

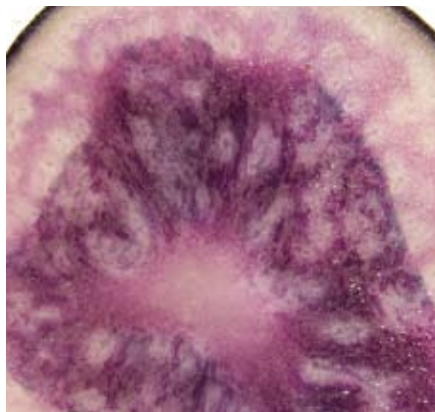


ARCHE NOAH Magazin

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

Nr. 4/2006

ARCHE NOAH Magazin



THEMEN

Obst-Geschichten aus dem Wienerwald

Der Wienerwald ist geprägt von seinen Wäldern & Wiesen - und seinen Obstgärten. Gefährdete Vielfalt, überraschende Entdeckungen und positive Beispiele.

Präsident & Scharwaner

Sortenbestimmung - Einblick ins pomologische Handwerk

Erdäpfelvielfalt

Bio-Produzenten und Erdäpfel-Sortenerhalter der erste Stunde: Familie Weisgram im Waldviertel. Kochen mit Erdäpfelraritäten. Tipps zum Anbau im eigenen Garten

Malen mit Pflanzen

Ideen für unsere Sprösslinge

TERMINE

Obstschnitt- und Veredelungskurse im Frühjahr 2007
Seite 19

8. ARCHE NOAH Lehrgang Samengärtnerei startet im April 2007
Seite 11

Schwerpunkthemen: Obstsorten aus dem Wienerwald & Erdäpfelraritäten





VORWORT

ARCHE NOAH

2

Liebe Mitglieder!



Bild: Heil Dangler

Der *Wienerwald* - Biosphärenpark und Natura 2000 Gebiet vor den Toren Wiens - wurde 2006 von unseren Obstfachleuten Bernd Kajtna und Roland Gaber unter die Lupe genommen. Im Rahmen einer Kooperation mit NÖ Naturschutz werden Jahr für Jahr in einer anderen Region Niederösterreichs Bestandskartierungen und Sortenbestimmungen durchgeführt. Die Ergebnisse in Form einer Obstsortenausstellung sind dann jeweils am NÖ Obstbaumtag zu besichtigen - so war es auch diesmal am 14. Oktober im Norbertinum in Tullnerbach. Der Landschaftscharakter des Wienerwaldes lebt auch von seinen Streuobstwiesen - die leider immer mehr (in den Wald) verschwinden. Aber es gibt auch erfreuliche Beispiele von Menschen, die erfolgreich an der Wiederbelebung des Obst-Reichtums im Wienerwald arbeiten. Darüber und über manch überraschende Sorten-Entdeckung erfahren Sie mehr ab Seite 4!

Denken Sie bereits über *Geschenke* für Ihre Freunde und Familien nach? Wie wäre es mit einem ausgezeichneten Buch wie dem Handbuch Samengärtnerei, oder, perfekt zum Jahreswechsel, einem zeitlosen Garten-Kalender mit Platz für Gartennotizen oder Geburtstage? Oder einfach einem Gutschein für die kommende Garten-Saison? ARCHE NOAH Geschenkk Ideen auf Seite 13. Sie machen damit ein doppeltes Geschenk:

Denn der Reinerlös kommt ARCHE NOAH Projekten für die Kulturpflanzenvielfalt zugute. Zum Beispiel der Erhaltung der Sammlung *alter Erdäpfelarten* - dutzende Sorten, die Jahr für Jahr auf Kleinparzellen in viel Handarbeit angebaut und vermehrt werden müssen. Hier arbeitet das ARCHE NOAH Sortenarchiv seit vielen Jahren mit dem Bio-Betrieb Weisgram zusammen, den wir Ihnen in dieser Ausgabe des ARCHE NOAH Magazins vorstellen wollen. Gemeinsam mit der Familie Weisgram und dem Slow Food Convivium Wien veranstaltete ARCHE NOAH am 3. Oktober auch ein Erdäpfelmenü im Glacis Beisl. Dabei wurden vier ausgewählte Sortenraritäten verkostet, und viel über ihre Eignungen in der Küche diskutiert. Gabi Weisgram und der Küchenchef gaben Tipps über das Kochen mit alten Erdäpfel-Sorten, die wir Ihnen, inklusive einem Lieblings-Rezept, gerne auf Seite 9 weitergeben.

Mit den Früchten des Herbstes naht auch die Ruhezeit des Gartens. Wir vom ARCHE NOAH Team wollen sie zur Planung und Vorbereitung der kommenden Jahre nutzen. Und auch dazu, um selbst zur Ruhe zu kommen - aus der dann wieder Neues, Fruchtbringendes entstehen kann.

Dies wünsche ich auch Ihnen!
Mit den besten Grüßen

Geschäftsführung

Impressum

ARCHE NOAH Magazin Nr. 4/2006
Medieninhaber, Herausgeber: Verein ARCHE NOAH, Obere Straße 40, A-3553 Schiltern.
T: +43-(0)2734-8626, F: -8627, www.arche-noah.at, info@arche-noah.at.
Redaktion: Beate Koller. Layout: Beate Koller & exit14 Medienagentur. Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben nicht notwendigerweise die Meinung der Redaktion wieder.
Fotonachweis: Soweit nicht anders angegeben © ARCHE NOAH
Zulassungsnummer: GZ 02Z030101 M. DVR: 0739936.
Erscheinungsort und Verlagspostamt: 3553 Schiltern
REDAKTIONSSCHLUSS DER NÄCHSTEN AUSGABE: 10. März 2007
Mit Unterstützung des BMLFUW und der Bundesländer. Herzlichen Dank!

INHALT

Mitteilungen Flohmarkt & offene Gartentüren	3
Obst-Geschichten aus dem Wienerwald	4
Tipp: Vermehrung von Weingartenpflirsichen	5
Präsident & Scharwaner Einblick in die Sortenbestimmung	7
Bio-Erdäpfelvielfalt Familie Weisgram im Waldviertel	8
Kochen mit Erdäpfelraritäten Verkostung mit Slow Food Wien	9
Tipp: Erdäpfel im Hausgarten Lager, Vorkeimen, Krautziehen...	10
Rezensionen 2 Bücher über Gemüseraritäten	11
Lehrgang Samengärtnerei Start im April 2007	11
Erhaltertreffen und Haslacher Tomatentag	12
Geschenkk Ideen Bücher & Kalender von ARCHE NOAH	13
Malen mit Pflanzenfarben Die Seite für Sprösslinge	15
Obstschnittkurse 2007 Und Pflanzenverkaufstermine 2007	19
Veranstaltungen	20



INTERNES

Mitteilungen

an ARCHE NOAH Mitglieder

ARCHE NOAH



3

Gartenutensilien-Flohmarkt beim Gartenfest der Vielfalt am 25. August 2007 - Aufruf zum Mitmachen!

Auf Anregung unseres heurigen Sommergastes, des bekannten Staudengärtners Dieter Geissmayer, wollen wir am Gartenfest der Vielfalt am 25. August 2007 im ARCHE NOAH Schaugarten erstmals einen Garten-Flohmarkt veranstalten. Dabei stehen ausnahmsweise nicht Pflanzen im Mittelpunkt, sondern alle möglichen nützlichen, schönen und skurrilen Utensilien, die Sie selbst nicht mehr brauchen, die jemand anderem aber noch Freude bereiten können: Rechen, Spaten, Töpfe und Pflanztröge, Körbe und Gießkannen, Siebe und Schürzen, Schläuche und Rosenkugeln, Gärtnerhut und Gartenbank... Interessante Objekte also bitte nicht ausmisten, sondern aufheben und am Gartenfest der Vielfalt wieder in den Nutzungskreislauf einbringen!

Wenn Sie Lust haben mitzumachen, bitten wir um Ihre Anmeldung unter +43-(0)2734-8626 oder event@arche-noah.at unter Angabe Ihres ungefähren "Sortimentes". Sie erhalten einen eigenen Standplatz von rund 5 qm im ARCHE NOAH Schaugarten. 2007 fallen keine Standgebühren an, Heurigengartnituren stellen wir gegen einen Unkostenbeitrag von EUR 5.- bei Vorab-Bestellung gerne zu Verfügung. Wir freuen uns auf den ersten Flohmarkt im Sinne der Weiter- und Wiederverwendung nützlicher Dinge und hoffen auf Ihre rege Beteiligung!

Tage der offenen Gartentüre 2007 - bitte um Terminbekanntgabe bis März 2007!

Gleichgesinnte kennenlernen - den eigenen Garten öffnen - voneinander lernen - dies ist das Motto der "Tage der offenen Gartentüre". Die Gärten, die man dabei besuchen kann, sind sehr unterschiedlich: Privatgärten, Selbstversorgergärten, Sammlergärten, Schaugärten... Im ARCHE NOAH Magazin im April 2007 werden wieder alle Termine veröffentlicht. Bitte nicht vergessen: Datum, Uhrzeit, Adresse, Anreise, kurze Beschreibung des Gartens, Kontakt mit Telefonnummer und email, Angaben ob Anmeldung erforderlich ist und ob ggf. Eintritt verlangt wird. Bitte schicken Sie uns Ihre "Tage der offenen Gartentür" bis Anfang März 2007 an info@arche-noah.at oder ARCHE NOAH, Obere Straße 40, 3553 Schiltern.

Mitgliedsbeitragserhöhung um 2.-/1.- €

Bei der Generalversammlung am 25. Juni 2006 wurde der Mitgliedsbeitrag für 2007 von 38.- auf 40.- EUR erhöht (von 20.- auf 21.- EUR für ermäßigte Mitgliedschaften). Damit soll das erfreuliche "Dickenwachstum" des ARCHE NOAH Sortenhandbuchs finanziert werden - 2006 waren es 320 Seiten, 2004 nur 240 - dadurch sind die Druck- und Portokosten um fast 9.000 Euro gestiegen. Parallel dazu wird die internetfähige Sortenhandbuch-Datenbank fertiggestellt - auf Wunsch vieler Mitglieder soll das Sortenhandbuch jedoch auch in den nächsten Jahren in ge-



Foto: ARCHE NOAH

druckter Form zu Verfügung stehen. Weiters wurde beschlossen, dass Mitglieder ausserhalb Österreichs ab 2007 einen Beitrag von rund EUR 5.- zur Abdeckung der höheren Auslandsportokosten übernehmen sollen. Beide Erhöhungen werden mit der Vorschreibung des Mitgliedsbeitrags 2007 erstmals wirksam.

Nachruf Helmut Heistingner

Architekt oa. Univ. Prof. Helmut Heistingner lehrte und wirkte über 25 Jahre an der Akademie für bildende Künste in Wien. Eines seiner letzten vollendeten Projekte waren die Neubauten im ARCHE NOAH Schaugarten - das neue Quartier für das ARCHE NOAH Sortenarchiv, das neue Glashaus und Shopgebäude. Im Frühjahr 2006 wurden diese zum Auftakt des Festival der Gärten feierlich eröffnet und bereiteten in dieser ersten Saison Besuchern und MitarbeiterInnen viel Freude.

Am 24. September 2006 ist Helmut Heistingner nun plötzlich und unerwartet im 56. Lebensjahr verstorben. Wir haben ihn im Zuge der Planungs- und Bauarbeiten als hochkompetenten, unglaublich hilfsbereiten Menschen kennen gelernt, der stets auf der Suche nach bestmöglichen Lösungen war - und diese auch fand! Der mit enormem persönlichem Einsatz unser Bauprojekt realisieren half und trotz seines hohen Arbeitspensums fröhlich und geduldig blieb. Lieber Helmut, Dein plötzlicher Abschied macht uns traurig und betroffen. Nochmals möchten wir uns für Deine großartige Unterstützung bedanken. Wir sind froh, Dich kennengelernt zu haben, und werden Dich nicht vergessen.





Bernd Kajtna

ARCHE NOAH Obst-Geschichten

ARCHE NOAH

4

ARCHE NOAH Magazin

Jedes Jahr legen ARCHE NOAH und Naturschutz Niederösterreich einen regionalen Schwerpunkt bei der Sichtung alter Obstsorten. Bewusst fiel dabei heuer die Entscheidung für den Biosphärenpark Wienerwald. Denn die Obst-Vielfalt im Wienerwald ist bedroht - und damit der typische Charakter dieses Gebietes mit seinem Wechsel von ausgedehnten Wäldern, Wiesen und Streuobstbeständen.

Ein Lokalausgleich in Wolfpassing lässt die Problematik sichtbar werden. Bis in die 1950er Jahre zählte der Wienerwald zu den wichtigen Nahversorgungsgebieten der Großstadt Wien. Milchprodukte und auch Frischobst wurden direkt vor den Toren Wiens in recht extensiver Wirtschaftsweise produziert. Von den ehemals 10 - 15 Landwirten in Wolfpassing baut heute jedoch keiner mehr etwas an - Produktionsschwerpunkte in Gunstlagen, verbunden mit langen Transportwegen, sind dazu die Stichworte.

Der Wald verschlingt die Obstwiese

Zuerst verwandelten sich bunte, artenreiche Wiesen in artenarme Brachen, einige wenige Arten wie Goldrute, Brennesseln und Reitgras geben dort den Ton an. Und dann kommt der Wald: Zuerst sind es Büsche wie Rosen, Schlehen, Hartriegel, die vom Rand her die Lichtungen erobern, Waldreben überwuchern die Obstbäume und zwingen sie in die Knie, dann übernehmen Eschen und Ahorn das Regiment und nach 20 bis 30 Jahren ist von den ehemaligen Wiesen (fast) nichts mehr zu erkennen. Nur die vielen Obstbaum-Relikte mitten im Wald zeugen noch vom früheren Landschaftsbild.

Ein erfreuliches Positivbeispiel gibt es jedoch in Wolfpassing: Die Obstgärten der Familien Leitzinger und Niedl. Hier stehen an die 100 verschiedene über Jahrzehnte hinweg selbst veredelte Bäume. Liebevoll werden die Wiesen „Am Berg“ gepflegt, vom Wald zugewucherte Bäume wieder freigeschnitten. Auch ein eigenes Mähgerät wurde angeschafft um die buckeligen Wiesen besser mähen zu können.



Der Naturschutz in Niederösterreich ist bestrebt, die (Streuobst)Wiesenflächen zu erhalten. Ist doch der Wienerwald auch Teil des europaweiten Schutzgebietsnetzwerks „Natura 2000“. Daher wird die Bewirtschaftung von Streuobst-Wiesenflächen über das landwirtschaftliche Förderprogramm ÖPUL gefördert. Die vor vier Jahren gegründete „Vermarktungsgemeinschaft Wienerwald“ mit 25 landwirtschaftlichen Betrieben bietet ein umfangreiches Sortiment an Most, Fruchtsäften, Likören und Edelbränden aus traditionellen Obstsorten an. Der Kauf von regionalen landwirtschaftlichen (Obst)Produkten aus dem Wienerwald ist ein guter Beitrag zur Erhaltung.

Weingärten im Wienerwald

Auch Weingärten findet man in den klimatisch begünstigten Teilen des Wienerwaldes (Thermenlinie und Nordabdachung). Eines der ältesten Elemente der europäischen Kulturlandschaft, hat sich das Bild des Weingartens in den letzten 100 Jahren radikal gewandelt. So wuchs der Wein Anfang des 20. Jh. noch im wilden „Durcheinander“, und geerntet wurde ein „gemischter Satz“ aus ertragsstarken Reben, die neben bukettreichen wuchsen.

Mitten darin gediehen auch noch andere Kulturen: Weingarten-Pfirsich, Ribisel,

Knoblauch, Kren und verschiedene wilde Erdbeerarten... der Weingarten war also ein vielfältiger Garten!

Der Weingartenpfirsich

In Paffstätten (Bezirk Baden) führte uns Herr Kernbichler Senior durch die Weingärten und erzählte über die Weingartenpfirsiche: „*Pfirsiche wachsen schon seit mindestens 100 Jahren bei uns im Weingarten, sie gehen einfach auf und wachsen so schnell wie der Baier*“ (Anm.: Quecke, ein Unkraut-Gras). Denn das ist die Besonderheit des Weingartenpfirsichs: Man kann ihn über Samen vermehren und muss ihn nicht veredeln. Dadurch entstand auch eine große genetische Vielfalt von Pfirsichen, und diese sind gut an die lokalen Klimabedingungen angepasst. „Den“ Weingartenpfirsich gibt es demnach nicht, doch lassen sich einige Gemeinsamkeiten festmachen: sie reifen relativ spät, sind kleinfrüchtig, die Schale ist nie völlig glatt, der Geschmack meist würzig und leicht herb.

In Klausen Leopoldsdorf

Der Holzreichtum im Kerngebiet des Wienerwaldes veranlasste das Kaiserhaus im 17. Jh., Holztriftenanlagen (Klausen) in der heutigen Gemeinde Klausen Leopoldsdorf zu errichten. Gleichzeitig mit dem Bau der Klausen entstand die Siedlung Leopoldsdorf.



ARTSORTEN

aus dem Wienerwald

Sorten - Menschen - Hintergründe



Roland Gaber

ARCHE NOAH



5



Obstgarten mit 60-80jährigen Apfel- und Birnenbäumen. Die Obstgärten aus der Zeit der Besiedlung sind zwar nicht mehr im Originalzustand vorhanden, allerdings ist anzunehmen, dass die ursprünglichen Sorten weiter veredelt wurden und im Ortsgebiet noch zu finden sind. Einige Mostbirnbäume mit einer Lebenserwartung von bis zu 300 Jahren könnten noch aus dem 17. Jahrhundert stammen!

Der Haslinger und der Semmelapfel

In Klausen Leopoldsdorf wie im ganzen Wienerwald verbreitet ist die Sorte "Haslinger" (Bild oben). Ältere Bewohner erinnern sich noch gut an zahlreiche große Haslinger-Bäume, einige Exemplare stehen noch in den alten Obstgärten bei den Klausen.

Der "Haslinger" stammt aus dem südwestlichen Ungarn und wird dort "Pogasca alma" genannt. Er ist außerdem im Burgenland, im Weinviertel, und in den Tälern der Voralpen anzutreffen. Im Burgenland ist er unter dem Namen "Pogatschapel" bekannt, in Niederösterreich auch als "Haselapfel". Der Baum wird sehr alt, wächst stark und bildet große, breitkugelige Kronen. Riesige Exemplare können bis zu 400 kg

Früchte pro Jahr bringen, damit könnte der Jahresbedarf an Apfelsaft für eine Kleinfamilie gedeckt werden.

Die Früchte sind zur Ernte im Oktober noch sehr hart, erst im Dezember genussreif und ausgesprochen gut lagerfähig (im guten Keller bis Mai).

Eine andere, im Gebiet unter dem Synonym „Semmelapfel“ verbreitete Sorte konnte als "Edelrambour aus Winnitza" identifiziert werden (Bild unten). Die Sorte stammt aus der Ukraine und ist seit 1899 bekannt. Sie heißt auch "Rambour Podolskii". In Niederösterreich ist sie in einigen Exemplaren im Waldviertel und eben auch im Wienerwald vorhanden.

Fortsetzung auf der nächsten Seite!



Fotos: ARCHE NOAH und Nicole Kajitna

PRAXIS-TIPP

Vermehrung von Weingartenpfirschen

Weingartenpfirsiche sind eine der wenigen Obstsorten, die nicht veredelt, sondern über den Samen vermehrt werden. Dies ist einfach, wenn man folgendes beachtet: Um die Pfirsichkerne trotz ihrer dicken Schale und der Keimhemmung gut zum Keimen zu bringen, bedient man sich eines Tricks, genannt "Stratifizieren". Sonst kann es sein, dass die Kerne zwei oder mehrere Winter im Erdboden liegen und dann erst zu wachsen beginnen.

Die Pfirsichkerne gleich nach dem Verzehr der Früchte waschen, abbürsten, in reinen Sand legen und schwach angießen.

Über den Winter bis etwa Anfang April im Keller bei tiefen Temperaturen (aber frostfrei!) lagern. Die Lagertemperatur sollte über mehrere Tage etwa 5° C betragen. Haben Sie keinen geeigneten Erdkeller, können Sie die Pfirsichkerne auch für 3 Wochen in den Kühlschrank legen.

Im April sollten die Steinkerne schon angeschwollen sein. Dann ist es an der Zeit, sie in ein Freilandbeet zu stecken. Spätfröste schaden den Keimlingen nicht. Die Pfirsiche entwickeln sich im ersten Jahr zu 50 cm großen Bäumchen und können im Herbst darauf verpflanzt werden.

Viel Erfolg!





Obst-Geschichten aus dem Wienerwald

ARCHE NOAH

6

ARCHE NOAH Magazin

Produkte aus dem Wienerwald

Der Wienerwald ist durch seine Nähe zur Großstadt ein beliebtes Naherholungsgebiet. Eigentlich naheliegend, dass Obstbauern die Wiennähe zum Verkauf ihrer Produkte nutzen - doch nur wenige sehen die Millionenstadt als Markt und die vielen Ausflügler als potentielle Kunden. Große Mengen an Obst bleiben jedes Jahr ungenutzt.

Peter Kruschke ist eine Ausnahme. Er bewirtschaftet mehrere Streuobstwiesen in der Gemeinde Laab, erntet in guten Jahren rund 10 Tonnen Obst und bietet die Früchte, Saft und Most in Wien am Biobauernmarkt auf der Freyung an (Bild unten). Seine Äpfel und Birnen, durchwegs alte Sorten, finden reißenden Absatz, besonderes gefragt ist die "Ananasrenette" (Bild ganz unten). Allerdings, der Arbeitsaufwand, um Früchte von Hochstammbäumen zu pflücken, ist enorm, und so wandert immer wieder köstliches Tafelobst wie die "Zabergäurenente" in die Mostpresse.

Herr Wieshaider, ebenso Biobauer im Wienerwald, bewirtschaftet eine Streuobstwiese in Steinriegel und vermarktet erfolgreich Apfelsaft und Tafelobst ab Hof. Da der Verkauf floriert pflanzt er Obstbäume nach - allerdings keine Hochstämme, sondern niedrige, schwächer wachsende Bäume, um den Ernte- und Pflegeaufwand zu reduzieren. Zum Pressen bewährte Sorten auf seinem Hof sind "Grahams Jubiläumsapfel", "Chrysofsker" und als besondere Rarität

der "Engelsberger" ("Taffetiner"). Gut verkaufen lassen sich "Croncels", "Danziger Kantapfel" und verschiedene Lederrenetten.

Die Beispiele zeigen: Obst aus dem Streuobstbau lässt sich durchaus rentabel vermarkten. Ja, das Angebot hinkt sogar der Nachfrage hinterher. Neue Vertriebswege wie Selbstpflücke oder Vertriebsgemeinschaften könnten Lösungen sein.

Streuobstwiesen als vielfältige Lebensräume

Streuobstwiesen, als Übergangsform zwischen Wald und Grünland, weisen bei entsprechender Struktur und extensiver Bewirtschaftung eine hohe Artenvielfalt auf. Vor allem Tiere finden hier ein großes Spektrum an unterschiedlichsten Lebensräumen.

Die Baumkrone stellt für die Tierwelt eine besondere Attraktion dar. Das Nahrungsangebot lockt fast das ganze Jahr: Im Frühjahr übt die Obstblüte eine unwiderstehliche Anziehungskraft auf Insekten aus. Danach konzentriert sich das Insektenleben auf die austreibenden Blätter der Bäume. Auch das Holz und nicht zuletzt die Früchte und Samen werden als Nahrung angenommen. Die Krone selbst ist Nist- und Brutplatz, Rast- und Zufluchtsort. Eine wichtige Funktion haben dürre Totholzteile der Krone: sie werden als Singwarten, als Ansitzplätze für die Jagd sowie als Wachposten während der Brutzeit benutzt.



TIPP

Sortenbestimmung

Gerne helfen wir Ihnen beim Bestimmen Ihrer alten Obstsorten. Dieses Obstservice wird für Gartenbesitzer in Niederösterreich auch vom Land Niederösterreich, Naturschutzabteilung, gefördert.

Schicken Sie uns einfach 5 schöne sortentypische Früchte der Sorte und - ganz wichtig - ein ausgefülltes Bestimmungsblatt, das Sie bei ARCHE NOAH anfordern oder von www. arche-noah.at herunterladen können. Für 4 Euro bestimmen Obstfachleute Ihre Sorte. Das Bestimmungsergebnis erhalten Sie schriftlich per Post.

Noch ein Hinweis: Alle Blätter der Obstsortenmappe finden Sie in Zukunft auch als pdf auf unserer Homepage.

Obstbaumrinden erscheinen nur auf den ersten Blick unscheinbar und langweilig. Sobald man sich eingehend mit diesem „Klein-Lebensraum“ beschäftigt, entdeckt man eine Vielfalt von Lebensräumen für die Tierwelt. Asseln, Milben, Fadenwürmer und Springschwänze fühlen sich auf und unter der Obstbaumrinde wohl.

Baumhöhlen sind Brutplatz für Vögel und Hornissen, Unterschlupf für Mäuse und andere Säuger (Fledermäuse, Sieben- oder Gartenschläfer) sowie „Kinderstube“ für Ohrwürmer. Für den Steinkauz sind Baumhöhlen sowohl Vorratskammer als auch „Raststätte“. Die Fähigkeit solche Baumhöhlen zu entwickeln, hängt vom Baumalter ab und ist je nach Obstart sehr unterschiedlich ausgeprägt: Apfelbäume sind „gute Höhlenbildner“, gefolgt von Birne und Zwetschke. Daher ist es wichtig, auch solche Bäume zu belassen die aus obstbaulicher Sicht ‚nichts mehr bringen‘. Mit ihren Höhlen sind sie Herberge für viele Arten, die auch der Obstbauer gerne im Garten sieht, da sie das ökologische Gleichgewicht im Obstgarten erhalten.



TSORTEN

Präsident & Scharwaner

Eine Familie, ihre Äpfel & der Pomologe

ARCHE NOAH



Zum Haus von Herrn & Frau Kaiser* gehört eine große Streuobstwiese. Jeden Herbst trifft sich hier die ganze Familie zur gemeinsamen Ernte. Ein Pomologe soll heuer bei der Nachbestimmung einiger Sorten helfen. Eine Reportage von Beate Koller mit Einblick ins pomologische Handwerk...

Im September drückt Frau Kaiser mir einen großen Sack mit Äpfeln in die Hand. "Könnte Euer Pomologe die Sorten mal anschauen?" Die "Familiennamen" der Äpfel stehen auf kleinen Zetteln dabei...

Zwei Wochen später treffe ich Pomologen Roland Gaber. Wir kommen auf die Kaiser'schen Obstsorten zu sprechen - Welche waren es? Da war einmal der "Präsident" - "Ein Apfel wie aus dem Bilderbuch, aber kaum ist er reif, muss man ihn schon wegschmeißen" beschreibt ihn Gertrud Kaiser. Das ist wohl der "Großherzog Friedrich von Baden", meint Roland Gaber schmunzelnd, "Auch ein ehrwürdiger Name!" Was kann der so, frage ich. "Die Sorte war früher sehr geläufig", erklärt mir der Obstfachmann, "weil sie reichlich trägt. Sonst allerdings kann ich ihn nicht so empfehlen - er schmeckt zwar ganz gut, saftig, süß und parfümiert, ist aber im September reif, wo es eh' jede Menge Äpfel gibt, und danach kaum haltbar. Wegen dem typischen süßlichen Geschmack habe ich zuerst sogar auf eine amerikanische Sorte getippt, denn die vorhandenen Früchte waren für einen "Großherzog" ungewöhnlich klein - das liegt sicher am feuchten Frühjahrswetter."

Etwas kompliziert war die Sache mit dem "Scharwaner" - vielleicht ein Lokalname, rätselt Roland Gaber. Er tippt auf einen "Danziger Kantapfel" - und der wird im Volksmund auch als "Passamana" bezeichnet. "Den Passamana haben wir auch, aber das ist ein anderer", meint dazu Frau Kaiser. Dennoch - die Merkmale sind eindeutig. Der Pomologe erzählt, dass der "Danziger Kantapfel" eine der ältesten bei uns gebräuchlichen Sorten (sie wurde schon 1760 beschrieben) und auch eine der am weitest verbreiteten ist - vor allem in Höhenlagen. Warum? "Naja, der wächst eigentlich überall, vom feuchten Graben bis sehr trocken. Außerdem ist er einfach



Roland Gaber zeigt den "Präsident" und den "Scharwaner" der Familie Kaiser

ein guter Apfel - ertragreich, schmeckt gut, auch gut zum Saftpresen geeignet."

Auch nicht ganz einfach zu bestimmen waren für Roland Gaber die zwei Sorten "Bohnapfel" der Familie Kaiser - weil die Früchte untypisch länglich und an den Enden zusammengezogen sind. Wie hat er die Sorte dann doch erkannt?

"Die inneren Merkmale waren eindeutig - die stark zerissenen Kernhauswände, das enge Kernhaus, die zusammengeneigten, am Grunde nicht verwachsenen Kelchblätter." Das lasse ich mir zeigen. Tatsächlich, das Kerngehäuse ist wie mit Fruchtfleisch erfüllt, die kleinen Samen haben in den schmalen "Abteilungen" kaum Platz. Auf den pergamentartigen Zwischenwänden liegt ein filziger weißer Belag - das ist mit dem "zerissenen Kernhaus" gemeint.

"Der Bohnapfel ist auch eine ganz verbreitete Sorte", meint der Pomologe. "Aus dem kann man gut Most und Saft machen, er ist unwahrscheinlich ertragreich, ausserdem sehr haltbar. Im Herbst sind die Äpfel steinhart, die hat man früher mit der Schaufel in den Keller geworfen, dort hält er bis Juni, da freut man sich dann, dass man noch Äpfel zum Essen hat."

Wieso heisst er eigentlich Bohnapfel? Das weiß auch der Pomologe nicht. Auch im Internet auf Wikipedia erfahre ich nur, dass der "Große Rheinische Bohnapfel" zwischen 1750 und 1800 am Mittelrhein als Zufallssämling entdeckt wurde.



Das enge, filzig "zerissene" (Pfeil) Kernhaus des "Großen Rheinischen Bohnapfels"

Ja, und dann ist da noch der "Zwiebelapfel" im Kaiser'schen Obstgarten. Wieso denn Zwiebelapfel? Von Roland Gaber erfahre ich, dass dieser Beiname mehr als eine Sorte zielt, und zwar sowohl rote als auch gelbe - zum Beispiel eben den "Danziger Kantapfel", die "Champagner-Renette" oder den "Roten Stettiner". Im vorliegenden Fall handelt es sich aber nach Meinung des Obstfachmanns um "einen der vielen" Brünnerlinge - also eine Sorte aus der Gruppe der Brünnerlinge, die allesamt schwer zu bestimmen und noch wenig erforscht sind. Üblicherweise gute Saft- und Mostäpfel, sind je nach Sorte aber auch gute Tafeläpfel darunter.

Die letzte Sorte, den "Apfel von Croncels", kann Roland Gaber ohne langes Nachdenken bestätigen. Ist der "Sortenmix" wie im Obstgarten von Familie Kaiser eigentlich typisch, frage ich. "Ja", meint der Pomologe, "das waren alles verbreitete Sorten, keine Überraschungen. Man kann aus der Sortenzusammensetzung eines Obstbestandes ziemlich gut auf sein Alter schließen. Amerikanische Sorten wie den "Golden Delicious" findet man z.B. erst ab den 1950er Jahren. Ab den 1920er Jahren hat man reduzierte "Normalsortimente" aus besonders ertragreichen Sorten empfohlen - ich denke, auch der Kaiser'sche Obstgarten wurde damals angelegt. Das goldene Zeitalter der Obst-Sortenvielfalt ist ja leider schon um 1900 zuende - damals ging es in Österreich von zirka 2.000 Sorten auf rund 40 empfohlene Sorten hinunter."

Was meint Frau Kaiser zu dieser Altersbestimmung? "Es stimmt, die meisten alten Bäume dürften aus den 20er und 30er Jahren stammen. Allerdings ist der Obstgarten selbst nachweislich älter. Wir wissen zum Beispiel von einem Zwiebelapfel auf unserem Grund in der Mitte des 18. Jahrhunderts!"

* Name redaktionell geändert.





Carola Rabl-Schuller

ARCHE NOAH

ERDÄPFEL

Bio-Erdäpfelvielfalt

Familie Weisgram im Waldviertel

8

ARCHE NOAH Magazin

Gabi und Gerhard Weisgram aus dem nördlichen Waldviertel sind Bio-Bauern der ersten Stunde, ARCHE NOAH Erhalter der ersten Stunde und versierte Raritäten - Produzenten mit einem Schwerpunkt auf alten Kartoffelsorten. Sie vermehren für das ARCHE NOAH Sortenarchiv seit vielen Jahren die umfangreiche Sammlung alter Sorten.

Ein Tag Mitte September 2006. Die eineinhalb Stunden Fahrzeit bis Loimanns bei Litschau im Waldviertel sind begleitet von Wind und Regenschauern. In Loimanns dann aber, so gegen 16 Uhr, kommt unerwartet doch noch die Sonne heraus. Gabi und Gerhard sind noch draußen am Erdäpfel-Acker, wie die Eltern wissen lassen. Denn die Tage davor war der Wind zu stark gewesen - er hätte die mühsam über Jahrzehnte aufgebaute Humus-Schicht „verblasen“. Für Biobauern wie die Weisgrams Grund genug, einen besseren Zeitpunkt für die Ernte abzuwarten.

Gegen 17 Uhr erscheinen beide gut gelaunt nach einem langen Tag „aus-ackern“ und nehmen die Botschaft - “Wir brauchen für die Erdäpfelverkostung am 3. Oktober im Glacisbeisl noch rund 35 kg Kartoffeln!” - gelassen auf. Schnell wird überlegt, welche der vier ausgewählten Sorten bereits am Hof sind und was noch geholt werden muss. Ausgerechnet 15 kg Schlosskipfler, zarte nur fingerdicke Erdäpfel, fehlen noch. So begeben sich Gabi und ich samt meiner zwei kleinen Kinder hinaus auf den Acker.

Eine gute Stunde verbringen wir dort, gemeinsam gebückt Erdäpfel klaubend, gegen Ende ein wenig schnaufend. Tatkräftig unterstützt von den beiden Kindern, die ihre Freude daran haben, zuerst die übersehenen „Blauen“ aufzusammeln und danach hinter uns her zu klauen.

Wir plaudern darüber, wie sich die Erdäpfel-VIELFALT am Hof der Weisgrams so über die Jahre entwickelt hat. Begonnen hat es vor rund 15 Jahren durch den Kontakt mit

Nancy Arrowsmith und Peter Zipser. Die brauchten für die damals 200 Sorten umfassende Kartoffelsammlung der ARCHE NOAH dringend Partner für die jährliche Vermehrung. Litschau - eine „ideale“ Erdäpfel-Gegend - hat sich dafür angeboten. Mit der Zeit sind einzelne Erdäpfel seltener Sorten Gerhard Weisgram zur eigenen Verwendung übergeben worden. Und so ist Gerhard Weisgram heute der Besitzer einer privaten Erdäpfelsammlung von über 30 Sorten. Im Winter verkosten er und Gabi gemeinsam immer wieder „ihre“ Sorten. Manche davon sind fast zu schade zum Essen - da der Geschmack zwar einmalig, der Ertrag aber meist so gering ist, dass gerade der Bestand erhalten bleibt. Das liegt daran, dass manche Sorten im Nachbau stark abbauen.

Dazu gehört Gerhards Favorit, die Sorte “Daku” aus den USA - mit rotvioletter gefleckter Schale und weißem Fleisch. Leicht süßlich im Geschmack, mundet sie mit etwas Butter, Milch und Salz einfach köstlich. In Wahrheit liegt ihm aber jede „seiner“ Sorten am Herzen - und wäre die Zeit nicht so knapp gewesen, dann hätte ich wohl die Vorzüge einer jeden einzelnen erfahren können.

Über die Jahre sind Gabi und Gerhard zu echten Erdäpfel-Experten geworden: Verblüfft beobachtete ich am Feld, mit welcher Geschwindigkeit und Präzision Gabi die Erdäpfel erkannte, wächst doch eine Sorte neben der anderen. Da kann es schon mal vorkommen, dass sich eine Wurzel inklusive Knollen zum Nachbarn verirrt. Da viele der alten Sorten zu klein für den maschinellen Roder sind, werden die meisten Sorten händisch mit der Hacke herausgeholt und eingesammelt. Maschinell fallen 4 von 5 Knollen durch den Ernter und sind anschließend meist auch noch verletzt - und damit weder lager- noch verkaufsfähig. Jede einzelne Knolle wird, bis sie verkauft oder wieder in die Erde gelegt wird, 7 bis 8 Mal in die Hand genommen.

Fortsetzung auf Seite 10!

REZEPT

Kartoffel-Auflauf mit „Barbara“

Gabi Weisgram's Lieblingsrezept

Man nehme 1 kg Erdäpfel der Sorte “Barbara”, oder eine andere mehligere Sorte, koche sie in Salzwasser, schneide sie blättrig. Man schneide 20 dag Schinken oder Gemüse klein sowie 1 große Zwiebel, röste diese und dann Schinken und/oder Gemüse an, vermische das ganze mit den Erdäpfelblättern und würze mit Kräutern, Salz und Pfeffer nach Geschmack. Dann 15 dag geriebenen Käse unterheben und die Masse in eine gebutterte Form füllen. 3 Eier in ¼ l Milch aufschlagen und darübergießen, eine gute halbe Stunde bei mittlerer Hitze backen. Nun die zweite Hälfte des Käses darüber streuen und goldbraun fertig backen. Dazu passt perfekt ein grüner Salat und Käsesauce. Gutes Gelingen!

AUFRUF

Erdäpfel - Partner in Berggebieten gesucht

Gabi & Gerhard Weisgram suchen Partner für die Gesunderhaltung der Erdäpfelsorten - biologisch arbeitende GärtnerInnen, die Erfahrung mit und Freude am Erdäpfelanbau haben und in höheren Lagen anbauen. Benötigte Fläche: ca. 1 a. Es geht um maximal 10 Sorten pro Jahr.

Bitte um Kontaktaufnahme bei:
Bio-Betrieb Weisgram
Loimanns 45, 3874 Litschau.
T: +43-(0)664-6349202
F: +43-(0)2865-452



ARCHE NOAH

RARITÄTEN

Kochen mit Raritäten

Ein Abend mit seltenen Erdäpfelsorten

ARCHE NOAH



9

ARCHE NOAH Magazin

Kaum eine Kulturpflanze ist in der Küche so vielseitig einsetzbar wie der Erdäpfel. Stehen dann auch noch vielfältige Farben und Formen und besondere Geschmacksnuancen zur Verfügung, stehen dem kulinarischen Erlebnis Tür und Tor offen – in unserem Fall die des Glacisbeisls in Wien, wo ARCHE NOAH mit dem Slow Food Convivium Wien am 3. Oktober 2006 eine Erdäpfel-Verkostung veranstaltete.



Gabi und Gerhard Weisgram stellten dem Küchenchef des Glacis-Beisls ein Sortiment von 10 seltenen Erdäpfel-Sorten als Kostprobe zur Verfügung. Beim viergängigen Menü entschied sich Chef-Koch Herr Deschberger für vier Sorten. Sein Urteil über alle Sorten: "Hervorragende Qualitäten – jede einzelne davon ist zu empfehlen" – man spürt die Begeisterung für die seltenen Sorten. Gabi (im Bild oben links) und Gerhard Weisgram waren dann auch mit den Gerichten aus ihren Sorten sehr zufrieden.



"Violetta"

Lila Fleisch, eher kleine Knollen. Feiner, "erdäpfeliger" Geschmack. Festkochend. Gute Lagerfähigkeit. Das Gericht dazu: Erdäpfelblinis (und darauf folgendergebeizte Lachstatar). Der Küchenchef: "Die violetten Sorten vertragen absolut keine pH-Wert Änderung - also kein Salz, kein Essig - sonst wird die Farbe grau oder braun. Daher haben wir für die Blinis kleinste Erdäpfelstückel nur mit Eischnee gebunden. So bleibt der Eigengeschmack am besten erhalten. Überhaupt genießt man "Violetta" am besten pur mit etwas Butter und Salz, da ist sie unübertroffen. Im bunten Erdäpfel-Salat auch schön - dann aber rasch servieren, damit die Farbe erhalten bleibt!"

"Barbara"

Großknollig, mehlig, Schale mit schönen lila Flecken, gelbes Fleisch. Im Mund weich, fast buttrig, mit viel Eigengeschmack. Ein Erdäpfel für Küche und Keller. In der Alt-wiener Erdäpfel-suppe kam sie ganz groß raus! Der Küchenchef: "Eine ideale Sorte

für Erdäpfelsuppe: Mehlig genug für die Sämigkeit und fest genug, damit die Stückchen dennoch Biss haben. Ausserdem hat sie eine wunderbar appetitliche gelbe Farbe."

"Schlosskipfler"

Schlanke, elegante, kleine Knollen, sehr guter Geschmack, schönes gelbes Fleisch. Festkochend und daher ein guter Salat- oder Braterdäpfel. Die kleinen Rosmarin-Erdäpfel passten hervorragend zum rosa Lammrücken. In der Schale halbiert serviert ergab sich ein wundervoller Kontrast von würziger, salziger, knuspriger Schale und feinem Erdäpfelgeschmack. Gabi Weisgram: „Die Kleinen sind die Besten!“

"Ciclamen"

Leuchtend rote Schale, cremefarbiges Fleisch. Sehr mehlig. Nach Erfahrung von Gabi Weisgram sehr gut für Mehlspeisen wie Knödel und Mohnnudeln geeignet. Der Zwetschken-Knödel war dann auch wirklich fantastisch - nur mit Ei, aber ohne zusätzlichem Mehl im Teig! Ein Tipp daher auch für Menschen, die sich glutenfrei ernähren - die Brösel können durch geriebene Nüsse und Mandeln ersetzt werden.

WEITERE TIPPS

haben uns Gabi Weisgram und Küchenchef Deschberger an dem Abend dann auch noch verraten:

HEISS Stärkereiche Sorten immer ganz heiß zu Püree oder Teig verarbeiten, weil sie sonst zu kleben beginnen.

LAGERN Nach einer gewissen Lagerzeit erhöht sich die Kochfestigkeit der Erdäpfel.

KOCHEN ODER DÄMPFEN: was ist besser? Für Püree oder zur Weiterverarbeitung: Dämpfen! Für Petersil-, Salz- oder Bratkartoffel: Kochen - da hier bereits Salz und Gewürze in die Knollen eindringen können.

SCHALE Grundsätzlich immer in der Schale kochen, da der Erdäpfel dadurch weniger ausgelaugt wird.

KOSTEN Wie verkostet man Erdäpfel richtig? Max. 10 Sorten pro Durchgang, dazwischen immer wieder mit WASSER neutralisieren.



ARCHE NOAH



ERDÄPFEL

Bio-Erdäpfelvielfalt

Familie Weisgram im Waldviertel

ARCHE NOAH

10

ARCHE NOAH Magazin

Dies sollte man beim Blick auf die Kilopreise bedenken - EUR 3,00 für die besonders empfindlichen „Blauen“, hingegen wandern beispielsweise „Barbara“ und „Ciclamen“ schon um EUR 1,50 über den Ab-Hof-Verkaufs-Tisch. Die „Schlosskipfler“ um EUR 2,00 sind, wenn ich an meinen schmerzenden Rücken nach gut einer Stunde für rund 15 kg Ernte denke, fast ein Geschenk. Auch übliche Sorten wie die „Quarta“ und „Dita“ werden in großen Mengen für den Verkauf produziert.

Auf meine Frage an Gerhard: Warum baut ihr Erdäpfel und nicht Getreide oder Mohn an - die wachsen ja auch gut im Waldviertel? kommt spontan die Antwort: „Weil's bei uns halt die besten Erdäpfel gibt!“ Außerdem ist der Erdäpfelanbau etwas Komplexes, es braucht Zeit, um sich damit zu beschäftigen. In Zukunft will Gerhard sich vor allem über die idealen Beikräuter zur Verbesserung der Erdäpfelgesundheit informieren. Im Gespräch mit Gerhard - während Gabi, wieder per Hand, die rund 35 kg Erdäpfel

für die Verkostung sortiert und einsackt - spürt man die Liebe zu seinem Hof und der Arbeit mit den Erdäpfeln und dem Waldviertler Blondvieh (Mutterkuhhaltung).

Gerhard hat dafür seinen gutbezahlten Beruf aufgegeben und betreibt den 30 ha-Betrieb mit Gabi nun im Vollerwerb. Die beiden Söhne haben eine Ausbildung am Edelfhof (Landwirtschaftliche Fachschule) genossen und zusätzlich einen Beruf erlernt. Die nächsten 20 Jahre wollen Gabi und Gerhard ihre Erdäpfel aber noch selbst in die Erde legen und gespannt der Ernte im Herbst harren, um dann wieder voller Erwartung zu schauen, was aus ihren Schützlingen geworden ist.

Gabi Weisgram: „Es wäre gut wenn's noch mehr gäbe wie uns - für noch mehr Bio und mehr Vielfalt in der Landwirtschaft“.

Dem kann ich mich nur anschließen! Danke, Familie Weisgram, für die lange gute Zusammenarbeit.

WEITERE QUELLEN

für biologische Erdäpfel von alten Sorten:

Franz und Christa Hobiger
Friedrichs 16, 3922 Groß Schönau
T und F: +43-(0)2815 6240
Ab Hofverkauf nach Vereinbarung

Biobauernhof Walter Scharler
Wetzawinkel 25, 8200 Gleisdorf
T: +43-(0)3112-2082 F: -57719
wir@bio-scharler.at
Stand am Bauernmarkt Gleisdorf,
Mittwoch und Samstag

Gärtnerhof vis á vis - Peter Lassnig
Hochwaldstrasse 37, 2230 Gänserndorf
Fax: +43-(0)2282 70766
peter.lassnig@inode.at
Gemüse-Stand am Naschmarkt,
1050 Wien, Mittwoch und Samstag

Die Vertriebswege dieser Betriebe finden Sie genauer beschrieben auf unserer Homepage www.arche-noah.at - Services - Sortenraritäten kaufen.

PRAXIS-TIPPS

Erdäpfel im Hausgarten

LAGERUNG: Bei der Lagerung soll durch niedrige Temperaturen (2-4°C) die Keimung bis Ende Februar verhindert werden, um die volle Triebkraft der Knollen zu erhalten. Wenn die Lagertemperatur zu hoch ist, kommt es oft zu vorzeitiger Keimung mit nur einem Keim pro Knolle. Am besten eignen sich dunkle Keller mit Böden aus gestampfter Erde.

DAS VORKEIMEN ist empfehlenswert, da die Pflanze im Wettlauf mit Krankheiten wie Krautfäule oder Wurzeltötter einen Vorsprung gewinnt. Die Knollen etwa vier Wochen vor dem Auspflanzen aus dem Lager holen und bei 10-15°C in flachen Kisten aufstellen. Es genügt, die Kisten an ein Fenster zu stellen, direktes Sonnenlicht ist nicht nötig. Im Idealfall bildet die Knolle aus allen Augen robuste, farbige, ca. 1 cm lange Lichtkeime mit ange deuteten Wurzelhöckern aus. Man kann die angekeimten Kartoffeln kurz vor dem Auspflanzen nochmals abhärten, um Kälteschäden zu verhindern (bei ca. 5°C aufstellen).

BODEN: Erdäpfel mögen Mist. Überdüngung führt aber zu höherer Krankheitsanfälligkeit, Qualitätsminderung und Reifeverzögerung. Der Mist wird daher schon im Herbst eingearbeitet. Wichtig: Im selben Beet niemals in aufeinanderfolgenden Jahren Erdäpfel oder Tomaten anbauen - sonst kommt es zu starker Nematoden - Vermehrung. Mindestens 5 Jahre Abstand halten!

LEGEN: Vor dem Legen soll die Knollen-Temperatur an die Bodentemperatur angeglichen werden. Erdäpfel pflanzen, wenn das Gras zu sprießen beginnt. In trockenen Boden legen, keinesfalls angeben! Abstand in der Reihe: Normalerweise etwa 30 cm, Abstand zwischen den Reihen: 50 cm bis 70 cm. Die Reihen werden flach gehäufelt, so dass die Knollen in etwa 8-10 cm Tiefe liegen.

JÄTEN UND HÄUFELN: Bevor die Kartoffelstauden mit ihrem Laub den Boden bedecken, heißt es Beikräuter jäten. Die Reihen 2-3mal häufeln, den Erdwall während des Wachstums der Pflanzen erhöhen.

ERNTE: Nach der Blüte bildet die Pflanze die Knollen fertig aus. Die Reife erkennt man am Absterben des Kartoffelkrautes. Um die Schale aushärten zu lassen, erntet man am besten frühestens zwei Wochen nach dem Absterben des Krautes.

KRAUTZIEHEN: Wenn man selbst Saatgut nachbaut, empfiehlt sich das Krautziehen als eine einfache Methode, um das sog. „Abbauen“ von Kartoffeln zu verlangsamen. Dabei wird nach der Blüte der gesamte oberirdische Vegetationsteil ausgerissen (meist im Juli). So wird eine Infektion der Knollen mit Viren vermieden, die über Blattläuse auf die Blätter übertragen werden. Am besten eine Hand auf die Erde halten, damit die Mutterknolle nicht mit ausgerissen wird, und die Stiele senkrecht nach oben ziehen. Die Knollen dieser Pflanze bleiben kleiner, sind jedoch als Saatgut geeignet. Die Knollen nach dem Krautziehen mindestens 14 Tage im Boden nachreifen lassen und nach der Ernte möglichst kühl lagern (z.B. Kühlschrank).



ZUM L E S E N

Rezensionen 2 Bücher über Gemüseraritäten

ARCHE NOAH



11

Heidi Lorey

Gemüse für Garten & Küche wiederentdeckt

Heidi Lorey ist diplomierte Gärtnerin, sie promovierte im Fach Pflanzenzüchtung und ist langjähriges Mitglied bei ARCHE NOAH und VEN. 2002 erschien ihr Buch "Tartuffli - alte Kartoffelsorten neu entdeckt". Ihr neues Buch ist ein übersichtlich aufgebautes

Nachschlagewerk für 50 verschiedene Gemüseraritäten - von Meerkohl bis Teltower Rübchen, von Haferwurzel bis Knollenziest. Neben einer kurzen Einführung in Botanik und Geschichte findet man Kulturanleitungen und Übersichtstabellen - und jeweils ein eigenes Kapitel zur Nutzung in der Küche mit je 1-2 Rezepten. "Sie gärtner und isst sich durch die Gemüse-Geschmacks-Vielfalt" steht im Klappentext zu lesen - ein Buch also, das wirklich von einer Praktikerin geschrieben wurde. Landwirtschaftsverlag Münster, 2005. ISBN 3-7843-3302-8. 176 Seiten, reichlich bebildert, um 17,00 EUR im Handel.

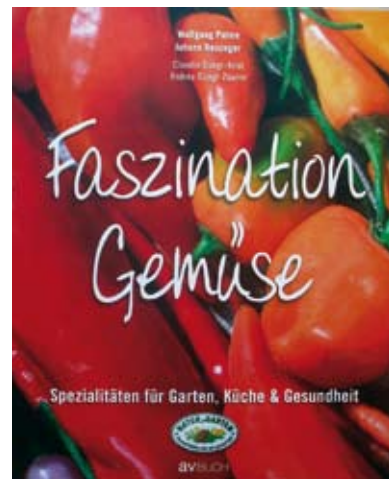


Wolfgang Palme
Johann Reisinger

Faszination Gemüse Spezialitäten für Garten, Küche & Gesundheit

Wenn sich die gärtnerische Kompetenz von Wolfgang Palme mit der Kochkunst von Johann Reisinger verbindet, sie aus den Ergebnissen ihrer Experimentierfreude und Forscherlust schöpfen, dazu noch schöne Bilder kommen, dann kann das nur ein gutes Buch werden. 44 Gemüseraritäten - Salate, Spinat, Fruchtgemüse, Hülsenfrüchtler, Wurzel- und Knollen sowie Zwiebel- und Stielgemüse werden beschrieben, mit Anbauanleitungen und Rezepten. Gesundheitsratschläge von Andrea Zauner-Dungl und Claudia Dungl-Krist ergänzen die kompakten Informationen.

Österreichischer Agrarverlag, 2005. ISBN 3-7040-2137-7. 168 Seiten, reichlich bebildert, um 29,90 EUR im Handel.



Beate Koller

LEHRGANG

- ... wie vermehre ich meine köstlichen Gurken richtig?
- ... wie kriege ich es hin, dass meine Lieblings-Tomatensorte früher reif wird?
- ... wird sich meine Kürbissorte mit der des Nachbarn verkreuzen?
- ... spricht etwas gegen Hybridsaatgut im Biogarten?

Gemeinsam mit anderen interessierten GärtnerInnen und ExpertInnen werden wir Antworten auf diese und noch viele andere Fragen für die Praxis der Vermehrung ihrer Gemüse und Kräutersorten erarbeiten und erproben!

8. ARCHE NOAH LEHRGANG SAMENGÄRTNEREI

BEGINN APRIL 2007

Weit über hundert Anfänger und fortgeschrittene GärtnerInnen haben in den vergangenen Jahren unsere SamengärtnerInnenlehrgänge mit Freude und Erfolg abgeschlossen. Sie sind mit neuem Enthusiasmus in ihre Gärten zurückgegangen, um ihre eigenen Sorten zu vermehren und erfolgreich zu entwickeln! Wichtigste Vorbedingung für die Kursteilnahme ist gärtnerische Begeisterung und Neugierde.

Dieser Lehrgang, zertifiziert durch die NÖ Umweltbildungsinitiative, ist gegenwärtig der einzige umfassende Kurs dieser Art im deutschsprachigen Raum. Erfahrene ReferentInnen führen die TeilnehmerInnen an 4 Wochenenden, verteilt über ein ganzes Jahr, durch die Theorie und Praxis der bäuerlich-gärtnerischen Saatgutgewinnung.

Der nächste Lehrgang beginnt im April 2007. Details unter www.arche-noah.at oder schriftlich auf Anfrage: +43-(0)2734-8626 oder +43-(0)650-733-6463 oder peter.zipser@arche-noah.at. Anmeldeschluss ist der 28. Februar 2007.



ARCHE NOAH Magazin



ARCHE NOAH



ZUR INFO

Kurzmeldungen

ARCHE NOAH

12

ARCHE NOAH Magazin

ÖPUL 2007-2013 SLK Maßnahme

Auch im kommenden österreichischen Agrarumweltprogramm ÖPUL ist wieder eine Maßnahme zur Förderung des Anbaus seltener landwirtschaftlicher Kulturpflanzen vorgesehen. Änderungen gegenüber der letzten Programmperiode betreffen vor allem die Liste der förderbaren Sorten in Anhang 1, neu sind auch Pflegeauflagen und Ernteverpflichtungen. Weiters werden Flächenobergrenzen von 10 Hektar pro Sorte und Betrieb und max. 20% der Ackerfläche eingeführt. Die maximale Prämienhöhe Stufe C für Bohnen, Erbsen und Gemüse wird 250 EUR / ha betragen (früher bis 290 EUR), für Getreide, Lein und Mohn (Prämienstufe A) 100 EUR, für Emmer & Einkorn, Mais, Hirse, Kartoffel und Klee (Prämienstufe B) 175 EUR.

Nähere Informationen unter www.lebensministerium.at - Ländliche Entwicklung - Der Grüne Pakt sowie Anhang 1

GVO Weizen wächst neben Genbank?

Zum ersten Mal seit 2004 ist in Deutschland wieder ein Freisetzungsvorhaben mit genmanipuliertem Weizen geplant. Der Versuchsacker des Instituts für Pflanzengenetik und Kulturpflanzenforschung (IPK) liegt in unmittelbarer Nähe zu den Anbauflächen einer der weltgrößten Genbanken im sachsen-anhaltinischen Gatersleben. Dort lagern Tausende alter Weizensorten, die zur Erhaltung immer wieder im Freiland angebaut werden müssen. Eine gentechnische Verunreinigung dieses Menschheitserbes durch Pollenflug oder Verschleppung durch Tiere wäre ein unersetzlicher Verlust für zukünftige Züchtungsbemühungen. Das Umweltinstitut München e.V. hat dem deutschen Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit im September 2006 mehr als 30.000 Einwendungen gegen die Freisetzung überstellt. Bislang sind alle geplanten Freisetzungen von Gen-Weizen in der BRD am Widerstand von Umweltschutzorganisationen gescheitert.

Quelle: www.umweltinstitut.org/genweizen

Saatgut-Bunker auf Spitzbergen

Ein altes Projekt wird derzeit von der norwegischen Regierung aus der Schublade geholt: Im Inneren der Insel Spitzbergen nördlich des Polarkreises soll in einer Höhle die genetische Vielfalt aller bekannten Kulturpflanzen als Saatgut abgesichert werden: Mehr als 2 Millionen Saatgutproben, nach Angaben des Global Crop Diversity Trust. Zu den Geldgebern des Projektes zählen unter anderem Dupont und Syngenta, zwei Agrarmultis, die auch zahlreiche Patente von gentechnisch veränderten Sorten halten. Als Grund für dieses Engagement werden genannt: Katastrophen wie ein nuklearer Krieg, die Folgen des Klimawandels. "Dann könnten Menschen die Landwirtschaft des Planeten Erde wieder neu aufbauen", so Projektleiter Cary Fowler. Doch auch mögliche gentechnische Verunreinigungen werden genannt. Das CGIAR befürchtet, dass die Genbankbestände von Mais, Raps, Reis und Baumwolle mittelfristig kontaminiert werden könnten. Quellen: www.newscientist.com, www.presstext.de

BERICHTET

Südtiroler Tomatenvielfalts-Tage

Im Rahmen des Projektes „Wieder entdeckte Gemüseschätze“ lud die Fachschule für Hauswirtschaft Haslach, die Bergbauernberatung und die Südtiroler Bäuerinnenorganisation zu den „Tagen der Paradiesäpfel“. Vom 18.-20. August ließen sich 500 Interessierte, Bäuerinnen, Bauern, Feinschmecker und Hobbygärtner durch den Garten führen und erlebten beim Verkosten von 50 Tomatensorten Gaumenfreuden der besonderen Art.

Vertreter aus Politik, Gastronomie, Landwirtschaft und dem Bio-sektor diskutierten am runden Tisch über Vermarktungsmöglichkeiten von Sortenraritäten.



Bild: Fachschule Haslach

Impressionen von den Treffen der

Dreimal trafen sich heuer insg. 45 ARCHE NOAH Erhalter und Erhalterinnen - im Burgenland, in Oberösterreich und in Tirol. Dabei wurden nicht nur Gedanken, sondern auch Samen und Früchten ausgetauscht. Die gemeinsamen Gartenbegehungen in verschiedenen ErhalterInnen-Gärten boten gute Gelegenheit für fachliche Gespräche. Mit den Leuten vom ARCHE NOAH Team wurde auch intensiv über das Zusammenwirken von Sortenarchiv und ErhalterInnen diskutiert.



Bilder: ARCHE NOAH

ARCHE NOAH ErhalterInnen

Für 2007 sind weitere Treffen geplant!



Machen Sie ein doppeltes Geschenk!

Erfreuen Sie Ihre
Lieben mit schönen und
informativen Publikationen
- und unterstützen
Sie gleichzeitig
ARCHE NOAH
Projekte für die
Kulturpflanzenvielfalt!



*„Dies ist ein längst überfälliges
Buch und einzigartig auf dem
deutschsprachigen Markt“*

Kraut und Rüben

Handbuch Samengärtnerei

Sorten erhalten, Vielfalt vermehren,
Gemüse genießen

Autorin: Andrea Heistingering.
416 Seiten, zahlreiche Farbfotos von
Markus Zuber. Fest gebunden, um
EUR 39.90

*„Etwas ganz Anderes, Besonderes,
etwas, das man haben möchte oder
geschenkt bekommen sollte!“*

Wiener Zeitung

*„Ein Muss für jeden, der Früchte und
Saatgut ernten will“*

Der Standard

*„Neben Geschichte und Kultur
der Pflanzen überzeugt das Buch
mit ausführlichen Beschreibungen
einzelner, vielfach vergessener,
in Spezialgärtnereien aber wieder
erhältlicher Beeren.“*

Welt der Frau

Osterfee & Amazone

Vergessene Beerensorten -
neu entdeckt

Autoren: Brigitte Bartha-Pichler,
Bernd Kajtna, Martin Frei.
Fotos: Markus Zuber. 160 Seiten,
vierfarbig, fest gebunden,
um EUR 23.90

Der ARCHE NOAH Gartenkalender

Ein zeitloser Kalender mit Platz
für Geburtstage und andere
(Garten)notizen, Tipps für den
Garten und Anregungen für eigene
Beobachtungen. 12 wunderschöne
Farbfotos seltener Kulturpflanzen.

Autorin: Andrea Heistingering.

Fotos: Markus Zuber.

EUR 18.00

*Bestellschein
umseitig.
Wir danken für Ihre
Unterstützung!*



ARCHE NOAH

Meine Bestellung

Bitte schicken an ARCHE NOAH
Obere Straße 40, 3553 Schiltern
T: +43-(0)2734-8626, F: -8627
oder senden Sie ein email an info@arche-noah.at

Bitte senden Sie mir:

Stück "Handbuch Samengärtnerei" um EUR 39,90 excl. Porto

Stück "Osterfee & Amazone" um EUR 23,90 excl. Porto

Stück "ARCHE NOAH Gartenkalender" um EUR 18,00 excl. Porto

Ich möchte eine ARCHE NOAH Mitgliedschaft verschenken, bitte senden Sie mir Unterlagen zu

Ich möchte einen Gutschein im Wert von EUR für ARCHE NOAH Saatgut, Bio-Jungpflanzen oder Bücher verschenken.
Bitte senden Sie diesen an meine Adresse.

Name

Adresse

Telefon email

Datum & Unterschrift



derStandard.at



STANDARD-Leserinnen
beweisen Haltung.

DI Dr. Kim Meyer-Cech,
Universität für Bodenkultur Wien, Yogalehrerin:
Wer das Lesen des STANDARD regelmäßig
praktiziert, erfährt schon bald die wohltuende
Wirkung auf Geist und Seele: ein vorher
nicht gekanntes Gefühl des Wissens, geistige
Klarheit und Entspannung.

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



Die Zeitung für Leserinnen

SPRÖSSLINGE

Die Seite für Sprösslinge
von Irene & Kathi



15

Woher kommen die Farben?

Heute werden Rot, Blau, Gelb und alle anderen Farben für Kinderkleidung, Spielzeug und Bücher in Fabriken hergestellt. Das war nicht immer so! Bis vor 150 Jahren wurden Farben nur aus natürlichen Rohstoffen gewonnen - sehr oft aus Pflanzen. Mit Pflanzenfarben wurden Wolle und Stoff für Kleidung eingefärbt. Farben wurden aber auch als Tinte zum Schreiben verwendet. Die Menschen nutzten alles aus der Natur was „abfärbte“ - zum Beispiel Wurzeln, Blätter, Beeren, verkohltes Holz, zerriebene Steine, Erden, Blüten oder Pflanzensäfte.

Kann ich Pflanzenfarben selber machen? JA!

Du kannst Pflanzenfarben zum Malen leicht selber machen. Die Blätter und Früchte sammelst du im Garten oder beim Spaziergehen. Dann bittest du einen Erwachsenen, dir bei den Vorbereitungen zu helfen.

Was braucht man alles dazu?

1 Kochtopf (möglichst hoch)
1 Schüssel
Gläschen zum Aufbewahren der Farbe
1 Brett
1 Kochlöffel
1 Gabel, 1 Messer, 1 Esslöffel
1 grobes und 1 feines Sieb
1 Reibe
1 Mörser
Pflanzen, Früchte, Blätter, Wasser.
Und damit Dein Gewand nicht auch ganz bunt wird: Handschuhe und eine Schürze.

Hier ein paar **R**ezepte:

Für **O**range:

Du reibst Karotten fein und gibst einen Löffel Wasser dazu und drückst den Saft mit den Händen oder mit dem Löffel heraus.

Diesmal: Malen mit Pflanzenfarben!



Für **R**ot:

Hagebutten zerkleinern. Achtung - im Inneren sind kleine Juck-Haärchen, also nach dem Schneiden gleich Hände waschen. Mit etwas Wasser 10 Minuten bei mittlerer Hitze kochen. Danach zuerst

durch ein grobes, dann durch ein feines Sieb passieren und abgekühlt in Gläser füllen.

Für **R**osa:

Rote Rüben schälen, fein reiben und dann mit den Händen den Saft herausdrücken. Dazu aber unbedingt Gummihandschuhe anziehen - Rote Rübe färbt eecht gut!

Für **L**ila:

Holunderbeeren mit einer Gabel zerdrücken und den Saft durch ein Sieb seihen.

Für **G**rün:

Frische Blätter und Gras direkt am Papier abreiben

Für **B**raun:

Erde direkt am Papier abreiben. Schau genau! Verschiedene Erden ergeben ganz verschiedene Farben.

Statt Karotten und Rüben zu reiben kannst du den Saft mit deinen Eltern auch im Entsafter herstellen, oder du verwendest gekauften Saft aus der Flasche - den gibt's in jedem Reformhaus.

Wie geht's weiter?

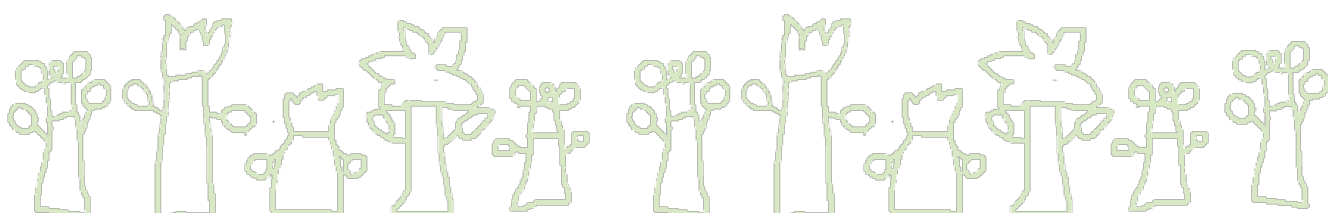
Für Fingerfarben: Gib ein bisschen Tapetenkleister in den Farbensaft! Und dann kann das Malen am Papier schon losgehen!

Weitere Tipps und Ideen fürs Färben mit Pflanzen findest du im Internet unter:

* www.WDR5.de/service/service_umwelt/352309.phtml - „Färbegärten“
* www.labbe.de: Zzebra Netz-zzebra, das Web Magazin für Kinder

Deine Irene Weiss vom ARCHE NOAH SPRÖSSLINGS-Programm

Quellen: Seminarskriptum, Institut für Freizeitpädagogik/Wien, 2004. www.WDR5.de/service/service_umwelt/352309.phtml sowie www.labbe.de. Fotos: ARCHE NOAH



2007

ARCHE NOAH

Obstseminare

Schnitt- & Veredlungskurse



19

Termin	Kurs-Inhalt	Referent	Kursort
20. Januar 2007	Schnittkurs	Franz Kaltenberger	Versuchsanlage der Uni f. Bodenkultur Gerasdorferstraße, 1210 Wien
21. Januar 2007	Schnittkurs	Franz Kaltenberger	Versuchsanlage der Uni f. Bodenkultur
10. Februar 2007	Schnittkurs	Roland Gaber	ARCHE NOAH, Schiltern
17. Februar 2007	Schnittkurs	Gerhard Voglhuber	Gasthaus Kiefer Schödl, Unterparschenbrunn 19, 2011 Sierndorf bei Wien
03. März 2007	Schnittkurs	Roland Gaber	ARCHE NOAH, Schiltern
24. März 2007	Veredlungskurs	Gerhard Voglhuber	2011 Sierndorf bei Wien
31. März 2007	Veredlungskurs	Roland Gaber	ARCHE NOAH, Schiltern
04. August 2007	Sommerschnitt & Veredlung	Roland Gaber	ARCHE NOAH, Schiltern
05. August 2007	Sommerschnitt & Veredlung	Roland Gaber	ARCHE NOAH, Schiltern

Änderungen vorbehalten!

Inhalt Die Kurse gliedern sich in einen theoretischen Teil am Vormittag und praktische Übungen am Nachmittag. Nur die Sommerkurse finden ausschließlich im Obstgarten statt. Bitte wetterfeste warme Kleidung, feste Schuhe und - falls vorhanden eigenes Werkzeug (Baumschere, Astsäge, Veredlungsmesser) mitbringen.

Dauer Die Kurse beginnen pünktlich um 9⁰⁰ Uhr und enden gegen 16⁰⁰ Uhr

Kosten Euro 40,-, Kursunterlagen inklusive.

Anmeldung Der Kurs ist mit 15 TeilnehmerInnen begrenzt (geht nach Reihenfolge der Anmeldung), mind. 8 Teilnehmer Anmeldung bitte schriftlich (Post, Fax, Email) bis spätestens 1 Woche vor dem Termin

Kontakt ARCHE NOAH, Obere Str. 40, A-3553 Schiltern. T: +43-(0)2734-8626, F: +43-(0)2734-8627, event@arche-noah.at. Sie erhalten dann eine Anmeldebestätigung sowie einen Erlagschein zur Einzahlung vor Kursbeginn.

2007

ARCHE NOAH

Jungpflanzen

Biologische Jungpflanzen Gemüse-, Kräuter & Beerenraritäten



Termin	Veranstaltung	Ort	Details
13.-15. April, 10-18 Uhr	Startwochenende der Bio-Jungpflanzen-Verkaufssaison	ARCHE NOAH Schaugarten	kein Eintritt
13.-15. April, 9-18 Uhr	Raritäten-Börse des Bot. Gartens der Uni Wien	Bot. Garten Wien 1030	kein Eintritt
28.-29. April, 10-18 Uhr	ARCHE NOAH Jungpflanzen (extra großes Sortiment)	ARCHE NOAH Schaugarten	Eintritt Euro 6.- Mitglieder frei
1. Mai, 10-18 Uhr	ARCHE NOAH Jungpflanzenmarkt mit zahlreichen PartnerInnen & AusstellerInnen	ARCHE NOAH Schaugarten & Schloss Schiltern	Eintritt Euro 6.- Mitglieder frei
5.-6. Mai, 10-18 Uhr	Pflanzen-Börse in Graz Umgebung, mit ARCHE NOAH Jungpflanzen, vielen Ausstellern und Tauschmarkt	Baumschule Ecker, Grambach bei Graz	kein Eintritt
15.-16. Sept., 10-18 Uhr	Kamptaler Staudenmarkt	Schloss Haindorf, Langenlois	mit Eintritt

Änderungen vorbehalten, aktuelle Infos unter www.arche-noah.at oder +43-(0)2734-8626 von Di- Fr 8-12 Uhr, Di auch 12-16 Uhr.

Ausgewählte ARCHE NOAH Jungpflanzen gibt es auch permanent zu den regulären Öffnungszeiten des ARCHE NOAH Schaugartens: 13. Apr. - 14. Okt. 2007, Di-Fr 10⁰⁰-16⁰⁰, Sa, So und Feiertag 14⁰⁰-18⁰⁰, Montag Ruhetag, Eintritt Euro 6.-, Mitglieder frei.

... sowie bei unserer Partner-Gärtnerei „GALANTHUS“ in SÜDTIROL: eine bunte Palette an ausgefallenen Bio-Tomaten und Paprikajungpflanzen sowie andere Raritäten aus dem ARCHE NOAH Programm werden angeboten, Details unter www.galanthus.it!



ARCHE NOAH



Veranstaltungen von und mit ARCHE NOAH

Jänner bis August 2007

Obstseminare: ARCHE NOAH SCHNITTKURSE UND VEREDELUNGSKURSE

Siehe ausführliche Ankündigung auf Seite 19!

Dienstag 21.11.2006 (OÖ) & Mittwoch 22.11.2006 (Stmk.)

Seminar: HABEN BIOLOGISCHE WURZELGEMÜSE- SPEZIALITÄTEN EINE CHANCE AM MARKT?

Haferwurzel, Zuckerwurzel und Erdmandeln, Knollenziest, Stoppelrüben, Kohlrüben, Kerbelrüben und bunte Karottensorten... Eine Erweiterung unseres Speisezettels mit regionalen und saisonalen Gemüseraritäten kann ein lohnendes Unterfangen für Bio-ProduzentenInnen sein und Vielfalt in den kulinarischen Alltag bringen. Darüber hinaus gibt es viele gesundheitliche Motive solche Spezialitäten in unsere Ernährung wieder einzubauen.

Schwerpunkte: Erfolgreicher Anbau von Wurzelgemüsespezialitäten
Ernte und Lagerung
Verarbeitungsmöglichkeiten am bäuerlichen Betrieb
Nischenmarketing

Wir wollen auf diesem Seminar viele wenig bekannte Wurzelgemüse vorstellen, soweit wie möglich auch roh verkosten und entlang der oben gestellten Fragen einzeln besprechen.

Ort: am Di 21.11. in OÖ. am Biohof Hochmair
in Wallern bei Bad Schallerbach
am Mi 22.11. in der Steiermark am Frischehof Robier
bei Leibnitz

Veranstalter: BIO AUSTRIA

Referenten: Peter Zipser, ARCHE NOAH
Dr. Peter Lassnig, biodyn. Gärtnerei vis á vis

Kosten: Für Bio Austria Mitglieder: 25 Euro
Für Gäste: 35 Euro
excl. Mittagessen

Anmeldung bis Fr 10.11.06 bei Bio Austria – Büro Linz,
T: +43-(0)732-654884 oder bei Bio Ernte Austria – Steiermark:
T: +43-(0)316-8050-7144. Das genaue Programm erhalten Sie bei
Roswitha Six, BIO AUSTRIA, T +43-(0)1-4037050, M +43-(0)676-
842214 251. Sind Sie an Fahrtgemeinschaften interessiert? Geben
Sie es bitte bei der Anmeldung bekannt.

19. November 2006, Dornbirn, 9.30 bis 17.00 Uhr

Seminar: VERGESSENE GEMÜSESCHÄTZE & SPEZIALITÄTEN IN GARTEN UND KÜCHE

Haferwurzel, Erdmandel und Zuckerwurzel, Pastinak und Knollenziest, Einkorn und Emmer..., wer kennt denn noch die köstlichen Gemüse und Getreide, die einst auf den Tafeln der Adligen oder in den einfachen Küchen angerichtet wurden? Wer erinnert sich noch, wie man diese Spezialitäten zubereitet hat? In diesem Seminar wollen wir einige Beispiele einer schon längst vergessenen Vielfalt vorstellen. Wir werden über Anbau, Kultur und Vermehrung in Hausgarten und Feld diskutieren. Darüber hinaus geht es um ihre Zubereitung in der Küche. Wir werden einzelne Raritäten verkosten und dabei das kulinarische und gesundheitliche Potential von einigen Sortenspezialitäten kennen lernen.

Veranstalter: Permakultur Vorarlberg
Seminarleitung: Peter Zipser, ARCHE NOAH
Kosten: EUR 39,00
Ort: Dornbirn, wird bei Anmeldung bekannt gegeben.
Anmeldung: Permakultur Vorarlberg, Margit Rusch,
Bürgle 8, 6850 Dornbirn, T: +43-(0)676 633 81 48
ab 17 Uhr! Mail: m.rusch-mohr@aon.at

April bis Oktober 2007

ARCHE NOAH JUNGPFANZEN

Alle Veranstaltungen und Öffnungszeiten siehe ausführliche
Ankündigung auf Seite 19!

**Im Frühjahr 2007 erscheint wieder ein
ausführliches Veranstaltungsprogramm
mit allen Events & Bildungsangeboten.
Sie erhalten dieses mit dem
ARCHE NOAH Magazin April 2007**

**... für laufende Ankündigungen siehe
auch www.arche-noah.at!**