr, sondern besonders dekorative, vielfarbige auch als Spielsteine benutzten. Die Pflanze kann eine Wuchshöhe von bis zu 3 m erreichen. Es gibt aber, wie bei *Phaseolus vulgaris*, neben den windenden Formen auch Buschtypen, die nur ca. 30 bis 50 cm hoch werden.

Mit ihren auffälligen Blütenständen könnte man die Hyazinth- oder Helmbohne (*Lablab purpureus* syn. *Dolichos lablab*) fast zu den Zierpflanzen zählen. In Europa wird sie auch oft als solche angeboten. Weltweit wird sie als üppig wachsende Gründüngungs- und Futterpflanze geschätzt. Die Trockenbohnen der meisten Herkünfte enthalten ein cyanhaltiges Toxin und sollten daher vor dem Verzehr gut gewässert und gekocht werden. Den Namen Helmbohne verdankt die Pflanze ihrem charakteristischen Korn mit einem auffallenden weißen Nabelwulst.

Die Gattung *Vigna*: Für den Hausgartenanbau in unseren Breiten sind Bohnen der Gattung *Vigna* noch wenig bekannt. In der Regel haben sie höhere Temperaturansprüche als die *Phaseolus*-Arten, da ihre Ursprünge in den tropischen Gebieten der Alten Welt liegen.

Die Kuh- oder Augenbohne (*Vigna unguiculata* ssp. *unguiculata*) wächst aufrecht, meist

schwach rankend und erreicht eine Höhe von 80 bis 100cm (im Glashausanbau bis zu 2m). Aus den blass violetten Blüten bilden sich meist zwei aufrecht stehende, dunkelgrüne Hülsen. Im jungen Zustand sind sie als butterig-zarte Fisolen zu verwenden, werden aber recht schnell fädig. Das reife Korn kann als Trockenbohne zu Suppen verarbeitet werden.



Birgit Vorderwülbecke

Die Spaghettibohne (*Vigna unguiculata* ssp. *sesquipedalis*) ist eine nahe Verwandte der Augenbohne. Ihr auffälligstes Merkmal sind die bis zu 1m langen Hülsen, die wie Schnüre an der rankenden Pflanze herabhängen. Genutzt werden die jungen Fisolen, die in Bündeln gekocht und nestartig oder „verknotet“ angerichtet werden können. Auch hier ist der Erntezeitpunkt für die geschmackliche Qualität ausschlaggebend, da die Hülsen bei fortschreitender Reife stark bastig werden.

Bekanntere Vertreter der Gattung *Vigna* sind z.B. die Mungbohnen (*Vigna radiata*), die gerne als Keimssprossen verwendet werden, oder die Adzukibohne (*Vigna angularis*), die als Trockenbohne für verschiedenste Gerichte genutzt werden kann.

Vigna-Arten sind wärmebedürftig und sollten an einem geschützten Platz im Garten angebaut werden. Für eine Saatguternte ist der Anbau im Folientunnel oder Gewächshaus zu empfehlen. Besonders die Augenbohne gilt als trockenheitstolerante Art, die auch bei geringem Wasserangebot zuverlässige Ernten liefert. Durch die Ausbildung einer kräftigen Pfahlwurzel und eines reichverzweigten Wurzelsystems können die Pflanzen auch in tiefere Bodenschichten vordringen.

Alle beschriebenen Bohnenarten sind Selbstbefruchter, können aber auch von Insekten bestäubt werden. Eine Verkreuzung zwischen Sorten einer Art ist daher – vor allem bei geringen Pflanzabständen – prinzipiell möglich!

Im Pflanzenverkauf im ARCHE NOAH Schaugarten erhalten Sie 2008 ab 16. April vorgezogene Pflanzen, die sich problemlos in Beete oder Kübel verpflanzen lassen.



Von oben nach unten: Mondbohne Hülsen und Samen; Augenbohne Blüten und Hülse; Hyacinthbohne Samen und Blüte; Spaghettibohne Hülsen. Alle Fotos: ARCHE NOAH.



Von oben nach unten:

1. Weidenkätzchen sind im Frühjahr für Bienen enorm wichtig. Sie liefern wertvolles Eiweiß für die Aufzucht der jungen Bienen. Stehen Bienenvölker unmittelbar an einer Löwenzahnwiese, ist ihr Wachstum gesichert. Löwenzahn liefert außerdem schmackhaften Honig.

2. Sechs Wochen lebt eine Biene im Sommer. Etwa drei Wochen arbeitet sie im Innendienst, drei Wochen als Sammlerin. Etwa zur Lebensmitte versieht sie Wachdienste am Flugloch.

3. In nur einer Woche bauen Bienen aus sogenannten Mittelwänden (Mitte) fertige Waben (oben). Die Rähmchen eines Stockes hängen senkrecht in einer Bienenkiste.

Alle Fotos: Ingolf Hofmann.

Selber Bienen halten

Teil 3 unserer Serie über die Bedeutung der Bienen für die Kulturpflanzenvielfalt: Was braucht man, um Bienen zu halten?

Jetzt ist der richtige Zeitpunkt, um mit der Imkerei zu beginnen. Mit steigenden Frühjahrstemperaturen wachsen Bienenvölker von einigen tausend auf mehrere 10.000 Individuen, Schwarm- und Bautrieb erwachen. Bienenhaltung erfordert etwas Vorbereitung, die in zwei vorangegangenen Folgen angesprochen worden ist: Sogenannte Magazine (stapelbare Kisten) als Bienenwohnung sollten bereit stehen. Diese werden jetzt mit Mittelwänden versehen.

Mittelwände sind Wachsplatten mit eingprägter Bodenstruktur von Bienenwaben. Die Mittelwände hängen senkrecht in beweglichen Holzrähmchen. Willig nehmen Bienen ab Mai die Mittelwände an. Sie bauen in wunderbarer Perfektion waagrecht ihre Waben aus. Zur Honigernte kann der Imker die vollen Waben entnehmen, schleudern und wieder in das Volk zurückgeben. Das Prinzip des mobilen Wabenbaus ist rund 150 Jahre alt. Davor brachen Imker die Waben aus dem Volk heraus. Nach dem zerstörerischen Eingriff mussten die Bienen immer von Neuem anfangen.

Für den Beginn der Bienenhaltung werden zwei Wege empfohlen: Schwarm oder Ableger. Mit Schwärmen hat jeder Imker im ausgehenden Frühjahr zu tun. Es handelt sich dabei um den natürlichen Teilungstrieb bei Bienen. Eine Königin mit einem Großteil der Bienen verlässt den Stock. Meist sammeln sich die Bienen in der Nähe an einem Baum in Form einer Traube.

Ein Bienenschwarm ist ein komplettes, funktionierendes Bienenvolk. Mit einer ruckartigen Bewegung wird ein Schwarm in ein Magazin mit Mittelwänden eingeschlagen. Hier beginnt er sofort mit dem Wabenbau. Für den Start der Bienenhaltung ist der Schwarm somit der einfachste und billigste Weg. Der Imker bekommt frische, seuchenfreie Waben und es besteht eine hohe Sicherheit, dass die Bienen gesund sind. Denn außer eigenem Reiseproviant hat der Schwarm nichts mitgenommen.

Der zweite Weg für den Beginn ist der Kauf

eines Ablegers. Es handelt sich hier um ein kleines Bienenvolk, das in der Regel auf vier bis fünf Waben sitzt. Am besten gibt der Imkerneuling seine Bienenkiste einem erfahrenen Imker, der die Waben des Ablegers in die Mitte hineingibt und rechts und links mit Mittelwänden auffüllt.



Ingolf Hofmann

Der Kauf eines Ablegers ist teurer als der eines Schwarmes. Ein Ableger hat jedoch (im Mai erworben) ein enormes Wachstumspotential. Er kann sich binnen sechs Wochen locker vervierfachen. Mit etwas Glück und Geschick hat der Neuling im Juli den Kaufpreis in Form von Honig wieder erwirtschaftet.

Wer eine bestehende Imkerei übernimmt, sollte sicher gehen, dass er keine infektiöse Bienenseuche mitkauft, schlimmstenfalls die Amerikanische Faulbrut. Es lohnt sich daher, einen erfahrenen Bienenhalter mitzunehmen. Von ihm kann zudem erlernt werden, wie im Spätsommer die Bienen gegen die Varroamilbe zu behandeln sind.

Empfohlen ist in jedem Fall, den Kontakt zu einem Imkerverein in der Nähe zu suchen. Die Bienenhalter helfen gerne, wenn es um die Vermittlung von Schwärmen und Ablegern geht. Gut geführte Vereine teilen einem Neuling sogar eine feste Kontaktperson zu, die den neuen Imker das erste Jahr begleitet. Kontakte zu Imkern und Vereinen vermitteln die jeweiligen Landesverbände. Die Adressen in Österreich sind zu finden in der Monatszeitschrift „Bienen aktuell“ oder unter www.imkerbund.at.

Wochenend-Grundkurs „Imkerei für Neueinsteiger“

Samstag, 3. Mai 2008, 9-17 Uhr und Sonntag, 4. Mai 2008, 10-15 Uhr. LFI-Kursgebühr EUR 30.-. Anmeldung: Ingolf Hofmann, 7543 Limbach, Hofried 5, T: +43-(0)3328-32171.



ANNEMARIE & ROMAN Die "Gelbe Mondseer" Gartenmelde

Die „Gelbe Mondseer“ Gartenmelde (*Atriplex hortensis*) begleitet uns und unseren Garten von Anfang an. Im Frühjahr 2001 legten wir unseren Garten an - mit viel Begeisterung, einer Unmenge mehr oder weniger geordneter Ideen im Kopf und noch mehr „gehorteter“ Samentütchen in der Gartenkiste. Die Idee war, einen vielfältigen Garten zu gestalten. Bei einem Besuch in Schiltern hatten wir so manch Bekanntes, aber auch viele für uns unbekannte Gemüse entdeckt und uns entsprechend mit Saatgut versorgt, u.a. auch mit der „Gelben Mondseer“, damals noch „Grüne Mondseer“ genannt.

Dass wir damals vor Begeisterung nicht gleich noch rote Melde gekauft haben, war nicht dem Wissen zu verdanken, dass ein Verkreuzen der Sorten vermieden werden muß, sondern der hart errungenen Einsicht, dass die bereits ergatterten Samentütchen schon für einen doppelt so großen Garten reichen würden. Als „Neuling“ zum Testen kam sie auf eine kurze Reihe im Kräuterbeet. Ab dem 2. Jahr war dann klar, dass ein Aussäen nicht mehr erforderlich ist, sie hatte sich im Garten niedergelassen und sät sich seither jedes Jahr zuverlässig selbst aus.

Neben der Genusstauglichkeit schätzen wir es sehr, dass sie fast das ganze Jahr eine Augenweide ist. Insbesondere das erfrischend helle Gelbgrün der Blätter steht bis zum Verwelken im Herbst in deutlichem Kontrast zu dem anderer Pflanzen. Im Lauf des Sommers recken sich die Pflanzen mit ihrem Blütenstand bis zu einer Höhe von 1,8m, ohne dabei so ausladend zu werden wie z.B. Magentaspreen (*Chenopodium gigantea*) und geben dem Garten damit optisch eine Struktur. Die unteren Blätter werden dann bis zu handteller groß. Zum Essen werden überwiegend die jungen, nachwachsenden Blätter verwendet.

Die Blüten sind relativ unscheinbar. Die Samenstände selbst sind sehr dekorativ mit den vielen dichtgedrängten Samen. Das einzelne Samenkorn liegt eingebettet zwischen zwei dünnen, fast runden Hüllscheiben, wie eine Maultasche, bei der der Teig sehr großflächig ausgewalzt wurde. Die schönsten Samenträger werden, sobald sie gut trocken sind, kurz über dem Boden abgeschnitten

und zum Nachtrocknen aufgehängt. Da die Samen relativ gut haften bleiben, kann man Samenträger auch gut für Dekozwecke in Haus und Wohnung verwenden. Zur Gewinnung von Saatgut verwenden wir nur solche Pflanzen, die schön ausgeprägte, relativ große Samen gebildet haben.

Bisher war dies jedoch nur eine reine Sicherheitsmaßnahme, da sie noch kein Jahr ausgeblieben ist. Im Winter rubbeln wir dann die gut getrocknen Samen ab und verwahren sie trocken und kühl in Gläsern auf. Es bleiben immer einige Samenträger über den Winter im Garten stehen. Sie sichern nicht nur uns den Nachschub im nächsten Jahr, sondern bieten den Vögeln im Winter etwas Zusatzfutter und geben darüber hinaus dem Garten selbst auch im Winter ein eigenes Gesicht.

Die Mittelstängel der Samenträger sind sehr stabil. Im Frühjahr schneiden wir sie auf eine Länge von 30-40cm zu und verwenden sie zur Markierung von frisch gesäten Reihen. Sie halten die ganze Gartensaison.

In unserem Garten arbeiten wir mit Spinat-Mulchreihen. Da die Melde viele Samen produziert und Saatgut fast beliebig verfügbar ist, versuchten wir in einer Gartensaison, die Spinat-Mulchreihen durch Melde-Mulchreihen zu ersetzen. Im Prinzip ist dies zwar möglich, allerdings ist darauf zu achten, nicht zu lange mit dem Abhacken zu warten, da die Stängel sehr schnell recht robust werden und dann sehr viel mehr Kraftaufwand erforderlich ist als beim Spinat.

Meldepflanzen, die an unpassenden Stellen zu groß werden, schneiden wir direkt über dem Boden ab und verwenden die abgestreiften Blätter zum Mulchen. Manchmal lassen wir die Pflanzen und streifen zum Mulchen nur die unteren Blätter der Melde ab, damit die Nachbarpflanzen wieder mehr Licht bekommen.

Die Gelbe Mondseer gehört zu den „Pflegeleichten“. Hin und wieder, je nach Witterung, wird sie von schwarzen Läusen heimgesucht. Der Befall hielt sich bisher allerdings in Grenzen. Nicht unwichtig für uns ist, dass sie von Schnecken nicht allzu geschätzt wird.



„Im Frühjahr läuft die Gartenmelde sehr zeitig auf und bereichert so bereits die ersten Wildkräutersalate. Solange sie nur die ersten Blättchen hat, knipsen wir die Pflänzchen dort weg, wo sie später im Weg sein werden. Sobald die Pflanzen beginnen aufzustängeln, nimmt man dann jeweils die Spitzen.“

Wir verwenden die Blätter hauptsächlich für Mischsalate und „Mischspinat“ mit Brennnesseln, Knoblauchsrauke, Giersch etc. Große Blätter kann man, ähnlich wie Weinblätter oder Knoblauchsrauke, zum Einwickeln diverser Füllungen verwenden: Zum Beispiel kleine Stückchen Brie in Meldenblätter einwickeln und in einer Marinade aus Olivenöl, Zitronensaft und Kräutern einige Stunden ziehen lassen. [hier muss man einen Kompromiss finden zwischen großen/ggf. nicht mehr ganz so „gschmackigen“ Meldeblättern und jüngeren, zarten mit etwas mehr Wickelaufwand/kleineren Häppchen]. Nach Belieben kann man die abgeschälte Zitronenschale zum Durchziehen in die Marinade legen.“

Annemarie Frey & Roman Huber
Frauenholz 3
D-94428 Eichendorf
T: +49-(0)9952-909845
ragwurz@alcedo-atthis.net

LIEBLINGSSORTEN



Bild oben: Herbert Seif und die geerntete Reisbohne. Bild Mitte: Der Burgruinegarten. (Beide Fotos: Carola Rabl-Schuller) Bild unten: Samen der Reisbohne aus dem ARCHE NOAH Sortenarchiv - der Name könnte auch mit dem Begriff "Reiserbohne" zusammenhängen - so bezeichnet man niedrig wachsende Stangenbohnen, die traditionell in Mischkultur mit Mais angebaut wurden, weil sie den Mais nicht niederdrücken.

**Herbert Seif, Altau 16, 3541 Senftenberg
T: +43-(0)2719-2930
herbert.seif@seif.at**

HERBERT SEIF Reisbohne & Buttersalat

Carola Rabl-Schuller besuchte einen ARCHE NOAH Pionier der ersten Stunde

Um heraus zu finden, was eines der ersten ARCHE NOAH Mitglieder dazu bewegt, die „Reisbohne“ und den „Buttersalat“ seit vielen Jahren selbst zu vermehren und für ARCHE NOAH zu erhalten, fuhr ich im September 2007 nach Senftenberg. Dort hatte ich die Ehre, einen Menschen kennen zu lernen, der in all seinem Tun stets das Ganze und auch die Wirkung auf das Morgen bedenkt.

Beim Zuhören war die Begeisterung über den Beginn noch heute spürbar. Herbert Seif kannte bereits die Vorgängervereine der ARCHE NOAH - Fructus & Samenpflegevereinigung (1989). Im ersten Büro von Reinhild Emmelmann und Nancy Arrowsmith in der Gozzoburg in Krems/Donau engagierte er sich als Mitglied und Profi-Büro-Techniker für den Aufbau der ersten Infrastruktur. Daraus entstand die erste EDV-Datenbank für das ARCHE NOAH Sortenarchiv, für welche sogar der NÖ-Umweltpreis mit ATS 10.000,- Preisgeld verliehen wurde - auch dieses blieb natürlich der ARCHE NOAH!

Lange Zeit war Herbert auch im ARCHE NOAH Vorstand tätig, um dann "Jüngeren Platz zu machen, damit neue Ideen dazustoßen können". Heute ist er noch als jährlicher vereinsrechtlicher Rechnungsprüfer - zusätzlich zur Wirtschaftstreuhand - im Vereinsleben aktiv.

Reisbohne und Buttersalat

Vor allem aber natürlich als Erhalter von alten Sorten! Warum er Reisbohne und Buttersalat konsequent seit vielen Jahren selbst vermehrt? Die Antwort darauf ist ganz einfach: Der Buttersalat schmeckt ihm einfach am besten und die Reisbohne, die vor 15 Jahren in Krems auf dem Markt "entdeckt" wurde, lässt sich ausgezeichnet getrocknet als Suppenbohne

nutzen. Herbert Seif drischt sie aus, indem er sie in Jutesäcke packt, zwei weitere darüber legt und darauf herumtrampelt.

Schon im Elternhaus wurde der Grundstein für sein Interesse an eigenem Gemüse und Obst gelegt. Die Gegend von Senftenberg war laut Herbert früher von Selbstversorgern geprägt: "Jeder hatte eine Ziege, ein Schaf, ein bisschen Acker und einmal im Jahr einen Heurigen." So auch Herberts Eltern, die rund 500 m² Obstgarten und ebensoviel Gemüsegarten bearbeiteten.

Schicksalschlag: Als sein heute erwachsener Sohn ein Jahr alt war, erkrankte Herbert Seif lebensbedrohlich. Er begann sich für biologische Lebensweise zu interessieren, was ihn dann auch zu den Sortenraritäten brachte. Dies machte die Familie Seif - denn auch seine Frau Veronika teilt die Gartenbegeisterung und liebt die gemeinsame Holzarbeit im Wald - seit Mitte der 1980er Jahre zu Selbstversorgern. Eine Zeitlang produzierten sie sogar selbst Dinkel. Trotz beider Berufstätigkeit wird man im Hause Seif von Ziegen und Hasen empfangen.

Neben dem kleinen Gemüsegarten - wo auch der Buttersalat steht - gibt es noch den Burgruinegarten. Hier ist der Platz für die Reisbohne, die auch mit den letzten sehr trockenen Jahren gut zurecht gekommen ist. Nebst den Reisbohnen wachsen hier selbstverständlich noch eine Reihe anderer Raritäten, wie längliche Rote Rüben, Sojabohnen, Paradeiser, Mangold... darunter auch immer wieder mal ein Erstversuch.

Mittels einfachster Bewässerung können auch etwas anspruchsvollere Arten und Sorten in dem ansonsten trockenen Gebiet gedeihen. Und natürlich finden sich auch etliche Weingartenpfirsiche, Kornelkirschen, Mispeln und Weinreben hier - als Teil der geliebten Vielfalt.

Haben auch Sie eine alte Lieblingssorte?
Senden Sie Ihre Erfahrungsberichte an magazin@arche-noah.at,
oder per Post an ARCHE NOAH, Obere Straße 40, 3553 Schiltern.
Telefonnummer für Rückfragen: +43-(0)2734-8626.
Redaktionsschluss ist Mitte Mai 2008.



PROJEKT "6 für



Als Paradeiser-Lokalsorten sind uns bis heute die „Zieglers Fleischtomate“ (seit 1952 im Handel) und die „Wiener Große Stummerer“ (noch um 1970 eine bekannte Wiener Gärtnersorte) erhalten. Beide Sorten zeichnen sich durch eine moderate Wuchshöhe und einen relativ frühen Reifezeitpunkt aus. Sie sind an die Stockkultur im Freiland angepasst.

Bild: Arche Noah.



Michaela Arndorfer

Lokalsorten aus Österreich

Im Rahmen des Projektes "6 für 100" sucht ARCHE NOAH PatInnen, die dauerhaft gefährdete Lokalsorten in ihre Gärten aufnehmen. Im folgenden Artikel wollen wir Ihnen einige dieser Sorten genauer vorstellen.

Viele der einstmals in Österreich lokal kultivierten Gemüsesorten sind bereits unwiederbringlich verschwunden. Aber nicht alle. Immer wieder tauchen auch heute noch fast vergessen geglaubte Sorten wieder auf. Sie sind Zeugen einer oft jahrhunderte langen gärtnerischen Tradition, und aufgrund ihrer guten Anpassung und ungewöhnlichen Eigenschaften für den Anbau im Hausgarten noch interessant.

Das ARCHE NOAH Sortenarchiv bewahrt diese vom Markt verschwundenen Sorten in oft mühsamer Detailarbeit und bemüht sich darum, erfahrene Anbauer zu finden, die solchen regionalen Kulturpflanzen dauerhaft eine neue Heimat geben, sie kultivieren, vermehren, beobachten und weitergeben. Im Rahmen des Projektes „6 für 100“ engagieren sich bereits viele ARCHE NOAH Mitglieder als PatInnen und übernehmen die Verantwortung für eine oder mehrere gefährdete Sorten.

Wenn man sich ein wenig mit der Geschichte von Gemüsesorten beschäftigt, fällt die hohe Dynamik auf, mit der diese Kulturpflanzen seit jeher, besonders aber in den letzten 100 Jahren, verschwunden oder aufgetaucht sind. Einstmals gängige Lokalsorten haben rasch an Bedeutung verloren (z.B. der Krachsalat „Grazer Krauthäuptel“), oder unerwartet Aufwertung erfahren (wie z. B. der steirische Ölkürbis und die Käferbohne). Manche

Nutzpflanzen, die früher Bestandteil vieler Gärten waren, sind heute völlig unbekannt – wie die Gartenmelde. Viele Gemüse, die heute aus unserem Speiseplan nicht mehr wegzudenken sind, haben wiederum erst eine sehr kurze Anbaugeschichte in Österreich (z. B. Paprika, Paradeiser, Zucchini). Gleichzeitig war die Kontinuität im Anbau an einem Ort aber ein wichtiger Faktor für die Entwicklung von Lokalsorten.

Die ganzjährige Versorgung mit Gemüse aus eigener Produktion war eine Voraussetzung des Selbstversorgergartens und bestimmte auch, welche Kulturen angebaut wurden. Ebenso war die eigene Samengewinnung integraler Bestandteil der Selbstversorgung. Für unsere moderne Gesellschaft trifft das nicht mehr zu. Wenn heute Saatgut noch selbst gewonnen wird, dann aus Tradition oder emotionaler Bindung an bestimmte Sorten oder aber, weil es Sorten vergleichbarer Qualität nicht zu kaufen gibt. So ist auch das Know-How um die sachgerechte Samengewinnung von Gemüse fast verloren gegangen.

Bei landwirtschaftlich wichtigen Feldkulturen (z.B. Getreide) setzte die Verdrängung von Landsorten früher ein als bei Gemüse. Die Förderung von Hohertragssorten war – insbesondere in der Zwischen- und Nachkriegszeit – eine Maßnahme zur Gewährleistung der Ernährungssicherheit.

Hausgärten blieben davon länger verschont. Aber auch hier fanden spätestens nach dem Krieg moderne Sorten immer rascher Eingang. Hausgärten stellen bis heute eine Art „Refugium“ für jene Landsorten dar, die modernen Produktionsanforderungen (z.B. der Mechanisierung des Anbaus) oder aber den Ernährungsgewohnheiten (z.B. Trockenbohnen) nicht mehr entsprechen.

Zur Rolle von Gemüsezüchtung und Erwerbsgemüsebau ist zu sagen, dass der österreichische Gemüsesaatgutsektor stets von Importen aus Westeuropa abhängig war. Die Züchtung fand in Deutschland, den Niederlanden, Dänemark, aber auch England, Italien und Frankreich statt. Das ist bis heute so geblieben. Die heimische Gemüsezüchtung lag in den Händen weniger privater Saatgutfirmen. Als Handelsunternehmen bezogen sie zwar einen Großteil der angebotenen Sorten von Züchtern in Westeuropa, unterhielten aber auch eigene Erhaltungs- bzw. Hochzuchtprogramme bei Sorten von regionalwirtschaftlicher Bedeutung (z. B. Paprikasorten wie „Wiener Wachs“ oder „Neusiedler Ideal“).

Der Erwerbsgemüsebau entwickelte sich als eigenständiger Erwerbszweig ab dem 16. Jahrhundert im Umfeld der Großstädte, wo eine ständig wachsende Bevölkerung auf die Versorgung mit landwirtschaftlichen Produkten aus dem Umland oder der städtischen Peripherie angewiesen war. Aus Kostengründen betrieben auch diese Erwerbsgärtner – besonders jene mit kleiner Betriebsstruktur – eigene Saatgutvermehrungen. Das betraf zum Beispiel um Wien Radieschen, Kohl, Salat, Bohnen und Tomaten. Leider ist von diesen

100"

Gärtnerselektionen praktisch kein Material überliefert. In den Gärtnereien der Großstädte wird zwar auch heute noch Feingemüse produziert – das Pflanzgut dafür wird jedoch häufig bereits quer durch Europa transportiert.

Beispiele für wichtige Gemüsesorten aus Österreich

Salat "Wiener Gräften"

Um Gemüse möglichst zeitig im Frühjahr kultivieren zu können, kamen im traditionellen Gartenbau Mistbeete zum Einsatz – in Wien waren diese als „Gräften“ bekannt, auch eine Salatsorte wurde nach ihr benannt.

Der „Wiener Gräften“ (oder auch: „Wiener Kräften“), ein Butterkopfsalat mit hellem Blatt, bildete kompakte Pflanzen, die unter den „beengten“ und lichtarmen Bedingungen des Mistbeetes gut gediehen. Der Anbau dieser lokalen Gärtnersorte, speziell für die Wiener Mistbeetkultur, ist seit vielen Jahrzehnten erloschen. Die Sorte überdauerte in einer tschechischen Genbank.

Paprika "Wiener Wachs"

Erst in den vergangenen 100 Jahren entwickelte sich der Gemüsepaprika in Mitteleuropa zu einer wichtigen Kultur im Gartenbau. Zwar war Ungarn schon länger für seinen Gewürzpaprika weltbekannt, der Gemüsepaprika hielt aber erst spät Einzug. Von den südöstlichen Balkanländern ausgehend breitete er sich in unseren Raum aus. Möglicherweise ist Bulgarien ein Ursprungsgebiet des Gemüsepaprikas. Die Bulgaren trugen jedenfalls auch zu seiner

Verbreitung in Österreich wesentlich bei.

In den 1930-1940er Jahren beschäftigte sich der österreichische Züchter Kopetz intensiv mit Paprikaanbau und –selektion in Neusiedel. Die Nachfrage nach Gemüsepaprika war im Steigen begriffen und der pannonische Raum Österreichs bot gute Voraussetzungen für die Kultur dieses „Südgemüses“.

Ein Hauptkriterium der Züchtung war die Auslese frühreifer, freilandtauglicher Sorten, wie z.B. der „Wiener Wachs“. Diese reichtragende spitzkegelige Sorte, die von weiß auf rot abfärbt und ein mildes Fleisch aufweist war bis 1958 auf der österreichischen Sortenliste zu finden und wurde zuletzt durch den „Cece“-Sortentyp ersetzt.

Gartenmelde "Gelbe Mondseer"

Die Gartenmelde ist eine historische Spinatpflanze, die von den Römern nach Mitteleuropa gebracht wurde. Ein wichtiges Anbauggebiet liegt in den Gärten Osteuropas. Welche Anbaubedeutung die Gartenmelde in Österreich hatte, lässt sich schwer sagen. Es gibt Funde der grünblättrigen Varietät – wie zum Beispiel die „Grüne Mondseer“ (siehe Seite 8!). In den betreffenden Familien hatte die Gartenmelde eine gewisse Anbautradition.

Paradeiser "Wiener Große Stummerer"

Bei den Paradeisern griff der hiesige Gartenbau weitestgehend auf deutsche Sorten zurück, wo in der Periode 1920 bis 1960 eine intensive Tomatenzüchtung im Gang war. Bekannte Sorten waren „Bonner Beste“, „Lukullus“, „Rheinlands

Ruhm“ und „Haubners Vollendung“. Diesen Sorten war eines gemeinsam: sie waren rot und rund – bis heute der Idealtyp des Paradeisers. Bunte Paradeisersorten (z.B. „Goldene Königin“) waren nur im Hobbyanbau verbreitet. Ebenso Cocktailtomaten, die am Markt erst ab den 1970er Jahren an Bedeutung gewannen. Fleischtomaten wurden zunächst aus Italien und den USA eingeführt. Auch bulgarische Gärtner dürften ihren Beitrag dazu geleistet haben, denn ihre Paradeiser waren wegen des Geschmacks hoch gelobt.

„Seibersdorfer“ Einschnidekraut

Ein sehr spätes Kraut mit großen, flachen Köpfen, das noch heute von einigen Bauern feldmäßig für die Sauerkrautgewinnung angebaut wird. Es wird wegen seines „langen Schnitts“ geschätzt. Der intensive Krautanbau in der Umgebung von Wien brachte eine Reihe von Lokalsorten hervor, von denen nur wenige bis heute erhalten sind.

Das „Seibersdorfer“ ist eine der Sorten, die sich im Anbau halten konnten. Im Vergleich zu modernen Sorten ist es weniger ertragreich und reift unregelmäßig – ein Problem für die maschinelle Ernte. In der Sauerkrautproduktion liegen seine speziellen Vorzüge im Geschmack, in der Weichheit und dem feinen – und vor allem – „langen Schnitt“.

Für Kübelkraut eignet sich diese Sorte hervorragend, wohingegen in der industriellen Verarbeitung lange Krautfäden nicht gewünscht sind. Einige wenige Seibersdorfer Betriebe bauen und vermehren die Sorte noch auf ihren Feldern.



Nähere Informationen über Lokalsorten aus Österreich finden Sie in der Broschüre „Bluz, Köch & Umrken“, die über ARCHE NOAH bezogen werden kann und auch auf www.arche-noah.at zu finden ist.



IG SAATGUT

Aktuelle Berichte und Stellungnahmen der Interessensgemeinschaft gentechnikfreie Saatgutarbeit (IG Saatgut),

Siegfried Herbst, Koordinierungsstelle.

Grenzwerte für Saatgutverunreinigung

Die Debatte um Grenzwerte für gentechnische Saatgutverunreinigung auf EU-Ebene geht weiter. Lobbyorganisationen der konventionellen Züchtung wie der BDP (Bund deutscher Pflanzenzüchter) fordern in einem offenen Brief einen kulturartenübergreifenden Kennzeichnungsschwellenwert für unbeabsichtigte und technisch unvermeidbare GVO-Spuren im konventionellen Saatgut von 0,9%, orientiert am bestehenden Schwellenwert für Lebensmittel und Futtermittel (www.bdp-online.de).

Die IG Saatgut hat ihrerseits in einem Schreiben an die EU-Kommission mindestens für die "österreichische Lösung" für gentechnikfreies Saatgut appelliert. Danach darf Saatgut, das nicht gekennzeichnet ist, in der Erstprobe keine GVO aufweisen. In der Nachuntersuchung werden GVO-Anteile unter 0,1% toleriert.

Gentechnisch veränderte Anteile im Saatgut müssen ab der Nachweisgrenze gekennzeichnet werden - denn allein diese Vorgabe bietet die notwendige Transparenz für die Erzeugung gentechnikfreier Saaten und Sorten! Es muss eindeutig nachvollziehbar sein, ob Saatgut, mit dem wir in der Züchtung, Vermehrung und in-situ Erhaltung arbeiten, Spuren von GVO enthält oder nicht, so wie es derzeit für nicht zugelassene GVO auf europäischer Ebene geregelt ist. Grenzwerte für GVO-Anteile im Saatgut oberhalb der Nachweisgrenze würden die Erzeugung gentechnikfreien Saatgutes durch erhebliche Zusatzkosten und Wettbewerbsnachteile belasten.

Die IG Saatgut fordert zudem eine konsequente Umsetzung des Verursacherprinzips: Kosten für Analysen und Schutzmaßnahmen zur Gewährleistung gentechnikfreien Saatgutes müssen von denjenigen getragen werden, die diese verursachen, nämlich von den GVO Anbauern.

Anbauverbot für Mon 810 in Frankreich

Am 9. Januar 2008 hat die französische Regierung den Anbau des GVO-Maises MON 810 aufgrund diverser wissenschaftlicher

Bedenken zu Auswirkungen auf die Umwelt vorerst untersagt. Frankreich will die EU-Schutzklausel solange geltend machen, bis die EU-Behörden die Sicherheit des MON 810 erneut überprüft haben. Parallel kündigte die französische Regierung jedoch eine Verachtfachung ihrer Investitionen im Bereich Pflanzenbiotechnologie auf 45 Millionen Euro an. Mehr unter www.keine-gentechnik.de

Auf Druck der WTO: Österreichs Importverbot gefallen

Bis dato haben die EU-Minister Österreich das Recht zugebilligt, den Import und Anbau von Gentech-Mais Mon810 und T25 zu verbieten. Jetzt ist das Importverbot gefallen - der Anbau ist aber weiterhin verboten. Der Druck der WTO war so stark, dass die EU-Kommission diese Entscheidung durchgeboxt hat, um der EU hohe Strafzölle zu ersparen. Die österreichischen Supermärkte werden trotzdem keinen Gentech-Mais anbieten, da sich der heimische Handel verpflichtet hat, keine gekennzeichneten Gentech-Produkte zu verkaufen. Jedoch könnten die GVO-Maissorten Mon810 und T25 in Futtermitteln landen. Die Endprodukte wie Milch, Eier oder Fleisch müssen in der EU nicht gekennzeichnet werden - und können so von den KonsumentInnen auch nicht vermieden werden. Quelle: www.global2000.at

Gentech-Zuckerrübe

Erstmals seit 2002 wird in Deutschland wieder ein Freilandexperiment mit genmanipulierten Zuckerrüben geplant, von Planta GmbH, einer Tochter der KWS. Die GVO-Rüben wurden gemeinsam mit Monsanto entwickelt. Zuckerrüben haben ein sehr hohes Auskreuzungsrisiko hin zu Mangold, Rote Rüben und Futterrüben. Die IG Saatgut hat gemeinsam mit AbL, NABU und Umweltinstitut einen Einwand gegen die Freisetzung eingereicht. Online-Prottestaktion: <http://umweltinstitut.org>

Aktion "Bantam" wieder gestartet - Aufruf zum Mitmachen!

In Deutschland ist der Anbau von gentechnisch verändertem Mais gestattet. Bis Anfang März 2008 sind 4422 Hektar Gen-Mais auf 283

Hinweis!

13.-15. Mai 2008, Bonn
Planet Diversity!

Kongress zur Vielfalt von Lebensmitteln und Landwirtschaft. Auch die IG Saatgut und ARCHE NOAH sind vertreten. Näheres unter: www.planet-diversity.org.

19. - 21. Mai 2008, Bonn:
Vielfaltsmarkt

„In sicheren Händen – Gemeinschaften erhalten Biodiversität“. Anlässlich der 9. Vertragsstaatenkonferenz der UN-Konvention über biologische Vielfalt. Näheres unter: www.bukoagrar.de

Standorten angemeldet. Spitzenreiter sind dabei die neuen deutschen Bundesländer.

Die Aktion "Bantam" setzt ein Zeichen gegen den Anbau von gentechnisch verändertem Mais. Denn wer gentechnikfreie Maissorten wie den „Golden Bantam“ anbaut, muß über den Anbau von Gentechnikmais in seiner Nachbarschaft genau informiert werden, und vor gentechnisch verändertem Pollen geschützt werden, besonders dann, wenn aus der Ernte neues Saatgut gewonnen und vermehrt werden soll. Deshalb wollen die Initiatoren und Trägerorganisationen der Aktion "Bantam" (SOS, IG Saatgut, Greenpeace, BUND, ARCHE NOAH, Demeter, Slow Food Deutschland und viele andere mehr) den Anbau von samenfesten Maissorten in ganz Deutschland fördern und zu einer Tradition machen, an der auch das neue deutsche Gentechnikgesetz und seine Verordnungen sich orientieren müssen.

Die Idee ist einfach, und alle, die in Deutschland einen Acker, Garten oder Balkon haben, können mitmachen: Nähere Informationen unter www.bantam-mais.de oder T: +49-(0)30-24 04 71 46.

Kontakt

Interessengemeinschaft für gentechnikfreie Saatgutarbeit, Dipl.-Ing. Siegrid Herbst
Hohe Straße 9, D-30449 Hannover
T: +49 - (0)511 - 924 001 - 837
E: info@ig-saatgut.de
www.gentechnikfreie-saat.de

POLYLOG



Das Gartenprojekt
"Yppengarten" im Huber-Park,
1160 Wien, startete 2007.
Ursula Taborsky, eine der
Gründerinnen des Gartenpolylog,
im gärtnerischen Dialog mit
Kindern aus der Nachbarschaft.
Bild: Gartenpolylog



Beate Koller

Lust auf Garten?

Der Verein "Gartenpolylog" bot bei der 1. Netzwerktagung Interkultureller Gärten in Österreich DIE Gelegenheit, eine Vielfalt innovativer Gartenprojekte kennen zu lernen.

"Am Anfang haben alle gesagt - wie soll das funktionieren, das werden sie Euch gleich wieder kaputt machen. Und wirklich waren schon am nächsten Tag die Hochbeete, die wir am Vortag in 10 Stunden Arbeit aufgebaut hatten, wieder zerstört. Wir sind dann bald draufgekommen, dass wir uns mit unserem Projekt nicht einfach in den Park reinsetzen können, denn es waren ja schon andere Nutzer vor uns da - die Jugendlichen aus der Nachbarschaft," schildert einer der Initiatoren des Gartenprojektes im Huberpark im 16. Wiener Gemeindebezirk die ersten Erfahrungen. *"Wir haben dann angefangen, mit ihnen zu reden. Genau wissen wir es natürlich nicht, aber wir glauben, dass einige von denen, die die Beete zuerst zerstört haben, uns dann am nächsten Tag geholfen haben, sie wieder aufzubauen. Und manche Jugendliche sind dann sogar sowas wie "Gartenwächter" geworden."*

Gartenpolylog: Austausch & Vernetzung für vielfältige Gartenprojekte

Unter dem Motto "Eigensinn und Vielfalt" fand am 8. und 9. März in Wien die 1. österreichische Netzwerktagung zu interkulturellen Gärten statt. Als Plattform für innovative Gartenprojekte wurde 2007 der Verein "Gartenpolylog" gegründet. Mit

Blick auf Vorbilder wie die berühmten, seit den 1970er Jahren bestehenden New Yorker Community Gardens oder die erfolgreichen Internationalen Gärten in Deutschland hat der Gartenpolylog sich zum Ziel gesetzt, die Idee Interkultureller Gemeinschaftsgärten auch in Österreich zu verbreiten, bestehende Gartenprojekte zu vernetzen und selbst Projekte zu initiieren.

Bereits heute existieren zahlreiche Gartenprojekte mit einer wahren Vielfalt an Ansätzen, wie man auf der Tagung eindrucksvoll erfahren konnte: Von Nachbarschaftsgärten im Wiener Stadtgebiet wie die Projekte "Yppengarten" oder "Heigerlein", partizipativen Wohnprojekten mit Gemeinschaftsgärten wie B.R.O.T. in Kalksburg, über therapeutische Gartenprojekte für Asylwerber wie jenes der Diakonie oder des "Interkulturellen Naturgartens Greifenstein" und Selbsternteprojekte mit jugendlichen Asylwerbern bis hin zu Permakultur-Gärten und Projekten zur Stadt-Landwirtschaft (z. B. StadtFruchtGenuss), Schulgärten, Gartentherapie im Geriatriezentrum am Wienerwald - und viele andere mehr!

Alle diesen Projekten gemeinsam ist ein hohes Ausmaß an Selbstorganisation und "Selbstgemachtem". Entsprechend beschrieb Nadja Madlener, die den Verein

Gartenpolylog mitbegründet und über das Thema Interkultureller Gärten ihre Dissertation verfasst hat, die Interkulturellen Gärten als "Gemeinschaftsräume" und "Möglichkeitsräume" für verschiedenste Formen des Voneinander-Lernens, des politischen, sozialen und ökologischen Handelns.

Ein Projekt, an dem sich ARCHE NOAH im vergangenen Jahr auch in Form von Saat- und Pflanzgut beteiligen konnte, ist das Gemüsefeld des Stadtteilzentrums "Bassena" im Schöpfwerk in 1120 Wien. *"Im Frühjahr 2007 legten die MitarbeiterInnen der Bassena mitten in der Wohnanlage ein Gemüsefeld an. Zum einen sollte erprobt werden, welche Gemüsesorten in dieser Lage gut gedeihen und zum anderen stellte sich die Frage, ob das Feld als soziales Experiment gelingen kann. Das Ergebnis übertraf sämtliche Erwartungen."* (näheres dazu auf www.bassena.at).

Kontakt

Verein Gartenpolylog -
GärtnerInnen der Welt kooperieren
Vivariumstr. 6/2/24, 1020 Wien
T: +43-(01)-219 85 10
M: +43-(0)699-816 25 422
E: gartenpolylog@gmail.com
www.gartenpolylog.org

Auf der Gartenpolylog-Homepage kann man sich in Zukunft einen Überblick über viele bestehende und Gartenprojekte und Projektvorhaben informieren und mit diesen vernetzen.

Text & Bilder: Carola Rabl-Schuller

SPRÖSSLINGE

Liebe Sprösslinge!

Die essbare Wiese

Eine Wiese ist zum Spielen da, nicht? Aber habt Ihr gewusst, dass auf ihr vieles wächst, das super schmeckt?!!



Die Natur bietet viele wilde Kräuter zum Essen an: Jeden Frühling und im Juli, wenn viele Wiesenkräuter in Blüte stehen, ein weiteres Mal. Heute wollen wir uns mit den ersten Kräutern im Jahr befassen: Märzveilchen, Gundelre-

be, Giersch, Sternmiere, Brennessel.

Wir zaubern damit einen „Wiesen-Dudler“, eine feine Suppe, einen zarten Salat und ein „kaiserliches Dessert“.

Wiesen-Dudler

Du brauchst dafür: je 2 Hände voll Gundelrebe, Giersch und Melisse und 1 Hand voll Minze. 1 L Apfelsaft, 1 L Mineralwasser, einen Topf. Wo findest Du die Kräuter?

Gundelrebe wächst in fast jedem Garten, Giersch ebenfalls, oder im Auwald. Minze und Melisse nimm aus dem Kräutergarten. Die Gundelrebe mit ihren herzförmigen Blättern und kleinen lila Blüten ist nicht zu verwechseln. Beim Giersch braucht es etwas Wissen: Denn hier gibt es auch ähnliche giftige Pflanzen. Der Giersch wird auch Wiesenholler genannt, weil seine Blätter dem Hollerbusch sehr ähnlich sind. Erkennen lässt er sich eindeutig an seinem 3-eckigen Blattstiel. Zeig die Kräuter auf jedem Fall einem Erwachsenen! Die Kräuter mit warmen Apfelsaft für 1-2 Stunden stehen lassen. Kräuter rausnehmen, Mineralwasser dazugeben und der „Wiesen-Dudler“ ist fertig!

Sternmieren-Salat

Die Sternmiere hat kleine hellgrüne Blätter, weiße, sternförmige kleine Blüten und findet sich „frech“ sogar in so manchem Blumentopf. Wenn Ihr den Stiel gegen das Licht haltet, erkennt Ihr auf einer Seite einen haarigen Bart. Kinder lieben Sternmiere, denn sie schmeckt nach jungem Mais!! Einfach 3 Hände voll kleinschneiden

mit Essig, Öl und Salz würzen. Ich tue noch Ahornsirup dazu und Wasser und rühre um. In England gab man die Sternmiere den Vögeln von Königin Victoria im Winter als Futter - daher auch der Name Vogelmiere.

Brennessel-Suppe

Eine Suppe für die Mutigen? Denn zuerst müssen die Brennessel-Triebe (gut 10 Hände voll) ja erst einmal geerntet werden. Ich mach's mir leicht, ich ziehe Gummihandschuhe an. Mit denen wasche ich die Brennessel gleich und zerkleinere sie grob mit der Schere. Für die Suppe $\frac{1}{2}$ l Wasser mit 1-2 EL Suppenwürze erhitzen, die Brennessel dazugeben und aufkochen lassen. Nun 2 EL Hirseflocken dazugeben und kurz aufquellen lassen. Herd auf kleine Stufe drehen und $\frac{1}{2}$ l Milch und 1 Becher Schlagobers dazugeben. Wenn die Suppe ein wenig ausgekühlt ist, einen Eidotter mit 1 Becher Rahm verrührt in die Suppe einrühren und mit dem Mixstab pürieren. Mit Salz und frischem Pfeffer abschmecken - fertig. Wer die feinen Blätter in der Suppe nicht mag, kann die Suppe durch ein Sieb seien.

Verzuckerte Veilchen

Für das „kaiserliche Dessert“ benötigen wir 30 März-Veilchen MIT Stiel. Für den Zuckerguss braucht es ein Eiweiß und feinen Kristallzucker. Das Eiweiß verschlägt man nur wenig mit einer Gabel. Mit einem Pinsel die Veilchenblüten von allen Seiten sorgfältig mit dem Eiweiß einstreichen und den Zucker mit einem Löffel vorsichtig von allen Seiten darüber streuen. Auf einen Teller/Blech legen. Bei Sonne auf dem Fensterbrett gut eine Stunde oder im Rohr bei rund 40°C trocknen lassen. Warum „kaiserliches Dessert“? Verzuckerte Veilchen zählten zur liebsten Nachspeise von Kaiserin Sissi.



Sprösslings-Rätsel

Welche Kräuter gehören in einen zünftigen Wiesendudler?

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





Plädoyer für Bohnen II

Ob gekeimt, als Pastete, Suppe, Beilage oder als süße Nachspeise – Bohnen eignen sich einfach für alles!! Holen Sie sich ein paar Anregungen für Ihren Speiseplan und entlasten Sie, ganz nebenbei, mit echten Feinschmecker-Gerichten Ihr Haushalts-Budget.



Pastete von Schwarzen Bohnen

200g gekochte Bohnen, 4 EL Olivenöl
1 EL Balsamico-Essig, 1/2 TL Salz, frischer Pfeffer, 1 TL Bohnenkraut

Bohnen und die anderen Zutaten mit dem Stabmixer oder im Standmixer pürieren (ist nur am Anfang ein wenig trocken, bis ausreichend Bohnen zermalen sind). Köstlich kombiniert mit ofenwarmen Dinkel-Vollmehl-Semmeln, Butter + Karottenraspel in Zitronensaft.



Duchesse aus Bohnen

Bekannt ist die Duchesse aus Kartoffelrln als feine Beilage der gehobenen Küche. Dabei wird Kartoffelteig auf einem Blech zu Häufchen gespritzt und zu Wild oder Steak gereicht. In unserem Kinderhaushalt wird eine Abwandlung davon geschätzt: Wir spannen ganz profan Wiener Würstel mit Bohnen-Duchesse in zwei verschiedenen Varianten und Chinakohl-Salat zusammen.

Für die rote Bohnen Duchesse:
400 g gekochte Kidney Bohnen
10 EL Bohnensud, 2 EL Olivenöl
je 1/2 TL Kümmel & Muskatnuss gemahlen
1 Spritzer Zitronensaft
1 Ei, Salz frischer Pfeffer, 1/2 TL Suppenwürze

Für die sandfarbige Bohnen-Duchesse
400 g gekochte Wachtelbohnen
150 ml Bohnensud, 2 EL Olivenöl
1 TL Fenchel zerstoßen
1 EL Tamarie, 1/2 TL Salz, frischer Pfeffer

Gekochte Bohnen und die anderen Zutaten mit dem Stabmixer pürieren, bis ein steifes Püree entsteht. In einen Dressiersack mit großer Sterntülle geben und auf ein gefettetes Blech spritzen. Im Ofen bei 160 °C rund 30 Minuten backen. Es geht nur darum, den Duchesse ein wenig mehr Festigkeit zu geben. Gekocht sind sie ja bereits. Von der Bindung der Masse her ist es egal, ob man ein Ei dazu gibt oder nicht.

Süße Riesenbohnen-Kuglerl

300 g gekochte Weiße Riesenbohnen
100 ml Sud, 4 EL Ahornsirup
150 g geriebene Mandeln
50 g weiße Kuvertüre

Bohnen mit dem Pürierstab pürieren, Mandeln unterziehen. 1 Stunde im Kühlschrank fest werden lassen. Die Masse ist sehr weich. Kuglerl formen und in Schokoraspeln wälzen; oder in kleine Konfektförmchen (z. B. aus leer gegessenen Bonboniären) füllen und mit Schokolade überziehen. Das selbst gemachte Bohnenkongekt ist auch einmal etwas anderes zum Muttertag. Es muss rasch verzehrt werden, da es wegen des hohen Eiweißgehalts nur kurzfristig im Kühlschrank haltbar ist.

Pinto-Bohnen-Suppe

250 g rohe Bohnen, 1 gr. Zwiebel
2 Hände voll Stangensellerie geschnitten
2 EL Olivenöl, 1/8 l (Soja)Milch
1 Crème Fraiche, 1 gestr. EL Suppenwürze
Salz, frisch geriebener Pfeffer

Kleingeschnittene Zwiebel in Öl anrösten, Sellerie kurz mitrösten mit den Flüssigkeiten auffüllen und den Sellerie weichdünsten. Bohnen dazugeben und mit den Gewürzen abschmecken.

Verarbeitet werden stets vorgequollene Bohnen!

Waren die Bohnen einmal über Nacht im Wasser eingeweicht, hält sich die Kochzeit in Grenzen:

	Quelldauer	Kochzeit
Schwarze kleine Bohnen	9 Std.	30min.
Wachtelbohnen	9 Std.	30min.
Rote Nierenbohnen	9 Std.	35min.
Weiße Riesenbohnen	9 Std.	50min.
Pinto Bohnen	9 Std.	45-60min.



Bild oben: Zweierlei Bohnen-Duchesses.

Bild mitte: Pastete von schwarzen Bohnen.

Bild unten: Süße Riesenbohnen-Kuglerl

Bild links: Auch Kinder mögen Bohnen!

Text & Bilder: Carola Rabl-Schuller

Termine April bis August 2008

Öffnungszeiten

ARCHE NOAH Schaugarten

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

Pflanzenmärkte mit ARCHE NOAH Bio-Jungpflanzen!

18.-20. April 2008, 9-18 Uhr, Bot. Garten **Wien**
Raritätenbörse
Eintritt: freiwillige Spende

26. April 2008, 10-18 Uhr, Bot. Garten **Linz**
ARCHE NOAH Bio-Jungpflanzen
Eintritt in den bot. Garten: EUR 2.-

26.-27. April 2008, Sa 10-17, So 10-15, **Graz**
2. Grazer Pflanzen-Raritäten-Markt
**ACHTUNG: Im Botanischen Garten der Uni Graz,
Schubertstraße/Holteigasse. Eintritt frei**

ACHTUNG: 30. April - 4. Mai 2008, Tulln
ARCHE NOAH Jungpflanzen in Tulln
Jeweils 9-18 Uhr, am Gelände der NÖ
Landesgartenschau "die garten tulln"
(eintrittspflichtig)

1. Mai 2008, 10-18 Uhr
DER ARCHE NOAH Jungpflanzenmarkt
Im ARCHE NOAH Schaugarten und im Schloss
Schiltern bietet sich auch heuer wieder DIE
Gelegenheit, bei Österreichs größtem Pflanzen-
Raritätenmarkt seltene Pflanzen zu erstehen und
Gleichgesinnte zu treffen. Ausserdem: Großer
Handwerksmarkt, Kulinarik, Sprösslingspro-
gramm, Führungen u.a.m. Eintritt EUR 6.-, für
Mitglieder/Förderer frei.

2.-4. Mai 2008, 10-18 Uhr
Extragroßes ARCHE NOAH
Jungpflanzenortiment
Im ARCHE NOAH Schaugarten. Pflanzen-
Raritäten einkaufen mit viel Muße und Zeit für
Beratung! Das gesamte Frühjahrs-Jungpflanzen-
Angebot der ARCHE NOAH sowie ausgewählte
Baumschulen, Kulinarik und Führungen. Eintritt
EUR 4.-, für Mitglieder/Förderer frei.

17.-18. Mai 2008, 10-18 Uhr

Gartenkirtag in Schiltern

Ein buntes Fest in Kooperation mit den Kitten-
berger Erlebnisgärten, Therapiegärten Schiltern
und den Kamptalgärten. Musik, Kulinarik & viele
Angebote zum Garten.

Im ARCHE NOAH Schaugarten:

Samstag: Vielfalts-Garten-Praxis

11, 14 Uhr: Kurz-Workshops zu „Veredelung“
„Saatgut-Gewinnung“ & „Insekten“
11, 14, 16: Schaugarten-Führung
15 Uhr: Vortrag Gemüseraritäten
12 Uhr: „Hildegard v. Bingen“-Führung

Sonntag: Gärten für Familien

11, 14 Uhr: Clownereien & Gartenmärchen
für Kinder & Erwachsene
11, 14, 16: Schaugarten-Führung
12 Uhr: Führung „Kräuterraritäten“
Ganztags: Musik & Picknick

An beiden Tagen:

Sprösslingsprogramm mit Blüten, Blättern &
Kräutern / Künstler Walter Wegger mit Live-
Mal-Performance / Vielfalt der Gärten: Kamp-
talgärten - Präsentationen. Kombi-Karte für
alle Gärten: EUR 8.- / 7.-. Für Mitglieder freier
Eintritt in den ARCHE NOAH Schaugarten!

Spezialthemen im ARCHE NOAH Schaugarten

1. Juni 2008, 11 Uhr
„Insekten im Garten“
Führung und Infos zu Nützlingen, Schädlingen,
Bestäubernsekten. Im Eintritt inbegriffen.

14. Juni und 12. Juli 2008, 11 Uhr
„Beerenraritäten“
Führung durch die Beerenobstsammlung - Kultur,
Sortengeschichten und Vielfalt der Beeren, mit
kleinen Kostproben. Im Eintritt inbegriffen.

5. und 6. Juli 2008, 11-16 Uhr, EUR 49.-/45.-
Veranstaltung „Essbare Blüten“
Mit Führung und festlichem Blütenbuffet! Anmel-
dung erforderlich unter +43-(0)2852-54712.

26. Juli, 11 Uhr
„Kräuter-Raritäten“
Führung & Kostproben. Im Eintritt inbegriffen.

9. August, 11 Uhr
„Hildegard von Bingen“
Führung & Information. Im Eintritt inbegriffen.

3. August 2008, 14:30-17 Uhr

**Tipps und Tricks zur
Saatgutgewinnung im Hausgarten**
Kurzes Praxisseminar im ARCHE NOAH Schaugar-
ten, das zu eigenen Experimenten anregt! EUR
10.- / EUR 5.- für Mitglieder. Anmeldung bei
ARCHE NOAH!

12. Juli und 9. August, 17-19 Uhr
„Wein-Garten-Vielfalt im Loisium“
Vortrag, Verkostung von Weingartenprodukten
und Kellerführung im Loisium. Anmeldung: +43-
(0)2734-32240-10.

Sprösslingssonntage 2008

Jeden 1. Sonntag im Monat im ARCHE NOAH
Schaugarten, 14:30-17 Uhr, EUR 2.-

1. Juni: "Osterfee trifft Forellenschluss" ernten
und schmausen von Erdbeeren und Salaten.

6. Juli: "Für alles ist ein Kraut gewachsen" - auf
Harry Potters Spuren durch den Kräutergarten.

3. August: "Die Kraft des Korns": Getreidesorte
unter der Lupe - gebratenen Blinis mit selbst
gemachtem Fruchtjoghurt...

Bei jedem Wetter mit Regenjacke & Gummistiefeln!

Sommer-Schnitt & Veredlungskurse

2. und 3. August 2008 im ARCHE NOAH
Schaugarten, jeweils 9-16 Uhr; EUR 41.- inkl.
Kursunterlagen. Anmeldung bitte spätestens eine
Woche vor dem Termin (begrenzte TeilnehmerIn-
nenzahl) bei ARCHE NOAH.

**Tage der offenen Gartentür &
Pflanzenmärkte von ARCHE NOAH
Mitgliedern** Siehe Seite 3!

**Nähere Informationen zu diesen &
weiteren Veranstaltungen:**

www.arche-noah.at
T: +43-(0)2734-8626,
oder im Kalender 2008,
erhältlich bei ARCHE NOAH

