



Blühende Gemüsegärten

In vielen Gärten der Vielfalt blüht jetzt das Gemüse, und die Samen reifen heran. Manche Kulturpflanzen vermehren sich fast von selbst – andere brauchen viel Wissen und Pflege, damit gutes Saatgut geerntet werden kann. Wie zum Beispiel das Kraut, das im Bild gerade in Blüte steht. Auch und gerade bei den aufwändigen Samenkulturen ist es wichtig, dass sich wieder mehr Menschen über die Vermehrung drüber trauen, damit auch diese Lokalsorten lebendig erhalten werden können. Wichtige Partner sind dabei die Bestäuberinsekten – allen voran die Honigbienen. Denen geht es aber gar nicht gut. Denn es mangelt an ImkerInnen, und das rätselhafte Bienensterben macht den Bienenvölkern zu schaffen. Viele ExpertInnen meinen, dass auch der Anbau gentechnisch veränderter Pflanzen zur Schwächung der Bienen beiträgt. Näheres zu all diesen Themen und mehr finden Sie in diesem ARCHE NOAH Magazin.

Lobbying für die Vielfalt

3. Europäisches Saatgutseminar in Halle & Gründung eines europäischen Saatgutnetzwerks

S. 3 & 12

Meine Sorten

ErhalterInnen schreiben über ihre Pflanzen & Erfahrungen

Seite 6

Vielfaltspraxis

Über Krautvermehrung und die Kultur der Kardone

Seite 8

Tomate, rot, rund

Klassische alte Paradeisorten im Vergleich

Seite 10

Schollepoan

Tiroler Traditionen rund um die Ackerbohne

Seite 15

Rettet die Bienen

3/4 aller Kulturpflanzen brauchen sie zur Bestäubung

Seite 16

Veranstaltungen

von ARCHE NOAH & anderen im Sommer und Herbst 2007

Seite 24

VORWORT

Liebe Mitglieder!

Mit einem neuen Layout ist das äussere Zeichen dafür gesetzt, dass wir im ARCHE NOAH Magazin auch inhaltlich neue Akzente setzen wollen.

Gemeinsam mit Ihnen! ARCHE NOAH ErhalterInnen berichten aus ihren Erfahrungen und erzählen Geschichten über Sorten und Kulturen, die ihnen besonders am Herzen liegen. Portraits von ARCHE NOAH Mitgliedern, die sich besonders für die Erhaltung, Weiterentwicklung und die Vermarktung von seltenen Kulturpflanzen einsetzen, geben einen Eindruck von der Vielfalt an persönlichen Zugängen und Biographien, die das besondere am ARCHE NOAH Netzwerk ausmachen.

An dieser Stelle möchte ich mich herzlich bei jenen bedanken, die bereits ihre Beiträge zu Verfügung gestellt haben. Florian Walter, Martina Kramer und Annette Beisert berichten aus ihren Erfahrungen mit Marillen am Berg, der Erhaltung einer lokalen Krautsorte und einer lieb gewordenen Paradeisersorte.

Brigitte Vogl-Lukasser präsentiert die Ergebnisse ihrer Forschungsprojekte und ruft uns die lange Tradition der Ackerbohne in Westösterreich in Erinnerung. Ingolf Hofmann führt uns in dieser und den kommenden Ausgaben des ARCHE NOAH Magazins die Bedeutung der Imkerei für Landwirtschaft und Gartenbau vor Augen und berichtet über neue Erkenntnisse zum rätselhaften Bienensterben.

Wenn auch Sie Ihre Erfahrungen mit seltenen Kulturpflanzen - sei es im Anbau, in züchterischer Hinsicht oder in Form von individuellen Rezepten weitergeben wollen, oder eine Geschichte zu erzählen haben, wenn Sie Anregungen zu neuen Themen haben, nehmen Sie mit der Redaktion Kontakt auf!

Wir ersuchen auch um Ihre Rückmeldung zum ARCHE NOAH Magazin - was gefällt Ihnen gut, welche Themen sind Ihnen besonders wichtig, was sollte Ihrer Meinung nach verändert werden? Wir haben eine eigene email-Adresse für Rückmeldungen eingerichtet: magazin@arche-noah.at, und freuen uns über Ihre Nachricht.

Einen schönen und erholsamen Sommer wünscht Ihnen



Geschäftsführung



Bild: Doris Steinböck

Inhaltsverzeichnis

Lobbying für die Vielfalt Die IG Saatgut	3
Kurzmitteilungen Art & Garden: 4 Tage der offenen Gartentür: 5 Neues Schulprogramm: 5 Pflanzenversand: 6	4-6
Von ErhalterInnen Sortengeschichten & Empfehlungen	6
Kraut Vermehrungstipps	8
Artischocken & Kardonen Kulturtipps für begehrte Disteln	9
Sortenempfehlungen Rote runde Tomaten aus dem ARCHE NOAH Sortenarchiv	10
Internationales Saatgutnetzwerk im Mai in Halle gegründet	12
Rezensionen Neuerscheinungen	15
Imkerei und Bienen Neue Serie im ARCHE NOAH Magazin	16
Über die Schollepoan Traditionen rund um die Ackerbohne	18
Kulinarium: zu den Artikeln Marillen & Kardonen	19
Jahresversammlung Bericht und Vorstellung des neuen Vorstands	20
Sprösslingsseite Fruchtige Ideen	21
Veranstaltungen Siehe auch Seite 23!	24



Lobbying für die Vielfalt

Gentechnik in der Landwirtschaft gefährdet die Erhaltung und nachhaltige Entwicklung der Kulturpflanzenvielfalt massiv! Um dieser Botschaft bei politischen Entscheidungsträgern und in der Öffentlichkeit Gehör zu verschaffen, hat ARCHE NOAH gemeinsam mit acht weiteren Organisationen aus Österreich, Deutschland und der Schweiz die "Interessengemeinschaft für gentechnikfreie Saatgutarbeit" (IG Saatgut) ins Leben gerufen.

"Saatgut ist ein Geschenk der Natur, vergangener Generationen und unterschiedlicher Kulturen. Wir haben die Verantwortung, es zu schützen und an zukünftige Generationen weiter zu geben. (...) Die Freiheit der Saat und die Freiheit der Bauern und Bäuerinnen werden durch neue Formen von Eigentumsrechten und neue Technologien bedroht. Das Aussterben unzähliger Kulturpflanzenarten und Sorten, bei gleichzeitiger Entwicklung von geschützten Hybridsorten und Züchtungen mit unfruchtbaren Samen („Terminator-Technologie“), gefährdet die Zukunft des Saatgutes und unsere Versorgungssicherheit mit Lebensmitteln.“ Dieser Auszug aus dem „Manifest zur Zukunft des Saatguts“ (siehe www.arche-noah.at) bringt auch das gemeinsame Anliegen der IG Saatgut - Organisationen zum Ausdruck.

Frage und Gefahren

Die sogenannte „Grüne Gentechnik“ droht, durch einen Mix aus Technologien und Eigentumsrechten, aus dem kulturellen Erbe des Saatgutes einen monopolisierten Rohstoff zu machen. Die existierende Vielfalt unserer Nahrungspflanzen, über Jahrtausende entstanden, ist durch Verunreinigungen mit gentechnisch veränderten Sorten bedroht.

Wird es in Zukunft unmöglich sein, alte Sorten in Gärten und auf landwirtschaftlichen Betrieben lebendig zu erhalten - weil stets die Gefahr einer Gen-Einkreuzung droht? Die Koexistenz-Vorschläge der EU-Kommission gehen von einem „Nebeneinander“ von traditionellen und gentechnisch veränderten Pflanzen aus. Viele ExpertInnen meinen aber, dass dies unmöglich ist.

Bleiben also nur mehr die Genbanken zur Erhaltung der Vielfalt? Aber was, wenn die Genbanken selbst mit Gentechnologie

forschen, wie in Gatersleben der Fall? Von keiner europäischen Genbank sind bisher Sicherheitskonzepte bekannt, wie die „genetischen Ressourcen“ langfristig gentechnikfrei gehalten werden sollen.

Und wer trägt das Haftungsrisiko, wenn gentechnisch verunreinigtes Saatgut von traditionellen Sorten unabsichtlich weitergegeben wird und Anbauer zu Schaden kommen? Jene, die das Saatgut weitergeben? Weil sie das eigene Saatgut nicht ausreichend vor einer gar nicht gewollten Technologie schützen konnten?

Gemeinsam sind wir stärker

Das sind die drängenden Fragen, die die Organisationen der IG Saatgut den politisch Verantwortlichen stellen - in Form von Stellungnahmen, bei Veranstaltungen und im direkten Gespräch. Unterstützt werden sie dabei seit 2004, dem Gründungsjahr der IG Saatgut, von einer gemeinsam Koordinierungsstelle.

Siegfried Herbst betreut derzeit mit viel Einsatz und hoher Kompetenz diese Stelle. Sie vertrat die IG Saatgut auf der Koexistenz-Konferenz in Wien 2006, organisierte das 3. Europäische Saatguttreffen 2007 in Halle mit und wird am ersten „GMO-Free World Summit on Diversity“ mitwirken, der begleitend zur 9. Vertragsstaatenkonferenz zur Konvention über Biologische Vielfalt (CBD-COP9) 2007 in Deutschland stattfinden soll.

Die Mitglieder der IG Saatgut sind ausschließlich biologisch arbeitende Erhaltung- und Züchtungsvereine und Saatgutanbieter: Die Assoziation biologischer dynamischer Pflanzenzüchter e.V., ARCHE NOAH, die Bingenheimer Saatgut AG, Dreschflegel e.V., Kultursaat e.V., Pro Specie Rara, ReinSaat, Sativa Rheinau AG und der VEN e.V. www.gentechnikfreie-saat.de

Ihre Spende für effektives Lobbying

Die IG Saatgut wird von ihren Mitgliedern, darunter ARCHE NOAH, gemeinsam finanziell getragen. Dazu gehören vor allem die Personalkosten und Reisekosten für die Koordinierungsstelle.

In den letzten drei Jahren unterstützte die „Zukunftsstiftung Landwirtschaft“ unser Projekt, indem sie bis zu 50% der Kosten übernahm. Diese Förderung läuft nun in den nächsten Monaten aus.

Die Koordinierungsstelle soll dennoch weiter existieren! Und wenn möglich sogar ausgebaut werden. Denn die internationale Zusammenarbeit hat sich bewährt. Viele Organisationen ziehen hier gemeinsam an einem Strang, tauschen sich aus und lernen voneinander. Und sprechen in Sachen Gentechnik und Biodiversitätspolitik mit einer Stimme! 2008 stehen wichtige Ereignisse bevor, wie die Konferenz zur Biodiversitätskonvention in Deutschland. Ein europaweites Saatgutnetzwerk wurde im Mai 2007 gegründet - auch hier könnte die IG Saatgut ein wichtiges Bindeglied darstellen.

Bitte unterstützen Sie daher den Fortbestand der IG Saatgut mit Ihrer Spende! Vielen Dank!



Bild: Siegfried Herbst am Podium beim 3. Europ. Saatgutseminar in Halle



**Geniessen Sie
wunderbare
Herbsttage in
der Toskana**

www.artandgarden.at

Art and Garden

Entspannen – zur Ruhe kommen – Schönheit erleben – Vielfalt genießen

Eingebettet in die Jahrtausende alte Kulturlandschaft der Maremma liegen die Apartments von Art and Garden hoch auf dem Hügel von Monte Antico. Ein Platz, um durchzuatmen und zu sich zu kommen. Ein vielfältiger Kräutergarten, Artischocken- und Lavendelfelder und fruchtende Olivenhaine umrahmen die Gartenanlage mit dem Pool. Sie verweisen auf die kulturelle und kulinarische Vielfalt der Region, die es in der Umgebung von Monte Antico zu entdecken gibt. Die komfortablen Apartments in liebevoll renovierten alten Steinhäusern bieten ein gemütliches Zuhause und sind gleichzeitig Ausgangspunkt für Tagesausflüge – mit kulturellen Höhepunkten wie Siena oder Naturschätzen wie dem Küstenschutzgebiet der Maremma mit seinen wunderbaren Stränden.

Mit Ihrem Aufenthalt bei Art and Garden unterstützen Sie gleichzeitig die ARCHE NOAH – denn der Reinerlöse der Vermietung kommt Projekten zur Erhaltung der Kulturpflanzenvielfalt zugute!

Mehr Informationen finden Sie auf www.artandgarden.at. Für Fragen und Buchungen steht Ihnen Monika Hoffmann, die Sie auch vor Ort betreut, gerne persönlich unter T +39-333-4970843 zu Verfügung.

KURZ Mitteilungen



Projekt 6 für 100 & Patenschaften

In den nächsten Monaten werden 4 Treffen mit ErhalterInnen stattfinden, die alte österreichische Sorten in Patenschaft nehmen wollen: Am 11. 08. im Bezirk Kufstein bei Martina Haselsberger und Dieter Oswald, am 15. 08. im Lungau bei Gunther Naynar, am 01. 09. in Pöls bei Barbara Hable und Florian Walter, und am 22. 09. in Thernberg bei Lukas Heilingsetzer. Rund 40 Sorten werden in diesem nächsten Projektschritt ein neues Zuhause bekommen (vgl. auch Bericht im ARCHE NOAH Magazin 2/07). Nähere Infos bei Projektleiter Bernd Kajtna, T: +43-2734-8626-10, E: bernd.kajtna@arche-noah.at oder unter www.arche-noah.at.

Noch eine Kurzmeldung zum Thema Patenschaften: 2006 erklärten sich 24 ErhalterInnen bereit, die Sammlung von 60 Topinambursorten in Arbeitsteilung langfristig zu erhalten!

Neues Angebot für Schulen & Kindergärten "Vielfalt macht den Unterschied"

Das neue Programm für Kinder und Jugendliche von 3-18 wird sehr gut angenommen - rund 15 Schulen werden noch vor den Schulferien den ARCHE NOAH Schaugarten besuchen und Kulturpflanzenvielfalt auf spielerische Weise erleben. Kontakt: schaugarten@arche-noah.at

Leser-Reaktionen

Herr Juffa schrieb uns: "Sehr gut finde ich die Veröffentlichung des Hilferufs von Frau Banek, Buxtehude. So kann man gezielt helfen. Bitte mehr solche Nachrichten im ARCHE NOAH Magazin!"

Sehr geehrter Herr Juffa! Danke für Ihre Rückmeldung. Die neue Rubrik soll zu einer dauerhaften Einrichtung werden - siehe Seite 6 dieser Ausgabe des ARCHE NOAH Magazins!

Florian W. schrieb uns: "Das ARCHE NOAH Magazin ist im Laufe der Zeit immer aufwändiger und färbiger geworden. Allerdings hat auch die Werbung stark zugenommen. Ich jedenfalls würde mir mehr Information und keine Werbung wünschen."

Lieber Florian! Mehr Information bzw. "richtige & wichtige" Information im ARCHE NOAH Magazin zu bringen, ist auch unser Anliegen, und wir haben in dieser und der letzten Ausgabe des ARCHE NOAH Magazins schon mit der Umsetzung unserer diesbezüglichen Ziele begonnen: Noch mehr fundierte Praxisempfehlungen zu geben, ErhalterInnen mit ihrem großem Erfahrungsschatz stark zu Wort kommen zu lassen (dafür wünschen wir uns rege Beteiligung der ErhalterInnen), die politischen Hintergrundinformationen auszubauen und regelmäßig Artikel über Kulturpflanzengeschichte und kulturelle Themen zu bringen. Über Rückmeldungen, wie gut uns dies gelingt, sind wir froh.

Zur Werbung: Ja, 2005 und 2006 war sicherlich deutlich mehr Werbung im Magazin zu finden als früher - aus unserer Sicht war dies insofern gerechtfertigt, als die Inserate großteils Gegenleistungen für finanzielle Unterstützungen für die Errichtung des neuen Sortenarchiv-Quartiers, des neuen Glashauses und des Shops im Schaugarten darstellten.

Aufruf zum Garten-Flohmarkt am 25.8.07

Wer zum "Gartenfest der Vielfalt" am 25. August 2007 im ARCHE NOAH Schaugarten beim Garten-Flohmarkt teilnehmen möchte oder Sachspenden für den Gartenflohmarkt in Schiltern abgeben kann (Geräte, Tröge, Töpfe, Pflanztröge, Körbe und andere Gartenutensilien) meldet sich bitte bei Frau Gabriele Wagner, +43-(0)2734-8626 oder event@arche-noah.at. Danke!

Pflanzenversand

Der ARCHE NOAH Pflanzenversand wurde heuer erstmals angeboten. Zwischen Mitte April und Anfang Juni versendete ARCHE NOAH Bio-Partnerbetrieb Familie Stockenhuber rund 15.000 Pflanzen in mehr als 1.000 Einzelpaketen. Inzwischen treffen viele Rückmeldungen bei uns ein. Die meisten KundInnen sind mit der Qualität der Pflanzen sehr zufrieden, und wir sind froh, dass nach einigen hektischen Wochen alle bestellten Pakete an ihrem Bestimmungsort eingelangt sind. Aufgrund der sehr hohen Nachfrage ist es in den wenigen dafür geeigneten Versandwochen leider immer wieder zu Engpässen gekommen. Wir möchten uns daher bei allen KundInnen, die längere Wartezeiten auf sich nehmen mussten, entschuldigen und für ihr Verständnis danken. Mit den Erfahrungen der heurigen Saison ist es möglich, den Aufwand besser abzuschätzen, um 2008 einen raschen und reibungslosen Ablauf sicher zu stellen. Die Adresse für Rückmeldungen lautet: pflanzenversand@arche-noah.at oder per Fax: 02734-8627.

Gertrude Bartasek

Bereits vor 50 Jahren, lange vor der Renaissance des Naturgartens, war Gertrude Bartasek Bio-Gärtnerin aus Überzeugung. In ihren Gärten in Wien bzw. Gänserndorf experimentierte sie, gewann eigenes Saatgut, arbeitete mit Konstellationen nach Maria Thun, kultivierte wegen ihrer Robustheit vor allem traditionelle Arten und Sorten. Wer sie dazu inspiriert hat, kann auch ihre Tochter nicht beantworten: "Es ist aus ihr selbst gekommen - sie hat jedes freie Stück Erde bebaut - zuerst in der Kriegszeit aus der Not heraus, dann wohl einfach aus Liebe am Gärtnern". Ein langes Leben ging zu Ende - wir verabschieden uns von Frau Bartasek und danken ihr für ihre vorbildhafte Art zu gärtnern - und für 14 Jahre Mitgliedschaft bei ARCHE NOAH.

Staatspreis Tourismus für den Verein Kamptalgärten

Der ARCHE NOAH Schaugarten ist Mitglied und einer der Leitbetriebe des Vereins Kamptalgärten - einem Netzwerk von 19 ganz unterschiedlichen Schaugärten in der Region Kamptal. Am 12. Juni 2007 erhielt der Verein Kamptalgärten den österreichischen Staatspreis für Tourismus, der alle zwei Jahre für nachhaltige und innovative Tourismusprojekte vergeben wird: www.kamptalgaerten.at.

Gesucht

Ungarischer Selbstversorgerhof (ARCHE NOAH Mitglied) sucht Sponsor für Vielfaltsgarten: Schafe, Ziegen, Käserei, Bienenzucht, Gemüse- und Kräutergarten in Permakultur mit 2 Fischteichen, Pilzzucht und alten Obstsorten. Wer hat Interesse, mit mir gemeinsam die Artenvielfalt zu fördern? Benötigte Unterstützung zum Ausbau des Vorhabens. Katharina Zwing, T: +49-(0)69-4692592, katharinazwing@alice-dsl.net.



Bild oben und Mitte: Chief officer Mr. Sherchan in seinem Obstgarten im Gebiet Mustang auf 2.560 m Seehöhe. In der Mitte der Autor. Die „nepali wild apricot seeds“ von ihm sind alle gekeimt. Ich hoffe, die österreichischen, die ich mitgebracht habe, ebenfalls. Unten: Marillenspalier in Pöls.

FLORIAN WALTER Marillen am Berg – Berge Marillen

Marillen werden gewöhnlich im Weinbauklima kultiviert. Bei uns wachsen sie am Berg, auf 1200 m Seehöhe. Welche Sorten, Kulturformen und welche Standorte sind dafür geeignet?

Das Dilemma ist immer dasselbe: So schön die frühen Marillenblüten auch sind, so empfindlich sind sie für Spätfröste. Und dazu oft heißt es dann: Heuer leider keine Marillen. Deshalb empfiehlt die Literatur Marillen in Gunstlagen an leichten Nordhängen anzupflanzen, da dort die Blüte erst später einsetzt. Im Gebirgsklima geht das aber nicht, da man jede verfügbare Sonnenstunde ausnützen muß, damit sie überhaupt reifen. Wir hatten am Wandspalier(!) folgende Blüh- und Reifezeiten für Marillen und Pfirsiche: siehe Tabelle! Für freistehende Bäume kann ich noch keine Angaben machen.

Hier gilt also: An den sonnigsten und wärmsten Platz, am Besten an die südseitige Hauswand. Trotz Frostgefahr! Die Pfirsiche habens da leichter, sie blühen später und sind überhaupt weniger anspruchsvoll, vom richtigen Schnitt mal abgesehen. Einen Vorteil hat das Gebirgsklima allerdings auch: Ist der Jahresanfang nicht außergewöhnlich warm, ist auch die Blütezeit um 2-4 Wochen verzögert (wir hatten schon Jahre, wo Anfang Juni noch Apfelbäume blühten). Da ist es dann insgesamt schon wärmer, und so kommt es immer wieder vor, dass wir „BerglerInnen“ Marillen haben während sie anderswo der Frost verspeist hat.

Die beste Sorte wäre also eine wohlschmeckende, spätblühende, aber frühreife Marillensorte. Die gibt es aber noch nicht wirklich. Der von mir aus Kernen der Klosterneuburger Marille gezogene Sämling „Offenburger Spätblüher“ ist leider im Geschmack etwas schwächer als das Original, allerdings sollte er durch die späte Blütezeit zuverlässig tragen. Interessant wäre auszuprobieren, ob sich die Blütezeitverzögerung auch an anderen Standorten bestätigt.

Warum aber blüht ein Baum, der auf die generative Vermehrung angewiesen ist, so früh? Im Ursprungsgebiet der Marille – das sind die steinigten, warmen Höhenlagen Zentralasiens (Hindukusch) – tun sie das NICHT, wie mir auch der pensionierte Obstbaudirektor der Agriculture Research Station Jumla, Mr. Sherchan in Nepal (mittleres Bild), bestätigte:

„Wir haben kein Problem mit zu früher Blütezeit“. Auch von mir gezogene Sämlinge von Marillen aus dem Himalayagebiet („Hunza“) und Wildmarillen aus der Türkei (kurdisch „mischmisch“) bestätigen dies. Sie haben eine um 3-4 Wochen verzögerte Blütezeit, wohl als Anpassung an das Klima. Dafür haben diese Sorten wieder andere Nachteile:

Die Nepalwildmarillen sind klein, sauer und haben eine bittere Mandel. Die „Hunzamarille“ (zumindest die, für die ich sprechen kann) ist süß, fast ohne Säure, klein und hat eine süße wohlschmeckende Mandel. Allerdings ist sie moniliaanfällig und selbststeril, braucht also eine geeignete Befruchtersorte, die gleichzeitig mit ihr blüht. Am ehesten kommt da die Türkische Wildmarille in Frage, die bei uns heuer erstmals trägt: Sie hat mittelkleine säuerliche, gut zum Dörren geeignete Früchte, die Mandel ist bitter und wird traditionell (aus „volksmedizinischen“ Gründen) gemeinsam mit süßen Dörrmarillen gegessen.

Es scheint also, dass bei der Selektion auf Frühreife, Größe, Geschmack und Farbe die natürlich vorkommende Eigenschaft, nicht zu früh zu blühen, verloren gegangen ist. Kreuzungsversuche wären interessant.

Zurück also zu unseren Marillen: Bewährt hat sich ein Sommerschnitt Anfang August. Das frische Laub kann an die Tiere verfüttert werden, die Früchte erhalten mehr Sonne, und die Bäume setzten mehr Blütenknospen fürs nächste Jahr an. Die Pfirsiche haben diese Schnittmaßnahme allerdings nicht vertragen! Die Triebe reifen nach dem Schnitt auf Grund der höhenbedingten kurzen Vegetationsperiode nicht mehr aus und erfrieren im Winter.

Am Schluß sei noch auf ein Phänomen des Gebirgsobstbaues hingewiesen: Durch die großen Temperaturdifferenzen zwischen Tag und Nacht während der Reifezeit sind die Früchte immer schön rotwangig ausgefärbt. Auch der Geschmack ist außerordentlich und ich habe noch fast nirgends so gute Marillen gegessen wie bei uns. Unser Lieblingsrezept steht auf Seite 19!

Florian Walter & Barbara Hable
Offenburg 20, A-8761 Pöls
T: +43-(0)3579-8037,
aon.913999714@aon.at

Sortenname (M=Marille, P=Pfirsich)	2007 Blüte ab	2006 Ernte ab
M „Dürkheimer Goldaprikose“	A. April	M. August
M „Klosterneuburger“	1 Wo. später	E. August
M „Tiroler Spätblüher“	3 Wo. später	M. September
M „Offenburger Spätblüher“ (Sämling)	4 Wo. später	M./E. September
„Türkische Wildmarille - mischmisch“	4 Wo. später	heuer erstmals
P „Sieger“	nicht kritisch	E. Juli
P „Eiserner Kanzler“	nicht kritisch	E. August / A. Sept.
P „Mamie Ross“	nicht kritisch	A./M. September
P „Kernechter vom Vorgebirge“	nicht kritisch	M. Oktober
„Badener Weingarten-pfirsich“	nicht kritisch	M. Oktober / A. Nov.



Bild oben: Martina mit ihren Kindern, dem Kraut und dem Kohlrabi. Unten: Überwinterung der Köpfe im Keller.

Martina Kramer, Fuchsberg 1, A-4152 Sarleinsbach, T: +43-(0)7283-8954 martina.kramer@eduhi.at

Wir bieten auch Tischlerkurse an, für Anfänger, Könner & Profis - alles aus Massivholz. Nähere Infos: www.hirnholzseminare.at

MARTINA KRAMER Unsere Lokalsorte "Kraut von Rosi"

Meine Lieblingssorte „Kraut von Rosi“ ist ein feines, flachköpfiges, eher locker gewachsenes Kraut. Es ist DIE Lokalsorte unserer Gegend. Die Köpfe können je nach Düngung ziemlich groß werden. Für die Saatgutgewinnung ist jedoch ein karger Boden vorzuziehen.

Meine Vorliebe zu Kraut hat vor beinahe 40 Jahren begonnen, als ich meine Großmutter zum Krautacker begleitete, um die Pflanzen zu versorgen. Schon bald war Kraut zu meiner Liebesspeise geworden.

Vor 16 Jahren habe ich mit meinem Mann 1 ha Land mit einem kleinen Bauernhaus im Mühlviertel erworben. Endlich konnte ich meinen eigenen Garten und Acker haben. Neben Selbstversorgung erweiterte ich mein Hobby in Richtung Saatgutgewinnung. Von einer ehemaligen Schulfreundin bekam ich Krautsaatgut, das von Tante Rosi vermehrt wurde. Das Kraut schmeckte wunderbar und ich begann nachzuforschen, wie nun für die nächsten Jahre das Krautsaatgut selbst hergestellt werden konnte. Zur gleichen Zeit lernte ich durch einen Freund die ARCHE NOAH kennen... Nachdem wir einen guten Erdkeller haben, glückte auch die Überwinterung der Strünke und so begann ein interessantes Gartenjahr, in dem ich die Krautpflanzen bis zur Saatgutbildung beobachten und pflegen konnte.

Inzwischen habe ich erfahren, dass es in unserer Gegend immer noch Menschen

gibt, die ihr Krautsaatgut selbst vermehren. Von meiner über 80jährigen Tante habe ich Saatgut von „ihrem Kraut“ bekommen und festgestellt, dass es die gleiche Sorte wie das von Rosi ist. Durch verschiedene Vergleiche bin ich zum Schluss gekommen, dass es sich wirklich um unsere Regionalsorte handeln muss.

Bei Erzählungen ist mir immer wieder aufgefallen, dass früher mit 1 bis 2 Krautstrünken Saatgut vermehrt wurde. Ich nehme mindestens 20 Strünke, die ich im Keller lagere, damit bei ca. einem Drittel Ausfall mehr als 10 zum Auspflanzen bleiben. Inzwischen wird mein Saatgut von vielen Bäuerinnen angebaut. So nütze ich den Vorteil, aus einer großen Auswahl die sortentypischen Köpfe für die Weitervermehrung auszusuchen.

Seit Jahren beobachte ich, dass im ARCHE NOAH Sortenhandbuch die Erhalter bzw. Sorten immer mehr werden, nur bei Kraut sind es sehr wenige. Als Motivation zur Krautsaatgutvermehrung habe ich mit meiner Tochter eine CD Rom mit einer sehr bildhaften Beschreibung der Krautvermehrung zusammengestellt. Wer plant, in die Sortenerhaltung von Kraut einzusteigen, meldet sich bitte bei ARCHE NOAH (T: +43-(0)2734-8626-15 oder -16, sortenarchiv@arche-noah.at) und erhält dort Saatgut und auch die CD Rom.

Noch ein Hinweis für alle, die keinen „guten Keller“ haben: Die Krautstrünke lassen sich auch am Acker unter einer Mulchschicht überwintern.



ANNETTE BEISERT Meine "Möhls Mini"

Seit 1999 vermehre ich als Erhalterin für ARCHE NOAH die Cocktailtomate „Möhls Mini“. Es ist eine 3 cm große, rote Kirschtomate, die Tomatenpflanze wächst endlos. Die Früchte sind leicht platzanfällig, und ab und zu erwischt die Pflanze auch die Braunfäule.

Das alles nimmt man aber gerne in Kauf, wenn man sie einmal gekostet hat. Ihr Geschmack ist unübertroffen. Es muss das richtige Verhältnis von Süße und Säure sein, dass diesen einmaligen Tomatengeschmack ausmacht. Sie eignet sich für den Frischverzehr, aber auch im Salat oder auf der Pizza ist sie köstlich.

Über die Herkunft habe ich leider keine Anhaltspunkte gefunden, aber es ist auf jeden Fall eine Sorte, die in unseren Gärten nicht fehlen sollte.

Anmerkung: Die Tomate Möhls Mini hat das ARCHE NOAH Sortenarchiv von Jürgen Klapproth und Elmar Dolgener ohne weitere Angaben erhalten.

**Und welche Sorte liegt Ihnen besonders am Herzen?
Senden Sie Ihre Erfahrungsberichte & Geschichten an info@arche-noah,
Kennwort "Meine Sorte"**

Annette Beisert, Kreuzholzen 3, D 85408 Gammelsdorf, annette.beisert@weihenstephan.org, T: +49-(0)8766-1246.



Bilder von oben nach unten: Kreuzschnitt vor der Blüte. Achtung: das Herz nicht verletzen! Blühende Krautpflanze. Martina Kramer mit ihren Samenträgern. Reifende Schoten in Vliessäcken. Schoten und Saatgut. Bilder: Martina Kramer, Beate Koller, Peter Zipser.

Kraut-Vermehrung

Die Vermehrung von Kraut stellt einige Ansprüche an das gärtnerische Geschick. Dennoch ist es für die Erhaltung der Sortenvielfalt wichtig, dass sich wieder mehr Menschen in der Krautvermehrung üben.

Je nach Klimaregion und Tradition sind verschiedene Techniken der Krautvermehrung, vor allem der Überwinterung, überliefert. Denn das Kraut bildet seine Blüten erst im 2. Jahr aus. Im folgenden wird die Technik der Überwinterung von ganzen Köpfen beschrieben. Dafür sollten die Köpfe nicht voll- oder gar überreif, sondern eher klein und kompakt sein. Es ist günstig, die Pflanzen eher spät (Anfang bis Mitte Juni) auszusäen.

Die für die Vermehrung ausgewählten sortentypischen, gesunden, nicht aufgeplatzten Köpfe werden mit Strunk und Wurzeln aus der Erde gezogen. Die äußeren Blätter werden entfernt und nur die kopfbildenden Blätter belassen. Die Köpfe sollten nicht regennass eingelagert werden - nasse Köpfe gut ausschütteln und abtropfen lassen, um Fäulnisbildung zu vermeiden. Anschließend müssen die Krautköpfe gesund über den Winter gebracht werden: dies ist die schwierigste Phase der Vermehrung. Wurzeln und Herz der Pflanze dürfen weder vertrocknen, noch verfaulen. Im Idealfall trocknen die äußeren Blätter des Kopfes pergamentpapierartig ein.

In Regionen mit starken Frösten und hoher Luftfeuchtigkeit empfiehlt sich die Überwinterung auf Dachböden. Die Temperatur sollte nicht über längere Zeit unter -0°C fallen, kurzfristig ertragen Kohlköpfe -5°C . Allerdings sollte sie längerfristig auch nicht über $+5^{\circ}\text{C}$ steigen. Denn höhere Temperaturen können einen zu frühen Blühimpuls auslösen.

In Regionen mit starken Frösten, aber niedriger Luftfeuchtigkeit wird häufig im Erdkeller überwintert. Die Köpfe werden mit Strunk und Wurzeln im Keller auf den Boden gestellt und an die Wand gelehnt. Die Pflanzen können auch kopfüber aufgehängt werden. Zur Vermeidung von Infektionen gilt: der Krautkopf sollte nicht am Boden aufliegen und die einzelnen Köpfe sollten sich nicht berühren. Die Pflanzen werden in regelmäßigen Abständen kontrolliert. Blätter mit Grauschimmel-Befall werden entfernt, tiefer gehende Infektionen mit einem scharfen Messer ausgeschnitten und die Wunden

mit Tierkohle oder Holzasche desinfiziert. Gegen Ende des Winters entstehen die ersten Blütentriebe. Die größten und keimkräftigsten Samen gedeihen an den Mitteltrieben, die sich durch das dichtgeschichtete Blattwerk oft nur schwer einen Weg ins Freie bahnen können. Daher sollte man den Kopf - am besten zwischen Ende Jänner und Anfang Februar - kreuzweise einschneiden (siehe Bild).

Von Mitte März bis Anfang April werden die Krautköpfe wieder ins Freie gesetzt. Man kann sie vorher auch topfen, an einem hellen, kühlen Platz antreiben lassen und vorsichtig abhärten. Die Pflanzen so eingraben, dass der Kopf fest am Boden aufsitzt, und ausreichend gießen. Optimaler Pflanzabstand: $60 \times 60 \text{ cm}$. Jedem einzelnen Samenträger eine Stütze geben und die Samenstände anbinden, sie werden nach der Samenbildung sehr schwer.

Kraut ist ein Fremdbefruchter und selbstunverträglich; von Einzelpflanzen kann kein brauchbares Saatgut gewonnen werden. Daher mehrere Samenträger pflanzen - optimal sind 10-15. Kohlgewächse werden in erster Linie von Insekten bestäubt: Honigbienen, Schwebfliegen und Stubenfliegen. Alle Vertreter der Art *Brassica oleracea* (z. B. auch Kohlrabi, Brokkoli und Wirsing) können sich verkreuzen. Daher pro Jahr nur eine Sorte von diesen Kohlformen abblühen lassen! Gut befruchtete Krautpflanzen können tausende Samenkörner ausbilden; und die Keimfähigkeit bleibt 4-5 Jahre lang ausreichend hoch.

Die Samen sind erntereif, wenn die Schoten sich gelbbraun verfärben (meist Anfang Juli bis Anfang August). In einem Tuch an einen warmen, trockenen Ort zum Nachreifen aufhängen (nicht direkt in der Sonne). Wenn die Schoten zwischen den Fingern leicht brechen, drischt man sie in einem Tuch mit einem Dreschflügel auf einer weichen Unterlage aus.

Dieser Artikel ist eine gekürzte Version des entsprechenden Kapitels aus dem Handbuch *Samengärtnerei*, erhältlich bei ARCHE NOAH.

Kultur der Kardone

Teil 2 unserer Serie über Artischocken und ihre kleinblütigen Schwestern, die Kardonen - hinter ihrem stacheligen Äußeren verbirgt sich eine Delikatesse!



Bild unten: Im ersten Jahr bildet die Kardone eine Rosette langgestielter, tief fiedrig eingeschnittener, manchmal stacheliger Blätter. Bild Mitte und oben: Im zweiten Jahr entwickelt sie Blütenköpfe ähnlich der Artischocke, die jedoch weniger fleischig sind. Vor allem die fleischigen Blattstiele der Kardone werden daher im 1. Kulturjahr als Gemüse oder zarter Salat verwendet. Alle Fotos: Peter Zipser.

Die Kardone (bot. *Cynara cardunculus*, Cardoon Group, deutsch auch Cardy oder Gemüse-Artischocke genannt) stammt aus dem Mittelmeergebiet, wo auch ihre stark bestachelte Wildform zu Hause ist.

Geschichte

Die prächtige Nutzpflanze war schon 500 v. Chr. in Ägypten bekannt und wurde in Griechenland und im antiken Rom als teure Gemüsespezialität gehandelt. Dioskorides beschreibt die Verarbeitung der jungen, noch zarten Triebe als spargelähnliches Gemüse. Er rühmt darüberhinaus die Kraft der schwarzen Wurzel, welche auch äußerlich „den Gestank des ganzen Leibs“ vertreibt und innerlich „viel stinckendes Harns“ treibt.

Um 1650 wurde der Kardonenanbau in vielen Teilen Europas betrieben - heute nur noch in Italien und Spanien, oder in Frankreich in der Gegend um Lyon und in der Westschweiz rund um den Genfersee. Ein delikater, goldgelber Kardy-Gratin mit Markbein («Gratin de cardons») gehört zu einem Genfer Weihnachtsessen einfach dazu! In Nordafrika sind Kardonen Teil aromatischer Gemüseragouts zum traditionellen Couscous.

Ansprüche an Klima und Kultur

Die Kardone benötigt mildes (Weingarten-) Klima in vollsonniger Lage. Sie ist ausdauernd und in den Weinbaulagen Mitteleuropas auch meist frosthart. In kühleren Lagen sollte man bei der Überwinterung wie bei den Artischocken verfahren (siehe Magazin 2/07!). Lockere, humose Böden sind für ein zügiges Wachstum wichtig. Die Gründüngung im Winter und im Frühjahr sowie eine organische Düngung im Kulturverlauf sind für die großen, starkzehrenden Pflanzen wichtig.

Der Anbau und das Bleichen

Die Pflänzchen werden ab März/April vorgezogen und im Mai bis Juni mit großem Abstand (80 x 100 cm) gepflanzt. Für den Verzehr sind nur die gebleichten Stängel der Blätter der einjährigen Pflanzen

geeignet. Man beginnt daher in unseren Breiten etwa Anfang September mit dem Bleichen. Hierzu werden die Blätter und Blattstiele der Pflanzen zusammengebunden und dann mit schwarzer Folie umhüllt und/oder mit Erde angehäufelt oder es werden Blech- oder Kunststoffröhren übergestülpt. Nach zwei bis drei Wochen werden die Blattstiele geerntet, anschließend sollten sie dann bald verbraucht werden. Meist ist es möglich, im Freien bis in den November zu bleichen. Bei früher einsetzenden Frösten kann auch im Keller gebleicht werden. Achtung: bei stacheligen Sorten ev. mit Handschuhen arbeiten.



Peter Zipser

Für die Vermehrung gelten die selben Verfahren wie für die Artischocke (wir haben diese ausführlich im ARCHE NOAH Magazin 2/07 beschrieben). Sowohl generative wie vegetative Vermehrung ist möglich. Selektiert wird auf bitter- und faserarme Blattstängel mit zartem „Fleisch“. Darüber hinaus sollten die Stängel leicht schälbar sein. Insgesamt werden wüchsige Pflanzen bevorzugt.

In den Mittelmeerländern gibt es sowohl Handelssorten als auch Regionalsorten, z.B.: 'Gobbo di Nizza', 'Indented Leaf Giant', 'Cardo Bianco Avorio', 'Cardo Llano Blanco', 'Albanesi', 'Cardo pieno inerme'. 'White Giant'. Diese Sorten und Herkünfte sind in Samenhandlungen der Mittelmeerländer und tw. über das Internet verfügbar. Bei der Auswahl für den Anbau in unseren Breiten sollte man vor allem auch auf die Kulturdauer Rücksicht nehmen. So ist etwa die Sorte 'Bianco Avorio' mit einer Kulturdauer von ca. 100 Tagen etwa 20 Tage früher nutzungsreif als die Sorte 'White Giant'.

Kardonen-Rezept auf Seite 19!

Einen Anbieter von genussfertigen, gebleichten Kardonen konnten wir leider nicht eruieren. Saatgut für den eigenen Anbau kann man über das ARCHE NOAH Sortenarchiv beziehen.



Großes Bild: "Hilda".
Kleines Bild oben: "Sieger".
Kleines Bild unten: "Veni Vidi Vici"
Alle Fotos: ARCHE NOAH.

Tomate, rot, rund

Der ARCHE NOAH Vermehrungsgarten hat alte Sorten dieses Fruchtgemüse-Klassikers in Anbau und Geschmack verglichen – ein Ergebnisbericht.

Nach wie vor ist die rote, runde Salattomate der weltweit bevorzugte Sortentyp unter den Paradeisern. In Supermärkten findet sich in der Regel ausschließlich dieser. Um die stetig steigende Verbrauchernachfrage der letzten Jahrzehnte bedienen zu können, entwickelte die Sortenzüchtung Hochleistungssorten für die moderne Gemüseproduktion. Während Sortenmerkmale wie Ertragsleistung, Krankheitsresistenzen und Haltbarkeit der Früchte immer größere Bedeutung erlangen, spielen geschmackliche Qualitäten bei modernen Sorten meist nur eine untergeordnete Rolle.

Seit Jahren sind private Sammler, Erhalternetzwerke und Hausgärtner sowie Erhaltungsorganisationen bestrebt, die Vielfalt an Paradeisersorten zurück in die Gärten und auf die Märkte zu bringen. Mit steigendem Erfolg! Allein im ARCHE NOAH Sortenhandbuch wurden in diesem Jahr 540 verschiedene Paradeisersorten angeboten und getauscht. Besonders die ausgefallenen Fruchtformen erfreuen sich

großer Beliebtheit. So sind Sorten wie Green Zebra, Gelbe Dattelwein, Black Plum oder die kuriose Reisetomate ein fixer Bestandteil des jährlichen ARCHE NOAH Saatgut- und Jungpflanzenangebotes.

Doch die Nachfrage nach der klassischen roten, runden Tomate ist unverändert hoch. Ebenso wie die Ansprüche, die Mitglieder und Kunden an die sog. alten Sorten stellen. „Tomaten die wie Tomaten aussehen und nach Tomate schmecken!“ Diese Äußerungen hören wir immer wieder von BesucherInnen des ARCHE NOAH Schaugartens und der Pflanzenmärkte. Grund genug sich einmal intensiver mit der „Roten Runden“ zu beschäftigen.

Vergleichsanbau & Verkostung

2006 wurden im Vermehrungsgarten der ARCHE NOAH verschiedenste Tomatensorten aus der Archivsammlung angebaut die diesem Typus entsprechen. Im Zuge des Anbaus konnten Beschreibungsdaten vervollständigt und nutzungsrelevante Eigenschaften

erhoben werden. Im August nahmen sieben Personen, darunter die Mitarbeiterinnen des Sortenarchivs und des Vermehrungsgartens, an einer Verkostung von 12 ausgewählten Sorten teil.



Birgit Vorderwülbecke

Ziel des Anbaus und der Verkostung war es, ein genaueres Bild der Sorten zu erhalten, um so eine fundiertere Beratung im Pflanzenverkauf und in der Saatgutvermittlung anbieten zu können. Auch sollten langjährig empfohlene Sorten bezüglich ihrer Qualitäten überprüft und mit ähnlichen Sorten verglichen werden.

In der Verkostung wurden folgende Merkmale in der Stärke ihrer Ausprägung erhoben: „Saftigkeit“ (Anteil der Flüssigkeit in der Frucht) / „Fleischigkeit“ (Anteil des Fruchtfleisches) / „Mehligkeit“ (Konsistenz des Fruchtfleisches) / „Aroma“ / „Süße“ / „Säure“ / „Konsistenz (Zähigkeit) der Schale“.

Auf einer fließenden Skala konnten die Testpersonen die Ausprägung zwischen „sehr stark ausgeprägt“ und „fehlend“ markieren. Als Vergleichssorten für die Merkmale „Mehligkeit“ und „Süße“ wurden zwei

Sortenportraits

Vitamina (TO053)

Herkunft: Craiova, Rumänien, über Elmar Dolgener erhalten.

Eine der wenigen eiförmigen, jedoch nicht mehlig Sorten. Besonders für Frischverzehr als Salat geeignet wegen der guten Konsistenz im geschnittenen Zustand. Die Frucht ist rot, eiförmig, 5-6 cm lang, fleischig, platzfest, mittel bis spät reifend, süßlich und sehr aromatisch. Unbegrenzter Wuchs (~ 1,5 m hoch), fiederblättrig, Blattunterseite schimmert violett, sehr lange, unverzweigte Rispen mit je 12-15 Früchten. Kann in der ersten Reifephase zu Blütenendfäule neigen.

Quedlinburger Frühe Liebe (TO166)

Eine altbewährte Sorte, seit 1951 aus der Kreuzung „Mikado“ x „Allererste“. Herkunft: Genbank Braunschweig, Deutschland

Durch extrem frühe und sehr lange Ernte ist diese Sorte auch für weniger günstige Lagen

geeignet! Die Frucht ist rot, rund, eher klein (Ø bis 4 cm), saftig, bissfest, platzfest, sehr früh reifend und von süßlichem, sehr aromatischem Geschmack. Lockerer, unbegrenzter Wuchs (~ 1,6 m hoch), Blatt: kartoffelblättrig. Einfach verzweigte Rispen mit je 7-10 Früchten.

Hilda (TO127)

Herkunft: Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt (VEN), Deutschland, von Elmar Dolgener

Sehr frühreifend, robust und ertragreich! Die Frucht ist rot, rund, Ø bis 5 cm, 5 - 6 cm lang, ein Hellfruchttyp, eher fleischig (nicht mehlig), von gutem Aroma, ausgeglichener Süße und Säure. Lockerer, unbegrenzter Wuchs (~ 1,7 m hoch), kartoffelblättrig, mehrfach verzweigte Rispen mit max. 20 Früchten.

Veni Vidi Vici (TO341)

Van Waveren & de Bres, Weißenfels (DDR)
Herkunft: IPK, Gatersleben, Deutschland

Eine Sorte mit sehr saftigem Fruchtfleisch, ertragreich, lange Erntezeit, das Fruchtaroma steigert sich im Spätsommer. Die Frucht ist rot, rund, Ø bis 4 cm, 5 - 6 cm lang, saftig, platzfest, mittelfrüh reifend, von gutem Aroma und leichter Süße. Unbegrenzter Wuchs (~ 1,8 m hoch), fiederblättrig, einfach verzweigte Rispen mit je 6-8 Früchten.

Dresdner Markt x Haubners Vollendung (TO-ZY040)

Herkunft: Erwerbsgärtner aus Hamburg-Lurup, Deutschland. Kreuzung aus zwei älteren deutschen Handelssorten.

Die Früchte sind zum Rohverzehr, aber auch gut zum Kochen geeignet, ertragreich! Die Frucht ist rot, rund, Ø = 5 cm, fleischig, leicht mehlig, etwas druckempfindlich, mittelfrüh reifend. Geschmack: durchschnittliches Aroma, leicht säurebetont. Unbegrenzter Wuchs (~ 1,6 m hoch), fiederblättrig, einfache, teils verzweigte Rispen mit je 9-12 Früchten.

Saucen-Tomaten bzw. zwei Cocktail-Tomaten mit verkostet.

Geschmack ist Geschmacksache

Unter „gutem Geschmack“ verstehen sieben Personen wahrscheinlich sieben verschiedene Dinge. Die Ergebnisse unserer Verkostung sind demnach nicht unbedingt für Jedermann repräsentativ. Trotzdem hat der menschliche Gaumen Vorlieben, die allgemein hin als geschmacklich positiv bezeichnet werden können. So wurden die beiden Cocktailtomatensorten mit den höchsten Angaben für die Süße auch gleichzeitig als sehr aromatisch und geschmackvoll beschrieben.

Die Aroma-Stars

Auch bei den eigentlichen Hauptdarstellern der Verkostung, den roten Salattomaten, erreichten die Sorten mit tendenziell stärker ausgeprägter Süße die besten Ergebnisse. Die höchsten Bewertungen im Punkt „Aroma“ erhielten die Sorten „Vitamina“, „Quedlinburger Frühe Liebe“ und „Veni Vidi Vici“. Gefolgt von den Sorten „Hilda“ und „Sieger“, bei denen ein ausgewogenes Süße / Säure-Verhältnis festgestellt wurde.

Die säurebetonten Sorten „Dresdner Markt x Haubners Vollendung“ und „Bonner Beste“ wurden mit durchschnittlichem Aroma bewertet.

Ähnlich wie die Süße korrelierte auch die Fruchtkonsistenz mit dem Geschmacksempfinden. So wurden Früchte mit hohem Saftanteil und geringer Mehligkeit tendenziell positiver bewertet. Die Schalenfestigkeit lag bei allen Sorten im mittleren Bereich und wurde in keinem Fall als besonders unangenehm empfunden. Die Höchstwerte beim Merkmal Fleischigkeit erhielten die beiden Saucen-Tomaten, die niedrigsten Werte die Cocktai-Ttomaten. Bei den Salat-Tomaten wurden die Sorten „Bonner Beste“, „Vitamina“ und „Dresdner Markt x Haubners Vollendung“ als überdurchschnittlich fleischig bewertet.

Die Vielfalt der Paradeisiersorten zeigt sich also nicht nur in bunten Farben und diverseren Fruchtgrößen. Auch bei den klassischen roten Salattomaten ist für jeden Geschmack die passende Sorte dabei.

Für Saatgutfragen: +43-(0)2734-8626-15 oder sortenarchiv@arche-noah.at.



Bild links oben: „Dresd. Markt x Haubners Vollendung“.

Bild rechts oben: „Vitamina“.

Bild links unten: „Quedlinburger Frühe Liebe“.

Bild rechts unten: „Bonner Beste“.

Alle Fotos: ARCHE NOAH.



Text: Siegrid Herbst,
Kordinatorin der
Interessengemeinschaft
gentechnikfreie
Saatgutarbeit.
Fotos: Peter Zipser

Let's liberate diversity

150 BäuerInnen, GärtnerInnen, ZüchterInnen, und VertreterInnen von Genbanken und Erhaltungsinitiativen aus 25 Ländern trafen sich beim dritten europäischen Saatgutseminar von 18.-20. Mai in Halle.

Veranstaltet wurde das internationale Meeting von der BUKO Kampagne gegen Biopiraterie, dem Europäischen BürgerInnen Forum und der Interessengemeinschaft für gentechnikfreie Saatgutarbeit (IG Saatgut - siehe Seite 3). Die beiden ersten Seminare hatten 2005 in Poitiers (Frankreich) und 2006 im spanischen Bullas stattgefunden. Die Zusammenkünfte markieren eine noch junge, von bäuerlichen Organisationen initiierte Bewegung für bäuerliches Saatgut - und zur Verteidigung der bäuerlichen Saatgutrechte.

„Beobachten, Vergleichen, Träumen“, mit diesen Worten beschrieb François Berthelot von den französischen Bäckerbauern seine züchterische Arbeit mit alten Weizensorten. Sie könnten auch Resümee für die Tagung sein: Beobachten - andere Initiativen kennen lernen, voneinander erfahren, sich austauschen - trifft die Vorträge und beschreibt die Stimmung auf dem Saatgutseminar. Vergleichen - Entwicklungen in den einzelnen Ländern, auf der Nord- und der Südhalbkugel der Erde gegenüberstellen, den Zugang zu Sorten in Genbanken, Maßnahmen zum Schutz von gentechnikfreien Saatgutes diskutieren - wie es in den Workshops und Gesprächen zwischen den Veranstaltungen geschah. Und Träumen - Gestalt bekommen - auch dies hat sich auf dem Seminar fortgesetzt. Das lose Netz aus Saatgutinitiativen will sich eine Form geben. Die TeilnehmerInnen

beschlossen die Gründung der „European Coordination for Peasants Seeds (EPCS) als europäischer Verband für bäuerliches Saatgut.

Notstand in Genbanken

Keineswegs zum Träumen ist die Situation in den europäischen Genbanken. Ihr Selbstverständnis ist verstärkt Richtung Verwaltung und Dokumentation von Genen gerückt, schilderte Béla Bartha von Pro Specie Rara aus der Schweiz. Doch zunehmend fehlt Genbanken, vor allem in Osteuropa und außerhalb Europas, das Geld, ihre Arbeit angemessen durchzuführen. Sammlungen müssen aufgegeben werden, wie im Irak, wo die Kühlung nicht mehr gewährleistet werden konnte. Sammlungen werden vernachlässigt, beispielsweise durch Streichen von Stellen, Einsparen von Qualifizierungsmaßnahmen für MitarbeiterInnen wie aus Ungarn berichtet. Sammlungen bleiben für Bauern und Bäuerinnen unzugänglich: wie in Spanien. So wurde von Red de Semillas nachgewiesen, dass 50 Prozent der von Bauern und Bäuerinnen im Rahmen einer Studie gestellten Anfragen nicht beantwortet wurden.

Auf der anderen Seite etablieren sich die wenigen finanzstarken Genbanken in Deutschland, den Niederlanden oder die Nordic Genebank der skandinavischen Länder, die stark gefördert werden. Eine sichere GVO-Policy

Kasten 1: Gentechnik neben der Genbank

Das 1943 nahe Wien gegründete und 1945 in Gatersleben (Sachsen-Anhalt) angesiedelte „Institut für Pflanzengenetik und Kulturpflanzenforschung“ (IPK Gatersleben) ist eine der größten Genbanken Europas. Es umfasst eine Kulturpflanzensammlung von 148.000 Herkünften aus aller Welt und ist die bundeszentrale Genbank Deutschlands. Seit über 10 Jahren setzt das IPK einen Forschungsschwerpunkt auf Molekulargenetik. Zu diesem Zweck kommt es auch zu Freisetzungen gentechnisch veränderter Pflanzen - und zwar in unmittelbarer Nähe der Genbankbestände (2006: GVO-Weizen; 2007: GVO-Pharma-Erbesen). „Das IPK und das „Green Gate Gatersleben“ bekennen sich zur molekularbiologischen Forschung und der Anwendung der Forschungsergebnisse (...) Die Anwendung gentechnischer Methoden macht die biologische Vielfalt der Genbank besser nutzbar für die Anforderungen des 21. Jahrhunderts“ argumentiert die Institutsleitung (Quelle: www.ipk-gatersleben.de).

„Rettet die Genbank Gatersleben!“ forderten dagegen am 21. Mai 2007 die TeilnehmerInnen einer internationalen Kundgebung, die auf die Gefahr eine Kontamination von Genbank - Beständen hinwies, und ein Verbot gentechnischer Freisetzungs- und Gewächshausversuche in öffentlichen Genbanken und die Errichtung gentechnikfreier Schutzgebiete rund um diese forderten.

Mehr Informationen: www.arche-noah.at

gibt es auch dort nicht. Beispielsweise führt die Genbank in Gatersleben trotz zertifizierten Qualitätsmanagements keine GVO-Analysen bei Neuzugängen von Kulturen durch, von denen auch GVO-Sorten angebaut werden. Seit 2001 wurden 11 Raps-, 15 Sojabohnen-, 4 Mais- und 20 Luzerne-Sorten in die Sammlung aufgenommen, ohne sie auf GVO-Kontamination zu prüfen. Durch fehlende Analysen und durch Experimente mit gentechnisch veränderten Pflanzen wird die gentechnikfreie Erhaltung der Sorten in Genbanken massiv bedroht. Es gibt keinerlei Garantie dafür, dass nicht bereits gentechnische Verunreinigungen in den Erhaltungsbeständen erfolgt sind (siehe Kasten 1).

Die TeilnehmerInnen der Saatgut-Tagung in Halle zeigten sich über diese Entwicklung äußerst besorgt. Waren die Genbanken bisher bei der Erhaltung der Sortenvielfalt eine wichtige Stütze, kam nun die Frage auf, welche Kooperationsmöglichkeiten mit Genbanken es für Saatgutinitiativen in Zukunft noch gibt. Zugespitzt formuliert: Müssen (und können?!) Saatgutinitiativen die Aufgaben der Genbanken in Zukunft in Eigeninitiative übernehmen, wenn die Sammlungen der Genbanken durch Gentechnik-Verunreinigungen bedroht sind?

Saatgut selbst in die Hand nehmen

Als Antwort auf die desolate Lage in Ungarn baut Renáta Bóscó, ehemalige Mitarbeiterin der nationalen Genbank, zusammen mit KollegInnen eine zivile Genbank auf. In Halle hat sich ein internationales Notkomitee zum Schutz der Weizensorten der Genbank in Gaterslebengegründet. Es will die Weizensorten, die in diesem Jahr vom Kontaminierungsrisiko durch die Freilandversuche mit gentechnisch verändertem Weizen betroffen sind, außerhalb der Genbank anbauen und geschützt vor den Experimenten der Genbank erhalten.

Die Idee ist, ein weltweites Netzwerk aufzubauen, welches erlaubt, die Sorten in ihren ursprünglichen Herkunftsregionen anzubauen, weil sie sich dadurch am besten von der jahrzehntelangen „Konservierung“ in der Genbank erholen können. Außerdem soll eine breite Diskussion über die Notwendigkeit ausgelöst werden, Alternativen zu der Erhaltung der Pflanzenvielfalt in Genbanken zu finden.

Kasten 2: Anklage gegen Kokopelli in Frankreich

Vor 1998 bestand das Angebot von kleineren Saatgut anbietern in Frankreich zu 40-60% aus nicht zugelassenen Sorten. Im Jahr 1998 wurde in Frankreich durch die halbstaatliche Organisation GNIS (Nationaler Berufsverband für Saatgut- und Pflanzenproduktion) und dem FNPS (Nationaler Verband der industriellen Saatgutproduzenten) ein staatliches Register für Gemüsesorten erstellt, die für „Amateurgärtner“ bestimmt sind, um diesem „Notstand“ abzuweichen. Es sollte das bereits bestehende Register für Professionelle Sorten vervollständigen. Die Grundlage dafür war die EU Saatgutverkehrs-Richtlinie 98/95. In den vorbereitenden Verhandlungen zwischen der Behörde und den kleinen Saatgut Anbietern, fanden diese jedoch mit kaum einer ihrer Forderungen Gehör.

In diesem „Amateurkatalog“ gibt es einige Erleichterungen bei der Registrierung. Die dort registrierten Sorten dürfen jedoch nicht an die professionellen Gartenbau und Landwirtschaft verkauft werden. Um Sorten in das französische Amateur-Register eintragen zu können, müssen die gleichen Kriterien (Homogenität, Stabilität, Unterscheidbarkeit), wie bei den Handelssorten erfüllt werden. Zusätzlich kostet die Registrierung einer Amateursorte 300 Euro. Nur die Eintragung/Listung in das Register für die Amateursorten berechtigt jedoch zum Tausch und Handel der entsprechenden Sorten in Frankreich.

Der Verein Kokopelli entstand 1999 als Nachfolgeorganisation des Vereins Terre de semence, der 1997 seine Arbeit einstellen musste. Kokopelli, mit heute 5.500, Mitgliedern erzeugt und verbreitet mehr als 2.000 Landsorten von Gemüse, Getreide, Kräuter und Blumen. Kokopelli organisiert Ausbildungskurse, publiziert jedes Jahr ein Handbuch für Samengärtner, unterhält Saatgutbörsen und unterstützt zahlreiche bäuerliche Initiativen weltweit. Die SaatguterhalterInnen von Kokopelli vermehren auf ihren Feldern zahlreiche Pflanzensorten für den Verkauf. Ein großer Kreis von GärtnerInnen übernimmt Patenschaften für eine oder mehrere Gemüsesorten und erhält sie in seinen Gärten in situ. Damit leisten alle einen Beitrag zur Bewahrung dieses Saatguts, das nur noch sehr selten angebaut wird, und schützen es vor dem Verschwinden.

Kokopelli lehnt die Einschreibung in das Register grundsätzlich ab und beruft sich dabei auf traditionelle Rechte. Dadurch hat sich der Verein bei den Saatgutzüchtern und ihrer Lobby in Frankreich unbeliebt gemacht. Der Verein ist zur Zeit mit zwei Anklagen bedroht: Einerseits wurde er 2004 durch GNIS und FNPS verklagt, weil er „illegale“, nicht in den französischen Katalogen eingeschriebene Pflanzensorten verbreitet (verkauft, verschenkt oder tauscht). Nach Freispruch im Sommer 2006 verurteilte das Berufungsgericht in Nimes den Verein wegen Vertriebs nicht eingetragenen Saatgutes Ende Dezember 2006 zu 20.000 Euro Strafe. Der Verein hat Berufung in letzter Instanz eingelegt und will wenn nötig vor den Europäischen Gerichtshof gehen. Andererseits klagte die Saatgutfirma Graines Baumaux, die nach Aussage von Didier Meunier (Saatgutvermehrter für Kokopelli) über 10 mal größer als Kokopelli ist, wegen unlauteren Wettbewerbs. Graines Baumaux vertreibt Sorten, die sie in den Amateurkatalog registrieren lassen hat und verlangt nun 50.000 Euro Schadenersatz und die Schließung von Kokopelli. Wenn die Anklagen sich durchsetzen, werden weitere folgen und den Verein zur Aufgabe seiner Arbeit zwingen.

In Frankreich gab es durch die Anklagen viel Aufmerksamkeit und Unterstützung gegen die fragwürdigen Prozesse in der Öffentlichkeit. Bedenklich ist, dass solche Prozesse eine Vorbildwirkung für andere EU Länder haben könnten, und damit Unabhängigkeit der kleinen Saatgutfirmen und Initiativen, GärtnerInnen und BäuerInnen unterbunden wird.

Deshalb ruft Kokopelli mit einer Petition dazu auf, sich für den freien Zugang und die Verbreitung von traditionellen Sorten einzusetzen und bittet um Unterstützung:

Online unterschreiben auf www.kokopelli.asso.fr oder Unterschriftenlisten mit deutschem Petitionstext bestellen bei: Heike Schiebeck, Longo maï, Lobnil 16, A-9135 Eisenkappel. E: heike.schiebeck@gmx.at

**Bericht: Jan Böhnhardt,
ARCHE NOAH**

In Italien konnte die Freisetzung gentechnisch veränderten Weizens durch Monsanto durch massiven Druck erfolgreich verhindert werden. „Grano o grane“, übersetzt „Weizen oder Probleme“, nennen die AktivistInnen ihre erfolgreiche Initiative.

Diseaster im Irak

Äußert bedroht ist die Vielfalt des Weizens in einem seiner Ursprungsgebiete, dem Irak. Bis 2002 nutzten 97 Prozent der Bauern und Bäuerinnen lokales oder eigenes Saatgut. Pflanzen wurden ohne gesetzliche Einschränkungen gezüchtet und oftmals untereinander getauscht. Dann setzte die zwischenzeitliche US-amerikanische Zivilverwaltung des Iraks Neuregelungen den Saatgutmarkt betreffend in Kraft. Die Order verbietet den Nachbau von unter dem Gesetz registrierten Sorten. Dies wird aber als Einstieg in eine Kommerzialisierung des Saatgutmarktes und damit als Stärkung der Position der Konzerne angesehen. Diese wollen in erster Linie sortengeschützte Saaten vermarkten, Nachbau verbieten und traditionelle Landsorten verdrängen.

Dabei kennzeichnet gerade die Landsorten, dass sie hochangepasst an das agrarökologische System sind. Sie haben, laut Abdullah Jaradat vom landwirtschaftlichen Forschungsdienst (Agricultural Research Service) des US-Landwirtschaftsministeriums, ein bedeutendes Potenzial, auf Stressfaktoren, ausgelöst beispielsweise durch den Klimawandel, zu reagieren.

Mali: Neue Vielfalt schaffen

Wie lebendig Kulturpflanzenvielfalt sein kann, schilderte Mamadou Lamine Coulibaly am Beispiel von Mali. Saatgut hat dort hohen sozialen, gesellschaftlichen, kulturellen und geistigen Wert. Es wird getauscht, auf diese Weise stetig weiterentwickelt, verbessert und an Klima und Kultur angepasst. Der Saatguttausch ist auch hier bedroht durch Privatisierungsinteressen. Coulibaly sieht daher bei den Bauern und Bäuerinnen dringenden Aufklärungsbedarf.

Und in Deutschland?

Die Lebensmittelherzeugung ist von der freien Kulturpflanzenentwicklung völlig abgekoppelt, die Saatgutautonomie der Landwirtschaft wurde aus der Hand gegeben, so Gebhard Rossmann von der Bingenheimer Saatgut AG. Wenige Hochleistungssorten prägen den Saatgutmarkt. Es liegt in der Hand großer

Firmen, die teilweise auch in den Biobereich eingestiegen sind. Saatgut wird eingekauft wie Folien, Diesel, Töpfe oder andere Betriebsmittel. Genbanken bewahren „alte“ - meistens nicht mehr angebaute - Sorten. Erhaltungsinitiativen bewahren, zumindest durch Nutzung im Hausgarten. Erwerbsbetriebe bewahren und entwickeln nichts mehr - abgesehen von wenigen Ausnahmen. Die Saatgutentwicklung liegt meist bei Konzernen, die durch Hybridisierung, CMS-Nutzung, Patente etc. versuchen, die Weiterverwendung eigenen Saatgutes so weit es geht zu unterbinden. Erhaltung und Nutzung wieder zu verbinden, ist die Aufgabe. Die Märkte müssen nach Rossmanns Einschätzung ganz neu für regional angepasste Sorten und Vielfalt in der Küche sensibilisiert werden.

Europäische Hürden

Die EU-Gesetzgebung legt der Entwicklung regional angepasster Sorten Steine in den Weg. Massiv kritisierten die TeilnehmerInnen des Saatgut Seminars den neuen Entwurf zur Umsetzung der Europäischen Erhaltungsrichtlinie (siehe Kasten 3). Denn die Befürchtung ist, dass die neue Verordnung den Anbau sog. Erhaltungsarten nicht erleichtert, sondern entgegen ihrem deklarierten Ziel erschweren wird. In Frankreich beispielsweise gibt es bereits jetzt massive Einschränkungen. Die Klage gegen den französischen Verein Kokopelli ist ein aktueller Präzedenzfall (siehe Kasten 2 auf Seite 13).

Diversity for all!

Die Diskussionen in Halle zeigten zahlreiche Herausforderungen für eine lebendige Entwicklung der Kulturpflanzenvielfalt und zur Verteidigung der bäuerlichen Saatgutrechte auf. Die neue europäische Koordination ist ein wichtiger Schritt, die Zusammenarbeit und Vernetzung zu vertiefen. Sie soll den Austausch untereinander und mit anderen Organisationen der Zivilgesellschaft fördern und die Interessen der Saatgutnetzwerke und -Initiativen auf europäischer Ebene langfristig stärken. Sie wird über die Tagung hinaus eine Plattform bieten, zur Aus- und Weiterbildung in der Saatgutarbeit, zur Öffentlichkeitsarbeit für biologische Vielfalt, Kooperation der europäischen Bäckerbauern und -bäuerinnen. Nicht zuletzt setzten sich die TeilnehmerInnen dafür ein, dass die Bedrohung von Genbanken und Ursprungszentren durch gentechnische Kontamination bei der Vertragsstaatenkonferenz zur biologischen Vielfalt im Mai 2008 in Bonn auf die Agenda gesetzt wird.

Eine Langfassung des Artikels mit Querverweisen findet sich unter www.arche-noah.at.

Kasten 3: EU-Verordnung zu Conservation Varieties

Mit einem Brief fordern die TeilnehmerInnen des Saatgutseminars in Halle die EU-Kommission auf, ihren aktuellen Entwurf zurückzunehmen. Der Entwurf vom 17. April will die Vermarktung von Saatgut von Erhaltungsarten („Landsorten, lokal angepasste und vom Verschwinden bedrohte Sorten“) auf ihre „Ursprungsgebiete“ beschränken und die Mengen begrenzen (auf maximal 0,5% der Anbaumenge der Art in einem Jahr oder auf maximal 100 ha).

Um eine Registrierung zu sichern, müssen Stabilität und Unterscheidbarkeit der Sorten gewährleistet sein. Im aktuellen Vorschlag wird ein Monitoring, Berichte an die EU und Kontrollen zur Einhaltung der Regelung (Postkontrollen bei Versendung von Saatgut) vorgeschrieben. Das wird zu weiterer Bürokratie und Kosten führen.

Der positive Effekt für die Biodiversität in der Landwirtschaft und im Gartenbau könnte sich dagegen als gering erweisen.

Durch hohe Verwaltungskosten, mit denen die geplanten Vorschriften kontrolliert werden können, könnte die Erzeugung von Erhaltungsarten für kleine Saatgutanbieter völlig unrentabel werden.

Die Zwangs-Beschränkung auf „Herkunftsgebiete“ scheint in einer Verordnung, die die Vermarktung von Sortenvielfalt fördern soll, völlig fehl am Platz - sind es doch oft ganz andere Kriterien wie z. B. die Geschmacksqualität, die Vermarktungschancen eröffnen können.

Die Regelung, wenn sie angenommen wird, hat Ausschlusscharakter. Alle Erhaltungsarten, die nicht die Kriterien des Registers erfüllen oder wo eine Registrierung finanziell nicht möglich ist, dürfen dann nicht mehr als Saatgut weitergegeben werden. Der Effekt wäre letztendlich wieder eine Beschränkung der Vielfalt im Anbau oder eine Kriminalisierung der BäuerInnen und GärtnerInnen, die sich nicht daran halten wollen. Es scheint, dass sich hier wieder einmal die Lobby der großen Saatguterzeuger durchgesetzt hat.

Umso wichtiger ist es, dass auch die bäuerlichen Organisationen, biologischen Züchtungsbetriebe und Erhaltungsorganisationen mit einem gemeinsamen Netzwerk ihre Anliegen stärken.

TRADITIONEN

Über die Schollepoan

Pferdeboan, Hoosboan, Prockboan, Schweineboan - die Ackerbohne (*Vicia faba*) war in Westösterreich früher Grundnahrungsmittel.



Bild oben: Im Rahmen des INTERREG „Gene-Save“ Projektes (siehe auch www.tirol.gv.at) wurden in Nord- und Osttirol 54 Herkunftsorte lokaler Ackerbohnen-Sorten gesammelt. In Nordtirol werden oftmals Ackerbohnen, die sich in ihrem Aussehen stark unterscheiden, im Gemenge auf einer Fläche gleichzeitig angebaut.

Bild Mitte: Die grünen Bohnen werden besonders gerne mit der Hülse gekocht und erst auf dem Teller aus der Schale gelöst.

Bild unten: Bäuerin mit einem traditionellen Pflanzbrett („Bohnenreter“), mit dessen Hilfe der gewünschte Abstand zwischen den Reihen und auch die gewünschte Tiefe der Pflanzlöcher eingehalten werden kann.

Fotos: Vogl-Lukasser und Falschlunger.

Weit über das Ende des 2. Weltkriegs hinaus lieferte die heute wenig genutzte Hülsenfrucht hohe und sichere Erträge, vor allem in den Bergregionen. Sie war für die Versorgung der oft mehr als ein Dutzend Personen umfassenden Haushalte besonders im Winter wichtig.

Die getrockneten Bohnen wurden am Abend in einem eigenen Topf mit reichlich kaltem Wasser eingeweicht, welchem zuvor eine Hand voll Holzasche aus dem Herd beigemischt wurde. In der Früh, vor dem Einheizen, wurde die Lauge, in der die Bohnen über Nacht aufgequollen waren, weggeschüttet und frisches Wasser zugegeben. Auf dem Herd konnten die Bohnen dann langsam garen. Bohnen standen also täglich zur Verfügung - als Hauptgericht, Vor- oder Zuspise oder als Frühstück in vielen verschiedenen Formen.

Eine gängige Mahlzeit waren auch die grünen Bohnen (*Pühnhohle*, *Pöhnschöle*, *Peenschol*, *Prockboan*, *Hosboan* oder *Schollepoan*). Im Kartoffel-Topf wurden obenauf die grünen Hülsen mitgekocht. Die Kartoffeln und die mit der Hand aus der Schale gelösten Bohnen ab man mit Salz und Butter. Der hohe Kalorienbedarf der Heuzieher oder Holzfäller wiederum wurde mit den „*ungimochten Poan*“ gedeckt: gekochte Bohnen, mit gequetschtem Mohn, Honig oder Zuckerwasser und geschmolzener Butter oder Butterschmalz übergossen.

Pausensnack & Kaugummi

Den Kinder gab man stets einige Bohnen für die Hosentasche als kleine Zwischenmahlzeit mit. Beliebt waren auch die getrockneten Bohnen, die man auf den Herd legte, bis sie braun waren und sie anschließend mit heißem Wasser übergießt. Dann konnte man sie wie Kaugummi kauen.

Die getrockneten Bohnen wurden auch gemahlen und dem Brotmehl beigemischt. Aber auch aus reinem Bohnenmehl wurde in der Pfanne ein Fladenbrot gebacken oder ein Bohnen-Mus gekocht. Geröstete und gemahlene Bohnen wurden als „Kaffee“ aufgegossen.

Als Viehfutter wurden nur verkümmerte, klei-

ne Bohnen und Ernterückstände verwendet: gemahlen oder gestampft wurde das Kraftfutter („Leck“) vor allem an die Milchkühe verfüttert. Das so genannte *Boanstroa* wurde geschnitten als Einstreu verwendet oder unters Heu gemischt.

Bohnenfeste

Spaß und heitere Spiele lockerten früher den oft arbeitsreichen und kargen Alltag auf. So wurden auch gerne Bohnenfeste zur Feier der Bohnenernte veranstaltet, wie das *Bühnhohlungl*, der *Schollepoansomstag* oder der *Hosboan-Kirchtag*. Bei Wein, Musik und manchmal auch Tanz wurden die grünen Bohnenhülsen frisch vom Feld in den noch warmen Stubenofen gelegt oder in einem Kupferkessel über offenem Feuer direkt am Feld gegart.

Die Identifikation mit der lokalen Kultur, insbesondere der Esskultur, ist in Tirol im Verschwinden begriffen. Die traditionellen Landbausysteme und die dazugehörigen Geräte, Mundartausrücke, Bräuche, Kochrezepte und Lokalsorten sind heute nur mehr wenigen Menschen bekannt. In kurzer Zeit wird diese lokale Kultur ganz verloren gehen, wenn nicht gegengesteuert wird.

Positive Beispiele die die Sorten-Vielfalt in Tirol erhalten sind die Gruppe „Urkorn Tirol“ oder auch das Projekt „Gene-Save“, das durch Öffentlichkeitsarbeit für die Erhaltung von Lokalsorten und dem damit verknüpften Wissen Bewusstsein schaffen will. Auch die ARCHE NOAH hat eine beachtliche Anzahl an Mitgliedern und VermehrerInnen in Tirol, die zu der Erhaltung der biologischen und kulturellen Vielfalt beitragen.

Im Internet: „Erfahrungswissen über Lokalsorten traditioneller Kulturarten in Ost- und Nordtirol“: www.nas.boku.ac.at/brigitte-vogl-lukasser.html.

Brigitte Vogl-Lukasser
& Christian Vogl
IfÖI, BOKU Wien



BIENEN



*Großes Bild: Löwenzahnblüten bieten für Bienen im Frühjahr reichlich Pollen und Nektar
Kleines Bild: Sammelbienen bei der Ankunft am Bienenstock.
Bilder: Ingolf Hofmann.*

Denn wir tun dir nichts zuleide...

Den Bienen geht es nicht besonders, was Schlagzeilen über massenhaftes Bienensterben in den USA seit Monaten vor Augen führen. Längst leidet auch in Europa die Bienenhaltung Not. Dies hat Auswirkungen auf die Kulturpflanzen, die auf Bestäuberinsekten angewiesen sind.

Die Imkerei in Europa sieht ziemlich alt aus. Der Durchschnitt der hiesigen Bienenhalter liegt deutlich über 60 Jahre und nur ein Viertel von ihnen ist jünger als 50. Das bedeutet, dass die Zukunft der Imkerei ungewiss ist. Die Weitergabe der Fähigkeiten von einer Generation zur nächsten findet praktisch nicht mehr statt. Gleichzeitig ist der Verzehr von Früchten aus eigenem Garten für einen wachsenden Bevölkerungsteil ein Stück Lebensqualität.

Nur: diese Früchte gibt es nicht automatisch: Etwa drei Viertel aller Pflanzen brauchen Insekten zur Bestäubung. Bienen sind hier unersetzlich.

Das Leistungsvermögen dieses Insektes ist gewaltig. Nur Bienen überwintern als Volk. Nur sie existieren im Frühjahr bei einsetzender Blüte in Massen: Bei angenommenen 4000 Sammlerinnen eines Bienenstockes, 40 Blütenbesuchen eines Ausfluges und 30 Sammelflügen täglich werden locker einige Millionen Blüten bestäubt. An einem Frühlingstag, durch ein Volk. Aber das ist nur der Anfang. Bis zum Sommer wächst die Kopffzahl im Bienenstock um ein Vielfaches.

Es kommt hinzu, dass nur Bienen blütenstetig arbeiten: Ist von Kundschaftern ein blühender

Apfelgarten als Nahrungsquelle ausgemacht, arbeiten die Sammelbienen gezielt eine Apfelblüte nach der anderen ab. Die Erfolgsquote bei der Bestäubung ist damit unerreicht.

Doch es mehren sich Gebiete, wo es auf Quadratkilometern keinen Imker mehr gibt. Gartenfreunde können bestätigen: Weniger Kern- und Steinobst, weniger Beerenobst und Feldfrüchte sind die Folge. Gebiete mit Obst- und Gemüsebau merken es bereits deutlich. Es werden steigende Bestäubungsprämien an Imker bezahlt, die Bienenvölker zur Blütezeit in die Kulturen stellen.

Es sind die wirtschaftlich sichtbaren Folgen fehlender Bienenhaltung nur ein Teil. Unsichtbar und schleichend verabschieden sich einjährige Pflanzen aus der Natur. Ohne Bestäubung gibt es keine Samen. In der Folge verschwinden Lebewesen, die wiederum in Abhängigkeit von diesen Pflanzen leben.

Ziel einer ARCHE NOAH Artikelreihe ist es, Mitglieder an das faszinierende Thema Bienenhaltung heranzuführen.

Im Juli-Heft geht es um Grundvoraussetzungen: Wo habe ich Platz für die Bienen? In welcher Jahreszeit beginne ich am sinnvollsten mit der

Imkerei und wer vermittelt mir die nötigen Kenntnisse? Im Spätherbst gibt es konkrete Tipps zu Bienenkästen und Handwerkzeug. Künftige Imker sollen vorbereitet sein auf den Einstieg in die Bienenhaltung im April/Mai 2008. Im Frühjahr schließlich werden den Neuimkern die ersten Arbeitsschritte an ihren Völkern erläutert.

Über allem steht ein Ziel: Neue Bienen sollen fliegen, für eine gute Ernte 2008!

Einstieg in die Bienenhaltung

Wer in die Bienenhaltung einsteigen möchte, muss sich zunächst einen Platz dafür aussuchen. Der Nachbar freut sich, wenn er einbezogen wird. Reagiert dieser allergisch: Bienen müssen nicht neben dem eigenen Haus stehen. Es gibt eine ganze Reihe von Begünstigten, die gerne einen Platz zur Verfügung stellen, vom Landwirt bis zur Schrebergartenkolonie.

Der Stellplatz für Bienenvölker sollte windgeschützt und sonnig sein. Ungünstig wäre ein Ort, an dem sich in einer Senke feuchte Kaltluft sammelt. In die Überlegung einzubeziehen ist die Flugrichtung. Ideal ist Südosten.

Von April bis August ist die Arbeitsphase für die Bienen und damit für den Imker. Einmal wöchentlich muss er sich um seine Völker kümmern. Das sichert den Bienen eine gesunde Entwicklung und dem Imker den Honigertrag. Ein Anfänger kann pro Volk etwa 45 Minuten einplanen, einschließlich Her- und Wegräumen des Zubehörs. Mit wachsender Routine geht es schneller.

& MENSCHEN

Ein guter Termin für den Beginn der Bienenhaltung ist April oder Mai. Der Spätsommer ist eher ungeeignet. Denn im August ist der Honig geerntet. Die Bienen bekommen nun das Winterfutter vom Imker und müssen gegen die Varroa-Milbe behandelt werden. Neulinge hätten jetzt nur Arbeit und die Ungewissheit, ob die Bienenvölker den Winter lebend überstehen.

Hilfreich ist allerdings, schon jetzt Kontakt zu einem Bienenhalter oder dem örtlichen Imkerverein zu suchen. Damit bekommt der neue Imker Gewissheit, von wem er im Frühjahr Ableger oder Schwärme kaufen kann. Mit der Übernahme einer kompletten Imkerei ist der Neuling sicherlich überfordert. Mit drei oder vier Völkern aber sollte der Start stressfrei gelingen. Gut geführte Imkervereine bieten im Winter Lehrgänge an, die neuen Imkern den Einstieg erleichtern. In der österreichischen Fachzeitschrift „Bienen aktuell“ gibt es einen Überblick für das Kursangebot.

Hilfreich ist zudem Literatur, die wenig Fachwissen voraussetzt. Zwei positive Beispiele sind „Imkern Schritt für Schritt“ und „Einfach imkern“ (siehe Literaturhinweise). Empfohlen wird hier die Magazin-Imkerei. Wie Bausteine lassen sich die sogenannten „Zargen“ übereinander stapeln. Der Imker sieht von oben in das Innenleben seiner Bienenvölker und hat den schnellen Überblick.

Das große Bienensterben

Auch Monate nach dem rätselhaften Bienensterben in den USA gibt es noch keine eindeutigen Erkenntnisse zur Ursache. „Colony

Collapse Disorder“ (CCD) wird das Phänomen genannt, bei dem todkranke Bienen den Stock massenweise verlassen und Imker leere Kästen vorfinden. Eine Spur wird verfolgt: In Verdacht geraten ist Pollen von genmanipulierten Pflanzen wie Mais und Raps. Sogenannter Bt-Mais (benannt nach dem Bacillus thuringiensis) trägt Gen-Schnipsel dieses Insektizides in sich. Das Bt-Gift zerstört die Darmwand einiger Hauptschädlinge vom Mais.

Die Universität Jena (Thüringen) ging bis 2004 dieser Spur nach. Dabei konnte eine direkte Vergiftung der Bienen durch Wirkstoffe im Gen-Mais nicht nachgewiesen werden, allerdings: Die Versuchs-Bienenvölker litten deutlich stärker an bekannten Krankheiten wie Nosema oder Ruhr. Diese Erkenntnis deckt sich mit US-Forschungsergebnissen, wonach der Darmtrakt von CCD-Bienen angegriffen und deren Stoffwechsel offenbar gestört war. Eine Ursache für das Massensterben der Bienen könnte daher die schleichende Aufnahme von Gen-Pollen sein. Dem folgend wird deren Abwehrkraft so weit herabgesetzt, dass sie herkömmlichen Bienenkrankheiten nichts mehr entgegenzusetzen haben. Mais wird zwar durch Wind bestäubt. Jedoch sammeln Bienen im Hochsommer Maispollen. Dieser wiederum wird verfüttert an die sogenannten Winterbienen. Sie überdauern die kalte Jahreszeit und begründen das Bienenvolk im Frühjahr neu. Dass geschwächte und von Schädlingen befallene Bienen im Frühjahr zusammenbrechen, ist Imkern nicht neu.

Die Wachsmotte lebt in enger Gemeinschaft mit den Bienen und ernährt sich von deren Wabenbau. Das Institut für Integrierten

Pflanzenschutz in Kleinmachnow (Deutschland) traktierte Larven der Wachsmotte mit Bt-Gift. Im Vergleich zu unbehandelten Larven hatten diese einen geschwächten Immunstatus und eine längere Verpuppungsphase.

Noch sehen Wissenschaftler in Europa keine Anzeichen dafür, dass ein Massensterben von Bienen wie in den USA bevorsteht. Allerdings ist eine allgemein sinkende Vitalität von Bienen zu beobachten. Gründe könnten in der Jahrzehnte langen Zucht der sanften Biene zu suchen sein. In Frage kommt auch einseitige Nahrung der Bienen in monotoner Agrarsteppe. So zeigten Versuche, dass Pollen der Sonnenblume – in Massen konsumiert – die Abwehrkräfte von Bienen herabsetzte.

LITERATUR

Fachzeitschrift „Bienen aktuell“

Herausgeber: Österreichischer Imkerbund
T +43-(0)1-512 54 29, www.imkerbund.at

Kaspar Bienefeld: „Imkern Schritt für Schritt“. Für Einsteiger und Jungimker. Kosmos-Verlag

Gerhard Liebig: Einfach imkern - Leitfaden zum Bienen halten. 1998, Tübinger Chronik.

Aktuelle Infos zum Bienensterben auf: www.berggebiete.at

Künstler für Bienen unter www.rettediebene.at



Ingolf Hofmann
ingolf.hofmann@aon.at

SOMMER & HERBST IM ARCHE NOAH SCHAUGARTEN

Wenn die Früchte der Vielfalt reifen, beginnt die schönste Zeit im ARCHE NOAH Schaugarten!

WeinGARTEN – Vielfalt als Erlebnis

16. Sept., 23. Sept. oder 14. Okt., 10-16 Uhr, Seminargebühr: EUR 82.-, gegen Anmeldung.

Der Weingarten war einmal ein vielfältiger Garten. Pfirsich, wilde Erdbeeren und Knoblauch gediehen inmitten der Reben. Gemeinsam mit dem LOISIUM und Robert Paget, dem ausgezeichneten Slow Food Käseproduzenten aus dem Waldviertel, entführen wir Sie auf die Wege der Weingartenvielfalt. Lassen Sie sich überraschen!

Ein Gartenfest der Vielfalt

25. August., 10-18 Uhr, für ARCHE NOAH Mitglieder freier Eintritt!

Feiern Sie mit 1.000 FreundInnen dieses Fest am Höhepunkt der Gartensaison. Unzählige Früchte fast vergessener Kulturpflanzen schmücken den ARCHE NOAH Schaugarten. Kosten ist erlaubt!

Kurzseminar Saatgutgewinnung

Wollen Sie in die Saatgutgewinnung „hineinschnuppern“? Am 5. Aug. & 2. Sept. von 14.30-17.00 Uhr im ARCHE NOAH Schaugarten!

ARCHE NOAH Raritätenherbst

13. und 14. Okt., 10-18 Uhr, im ARCHE NOAH Schaugarten. Eintritt frei!

Das Abschlusswochenende im ARCHE NOAH Schaugarten. Die letzten Pflanzen suchen eine neues Quartier, auf der Streuobstwiese kann Obst gesammelt werden. Verkauf von Früchten des Gartens und Ermäßigungen auf viele Produkte aus dem ARCHE NOAH Shop. Gartenführungen, Führungen zu alten Obstsorten, Sprösslingsprogramm & Kulinarik.

Details auf www.arche-noah.at, Anmeldung für die (Kurz)Seminare unter T: +43(0)2734-8626, F -8627, E: event@arche-noah.at

Wir freuen uns auf Ihr Kommen!



Carola Rabl-Schuller

Hallo Sprösslinge!

Sommerzeit, Beerenzeit, Eiszeit

Die ARCHE NOAH Sprösslingssonntage 2007 stehen ganz im Zeichen des Geschmacks! Wir wollen Euch Sprösslingen zeigen wie toll seltenes Obst und Gemüse schmecken kann. Und wie einfach es ist, sich selbst so eine kleine Leckerei zu machen.

Erdbeermarmelade oder Erdbeerkompott

Erdbeersorten mit besonders dunklen Früchten wie „Jubilae“ eignen sich besonders gut, weil die Marmelade dann schön dunkelrot wird. Die „Herbstfreude“ mit ihren kleinen Beeren ist auch sehr gut für Kompotte.



So wenig braucht es für eine gute Erdbeermarmelade!



Die kleine „Herbstfreude“ lässt sich ganz leicht die Blätter wegnehmen.



Ein wenig Zitronensäure und Zucker dazu, dann auf den Herd stellen, fest umrühren und die fertige Marmelade in ein Glas füllen. Schmeckt echt lecker!



Erdbeersalat

Erdbeeren und grüner Salat sind eine ganz feine Mischung. Probier es einmal aus, so wie es die Sprösslinge am 1. Sprösslingssonntag im ARCHE NOAH Schaugarten versucht haben. Fangt einfach mit den zarten Salaten wie Butter Salat oder Krachsalat an.



„Forellensalat“, „Grazer Krachsalat“ und die Erdbeere „Herbstfreude“ machen sich gut zusammen!



Nun noch etwas Himbeer-Essig mit dem Zerstäuber fein verteilen - das macht Spass, da will ich gar nicht aufhören!



Oh, das war doch etwas zuviel Himbeer-Essig für meinen Bruder...

Lecker Beerensaft

Beeren sehen im Glas super aus und schmecken so richtig lecker.



Ganz kleine Sorten wie die Monatserdbeere „Baron Solemacher“ (weiß) und „Rügen“ (rot) machen sich besonders gut und sind so richtig süß.



Also einfach Hollerblütensirup mit Wasser verdünnen, kleine Erdbeeren hineingeben, und als absolutes MUSS die Eiswaerferln mit roten Ribiseln drinnen dazu - für Euren echt „coolen“ Drink!





Foto: Theresa Schrems, aus: „Kostbares“.

Das Rezept zum Kardonen-Artikel von Seite 9 stammt aus dem Buch „Kostbares“ von Ines Lemberger (Rezept ergänzt von Peter Zipser).

Kardonen-Gratin (für 4 Personen)

1 kg Kardonen
100 ml Suppe
100 g frisch geriebener Parmesan
2 Essl. Butter, 2 Essl. Mehl, 2 Essl. Zitronensaft, Muskatnuss, Salz & Pfeffer

Geblichte, rohe Kardonen-Blattstängel mit ihrem schwach salzigen und säuerlichen Geschmack finden kleingeschnitten auch in Rohkostgerichten Verwendung. Im Regelfall kommen sie aber gekocht auf den Tisch.

Die Kardonen putzen, indem man die dicksten Stiele entfernt und von den zarteren die Fäden abzieht. Stiele waschen und trockentupfen. In einem Topf mit kochendem Wasser das Mehl und den Zitronensaft einrühren und die 7-8 cm langen Abschnitte der Stiele nacheinander hineingeben. Nach dem Aufkochen 5

Min. garen. Die Rippen der Stiele sollen noch fest sein. Backofen auf 225 °C vorheizen, Auflaufform mit Butter ausstreichen. In einer Pfanne 50 g Butter zerlassen und die abgetropften Kardonenstiele hineingeben. Mit Hühnerbrühe angießen. Salz, Pfeffer und Muskatnuss zugeben. Stiele nochmals 5 Min. dünsten, bis sie zwar weich, aber noch bissfest und von einer glänzenden, aromatischen Schicht überzogen sind.

Kardonen schichtweise in die gebutterte Auflaufform geben. Jede Schicht mit Parmesan bestreuen. Zuletzt Parmesan darüber streuen und Butterflöckchen darauf setzen. 15 Min. im Ofen backen, bis das Gratin goldgelb ist. Heiß servieren. Das Gratin passt sehr gut zu hellem Fleisch und gebratenem Geflügel. Gutes Gelingen!

Dunkler Marillen-Kuchen mit Marillenmandeln

Das Rezept zum Marillen-Artikel von Seite 6 stammt vom Autor Florian Walter und von Barbara Hable

15 dag Butter
15 dag Zucker
6 dag Kochschoko
3 Eier
Geriebene Zitronenschale
5 dag Mehl
10 dag süße Marillenkerne, gerieben (z.B. Klosterneuburger Marille)
¾ kg Marillen

Butter, 2/3 des Zuckers, weiche Schoko und Eidotter schaumig rühren; Zitronenschale, geriebene Marillenmandeln und Mehl dazu, Schnee mit restl. Zucker unterheben. Mit Marillenhälften belegen und backen (180°C).

Heilsame Artischocken & Kardonen

Die Blätter von Kardonen und Artischocken enthalten neben der als Heilmittel wirksamen Substanz Cynarin (Leberschutz!) bis zu 5 % Sesquiterpen-Bitterstoffe (je nach Sorte mehr oder weniger). Daher das aufwändige Bleichen: es reduziert den Bitterstoffgehalt. Nach der Entdeckung des Cynarins hat die Artischocke in den letzten Jahren auch als Heilpflanze an Bedeutung gewonnen. Das aus kurz vor der Blüte geernteten Blättern gewonnene Cynarin verbessert die Funktion von Leber- und Gallenblase und senkt die Cholesterinwerte im Blut. Auch die Blutzuckerwerte werden durch Kardonen- und Artischockenprodukte positiv beeinflusst. Sie wirken auf die Leber entgiftend.

Kostbares

Kostbares aus dem Garten auf den Teller



Ines Lemberger (Rezepte), Theresa Schrems (Fotos), Eigenverlag der Autorin 2007. 112 Seiten, zahlreiche Farbfotos. Buch erhältlich bei den AutorInnen: kostbares@gmx.at, und im ARCHE NOAH Shop. Dieses neue Kochbuch zu 39 alten Kulturpflanzen mit seinen modernen Rezepten und wunderbaren, appetitanregenden Photographien bietet auch alteingesessenen VielfaltsgärtnerInnen viel Inspiration und weckt die Lust am Anbauen, Nachkochen und Experimentieren. Man spürt, dass die

Kreationen mit viel Liebe erdacht und ausprobiert wurden. Bücher wie dieses sind ein wichtiger Beitrag dazu, die Kultur der alten Sorten wieder zu beleben - denn auch hier wie bei so vielen Dingen geht die Liebe durch den Magen, und die Lust am Anbauen ist nochmal so groß, wenn man schon das köstliche Gericht vor Augen hat, das man seinen FreundInnen nach der Ernte servieren wird! Das Kochbuch umfasst Doldenblüter, Kürbis- & Nachtschattengewächse, Körbblüter, Mittagsblumengewächse und Lippenblüter - eine Fortsetzung ist geplant - wir freuen uns darauf!

Beate Koller

GELESEN



Grüne Beute Biopiraterie und Widerstand

Hrsg. BUKO – Kampagne gegen Biopiraterie. 160 Seiten. ISBN 3-931786-40-4. Gratis-Download unter www.gruene-beute.de.

Übersichtlich und verständlich berichtet dieses Buch über Hintergründe und Fakten zur Biopiraterie. An Beispielen erläutern die Autoren, wie Privatisierung von Pflanzenvielfalt funktioniert. Begrifflichkeiten der politischen Debatte werden in ihrem Zusammenhang erklärt; das Patentwesen, seine Geschichte und Auswirkungen thematisiert. Was sind geistige Eigentumsrechte und

wie eignen sich Hochschulen, Agrarunternehmen und Pharmakonzerne Pflanzen und Nutzwissen zu ihnen an? Welche globalen rechtlichen Rahmenbedingungen unterstützen sie dabei? Wem schadet die Privatisierungen an Pflanzen und deren Wissen? Das Buch zeigt Parallelen zu anderen Bereichen unseres Lebens auf. Hier bieten sich Anknüpfungspunkte zur Vernetzung und gemeinsamen Widerstandes gegen das immer weitere Vordringen des Kapitalismus in alle Lebensbereiche an. Das Buch ist für jeden empfehlenswert, der sich mit dem Thema beschäftigen möchte oder schon beschäftigt.

Jan Böhnhardt



Blüten Orgien Blütenbilder & Geschichten

Andrea Heistingering & Gebhard Kofler (Texte), Markus Zuber (Fotos). 80 Seiten, vierfarbig, durchgehend bebildert. Exklusiv erhältlich bei ARCHE NOAH und ReinSaat um EUR 27.- excl. Versandkosten.

In unserer rationalen Welt haben wir unsere Gemüse auf ihre Nützlichkeit und unsere Blütenpflanzen auf ihre Zierde reduziert. Andrea Heistingering, Gebhard Kofler-Hofer und

Markus Zuber stellen diese Ordnung in Frage und werfen neue Blicke auf zwölf bekannte Gartenpflanzen. Zu den ausdrucksstarken Bildern gesellen sich Kurzportraits der Pflanzen und Blütenesschichten. Vom Kultivieren über das Betrachten zum Verspeisen: essbare Blüten sind Ausdruck der Freude am Leben. Im Mittelpunkt des Buches steht die Einzigartigkeit der jeweiligen Blütenpflanze: "ihr Charakter, ihre Farbigekeit, ihr Geschmack und die Assoziationen, die sie in uns geweckt haben."

Beate Koller

derStandard.at



STANDARD-Leserinnen
beweisen Haltung.

DI Dr. Kim Meyer-Cech,

Universität für Bodenkultur Wien, Yogalehrerin:

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

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



Die Zeitung für Leserinnen

VEREIN Bericht

Bei der Mitgliederversammlung am 25. Mai 2007 standen neben der Entgegennahme des Jahresberichtes und der Jahresrechnung die Wahl eines neuen Vereinsvorstands auf der Tagesordnung.

Begrüßung durch Obmann Peter Zipser. Es lagen zusätzlich zur verlautbarten Tagesordnung keine Anträge vor. Peter Zipser präsentierte den Tätigkeitsbericht 2006 und gab Einblick in aktuelle Entwicklungen.

Highlights 2006 waren die Fertigstellung des Bauprojekts im ARCHE NOAH Schaugarten, bei dem ein neues Sortenarchiv-Quartier, BesucherInnenzentrum und Verkaufs- und Anzuchtglashaus entstand. Das "Festival der Gärten" im Kamptal 2006 und zahlreiche Veranstaltungen brachten 30.000 BesucherInnen (2005: 20.000) in den ARCHE NOAH Schaugarten.

Die Mitgliederzahlen sind von 6.200 (Ende 2005) auf rund 6.500 Mitglieder (Ende 2006) gestiegen.

2006 erschien in Kooperation mit Pro Specie Rara das Buch über alte Beerensorten "Osterfee und Amazone", das 2007 von der Deutschen Gartenbaugesellschaft unter die 5 besten Gartenbücher gewählt wurde.

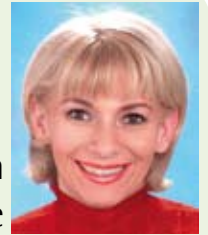
Weitere Arbeitsschwerpunkte 2006 lagen (neben den "Routinetätigkeiten" der Sortenerhaltung, Beratung, Öffentlichkeitsarbeit, Bildungsarbeit, ARCHE NOAH Schaugarten und Veranstaltungen und dem ARCHE NOAH Magazin) in der Vorbereitung des on farm - Projektes 2007, beim Obstprojekt zum Thema "Alte Sorten aus dem Wienerwald" mit umfangreichen Sortenrecherchen, der Vorbereitung eines LFI-Zertifikatslehrgangs zu Sortenraritäten in Niederösterreich, der Fertigstellung der neuen Homepage und der Umstellung des Sortenhandbuchs auf eine internetbasierte Datenbank.

Geschäftsführerin Beate Koller präsentierte anschließend den Finanzbericht 2006 (vgl. Tabelle). Im Verein konnte ein ausgeglichenes Ergebnis erzielt werden. Die ARCHE NOAH Schaugarten GmbH bilanzierte mit einem Gewinn von rund 30.000 Euro, der unter anderem zur Abdeckung der Eigenmittel für den Umbau diente.

Von den Rechnungsprüfern Herbert Seif und Dagmar Engel lag ein schriftlicher Prüfbericht vom Mai 2007 vor. Die Ordnungsmäßigkeit der Rechnungslegung wurde zudem, wie auch schon in den vergangenen Jahren, von der Wirtschaftstreuhandkanzlei Astoria in Krens geprüft und bestätigt. Rechnungsprüfer Herbert Seif stellte den Antrag auf Entlastung des Vorstands, dieser wurde ohne Gegenstimmen angenommen. Ebenso wurde der Voranschlag 2007 für den Verein einstimmig angenommen.

Wahlleiter Herbert Seif führte die Wahl des neuen Vorstands durch. Schriftführerin Simone Lughofer scheidet auf eigenem Wunsch aus dem Vorstand aus, da sie in den kommenden Monaten ihre Baby-Pause antreten wird. Als neue Vorstands-Kandidatin für die Funktion der Schriftführerin wurde Barbara van Melle präsentiert.

Alle anderen KandidatInnen entstammen dem alten Vorstand (Obmann: Peter Zipser, Stv.: Andreas Vogler, Kassier: Christian Schrefel, Stv.: Gertrud Körbler, Schriftführerin: Barbara van Melle, Stv.: Frank Schumacher). Die Vorstandwahl wurde einstimmig bestätigt.



Barbara van Melle

Als Journalistin und Moderatorin bin ich seit 1984 für den ORF in vielen Redaktionen tätig gewesen – Studio Wien, ZIB, Wissenschaft, Thema. Seit 2002 präsentiere ich Schöner leben, eine Sendung, in der ich eine große Leidenschaft zum Beruf machen konnte, das Kochen.

Die journalistische Beschäftigung mit Themen wie „Tiertransporte durch Europa“, „Zukunft des Essens“ oder „Der weltweite Verlust der Sortenvielfalt“ haben tiefe persönliche Überzeugungen geschaffen und mich schon vor langer Zeit zur begeisterten Anhängerin der ARCHE NOAH werden lassen. Einem Verein, der von Menschen getragen wird, die an die Zukunft der Vielfalt glauben und die dafür kämpfen, dass unsere Wurzeln nicht verloren gehen. Diese Arbeit zu unterstützen ist eines meiner Ziele, Kooperationen zu schaffen und die Botschaft weiter zu tragen, wird eine meiner Hauptaufgaben als neues Vorstandsmitglied sein.

Einnahmen - Ausgabenrechnung Verein	2005	2006	2007
Erlöse			
Mitglieds-Beiträge	-212.081	-218.445	-228.500
Spenden	-74.511	-47.697	-50.000
Sonstige Erlöse (Sortenhandbuch, Saatgut, Seminare, Vorträge etc.)	-116.603	-99.326	-134.000
Subventionen	-47.700	-50.400	-50.000
Projekte	-132.571	-86.060	-42.350
Sponsoren	-20.000	-53.558	-3.963
Eintritte Schaugarten	-41.772	-63.443	-47.500
Erlöskorrekturen (Stornos)	20.936	23.000	23.000
Summe	-624.302	-595.929	-533.313
Aufwände			
Wareneinkauf Handbuch Samengärtnerei	16.725	0	6.500
Personalkosten und Fortbildung	359.172	362.171	324.637
Mitgliederservice GmbH	9.179	8.601	9.000
Spendenverwaltung	80	0	1
Drittleistungen	48.920	66.853	15.300
PraktikantInnen	8.086	10.731	11.095
Mieten, Betriebskosten, Versicherung	22.580	20.531	8.134
Büro-, Computermaterialien, Telefon	12.696	15.361	17.630
Porti	24.467	24.073	23.400
Druckkosten	58.249	22.269	42.060
Materialien Vermehrungsgarten, Sortenarchiv	11.619	12.018	13.000
Buchhaltung, Beratungskosten	9.919	10.552	11.000
diverse Projektkosten, Veranstaltungen, Seminare	18.147	19.663	27.600
Bankaufwand	3.961	2.930	5.015
Beiträge und Gebühren	624	603	600
Fahrt- und Transportkosten	9.757	4.070	4.500
Sonstige Kosten (Mitgliedsbeiträge; Werbeaufwand, Forderungsabschreibungen)	11.379	15.332	14.100
	625.560	595.758	533.572
Ausgaben	625.560	595.758	533.572
Einnahmen	-624.302	-595.929	-533.313
Gewinn(-)/Verlust(+)	1.258	-171	259

g DIE GARTEN TULLN

Niederösterreichs Landesgartenschau 2008

→ 40 Schau- und Mustergärten, ein einzigartiger Baumwipfelweg und zahlreiche Attraktionen rund um das Thema Garten.

DAS GARTENERLEBNIS

AB APRIL 2008

WWW.DIEGARTENTULLN.AT



EVENT-TIPPS

Termine von ARCHE NOAH Mitgliedern & anderen Veranstaltern Juli-Oktober 2007

Sa 18. Aug. 2007, Gleisdorf, Steiermark

Vielfalt in aller Munde

8 - 12 Uhr: Verkostung von ARCHE NOAH Sortenraritäten am Bauernmarkt Gleisdorf. 14 Uhr: Feldbegehung am Bio-Bauernhof Scharler. Adresse: Wetzawinkel 25, A-8200 Gleisdorf, Steiermark. Walter Scharler, T: +43(0)3112-20 82, M: +43(0)664-506 39 43, wir@bio-scharler.at, www.bio-scharler.at

Mittwoch 12. Sept. 2007, 15-22 Uhr

Theater am Spittelberg, 1070 Wien, Spittelbergg. 10

Kulinarium Spittelberg

Kulinarische Vielfalt im Rampenlicht: das Theater am Spittelberg öffnet seine Bühne für ein Dutzend ausgewählter Produzenten und Veredler von Lebensmitteln. Bunte Spätsommer-Paradeiser und Waldviertler Urgetreide treffen auf Rosenmarmelade und Wildfrüchtekonfekt, Himbeersturm schäumt neben Birnen-Portwein.... Kosten Sie sich durch und lernen Sie die Menschen kennen, die dahinter stehen. Freier Eintritt! www.theateramspittelberg.at

29. Sept. 2007

14. Rottenbacher Pflanzenbörse

Nähere Informationen: Claudia Ortner, Frei 8, 4681 Rottenbach, claudiaortner@aon.at

Tage der offenen Gartentür im Burgenland!

Weitere Termine unter www.arche-noah.at

Am 19. August 2007 von 13 bis 18 Uhr bei Annette & Ingolf Hofmann im süburgenländischen Hügelland. Mit Tomatenverkostung! (Heuer testen wir eine Auswahl an Cocktail-Tomatensorten, die sich in einem Ringversuch als besonders Braun-/Krautfäule tolerant erwiesen haben.) Unser Hof: Ein Arkadenhof mit Stauden und historischen Rosen, ein vielfältiger Gemüsegarten mit überwiegend alten und seltenen Sorten, eine Vielfalt von alten und jungen Obstbäumen, Bienenvölker und ein kleiner Weingarten mit Uhdler-Rebsorten. Ort: A-7543 Limbach, Hofried 5, T/F: +43-(0)3328-32171.

Unser Garten liegt direkt hinter der burgenländischen Lutzmannsburger Therme, jedoch auf ungarischem Boden (erstes Haus nach dem Grenzübergang, Fußweg 15 Min.) Da ich mich nicht ständig dort aufhalte, bitte ich um Anmeldung: +43-(0)662-88 23 26. Der Garten ist 3000 qm groß, Lehmboden, pannonisches Klima, geringe Niederschläge. Ich komme aber trotzdem ohne Bewässerung und ohne Chemie aus, weil ich auf geeignete Pflanzen setze, im Sinne eines Naturgartens. Mein Interesse gilt den historischen, besonders den europäischen Pflanzen. Besichtigung kostenlos, überschüssige Pflanzen werden gegen geringes Entgelt abgegeben. Christina Caba, www.land.salzburg.at/schule/meingarten



Sikulaer - Bunte Herzkirsche Eisengraberamt - Rote Walze



NÖ OBSTBAUMTAG 2007

Alte Obstsorten aus dem Ysper- und Weitentals

26. Oktober 2007, 10 bis 18 Uhr, an der HLA in Ysper

10:00 - 18:00 OBST - Ausstellung

Früchte aus den schönsten Obstgärten des Ysper- und Weitentals. Führungen durch die Ausstellung um 11, 14 & 16 Uhr.

10:00 - 18:00 Sortenbestimmung

Nutzen Sie das Wissen der ARCHE NOAH Obstexperten! Zur Sortenbestimmung bitte mind. 5 schöne und typische Früchte je Sorte mitbringen.

10:00 - 18:00 Sortenverkostung

Kosten Sie sich durch eine Vielfalt an Äpfel und Birnen!

10:00 - 18:00 OBST - Markt

Ein bunter Markt mit regionalen Anbietern erwartet Sie! Bäume von Obstraritäten, Beerensträucher, Säfte, Frischobst und Gedörries.

10:00 - 18:00 ARCHE NOAH - SPRÖSSLINGSPROGRAMM

Lustiges, spannendes für die ObstgärtnerInnen von Morgen. Kochen mit Obst, Mobile, Blätterregen und vieles mehr.

Ort

HLA Yspertal - Höhere Lehranstalt für wirtschaftliche Berufe
Schulstraße 13
3683 Yspertal
T: +43-(0)7415-7249-0

Eintritt

EUR 5,- p.P. / ermäßigt 3,- p.P.,
Kinder bis 14 Jahren und ARCHE NOAH Mitglieder frei.

Info

ARCHE NOAH, T: +43(0)2734-8626,
F -8627, E: event@arche-noah.at,
I: www.arche-noah.at

In Kooperation mit der HLA Ysper und der Initiative Zukunft. Die Veranstaltung wird gefördert vom Land NÖ aus den Mitteln des Landschaftsfonds.

Wir freuen uns auf Ihr Kommen!

ARCHE NOAH Events Juli-Oktober 2007

Themenführungen im ARCHE NOAH Schaugarten

Datum	Thema	Zeit
25. Aug.	Kräuter-Raritäten Beeren-Raritäten	12+16 14
15.+16. Sept.	Offene Tür im ARCHE NOAH Vermehrungsgarten	11+15
22. Sept.	Kräuter-Raritäten	11
7. Okt.	Alte Obstsorten	11
13.+14. Okt.	Alte Obstsorten	11

Dauer ca. 1 Stunde, Keine Voranmeldung.

ARCHE NOAH Sprösslingsonntage & Event-Sprösslingsprogramme

Tag	Thema	Zeit
5. Aug.	Die Kraft des Kornes – Getreide unter der Lupe	14.30- 17.00
25. Aug.	Malen & Weben mit Pflanzen beim Gartenfest der Vielfalt in Schiltern	10.00- 18.00
2. Sept.	Erntezeit! Feierliches Sommergemüsebuffet	14.30- 17.00
7. Okt.	Erd-Äpfeln & Grund-Birnen: Wer macht den größten Apfelstrudel?	14.30- 17.00
13.+14. Okt.	Gemüseernten & Grillen beim ARCHE NOAH Raritätenherbst	10.00- 18.00
26. Okt.	Schnitzen & Basteln beim NÖ Obstbaumtag in Ysper	10.00- 18.00

Gegen kleinen Materialbeitrag. Bei jedem Wetter
– ev. Regenjacke und Gummistiefel mitbringen.

NEU im ARCHE NOAH Schaugarten
Für SchülerInnen und Kindergruppen
Programme und Führungen von 1-2 Stunden bis
zu Seminartagen. Näheres Informationen unter
www.arche-noah.at – Schaugarten – Sprösslinge.

5.8.+2.9.2007 im ARCHE NOAH Schaugarten
Kurzseminar Saatgutgewinnung
Siehe Seite 17! Bitte um Anmeldung.

25.8.2007, 10-18 Uhr, ARCHE NOAH Schaugarten
Ein Gartenfest der Vielfalt
Ein Fest mit Tradition für GenießerInnen. Der
ARCHE NOAH Schaugarten auf dem Höhepunkt
seiner Pracht – die Früchte des Gartens sind reif
und können verkostet werden! Gartenführungen,
ein besonderes Sprösslingsprogramm, Kulinarik
mit biologischen Raritäten und -NEU!- ein Gar-
tenflohmarkt zum Mitmachen (siehe auch Seite
5) runden das Programm ab.

16. & 23.9., 14.10.2007; 10-16 Uhr
ARCHE NOAH Schaugarten & Loisium

WeinGARTEN- Vielfalt als Erlebnis
Im Weingarten gediehen früher Knoblauch, Kren,
Pfirsich und wilde Erdbeeren.... Eine Seminar-
„Ko-Produktion“ von ARCHE NOAH, Slow Food
Wachau_plus und dem Loisium. Führungen und
Degustationen. Anmeldung erforderlich.

2.10.2007, ca. 18 Uhr. Glacis-Beisl, Wien
Degustation von Paprikas & Chilis
Ein Menü, Frischverkostungen & vielen Infor-
mationen, In Kooperation mit dem Slow Food
Convivium Wien. Anmeldung erbeten.

13. & 14.10.2007, 10- 18 Uhr, Eintritt frei!
ARCHE NOAH Raritätenherbst
Das Abschluss-Wochenende der Saison im
ARCHE NOAH Schaugarten! Ermäßigungen auf
viele Produkte, Führungen zu alten Obstsorten
und mehr, Sprösslingsprogramm & Kulinarik.

26.10.2007, 10-18 Uhr, HLA Yspertal, Ysper
NÖ OBST-baum-TAG
Alte Obstsorten aus dem Ysper- und Weitental
Sortenausstellung, ProduzentInnen, Sorten-
bestimmung / Verkostung / Baumschulverkauf
Sprösslingsprogramm. Details siehe Seite 23!

9. ARCHE NOAH AUSBILDUNGSLEHRGANG SAMENGÄRTNEREI

Seit April 2006 zertifiziert durch die
Niederösterreichische Umweltbildungsinitiative

Der Kurs wendet sich an interessierte Haus-
gärtnerInnen, BiolandwirtInnen, BeraterInnen,
LandwirtschaftslehrerInnen, AnfängerInnen wie
Fortgeschrittene in Fragen der Samengewin-
nung! Ausbildungsinhalte sind die sortenreine
Vermehrung, Züchtung & Sortenentwicklung,
Besonderheiten der Kulturführung in der biolo-
gischen Saatgutvermehrung, und der Umgang
mit biologischem Saatgut.

Neben dem gemeinsamen Erarbeiten der
theoretischen Grundlagen im Lehrsaal und
im Pflanzenbestand bildet das praktische
Erlernen und Üben wesentlicher züchterischer
Arbeitsabläufe zu den verschiedenen Jahres-
zeiten einen Hauptbestandteil des Lehrgangs,
ergänzt durch Fachvorträge von Gastreferenten
aus dem Bereich Saatgutvermehrung und
Züchtung.

Der nächste Lehrgang beginnt am 1. und 2. Sept.
2007. Er erstreckt sich über ein ganzes Jahr
und findet an insgesamt 4 Wochenenden statt
(wechselweise im ARCHE NOAH Vermehrungs-
garten in Langenlois bzw. in den Seminarräumen
und im ARCHE NOAH Schaugarten in Schiltern).

Kurskosten für ARCHE NOAH Mitglieder:
EUR 122,50 pro Wochenende.

Kursleitung, nähere Infos und Anmeldung:
Peter Zipser
peter.zipser@arche-noah.at
Mobil: +43-(0)650-733 64 63

Anmeldeschluss ist der 12. August 2007.

Weitere Veranstaltungen siehe Seite 23!
Ausführliche Informationen zu diesen und anderen
Veranstaltungen auf www.arche-noah.at
oder unter +43-(0)2734-8626

ARCHE NOAH Magazin 3/2007

