

Samengärtnerei

Die Samengärtnerei ist die Grundlage, um alte Sorten zu erhalten – und neue Vielfalt zu entwickeln. Jahrtausendlang lag diese Kunst in den Händen der Bäuerinnen und Bauern, Gärtnerinnen und Gärtner und war die Triebfeder für die Entfaltung der Vielfalt aller Pflanzen, die wir heute essen! Dann jedoch folgt eine Zeit des Vergessens und Verdrängens. Im Laufe des 20. Jahrhunderts wurden die Methoden der Sortenzüchtung zum Spezialwissen professioneller Züchtung und zu Firmengeheimnissen. Das Wissen um den bäuerlichen Samenbau ist jedoch unser kulturelles Erbe, das wir bewahren und zugunsten kommender Generationen weiter entwickeln wollen.

2008 dreht sich im ARCHE NOAH Schaugarten alles um das uralte Wissen des Samenbaus. Wie heute noch jeder und jede auch auf kleinstem Raum in dieses schöpferische Handwerk einsteigen kann, zeigen viele Themenbeete mit Tipps & Tricks und, ab Ende Juni 2008, auch eine kleine interaktive Ausstellung.

Klimawandel

Szenarien für den Gartenbau

Seite 4

Goldgärtnerei

Über Geschichte und Wiederbelebung des Safranbaus in Österreich

Seite 6

Weingärtnerei

Der Weingartenknoblauch war früher eine häufige Begleitkultur im Weingarten.

Seite 8

Blattgärtnerei

Sortensichtung und Saatgutgewinnung von Salat, Spinat, Zichorie und Feldsalat

Seite 10

Meine Sorten

Annegret Hottner und Irina Zacharias über ihre Lieblingsorten

Seite 11

Partner

Biobetrieb Stockenhuber und die Gartenbauschule Langenlois im Portrait

S. 14 & 17

Feste, Märkte, Bildungsangebote

Juli bis Oktober 2008

S. 3 & 24

VORWORT

Liebe Mitglieder und Förderer der ARCHE NOAH!

Vor dem Hintergrund der globalen Lebensmittelkrise und der medialen Berichterstattung kommt dem Ansatz der „Ernährungssouveränität“ als Recht der Völker auf gesunde und nachhaltig produzierte Nahrung und auf eine selbstbestimmte Form der Landwirtschaft besondere Bedeutung zu. Auch der freie Zugang zu geeignetem Saatgut und die bäuerliche/gärtnerische Erhaltung und Weiterentwicklung von Sorten - im Süden wie im Norden! - ist eine wichtige Voraussetzung für Ernährungssouveränität.

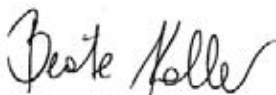
Da das Know How über diese Form der Saatgutarbeit bei uns leider schon fast verloren gegangen ist, ist es ARCHE NOAH wichtig, die Samengärtnerei wieder salonfähig zu machen und Menschen zu ermutigen, sich kundig zu machen und sich dann durchaus selbstbewusst wieder als züchterisch tätig zu erleben. Aus diesem Grund haben wir auch das Thema Samengärtnerei in den Mittelpunkt des heurigen Schaugartenjahres gestellt.

Bei der großen internationalen NGO-Konferenz „Planet Diversity“, die von 13.-15. Mai in Bonn stattfand, haben ARCHE NOAH und Dreschflügel einen erfolgreichen Workshop zum selben Thema organisiert. Näheres auf Seite 19! Die von ARCHE NOAH mitbegründete „Interessensgemeinschaft für gentechnikfreie Saatgutarbeit“ (IG Saatgut) hat „Planet Diversity“ mitorganisiert, und wir freuen uns, dass unsere Gemeinschaft aus Erhaltungsorganisationen und Züchtungsorganisationen zahlreiche Früchte trägt, in Form von internationalen Kontakten und Kooperationen und Bewusstseinsbildung bei politischen Entscheidungsträgern und der Öffentlichkeit. Wir ersuchen Sie, mit Ihrer Spende an ARCHE NOAH die weitere Arbeit der Interessensgemeinschaft für eine Zukunft ohne gentechnik-verseuchte Saatgutbestände zu unterstützen!

Ein Schwerpunkt dieser und der kommenden Ausgabe des ARCHE NOAH Magazins ist dem Klimawandel gewidmet. Peter Zipser untersucht darin die voraussichtlichen und bereits bekannten Auswirkungen auf den Gartenbau - und wieder scheint in der Sortenwahl und standortgemäßen Weiterentwicklung geeigneter Sorten ein wichtige Strategie zum Umgang mit den veränderten Klimabedingungen zu liegen.

Der eine kostbar wie Gold, der andere ein unscheinbarer Knofl - mit dem Safran und dem Weingartenknoblauch befassen sich Bernhard Kaar und Bernd Kajtna in ihren Beiträgen und stellen damit zwei traditionelle Kulturpflanzen vor, die heute dank Eigeninitiativen und engagierten Projekten dem Vergessen entrissen werden sollen.

Mit den besten Grüßen



Geschäftsführung



Bild: Mediendienst

Inhaltsverzeichnis

Notizen	3
Pflanzenmärkte & Tage der offenen Gartentür von ARCHE NOAH Mitgliedern ARCHE Projekt Projekt "6für100"	
Klimawandel	4
Aus dem Gleichgewicht: Chancen und Probleme durch den Klimawandel im Gartenbau, Teil 1	
Goldgärtnerei	6
Die Rückkehr des Safrans	
WeinGARTEN_plus	8
Der Weingartenknoblauch, Teil 1	
Sorten und Erhalter	10
Blattgemüseprojekt Tomate "Anna German" und Zuckerbirse "Posthörnchen" porträtiert von Irina Zacharias und Annegret Hottner	
Traditionen	13
Der Mohn im Tiroler Brauchtum	
Kooperation Haindorf	14
Die fruchtbare Zusammenarbeit der Gartenbauschule Langenlois und ARCHE NOAH	
Portrait	17
Vielfalter-Hof der Stockenhubers	
Verein	18
Tätigkeitsbericht vom Jahr 2007	
Saatgut	19
Planet Diversity, COP9 und Ernährungssouveränität	
Sprösslingsseite	20
Sommer-Kräuter-Party	
Kulinarium	21
Mangold für Gourmets und Gourmands	
Veranstaltungen	24
Märkte, Feste, Bildungsangebote von Juli bis Oktober 2008	



NOTIZEN

ARCHE Projekt

Projektleiter Andreas Maurhart war in den letzten Monaten bei Betrieben in ganz Österreich unterwegs, wie auch bei einem Treffen mit Slow Food Vertretern in Italien in Sache des ARCHE Projektes - einer Kooperation von ARCHE NOAH, ARCHE Austria, Slow Food und Bio Austria. Ende Mai fand eine Rundreise mit einer Delegation der Slow Food Foundation statt, um drei potentielle Förderkreisprodukte "auf Herz und Nieren" zu prüfen und weitere KandidatInnen auszuwählen. Besonders Augenmerk wird dabei auf die langfristige Absicherung der gefährdeten Sorten und Rassen gelegt, im Sinne der Erhaltung der Biodiversität.

Projekt "6für100"

Im Februar fand ein weiteres Treffen mit Erhalterinnen und Erhaltern in Kärnten in Spittal / Drau statt. Das Interesse war mit über 40 Teilnehmenden wieder sehr groß, ebenso die Bereitschaft, Lokalsorten dauerhaft in Patenschaft zu übernehmen. Einige Kärntner Lokalsorten fanden ein neues Zuhause: Johannesberger Ruabsam (Stoppelrübe), Kärntner Butter (Stangenbohne) oder Kärntner Gelbe (Zwiebel); die aus Kärnten stammende Petersilie Großmutter ist bereits 8fach abgesichert! Spannend war auch der Vortrag von Brigitte Vogl-Lukasser über lokale Sorten in Bergregionen. 2009 ist ein weiteres Treffen in Kärnten geplant.

Insgesamt haben bisher 90 ARCHE NOAH Mitglieder Patenschaften übernommen, 50 davon für besonders gefährdete Sorten. Damit konnten insgesamt 200 Sorten abgesichert werden, 90 davon österreichische Lokalsorten von Gemüse.

Pflanzenmärkte

Im Frühjahr 2008 konnte man ARCHE NOAH erstmals auf Pflanzenmärkten in Linz, Wels und Tulln antreffen; weiters in Graz, Wien und natürlich in Schiltern. Die Veranstaltungen im wunderbaren Rahmen der Botanischen Gärten von Wien, Graz und Linz waren sehr erfolgreich und gut besucht - wir danken für die gute Zusammenarbeit und freuen uns über die alten und neuen Partnerschaften mit den Botanischen Gärten, die ja ebenfalls Horte der biologischen Vielfalt sind. Auch auf der Welser Messe und der Landesgartenschau in Tulln war ARCHE NOAH mit Jungpflanzen, Information und Beratung eingeladen, sich zu präsentieren. Auch hier konnten viele Interessierte erreicht werden - ein herzliches Dankeschön an die Verantwortlichen!

Pflanzenmärkte & Tage der offenen Gartentür von ARCHE NOAH Mitgliedern 2008

Offene Gartentür von Juni-Sept. in Bad Hall

In ihren Garten laden nach tel. Vereinbarung, Johanna und Ing. Günter Eder. Bio-Selbstversorger-Naturgarten in Anlehnung an Permakultur. Gegen freiwillige Spenden, Gruppen nach Vereinbarung. A-4550, Am Sulzbach 12 a, T +43(0)699/122 666 55, eder.guenter@utanet.at

1. Tag des offenen Gartens im Vermehrungsgarten der Familie Lang

2. August 2008 von 12 - 17 Uhr, D-88364 Wolfegg-Wassers, in Richtung Weingarten, 50 m nach der Brücke, Parkmöglichkeiten am alten Museumseingang (Fischergasse). Keine Parkmöglichkeiten direkt am Garten! Über 450 verschiedene Arten Gemüse (vor allem Raritäten), Kräuter sowie Duft-, Farbe- und Heilpflanzen.

Tag der offenen Gartentüre Region Mittelburgenland / Ungarn

17. Aug. 2008, 9-18 Uhr. Unser Garten Villa Rustica befindet sich direkt hinter der Lutzmannsburger Sonnentherme. Locsmandi utca 53. Zsira. Teichpflanzen, eigene überzählige Gartenpflanzen, regionale Produkte, Keramik des ungarischen Künstler Andras Zsilinski. Siehe <http://schule.salzburg.at/meingarten/verkauf.htm>. Kontakt: cristina.caba@pi.salzburg.at, T: +43-(0)662-882326.

Tag der offenen Gartentür im Südburgenland bei Ingolf und Annette Hofmann in Limbach

17. August, 13 bis 18 Uhr. Mit Tomatenverkostung! A-7543 Limbach, Hofried 5, T/F: +43-(0)3328-32171.

Faszination TOMATE in der Oberpfalz bei Irina Zacharias

Sa. 16. - So. 17. August 2008, 10-19 Uhr. Es dreht sich alles um die Tomate - Früchte von 120 Tomatensorten, Pflanzen von 60 Chili/Paprikasorten. Eintritt: EUR 3.-, Kinder unter 16 frei. Hunde müssen draußen bleiben! Nähere Infos: www.irinas-tomaten.de.

15. Rottenbacher (OÖ) Pflanzenbörse

Samstag, 27. Sept. 2008. ARCHE NOAH Mitglied Claudia Ortner organisiert seit vielen Jahren diese große und vielbesuchte Pflanzenbörse.

Nähere Infos bei claudiaortner@aon.at.

Garten- und Permakultur-Führungen im Paradiesgarten

09. & 27. Juli, 6. & 13. August, 3. und 28. Sept. 2008, 14 Uhr. D-86983 Lechbruck am See, Am Falchen 54. Dauer rund 1,5 Stunden, festes Schuhwerk ratsam. Unkostenbeitrag pro Person EUR 7,50.

Nähere Infos: Sibylle & Michael Maag, vergessenekuenste@gmx.de

Kunterbunte Kartoffel-Vielfalt

4. Okt. 2008, ab 11 Uhr, Vinomnasaal, 6830 Rankweil, Hörnlingerstraße 11a, Vorarlberg. Einen Einblick in die Sortenvielfalt unserer „Erdäpfel“ bieten Helmut Hohengartner (ARCHE NOAH Mitglied) und Margit Hecht (Naturschutzbund) beim traditionellen Kartoffeltag des Missionskreises Rankweil. Infostand.

Nähere Infos: margit.hecht@hechthecht.at, T +43(0)5522-45 567-0.

Jahr für Jahr organisieren auch viele ARCHE NOAH Mitglieder kleinere und größere Märkte in ihren Regionen. So fand beispielsweise heuer erstmals ein Pflanzenmarkt in Pörschach / Kärnten statt. Organisator Michael Kosch: „Das Echo war enorm und alle Besucher freuten sich, dass endlich so ein Markt in Kärnten abgehalten wird. (...) Es wurden viele Kontakte geknüpft und was mir besonders gefiel, die Anbieter tauschten eifrigst untereinander und neue Pflanzenfreundschaften wurden geknüpft.“ Aus Wetzawinkel schickt uns Walter Scharler die Nachricht von einem erfolgreichen Vielfaltspflanzenmarkt und Bio-Hoffest mit Gästen aus der Steiermark, dem Burgenland und Kärnten. Auch die Arbeitsgruppe Ortsbild freute sich über das rege Interesse am Tauschmarkt im Schlossgarten Mannersdorf. Infos zu diesen & vielen weiteren Märkten finden Sie wie jedes Jahr unter www.arche-noah.at.

KLIMAWANDEL

Aus dem Gleichgewicht

Der Klimawandel stellt alle jene, die Gartenbau betreiben, Sorten erhalten und weiterentwickeln vor neue und oft noch unbekannte Herausforderungen. 1. Teil einer mehrteiligen Serie von Peter Zipser.

Der weltweite Temperaturanstieg und der damit verbundene Klimawandel (KW) sind heute bereits Realität. Der Anstieg der mittleren globalen Luft- & Meerestemperaturen, das ausgedehnte Abschmelzen von Schnee und Eis der Polkappen und Gletscher sowie der Anstieg des mittleren globalen Meeresspiegels sprechen hier eine klare Sprache.

Wir sind heute in der Situation, dass wir - nach allen ernstzunehmenden Vorhersagen - bis zur Mitte dieses Jahrhunderts eine Erwärmung der Erdatmosphäre um etwa 2° Celsius gegenüber dem Niveau von Mitte des 19. Jhdts. nicht mehr verhindern können, gleich welche Maßnahmen wir von jetzt an ergreifen (IPCC - Internationale Klimarat der UNO). Mitteleuropa scheint vom Klimawandel tendenziell weniger stark betroffen zu sein. Am Schlimmsten trifft es tropische & subtropische Länder, insbesondere Afrika.

Bauern und Bäuerinnen, Gärtnerinnen und Gärtner, sei es biologisch oder konventionell wirtschaftende, sind von den Folgen des Klimawandels heute schon in vielfältiger Weise betroffen, nämlich von dem, was in der Klimaforschung als eine „Zunahme extremer Witterungsereignisse“ bezeichnet wird. Überschwemmungen, Dürreperioden, Stürme, Hagel und ähnliche Extremereignisse richten weit größeren Schaden an als die Veränderungen irgendwelcher Mittelwerte. Auch ist absehbar, dass mit einer weiteren Zunahme und Verstärkung der Extremereignisse zu rechnen ist.



Bis sich neue Gleichgewichte zwischen Schädlingen und Nützlingen eingestellt haben, wird es regional große Probleme im Gemüsebau geben.

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass wir in vielen Regionen Mitteleuropas mit etwa folgendem Klimaszenario rechnen müssen:

- heißere und trockenere Sommer
- wärmere und feuchtere Winter
- extreme Hitzewellen im Sommer
- extremere Starkniederschläge vor allem im Winter und Frühjahr - dennoch eine negative Wasserbilanz
- zunehmende Sturmereignisse

(Quelle: Ullich Groos, LLw Hessen, 2008)

Chancen & Probleme im Gemüsebau durch den Klimawandel

Das IPCC sieht für die Landwirtschaft Mitteleuropas auch Chancen, bedingt durch höhere Temperaturen und eine längere Vegetationsperiode.

Aktuelle Entwicklungen / Fallbeispiele und Beobachtungen:

- Salaternte bis Mitte Dezember 2007 in vielen Regionen Österreichs
- Japanische Wollmispel im Freiland mit Dezemberblüte im Tullnerfeld seit 2006
- Ausdehnung der Weinbaugebiete in bisher kältere Regionen in Deutschland

In der Praxis sind Landwirtschaft und Gartenbau durch diese Klimaveränderungen aber auch gefährdet.

- Zu warme Nächte bringen den traditionellen Rieslinganbau am Oberrhein in Bedrängnis. Winzer suchen bereits in Südf frankreich nach neuem Pflanzmaterial.



Aufgrund ihrer geringen Blattmassen hält die Tomatensorte „Bosnische Fleisch“ Transpirationsverluste gering und kann so extreme Hitzewellen besser überstehen.

- Die frühe Blüte an Obstbäumen kann durch häufigere Spätfröste Schaden nehmen. So geschehen in den letzten 2 Saisonen bei vielen Marillenbäumen in Ostösterreich.
- Schosserbildung bei Winterzwiebeln 2007 (hohe Temperaturen im November und Dezember 2006)
- Schlechte Tomatenbestäubung von Hummeln in zu heißen Gewächshäusern
- Feuerbohnen-Blütenabfall durch zu hohe Temperaturen
- verzögerte Treiberei durch fehlende Kältesummen bei Spargel und Rhabarber

Die Liste dieser Beobachtungen ließe sich noch lange fortführen.

Verstärktes & verfrühtes Auftreten von bekannten Schädlingen

Grundsätzlich sind Schädlinge und Nützlinge sehr anpassungsfähig an veränderte Bedingungen. Aber neue Gleichgewichte müssen sich erst einstellen.

So berichtet die Schweizer Forschungsanstalt in Wädenswil im Frühling 2007 von außergewöhnlichen Schädlingsproblemen mit Nacktschnecken, die den milden Winter davor unbeschadet überstanden haben.

Außerdem treten Blattläuse im Glashaus (z.B. Gurkenblattlaus!) viel früher auf, als in vergangenen Jahrzehnten. Schwere Schäden in den Glashäusern traten schon im April auf. Mancher Pflanzenbestand ist allein wegen



Um in Zukunft erfolgreich gärtnern zu können, brauchen wir an extreme Wetterverhältnisse angepasste Sorten. Dies erreichen wir durch laufende Selektion in der Vermehrung.

dieser Blattlausart zusammengebrochen. Sie ist kälteempfindlich und tritt bei uns an den Kulturpflanzen sonst erst Ende Mai / Anfang Juni auf. Ein ähnlich verfrühtes Erscheinen traf im Frühling 2007 für eine Reihe weiterer Gemüseschädlinge zu (Pressemeldung der Forschungsanstalt Wädenswil).

Auch im Freiland, z.B. im Kartoffelanbau, gibt es zunehmend Probleme. So tritt jetzt der Kartoffelkäfer in Lagen auf, die auf Grund der kühlen Witterung bisher verschont geblieben waren. Ebenso führt das verfrühte Auftreten der geflügelten Formen der Grünen Pfirsichblattlaus zu einer beschleunigten und verfrühten Virusausbreitung zwischen den Kartoffelpflanzen, was die Kartoffelzüchtung besonders schwierig macht. Ing. Felix Fuchs von der NÖ Kartoffelsaat-zucht Meires berichtet, dass deshalb Züchtung auf virusresistente Sorten jetzt forciert betrieben werden muss.

Ausbreitung neuer Schädlinge

In einem Gespräch erläuterte mir Dr. Andreas Kahrer, AGES (Agentur für Ernährungssicherheit), dass die Auswirkungen des Klimawandels durch den Zuzug von neuen Schädlingen noch sehr schwer abzuschätzen ist. Ob sich solche in Zukunft bei uns etablieren werden, wird von der zukünftigen Klimaentwicklung abhängen.

So berichtet er vom Rübenrüssler (*Bothynoderes punctiventris*), der neuerdings in trockenheißen Sommern aus S- und O-Europa zufliegt und vor allem an Zuckerrüben, aber auch Rote Rüben und Mangold in Ostösterreich größeren Schaden verursacht.

Ein weiterer Problemfall könnte der Baumwollkapselschwärmer werden, der ursprünglich aus Afrika kommt. Durch die Vorliebe seiner Raupen, sich in Samen und Früchte (Tomaten-, Paprika-, Fisolen, Zuckermais etc.) einzubohren, ist der Baumwollkapselwurm ein wichtiger Schädling im Gemüsebau. Bedeutende Schäden wurden bislang in Ostösterreich in Freiland- und Glashauskulturen sowie im Kleingartenbereich festgestellt. 2007 war im Spätsommer erstmals ein starkes Auftreten der Raupen zu beobachten. (Details dazu siehe <http://www.ages.at/servlet/sls/Tornado/web/ages/content/AE-BE02C579576CADC1256E33002EFAFE>)

Im Projektbericht von „StartClim2005.C3a“, (Bernhart Kromp, Bioforschung Austria) erfährt man, dass zu den Schädlingen, die in

den vergangenen Jahren in Österreich, insbesondere im Biolandbau, stark an Bedeutung zugenommen haben unter anderem Kohlerdflöhe, Kohlschotenrüssler, Maiszünsler, Maiswurzelbohrer, Erbsenblatt-randkäfer und Drahtwürmer zählen.

Insgesamt, so heißt es im Berichtsabschluss, muss man nach heutigem Wissensstand davon ausgehen, dass vor dem Hintergrund der Klimaveränderungs-Szenarien (Austrocknung des Mittelmeerraumes einerseits, Abkühlung und Feuchterwerden des Baltikums andererseits) sowohl trockenwarm bevorzugende Schädlinge (aktuelles Beispiel: die aus Slowenien einwandernde amerikanische Rebzikade) wie auch feuchte bevorzugende Schädlingen und Pflanzenkrankheiten zunehmen bzw. neu auftreten werden.

Passende Sorten sind gefragt!

Wegen der sich häufenden extremen Hitzeperioden gewinnt auch die Züchtung auf Trockenheitsresistenz bei Kartoffelsorten eine immer größere Bedeutung, berichtet Ing. Felix Fuchs von der NÖ Kartoffelsaat-zucht Meires.

Was für die Kartoffel stimmt, gilt natürlich auch für alle anderen Kulturpflanzen. Hohe Temperaturen, insbesondere auch hohe Nachttemperaturen, führen bei Pflanzen zu erhöhter Transpiration, sodass oft auch ausreichende Bodenfeuchte nicht mehr genügend Wassernachschub gewährleistet. Und weil die Pflanzen nicht mehr ausreichend Wasser im Zellgewebe haben, ist auch ihre Wachstumsfähigkeit deutlich eingeschränkt. Der mangelnde Zellturgor lässt sie „welk“ erscheinen. Ihre Anfälligkeit für Krankheiten nimmt zu.

Um hier dennoch erfolgreich gärtnern zu können, brauchen wir an solche Wetterverhältnisse angepasste Sorten. Dies erreichen wir durch laufende Selektion in der Vermehrung. In manchen Fällen kann es auch hilfreich sein, auf Pflanzen zurück zu greifen, die aus dem mediterranen Raum oder anderen subtropischen Regionen kommen. Allerdings sind Kulturpflanzen aus diesen Regionen auf längere Vegetationszeiten ausgelegt. Welche bei uns aber, trotz der zunehmenden mildernden Winter oft nicht gegeben sind. Die Zäsur der „Eismänner“ (Kälteeinbrüche und Frostgefahr bis Mitte Mai) hat, wie die Wetterlagen der letzten Jahre zeigen, nach wie vor Gültigkeit in Mitteleuropa. Jedenfalls geht es darum, Sorten zu ent-

wickeln, die auch mit geringerem Wasserangebot gut und zügig wachsen (Selektion auf stark entwickeltes Wurzelwerk!) und ein Blattwerk entwickeln, das den Transpirationsverlust geringer hält. Das kann durch bestimmte Gewbeeigenschaften der Blätter, die Blattstellung, aber eventuell auch durch geringere Blattmassen erreicht werden.

Wir sollten also trachten, mit den Sorten, die uns heute zur Verfügung stehen, diese Anpassungsschritte zu schaffen. Gerade Sortensammlungen wie die von ARCHE NOAH bieten dazu eine gute Ausgangsbasis. Es handelt sich dabei um nicht-hybride, frei abblühende Sorten, die meistens einen großen „genetischen Rucksack“ umgeschmalt haben, der viele Möglichkeiten zur weiteren Sortenentwicklung anbietet. Vergleichsanbauten zur Vorauswahl und kontinuierliche Selektion auf neue lokale Gegebenheiten sind dabei das Erfolgsrezept.

Für bäuerliche Vermehrerinnen und Vermehrer sollen in den nächsten Jahren auch die Möglichkeiten zur „Partizipativen Pflanzenzüchtung“ weiterentwickelt werden. Dabei treffen Bäuerinnen und Bauern mit Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftlern im Feld zusammen. Erstere werden auf ihren Ackern und in ihren Gärten von Fachleuten begleitet und beraten und erfahren, wie sie ihre Sorten am besten für ihre Bedürfnisse entwickeln können. Dabei lernen auch die Forschenden, erfahren die tatsächlichen Bedürfnisse und tragen so auch selbst aktiv zur Wissensvernetzung der Bauern bei. ARCHE NOAH führt erste Vorarbeiten zur Entwicklung solcher Kooperationen durch.

Text: Peter Zipser
peter.zipser@arche-noah.at
T: +43-(0)2734-8626 13
M: +43-(0)650-733 64 63



Gewußt wie ...

Unseren Mitgliedern bieten wir in unseren Samengärtnerei-Lehrgängen das für die Selektion und Sortenentwicklung nötige Know-how an. Der nächste Lehrgang startet im Sept. 2008 bis Juli 2009. Anmeldeschluss ist der 22. August. Nähere Infos finden Sie unter „Services“ auf www.arche-noah.at)

Die Rückkehr des Safrans

Der Safrankrokus (*Crocus sativus* L.) ist eine der ältesten Kulturpflanzen überhaupt. Safran aus Niederösterreich war einstmals berühmt für seine hervorragende Qualität.



Bilder oben: Safranblüte & -knolle. Über viele Jahrhunderte wurde Safran als Medizin, Kosmetikum, Färbemittel, Gewürz und für viele andere Zwecke verwendet.

Bild unten: Goldene Ernte. Die drei-geteilte Blütennarbe des Safrankrokus, früher auch Engelhaar genannt, macht den Safran seit zweitausend Jahren zum teuersten Gewürz der Welt. Alle Fotos: Bernhard Kaar

Crocus sativus gehört zur Familie der Schwertliliengewächse (*Iridaceae*). Die Gattung *Crocus* umfasst 80 Arten, zahlreiche Unterarten und Gartensorten. Es gibt sowohl frühling- als auch herbstblühende *Crocus*-Arten, zu letzteren gehört der Safrankrokus. Da er steril ist, erfolgt die Vermehrung vegetativ (ungeschlechtlich) durch Tochterknollenbildung. Wie alle Krokusarten hat *Crocus sativus* keinen Blütenstiel, die Blüte sitzt direkt auf der Knolle auf. Die ersten Blüten erscheinen ab Anfang Oktober; jede einzelne birgt drei orange-rote Narbenschenkel, die sich weit aus der Blüte hinausneigen und eine Länge von 5 cm erreichen können.

Geschichtliches

Bei vielen Völkern des Orients war es üblich, Speisen mit Safran zu färben, während sie seine Würzkraft eher als eine Art Zusatznutzen betrachteten. Safrangelb war eine königliche Farbe, das intensive Goldgelb stand für Reichtum und Macht. Vor allem römische Kaiser stellten auf diese Weise gern ihre Macht zur Schau. So ist überliefert, dass Nero bei einem seiner rauschenden Feste befahl, die Straßen Roms mit Safranfäden zu bestreuen. Der Römer Marc Aurel badete angeblich in Safranwasser, weil es die Haut färbte und die Manneskraft steigern sollte. In der römischen Mythologie wird behauptet, dass überall dort, wo Juno und Jupiter sich liebten, der Samen auf die Erde fiel und daraus ein Safrankrokus entstand. Auch die Götter und Helden der griechischen Sagen trugen gelb gefärbte Kleider, und Hera schmückte ihr Bett mit Safran, um Zeus zu empfangen. Safrangelb galt daher als die Farbe der Liebe und später auch der Wollust. In vielen Kulturen war Safran wegen seiner leuchtenden Farbe, die der aufgehenden Sonne ähnelt, auch von sakraler Bedeutung.

Fälschung

Schon Plinius der Ältere behauptete, dass nichts so verfälscht werde wie der Safran. Wurden im alten Rom die Safranfälscher jedoch ertappt, wartete auf sie der Scheiter-

haufen. Auch im Mittelalter war es noch üblich, Safranfälscher mit ihrer Ware auf dem Scheiterhaufen zu verbrennen oder sogar lebendig zu begraben.

Hier seien nur einige der historisch belegten Möglichkeiten, Safran zu fälschen, genannt. Um das Gewicht zu erhöhen, wurden und werden z.T. noch heute den Safranfäden gerne Teile von anderen Pflanzen beigemischt: z.B. Saflor bzw. Färberdistel (*Carthamus tinctorius*), Studentenblume (*Tagetes sp.*), Arnika (*Arnica montana*), Ringelblume (*Calendula officinalis*) und Gelbwurz (*Curcuma domestica*). Fälscher schreckten nicht davor zurück, gefärbte Griffel von Mais (*Zea mays*), Rindfleisch-Fasern von geräucherter Fleisch, Splitter von rotem Sandelholz und sogar rote Plastikfasern zum Verfälschen zu verwenden. Mit Zuckerwasser, Öl oder Honig können die Safranfäden zusätzlich beschwert werden. Auch Safranpulver kann sehr leicht mit Kurkumapulver, Paprikapulver, gefärbter Stärke, roter Kreide, rotem Sandelholz gestreckt werden und hier lässt sich die Fälschung nur sehr schwer erkennen. Da Safran auch heute noch oft gefälscht wird, empfiehlt es sich immer ganze Safranfäden zu kaufen und sie selbst in der Küche zu mörsern.

Ursprung und Verbreitung

Heute weiß man, dass der Safrankrokus seinen Ursprung in Griechenland, wahrscheinlich auf Kreta hat. Vermutungen einer west- oder zentralasiatischen Herkunft wurden zumindest botanisch widerlegt. Die Handelswege, auf denen das Gewürz von Kreta in den Orient kam, sind leider nicht mehr nachvollziehbar. In Italien wurde schon zur Zeit der römischen Kaiser Safran angepflanzt. Die Römer bauten riesige Kulturen dieser Pflanze an, da sie den Safran in großer Menge als Gewürz-, Duft- und Farbstoff für Speisen, Getränke und Kleider und auch als Arzneimittel gebrauchten. Safran wird heute vor allem im Iran und in Spanien (La Mancha) angebaut. Beide Länder stellen zusammen über 90% der Weltproduktion her. Weitere, in Bezug auf die Erntemenge be-

deutende, Anbaugelände gibt es in Italien, Griechenland, der Türkei und in Indien.

Der Beginn des Safranbaues in Niederösterreich wird mit der Heimkehr der Kreuzritter aus dem nahen Osten angenommen. Safrangärten waren im niederösterreichischen Donaauraum über viele Jahrhunderte hinweg kein ungewöhnlicher Anblick. Der bekannte Kinderreim: „Safran macht den Kuchen gel“, weist darauf hin, dass Safran auch in Österreich oft verwendet wurde, um Kuchen einen goldgelben Ton zu verleihen und so den Mangel an Eiern zu kompensieren. Der kostbare Safran wurde von Bauern auch oft im Schrank aufgehoben, um das Gewürz in Zeiten der Not verkaufen zu können. Auch heute gibt es hier mancherorts noch ideale Bedingungen für den Safranbau.

Kultivierung von Safran

Um einen erfolgreichen Anbau gelingen zu lassen ist ein sandig-lehmiger, kalkhaltiger Boden mit gut funktionierender Drainage und geringem Säuregehalt (pH 5,5 - 7) nötig. Vermeiden sollte man einen zu nährstoffreichen Boden; dieser unterstützt zwar das vegetative Wachstum der grünen Blätter, nicht aber die Blütenproduktion. Der Jahresniederschlag sollte 800 mm nicht übersteigen - besser wäre weniger. Die Pflanze produziert in jedem Jahr neue Knollen. Traditionell werden die Knollen alle 4-5 Jahre geerntet, selektiert und auf einem neuen Stück Land neu ausgepflanzt.

Ernte

In Österreich zeigen sich die ersten Blüten manchmal (wie im Herbst 2005 und 2007) schon in den letzten Septembertagen, die Blüte dauert dann ca. 2 - 3 Wochen an. Traditionell wird die gesamte Blüte geerntet. Anschließend zieht man aus jeder einzelnen Blüte die drei darin enthaltenen Narbenschkel heraus und trennt sie gegebenenfalls von noch anhängenden Griffeln. Man beeinträchtigt den Bestand durch die Entnahme der Blüten nicht, Safran pflanzt sich vegetativ durch Tochterknollenbildung fort.

Die Trocknung wird je nach Region an der Sonne, in Sieben über Kohle oder in Öfen vorgenommen. Safran sollte immer luftdicht verpackt werden, da er sonst schnell an Aroma verliert. Auf diese Weise verhindert man auch, dass er feucht wird und zu fermentie-

ren beginnt, was ihn ungenießbar macht. Da Safran sehr lichtempfindlich ist, sollte man ihn nicht bei Tageslicht aufbewahren.

Qualität

Der in Europa vertriebene Safran ist, wie oben beschrieben, oft verfälscht bzw. gestreckt. Häufig ist der Safran auch ungenügend verpackt und daher arm an flüchtigen Inhaltsstoffen. Traditionell wird die Qualität von Safran stark über die Färbekraft definiert, die ihren Ursprung in der Konzentration des Inhaltsstoffes Crocin des Gewürzes hat. Mehr und mehr gewinnen auch die beiden anderen für seine Verwendung wichtigen Inhaltsstoffe Beachtung: Picrocrocin, verantwortlich für den unverwechselbaren Geschmack, und Safranal, verantwortlich für den feinen Geruch des Safrans.

Heilwirkung

Safran hat in der Medizin als Heilmittel für diverse Krankheiten eine lange Tradition. Unzählige Verfasser von Kräuter- und Heilkundebüchern beschreiben die Wirkung des Gewürzes. Im Griechenland des 1. Jh. n. Chr. wurde Safran bei krampfartigen Schmerzen verschrieben. Im Mittelalter wurde Safran von Hebammen verwendet, um Krämpfe bei Schwangeren zu lösen. In hoher Dosis verabreicht wurde er aber auch als Abtreibungsmittel eingesetzt. Dem Safran wird



Bild: Safranknospe. Safran war ursprünglich kein Speisegewürz, sondern ein hochwertiger Farbstoff und Zusatz für edle Parfüme. In der ayurvedischen Heilkunst gilt Safran als Gewürz der Liebe. So soll es die Sinnlichkeit und Vitalität steigern.

immer wieder eine aphrodisierende Wirkung nachgesagt. Die heutige Medizin verwendet Safran als Nervenberuhigungsmittel, bei Krämpfen und gegen Asthma. Ferner wirkt Safran antibakteriell und verdauungsfördernd, harntreibend und entzündungshemmend. In größeren Mengen hat Safran narotisierende Wirkung, ab einer Dosis von 10-12 g kann er sogar tödlich wirken.

Kochen mit Safran

Aus einer Legende geht hervor, dass das „Risotto alla milanese“ aus der Leidenschaft eines Malers für die Farbe Gelb entstanden ist, der Safran für seine Gemälde und Zeichnungen verwendete. Da in seinen Werken Safran-Gelb die dominierende Farbe war, riet ihm jemand, Safran auch für sein Risotto zu verwenden. So wurde eines der typischen italienischen Gerichte geboren. Um Speisen gleichmäßig zu aromatisieren, sollte man Safran in etwas warmer Milch, heißem Wasser, geschmolzener Butter oder Weißwein auflösen und erst dann der Speise beifügen. Im Iran werden die Safranfäden oft mit der gleichen Menge Zucker zermörsert, jede Familie hat dort einen eigenen Mörser, der nur zur Zerkleinerung von Safran verwendet werden darf. Da die Aromen von Safran flüchtig sind, sollte er den Speisen möglichst spät zugefügt werden.

Obwohl Safran etwas anspruchsvoll in der Kultivierung ist, stehen die Chancen auch in Österreich sehr gut, dass man, bei Einhaltung der Anbauempfehlungen und bei Anbau der Safranknollen bis Ende August, schon Anfang Oktober 2008 den ersten eigenen Safran ernten kann!

Bio-Safranknollen

... aus langjähriger österreichischer Vermehrung inkl. Anbauanleitung (Standortbedingungen, Art des Anbaus, Betreuung, Empfehlungen für Ernte & Trocknung sowie Tipps zum Kochen mit Safran) erhalten Sie beim Autor.

Text: Mag. Bernhard Kaar
T: +43-(0)699-11 960 730
info@crocus-austriacus.at
Obmann von CROCUS
AUSTRIACUS - Verein zur
Wiedereinführung & För-
derung der Safrankultur in Österreich



Der Weingartenknoblauch

Im Rahmen des Projektes "WeinGARTEN_plus" geht es um die Erforschung und Wiederinkultur von Nutzpflanzen, die im Weingarten neben oder unter den Rebstöcken zu finden sind oder früher einmal waren.

Dieser erste Teil der Serie WeinGARTEN_plus beschäftigt sich mit dem Weingartenknoblauch. Für den Artikel wurden sieben WeinbäuerInnen und ein Knoblauchbauer befragt.

Erntebeginn im Weingarten – der Knoblauch ist reif!

Im Juli kommt der Knoblauch im Weingarten aus der Erde. „Der Knofl mag den Drescher nicht hören“ so ein Sprichwort, das den Erntezeitpunkt nicht auf einen Lostag, sondern vor den Beginn der Getreideernte legt. Doch bevor über Anbau und Nutzung des Weingartenknoblauchs berichtet wird, stellt sich die Frage: Was steckt hinter dem Weingartenknoblauch?

Knoblauch ist eine sehr alte Kulturpflanze. Die Verwendung von Knoblauch im Mittelmeerraum geht in die vorgeschichtliche Zeit zurück. Die wilden Verwandten des Knoblauchs sind in Zentralasien zu finden, dort wurde er in Kultur genommen. In dieser Region existieren auch heute noch ursprüngliche Formen. Ursprünglich deshalb, weil sie im Gegensatz zu modernen Sorten die Fähigkeit, echte Samen auszubilden, nicht verloren haben. Knoblauch wird seit Jahrtausenden rein vegetativ (über Zehen) vermehrt. Dadurch verloren Blüten und Samen ihre Funktion. Die heute vorhandenen Knoblauchsorten sind Abbild der Entwicklung: Es gibt ganz wenige Sorten die fruchtbare Blü-

ten ausbilden, einige entwickeln einen Blütenstand mit verkümmerten oder unfruchtbaren Blüten, viele Sorten bilden gar keine Blüten aus.

Zehen, Blüten und Brutzwiebeln

Der Weingartenknoblauch nimmt in dieser Entwicklung eine Zwischenstellung ein. Die Pflanze bildet einen echten Schaft und einen Blütenstand. Die Blüten entwickeln sich, sind aber nicht fruchtbar. Die meisten Blüten werden auch vor der Blüte von Brutzwiebeln verdrängt. Brutzwiebeln sind den Knoblauchzehen ähnlich, nur viel kleiner, rundlich und im Blütenstand zu finden. Sie werden von den Weinbauern als „Samen“ bezeichnet und auch tatsächlich für die Vermehrung verwendet. Damit sind die charakteristischen Eigenschaften eines Weingartenknoblauchs beschrieben: echter Schaft, Brutzwiebeln und relativ große Zehen, die einreihig um den Schaft angeordnet sind. Die Zehen sind mit einer blau-violetten Schale umgeben. Sie sind sehr scharf.

Angebaut wird der Weingartenknoblauch im Herbst. Der Schaft bildet im Frühjahr eine Schlinge und streckt sich anschließend wieder durch (Schlangenkoblauch).

Die Bezeichnung Weingartenknoblauch ist in den Weinbaugebieten Niederösterreichs und des Burgenlands geläufig. In der Steiermark und Deutschland ist er nicht bekannt.

Im Anbaugebiet verwildert der Knoblauch auch. Er wird in aufgelassenen, mit Waldreibe überwucherten Weingärten gesichtet, genauso wie in der Wiese am Rand des Weingartens und auf Böschungen, wo er trotz Mahd zweimal im Jahr gedeiht.

Botanik und Heurigen-Kultur

Der Weingartenknoblauch wird in der botanischen Klassifikation zu Art *Allium sativum* und innerhalb der Art zur Gruppe *Ophioscorodon* gezählt. Vertreter dieser Gruppe sind vor allem in Mittel- und Osteuropa anzutreffen. Das besondere am Weingartenknoblauch ist der Anbau im Weingarten, die Kulturführung und der Bezug zur Heurigenkultur. Knoblauch als Gewürz ist wichtiger Bestandteil der Hauerjause.

Die befragten Weinbauern können den Anbau seit mindesten 50 Jahren bestätigen. Literatur oder Zeitzeugen, die einen Anbau darüber hinaus belegen oder Auskunft über die Herkunft des Knoblauchs geben, wurden noch nicht aufgespürt. Über Hinweise und Abbildungen freuen wir uns!

Zurück zur Knoblauchernte: Der Knoblauch wird mit dem Spaten herausgenommen und anschließend luftig und schattig zum Nachreifen und Trocknen aufgehängt. Mit der Ernte der „Knoblauchhappel“ werden auch die Brutzwiebel („Samen“) geerntet und trocken und luftig gelagert. Die Brutzwiebeln werden von allen Weinbauern für die Ver-



Im Frühjahr dreht sich der Schaft des Weingartenknoblauchs. Das ist die einzige Eigenschaft, die nicht alle Weinbauern an ihrem Knoblauch beobachten konnten.



Laaer Weingartenknoblauch am Acker in Unterstinkenbrunn. Typisch für alle Herkünfte des Weingartenknoblauchs ist die violette Farbe am Beginn des Schafts.



Weingartenknoblauch vom Weingut Söllner, Gösing am Wagram - links oben: umhüllte Brutzwiebel („Luftzwiebel“), Knoblauchhappel mit Zehen einreihig um Schaft, Brutzwiebel ohne Hülle („Samen“)

mehrung verwendet. Die Zehen hingegen nur, wenn sie ausreichend vorhanden sind. Sie gelten „zum Stupfen“ (Anbau) als zu wertvoll.

Nur zwei, drei Monate nach der Ernte wird der Knoblauch erneut angebaut. Gestupft wird im Spätsommer vor der Weinlese. Im Weingarten wird Unkraut mechanisch mit dem Stockschergerät bekämpft. Der einzige sichere Platz für den Knoblauch ist links und rechts der Weingartensteher (im Bakstal, so die Bezeichnung für den Steher und Knoblauchanbauplatz in Niederösterreich), dort erreicht ihn das Schergerät nicht. Wird Unkraut per Hand bekämpft, steht er auch in den Zeilen. Dann ist es wichtig, den Knoblauch auch als junge Pflanze zu erkennen, berichten Weinbauern.

Oanserknofl

Die gestupften Brutzwiebel und Zehen entwickeln sich im Frühjahr unterschiedlich. Aus den Zehen werden die bekannten Knoblauchhappel mit 6 bis 7 Zehen. Die Brutzwiebel hingegen bilden im ersten Frühjahr nur eine große Zehe aus. Die wenigsten Weinbauern haben einen Namen dafür, von einem wird die Zehe „Oanserknofl“ genannt, in der Literatur heißen sie Rundlinge. Erst nach einem neuerlichen Winter differenzieren die Rundlinge im zweiten Frühjahr zu Knoblauchhappel. In der Literatur wird beschrieben, dass Brutzwiebel, die früh angebaut werden (z.B. im September), bereits im ersten Frühjahr Zehen ausdifferenzieren, wenn auch sehr kleine. Das wird von den Weinbauern selten beobachtet und auch nicht als Problem angesehen. Gibt es über den Winter Ausfälle, wird im Frühjahr nochmals gestupft.

Die Kulturdauer des Weingartenknoblauchs ist ein- oder zweijährig. Die gängige Praxis, jährlich Brutzwiebel anzubauen, führt dazu, auch jährlich eine Ernte einzufahren. Der verfügbare Platz im Weingarten ist nicht limitierend für den Anbau. Am besten gedeiht er auf Lössböden. Die Größe der Zehen hängt stark vom Niederschlag ab, bei Trockenheit bleiben die Zehen klein.

Überschüssige Brutzwiebeln werden als Gewürz in Suppen mitgekocht. Wenn der eigene Knoblauch aus ist, werden Brutzwiebel wie Zehen geschält (sehr mühsam!) und verwendet. Die Rundlinge werden nur sel-

ten (frisch im späten Frühjahr) genutzt. Ein Weinbauer berichtet, dass Fleischhauer früher die Rundlinge ausdrücklich verlangten, da die großen einzelnen Zehen leicht zu schälen und einfach zum Verarbeiten sind.

Die Zehen können bis März im kühlen Keller gelagert werden, dann beginnen sie auszutreiben. Weingartenknoblauch wird fast ausschließlich in der eigenen Küche verwendet, nur geringe Mengen werden auf Wochenmärkten oder ab Hof abgesetzt.

Die ausschließliche vegetative Vermehrung des Knoblauchs bringt einige Nachteile mit sich. Die Vermehrungsrate ist niedrig (15-20% der des Zehenertrags müssen wieder angebaut werden). Die Züchtung neuer Sorten ist ohne Blüte und Kreuzungsereignisse schwierig. Viren und Nematoden sammeln sich über die Jahre im Pflanzgut an und beeinträchtigen Knoblauchpopulationen in ihrer Vitalität, sie bauen ab. Der tatsächliche Schaden, den ein Virenbefall auf Weingartenknoblauch ausübt, ist schwer einzuschätzen. Die befragten Weinbauern sehen darin kein Problem und bemerken auch keine Abbauerscheinungen (ein schlechter Ertrag wird vielmehr auf Trockenheit zurückgeführt). Es gibt aber Hinweise, dass durch die Vermehrung über die Brutzwiebel der Befall an Viren reduziert wird. Diese Beobachtung lässt sich aber durch keine Exaktversuche belegen.

Der Laer Weingartenknoblauch

Vor etwa 20 Jahren sammelte Johann Peitl aus Unterstinkenbrunn in den Weingärten rund um Laa/Thaya (Weinviertel) Knoblauch, um ihn vor dem Verschwinden zu bewahren. Damit aber nicht genug, es war und ist Johann Peitl ein Anliegen, den Weingartenknoblauch auch in guter Qualität verfügbar zu halten. Er selektierte die schönsten Herkünfte und meldete sie unter dem Namen „Laaer Weingartenknoblauch“ als Sorte an. Anbau und Vermehrung finden seither nicht im Weingarten, sondern am Acker statt. Jährlich werden etwa 80 kg Frischware ab Hof verkauft, wobei der Anbau rückläufig ist. Der Knoblauch wird kontrolliert biologisch produziert. Angebaut werden nur die Zehen, keine Brutzwiebel. Die Zwiebelfliege verursacht große Ausfälle.

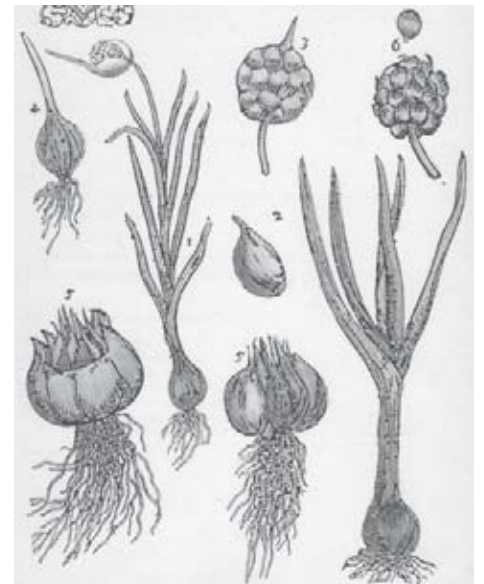
Weingartenknoblauch hat vor allem im Weinbaugebiet aber auch darüber hinaus

einen hohen Bekanntheitsgrad und wird geschätzt. Im Anbau ist er jedoch selten zu finden. Meist führt die Großelterngeneration die Arbeiten rund um den Knoblauch durch. In der jüngeren Generation sind Kindheitserinnerungen mit dem Knoblauch im Weingarten verbunden. ARCHE NOAH und SLOW FOOD Wachau_plus möchten mit der Initiative WeinGARTEN_plus den Anbau fördern und innovative Produkte aus Weingartenknoblauch herstellen. Dazu kooperieren wir mit Weinbauern & Verarbeitern.



Bernd Kajtna

Das Projekt wird über LEADER gefördert und von der EU kofinanziert.



Knoblauch in der Darstellung von Joachim Camerarius, Frankfurt am Main 1610, Die Zeichnung (4) zeigt einen Rundling. (3) umhüllte Brutzwiebel und (6) freie Brutzwiebel.

Alle weiteren Bilder: ARCHE NOAH.

Knoblauchtauschbörse

Im Rahmen des Projektes WeinGAREN_plus findet am 26. August ab 17 Uhr im ARCHE NOAH Schaugarten eine Knoblauchtauschbörse statt. Wir laden alle, die Knoblauch vermehren oder mit dem Anbau beginnen wollen, dazu ein. Anmeldung & nähere Infos unter 0650/3228101 (Bernd Kajtna).

SORTEN UND

Blattgemüse-Projekt

Im Rahmen eines EU-Projektes werden umfangreiche Sichtungen im ARCHE NOAH Vermehrungsgarten durchgeführt: Salate, Feldsalat, Spinat und Blattzichorien stehen im Mittelpunkt.

Der letztjährige Anbau der Butterkopf- und Krachsalate im ARCHE NOAH Vermehrungsgarten war ein voller Erfolg: Von 40 Herkünften wurde hochwertiges Saatgut gewonnen, detaillierte Sortenbeschreibungen angefertigt und weitere projektbezogene Fragestellungen bearbeitet. Neben alten österreichischen Lokal- und Handelssorten bestand der Anbau großteils aus Herkünften der Kroatiensammelreise 1997. Unter diesen Salaten fanden sich Sorten von außergewöhnlichem Aussehen, hervorragendem Geschmack und in unterschiedlichsten Farbvarianten.

Viele der Muster bestanden aus Mischungen unterschiedlicher Salattypen und Sorten. Für die Hausgärtnerinnen bestand der Vorteil solcher Mischungen in einer vielfältigen Auswahl und den unterschiedlichen Reifezeiten der einzelnen Pflanzen. Für die Erhaltung der kroatischen Salate im ARCHE NOAH Sortenarchiv wurden diese Mischungen in einzelne Linien getrennt und separat weitervermehrt, um sicher zu gehen, dass keine Variante verloren geht.

Die erhobenen Daten werden nun laufend mit den Informationen der anderen Partner des AGRI-GENRES Projektes „Leafy vegetables germplasm, stimulating use“ aufgearbeitet und in der bereits eingerichteten Lactuca-Datenbank zugänglich gemacht.

2008 werden in ähnlicher Weise 20 Eichblatt-Pflücksalate und Cos-Typen bearbeitet. Aus allen insgesamt 60 Salatherkünften werden potentielle Vermarktungssorten ausgewählt und diese 2009 von Biobauern und der Gartenbauschule Langenlois angebaut. Neben produktionsrelevanten Daten wie Kopfgewicht, Erntezeitraum und Haltbarkeit werden dann auch Geschmackseigenschaften und Kundenakzeptanz evaluiert.

Spinatsorten

Von 12 Sorten Spinat werden Merkmale wie Blattform, Blasigkeit und Schoßbeginn erhoben und Saatgut gewonnen. Da es sich um eine windbestäubende Art handelt,

muss jede Sorte vor der Blüte mit Hilfe eines speziellen Kulturschutzvlies mit Pollenbarriere isoliert werden. Spinat ist in der Regel zweihäusig - d.h. es gibt rein weibliche und rein männliche Pflanzen. Für optimale Bestäubung und gute Saatgutausbeute ist ein Bestand von mindestens 30 Pflanzen nötig.



Birgit Vorderwülbecke

Feldsalate & Blattzichorien

Auch Feldsalate können sich verkreuzen - die 9 Sorten im Vermehrungsgarten werden daher ebenfalls isoliert angebaut. Da die Pflanzen sich nicht nur selbst bestäuben sondern auch von Insekten besucht werden, kommen hier Isolationstunnels mit Kulturschutznetz zum Einsatz. In diesen Tunneln wächst je eine Sorte einer verkreuzungsgefährdeten Art wie Gurken, Kohl, Rettich, Paprika, Feldsalat & Blattzichorien im 2. Jahr.

Die Saatgutgewinnung von Blattzichorien wie Radicchio, Chicorée oder Zuckerhut erfolgt aus überwinterten Pflanzen. Diese können entweder geschützt im Freien überdauern oder im Keller eingelagert werden. Die Vermehrungspraxis des Sortenarchivs ist die frostfreie Überwinterung von Jungpflanzen. Sämlinge werden im September in Topfplatten pikiert und überdauern in einem frostfreien Tunnel als Jungpflanzen. Die Auspflanzung erfolgt im März. Nach dem Anwachsen der Pflänzchen werden keine Köpfe mehr ausgebildet sondern es bildet sich gleich ein aufstängelnder Blütenstand.

Tipp: Treib-Chicorée als Kübelkultur

Für frischen Salat ab Februar aus dem eigenen Keller! Jungpflanzen bis Mai anbauen. Ende Oktober die kräftigen Pflanzen ausgraben, entblättern und je 3-4 Pflanzen in 20l Kübel verpflanzen, mit einem zweiten der gleichen Größe abdecken. Im Winter nur mäßig gießen. Ab Februar die Kübel an einen warmen Platz (15 - 18°C) stellen, regelmäßig bewässern.



Oben: Herausragende Salate aus dem Anbau 2007 (links "Zuta Salata", rechts "Flekica"). Mitte: Verschiedene Spinattypen: Blasiges oder glattes rundes Blatt, heute selten zu finden: gezacktes Blatt.

Unten links: Aufstängelnde Blattzichorien-Jungpflanzen. Der Vorteil der Überwinterung von Jungpflanzen ist eine deutliche Platzersparnis und es kommt kaum zu Ausfällen im Lager. Der Nachteil besteht darin, dass man keine Selektionen vor der Saatgutgewinnung an den voll ausgebildeten Pflanzen durchführen kann.

Unten rechts: Treibzichorie im Kübel (Sorte „Melchener Zichorie“): Unter der dunklen Abdeckung wachsen nun die zarten, bleichen Chicorée-Herzen heran und sollten bei einer Größe von 15 cm geerntet werden.

Alle Fotos: ARCHE NOAH.

ERHALTER



Bild oben: Reichtragende Tomatenrispe der Sorte „Anna German“.

Bild links: Tomatenliebhaberin Irina Zacharias pflegt über 700 Tomatensorten.

„Ich warne immer davor, dass bei mehr als 10 Sorten Suchtgefahr besteht. Und glaubt mir – ich weiß, wovon ich spreche!“

Fotos: Irina Zacharias

IRINA ZACHARIAS

Tomate „Anna German“

Seit ca. 26 Jahren beschäftige ich mich mit Tomaten. Anfangs nicht freiwillig - aber in Russland wird nicht gefragt ob die Kinder auf der Datscha helfen möchten oder nicht. Fast egal, zu welcher Gesellschaftsschicht man gehörte – der gefüllte Keller war die Versicherung für die langen Wintertage. Viele Tomatengläser gehörten immer dazu. Das Tomateninteresse meiner Eltern wuchs aber sehr schnell über die Notwendigkeit hinaus. Damals konnte man in Russland noch richtige Schätze entdecken.

Eine Sorte, die ich von meinen Eltern bekommen habe, ist „Anna German“. Sie trägt den Namen einer in Russland sehr beliebten Sängerin mit schwerem Schicksal. 1936 wurde sie in einer russischen Familie in Usbekistan geboren. Ihr Vater wurde 1938 verhaftet, sie sah ihn nie mehr. Die Familie ging 1946 nach Polen. Anna lernte sehr gut, sprach Russisch, Ukrainisch, Usbekisch, Polnisch, Holländisch, Italienisch. Ihre

größte Leidenschaft war aber die Musik. Sie hatte eine sehr schöne Stimme, die richtig in die Seele ging. 1967 – an der Spitze ihres Erfolgs – hatte sie einen Autounfall und lag 12 Tage im Koma. Erst 1970 konnte sie wieder gehen und stand 1972 wieder auf der Bühne. 1975 bekam sie mit 39 entgegen allen medizinischen Anweisungen einen Sohn. Sie starb 1982 mit 47 Jahren nach schwerer Krebserkrankung. So lange sie noch Kraft hatte, trat sie auf.

Die Tomate „Anna German“ ist wunderschön und sehr ertragreich. Ich rate, nur 3 Rispen pro Pflanze übrig zu lassen. Denn die fächerförmige Rispen sind sehr groß, tragen bis zu 35 Früchte, und müssen angebunden werden, da sie sonst zu brechen drohen.

**Irina Zacharias, Blattenhof 1
D-93142 Maxhütte-Haidhof
info@irinas-tomaten.de
www.irinas-tomaten.de**



Bild oben: Schoten der Zuckerbse „Posthörnchen“.

A. Hottners Blütenfreude: „Wer wie ich zweifarbig und panaschierte Blüten

liebt, wird von der Blüte begeistert sein!“

Fotos: Annegret Hottner & ARCHE NOAH

ANNEGRET HOTTNER

Zuckerbse „Posthörnchen“

Die Erbse „Posthörnchen“ muss man einfach lieben, denn sie erfüllt alle Voraussetzungen die das Gärtnerherz begehrt. Herrliche Blüten, reiche Ernte und wunderbarer Geschmack zeichnen das Posthörnchen aus. Farblich geschmackvoll abgestimmt blüht das „Posthörnchen“ in lila und pink und erinnert eher an eine schöne Wicke. Die Ernte der schönen halbmondförmigen Schoten ist reich und der Geschmack ausgezeichnet. Das Posthörnchen eignet sich – mit und ohne Schote – kurz blanchiert auch zum Einfrieren. Jung kann man die Schote sehr gut mit essen.

Nachfolgend ein kleines Rezept von mir, das schnell geht und sehr gut schmeckt:
Eine Zwiebel kleinschneiden und je nach Wunsch in etwas Butter oder Olivenöl an-

schwitzen. Die ganzen Posthörnchen dazu geben und auf niedriger Stufe weichdünsten. Mit etwas Sahne angießen, 1 Ecke Kräuterschmelzkäse (oder auch andere Käsereste) in der Sauce schmelzen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und evt. etwas Suppenwürze abschmecken, zuletzt Petersilie darüber streuen und Bandnudeln dazu reichen.

Die Zuckerbse „Posthörnchen“ geht auf den Züchter Benary in Erfurt auf die Zeit vor 1945 zurück. Das ARCHE NOAH Sortenarchiv hat sie vom IPK Gatersleben erhalten.

**Annegret Hottner, Werthstraße 64
D-92421 Schwandorf
Annegret_Hottner@web.de
T: +49-(0)9431-61761**

Haben auch Sie eine alte Lieblingsorte?

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



Die besten Bücher für Gartenlust und Gaumenfreude!

Andrea Heistingner
Arche Noah
Pro Specie Rara (Hrsg.)
Handbuch Samengärtnerei
*Sorten erhalten.
Vielfalt vermehren.
Gemüse genießen.*
Das Standardwerk in dritter
und vollständig überarbeiteter
Neuaufgabe.
**Mit großem Übersichtsposter
zur Gemüseaufzucht!**
432 Seiten, zahlreiche
Farbfotos, fest gebunden
€ 39.90/sfr 69.40
ISBN 978-3-7066-2352-0



Das Handbuch für die eigene Gemüseaufzucht!

„Bei diesem Klassiker aus dem Löwenzahnverlag handelt es sich um ein Nachschlagewerk allererster Sahne.“
Keimblatt Ökodorf

Vom eigenen Gemüse nicht nur Früchte, sondern auch Samen für das nächste Jahr ernten: Wie können Sie Ihre Lieblingsarten weitervermehren? Was können Sie zur Erhaltung der Sortenvielfalt beitragen? Informieren Sie sich über Vermehrungsmöglichkeiten, Auslesekriterien, Kulturgeschichte der Gemüse, Pflanzenkrankheiten und vieles mehr – unverzichtbar für alle GartenfreundInnen!

Beerenvielfalt im eigenen Garten – Genuss für alle Sinne!

„Hier finden Beereninteressierte alles Wissenswerte über die saftigen und süßen Perlen der Hausgärten.“
Eine Leserin

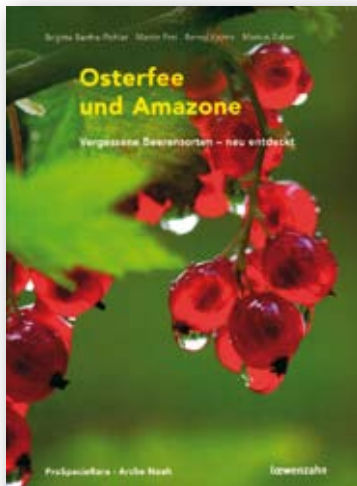
Reich bebildert präsentiert das Buch rund 100 alte Beerenobstsorten – Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren und Stachelbeeren. Es schildert, wie Beerenobst ein Teil unserer häuslichen Kultur wurde, gibt praktische Hinweise zu Anbau und Pflege im Hausgarten sowie Anleitungen für traditionelle Formen der Verwertung.

Über 200 schmackhafte und unkomplizierte Gemüserezepte!

„Mit den schmackhaften Rezepten zaubern Sie Farbe, Gesundheit und Gaumenfreude auf den Tisch!“
Österreichische Bauernzeitung

Neun Bäuerinnen aus allen österreichischen Bundesländern haben aus ihren Rezeptsammlungen die besten Ideen für eine abwechslungsreiche und bodenständige Gemüseküche herausgesucht: Suppen und Salate, Strudel, Eintöpfe und Aufläufe, Saucen und Beilagen, Kuchen und Gebäck aus heimischen Gemüsesorten. Sie präsentieren zahlreiche regionale Spezialitäten von Burgenländischer Krautsuppe über Tiroler Spinatknödel bis hin zu süßen Köstlichkeiten wie Kürbis-Mohn-Kuchen und Erdäpfelpalatschinken.

Brigitte Bartha-Pichler
Martin Frei
Bernd Kajtna
Markus Zuber
Osterfee und Amazone
Vergessene Beerenarten – neu entdeckt
160 Seiten, vierfarbig,
fest gebunden
€ 23.90/sfr 39.90
ISBN 978-3-7066-2348-3



Österreichische Bäuerinnen kochen mit Gemüse
Die besten Rezepte aus allen neun Bundesländern
208 Seiten, zahlreiche
Farbfotos, fest gebunden
€ 17.95/sfr 32.90
ISBN 978-3-7066-2414-5



Unsere Bücher sind über jede Buchhandlung erhältlich.
Oder bestellen Sie portofrei mit Rechnung auf unserer
Homepage: www.loewenzahn.at

loewenzahn

TRADITIONEN

Vom Moogn

Der Schlafmohn (*Papaver somniferum ssp. somniferum*) wird als Kulturpflanze auch heute im Tiroler Brauchtum noch hochgeschätzt.

Mohn („Moogn“) gehört in Tirol, als traditionelle Speise zubereitet, an speziellen Feiertagen unbedingt auf den Tisch. So dürfen in Osttirol die „ingsaanten Niggelen“ oder der „Blattlstock“ bei Hochzeiten und beim Polterabend nicht fehlen. „Mohn macht glücklich“, meinen viele Tiroler. Auch rund um Weihnachten werden die „Niggelen“ oder der „Blattlstock“ (gemeinsam mit einer Erbsensuppe) gegessen. Für den Blattlstock werden gebackene Germteigfladen in Zuckerwasser getaucht, mit dicken Schichten eines Mohn-Butter-Zucker Gemisches bestrichen und übereinander geschichtet. In Nordtirol sind in Fett gebackene Kirchtagskrapfen mit einer Fülle aus Mohn und Dörrbirnen eine beliebte Mehlspeise an hohen Feiertagen.

Das etwas andere Brauchtum

Das Stehlen von Früchten in fremden Feldern und Obstgärten war früher meist eine „morz Gaude“ für größere Kinder und Jugendliche. Frisch vom Feld wurden nicht nur „Schollepoan“ (Ackerbohne, *Vicia faba*) oder „Robn“ (Herbstrübe, *Brassica rapa ssp. rapa*) sondern auch „Moogn“ gerne gestohlen. Vom Feld waren die Mohnsamen besonders gut, weil sie noch nicht ganz ausgereift und deshalb noch weich und saftig waren. Einmal geerntet und nachgetrocknet waren die Samen zu hart um sie ohne Aufstampfen essen zu können. Damit die Kinder aber nicht in Versuchung kamen von den Samen direkt am Feld zu naschen, wurde von den Erwachsenen damit gedroht, dass „dei noan im Moogn (im Magen) keimen unfongen“. Für den legendären Schlaftrunk für Kinder wurden die schon trockenen Mohnkronen beim Öffnen der Mohnkapseln auf die Seite gelegt, in einer Blechbüchse aufbewahrt, und bei Bedarf ein „Moognkreadltee“ mit viel Zucker gekocht. Dies ist heute abzulehnen: Mohnkapseln sind giftig und können gerade bei Kleinkindern starke Vergiftungserscheinungen hervorrufen!

Moognmuas & Heizoichakoscht

Auch in der alltäglichen Küche wurden Mohnsamen früher häufiger als heute verwendet. Der Mohn eignet sich durch den nussigen Geschmack gut für Süßspeisen. Be-

sonders auf den hoch gelegenen Höfen gab es keine anderen, vergleichbaren Zutaten wie etwa Haselnüsse oder Walnüsse („den Mohn hot man immer gebaut“ „weil sonst nix Süßes gewesen isch“). Mit gestampftem Mohn bestreut, mit Zuckerwasser (oder Honig bzw. Rübenhonig) gesüßt und anschließend mit brauner Butter geschmelzt wurden unter anderem Milchmus („Moognmuas“), selber gemachte Wassernudeln (Roggen, Wasser, evt. Ei), „Moognnecklan“ (Mohnnocken) und gekochte Ackerbohnen.

Auch für pikante Speisen wurden Mohnsamen verwendet. So wurden auf die Brennsuppe Ackerbohnen und Mohnsamen gelegt und mit heißer Butter übergossen als „Heizoichakoscht“ zubereitet.

Viele ältere TirolerInnen erzählen, dass man früher auf das Fett der Mohnsamen angewiesen war. Nicht nur für Heuzieher und Holzfäller war Mohn ein Kraftspender, auch Hirten nahmen ein stärkendes Gemisch aus Mohn, Milch und Zucker in kleinen Tassen zur Jause mit. Ein Kaffee-Mohnsamengemisch wurde auch sehr schwachen, neugeborenen Kälbern eingeflößt.

Traditionelle Verarbeitungsgefäße und Anbau kaum mehr vorhanden

Nicht nur einige traditionelle Gerichte sind heute gänzlich verschwunden, sondern auch die eigens für den Mohn hergestellten Gefäße („Moognstompf“), in denen die Samen gestampft wurden. Heute wird Mohn in Mohnquetschen gequetscht oder auch in der Kaffeemühle gemahlen. Um eine Spur besser sei allerdings der gestampfte, weil es die Samen besser „auseinanderhaut“.

Mohn wurde früher in größeren Mengen angebaut und war auf jedem Hof zu finden („Jeder Bauer hat a großes Mohnfeld ghabt, isch des schian gewesen“). Der Mohn wurde vielfach im Bohnenacker („Peinte“) angebaut oder es gab eigene, kleinere Mohnäcker („a extra Ackole ot man koot“). Die Menschen in Tirol waren früher sehr auf die alltägliche Selbstversorgung angewiesen: „Fria hot man frei van Felde gileibn, Woaze hot man koot zin Woazamehle, Rogge hot man woll olbn Broat gebocht und Boan und Mogn und Erbsn sell hot man a gonzes Grantl voll koot, et la die Weihnachtn, woll olls, sem ot man

van Felde gileibn ...“ (aus dem Buch „Übern Zaun g'schaut“).

In Tirol werden heute nur mehr von wenigen Bäuerinnen traditionelle Pflanzenarten und Lokalsorten angebaut, gepflegt und vermehrt. Wenn heute noch mit Mohn gekocht wird, dann wird dieser meist im Geschäft gekauft. Schade eigentlich, dass dadurch ein Teil der Tiroler Kultur, nämlich die Kulturpflanzen und das Wissen rund um Anbau, Vermehrung aber auch Verarbeitung und Nutzung verschwinden.

Mehr dazu im Endbericht „Erfahrungswissen über Lokalsorten traditioneller Kulturarten in Ost- und Nordtirol“ unter: www.nas.boku.ac.at/brigitte-vogl-lukasser.html



Bild oben: Verschiedenfarbige Mohnblüten einer Osttiroler Mohn-Herkunft

Bild links: Lagerung der Mohnkapseln

Bild rechts: Mohn wird nur mehr selten, wie von dieser Gesprächspartnerin, selber angebaut. Fotos: B. Vogl-Lukasser

Text: Brigitte Vogl-Lukasser, Christian R. Vogl (beide im Bild), Gabriele Falschlunger & Peter Blauensteiner



KOOPERATION



Seit 60 Jahren hat die Ausbildung von jungen Gärtnerinnen und Gärtnern in Langenlois bereits Tradition. Mit viel Engagement werden auch Wissen und Erfahrungen zu seltenen Kulturpflanzen gesammelt.



Birgit Vorderwülbecke

Fruchtbar zusammen arbeiten

Seit Jahren besteht eine enge Kooperation zwischen der Gartenbauschule in Langenlois und ARCHE NOAH. Nicht nur fand der ARCHE NOAH Vermehrungsgarten auf den Flächen der Schule in Langenlois – Haindorf seinen Standort – auch viele Projekte sind aus der Zusammenarbeit bereits hervorgegangen.

Das Bildungszentrum bietet Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten in allen Fachbereichen des Gartenbaus. 220 Fachschüler beherbergt das Internat der Gartenbauschule für die Dauer von 4 Schuljahren. Rund 170 Auszubildende aus ganz Österreich besuchen die Berufsschule im Blockunterricht. In der Lehrgärtnerei Haindorf findet die praxisorientierte Ausbildung in den Bereichen Blumen- und Zierpflanzenerzeugung, Gemüsebau, Gehölz- und Staudenproduktion sowie Obstbau statt. Die Jungpflanzenanzucht und der Gemüsebau werden biologisch durchgeführt.

Im Jahr 2000 konnte der ARCHE NOAH Vermehrungsgarten als zusätzliches Refugium für seltene Kulturpflanzen auf biologisch geführten Pachtflächen der Gartenbauschule

angelegt werden – nur 7 km vom ARCHE NOAH Büro und dem Schaugarten entfernt. Auch eine Wohnung für Praktikantinnen und Praktikanten und Arbeitsräume konnte gemietet werden. Zu danken ist dies dem Direktor der Gartenbauschule, Georg Steinböck, der seit Jahren nicht nur ein offenes Ohr für den Verein ARCHE NOAH hat, sondern der auch das Potential von „Sortenraritäten“ für den Erwerbsgartenbau erkannt hat und dem daher auch an einer gegenseitigen „Befruchtung“ gelegen war.

Tatsächlich fördert die unmittelbare Nähe von Lehrgärtnerei und Vermehrungsgarten die Zusammenarbeit beider Institutionen. Im Laufe der letzten Jahre hat sich das Gemüsesortiment des Betriebes um viele Sorten aus dem ARCHE NOAH Sortiment erweitert.

Die Lehrkräfte, Gärtnerinnen und Gärtner der Lehrgärtnerei, allen voran Annemarie Betz, Elisabeth Klöner, Reinhard Seitner und Elisabeth Kargl, haben selbst umfangreiches Know How im Anbau von seltenen Kulturpflanzen aufgebaut und geben dieses auch im Unterricht weiter.

Stichwort Bildungsarbeit

Damit ist ein weiteres Feld der Zusammenarbeit angesprochen. ARCHE NOAH hat verschiedene Lehrgänge für eigene Mitglieder (Lehrgang „Samengärtnerei“), für Lehrkräfte von Fachschulen sowie für Bäuerinnen und Bauern entwickelt – letztere wurden und werden gemeinsam mit den Bildungseinrichtungen LAKO (NÖ) und LFI umgesetzt. Die Gartenbauschule Langenlois stellt



Von den Glashäusern der Gärtnerei ist es nur ein kurzer Weg über die Straße zum ARCHE NOAH Vermehrungsgarten.



Dr. Georg Steinböck, Direktor der Gartenbauschule, nimmt sich gerne Zeit für einen kurzen Austausch – wie hier bei einer Betriebsführung für eine Gruppe Bäuerinnen.



Auf den 3.900 m² der Lehrgärtnerei werden Gemüsejungpflanzen sowie Frischgemüse für die Schulküche, die lokale Gastronomie und einen nahen Naturkostladen erzeugt.

HAINDORF

dafür ihre Räumlichkeiten zur Verfügung, ihre Lehrkräfte nehmen an den Lehrgängen teil und wirken in weiterer Folge auch als Referentinnen mit. Der nahe gelegene ARCHE NOAH Vermehrungsgarten wird als Praxisort genutzt.

Boden stärken & Vielfalt entdecken

Die Bodengesundheit ist im Bioanbau von entscheidender Bedeutung. Um den produktionsintensiven Glashäusern eine Regenerationspause zu gönnen, wurden 2007 statt der starkzehrenden Tomatenkultur in einem Haus verschiedene Leguminosen aus dem ARCHE NOAH Sortenarchiv angebaut. Wir haben diese Gelegenheit genutzt, um wärmebedürftige Bohnenarten anzubauen, zu sichten, zu beschreiben und zu vermehren. Die Vielfalt, besonders an tropischen Bohnenarten, war auch für die Auszubildende eine Besonderheit. Besonders die langhüligen Spaghettibohnen haben viel Aufsehen erregt. In ähnlicher Weise diente der Kürbisanbau zur Beschreibung und zum Vergleich von ARCHE NOAH Sorten - die reifen Früchte wurden dann durch die Gärtnerei vermarktet.

Als Ausbildungseinrichtung tritt der Gärtnereibetrieb nicht in wirtschaftliche Konkurrenz zu lokal ansässigen Gartenbaubetrieben, denn es findet kein Verkauf an Endverbraucher statt. Eine Ausnahme ist nur der Frischobstverkauf, den auch Privatpersonen nutzen können. Obstbaumeister Ernst Schmidt bereitet gerade die Fläche für eine neue Beerenpflanzung vor. Einen Teil der Obstproduktion verarbeitet er zu Saft und Likör. Auch im Obstbau wird eine Fläche auf BIO umgestellt.

Die Gartenbauschule in Langenlois ist ebenso wie ARCHE NOAH ein Mitglied der "Kamptalgärten" und die vielfältigen Lehr- und Schaugärten am Rosenhügel sind frei zugänglich.

Danke ...

Für die vielfältige Hilfe und Unterstützung unserer Arbeit durch die Direktion der Gartenbauschule, das Lehrerkollegium und allen Mitarbeitern der Lehrgärtnerei möchten wir uns herzlich bedanken. Wir freuen uns auf die weitere fruchtbare Zusammenarbeit.

www.bildungszentrum.at



Mit viel Liebe und Sorgfalt werden aus ARCHE NOAH Saatgut und Stecklingen Bio-Jungpflanzen von höchster Qualität.

Kooperation auf der Landesgartenschau Tulln

Das aktuellste Kooperationsprojekt der Gartenbauschule Langenlois, ARCHE NOAH sowie den Landwirtschaftlichen Fachschulen Niederösterreichs und der Landwirtschaftlichen Koordinationsstelle für Bildung und Forschung (LAKO) ist derzeit auf der NÖ Landesgartenschau zu sehen. In einem „Garten der Vielfalt“ werden dem Publikum alte Kulturpflanzen präsentiert.



In den Glashäusern der Zierpflanzenproduktion blühen zur Zeit die vielen verschiedenen Fuchsienarten - ein Steckenpferd von Gärtnermeister Hans Kern. Seit über 20 Jahren betreut er die Abteilung Zierpflanzenzucht der Lehrgärtnerei und hat eine große Sortensammlung seiner Lieblingsblume zusammengetragen.

Die Abteilung Gemüsebau ist auch Vertrauenspartner von ARCHE NOAH im Bereich der Jungpflanzen - von Andenbeere bis Zuckerrübe werden rund 220 Gemüsesorten & Kräuterarten angezogen und für den ARCHE NOAH Schaugarten oder die Pflanzenmärkte in Wien, Graz und Linz bereitgestellt. Alle Fotos: B. Vorderwülbecke



Himmelschau'n und Bergefühln
in Mitten der hängenden Gärten von Bichl



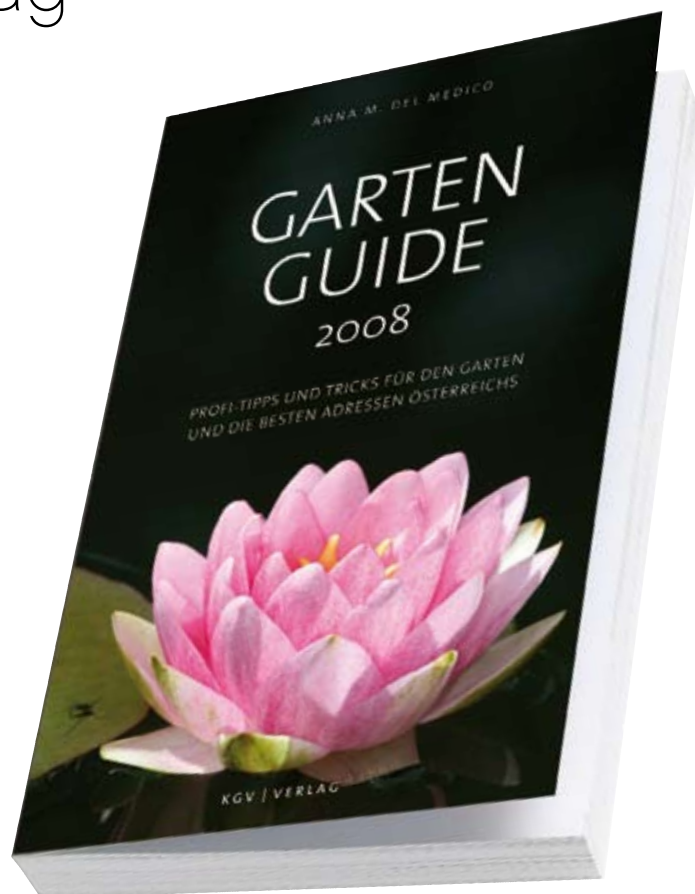
BINDER
DER
HOF



Nur Still sein - der Lärm hört dich schon
(Hans Salcher)

Ferienwohnung für 2 - 4 Personen:
Inspiration, Ruhe und Gelassenheit zum Lesen, Denken & Schreiben auf der Pustertaler Sonnenterrasse vor dem Panorama der Lienzer Dolomiten eingebettet in die Osttiroler Kulturlandschaft.

Familie Vogl-Lukasser, Binder-Hof, 1452m Seehöhe
Bichl 4, A-9911 Assling, Lienz in Osttirol
T +43 (0)4855/ 204 92, office@binder-hof.at
www.binder-hof.at



grüner Daumen

Ein Gärtner muss Optimist sein. Egal, ob er seine grünen Ideen auf nur wenigen Quadratmetern umsetzt oder gar an die Größe eines Fußballfeldes denkt. Denn zum Grünraum kann beinahe jeder Ort werden, wo wir Pflanzen ziehen, mit unseren Kindern spielen, ein gutes Buch lesen oder im Wasser plantschen.

Im GARTEN GUIDE 2008 finden Sie die ausgesucht besten und interessantesten Adressen und Tipps, um Ihren Gartentraum zu verwirklichen. € 9,90 ISBN: 978-3-902645-03-6

Bestellhotline 01/298 88 88-343
a.post@kgv.at | www.kgv.at

PORTRAIT

Zu Besuch beim „KLARLBAUN z' BLINDENDORF“

Das Thema Vielfalt zieht sich wie ein roter Faden durch das Leben von Monika und Walter Stockenhuber und ist zugleich Betriebsphilosophie für ihren Bio-Bauernhof im Inviertel.

Wenn man Walter und Monika zuhört, wird einem rasch klar: Hier verfolgen zwei Menschen ihre gemeinsamen Ideen und Ideale mit starkem Willen und viel Energie. Die feste Anstellung aufzugeben und in die Landwirtschaft zurückzukehren, kostete Mut. Aber heute ist Walter umso zufriedener: *„Mit dem Beruf Landwirt ist mein Jugendtraum in Erfüllung gegangen. Gesunde Familie, interessante Arbeit - was willst du mehr!“*

Die Bio-Landwirtschaft liegt im Inviertel, der Hof von Walters Eltern wurde zwischen 1771-1796 erbaut. Das Dorf erhält für seine wertvollen, alten Höfe Unterstützung aus einem Erneuerungs-Projekt der EU. Dennoch ist es eine große Herausforderung, im denkmalgeschützten Rahmen die Ursprünglichkeit zu erhalten und gleichzeitig modernen Arbeitsanforderungen gerecht zu werden. Seit 6 Jahren wird renoviert und umgebaut – Holzkastfenster, Lehmputz – *„das ist unser Luxus, der Hof ist wie eine riesige Sparbüchse“* meint Walter ironisch. Rund ums Haus wachsen – natürlich – Paradeiser und Paprikas in zahlreichen Trögen, im Hausgarten findet sich eine ganze Palette seltener Kulturpflanzen wie Erdbeerspinat oder Zuckerwurz.

Monika: *„Wir verfolgen ein für uns ganz wichtiges Ziel. Wir wollen nicht nur am Bauernhof leben, sondern auch wieder vom Bauernhof leben können.“* Die ausgebildete Kindergärtnerin betreut derzeit die drei eigenen Kinder Tobias (7), Fabian (5) und das Nesthäkchen Pia (16 Monate). Sie ist aber auch für Herstellung und Vertrieb der über 30 verschiedenen Bio-Nudelprodukten aus Dinkel, Einkorn, Emmer und Weizen zuständig. Das hofeigene Bio-Getreide wird dafür vor der Verarbeitung frisch vermahlen. Die hochwertigen Nudeln und Getreideprodukte wie Gries, Mehl oder Flocken können auch über die Webseite www.vielfalt.com als Pakete per Post bestellt werden.

Pia, die jüngste am Klarlbaun-Hof, war quasi von Lebensbeginn an im gepachteten Glashaus in Hörsching bei Linz mit dabei und hat zwischen den vielen Pflanzenraritäten krabbeln und laufen gelernt. Seit einigen Jahren ist Familie Stockenhuber im Bereich der Bio-Jungpflanzen ein wichtiger Partner von ARCHE NOAH, und 2007 wurde gemeinsam der Jungpflanzenversand entwickelt. 1700 Pakete wurden heuer bereits versendet, und nach einigen kleineren „Pannen“ und Lernerfahrungen im ersten Jahr lief heuer schon alles fast wie am Schnürchen. Die zarten Jungpflanzen werden in den hofeigenen Bio-Dinkelspelz eingebettet und erreichen so wohlbehalten ihr Ziel. Das spart Verpackungsmaterial, zugleich kann der Spelz im Garten zum Mulchen verwendet werden.

Schon im Alter von 10 begann Walter, selbst Obstbäume zu veredeln. Heute stehen am Betrieb 250 alte regionale Obstsorten. Eine 5 m breite und 750 m lange „Naschhecke“ erfreut nicht nur die Menschen am Hof, sondern auch die 25 Heideschnucken (eine alte Schaf-Rasse).

Den Genuss an der Vielfalt zu vermitteln ist Monika und Walter ein wichtiges Anliegen. *„Das erreichen wir durch unsere Verkostungen.“* So zum Beispiel auf der „Agraria“ in Wels oder der „Gemüselust“ in Eferding, auf denen Stockenhubers mit jeweils über 100 Sorten Paradeiser und Paprika anzutreffen sind. Dabei überzeugen nicht nur die Früchte selbst, sondern auch die Begeisterung, mit der sie präsentiert werden (Walter: *„Reden ist meine Leidenschaft“*).

Wer Lust hat, die Glashäuser zu besichtigen und selbst die „Früchte der Vielfalt“ zu kosten, ist Walter und Monika willkommen. Aber bitte unbedingt vorher anmelden!



Beate Koller



„Am Beginn war eigentlich eine schwere Krankheit von Monika. Nur eine völlige Umstellung der Ernährung brachte Abhilfe. Kein Weißmehl, kein Zucker, kein tierisches Eiweiß – und in nur 8 Monaten normalisierten sich die Blutwerte. Wir waren also auf der Suche nach gesunden & vollwertigen Lebensmitteln. Kamen da aber bald an Grenzen. So entstand die Idee, alte Sorten aufzuspüren. Und später auch, sie zu vermehren, zu erhalten und für andere verfügbar zu machen.“

Walter & Monika Stockenhuber
Blindendorf 4, 4772 Lambrechten
T & F: +43-(0)7765-397
M: +43-(0)676-844781200
Email: info@klarlbau.at



VEREIN Bericht

Am 16. Juni 2008 fand die ord. Mitgliederversammlung des Vereins ARCHE NOAH statt.

Begrüßung durch Obmann Peter Zipser. Es lagen zusätzlich zur verlautbarten Tagesordnung keine Anträge vor. Peter Zipser präsentierte den Tätigkeitsbericht 2007 und gab Einblick in aktuelle Entwicklungen.

Schwerpunkte 2007 waren die beiden Bereiche „on farm - Erhaltung“ und „Zusammenarbeit mit Produzentinnen und Produzenten“. Zu beiden wurden 2008 Projekte gestartet - das Projekt „6für100“ zur Absicherung österreichischer Lokalsorten in Patenschaften sowie das ARCHE-Projekt, gemeinsam mit ARCHE Austria und Slow Food. Über beide Projekte wurden in den letzten Ausgaben des ARCHE NOAH Magazins ausführlich berichtet.

Die Mitgliederzahlen sind von 6.500 (Ende 2006) auf rund 7.000 Mitglieder (Ende 2007) gestiegen.

Über 600 Sorten konnten 2007 im Vermehrungsgarten angebaut und Saatgut regeneriert werden. Der Schwerpunkt der Sichtung- und Beschreibungsarbeiten lag unter anderem bei Salat (EU Projekt „leafy vegetables“). Im ARCHE NOAH Schaugarten konnten rund 30.000 Gäste begrüßt werden. Als Mitglied der Kamptalgärten freute sich auch der Schaugarten über den „Staatspreis Tourismus 2007“. Bereich Bildungsarbeit: Der erste LFI-Lehrgang Sortenraritäten für Bäuerinnen konnte erfolgreich abgeschlossen werden, ebenso der bereits 10. ARCHE NOAH Lehrgang Samengärtnerei. Ein eigenes Obstprojekt in Kooperation mit NÖ Naturschutz befasste sich mit alten Obstsorten aus dem Ysper- und Weitalental.

2007 und 2008 wurde und wird per Postsen-

Einnahmen - Ausgabenrechnung Verein ARCHE NOAH	2006	2007	2008
Erlöse			
Mitglieds-Beiträge	-218.445	-240.350	-252.000
Spenden	-47.697	-55.600	-100.000
Sonstige Erlöse (Sortenhandbuch, Saatgut, Seminare, Vorträge etc.)	-99.326	-155.183	-118.036
Subventionen	-50.400	-49.000	-49.000
Projekte	-86.080	-61.617	-46.850
Sponsoren	-63.558	-3.963	-3.963
Eintritte Schaugarten	-63.443	-57.500	-47.500
Erlöskorrekturen (Stornos)	23.000	23.000	24.000
Summe	-595.929	-600.213	-583.348
Aufwände			
Wareneinkauf Handbuch Samengärtnerei	0	7.948	8.000
Personalkosten und Fortbildung	362.171	348.831	320.400
Mitgliederservice GmbH	8.601	16.217	16.000
Spendenverwaltung/Telefonmarketing	0	10.000	37.000
Drittleistungen	66.853	25.520	50.000
PraktikantInnen	10.731	10.225	11.150
Mieten, Betriebskosten, Versicherung	20.531	14.297	15.414
Büro-, Computermaterialien, Telefon	15.361	17.812	19.700
Porti	24.073	22.827	24.400
Druckkosten	22.269	42.685	34.760
Materialien Vermehrungsgarten, Sortenarchiv	12.018	13.900	13.600
Buchhaltung, Beratungskosten	10.552	5.460	6.000
diverse Projektkosten, Veranstaltungen, Seminare	19.663	33.776	10.750
Bankaufwand	2.930	3.585	3.250
Beiträge und Gebühren	603	1.875	600
Fahrt- und Transportkosten	4.070	4.800	7.500
Sonstige Kosten (Mitgliedsbeiträge; Werbeaufwand, Forderungsabschreibungen)	15.332	19.483	15.378
	595.758	599.241	583.902
Ausgaben	595.758	599.241	583.902
Einnahmen	-595.929	-600.213	-583.348
Gewinn(-)/Verlust(+)	-171	-972	553

dung und telefonisch intensiv um Spendengelder für die neuen Arbeitsschwerpunkte geworben. Die Mitglieder, die eine Zukunftspartnerschaft eingehen, und die neuen „Förderer der Vielfalt“ unterstützen ARCHE NOAH meist mit einem unbefristeten Dauerauftrag, wodurch die Aufwendungen für die Spendenwerbung rasch gedeckt werden und dann langfristig zusätzliche Mittel zu Verfügung stehen. An dieser Stelle: Danke an alle Unterstützerinnen und Unterstützer!

Kassier Christian Schrefel präsentierte anschließend den Finanzbericht 2007 (vgl. Tabelle). Im Verein konnte ein ausgeglichenes Ergebnis erzielt werden. Die ARCHE NOAH Schaugarten GmbH bilanzierte mit einem

Gewinn von rund 15.000 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 Juni 2008 vor. Die Ordnungsmäßigkeit der Rechnungslegung wurde zudem, wie auch schon in den vergangenen Jahren, von der Wirtschaftstreuhandkanzlei Astoria in Krems geprüft und bestätigt.

Rechnungsprüfer Herbert Seif stellte den Antrag auf Entlastung des Vorstands, dieser wurde ohne Gegenstimmen angenommen. Ebenso wurde der Voranschlag 2008 für den Verein einstimmig angenommen.



Gespräche über Vielfalt & on-farm Erhaltung



Reglischbirne aus dem Ysper- und Weitalental



Lokalsorte „Wiener Große Stummerer“

SAATGUT

Planet Diversity - die Zukunft ist vielfältig

„Es gibt tausende Alternativen zur Vernichtung natürlicher und menschlicher Ressourcen durch das System industrieller Monokulturen in der Landwirtschaft. Weltweit arbeiten Millionen Menschen an traditionellen und innovativen Formen der Landwirtschaft, basierend auf dem Grundsatz „think global, act local“. (Oliver Willing, von der ZSL)

Dies wurde auf der Konferenz „Planet Diversity - die Zukunft ist vielfältig“, die vom 13.-15. Mai 2008 in Bonn vor der 9. Vertragsstaatenkonferenz (COP9) zur Konvention über biologische Vielfalt (CBD) stattfand, eindrucksvoll sichtbar.

Nach dem Auftakt - einer Demonstration mit rund 6.000 Teilnehmenden und dem „Festival der Vielfalt“ mit 15.000 Gästen - diskutierten rund 600 Menschen aus aller Welt bei einer 3tägigen Konferenz über praktische Alternativen zur industriellen Landwirtschaft, den Schutz der biologischen Vielfalt, die Unterstützung der kleinbäuerlichen Landwirtschaft weltweit und den Kampf gegen den Hunger.

Peter Zipser von ARCHE NOAH und Bernd Horneburg von Dreschflügel organisierten im Rahmen dieser Konferenz einen sehr gut besuchten Workshop zum Thema „Konservierung von Saatgut von Bauernhöfen und Hausgärten und Wissensvermittlung“, an dem auch Vandana Shiva als Rednerin teilnahm. Anhand von „best practice“ Beispielen aus Ländern des Südens und Nordens wurden Erfolgsmerkmale und Hindernisse bei der Erhaltung von lokalen Sorten herausgearbeitet und verschiedene Modelle präsentiert. Themen waren dabei auch die Unterschiede und Gemeinsamkeiten zwischen Nord und Süd bei der Bauernhof- und der Hausgartenerhaltung, unterschiedliche Vorgehensweisen beim Anbau von lokalen Sorten für den Eigenverbrauch oder den Verkauf, Kriterien für die Wiedereinführung in landwirtschaftliche Systeme, Management- und Kontrollsysteme für die Erhaltung auf Bauernhöfen, Schutz und Verbesserung des traditionellen Pflanzenzuchtwissens der Kleinbauern, rechtliche Hindernisse und notwendige Rahmenbedingungen zur erfolgreichen Umsetzung und andere mehr.

Als ein Ergebnis des Workshops stand der

Wunsch der Teilnehmenden, in absehbarer Zeit eine eigene internationale Konferenz zu diesen Themen, an denen großes Interesse bestand, abzuhalten und eine kontinuierliche Zusammenarbeit dazu zu entwickeln. Das Manifest, das zum Abschluss von Planet Diversity verabschiedet wurde, findet sich unter www.planet-diversity.org - wie auch eine Vielzahl von Dokumenten, Bildern und Berichten zur Konferenz und die Kontaktdaten aller teilnehmenden Organisationen weltweit!

COP9

Die 9. Vertragsstaatenkonferenz (COP9) zur Konvention über biologische Vielfalt (CBD) wurde von der CBD Alliance - einem internationalen Netzwerk zivilgesellschaftlicher Organisationen - beobachtet und kommentiert. Die NGOs sehen als Hauptherausforderung der CBD, durch ihre Beschlüsse die Verluste landwirtschaftlicher Vielfalt tatsächlich einzudämmen und nicht „falsche Lösungen für echte Probleme“ zu schaffen. Dazu gehört die Gentechnik, die einen weiteren Verlust an Biodiversität bewirkt und die Agrotreibstoffe, die die Energiekrise nicht lösen, den Klimawandel aber verschärfen und die Ernährungssicherheit bedrohen. Gefordert wurde unter anderem ein Moratorium auf die Förderung von Agrarkraftstoffen. Die Ergebnisse der COP9 und Hintergrundinformationen dazu finden sich auf www.undercovercop.org.

Ernährungssouveränität

Der Begriff wird erstmals 1996 in der Erklärung „Profit für wenige oder Nahrung für alle“ erwähnt, die Bauernorganisationen und NGOs anlässlich des Welternährungsgipfels der UN-Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation (FAO) in Rom formuliert haben.

Vor allem die internationale Organisation La Via Campesina („Der bäuerliche Weg“) entwickelt die Ernährungssouveränität als Gegenkonzept zur industrialisierten und exportorientierten Landwirtschaft und fordert u.a. den heimischen Agrarsektor mit Zöllen vor Dumpingprodukten zu schützen. „Ernährungssouveränität ist das Recht der Völker auf gesunde und kulturell angepasste Nahrung, nachhaltig und unter Achtung der Umwelt hergestellt. Sie ist das Recht auf Schutz vor schädlicher Ernährung. Sie ist

das Recht der Bevölkerung, ihre Ernährung und Landwirtschaft selbst zu bestimmen. Ernährungssouveränität stellt die Menschen, die Lebensmittel erzeugen, verteilen und konsumieren, ins Zentrum der Nahrungsmittelsysteme, nicht die Interessen der Märkte & transnationalen Konzerne“, heißt es in der „Nyeleni - Deklaration für Ernährungssouveränität“, die im Feb. 2007 in Mali beim 1. Internationalen Forum zur Ernährungssouveränität verabschiedet wurde.

Im Gegensatz zur Ernährungssicherheit, die auch mit grüner Gentechnik erreicht werden soll, auf Ertragsquantität und finanzielle Verwertung fokussiert, umfasst die Ernährungssouveränität auch Produktionsbedingungen, Produktqualität und ungleiche Tauschbedingungen auf internationaler Ebene. Die von diesem Begriff angeleiteten Politiken wenden sich „gegen Nahrungsmittelhilfe, die das Preisdumping versteckt, Gentechnik einschleust und neuen Kolonialismus schafft“ (Nyeleni-Deklaration).

Verfechter der Ernährungssouveränität sehen ihre Märkte durch Billigimporte zerstört. Die Privatisierung von Ressourcen gräbt ihnen buchstäblich das Wasser ab, wegen internationaler Patentrechtsabkommen dürfen sie nicht mehr ihr eigenes Saatgut verwenden. Stattdessen melden Biotechnologiekonzerne immer wieder neue Patente auf Pflanzen an, deren genetischer Code dann sprichwörtlich in ihr „Eigentum“ übergeht. Ernährungssouveränität weist jegliche Anwendung von Gentechnologie zurück und bewertet auch den jüngsten Boom der so genannten „Bio“-Energie nicht als Chance, sondern als Bedrohung für die bäuerliche Existenz und eine menschenwürdige Ernährung, denn die Energiepflanzen werden in großflächigen Monokulturen angebaut, unter Einsatz von Chemie und Gentechnik.

Da die Praktiken der Ernährungssouveränität die noch bestehenden bäuerlichen Versorgungsstrukturen stärken, stellen sie auch eine Option für Millionen Slumbewohner dar. Die brasilianische Landlosenbewegung MST z.B. führt Landbesetzungen - oft in Randbezirken von Großstädten - auch mit SlumbewohnerInnen durch, um dort anschließend Landwirtschaft zu betreiben. Autor: Gerhard Klas, Artikel zu finden auf <http://sandimgetriebe.attac.at>



Text & Bilder: Carola Rabi-Schuller



Liebe Sprösslinge!

Sommer-Kräuter-Party



Für einen netten Sommertag mit Familie, Freundinnen und Freunden... und Kräutern, natürlich!

Mit ein wenig Vorbereitung, Improvisation und Unterstützung durch Papa oder Mama verbringt ihr einen lustigen und spannenden Sommertag mit Kräutersammeln, tasten, schmecken und ausprobieren. Toll auch als Programm für eine Sommerparty!



Kräuter-Raten

Es muss ja nicht alles perfekt sein: Mamas Kräutertöpfe einfach mit Nummern versehen und mit Papa um die Wette raten, wer mehr Kräuter erkennt: Anfassen, riechen, reiben, schmecken ist dabei absolut ERLAUBT. Bei uns daheim gewinnen immer die Kinder sicher!

Kräuter-Tee-Raten

Kräutertee (eis)gekühlt und ein wenig gesüßt - schon könnt ihr euch auf eine wundervolle Reise des Schmeckens begeben. Zuerst schauen, dann riechen und schließlich kosten. Macht die Augen dabei zu, dann schmeckt ihr mehr. Einfach ausprobieren und ihr werdet mir recht geben. Ein Zettel, auf den man für jedes Kraut mit Nummern die richtige Lösung eintragen kann, erleichtert die Aufgabe wesentlich. Verwendet am Besten frische Kräuter für die Tees!



Kräuter-Herbarium

Hängt einfach auf die Wäscheleine oder den Wäscheständer die Kräuter in Büscheln auf. Kleine Kärtchen mit den Namen und vielleicht kleinen Hinweisen zum leichteren Erkennen plus jeweils einer Wäscheklammer dazu - und schon gibt es eine 3. Station zum Entdecken der Wiesen-Pflanzen-Vielfalt.



Kräuter-Schmaus

Diese Rezepte könnt ihr leicht gemeinsam mit einem Erwachsenen nachkochen.



Scharfgarbe für Weckerl

Scharfgarben-Weckerl, getarnt als Karotten

Für 12 - 16 Weckerl braucht ihr 2 Hände voll Scharfgarbenblätter (BILD: Scharfgarbe für Weckerl), gut aussortiert. Für die Weckerl einen selbstgemachten Semmelteig.

Die Hälfte der Scharfgarbenblätter klein schneiden und zum vorbereiteten Weckerlteig (Semmelteig) geben. Teig in 12 bis 16 Portionen teilen. Zu „Karotten“ (spitze Dreiecke) formen, oben das dicke Ende leicht einkerben und 2 Zahnstocher hineinstecken. Weckerl mit ausreichend Abstand auf ein befettetes Backblech legen und im Herd bei 160°C rund 15 - 20 Minuten backen. Nach dem Auskühlen die Zahnstocher durch kleine Scharfgarben-Büscherl ersetzen. Nun können die „Karotten“ in einem Körberl angerichtet werden! Dazu gibt es...

Wild-Kräuter-Butterkugeln

Für ½ kg Wildkräuter-Butter braucht ihr gut zwei Hände voll Vogelmiere und Breitwegerich:

Die Kräuter fein schneiden, die Butter mit einer Gabel weich drücken und mit ¾ der fein geschnittenen Kräuter und Salz (½ bis 1 Teelöffel) gut vermischen. Butter wieder zu einem Butterziegel formen und für 1 Stunde in den Gefrierschrank legen. Mit einem Teelöffel kleine Nockerl ausstechen und diese KURZ in der Hand zu Kugeln formen. In den restlichen fein geschnittenen Kräutern wälzen - fertig!



Breitwegerich



Vogelmiere

Gewinnfrage für Vielfalts-GärtnerInnen der Zukunft:

- Wann schmeckst Du mehr?
- Wenn Du den Mund ganz voll nimmst?
- Wenn Du Dir die Nase zu haltest?
- Wenn Du die Augen schließt?

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





Mangold, Mangold...

Bald gibt es Mangold im Überfluss im Garten – hier einige neue Ideen für köstliche Gerichte



Für Gourmets:

Mangold-Vollwert-Palatschinken

Der Teig reicht für sieben kleine Palatschinken, die Angaben für die Fülle für fünf. So bleiben noch zwei Palatschinken fürs Dessert. Ich mache die Palatschinken immer klein und dünn – meine Kinder gehen dann beim Anblick der Portion nicht gleich in den Widerstand, und auch für Erwachsene hat Fülle zu Hülle dann das perfekte Verhältnis.

Zutaten Palatschinken:

150 g Dinkel-Vollweitemehl

1 Ei

¼ l (Soja)milch

1 gestrichener TL Suppenwürze

Alles gut mit dem Mixer auf niedriger Stufe verrühren und 1! Stunde rasten lassen – dann werde die Palatschinken auch schön dünn, ohne zu reißen. Eine kleine (beschichtete) Pfanne mit Öl leicht ausgießen, Überschuss in ein Kännchen abgießen – sonst werden die Palatschinken zu fett. Auf Stufe 6-7 von 9 aufheizen. Teig mit einem kleinen Schöpfer dünn in die Pfanne ausgießen. Auf beiden Seiten braten und zur Seite stellen.

Zutaten Füllung:

4 Jungzwiebeln mit Grün

4 – 5 frische Mangoldstiele

Salz, frischer Pfeffer, 1 gestr. TL Suppenwürze 1 großer gehäufter EL Mandelmus (oder Cashewmus, Erdnussbutter, Tahin)

– Hauptsache nussig!

1 Hand voll Mandelsplitter oder

Sonnenblumenkerne

1/8 l (Soja)milch

Sonnenblumenöl

Jungzwiebeln in 3-4 mm Stücke schneiden, Mangoldstiele nudelig in 3 – 4 mm Breite, Öl in einer Pfanne leicht erhitzen, Jungzwiebeln gut anschwitzen lassen, Mandelsplitter etwas mitrösten lassen. Mangold dazugeben – zuerst die Stiele, später die Blätter. Würzen, Deckel darauf und bissfest garen. Dann mit (Soja)milch ablöschen und Nussmus begeben – es löst sich unter ständigem Rühren langsam auf. Abschmecken und nicht zu dick in die Palatschinken füllen.

Meist werden es zu viele Palatschinken oder zuviel Füllung. Ist bei diesem Rezept überhaupt kein Problem. Denn die fertigen Mangold-Palatschinken lassen sich ohne jeglichen Geschmacksverlust oder Geschmacksveränderung sehr gut einfrieren für die Tage, wo es ein bisschen schneller gehen muss – obwohl man sagen muss, dass das Rezept eh schon "Top" ist, was den geringen Zeit- und Materialaufwand betrifft.

Für kleine Gourmands – also

"Nimmersatte": Mangold-Puffer

Kinderleicht, bei Kindern beliebt und rasch hergestellt!

Zutaten:

4 Jungzwiebel mit Grün

4-5 Stiele Mangold

3 Eier

50g Dinkel-Vollweitemehl

6 mittelgroße, geschälte, roh geraspelte Erdäpfel

1 TL Suppenwürze, Salz, frischer Pfeffer

Öl für die Pfanne

Jungzwiebeln und Mangold fein nudelig schneiden. Alle Zutaten zu einer Masse vermischen – sie bleibt relativ locker, das macht aber nichts. Mit einer Gabel und einer Schmarrenschaufel in das nicht zu heiße Öl (Mangold verbrennt sonst und wird bitter) Haufen setzen, gut auf 1 cm Dicke verstreichen und rundlich formen. Auf beiden Seiten schön dunkelbraun anbraten. Mit Salz bestreuen. Dazu passt Tzatziki oder auch Joghurt mit Rahm und ein wenig Bärlauch-Pesto, das wir vom Frühjahr in den Frühsommer gerettet haben.

Mangold-Spinat-Variationen:

Für alle, die Mangold-Spinat lieben: Gerade Mangold eignet sich hervorragend für Geschmacksvariationen! Mit Knoblauch zusammenspannen ist klassisch, mit Erdäpfeln vermischen wie am Balkan schmeckt köstlich. Ich liebe den Spinat mit Nuss, das gibt bei Gästen immer ein oh, aaaah. Weitere gute Kombinationen: Mangold und Kren, Mangold und Chiliöl, Mangold und Zitrone.



Bild Oben: Mangold-Vollwert-Palatschinken ein schnelles Gericht, das auch Gourmets (darunter) begeistert.

Bild Mitte: Mangold-Puffer - beliebt bei kleinen Gourmands

Bild unten: Stielmangold „Bright Lights“

Text & Bilder: Carola Rabl-Schuller



glückliches
Tier –
glücklicher
Mensch.

www.biobauern-austria.at

Natürliche Lebensmittel, faire Preise für die Bauern.



Zeitung pur.



mit SoftStorno®

aboservice@derStandard.at
oder 0810/20 30 40



Tulln lockt mit 42 Gärten!

Der Höhepunkt des Gartensommers.

Seit Anfang Mai ist **DIE GARTEN TULLN** – Niederösterreichs Landesgartenschau – das Ziel aller Gartenfreunde. 42 Mustergärten bilden die weltweit erste ökologische Gartenschau. Darunter ist auch die Arche Noah, die in arbeitsfreundlichen Hochbeeten „alte Vielfalt, neues Wissen“ zahlreiche Pflanzenraritäten präsentiert, die wieder ihren Weg in die heimischen Gärten finden sollen.

DIE GARTEN TULLN wurde komplett nach den Prinzipien der von Landesrat Mag. Wolfgang Sobotka initiierten Aktion „Natur im Garten“ errichtet. Das bedeutet, dass keine leichtlöslichen mineralischen Düngemittel, keine Pestizide und keine Torfprodukte in der Pflege der Gärten verwendet werden. Schönheit und Nützlichkeit im Einklang mit der Natur, das sind die Ziele der Gartenschau und die Botschaft, die sie den Besuchern und Besucherinnen vermitteln will.

69 Gartenpartner aus ganz Niederösterreich und darüber hinaus haben die Gärten gestaltet. Wer auf der Suche nach Ideen zur Bepflanzung ist und sich auch über die Gartengestaltung

Gedanken macht, kann sich auf der **GARTEN TULLN** zahlreiche Anregungen holen. „Gärten nicht nur zum Anschauen, sondern auch zum Anfassen und Nachmachen“, so Landesrat Mag. Wolfgang Sobotka.

DIE GARTEN TULLN bietet noch mehr: Ein 30 m hoher Baumwipfelweg ermöglicht einen großartigen Ausblick auf die Au, ein Bootsrundkurs bietet Spaß und Abenteuer. Kindern steht Niederösterreichs größter Kinder- und Abenteuerspielplatz zur Verfügung und für den Hunger zwischendurch lohnt sich ein Besuch auf der großzügigen Terrasse des Restaurants „Die Gärtnerei“.

Ein breites Veranstaltungsprogramm ist im Eintrittspreis inbegriffen und bietet viele Tipps zum Thema ökologisches Gärtnern. Eine Saisonkarte gibt es schon ab 39,- Euro, sie lohnt sich auf jeden Fall.

Öffnungszeiten

Niederösterreichs Landesgartenschau ist täglich von 9.00 – 18.00 Uhr geöffnet, an Freitagen sogar bis 21.00 Uhr.

www.diegartentulln.at

Die Gartenwelt



▲ Alle 42 Schau- und Mustergärten entsprechen den Prinzipien der ökologischen Gartengestaltung



▲ GF Doris Brandecker Knerer, LH Erwin Pröll, Sissi Pröll und LR Wolfgang Sobotka mit dem Ratgeber von „Natur im Garten“

**Raiffeisen-Holding
Niederösterreich-Wien** 

 Die Niederösterreichische
Versicherung



Termine Juli bis Oktober 2008

Öffnungszeiten

ARCHE NOAH Schaugarten

10. April bis 19. Oktober 2008, DI-FR 10-16 Uhr, SA, SO und Feiertag 10-18 Uhr. Montag Ruhetag

Feste im ARCHE NOAH Schaugarten jeweils 10-18 Uhr, EUR 6.-/4,50, Mitglieder, Förderer, Kinder frei!

30. August 2008, 10-18 Uhr

Ein Gartenfest der Vielfalt

Raritäten-Verkostungen, Führungen, Einkaufen und Beratung, Einblicke ins Sortenarchiv, Erdäpfelausstellung, Sprösslingsprogramm, Kulinarik...

18.-19. Oktober 2008, 9-18 Uhr

ARCHE NOAH Raritätenherbst

Herbstlicher Raritätengenuss für die ganze Familie - Raritäten Einkaufen (viele Ermäßigungen zum Saisonschluss), Führungen & Beratungen mit Schwerpunkt alte Obstsorten, Kulinarik, Lagerfeuer für Sprösslinge u.a.m.

Spezialthemen im Schaugarten

12. Juli 2008, 11 Uhr

"Beerenraritäten"

Führung durch die Beerenobstsammlung - Kultur, Sortengeschichten und Vielfalt der Beeren, mit kleinen Kostproben. Im Eintritt inbegriffen.

12. Juli, 9. Aug., 12. Sept., 17. Okt., 17-19 Uhr

"WeinGARTEN-Vielfalt im Loisium"

Vortrag & Verkostung von Weingartenknoblauch, Weingartenpfirsichen und anderen Kulturpflanzen aus dem Weingarten. Referent: Bernd Kajtna (Arche Noah). Kosten: EUR 25,-. Anmeldung und Veranstalter: Loisium Kellerwelt: +43-(0)2734/32240-10. Eine Führung durch die Kellerwelt ist um 16:00 möglich, aber nicht im Preis inkludiert.

26. Juli und 7. September, 11 Uhr

"Kräuter-Raritäten"

Führung & Kostproben. Im Eintritt inbegriffen.

3. August, 14:30-17:00 Uhr

Tipps & Tricks zur Saatgutgewinnung

Kurzes Praxisseminar im ARCHE NOAH Schaugarten, das zu eigenen Experimenten anregt! EUR 10.- / EUR 5.- für Mitglieder. Anmeldung: ARCHE NOAH!

9. August, 11 Uhr

"Hildegard von Bingen"

Führung & Information. Im Eintritt inbegriffen.

5. Oktober, 11 Uhr

"Alte Obstsorten"

Führung & Information, Kostproben. Im Eintritt inbegriffen.

Sprösslingssonntage 2008

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

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

7. September: "Jetzt ist Erntezeit": Vegetarische Grillparty für Groß und Klein mit Gemüseraritäten & Wildgemüse.

5. Oktober: "Erd-Äpfel und Grund-Birnen": Was steckt in den tollen Knollen? Wer macht den größten Apfelstrudel?

Bei jedem Wetter mit Regenjacke & Gummistiefeln!

Sommer-Schnitt & Veredlungskurs

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

Veranstaltungen mit Slow Food

Mitte Sept., Wien

Paradeiser Raritäten-Degustation

Details auf Anfrage!

8. Oktober, Wien

Chili-Raritäten-Degustation

Ein heisser Abend für Chili-Fans im "Indochine 21" (Stubenring 18, 1010 Wien) mit Rohverkostung, Menü und Impulsbeiträgen. Anmeldung: info@slowfoodwien.at, T: +43-(0)660-2193633.

11. Lehrgang zum/zur ARCHE NOAH - Samengärtner/Samengärtnerin (Sept. 2008 bis Juli 2009)

Anmeldung bis 22. August 2008. Nähere Informationen bei ARCHE NOAH!

Alte Obstsorten mit ARCHE NOAH

4. Oktober 2008, 10-17 Uhr

Obersteirischer Obstsortentag in Pöls

Bestimmung von mitgebrachtem Obst - Ausstellung - Verkostung & Vorstellung der Sorten. Kultursaal, Schulg. 7, 8761 Pöls. Veranstalter: ARCHE NOAH und Gemeinde Pöls

7. Oktober 2008, 10-16 Uhr

Obstsortenbestimmungstag in Linz

Auf der Gugl 3, 4021 Linz. Veranstalter: Bio Austria

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

NÖ OBST-baum-TAG 2008

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

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

NÖ OBT 2008: „Die Obst-Schule“

exklusiv für Schulklassen! EUR 20.- / Klasse

SchülerInnen erforschen mit ARCHE NOAH und ExpertInnen die Welt des Streuobstbaus im Waldviertel. Die Erfahrungen und Ergebnisse werden in einer zweitägigen Veranstaltung sowohl für Schülergruppen (Freitag) als auch für Publikum präsentiert (Samstag). Partnerschulen: HS Schweiggers, PAN Freilandschule, LFS Edelfhof. Mit Unterstützung des Land NÖ, Abt. Naturschutz.

Tage der offenen Gartentür & Pflanzenmärkte von ARCHE NOAH Mitgliedern

Siehe Seite 3!

Nähere Informationen zu diesen & weiteren Veranstaltungen:

www.arche-noah.at

T: +43-(0)2734-8626,

oder im Kalender 2008,

erhältlich bei ARCHE NOAH

