

✿ Aktuelle Kampagne: Über 10.000 Unterschriften ✿ Gustostückerl in der Gartenküche ✿ Rezept-Tipp: Puffbohnen-Creme ✿ Wieder mal was dazulernen: Webinare & Kurse ✿ Sicherheit für die Vielfalt: Es bleibt eng ✿



ARCHE NOAH

Newsletter Juni 2020

Liebe ARCHE NOAH Freundin, lieber ARCHE NOAH Freund,

diesen Erfolg möchten wir mit Ihnen teilen. Über 10.000 Menschen haben in den ersten beiden Wochen unsere aktuelle Initiative „Vielfalt säen, Gesundheit ernten!“ unterzeichnet. [Machen auch Sie mit!](#)

Denn wir brauchen weiterhin Ihre Unterstützung: Die ersten Tage der Kampagne haben auch gezeigt, dass eine Wende zu einer vielfältigen Landwirtschaft, eine Chance ist, die nicht alle ergreifen wollen. So drohte etwa Landwirtschaftsministerin Elisabeth Köstinger damit, den europäischen Prozess für mehr Vielfalt auf den Feldern zu bremsen. Geben Sie uns **JETZT** Ihre Stimme für die Vielfalt!

Vielfältige Grüße,
Ihr ARCHE NOAH Team

Ich bin dabei!



Jetzt weiterleiten: Aus Ihrer Stimme 2, 3, 4... machen

Vervielfachen Sie gleich jetzt Ihre Stimme und leiten Sie unser Anliegen an Freunde und Bekannte weiter. **Denn die Zukunft der Vielfalt betrifft uns alle.** Die Gesundheit von Menschen, Tieren und unserer Umwelt sind untrennbar miteinander verbunden. Die Vielfalt von Kulturpflanzen ist dafür ein Schlüssel. Vielfalt ist die Grundlage unseres Lebens.

Teilen Sie die Initiative mit Ihren Freundinnen und Freunden. Fordern wir gemeinsam ein Vielfalt-Rettungspaket!



Biodiversitätsstrategie, Farm to Fork – Was steckt dahinter?

Hier haben wir Hintergründe, politische Entwicklungen auf nationaler und europäischer Ebene für Sie aufbereitet:

[Aktuelles: Presseaussendungen, Petitionsstart & mehr](#)

[So sind Biodiversität und Gesundheit miteinander verbunden](#)

[Schon über 3000 mal geklickt: Unser Video zur Petition](#)



Lassen Sie die Vielfalt nicht allein!

Die Auswirkungen der Corona-Krise treffen uns nach wie vor hart. Es fehlen nicht nur die Einnahmen aus dem heurigen Frühjahr. Jetzt brechen aus wirtschaftlichen Gründen auch noch Großsponsoren weg. **Damit steht die Vielfalt noch immer unter immensem Druck.** Bitte helfen Sie uns mit Ihrer Spende, weiterzumachen und den Betrieb aufrecht zu erhalten. Helfen Sie mit, mehr als 5.500 Kulturpflanzen im ARCHE NOAH Samenarchiv langfristig abzusichern.

Jetzt spenden!



„Seed to table“ – ARCHE NOAH-Raritäten feinst aufgetischt von den Kochnomaden

Anna Haumer und Partner Valentin Gruber-Kalteis sind als Kochnomaden auf kulinarischer Wanderschaft. Am 8. und 9. August machen sie Halt in der idyllischen ARCHE NOAH Gartenküche. Mit einem 4-gängigen Mittagessen „momentum.im Raritätengarten: seed to table“ inkl. Weinbegleitung von Bio-Winzer Jurtschitsch aus Langenlois ist ein unvergessliches Erlebnis für Gaumen und Augen garantiert. Ein Fest der Nachhaltigkeit, der Regionalität, des Genusses und des Handwerks.

Gleich reservieren!



ARCHE NOAH Wissen: Aktuelle Kurse & Lehrgänge

Wir freuen uns mit unseren Kursen wieder online, und auch ganz persönlich, durchstarten zu können. Folgende Termine bieten wir in den nächsten Wochen an:

[4. Juli, Schiltern: Pilzanbau auf Stämmen und Stroh](#)

[9. Juli, NEU: WEBINAR, Permaveggies für EinsteigerInnen](#)

[11. Juli, Schiltern: Erbsen, Kichererbsen & Linsen](#)

[16. Juli, NEU: WEBINAR, Stecklingsvermehrung](#)

[18. Juli, Maria Enzersdorf: Sommerschnitt an Obstgehölzen](#)

[18. Juli, Schiltern: Anbau von Wintergemüse](#)

[Vorschau: 16.10. START für den 16. ARCHE NOAH Lehrgang Samengärtnerei](#)

Hier gehts zum aktuellen
Bildungsprogramm



Schnell, köstlich, Picknick-tauglich: Puffbohnen-Creme

Passend zum Jahresschwerpunkt Bohnenvielfalt möchten wir Ihnen dieses einfache wie leckere Rezept aus dem Kochbuch „Zu Gast bei ARCHE NOAH“ – eine Rezeptsammlung von Mitgliedern und SympathisantInnen – nicht vorenthalten. Der Tipp zur Puffbohnen-Crème stammt von ARCHE NOAH Mitarbeiterin Elisabeth Pletzka:

Zutaten:

½ kg Puffbohnen (trocken)
 2 Karotten, grob geschnitten
 ½ TL Koriander- oder Petersilienblätter
 3 Knoblauchzehen
 4 EL Zwiebel, fein geschnitten
 1½ EL Mais- oder Olivenöl
 Salz, Pfeffer

Puffbohnen einige Stunden im Wasser einweichen. Abgießen und in einem Topf zusammen mit den Karotten, Koriander, 1 Knoblauchzehe und frischem Wasser kochen. Wenn die Puffbohnen gar sind das Kochwasser in ein Gefäß abgießen, die Bohnen mit dem Gemüse pürieren und je nach Bedarf nach und nach wieder etwas Kochwasser zufügen. In einer Pfanne die anderen 2 gehackten Knoblauchzehen und die fein geschnittene Zwiebel in Öl braten. Alles untermischen und nochmals pürieren. Die Creme noch ein paar Minuten köcheln lassen. Warm mit Croutons aus Brot und gerösteten

Sonnenblumenkernen servieren. Abgekühlt und mit etwas dickerer Konsistenz ein wunderbarer Brotaufstrich. Guten Appetit!

Noch mehr Rezepte im Kochbuch!



Unser Schaugarten in Schiltern lädt zum Sommergenuss

Wir freuen uns auf Ihren Besuch im Garten der Vielfalt an Samstagen, Sonn- und Feiertagen von 10-17 Uhr. Zur Zeit blüht es an jeder Ecke und duftet herrlich, die Kirschen sind schon reif, bald auch die Marillen. Ein wunderbarer Ort zum Entspannen und Fallen lassen, zum Tagträumen in unseren neuen Hängematten.

Während unsere GärtnerInnen wochentags hunderte Kulturen unter Hochdruck von der Aussaat bis zur Samenreife begleiten, erzählen wir Ihnen am Wochenende (Gartenführung 11 & 13:30 Uhr) Wissenswertes über die Kunst der Samengärtnerei, geben Einblick in die faszinierende Vielfalt unserer Sammlung.

Bis bald im Garten der Vielfalt



Foto v.l.n.r.: ARCHE NOAH: Bernd Kajtna (GF), Christoph Mayer (Mitglied Vorstand); Egger Getränke: Frank van der Heijden (GF Marketing und Verkauf), Katrin Afflenzer (Brand Managerin Granny`s)

3 Jahre fruchtbare Kooperation mit Egger Getränke gehen zu Ende

In einer durch Monokulturen und Pestizideinsatz weitgehend verarmten Agrarlandschaft sind Streuobstwiesen ein Lebensraum mit großer Vielfalt. Gemeinsames Ziel von Egger Getränke und ARCHE NOAH war, diesen enormen Wert ins Bewusstsein zu holen und durch Nutzung der Früchte auch wirtschaftlich lohnend zu machen.

Das Ergebnis: Granny`s gespritzt enthält bereits 43 % Streuobstanteil und seit kurzem gibt es auch einen reinen Streuobstsafte (in der umweltfreundlichen 1-Liter-Mehrwegflasche). Mit dem abschließenden Spendenscheck über 50.000 Euro unterstützte Egger die Erhaltungsarbeit von ARCHE NOAH. Im Namen aller geretteten Apfelsorten herzlichen Dank!

Paradeiser: Unser Gemüse Nr. 1 entdecken – erleben – genießen

Am Mittwoch, 19. August 2020 (10-12 Uhr) lädt die HBLFA für Gartenbau Fachpublikum und Paradeiserbegeisterte in die Versuchsaußenstelle Zinsenhof 7 in 3244 Ruprechtshofen (Mostviertel). Gemüseexperte Wolfgang Palme begleitet Sie auf einer Entdeckungsreise durch die unglaubliche Vielfalt der Paradeiser. Dabei interessiert uns nicht nur die Optik, sondern vor allem auch der Geschmack.

Organisatorisches:

Kosten: € 10,- pro Person

Mindestteilnehmeranzahl: 10 Personen

Anmeldung bis 12.8.2020 unter office@gartenbau.at erforderlich.



SPENDEN

Sie sind mit folgender E-Mail-Adresse für diesen Newsletter registriert:
johanna.mauersics@directmind.at

ARCHE NOAH
Obere Straße 40, A-3553 Schiltern
info@arche-noah.at, www.arche-noah.at

© 2020 - www.arche-noah.at | Alle Rechte bei ARCHE NOAH