

Politik

EU-Saatgutverordnung ad acta gelegt

Seite 12

Saatgut für Syrien

Gärtnern & Saatgut-Workshops im Kriegsgebiet

Seite 10

International

Sortenschutzrecht gefährdet bäuerlichen Saatgut-Tausch

Seite 18

Apfel-Urwälder

Bericht einer Reise nach Kasachstan

Seite 6

Alles Zitrone?

Ja! Beeindruckende barocke Vielfalt und ihr Erbe

Seite 20

Herausfordernd

Kraut richtig vermehren

Seite 8

ARCHE NOAH – die Vielfalt wächst!

Heuer ist ARCHE NOAH zweieinhalb Jahrzehnte alt. Wir blicken aus diesem Anlass zurück – und natürlich in die Zukunft. Mehr dazu in unserem vierseitigen Jubiläums-Special ab Seite 13.

Und wir wollen gerne mit Ihnen feiern! Seien Sie also herzlich eingeladen zum Jubiläums-„Gartenfest der Vielfalt“ am 23. August 2015 in Schiltern! Am besten schon jetzt im Kalender vormerken, wir freuen uns auf Sie!



Rückblick, Vision & 25 Pflanzen-Portraits

ab Seite 13

April 15



Liebe Mitglieder & Förderer

von ARCHE NOAH!



Foto: Klaus Pichler

Fünfundzwanzig Jahre ARCHE NOAH – dieses Jubiläum hat Gewicht, und man zieht eine Zwischenbilanz: Was ist gelungen? Wo hätten wir mehr erreichen können? Was haben wir gelernt? Viele Impulse sind in diesen zweieinhalb Jahrzehnten von ARCHE NOAH und ihrem Netzwerk ausgegangen, die unsere Gesellschaft doch ein wenig verändert haben. Und manch dickes Brett konnte tatsächlich gebohrt werden – wie im Fall der EU Saatgutverordnung, die nun von der EU-Kommission zurückgezogen wurde.

Was mir an der ARCHE NOAH so gut gefällt und worauf ich stolz bin, ist, wie vielseitig die Organisation und die Menschen im Netzwerk an der gemeinsamen Vision arbeiten: die Erhaltungs- und Forschungsarbeit in den Nutzpflanzensammlungen des Samenarchivs, des Obstbereichs und der Mitglieder, der überregionale Austausch von Saatgut und Wissen im Netzwerk der SortenerhalterInnen – die zunehmend auch zu Entwicklern von neuer Vielfalt werden. Das Verfügbarmachen der Raritäten. Die Bildungsarbeit und Informationsarbeit. Die politische Arbeit, die auch für die Wichtigkeit dieses globalen Ernährungs- und Überlebens-themas steht. Und auf der anderen Seite wieder die Leichtigkeit und Freude, mit der Vielfaltsbegeisterte seltene Gemüse- und Obstsorten genießen.

Fünfundzwanzig Jahre ARCHE NOAH – das ist für uns ein wichtiger Anlass für Rückblick und Reflexion. „Viel erreicht, viel zu tun“, so lautet unser Arbeitsmotto für die kommenden 25 Jahre. Und solange die Landwirtschaft nicht nachhaltig ökologisiert wird, gibt es wirklich viel zu tun. Feiern wir deshalb die Vielfalt – heute, morgen und in den kommenden 25 Jahren!

Dürfen wir uns zum gemeinsamen Geburtstag von Ihnen etwas wünschen? Ja? Dann wünschen wir uns, dass Sie uns an 25jahre@arche-noah.at schreiben. Uns interessiert, wo SIE für die kommenden Jahren dringenden Bedarf an ARCHE NOAH Aktivitäten, Projekten oder Angeboten sehen. Aber auch andere Rückmeldungen sind natürlich willkommen.

Liebes Mitglied, lieber Förderer, liebe Fördererin – erfreulicherweise ist das ARCHE NOAH Netzwerk bereits so groß, dass es leider nicht mehr möglich ist, alle Menschen darin persönlich zu kennen. Dennoch möchte ich mich heute direkt an Dich, an Sie, wenden, und mich ganz herzlich bedanken, für Deine/Ihre Unterstützung und jeden einzelnen Beitrag, der die Vielfalt heute und in Zukunft aufleben lässt. DANKE!

Mit vielfältigen Grüßen,

Beate Koller

Beate Koller – Geschäftsführung
Et das Team der ARCHE NOAH

Danke!



Inhaltsverzeichnis

Vorwort & Impressum	2
Notizen	3
Märkte	4
Termine zu Frühjahrs-Veranstaltungen der ARCHE NOAH Mitglieder & Partner	
Apfel-Reise	6
ARCHE NOAH Pomologen auf den Spuren des Apfels in Kasachstan	
Kraut & Rüben	8
Saatgutwissen zur Brassica-Gruppe	
Syrien	10
Interview mit Saatgutaktivistin Julia Bar-Tal	
Saatgutverordnung adé	12
Historische Chance zur Mitgestaltung	
ARCHE NOAH Jubiläum	13
4 Seiten zu 25 Jahren	
Melden-Kulinarik	17
Siebenbürgen-Reise mit Festtagssuppe	
Menschenrechte	18
Bäuerliche Praktiken illegal?	
Barocke Zitrusvielfalt	20
Landknechtshose Et Buddhas Hand	
Roter Augsburger	22
Sortenerhaltung und ihre Entwicklung	
Prigglitzer Obstvielfalt	23
Ergebnisse von 10 Jahren Forschung	
Über den gelben Spänling	24
Gärtnerisches und Kulinarisches	
Vereinsbericht	26
Mitgliederversammlung	
Termine	28
ARCHE NOAH Veranstaltungen Et Kurse	

Innovationspreis Gartentourismus Vielfalts-Kulinarik im ARCHE NOAH Schaugarten



Foto: NLK J. Burehhardt

Im Oktober 2014 erhielt ARCHE NOAH den Innovationspreis Gartentourismus, verliehen von „Die Gärten Niederösterreich“. Wir freuen uns über die Unterstützung für den Ausbau der kulinarischen Angebote, die wir u.a. auch für BesucherInnen-Gruppen entwickelt haben. Nutzen

Sie Ihren Ausflug in die Kulturpflanzenvielfalt auch für eine kulinarische Impression: Mehr zu Picknick und Kochworkshop im Garten unter www.arche-noah.at/schaugarten/gruppenangebote/gruppe-gartenfuehrung-und-kulinarik.



Die Stadt wird grün! ARCHE NOAH pop-up Store Wien

ARCHE NOAH Bio-Raritäten-Jungpflanzen, Saatgut und Bücher von 9. April bis 16. Mai 2015 (immer Do bis Sa, 10–18 Uhr)

Anreise: U4 bis Margareten Gürtel oder Bus 14A bis Reinprechtsdorfer Brücke. **Lage:** Rechte Wienzeile, am Radweg, Ecke Spengergasse. Ein Angebot der ARCHE NOAH Schaugarten gGmbH

Wir suchen Ihre Raritätenrezepte!

Für ein neues ARCHE NOAH Kochbuch

Sie kochen gerne mit Obst- und Gemüseraritäten? Sie lieben den Geschmack ausgefallener Kräuterraritäten? Sie sind im Besitz eines alten Rezepts Ihrer Vorfahren? Sie haben eine köstliche Raritätenkreation entwickelt und haben Freude daran, Ihr Rezept anderen Menschen weiterzugeben? Dann werden Sie Teil des neuen „ARCHE NOAH Kochbuch – eine ‚kostbare‘ Rezeptsammlung“. Wir freuen uns schon aufs Kochen und Verkosten. Mehr dazu unter www.arche-noah.at/aktiv-werden/ein-arche-noah-kochbuch-entsteht.

HelferInnen gesucht!

Das ARCHE NOAH Samenarchiv erhält im Juni neue Regale für das Saatgut. Dafür suchen wir 2–3 engagierte Mitglieder die uns an einem Tag ehrenamtlich unterstützen möchten. Mehr auf www.arche-noah.at/aktiv-werden/aktionstage/mitglieder-aktiv-tage.

ARCHE NOAH unterstützt

Humusaufbau-Projekt der Druckerei Janetschek

In der Öko-Druckerei Janetschek haben wir einen kompetenten und verantwortungsvollen Partner gefunden. Zur Unterstützung des Humusaufbau-Projektes können Druckerei-Kunden einen Mehrbetrag bezahlen, der Humusaufbau betreibenden Bio-BäuerInnen in der Steiermark und dem Waldviertel zu Gute kommt. ARCHE NOAH hat sich ebenso am Projekt beteiligt.



MINISTERIUM FÜR EIN LEBENSWEERTES ÖSTERREICH



janetschek
BUCHDRUCK | OFFSETDRUCK | DIGITALDRUCK



gedruckt nach der Richtlinie „Druckerzeugnisse“ des Österreichischen Umweltzeichens
Druckerei Janetschek GmbH · UW-Nr. 637

Neu im ARCHE NOAH Vorstand Mag.^a Simone Schneeweiss



Foto: privat

Simone Schneeweiss ist Biologin und Kommunikationswissenschaftlerin mit einem Faible für die Vielfalt und den Garten. Beruflich ist sie im Umweltbundesamt für strategische Planung zuständig. Simone Schneeweiss unterstützte den ARCHE NOAH Vorstand bereits in den Jahren 2005 und 2006, bevor sie das Amt aus familiären Gründen zurücklegte. Am 21. November 2014 wurde sie bei der Mitgliederversammlung wieder in den Vorstand gewählt.

Die bisherige Schriftführerin Frau Mag.^a Elke Ziegler stand aus beruflichen Gründen nach mehrjähriger Vorstandstätigkeit nicht mehr zu Verfügung. ARCHE NOAH Vorstand und Geschäftsführung bedanken sich nochmals für ihr großes Engagement, wertvolle Beiträge und die gute Zusammenarbeit! (Siehe auch S. 26)

ARCHE NOAH Samenarchiv

Sortenaufruf – Wer kennt diese Sorte?

Familie Schestak aus Klosterlechfeld (Bayern) pflegt seit 40 Jahren einen speziellen Gemüsepaprika: breitschultrig, kurz, zugespitzt, mild, dickfleischig. Evt. stammt sie ursprünglich aus Ungarn oder dem ehem. Jugoslawien. Hinweise an: samenarchiv@arche-noah.at, T: +43 (0)2734-8626-19



Foto: privat

Leader-Projekte online

Details zu den beiden abgeschlossenen Leader-Projekten „Vielfaltsprodukte“ und „Obstkultur in Jaidhof und Priggitz“ wie Sortenbeschreibungen zu Obst- und Gemüseraritäten, Erfahrungsberichte und Ergebnisse sind jetzt auf www.arche-noah.at/wissen/projekte verfügbar. Viel Spaß beim Schmökern!



Foto: Alwin Erne

Leserbrief mit Grüßen von der „Weissbehaarten“!

Liebe Freunde bei ARCHE NOAH!

Viele gute Dinge, die wir tun, wachsen weiter. Nur wir sehen es meist nicht ...

Ich bin Alwin Erne, ARCHE NOAH Mitglied. Vor vielen Jahren war ein Hochwasser bei Euch und zerstörte viele der Vermehrungstunnels. Damals spendete ich auch einen kleinen Betrag, und als Dankeschön sandten Sie mir ein kleines Briefchen mit Samen der Tomatensorte „Weissbehaarte“. Diese ist seither immer in unserem Garten anzutreffen gewesen, und hat mich sowohl mit den köstlichen Früchten, als auch mit dem Andenken, wie ich zu der Sorte kam, oft erfreut. So ist sie auch den langen Weg nach Kanada umgezogen, und fühlt sich auch hier sichtbar wohl! Um Ihnen eine kleine Freude zu bereiten und Ihnen zu danken, schickte ich dieses Email.

Ich freue mich jedes Mal über das ARCHE NOAH Magazin!
Danke & liebe Grüße aus Abbotsford, BC, Canada, Alwin



ARCHE NOAH

ARCHE NOAH Magazin Nr. 2/2015 – April

Medieninhaber, Herausgeber: Verein ARCHE NOAH – Gesellschaft für die Erhaltung der Kulturpflanzenvielfalt Et ihre Entwicklung, Obere Straße 40, A-3553 Schiltern, T: +43 (0)2734-8626, F: -8627, www.arche-noah.at, magazin@arche-noah.at. **Hersteller & Herstellungsort:** Druckerei Janetschek GmbH, Brunfeldstr. 2, 3860 Heidenreichstein.

Redaktion: Beate Koller Et Marion Schwarz (Verein ARCHE NOAH); **Layout:** Doris Steinböck Et Anne Lange. Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben nicht notwendigerweise die Meinung der Redaktion wieder. **Fotos:** Wenn nicht anders angegeben © ARCHE NOAH. **Zulassungsnummer:** GZ 02Z030101 M. **DVR:** 0739936. **ZVR:** 907994719. **Erscheinungsort:** 3553 Schiltern, **Verlagspostamt:** 3550 Langenlois. **Blattlinie:** Informationen zur Erhaltung und Entwicklung der Kulturpflanzenvielfalt. **Angaben zur Offenlegung:** siehe www.arche-noah.at/impresum. **REDAKTIONSSCHLUSS – NÄCHSTE AUSGABE:** Anfang Juni 2015. Mit Unterstützung des BMLFUW und der Bundesländer. Herzlichen Dank!

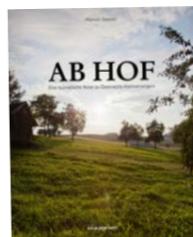
BÜCHER & MÄRKTE



Leseproben

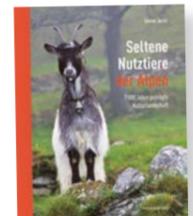
Für Sie ausgesucht: **Besondere Bücher zur Kulturpflanzen- und Nutztiervielfalt.**

Ab Hof. Eine kulinarische Reise zu Österreichs Kleinversorgern
Alexander Rieder, Manuel Zauner



Portraits von „vielfältigen“ Höfen, auch die Vielfaltsbetriebe von Erich Stekovic und Peter Lassnig. Rezeptautor Alexander Rieder bringt von jedem Betrieb fünf Rezeptideen mit.

Seltene Nutztiere der Alpen
Günter Jaritz



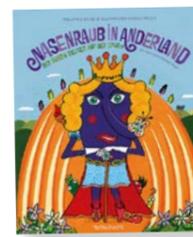
In den Alpen leben auch 110 gefährdete Nutztierarten! Das außergewöhnliche Nachschlagewerk zeigt Menschen, die sich engagiert für bedrohte Nutztierarten einsetzen.

555 Obstsorten für den Permakulturgarten und -balkon
Siegfried Tatschl

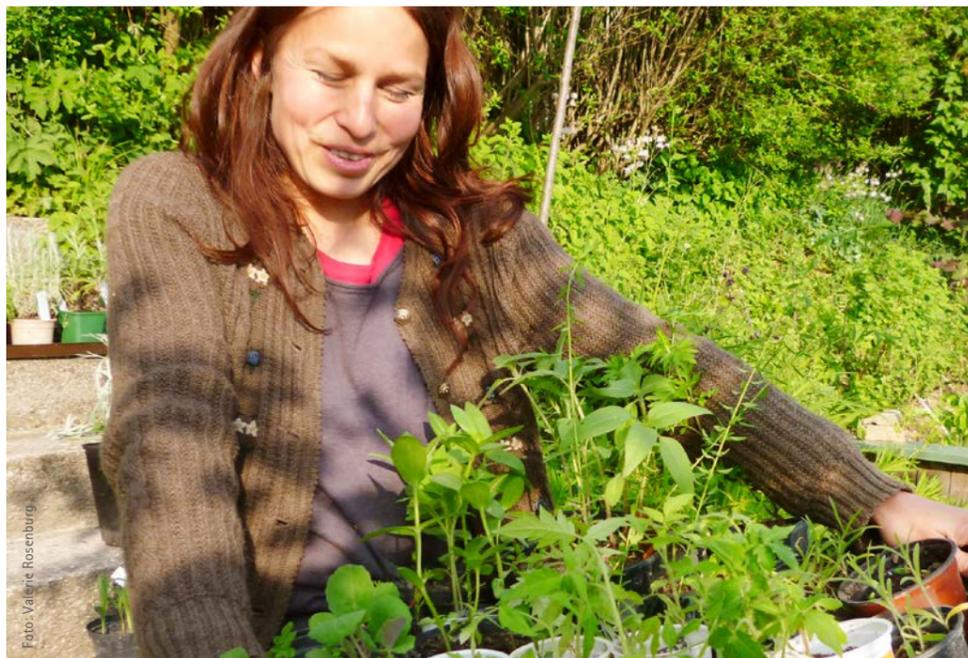


ARCHE NOAH Mitglied und Permakulturrpionier Siegfried Tatschl kennt die volle Sortenvielfalt für Ihren Obstgarten, auch für Terrasse und Balkon: Mit 555 Sortenportraits, Praxistipps und Bezugsquellen.

Nasenraub in Anderland
Melanie Laibl



Weißer Erdbeeren? Erdbeer-rotter Mais? In Anderland gibt's das! Ein spannender Nasenkrimi rund um Königin Aubergine. (Sach-Geschichten-Buch für Sprösslinge ab 8 Jahren, ARCHE NOAH Fachlektorat)



Pflanzenmärkte 2015

von ARCHE NOAH Mitgliedern und Partnern

Gerne nutzen wir das ARCHE NOAH Magazin als Plattform für Pflanzen- und Saatguttausch-Märkte, Hoffeste, Tage der offenen Schaugärten.

Ein herzliches Dankeschön an alle ARCHE NOAH Mitglieder und Partner, die auch heuer wieder zahlreiche lokale Veranstaltungen organisieren und so zur Verbreitung der Kulturpflanzenvielfalt beitragen.

Viel Freude beim Tausch von Saatgut, Pflanzen und Wissen!

02. April – 31. Mai, 10–16 Uhr (Fr–So & Ft.)
Jungpflanzen-Verkauf bei Bio-Birgit
Hauptstraße 14, 2273 Hohenau
www.bio-birgit.at

Sonntag, 12. April
Samen-Pflanzen-Tausch-Fest
Grüngasse 4, 3400 Maria Gugging
unacumterra@risup.net,
Andi Voglgruber, 0676/422 8281

Sonntag, 19. April, 9–17 Uhr
Pflanzenbörse Offenhausen bei Silberholz
Untereggen 2, 4625 Offenhausen

bis 24. April
Saat.gut.tauschen Angebot der GB*9/17/18 zu den jeweiligen GB*-Öffnungszeiten
Lacknergasse 27 und Lazarettgasse 12
www.gbstern.at, gb17@gbstern.at

Freitag, 24. April, 14–18 Uhr,
GB*-Pflanzentauschbörse Aumannplatz/ Norbert Liebermannpark
1180 Wien, gb16@gbstern.at

Sa + So, 24. + 25. April, 9–18 Uhr
Pflanzen-Opening auf dem Biobauernmarkt
Freyung, 1010 Wien

Samstag, 25. April, ab 14 Uhr
Vortrag „Unbekanntes und seltenes Obst entdecken“ Anschließend Gartenführung & Pflanzenverkauf bei Erhalter Lukas Heilingsetzer, Ofenbach 64, 2832 Thernberg

Samstag, 25. April, 9–13 Uhr
Bio-Pflanzenmarkt mit WUI-Buffer
Biohof Ebner
Hauptstraße 66, 2120 Obersdorf

Samstag, 25. April, 9–12 Uhr
8. Gramater Pflanzenflohmarkt
Gemeindezentrum, 2440 Gramatneusiedl

Samstag, 25. April, 9–12 Uhr
6. Pflanzlermarkt in Rottenbach
beim "Land lebt auf", 4681 Rottenbach

Samstag, 25. April, 10–16 Uhr
1. Zwertler Pflanzen-Tausch-Markt
Weitraer Straße 19, 3910 Zwertl

Samstag, 25. April, 9–15 Uhr
Frühlingsfest mit Pflanzenmarkt, Kulturkost
St. Markus, Hoher Platz 5, 9400 Wolfsberg

Samstag, 25. April, 11–15 Uhr
Markthalle Nußdorfer Straße
gb16@gbstern.at, 1090 Wien

Sonntag, 26. April, ab 14 Uhr
Tauschschmauserei, Zyklamengasse 43
1140 Wien, 0650/740 80 60
k.bethkenhagen@gmail.com

Sa + So, 25. + 26. April, 10–18 Uhr
Jungpflanzen-Fest bei fairleben
Lindach 1 in 4511 Allhaming
www.fairleben.at

Sa + So, 25. + 26. April, 10–18 Uhr
Frühlingsfest bei ReinSaat mit Jungpflanzenverkauf, Nr. 69 in 3572 St. Leonhard am Hornerwald, www.reinsaat.at

Sonntag, 26. April
Saisonöffnung Ochsenherz Gärtnerhof
Fuchsenwaldstraße 90 in 2230 Gänserndorf
www.ochsenherz.at

Sonntag, 26. April, ab 13 Uhr
Pflanzenmarkt der ARCHE NOAH Mitglieder
Oberfeldstraße 26
4225 Luftenberg-Abwinden
imkerei.marthe@gmx.at, 0650/5276787

Fr + Sa 24. + 25. April (9–18:30 + 9–16 Uhr)
Fr + Sa 1. + 2. Mai (9–18:30 + 9–16 Uhr)
BioJungpflanzenmarkt am ADAMAH BioHof
Glinzendorf 7 in 2282 Glinzendorf
02248/2224-0

Freitag, 1. Mai, 10–16 Uhr
1. Radentheiner Pflanzenmarkt am TRIK
Therapiepferdehof Trattenweg 11
9545 Radenthein, trik@gmx.at



Foto: Roland Mayr

Freitag, 1. Mai, 9–17 Uhr
Pflanzenmarkt beim Pfaffenschlager
Dörfel 10, 8181 Mitterdorf an der Raab (Stmk.), 0664/196 31 11

Freitag, 1. Mai, 10–15 Uhr
Pflanzentauschmarkt Lanzenkirchen
Hauptplatz 1, 2821 Lanzenkirchen
w.kalod@aon.at

Samstag, 2. Mai
Pflanzentauschmarkt Schmuckerau
Felberg 42, Attac Gruppe, Wiener Neustadt
Elke Guttman, 02627/45017

Samstag, 2. Mai, 10–18 Uhr
Purbacher Garten- und Kräutermarkt
7083 Purbach am Neusiedler See
02683/5116-10, am.jahn@purbach.at

Fr + Sa, 1. + 2. Mai, 10–18 Uhr
6. Bio-Jungpflanzenverkauf in Karin's Sonnenparadies, Nr. 16 in 2020 Schöngrabern

Sa + So, 2. + 3. Mai
Pflanzen- und Gemüseraritätenmarkt der Baumschule Ecker, Hauptstraße 29 in 8071 Grambach bei Graz, 0316/40 11 12

Sa + So, 2. + 3. Mai
13. Bio-Pflanzenmarkt und Bio-Hoffest
Wetzawinkl 25 in 8200 Gleisdorf
www.bio-scharler.at

Sonntag, 3. Mai, 11–18 Uhr
Frühlingsmarkt im Bauernmuseum in Perschen, Perschen 13, 92507 Nabburg (De)
annegret_hottner@web.de

Sonntag, 3. Mai
KLEINEFARM Bio-Jungpflanzenmarkt
Flamberg 32 in 8505 St. Nikolai
www.kleinefarm.org

Donnerstag, 7. Mai, 14–18 Uhr
Pflanzenmarkt am Biohof Preisegger
Hauptstraße 21 in 7203 Wiesen

Freitag, 8. Mai, 13–17 Uhr
Welser Bauernmarkt mit Pflanzenraritäten
Rennbahnstraße 15, 4600 Wels
Josef Gangl, 0650/25 49 066

Freitag, 8. Mai, 14–18 Uhr
Gaminger Pflanzenmarkt im Bildungszentrum, Ötscherlandstraße 38 in 3292 Gaming
office@lfs-gaming.ac.at

Freitag, 8. Mai, 13–18 Uhr,
GB*-Pflanzentauschbörse Ceija-Stojka-Platz
1070 Vorplatz Kirche Altlerchenfeld,
gb16@gbstern.at

Sa + So, 8. + 9. Mai, 13–17 + 10–17 Uhr
Tag der offenen Gartentür im ÖJAB-Haus Greifenstein, Hauptstr. 2, 3422 Greifenstein
02242/32220-20, greifenstein@oejab.at

Samstag, 9. Mai, 9–17 Uhr
Pflanzenmarkt am Ökocampus
Ottenstein 3, 3532 Ottenstein, 02826/21166

Samstag, 9. Mai, ab 9 Uhr
Markttag im Fröhlichland, Gunnersdorf 5
4240 Freistadt, www.froehlichland.at

Samstag, 9. Mai, 9–13 Uhr
GB*-Pflanzentauschbörse Yppenplatz
1160 Wien, gb16@gbstern.at

Samstag, 16. Mai, ab 14 Uhr
Hofspektakel am Gut Kronegg
Lindbichlstrasse 34, 4643 Pettenbach
b.mayrhofer@gmail.com

Sa + So, 16. + 17. Mai, 10–18 + 10–12 Uhr
Pflanzenmarkt im Pfarrgarten der Pfarre Kritzendorf

Sonntag, 19. Mai, 10–15 Uhr
5. Limbacher Pflanzenmarkt, Gasthaus Limbacher Hof in 7543 Limbach



Foto: Roland Mayr

Fr–So, 29.–31. Mai
Blühende Träume – Tiroler Gartentage
Eugenpromenade 2 in 6080 Igls
http://gartentage.tibs.at

Ab 2. Juni jede Vollmondnacht, 15–18 Uhr
Tag der offenen Gartentür im Schaugarten Jarisch, Joseph Haydngasse 14 in 2540 Bad Vöslau, capitulare.ja@gmail.com

Samstag, 6. Juni, 11–17 Uhr
Tag der Offenen Gartentüre im Schaugarten Hofackerstraße 1 in 2301 Probstdorf
vw@veronikawalz.at

Sa + So, 6. + 7. Juni, 10–18 Uhr
Tag der Offenen Gartentür & Saatgutverkauf, Eintritt: 3 Euro, Neudörfel 186 in 8321 St. Margarethen, Irmgard Scheidl, 0664/53 31 603

Do + Fr, 25. + 26. Juni
Seminar „Knoblauch: Anbau, Kulturpflege und Ernte, Kulinarik“
Erhalter Annette & Ingolf Hofmann, Hofried 5 in 7543 Limbach, 03328/32 171

Fr + Sa, 26. + 27. Juni, 15–18 Uhr
Tag der offenen Gartentüre in Bad Vöslau, capitulare.ja@gmail.com

REISE

Kasachstan und die Entstehung des Apfels

Jede Kulturpflanze hat eine oder mehrere Wildpflanzen als Vorfahren. Im Falle des Apfels sind das zwei asiatische Wildapfelarten (*Malus sieversii* & *Malus baccata*) sowie der europäische Holzapfel (*Malus silvestris*).

Im August 2014 begaben sich drei österreichische Pomologen nach Zentralasien und hielten in den Apfelwäldern Kasachstans Ausschau nach *Malus sieversii*, dem bedeutendsten Ahnen unseres Apfels.

Von Bernd Kajtna, Johannes Maurer und Roland Gaber

Die elementare Frage des Lebens „Woher kommen wir?“ beschäftigt Pomologen im persönlichen Sinn und in Bezug auf das Forschungsobjekt Apfel. Woher kommt er nun, der Apfel? Oder genauer: Welche Wildarten waren an der Entstehung des Kulturapfels beteiligt, und wo und wann trafen sie aufeinander und kreuzten sich?

Geschichte des Apfels

Der prominente russischer Botaniker und Genetiker Nikolai I. Wawilow beschäftigte sich in den 1920er und 1930er Jahren mit Fragen der Entstehung von Kulturpflanzen und etablierte den Begriff Genzentrum für Gebiete mit besonders großer Mannigfaltigkeit einer bestimmten Art. Er bereiste 1929 Kasachstan und beschrieb den Reichtum und die Vielfalt an Wildapfelarten im Gebiet um Almaty und im Tien Shan Gebirge. Der Forscher nahm die Region in die Liste der

Genzentren auf, weil er der Ansicht war, der Kulturapfel muss hier entstanden sein. Wawilow war nicht der erste Botaniker, den der Apfelreichtum nach Kasachstan zog. Johann Sievers reiste 1796 von Petersburg nach Kasachstan, um eine bestimmte Art zu studieren. Der von ihm erstmals beschriebene Wildapfel, er charakterisierte die Früchte mit „vielgestaltig und so groß wie Hühner-
eier“, wurde später ihm zu Ehren *Malus sieversii* genannt. Die deutsche Bezeichnung *Sievers Apfel* ist nicht gebräuchlich.

200 Jahre später widmete der kasachische Botaniker Aimak Dzhangalijev viele Jahre seines Lebens der Erforschung und Beschreibung der *Malus sieversii*-Vorkommen in Kasachstan. Er begründete eine Theorie, die schlüssig erklärt, wie sich *Malus sieversii* aus den Wäldern Kasachstans zu einer der wichtigsten Kulturobstarten weiterentwickeln konnte. Eine wichtige Rolle darin nimmt der Braunbär ein.

Verbreitung durch bärige Mobilität

Bären lieben süße Äpfel. Sie ziehen diese den sauren, bitteren Früchten vor. Apfelsamen überstehen unbeschadet die Darmpassage von Bären (gilt auch für Pferde, die später für die Verbreitung Sorge tragen). Die Früchte von *Malus sieversii* können klein und bitter oder groß wie Hühner-
eier und süß sein. Durch das selektive Fressver-

halten der Bären kam es über Jahrtausende zu einer stärkeren Verbreitung der zuckerreichen und Bitterstoffen-armen Früchte. Ein zweiter Umstand begünstigte die Entwicklung von *Malus sieversii*. Die Apfelwälder sind im Tian Shan Gebirge gelegen. Dieser Gebirgszug ist geologisch jung. Als sich vor Millionen von Jahren das Gebirge zu heben begann, führte das zu einer Isolation der dort vorkommenden Wildapfelarten. Das wachsende Tian Shan Gebirge ist heute von Steppen und Wüsten umgeben, diese natürlichen Barrieren führten dazu, dass sich die Art *Malus sieversii*, mit Unterstützung des Braunbären, unbeeinflusst von anderen Apfelarten, zu einer relativ großfrüchtigen, süßschmeckenden Obstart weiterentwickeln konnte. Die Wälder hier waren äußerst artenarm, bis zu Sowjetzeiten bestanden sie nur aus Fichte, Zitterpappel, Weißdorn, Eberesche und *Malus sieversii*. Konkurrenzstarke Baum- und Straucharten (z.B. Eichen, Linden, Eschen oder Hartriegel) fehlten. Daher konnten sich die relativ konkurrenzschwachen Apfelbäume zu ausgedehnten Wäldern ausbreiten.

Als dritter Faktor kommen Mensch und Pferd ins Spiel. Das Tian Shan Gebirge liegt an der Seidenstraße, eine historischen Handelsroute. Die Menschen brachten Seide, Papier und andere Güter, die das Leben bereichern, von Zentralasien nach Europa, mit

im Gepäck waren Früchte und Apfelsamen. Die Technik des Veredelns war vor 2.500 bis 3.800 Jahren in Persien und China bekannt. Süße Äpfel der Art *Malus sieversii* und die Technik des Veredelns kamen also von Zentralasien via Persien, Griechenland bis ins römische Reich und von dort weiter über die Alpen nach Mitteleuropa.

Apfel-Forscher als Movie-Star

Dzhangalijevs Beschreibungen des *Malus sieversii* und der Apfelwälder wurden nach dem Zerfall der UdSSR ins Englische übersetzt und in der westlichen Welt gelesen. Dzhangalijev suchte den Kontakt zu westlichen Forschern und lud sie nach Kasachstan ein. Er begleitete mehrere Sammelreisen durch sein Land. Viele tausend Samen des *Malus sieversii* fanden so den Weg in den Westen. Die daraus gezogenen Apfelbäumchen werden heute in den USA, Neuseeland, Frankreich und anderen Ländern auf ihre Eigenschaften und mögliche Resistenzen hin untersucht. Diese Geschichte des Apfels war guter Stoff für mehrere Publikationen und einen Dokumentarfilm. Die französische Regisseurin Catherine Payx begleitete den betagten Forscher Aimak Dzhangalijev 2009, wenige Monate vor seinem Tod, durch die Apfelwälder Kasachstans. Sie zeigte ihn inmitten einer von ihm angelegten Auspflanzung besonders wertvollen Auslesen von *Malus sieversii* in Almaty.¹

Kleines Apfel-1 x 1

Diese Geschichte über die Entstehung des Kulturapfels ist wahr, aber es fehlen einige Zutaten, wie jüngere Untersuchungen zeigen. Eine Forschergruppe rund um Amandin Cornille publizierte 2012 die Ergebnisse von molekularbiologischen Untersuchungen von 369 Apfelsorten. Die besagen, dass sich *Malus sieversii* auf den Weg nach Europa doch mit anderen Apfelarten kreuzte. Der Beerenapfel *Malus baccata* ist eine davon, ein weiterer Vorfahre ist der heimische Holzapfel *Malus silvestris*. Die Forschergruppe nennt sogar Apfelsorten, die mit dem Holzapfel näher verwandt sind, als mit *Malus sieversii*.

Die Formel *Malus domestica* = *Malus sieversii* x *Malus domestica* ein Kreuzungsprodukt aus zumindest drei Apfelarten. Ob die Frage über die Entstehung des Apfels damit restlos geklärt ist, bleibt offen. Die neue Formel hieße nun: *Malus domestica* = *Malus sieversii* x *Malus baccata* x *Malus silvestris*.

¹ Die ARTE Dokumentation von C. Payx „Alte Gene für neue Äpfel“ ist auf Youtube nachzusehen.)

Auf nach Kasachstan

Mit diesem Hintergrundwissen reisten die Autoren im August 2014 zum Lokalaugehschein in die Apfelwälder im Zhongar Alatau. Die Fahrt von Almaty nach Nordosten an die Grenze zu China führt uns durch das im August extrem trockene Flachland Kasachstans. Die Landschaft ist fast baumlos, das Gras dürr. Im Frühjahr blühen hier Millionen von verschiedenen exotisch anmutenden Wild-Tulpen. Nach einer eintägigen Fahrt erreichen wir das Verwaltungsgebäude des Zhongar Alatau National Parks. Von hier weg steigt die Straße nun steil an und wird zunehmend schlechter. Auf den höher gelegenen Äckern wird Getreide gedroschen. Unser Ziel ist das schlichte, blauweiß gestrichene Haus eines Waldhüters auf einer Lichtung in 1.200m Höhe. Der Waldhüter Sergej führt uns gleich nach der Ankunft in einen dichten Wald, der fast ausschließlich aus Apfelbäumen der Art *Malus sieversii* besteht. Die Stämme sind viel mächtiger, als wir das von heimischen Apfelbäumen kennen, und zu zweit nicht zu umfassen. Unser botanischer Führer und Dolmetsch Wladimir schätzte sie auf mehrere hundert Jahre. So ein hohes Alter erreichen Apfelbäume in Österreich auch am besten Standort nicht. Auffällig, und in unseren Obstgärten nicht zu finden, sind Wurzeläusläufer: Aus den Wurzeln von Altbäumen treiben junge Bäume. Die Früchte sind in Größe, Farbe und Geschmack variabel: es dominieren die kleinen, gelben, doch wir ernten auch größere, rotgesteifte Exemplare, die gut und süß schmecken. Wir finden auch alle bekannten Krankheiten und Schädlinge aus unserer Heimat. Aber hier und da sehen wir Bäume und Früchte, die weder dem Schorf noch dem Apfelwickler zu schmecken scheinen.

Viele Bäume tragen leider gar nicht, da ein heftiger Frost die Apfelblüte schädigte. Wir steigen immer höher und erreichen die Baumgrenze. Apfelbäume begleiten uns bis auf 1.800m, dort sind sie klein und durch Wind und Wetter gezeichnet. Bären sind uns nicht begegnet aber deren Losungen, voll mit unverdauten Apfelsamen, fanden wir häufig. In guten Jahren liegen tausende Tonnen von Äpfeln in den Wäldern und Bären mästen sich an den Früchten und gehen gut genährt in den Winterschlaf.

Zurück in Almaty durchstreifen wir einen nahe gelegenen Wald und treffen dort auf nur wenige *Malus sieversii* Bäume. Dabei erzählen historische Quellen, dass Apfelwälder, wie im Zhongar Alatau, einst bis



Bild Oben: Ein Apfelriese mit mind. 400cm Stammumfang im Zhongar Alatau. Zum Vergleich: in Rheinland-Pfalz (DE) wurde 2014 der dickste Apfelbaum mit 261 cm Stammumfang gekürt. Bild Mitte: Auswahl an Früchten, gefunden im Zhongar Alatau. Bild Unten: In der Stadt Almaty, ‚Vater des Apfels‘ genannt, werden Äpfel verkauft, die nicht in den Wäldern gesammelt sondern in Plantagen geerntet werden. Hier im Bild die Sorte ‚Aport‘, bei uns bekannt als ‚Kaiser Alexander‘!

Almaty reichten. Almaty bedeutet „Vater des Apfels“. Möchte die Stadt ihrem Namen gerecht werden, müssen die Bemühungen zum Schutz der letzten Apfelwälder unbedingt verstärkt werden. Aber auch Europa ist säumig. Der Holzapfel, auch ein Vorfahre des Kulturapfels, bedarf als bedrohte Baumart und genetische Ressource verstärkten Schutz. 🍏

Literatur

- Cornille, Amandin et al. (2012): New insight into the history of domesticated apple: secondary contribution of the european wild apple to the genom of cultivated varieties. *PLoS Genet* 8(5).
- Juniper, B, Mabberley D (2006): The story of the apple. Timber Press, Inc.
- Forsline, P et al (2002): Collection maintenance characterization and utilization of wild apples of central asia. *Hortic Rev John Wiley Sons*.
- Dzhangaliev A (2003): The wild apple trees of Kazakhstan. *Hortic Rev John Wiley Sons*.

Kontakt

DI Bernd Kajtna
bernd.kajtna@arche-noah.at



Die Autoren auf der Suche nach dem Ahnen unseres Apfels ‚Malus sieversii‘.

SAATGUT

Von Krautköpfen und Rüben

Saatgutvermehrung bedeutet bei manchen Kulturen viel an Knowhow und einen langen Atem. Besonders die Zweijährigen mit Verkreuzungsgefahr sind eine große Herausforderung. Das ARCHE NOAH Samenarchiv bietet für diese Pflanzengruppen seit 2014 praxisorientierte Seminar-Tage an. Den Start machte das Brassica oleracea-Treffen. Ein Bericht von Mara Müller.

Die Vorstellung ein Kraut oder eine Rote Rübe selbst im Hausgarten zu vermehren schreckt viele SamengärtnerInnen ab. Aber was macht diese Kulturen so aufwändig? Dabei spielen mehrere Faktoren zusammen: Die zweijährigen Fremdbefruchter sind Populationsorten, d.h. die Sorteneigenschaften können nur gut erhalten werden, wenn eine gewisse Mindestanzahl an Pflanzen vermehrt wird. Zu kleine Bestandesgrößen führen oft zu einer Schwächung („Inzuchtdepression“). Es braucht also viel Platz. Weiters benötigt man zum Überwintern der Samenträger einen kühlen luftfeuchten Keller. Auch im zweiten Jahr sind Fremdbefruchter anspruchsvoller: Damit keine Verkreuzung stattfindet, muss für Isolierung gesorgt werden. Gleichzeitig müssen aber Bestäuber-Insekten oder Wind auch für die isolierten Pflanzen verfügbar sein.

Um besser mit diesen Kulturen umgehen zu können und gemeinsam Strategien für eine gute Vermehrungsarbeit zu entwickeln, hat ARCHE NOAH Tageskurse für ErhalterInnen und GärtnerInnen mit Samenbauerfahrung entwickelt. Der erste Kurs – Krautvermehrung – fand im August 2014 bei der Krauterhalterin Martina Kramer in Oberösterreich statt. 16 TeilnehmerInnen aus Österreich, Deutschland und der Schweiz tauschten sich zur Vermehrung von Kraut und seinen Verwandten aus. Der Kursort bot die Möglichkeit, sehr anschaulich und praxisorientiert zu arbeiten. ARCHE NOAH lieferte fachliche Inputs, Martina Kramer begeisterte mit ihren pragmatischen Tipps und machte den TeilnehmerInnen Mut, experimentierfreudig zu sein. Der Workshop diente auch als Netzwerk-Plattform: Es gründeten sich an dem

Tag zwei neue Krautgemeinschaften und Martina Kramer konnte einen Krautstammtisch ins Leben rufen, der Ende Februar das erste Mal in Oberösterreich stattfand.

Wissen ist die halbe Miete

Rege Diskussion entstand bei den Themen Inzuchtdepression und Genetische Drift. Ersteres bezeichnet die Schwächung einer Sorte bei Befruchtung innerhalb einer kleinen Individuengruppe. Bei genetischer Drift gehen Sorteneigenschaften, die nicht in allen Einzelpflanzen vorhanden sind, unwiderprüflich verloren, wenn die Zahl der Samenträger gering ist. So kann es sein, dass eine gute Lagerfähigkeit, gerade in den wenigen Samenträgern, die ausgewählt wurden, nicht verankert ist. Saatgutvermehrung von Populationsorten mit nur wenigen Samenträgern kann so zu einer Verarmung der genetischen Breite einer Sorte führen. Die Erfahrungen der TeilnehmerInnen brachten – von regelmäßigem Mischen mit Restsaatgut bis Saatguttausch mit anderen VermehrerInnen – viele wertvolle Tipps.

Erfahrung sammeln: Rührschüssel und Küchensieb

Am Krautacker von Maria Voglmapfeyr bewunderten wir das *Kraut von Rosi* und Martina Kramer erzählte lebendig von ihrem Tausch, Saatgut gegen Samenträger, mit Maria. Dass Saatgut ein gemeinsames Kulturgut ist, spürt man ganz deutlich!

Als Tipp erfahren wir, dass nicht alle Samenträger mit Kopf eingelagert werden müssen. Mit einem Tellerschnitt kann der Kopf

verarbeitet werden, der Strunk nimmt im Winterlager nicht so viel Platz ein. Er kann dennoch austreiben, gut abblühen und somit zur genetischen Durchmischung beitragen. Anschließend zeigte Martina Kramer sehr anschaulich das Einlagern im Keller und die Saatgutaufbereitung mit einfachen Küchengeräten wie Leintuch, Rührschüssel und Küchensieb (siehe Abbildungen).

Vernetzung macht das Set komplett

Bei einer durchschnittlichen Hausgartengröße von 300-500m² lässt einen die angestrebte Bestandesgröße von mindestens 50 Samenträgern ratlos zurück. Aber warum nicht aus mehreren Gärten die Samenträger auf einer Fläche abblühen lassen und so ein neues Modell der Zusammenarbeit bzw. Vernetzung ausprobieren? Martina Kramer und ihre MitgärtnerInnen in der Region haben in einer Vermehrungsgemeinschaft die Obsorge für eine Sorte übernommen. Dieser innovative Ansatz liefert bei gelungener Vermehrung auf jeden Fall reichlich Saatgut für viele Jahre und Gärten.

Martina verteilt jedes Jahr auf den Pflanzen-Stammtischen ihrer Bekannten ihr Kraut-Saatgut. Die an der Vermehrung interessierten GärtnerInnen melden sich und werden im Spätsommer von Martina zum „Krautschaun“ besucht. Im Herbst holt sie die brauchbaren Köpfe, lagert sie ein und lässt sie im Folgejahr abblühen. Derzeit vermehren noch drei weitere Bäuerinnen selbst Kraut zum Eigenverbrauch. Martina's Idee ist in Zukunft immer eine Bäuerin mit einem Acker zum Anbau und eine Kleingärtnerin zur Vermehrung miteinander zu vernetzen.



Bild 1 > Saatgutgewinnung: Die gut getrockneten Samenträger werden mit einem Küchensieb vorgereinigt. Bild 2 > Mit dieser einfachen Methode lässt sich das Saatgut leicht von Hülsen-, Blatt- und Stängelresten trennen. Bild 3 > Die feinen Pflanzenteile werden vorsichtig aus der Schüssel geblasen. Bild 4 > Tellerschnitt: Auch Krautstrünke können als Samenträger überwintert werden. Das spart Platz im Keller. Bild 5 > Im Keller überwintern die Krautköpfe, um in der nächsten Saison in Blüte zu gehen.

„Kraut von Rosi“

Lokalsorte von Martina Kramer

Meine Lieblingssorte *Kraut von Rosi* ist ein feines, flachköpfiges, eher locker gewachsenes Kraut. Es ist DIE Lokalsorte unserer Gegend. Die Köpfe können je nach Düngung ziemlich groß werden. Für die Saatgutgewinnung ist jedoch ein karger Boden vorzuziehen. Meine Vorliebe zu Kraut hat vor beinahe 40 Jahren begonnen, als ich meine Großmutter zum Krautacker begleitete, um die Pflanzen zu versorgen. Schon bald war Kraut zu meiner Lieblings Speise geworden.

Vor 23 Jahren sind wir in ein kleines Bauernhaus im Mühlviertel gezogen. Endlich konnte ich meinen eigenen Garten und Acker haben. Neben Selbstversorgung erweiterte ich mein Hobby in Richtung Saatgutgewinnung. Von einer ehemaligen Schulfreundin bekam ich Krautsaatgut, das von deren Tante Rosi vermehrt wurde. Das Kraut schmeckte wunderbar und ich begann nachzuforschen, wie man Krautsaatgut selbst gewinnen kann. Zur gleichen Zeit lernte ich durch einen Freund auch ARCHE NOAH kennen. Nachdem wir einen guten Erdkeller haben, glückte die Überwinterung der Strünke und so begann ein interessantes Gartenjahr, in dem ich die Krautpflanzen bis zur Saatgutbildung beobachten und pflegen konnte.

NEU: Spezialtag Beta-Gruppe im Herbst 2015

Auch die Beta-Gruppe, zu der neben Mangold und Roter Rübe auch die Futter- und Zuckerrüben zählen, stellt das ARCHE NOAH Samenarchiv vor eine große Herausforderung. Um Verkreuzungen der Windbestäuber zu vermeiden, kann pro Garten nur eine Sorte im Jahr vermehrt werden. Nur wenige Pflanzen aus dem Samenarchiv finden daher in den ARCHE NOAH Gärten Platz.

Schon jetzt wandern viele, nach einem ersten Jahr im Schaugarten und einer Überwinterung im Keller, zu engagierten Mitgliedern, um dort abzublühen. In diesem Kurs (17. Oktober in Schiltern) möchten wir interessierte SamenarchivgärtnerInnen motivieren, auch einmal fremdbefruchtende, zweijährige Pflanzen auszuprobieren.

Inzwischen weiß ich, dass es in unserer

Gegend immer noch Menschen gibt, die ihr Krautsaatgut selbst vermehren. Von meiner über 90jährigen Tante habe ich Saatgut von „ihrem Kraut“ bekommen und festgestellt, dass es die gleiche Sorte wie das von Rosi ist. Durch verschiedene Vergleiche bin ich zum Schluss gekommen, dass es sich wirklich um unsere Regionalsorte handeln muss. Bei Erzählungen ist mir immer wieder aufgefallen, dass früher mit 1 bis 2 Krautstrüngen Saatgut vermehrt wurde. Ich nehme immer eine sehr große Anzahl an Strüngen (an die 60), die ich im Keller lagere, damit auch bei ca. einem Drittel Ausfall noch genug Samenträger zur Verfügung stehen. Inzwischen wird mein Saatgut von vielen Bäuerinnen angebaut. So nützte ich den Vorteil, aus einer großen Auswahl die sortentypischen Köpfe auswählen zu können.

Ich gebe als einige der wenigen KrauterhalterInnen auch Saatgut über das ARCHE NOAH Sortenhandbuch ab. Noch ein Hinweis für alle, die keinen „guten Keller“ haben: Die Krautstrünke lassen sich auch am Acker unter einer Mulchschicht überwintern.

Martina Kramer hat zur bildhaften Beschreibung der Krautvermehrung digitale Unterlagen für Interessierte zusammengestellt. Verfügbar unter: www. arche-noah.at/publikationen/artikel-und-studien/pflgemuese-und-kulturfuehrung

Aufruf: Brassica-ExpertInnen gesucht!

Brassica oleracea ist eine Kulturart mit großer Formenvielfalt: Kohlrabi, Weißkraut, Sprosskohl, Rotkohl, Brokkoli und Markstammkohl sind Vertreter einer Art und daher untereinander kreuzbar. ARCHE NOAH sucht GärtnerInnen, die Sorten aus der *Brassica oleracea* Gruppe langfristig in ihre Gärten aufnehmen und so wie Martina Kramer für eine nachhaltige Absicherung durch Nutzung sorgen. Bei gärtnerischer Erfahrung und Interesse melden Sie sich bitte bei mar.mueller@ arche-noah.at.

Kontakt



Mara Müller
mar.mueller@ arche-noah.at

Dachgarten in Yalda (Süddamaskus),
belagertes Gebiet, 19.11.1014



„Der Wille zur Aufrechterhaltung des Lebens beeindruckt“

Inmitten der größten humanitären Katastrophen unserer Zeit gründen SyrerInnen Gärten.

Im Interview für das ARCHE NOAH Magazin hat Clara Schmidl mit Julia Bar-Tal, Aktivistin bei 15th Garden, über Selbstbestimmung im Kriegsgebiet, Saatgut-Workshops und Entwicklungshilfeorganisationen gesprochen.

Seit Beginn des Krieges 2011 herrscht Ausnahmezustand in Syrien. Im November 2014 waren laut UNO 12,2 Mio. Menschen auf humanitäre Hilfe angewiesen, insgesamt 11,4 Mio. waren im Jänner 2015 auf der Flucht. Die Infrastruktur ist weitläufig zerstört, das Bruttoinlandsprodukt soll heuer laut UNO-Schätzungen von 60 Mrd. (2011) auf 27,3 Mrd. USD fallen. Lebensmittel- und Treibstoffpreise schnellten seit 2011 in die Höhe: Reis um 387 Prozent, Weizenmehl um 192 Prozent, Diesel und Benzin um 350 Prozent. Der Landwirtschaftssektor ist zerrüttet, die Ernährungssituation dramatisch. Die UN Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation FAO ernannte die Wiederherstellung der Nahrungsmittelproduktion schon 2013 zur „Top-Priorität“.

„... obwohl aufgrund der Bombardierungen gar nicht einmal sicher ist, ob man es bis zur Ernte schafft.“

In dieser äußerst prekären Situation haben sich vielfältige zivilgesellschaftliche Initiativen gebildet, die für gewaltfreien Aktivismus eintreten. So auch der „15th Garden“ (Deutsch: 15. Garten, s. Kasten). Im Gespräch mit dem ARCHE NOAH Magazin erklärt Julia Bar-Tal, Landwirtin in Ostdeutschland und Aktivistin bei 15th Garden, warum SyrerInnen im Krieg Gärten gründen.

ARCHE NOAH Magazin: Wie ist die allgemeine Situation der Landwirtschaft in Syrien?

Julia Bar-Tal: Im Laufe der letzten Jahrzehnte wurde stark industrialisiert: Es wurden „Cash Crops“ (für den Markt erzeugte Pflanzen) angebaut, und damit Bewässerungssysteme, Pflanzenschutz- bzw. Düngemittel und große Maschinen eingeführt. Seit Ausbruch des Krieges ist die Landwirtschaft großteils zum Erliegen gekommen, da die Treibstoffpreise unleistbar, Transportwege nicht mehr passierbar, und die Bewässerungssysteme zerstört sind. Das Regime verfolgte eine zentralisierte Agrarpolitik. Kornmühlen wurden zentral verwaltet und eine staatliche zentralisierte Verteilungsstelle entschied vor Beginn der Saison, wer welches Saatgut bekommt – um die Erträge mit Ende der Saison wieder einzutreiben. Qualitativ schlechtes Saatgut wurde in ganzen Regionen als politisches Bestrafungsmittel eingesetzt. Saatgut für das nächste Jahr einzubehalten, war streng verboten. Insofern hatten die syrischen BäuerInnen keine Souveränität über ihr eigenes Saatgut und wurden in starker Abhängigkeit vom Staat gehalten. Jetzt gibt es kaum noch frei verfügbares Saatgut. Ganze Städte werden zu Tode gehungert.

Wie ist der 15th Garden entstanden?

In einer Stadt, deren Namen ich hier nicht nennen möchte: Sie war abgeriegelt und es herrschte bitterer Hunger. Die StädterInnen

hatten kein Wissen über Gartenbau und suchten Unterstützung. Am Anfang stand die Idee, das Prinzip der Nahrungssouveränität zu verteidigen. Im März 2014 wurde der erste Saatgut-Workshop in der Türkei abgehalten. Das hat sich wie ein Lauffeuer ausgebreitet. Inzwischen ist The 15th Garden ein Netzwerk von Gärten und Landwirtschaft in zehn Regionen – sowohl in ganz Syrien, als auch in den Flüchtlingscamps der Nachbarländer.

Wofür steht euer Name?

Der erste Saatgut-Workshop fand am Jahrestag der Revolution statt, am 15. März. Wir waren noch dazu 15 Leute, und es ging ums Gärtnern. So haben wir uns „The 15th Garden“ genannt.

Wer denkt im Krieg ans Gärtnern?

Die Motivation ist massiv. Obwohl aufgrund der Bombardierungen nicht einmal sicher ist, ob man es bis zur Ernte schafft. Dazu kommt die Unmittelbarkeit des Hungers, jetzt.



Yarmouk, Sept 2014, die Melukhiyya-Ernte wurde im Camp kostenlos verteilt.

Foto: Jafra Foundation For Relief and Youth Development

Was ist „The 15th Garden“?

Im März 2014 wurde der „15th Garden“ (15. Garten) gegründet. Er ist ein zivilgesellschaftliches Forum für Austausch und Reproduktion von Wissen, Fähigkeiten und Saatgut in und außerhalb Syriens. Ein Ziel ist, eine Ernährungssouveränitäts-Bewegung aufzubauen. The 15th Garden steht für gemeinsames Gärtnern, Saatgutversorgung, Wissensvermittlung, Vernetzung und Ernährungssouveränität.

Wer sind die AktivistInnen?

Das sind junge Leute vor Ort. Sie kümmern sich sozial, humanitär, politisch um ihre Community – dort, wo sich die großen Hilfsorganisationen nicht mehr hin trauen. Entgegen der vereinfachenden Medienberichterstattung gibt es nämlich noch eine ganz tolle Zivilbewegung in Syrien, die wirklich ums Überleben kämpft.

Zu welchen Themen arbeitet ihr?

Es geht um Wissensvermittlung und Austausch: etwa zu Saatgutvermehrung und -souveränität, Wissen über Hybride und gentechnisch veränderte Organismen (GVO), Bewässerungsfragen, Kompostierung, oder Möglichkeiten politischer Vernetzung. Die Workshops sind gefragt – 2014 haben mehr als 20 stattgefunden.

Wie kann man sich die Workshops des 15th Garden vorstellen?

Pro Garten kommen max. zwei Personen aus den unterschiedlichsten Regionen. Dadurch sind die TeilnehmerInnen sehr gemischt. Gesprochen wird auf Arabisch und Englisch mit Übersetzung. Es werden Themen gesammelt und Arbeitsgruppen gebildet.

Wer kann an den Workshops teilnehmen?

Der 15th Garden ist ein Netzwerk von allen. Menschen aller Hintergründe aus Syrien sind Teil davon: nicht nur Araber, sondern auch Kurden, Muslime, Alewiten, Palästinenser, Christen, Juden ... Ausgenommen sind internationale und staatliche Hilfs- und Entwicklungsorganisationen. Sie können sich zwar vom 15th Garden beraten lassen, die Teilnahme an Workshops ist aber nicht möglich.

Wieso steht ihr Entwicklungsorganisationen im Agrarbereich kritisch gegenüber?

Sie verfolgen auch die Wirtschaftsinteressen des eigenen Landes und lassen sich oft von großen Agrarkonzernen beraten. Sie deklarieren agrarpolitische Entwicklungsprojekte

als humanitäre Hilfe – und wissen über die Qualität des Saatguts (ob unbehandelt, Hybride oder GMO) und der Düngemittel oft gar nicht Bescheid. Sie haben keinen Kontakt zur Bevölkerung und sind auf MittlerInnen angewiesen. Damit laufen sie Gefahr, bestehende Machtstrukturen zu verfestigen.

Was ist das Besondere an einer Ernährungssouveränitäts-Perspektive?

Sie bietet direkte Solidarität auf Augenhöhe. Es geht darum, gemeinsam aus bäuerlicher Sicht unsere Nahrungssouveränität zu verteidigen. Das Besondere am 15th Garden ist, dass wir das jetzt schon tun, noch während der Krieg passiert. Das ist ein wirklich revolutionärer Prozess. Nicht umsonst ist ein Slogan von 15th Garden „Defending Food Sovereignty in Times of War“ (Ernährungssouveränität in Kriegszeiten verteidigen). Die SyrerInnen glauben nämlich an ein Morgen, an dem Menschen nach Syrien zurückkehren können. Darauf wollen sie vorbereitet sein.

„Mancherorts werden SyrerInnen beim Bewässern ihres Gartens Ziel von Scharfschützen.“

The 15th Garden bringt Saatgut in belagerte Städte Syriens. Wie funktioniert das?

Ich habe keine Ahnung, und ich würde auch nie fragen.

Wie gefährlich ist das Gärtnern?

Mancherorts werden SyrerInnen beim Bewässern ihres Gartens Ziel von Scharfschützen.

Wie hoch ist die politische Relevanz von Saatgut wirklich?

Hoch. Die Frage ist nur, ob die Mächtigen das schon begriffen haben. Bisher haben es die mächtigen Player zwar sehr wohl als Repressionsmittel begriffen. Sie haben jedoch nicht verstanden, dass es sich um eine Macht handelt, die auch von anderen kolonialisierenden Mächten genutzt werden kann. Am besten begriffen hat das der 15th Garden. Es hat eine wahnsinnige Wirkung, wenn Leute lokal und solidarisch Landwirtschaft machen, da sie dadurch an politischer (Entscheidungs-)Freiheit zurück gewinnen. Denn sobald du ausgehungert wirst, bist du sehr leicht unter Druck zu setzen und kannst dich politisch nicht mehr frei artikulieren.



Foto: privat

„Jetzt gibt es kaum noch frei verfügbares Saatgut. Ganze Städte werden zu Tode gehungert.“

Julia Bar-Tal, Aktivistin bei „15th Garden“ im Interview

Von wem lasst ihr euch unterstützen?

Wir wollen inhaltlich nicht vereinnahmt werden. Unterstützung in verschiedener Form gab es bisher von La Via Campesina, Inkota, der Heinrich Böll Stiftung, ARCHE NOAH, Save the Seeds, Peliti, aber auch vielen Privatpersonen.

Worin liegt deine Motivation, dich beim 15th Garden zu engagieren?

Ich habe 2013 AktivistInnen in Syrien begleitet, die Lebensmittelpakete in die abgechiedensten Gebiete gebracht haben – von Erdloch zu Erdloch. In frisch befreiten Gebieten sind die Leute sofort auf die Felder raus. Dieser Wille zur Aufrechterhaltung des Lebens hat mich sehr beeindruckt. Als Landwirtin mit Bauernhof habe ich das immer schon als gemeinsamen Kampf empfunden – wir verteidigen unsere Nahrungssouveränität – und ich verteidige damit auch meine Menschenrechte! Klar, dass ich ihrer Bitte um Solidarität nachkomme.

Wir danken für das Interview!

Wie kann man „The 15th Garden“ unterstützen?

- Samenfestes Saatgut spenden,
- Unterstützung syrischer BäuerInnen mit eigenem Fachwissen – auf Workshops oder via Lehrvideos. Gesucht werden: UmstellungsberaterInnen, Menschen mit guten Kenntnissen über Bewässerungstechnik, Saatgutvermehrung etc.,
- Reisekosten übernehmen,
- helfen, eine Website zu erstellen,
- einen Workshop mitorganisieren,
- Zusammenarbeit zwischen landwirtschaftlichen Betrieben und Flüchtlingsheimen initiieren,
- selbst recherchieren und Texte schreiben.

Anfragen: 15thgarden@riseup.net



Kontakt

Clara Schmidl
saatgutpolitik@
arche-noah.at

Foto: Katharina Klein

POLITIK

Historische Chance für die Vielfalt

Ende Februar hat die EU-Kommission die EU-Saatgutverordnung zurückgezogen. Das eröffnet die Chance für eine Neuausrichtung des EU-Saatgutverkehrsrechts. Wagt die EU-Kommission diese Wende, wird sie in der Zivilgesellschaft tatkräftige Unterstützung finden. – Von Iga Niznik

Unspektakulärer geht's kaum. In einer Sitzung Ende Februar zog die EU-Kommission gleich 73 Gesetzesinitiativen zurück. Darunter die EU-Saatgutverordnung, die damit nun auch formell Geschichte ist. Eine nüchterne Presseaussendung – und das war's. Vorschläge zurückzuziehen kann schließlich einem Fehlereingeständnis gleichkommen. Aber auch einem Neuanfang. Kommissionspräsident Jean-Claude Juncker weiß dem Vernehmen nach nicht viel über Saatgut. Aber seit den EU-Wahlen im Mai 2014 hat er es schwarz auf weiß: Die EU-Kritik wird immer lauter, radikale Parteien sind auf dem Vormarsch. Initiativen wie die EU-Saatgutverordnung sind schuld daran, dass BürgerInnen sich vom europäischen Gedanken abwenden. Jean-Claude Juncker will das verhindern.

daran, was an Verbesserungen notwendig wäre, um die Kulturpflanzenvielfalt zu entfalten, so ist der Reformbedarf riesig.

Vielfalt als Mainstream

Wer Saatgut von Erhaltungssorten oder pflanzengenetischen Ressourcen bereitstellt, hat mit einer Latte an Bürokratie zu kämpfen. Den Gesetzen liegt der Gedanke zu Grunde, dass Raritäten und Landsorten nur limitiert genutzt werden sollen: die Bereitstellung von Saatgut ist auf Tausch, kleine Mengen, kleine Packungen oder eine „Ursprungsregion“ beschränkt. Von diesem Nischendenken muss eine zukunftsorientierte Gesetzgebung abkommen: Vielfalt muss Mainstream werden dürfen. So eine Wende würde in vielen EU-Ländern, wo die Sortenvielfalt noch stärker limitiert ist als in Österreich, echte Verbesserungen bringen und zur Vorherrschaft der Agrarindustrie eine Alternative bieten. Und über die EU hinaus positiv wirken: Länder des Globalen Südens wären weniger unter Druck, restriktive Gesetze nach EU-Vorbild abzusegnen und bäuerliches Saatgut zu kriminalisieren.

Die Vielfalt hat also viel zu gewinnen. Wenn die EU-Kommission den Mut findet, die Reform unter neuen Vorzeichen zu starten, kann sie mit tatkräftiger Unterstützung der Zivilgesellschaft rechnen. Mit einem neuen Vorschlag wäre dann frühestens 2017 zu rechnen. Und der wäre dann wohl alles andere als unspektakulär. 🍌



Kontakt

Iga Niznik
iga.niznik@arche-noah.at



Gemeinsam erreicht

Kommentar von Christian Schrefel, Obmann von ARCHE NOAH

Wir haben gemeinsam etwas erreicht und darauf bin ich stolz: Nicht nur wurde eine massive Verschlechterung des EU-Saatgutverkehrsrechts verhindert, sondern auch die Chance geschaffen, dass Europa das EU-Saatgutverkehrsrecht substantiell ökologisiert (s. Artikel links). Die Zivilgesellschaft hat bei diesem Erfolg die ausschlaggebende Rolle gespielt. Der empörte Protest hat den NGOs in Brüssel die Türen geöffnet. Das beweist: Zivilgesellschaftliches Engagement kann bei PolitikerInnen und Behörden tatsächlich zu Vernunft führen.

Das ist leichter gesagt als getan: Der politische Gegner ist versucht, zivilgesellschaftlichen Akteuren das Image von Verhinderern und Dilettanten umzuhängen. Gegen diese Verunglimpfung ankommen kann man nur mit Expertise und Glaubwürdigkeit. Der Rückhalt in der Bevölkerung ist ebenso wichtig. Dadurch bekommt ein Thema in den Köpfen vieler Entscheider erst Relevanz. Unsere gemeinsame Petition mit Global 2000, „Freiheit für die Vielfalt“ wurde von Hundert Tausenden Menschen unterstützt. Wer jetzt denkt, man könne allein per Mausclick die Welt verbessern, irrt. PolitikerInnen fürchten nicht Mausclicks, sondern Menschen auf der Straße. 100 per Post zugesandte Saatgutsackerl üben auf einen Entscheider mehr Druck aus als zigtausende E-Mails.

Gestärkt durch diese positive Erfahrung wünsche ich uns allen, dass wir weiterhin konsequent diesen Weg in Richtung einer agrarökologischen Wende gehen. 🍌

Kontakt: christian.schrefel@arche-noah.at

Foto: Doris Steinböck



Feiern wir die Vielfalt!



Viel erreicht, viel zu tun!

♥ Zum heurigen Jubiläum nehmen wir uns gerne Zeit, um zurückzuschauen und zu feiern. Aber in den nächsten Jahrzehnten gilt es auch, einige neue Herausforderungen anzupacken. Wir wollen erreichen, dass in weiteren 25 Jahren die Kulturpflanzenvielfalt aufs Erfreulichste wächst und gedeiht. In unserer Vision wird ARCHE NOAH also irgendwann überflüssig sein – weil es aktive Menschen und Pflanzenvielfalt im Überfluss geben wird.



Begleiten Sie uns gedanklich auf die Reise in eine Zeit, in der es für ARCHE NOAH nichts mehr zu tun gibt, weil für die Vielfalt beste Voraussetzungen zur guten Weiterentwicklung bestehen: Der Verlust alter Obst- und Gemüsesorten wird dank privater und auch öffentlicher Sammlungen und Programme gestoppt. Und noch mehr, die Kulturpflanzenvielfalt entfaltet sich wieder lebendig in den Händen von Bäuerinnen, Bürgern, Züchterinnen, (Stadt-)Gärtnern, Schülerinnen, Lehrern, Baumschulen ... und wird mit Freude und Sachverstand genutzt. Auch die Pflanzenzüchtung arbeitet für eine umweltfreundliche, vielfältige Landwirtschaft mit angepassten, samenfesten Nutzpflanzen, unter Einbeziehung der Bäuerinnen und Bauern und der Verbraucherinnen und mit Unterstützung der öffentlichen Hand. Endlich hat die Konzentration am Saatgutmarkt abgenommen, das Monopol der Konzerne wurde zurückgedrängt und der Markt

floriert wieder mit vielen regionalen und lokalen Anbietern. Und zuletzt, aber ebenso wichtig, die Gesetze – lokal und weltweit – fördern die Weitergabe von Saat- und Pflanzgut seltener, traditioneller Nutzpflanzen und schützen dieses kostbare Gemeingut.

Um dorthin zu kommen, brauchen wir eine echte agrarökologische Wende in der Europäischen Politik. Solange dies nicht umgesetzt ist, braucht unsere Gesellschaft Organisationen wie ARCHE NOAH. Und ARCHE NOAH braucht Sie! Wir wünschen uns, dass weiterhin viele Menschen den Weg mit uns gehen wollen. Feiern wir die Vielfalt – heute, morgen und in den kommenden 25 Jahren!

Christian Schrefel

Christian Schrefel,
25 Jahre im ARCHE NOAH Vorstand,
seit 2010 Obmann

Verein ARCHE NOAH

... in Zahlen 1990/2015

ARCHE NOAH Mitglieder	128 / 12.085
Pflanzenschützlinge	505 / 6.540
ARCHE NOAH Sammlungen	
Jahresbudget in Euro	7.000 / 1.500.000

Vermehrung & Vielfalt 2015

Erhalterinnen, Paten und Samengärtnerinnen	330
Sorten im jährlichen Anbau	993
Sorten in jährl. Vermehrung	550

Menschen bei ARCHE NOAH

Hauptamtliche	32.500
Arbeitsstunden/Jahr	
Volontärinnen seit 1990	375
Seminarteilnehmer seit 1990	2.861
Gartengäste seit 1995	~350.000
Jüngstes/ältestes Mitglied (J.)	12/102

Sonstiges

Landwirtschafts-Minister seit 1990, die keine Agrobiodiversitätsstrategie für Österreich entwickelten	6
---	---



Iga lässt die Pflanzen sprechen!

Seit mehr als zwei Jahren arbeitet das ARCHE NOAH Politiktteam intensiv daran, die EU-Saatgutverordnung in eine gute Richtung zu lenken. Denn die beinahe verlorenen Pflanzenschätze brauchen unsere Stimme. Anlässlich des 25-Jahr-Jubiläums des Vereins ARCHE NOAH lässt Politik-

Expertin Iga Niznik heuer Pflanzenraritäten zu Ihnen sprechen. Die 25 „Botschafter der Vielfalt“ begleiten uns im Jahr 2015 im Newsletter, unter www.arche-noah.at und live im Schaugarten in Schiltern. Einen ersten Satz stellen wir Ihnen gleich hier vor!



Echte Perlwiebel

„Ich bin's – die Perlwiebel – und zwar die echte! Obwohl das noch kein Grund zum Weinen ist, kommen der ARCHE NOAH bei meinem Anblick manchmal die Tränen: Ich bin nämlich nicht nur leicht scharf, sondern leider auch ziemlich gefährdet. Obwohl ich den Ruf habe, eine „Kuriosität“ zu sein, weil ich keine Haut habe, bin ich im Anbau anspruchslos! Wer mich in Essig einlegt, hat im Winter eine feine, gemüsige Jausenergänzung.“



Salat Maria Lankowitz

„Da haben wir den Salat! – im Zusammenhang mit mir ist das natürlich ein Ausruf der Freude. Ich bin ein höhen-tauglicher Krachsalat aus der West-Steiermark und wurde jahrzehntelang in einer Familie von Generation zu Generation erhalten. Heute bin ich nicht mehr gefährdet: Man kann nun meine Samen im Supermarkt kaufen.“



Berndorfer Melde

„Über mich sagt man, ich sei schwierig, meine Samen keimen schlecht. Aber nicht, wenn man mich selbst aussamen lässt! Meine Blätter sind riesig und schmecken hervorragend: Nicht um sonst sagt man zu mir auch ‚Kaiserspinat‘. Die Familie Horvath aus Berndorf hat mich über Generationen erhalten.“



St. Veiter Pelzkirsche

„Mit mir ist wirklich gut Kirschen essen – sogar im komplizierten Pongauer Klima. Dank meiner weichen Schale halte ich ziemlich viel Regen und hohe Lagen aus. Wer aufgrund meines Namens jetzt denkt, ich sei ein haariger Zeitgenosse, irrt: ‚aufpelzen‘ heißt ‚veredeln‘. In Vergessenheit geraten bin ich trotzdem – nur der Initiative von engagierten Menschen ist zu verdanken, dass es mich noch gibt.“



Roter Emmer

„Wir Spelzgetreide erleben ein Revival. Die Menschen lassen sich nicht mehr so leicht aufs Korn nehmen: Ich habe nicht nur bewährte Koch- und Backeigenschaften, sondern habe dank der Grannen weniger Gesundheitsprobleme. Jahrzehntlang wurde ich nicht selektiert – jetzt liegt es an euch, meine Ertragsleistung zu verbessern.“



Krimberger Erbse

„In hügeligen und gebirgigen Lagen hatte der Erbsenanbau früher eine Bedeutung, aber wenig ist darüber überliefert. Ich selber stamme aus dem Mostviertel und bin eine regionale Rarität: Dass eine Zuckerbse gelbliche Hülsen hat, und weiße Blüten, ist wirklich sehr selten. Dank der Familie Krimberger gibt es mich heute noch.“



Besenradmelde

„Der Name ist Schall und Rauch – nun, nicht in meinem Fall! Früher war ich wichtiger Rohstoff für Besen. Da Besen heute nicht mehr selbst gemacht werden, gerate nicht nur ich, sondern auch ein traditionelles Handwerk in Vergessenheit. Zum Glück setzt sich die ARCHE NOAH für meine Rettung ein. Wer findet, dass es mich weiterhin geben sollte ... nun, der sollte vor seiner eigenen Haustür kehren!“



Gelbe Johannisbeere

„Ich bin die wilde Verführung für Naschkatzen und eine Freude fürs Auge: Meine winzigen Früchte sind köstlich und legen sich wie Perlen um den Hals einer Traube. Am Balkon mache ich mich prächtig. Dass ich in Vergessenheit geraten bin, hat den gleichen Grund: Für Handel oder Märkte bin ich ungeeignet. Meine Früchte sind zu klein. Aber der Burgenländer Paradieser-Kaiser Stekovics macht eine Ausnahme: Hier gibt's mich eingelegt.“



Kipflerbohne

„Einst war ich ein Fixstarter in den steirischen Hausgärten – doch heute interessieren sich die meisten GärtnerInnen nicht die Bohne für mich. Das ist ein Fehler: Ich bin eiweißreich und mit meiner sichelförmigen Hülse in vielen Farben ein echter Hingucker. Bitte, pflanzt mich – bevor ich verschwinde!“



Haferwurz

„Ich bin seit dem 16. Jahrhundert in unseren Gärten anzutreffen, und bringe diese in peppigem Magenta zum Erblühen. Trotzdem bin ich nicht mehr der Hit – meine Kollegin, die Schwarzwurzel, hat bei den Heurigenwirten anscheinend besseres Lobbying gemacht. Dass ich in Vergessenheit geraten bin, sieht man mir auch schon etwas an: Meine Wurzel kommt nicht mehr so gerade wie früher. Ganz gerade heraus: Das muss sich ändern!“



Im Gespräch mit ...
RARITÄTEN!

25 Jahre
ARCHE NOAH

Die weiteren 15 Pflanzen ...

... erwarten Sie im ARCHE NOAH Schaugarten! Und online unter: www.arche-noah.at/ueber-uns/25-jahre-jubilaem



Rückblick

Ein Vierteljahrhundert in Bildern ...

25 Jahre
ARCHE NOAH



25 Jahre ARCHE NOAH: Viel erreicht, viel zu tun! DANKE für Ihre Unterstützung!



European Garden Award für den biologisch geführten ARCHE NOAH Schaugarten.



Der traditionelle Pflanzen-Tauschmarkt der Erhalter zählt sich zum 15. Mal.



Alles neu: Errichtung von neuem Samenarchiv, Shop und Glashaus.



Landung im ARCHE NOAH Schaugarten in Schiltern bei Langenlois.



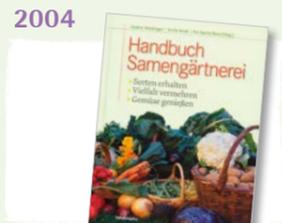
2015 ... Großer Erfolg für die Vielfalt: EU-Kommission legt Saatgutverordnungsentwurf zurück.



2013 Für eine bessere Saatgut-Verordnung: Über 400.000 Menschen unterstützen.



Vielfalt wird breit verfügbar: Kooperationen mit Lebensmittel- und Gartenhandel.



2004 Wissen aus dem Netzwerk: Das Handbuch Samengärtnerei erscheint.



1994 Erster Sortengarten in Krumau füllt das Samenarchiv mit frischen Samen.



2014 UNESCO nimmt „Traditionelle Samengewinnung“ als immaterielles Kulturerbe auf.



Internationales Netzwerk: Workshops zu Saatgutrecht mit Partner-Organisationen.



2008 „Erhaltung durch Nutzung“: Zusammenarbeit mit Bio-Betrieben.



2000 Auch im Vermehrungsgarten: Ehrenamtliches Engagement der Mitglieder.



1990 Nancy Arrowsmith – Gründerin und Vereinsobfrau bis 1997.



Deutscher Gartenbuchpreis & Buchpreis der DGG für: *Das große Biogarten-Buch*.



Partizipative Züchtung mit Bio-Betrieben z.B. im Leader-Projekt Vielfaltsprodukte.



Peter Zipser baut Bildungsarbeit (Saatgut, Raritäten) zum Schwerpunkt auf.



1998 ARCHE NOAH wird Träger des NÖ-Obstservice.



1990: Der erste Jahreskatalog erscheint.

KULINARIK

Melden-Festtagssuppe aus Magura

Die Gartenmelde (*Atriplex hortensis*) ist auch heute noch in vielen rumänischen Gärten zu finden. Zu Mariä Himmelfahrt, am 15. August, wird in Siebenbürgen daraus eine spezielle Suppe zubereitet. Das Rezept hat Beate Koller von ihrem Sommerurlaub für Sie mitgebracht.

Der Verkäufer in dem kleinen betriebssamen Gemüseladen wunderte sich nicht, als ich wegen eines Büschels roter Blätter in Begeisterung ausbrach; jedenfalls ließ er sich nichts anmerken. Der Laden befand sich am Rande des Stadtzentrums von Braşov im rumänischen Siebenbürgen, wohin uns unser Familien-Sommerurlaub 2014 geführt hatte.

„Loboda“ in Gemüseläden und Hausgärten

Seit Jahren fasziniert mich die Gartenmelde als seltene Kulturpflanze, und da ist Rumänien natürlich ein ideales Reiseland. Ich kaufte also den Bund frische Meldewipfeln – auf rumänisch heißt sie übrigens „Loboda“ – und wir verließen Braşov in Richtung Karpaten, um uns im Bergdorf Magura in der kleinen Pension von Josef einzuquartieren. Auch in Magura begegnete uns die Melde in mehreren Hausgärten – diesmal in einer hellgrünen Variante mit Blättern, groß wie Krautblätter. Die zu Samenträgern bestimmten Pflanzen waren bereits zu riesigen Kandelabern hochgewachsen.

Eine traditionelle Suppe ...

Josef's Schwester, Maria, verriet uns dann, dass akkurat während unseres Aufenthaltes, am Feiertag Mariä Himmelfahrt, aus der Melde traditionell eine Suppe bereitet wird. Und als Überraschung wartete sie uns am 15. August ein Topf frisch gekochter leckerer Meldensuppe auf. Ich freue mich, Ihnen dieses Original siebenbürgische Meldenrezept weiter erzählen zu können. Gutes Gelingen! Und noch was: Magura ist von Wien nicht weiter entfernt als die Toskana, und mit Zug und Mietauto gut zu erreichen. Die Region ist unbedingt eine Reise wert!

Landschaft, Tradition und Agro-Tourismus

Entlang der Feldwege durch Magura zu spazieren ist wie Traumwandeln durch ein Märchen. In das schöne Gefühl mischt sich jedoch Melancholie, als würde man das in jahrhundertelanger Handarbeit entstandene Landschaftsmosaik mit seinen handgeflochtenen Zäunen, Kopfweiden, Streuobstwiesen und bunten Bergweiden bereits in der Retrospektive betrachten. Die hiesigen Bergbauern arbeiten hart, und finden doch schwer ein Auskommen mit der Landwirtschaft, viele müssen monateweise in die Städte oder westliche Nachbarländer arbeiten gehen. Der Tourismus ist noch schwach entwickelt – allerdings liegen mit Bran und Brasov zwei touristische Hotspots Rumäniens in unmittelbarer Nähe. So ist zu hoffen, dass der Nationalpark Piatra Craiului mit seinen attraktiven Wanderrouten und der europaweit einzigartigen Kulturlandschaft in Zukunft mehr Gäste anziehen wird, die an nachhaltigem Agro-Tourismus interessiert sind, und dass sich daraus für die ansässigen Familien eine neue ökonomische Perspektive entwickeln wird.

Die Familie Duicu bietet mit ihrer kleinen Pension am biologisch bewirtschafteten Bauernhof einen wunderbaren Stützpunkt für Entdeckungsspaziergänge, Ausflüge und Wanderungen in die Umgebung an. Es gibt einfache, liebevoll eingerichtete, saubere Zimmer und eine nette Gemeinschaftsküche für die Gäste.

Kontakt

Pensiunea Duicu – Josef Duicu
T: +40 79648480 (englisch!)
www.naturetours.ro



Urlaub in den Karpaten



Rote Melde im Gemüseladen



Original siebenbürgisches Rezept

Rezept Melden-Festtagssuppe

Einige Handvoll gewaschene Meldenblätter
Salz & Pfeffer
1 kleingeschnittene Zwiebel
1 Handvoll gehackte Dille
1 Ei, verquirlt
¼ l Milch
1 Schuss Essig

Die Meldenblätter waschen und in Salzwasser 5-10 Minuten lang köcheln, dann abseihen und klein hacken. In einem Topf die Zwiebel anschwitzen, mit ¾ l Wasser aufgießen, salzen und pfeffern, weitere 10 Minuten kochen. Dille hinzugeben, das Ei mit der Milch und dem Essig verquirlen und die Suppe damit legieren.

Nach Wunsch kann man auch andere kleingeschnittene Wurzelgemüse, oder alternativ Tomaten und Paprikastückchen mitkochen.





Wenn bäuerliche Praktiken illegal werden

„Geistige Eigentumsrechte auf Saatgut schränken Kleinbauern in Entwicklungsländern in ihrer Praxis massiv ein – und gefährden so ihre Menschenrechte“ – so eine aktuelle Studie der „Erklärung von Bern“. Johanna Eckhardt hat für das ARCHE NOAH Magazin die wichtigsten Aussagen zusammengefasst.

Hochgezüchtetes Saatgut, optimierte Düngemittel und Pestizide, überdimensionierte Mährescher, Rekordernten und Profioptimierung – beim Gedanken an die industrialisierte Landwirtschaft verabschiedet man sich schnell vom nostalgisch erscheinenden Bild naturnaher Pflanzenbaus. Doch nicht überall folgt man den Regeln hochtechnisierter Prozesse – im Gegenteil. Besonders in Entwicklungsländern, wie z.B. Peru, Kenia oder den Philippinen, ist die Landwirtschaft wesentlich kleinflächiger im Familienverband organisiert. Sie dient zur direkten Selbstversorgung mit Nahrung, zur finanziellen Sicherung grundlegender Bedürfnisse wie medizinischer Versorgung und Ausbildung und trägt somit direkt zur Ernährungssicherheit eines Landes bei.

Nun hat eine Studie des gemeinnützigen Vereins Erklärung von Bern (s. Infokasten) untersucht, was passieren würde, wenn in

Peru, Kenia und den Philippinen Sortenschutzgesetze eingeführt würden. Das Fazit ist alarmierend: Die Einführung von Sortenschutzgesetzen würde in diesen Ländern die Menschenrechte gefährden.

„Copyright“ auf Samen

Sortenschutzrechte? Pflanzensorten durch Eigentumsrechte zu schützen, ist in Industriestaaten eine relativ junge Praxis, die zum Ziel hat, die Rechte von Züchterinnen und Züchtern zu wahren. Viele Länder und auch die Europäische Union folgen in ihrer Gesetzgebung dem Sortenschutzsystem der 1961 gegründeten, zwischenstaatlichen Organisation UPOV (Internationaler Verband zum Schutz von Pflanzenzüchtungen, siehe Infokasten). Darin wird der Verkauf oder Tausch geschützter Sorten verboten und der Gebrauch selbstgewonnenen Saatguts erheblich eingeschränkt.

Die Studie

Die Menschenrechtsanalyse *Owning Seeds, Accessing Food* („Saatgut besitzen, Zugang zu Nahrung erhalten“) beschreibt die existenzielle Gefährdung von Kleinbauernfamilien und ihren Rechten, wenn Entwicklungsländer auf Druck von Industriestaaten zur Übernahme strenger internationaler Sortenschutzgesetze gedrängt werden. Konkret wurde untersucht, wie sich Sorten-

schutzrechte in Peru, Kenia und den Philippinen auswirken würden. Publiziert wurde die Studie 2014 von der Erklärung von Bern (EvB), einem gemeinnützigen Verein, der sich für gerechtere Beziehungen zwischen der Schweiz und von der Globalisierung benachteiligter Länder einsetzt. **Die vollständige Studie** (auf Englisch) findet man auf der EvB-Webseite: www.evb.ch

Unter dem Druck internationaler Handelsbündnisse (WTO, TRIPS,...) werden diese Sortenschutzgesetze auch in Entwicklungsländern implementiert, ohne aber betroffene Bevölkerungsgruppen in den Entscheidungsprozess einzubeziehen oder Auswirkungen auf nationaler Ebene zu prüfen. Für Industriestaaten konzipierte Gesetze haben besonders in Entwicklungsländern gravierende Folgen und stehen in Konflikt mit Menschenrechten.

Plötzlich illegal

Auch in Entwicklungsländern existiert ein formelles Saatgutssystem, das sich durch gewerbliche Züchtung, Registrierung, Produktion, Lagerung, Qualitätsprüfung und den Verkauf durch staatliche oder private Unternehmen auszeichnet. Dieses hochgezüchtete Saatgut unterliegt Sortenschutzrechten und wird zu einem sehr hohen Preis verkauft. In der Regel beziehen aber Kleinbäuerinnen und Kleinbauern in Ländern wie Peru, Kenia oder den Philippinen Saatgut hauptsächlich durch informelle Kanäle wie Saatgutgewinnung, Tausch mit anderen, oder lokaler Verkauf. Dennoch würden verschärfte Sortenschutzrechte diesen Zugang negativ beeinflussen: Auch wenn kommerzielle, geschützte Sorten nur sehr selten über formelle Vertriebswege bezogen werden, so kommen sie häufig unbeabsichtigt durch informelle Kanäle in Umlauf. Und hier grei-

fen die Sortenschutzrechte: die gewohnten Praktiken sind mit geschützten Pflanzen illegal. In der Praxis ist es den Handelnden oft gar nicht bewusst, dass sie dem Gesetz zuwider handeln.

Existenzgefährdung greift in viele Lebensbereiche

Die Autoren warnen in der Studie vor gravierenden negativen Auswirkungen von Sortenschutzrechten. So habe der Sortenschutz für finanzschwache Familien erhöhte, teilweise nicht leistbare Saatgutkosten zur Folge. Ein finanzielles Risiko droht auch durch die Abhängigkeit von ständig steigenden Saatgutpreisen auf dem internationalen Markt. Mit knappen finanziellen Ressourcen wäre es diesen BäuerInnen meist unmöglich, jedes Jahr aufs Neue teures, kommerzielles Saatgut und die dafür benötigten Düngemittel und Pestizide zu kaufen. Auch das traditionelle Wissen wäre gefährdet (siehe Infokasten).

Das Verkaufsverbot bedeutet für viele Familien den Wegfall eines notwendigen Zuverdienstes. In Regionen, in denen das Einkommen fast vollständig aus landwirtschaftlicher Tätigkeit stammt und ein Großteil des Haushaltsbudgets allein für Grundbedürfnisse verwendet wird, haben verminderte Einnahmen oder erhöhte Ausgaben nicht nur dramatische Auswirkungen auf das Recht auf Nahrung, sondern in Folge auch auf das Recht auf medizinische Versorgung und das Recht auf Bildung.

Zu Gunsten wirtschaftlicher Aspekte gefährden Sortenschutzgesetze aber nicht nur existenzielle Bedürfnisse der Bevölkerung. Auch die Biodiversität in der Landwirtschaft und das traditionelle Wissen sind gefährdet – und damit eine besonders wichtige Grundlage in klimatisch schwierigen Regionen, um Pflanzen an die Herausforderungen der Zukunft anzupassen und damit die Nahrungsversorgung zu sichern.

Geistige Eigentumsrechte auf Pflanzensorten

Sortenschutz ist eine Form des geistigen Eigentumsrechtes, das sich auf Pflanzen bezieht. Er gewährt für eine bestimmte Zeit exklusive kommerzielle Rechte an einer neu gezüchteten Sorte. Für die Erteilung des Züchterrechts müssen die Kriterien von Neuheit, Unterscheidbarkeit, Homogenität und Beständigkeit erfüllt werden. Jedes Land hat eigene Sortenschutzgesetze, viele

Lösungsansätze

Menschenrechtsverträge verschaffen Betroffenen den Rückhalt, um ihre Regierungen zu verpflichten, vor der Implementierung von Sortenschutzgesetzen alle beteiligten Personen in den Entscheidungsprozess einzubeziehen und zu untersuchen, welche Auswirkungen derartige Gesetze auf die schwächsten Mitglieder der Bevölkerung haben. Die Studienautoren betonen, dass die Freiheit bei Gewinnung, beim Tausch und Verkauf von Saatgut in jedem Fall gewahrt bleiben muss, um möglichen Menschenrechtsverletzungen entgegenzuwirken.

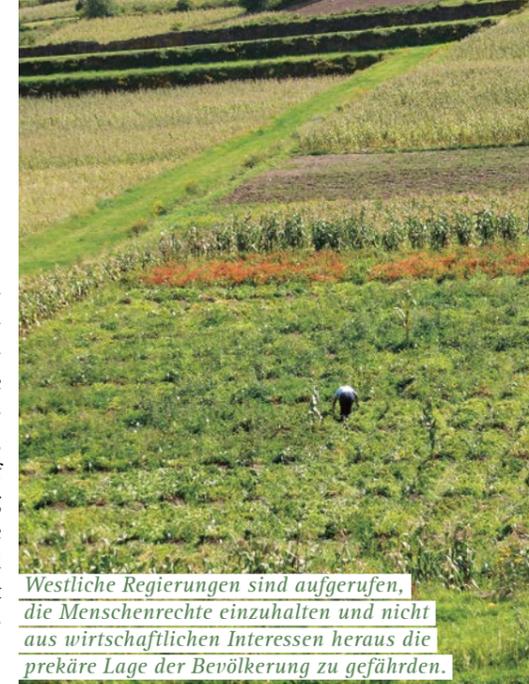
Westliche Regierungen sind aufgerufen, die Menschenrechte einzuhalten und nicht aus wirtschaftlichen Interessen heraus die prekäre Lage der ländlichen Bevölkerung in Entwicklungsländern zu gefährden. Sortenschutzgesetze müssen mit der nötigen Flexibilität an die jeweiligen nationalen Gegebenheiten angepasst werden und dürfen in keinem Fall die informellen Saatgutssysteme beeinträchtigen, da diese gegenwärtig und künftig der Garant für die Ernährungssicherheit in Entwicklungsländern sind.



Sortenschutzrechte: Ohne Mitsprache ...



... der Bauern durchgesetzt



Westliche Regierungen sind aufgerufen, die Menschenrechte einzuhalten und nicht aus wirtschaftlichen Interessen heraus die prekäre Lage der Bevölkerung zu gefährden.

Traditionelles Wissen: Die Grundlage der Ernährungssicherheit

Traditionelles Wissen spielt in der Landwirtschaft von Entwicklungsländern eine besonders wichtige Rolle. Häufig ist es Aufgabe der Frauen zu entscheiden, welche Sorten anzubauen sind und welcher Teil der Ernte für die Aussaat in der nächsten Saison geeignet ist. Mit ihrem Know-how sichern sie die Ernährungssicherheit ihrer Familien und ihres Landes. Für den Ernteerfolg ist es auch wichtig zu wissen, wie man gegen Krankheiten und Schädlinge vorgeht. Um den Befall einzudämmen, hat sich ein regelmäßiger Wechsel der angebauten Sorten bewährt. Dafür ist es gängige Praxis, Saatgut mit Bauern aus anderen Regionen zu tauschen. Wenn Sortenschutzgesetze nun z.B. verbieten von geschützten Sorten Saatgut für die nächste Saison zu gewinnen, Saatgut zu tauschen oder zu verkaufen, werden traditionelle Arbeitsweisen eingeschränkt.

Traditionelles Wissen über Selektion, Gewinnung und Lagerung von Saatgut lokaler und kommerzieller Sorten wird auch künftig eine entscheidende Rolle bei der Wahrung der Biodiversität spielen – nicht zuletzt angesichts der notwendigen Anpassung von Pflanzen an den Klimawandel. In einem Szenario, in dem Bäuerinnen und Bauern aber nur noch von der Industrie mit Saatgut, Pestiziden und Düngemitteln beliefert werden, würde dieses Wissen über kurz oder lang in Vergessenheit geraten.



Kontakt

Mag.^a Johanna Eckhardt
saatgutpolitik@
arche-noah.at

Foto: privat



VIelfalt



Barocke Zitrusvielfalt

Fürstliche Sammelwut und ihre Fortführung im 21. Jahrhundert

Schon mal von Landknechtshose, Rosenapfel, Buddhas Hand oder Birnenlimone gehört? Das sind nur einige Namen aus der schier unüberblickbaren Fülle verschiedener Zitrusarten. – Von Claudia Gröschel.

Zitruspflanzen gehören zu den Pflanzengattungen, die bereits ohne menschliches Zutun zahlreiche Hybride und Sorten aufweisen. Die barocke Lust an der Vielfalt und die leichte Kreuzbarkeit der Zitruspflanzen führten dann zu einer unvergleichlichen Sortenvielfalt, die bis heute die Zitrus-Liebhaber in ihren Bann zieht.

Die Gattung Zitrus

Die Heimat der Zitruspflanzen befindet sich an den Südosthängen des Himalaya, der chinesischen Provinz Yunnan, Myanmar und im heutigen Nordostindien. Obwohl dort Wildarten vorkommen, konnten Zitrus, die den heute bekannten Kulturformen entsprechen, nicht in der Natur gefunden werden.

Ein römischer Jesuitenpater, Giovanni Battista Ferrari, hat im 17. Jahrhundert erstmals versucht, Ordnung in die unübersichtliche Fülle der Sorten zu bringen. Mit den wissenschaftlichen Methoden der damaligen Zeit und noch lange vor der Einführung des Linné'schen Systems unterschied Ferrari zunächst Orangen, Zitronatzitronen und Zitronen. Zitrusmonographien der folgenden Jahrhunderte übernahmen und ergänzten diese Einordnung. 1997 gelang es David Mabberley die Vielfalt der kultivierten Zitruspflanzen auf drei Eltern zurückzuführen: die Zitronatzitrone (*Citrus medica* L.),

die Pomelo (*C. maxima* (Burm.) Merr.) sowie die echte Mandarine (*C. reticulata* Blanco). So ist zum Beispiel die Orange eine Kreuzung aus Pomelo und Mandarine. Mit einem höheren Mandarinenanteil wird es eine süße, mit einem höheren Pomeloanteil eine Bitterorange. Die Zitrone ist aus einer Kreuzung aus Zitronatzitrone und Bitterorange entstanden.

Zitrus in Europa

Man geht davon aus, dass im Gefolge der Asienfeldzüge Alexander des Großen erstmals Zitrus nach Europa kamen. Der griechische Philosoph Theophrast, der Alexander den Großen begleitet hatte, bezeichnete in seiner Pflanzenkunde die Zitronatzitrone als Medischen oder Persischen Apfel (*C. medica*). Dieser Apfel werde nicht gegessen, sei aber sehr wohlriechend. In Kleider gelegt, bewahre er vor Mottenfraß, der Saft wirke als Antidot und gegen Mundgeruch. Theophrast beschrieb ebenfalls die Kultivierung in Griechenland in Tontöpfen sowie im Freiland.

Auch im Küstengebiet der Levante wurden sehr früh Zitruspflanzen kultiviert. Die *Etrogzitrone*, eine Varietät der Zitronatzitrone, wird etwa seit dem ersten vorchristlichen Jahrhundert bei dem jüdischen Laubbüchtenfest als Frucht des schönen Baumes

verwendet. Der Exodus der Juden nach der Zerstörung Jerusalems durch die Römer 70 n. Chr. war vermutlich der Auslöser für die Ankunft der Zitronatzitrone in Italien. Auf dem Weg in die Diaspora nahmen die Juden die *Etrogzitrone* mit und kultivierten sie in ihrer neuen Heimat. Zeugnisse davon gibt es unter anderem auf einem Fresko in Pompeji. Mit dem Untergang des römischen Reiches ging wohl auch das Wissen um die Kultivierung der Zitruspflanzen verloren. Die Araber brachten im frühen Mittelalter die Zitrone sowie die Bitterorange nach Italien und Spanien. Die süße Orange wurde von portugiesischen Seefahrern aus Asien nach Europa gebracht, die Mandarine kam erst zu Beginn des 19. Jahrhunderts nach Europa.

Zitrus in Wien

Die Habsburger gehörten zu den ersten Herrscherhäusern nördlich der Alpen, die Zitruspflanzen kultivierten. 1538 wurde erstmals über Zitruspflanzen am Prager Hof, 1542 in der Wiener Burg berichtet. Die frostempfindlichen Pflanzen wurden zunächst im Winter in Kellergewölben untergestellt und ab 1549 im Garten an der Burg ausgepflanzt, wo sie im Winter notdürftig mit Strohmatte, Säcken und ähnlichem bedeckt wurden. Wenig später schützte man die Pflanzen mit einfachen Holzgebäuden, so genannte Pomeranzenhäuser, die im



Citrus x aurantium 'Corniculata' – gehörnte Bitterorange



Citrus x aurantium 'Canaliculata' – kannelierte Bitterorange



Citrus medica var. *sarcodactylus* – 'Buddhas Hand'



Citrus medica 'Pera' – birnenförmige Zitronatzitrone



Citrus medica cv. *'Etrog'* – die Etrogzitrone



Citrus medica 'Aurantiata' – chinesische Zitronatzitrone

Herbst auf- und im Frühjahr wieder abgeschlagen wurden.

In Schönbrunn sind ab 1647 Zitruspflanzen nachweisbar. Ab der Mitte des 18. Jahrhunderts wurden die Pflanzen im großen Orangeriegebäude überwintert, die Sommeraufstellung fand an verschiedenen Orten im Garten statt. Heute besteht die Zitrusammlung der Österreichischen Bundesgärten aus 500 Pflanzen, in etwa 100 Arten und Sorten, davon etwa 35 historische. In den Jahren 1864–66 wurden insgesamt 295 Zitrusbäume zur Vergrößerung der bestehenden Sammlung angekauft. Heute sind noch 45 alte Pomeranzen vorhanden, die aus dieser Zeit stammen.

In den letzten 15 Jahren lag der Fokus vor allem auf der Vermehrung der historischen Sorten und der Verbesserung der Kulturmethoden. Da ein Teil der Früchte in der Spitzengastronomie verwendet wird, kommen seit Jahren nur noch Pflanzenschutzmittel zum Einsatz, die auch für den biologischen Anbau zugelassen sind, auch wenn die Pflanzen aus organisatorischen Gründen nicht biozertifiziert sind.

Die Wiener Zitrustage

Aus dem Wunsch heraus die weitestgehend unbekannteste Zitrusammlung der Österreichischen Bundesgärten einem größeren Publikum zu zeigen, entstand Ende der

1990er Jahre die Idee einer Ausstellung. Daher konzipierten die Österreichische Gartenbau-Gesellschaft (ÖGG) und die Österreichischen Bundesgärten im Jahr 2000 die 1. Wiener Zitrustage. Die Bundesgärten Schönbrunn stellten das Orangeriegebäude und ihre Pflanzensammlung zur Verfügung und die ÖGG übernahm Organisation und Abwicklung. Nach dem Erfolg der ersten Ausstellung beschlossen beide Organisationen die Wiener Zitrustage regelmäßig zu veranstalten.

In den letzten Jahren wurde dann von der ÖGG eine Ausstellung zur Geschichte der fürstlichen Zitruskultur erarbeitet. Zahlreiche Führungen und Vorträge, Spezialgärtnerien, die Zitruspflanzen und mediterrane Pflanzen zum Kauf anbieten, Bücherstände und kulinarische Angebote erweitern das Programm. Auch nahm die Anzahl und Vielfalt der Aussteller kontinuierlich zu.

Bei den 15. Wiener Zitrustagen soll die außergewöhnliche Sammlung mit ihrer großen Sortenvielfalt im Mittelpunkt stehen. Heuer werden besondere, in Schönbrunn kultivierte Sorten ausführlich in einer Ausstellung mit Details zu Herkunft, Geschichte, Eigenschaften und Nutzung der Zitrusraritäten präsentiert. In ihrer Gänze ist die Zitrusammlung der Österreichischen Bundesgärten nur an diesen vier Tagen zu bewundern!

15. Wiener Zitrustage

14.–17. Mai 2015, 10 bis 18 Uhr



Fotos: ÖGG

Bereits zum 15. Mal veranstalten die Österreichische Gartenbau-Gesellschaft und die Österreichischen Bundesgärten in der Schönbrunner Orangerie die Wiener Zitrustage. Vier Tage lang Zeit, um die umfangreiche Sammlung der Schönbrunner Zitruspflanzen in ihrer gesamten Pracht zu sehen, riechen und schmecken:

- Verkauf von Zitrusraritäten, exotischen Gewürzen, Sukkulente, Gartengeräten und Fachbüchern. Infostand von ARCHE



Im Orangeriegebäude in Schönbrunn finden alljährlich die Wiener Zitrustage statt.

NOAH mit Saatgut, Pflanzenauswahl und Büchern.

- Verkostung und Verkauf von kulinarischen Spezialitäten, Kinderprogramm
- Führungen, Vorträge und Fachberatung

Eintritt: 5 Euro (ermäßigt für GrünCard-InhaberInnen 4 Euro); Kinder und SchülerInnen bis 18 Jahre frei

Erreichbarkeit: U4, Station Schönbrunn

Aktuelles Detailprogramm: www.oegg.or.at oder T: +43 (0)1-512 84 16

Kontakt

Claudia Gröschel
Österreichische Gartenbau-Gesellschaft
cg@oegg.or.at



Foto: J. Winckler

SORTEN

Roter Augsburger

Sortenerhaltung und ihre Entwicklung

Eine von ARCHE NOAH mitbetreute Masterarbeit an der Universität für Bodenkultur Wien untersuchte, wie sich die langjährige Vermehrung einer Sorte an verschiedenen Standorten auf das Sortenbild auswirkt.

Von Anna Folie und Michaela Arndorfer

Als Versuchspflanze wählten wir den Spitzpaprika *Roter Augsburger*, der sich sehr gut für den ökologischen Freilandanbau eignet und sich bei ARCHE NOAH ErhalterInnen großer Beliebtheit erfreut. Paprika (*Capsicum annuum*) ist ein Selbstbefruchter mit – je nach Standort – variabler Tendenz zur Auskreuzung. Sechs verschiedene ErhalterInnen (mit A bis F bezeichnet) aus Österreich und Süddeutschland stellten Saatgut zur Verfügung. Im Feldversuch sollten die Pflanzen und Früchte der verschiedenen Herkünfte verglichen werden, um eventuelle Abweichungen vom beschriebenen Sortentyp festzustellen. Dazu wurden alle Samen – insgesamt 120 Pflanzen – am selben Standort unter gleichen Bedingungen angebaut.

Ganz genau: Alles vermessen!

In der Wachstumsphase im Sommer wurden die Pflanzen bonitiert: Wuchstyp, Höhe, Färbung und Behaarung der Nodien, sowie Farbe, Form, Größe und Glanz der Blätter wurden soweit möglich gemessen oder je nach Ausprägung des Merkmals in Kategorien (schwach, mittel, stark) eingeteilt. Nach dem ersten Frost ernteten wir alle Früchte unabhängig vom Reifegrad, und bestimmten den Gesamtertrag für jede Pflanze. Für fünf zufällig ausgewählte Früchte pro Pflanze wurden anschließend zwölf verschiedene Fruchtmerkmale erhoben. Die wichtigsten waren Länge, Durchmesser, Gewicht, Fruchtfleischdicke, Stielstärke, sowie die Form der Früchte und der Spitze. Im Labor wurden für die drei reifsten Früchte jeder Pflanze zudem Trockensubstanz, Vitamin C-Gehalt und Zuckergehalt der Früchte gemessen. Nicht für jede Pflanze waren vollreife Früchte vorhanden, weshalb diese Werte schwierig zu vergleichen sind.

Gemeinsamkeiten und Unterschiede

Insgesamt entsprachen alle Herkünfte dem gewünschten Sortentyp. Die statistische Auswertung hat für die Merkmale der Pflanzen keine signifikanten Unterschiede ergeben. Größere Abweichungen sind vor allem bei Herkunft D aufgetreten. Die Früchte waren dicker und schwerer als jene aller anderen Herkünfte und bildeten auch dickere Fruchtstiele. Die Früchte aus der Herkunft F waren im Vergleich etwas leichter, flacher, weniger stark gewellt. Viele ErhalterInnen wählen für die Vermehrung Früchte, die der Sortenbeschreibung entsprechen und selektieren nicht mit der Intention, das Ausgangsmaterial zu verbessern und neue Sorten zu entwickeln. Trotzdem kann es zur Entwicklung unterschiedlicher Geno- und Ökotypen kommen.

Mit Ausnahme von A vermehren alle beteiligten ErhalterInnen den *Roten Augsburger* bereits seit mindestens zehn Jahren am selben Standort. Die wahrscheinlichsten Ursachen für die Auseinanderentwicklung der Früchte sind unbewusste Selektion (Paprikafrüchte enthalten viele Samen, für die Saatgutgewinnung werden meist nur wenige Früchte verwendet) und die hohe Anpassungsfähigkeit von Gemüsepaprikasorten an verschiedene Umweltbedingungen.

Bedeutung für die Sortenerhaltung

Die „Konservierung“ einer Gemüsepaprikasorte in all ihren Merkmalen wird auf Dauer nicht möglich sein. Vor allem die Fruchtmerkmale entwickeln sich in verschiedenen Umwelten nach wenigen Jahren auseinander. Ziel einer dezentralen, auf die Selbstversorgung ausgerichteten Sortenerhaltung ist es aber auch nicht, die Weiterentwicklung von Sorten zu bremsen, sondern vorteilhafte Anpassungen zuzulassen.



Geschieht dies durch on-farm Erhaltung an verschiedenen Standorten unter verschiedenen Bedingungen, wird die Diversität des Ausgangsmaterials erweitert, was neuerliche Anpassungen an wechselnde Bedingungen erleichtert. Diese Veränderungen führen letztlich zur Entwicklung von unterschiedlichen Ökotypen, die unter demselben Sortennamen gelistet sind.

ARCHE NOAH hat den *Roten Augsburger* als „Sorte für besondere Bedingungen“ im EU Sortenkatalog zur Eintragung gebracht. Dieses Vermehrungsmaterial wird von ARCHE NOAH erhaltungszüchterisch betreut. Parallel dazu bieten ErhalterInnen eigene Linien dieser Sorte im Sortenhandbuch an, vier PatInnen vermehren an weiteren Standorten. Gerne beobachten wir die zukünftigen Entwicklungen der Sorte.

ARCHE NOAH dankt Anna Folie für die sorgfältige Arbeit, Ao. Univ. Prof. Dr. Heinrich Grausgruber und Ass. Prof. Dr. Johannes Balas (beide Universität für Bodenkultur Wien) für die Betreuung und die Bereitstellung von Versuchsfläche und Labor.



Kontakt

Mag.ª Michaela Arndorfer & Anna Folie

michaela.arndorfer@arche-noah.at, anna.folie@gmail.com

OBST

Seltene Apfel- und Birnensorten in Prigglitz

ARCHE NOAH Obstexperten erforschen seit 10 Jahren die Obstwiesen von Prigglitz (NÖ) und stießen auf manch seltene Sorte. – Von Bernd Kajtna und Thomas Dirnböck

In Prigglitz herrschen ideale Voraussetzungen für den extensiven Anbau von Äpfel und Birnen. Streuobstwiesen um die verstreuten Einzelhöfe, alte Apfel- und Birnenbäume als Alleen an den Straßen, dazwischen Mähwiesen und Weiden gehören zu der noch gut erhaltenen bäuerlichen Kulturlandschaft. Die Orts-Chronik gibt Auskunft über die Anfänge des Obstbaues. Es war Schulmeister Franz Leitgeb, der in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts Baumschulen anlegte und wertvolle Obstsorten einführte. Sein Wirken führte dazu, dass jeder Bauer bald 100 Eimer Most pro Jahr erzeugen konnte, das waren gut 5000 Liter! Die Verarbeitung zu Saft und Most ist auch heute die mit Abstand wichtigste Nutzungsform. In Prigglitz sind zwei große Applepressen in Betrieb und Most wird bei zwei Heurigen und im Gut Gasteil ausgeschenkt.

Frühsorten gefährdet

Im Obstgarten der Familie Zwickl stehen gezählte 500 Streuobstbäume. Das Sortenspektrum umfasst mehr als 50 Apfel- und Birnensorten unterschiedlichster Reifezeit. Eine plausible Erklärung für die enorm große Anzahl an Obstsorten liefert Karl Zwickl: „In früheren Zeiten wurde das Obst mit einfachen Korbpressen zu Most verarbeitet. Das Zerkleinern und Pressen war eine körperlich anstrengende und zeitintensive Arbeit. Aus arbeitstechnischen Gründen wurde Obst über einen längeren Zeitraum in mehreren Durchgängen gepresst. Die Obstsorten mit verschiedenen Reifezeiten lieferten die ersten Früchte im Juli, August. Im September und Oktober folgten die Herbstsorten. Die Winteräpfel wanderten von Oktober bis

November in die Presse.“ Mit leistungsstarken Obstpressen, wie sie heute in Prigglitz im Einsatz sind, können 500kg Früchte in einer Stunde verarbeitet werden. Die Presse ist nur sechs Wochen in Betrieb. Die Früchte der Sommer- und Herbstsorten wie *Danziger Kant*, *Kaiser Alexander* und frühreifende Birnen, fallen vor der Press-Saison vom Baum und bleiben mehr oder weniger ungenutzt. Mostbauern pflanzen daher heute bevorzugt späte Herbstsorten, Winteräpfel und spätreifende Mostbirnen.

Besondere Prigglitzer Sorten

Die Hauptapfelsorte in Prigglitz ist die sehr seltene Sorte *Königin Olga*. Die kartierten Bäume sind durchwegs über 80 Jahre alt. Der ästhetische und ökologische Wert von alten und mächtigen Apfelbäumen ist hoch, der Ertrag und die Fruchtqualität lassen jedoch nach. Die Sorte wird von den Besitzern auch *Zwiebelapfel* und *Motscher* genannt. Die Bedeutung und Herkunft dieses Ausdrucks sind unklar. *Königin Olga* ist ein sehr guter Lagerapfel mit ausgezeichnetem Aroma. Eine weitere Besonderheit der Region sind verschiedene Typen von Süßäpfeln. Dazu gehört auch der am Prigglitzer Apfeltag neu benannte und getaufte *Süße Klapperapfel*, dessen lose Apfelsamen hörbar klappern, wenn der süße Apfel geschüttelt wird. Der Zuckergehalt der Früchte ist nicht höher als bei anderen Apfelsorten, jedoch sind sie extrem arm an Säure und schmecken daher einseitig süß. In Prigglitz entdeckten wir auch eine Sommerbirne, die den Arbeitstitel *Kleine Sommerbirne aus Prigglitz* trägt. Sommerbirnen werden heute immer seltener, da große Mengen an Früchten in der warmen Jahreszeit anfallen und mangels Haltbarkeit rasch verarbeitet werden müssen. Innovative Ideen zur Nutzung sind gefragt!



Ergebnisse des Leader-Projektes sind jetzt online

Die Obstrecherchen in Prigglitz sind Teil des Leader-Projektes „Förderung und Erhaltung der Obstkultur in den Gemeinden Jaidhof und Prigglitz“. Dabei konnten rund 2000 Bäume in den Gemeinden kartiert und bestimmt werden sowie Obst-Kurse, Veranstaltungen und ein Schul-Workshop umgesetzt werden. www.arche-noah.at/wissen/projekte sind die Ergebnisse der Sortenrecherchen in den beiden Gemeinden zusammengefasst. Dort finden Sie eine vollständige Auflistung der gefundenen Sorten und eine Aufstellung und Beschreibung von Sorten, die sich derzeit in der Vermehrung befinden und 2016 zum Verkauf angeboten werden.

Kontakt

DI Bernd Kajtna & Thomas Dirnböck
bernd.kajtna@arche-noah.at
thomas.dirnboeck@aon.at





Über den ‚Gelben Spänling‘

Der ‚Gelbe Spänling‘ ist ARCHE NOAH im Rahmen des Projektes „Menschen und ihre Pflanzen“ im Murtal (Stmk) ans Herz gewachsen. Bernd Kajtna schreibt zusammenfassend über die vielfach unbekannt, aber gärtnerisch und kulinarisch interessante Pflanze.

Fotos: ARCHE NOAH

Der *Gelbe Spänling*, ein Verwandter des Kriecherls, ist in Österreich selten anzutreffen. Der Name und die gelbe Frucht mit dem typisch schmalen, spitzen Steinkern sind vielerorts unbekannt. Dennoch: Archäobotanische Funde zeigen, dass der Spänling in Österreich bereits vor 1800 Jahren als Obst genutzt wurde. Er gilt als genetisch autochthone (indigene) Kulturpflanze Mittel- und Osteuropas. Und in einzelnen Regionen, wie im Murtal, werden die obstbaulichen und kulinarischen Vorzüge auch heute noch geschätzt.

Flexibel geschrieben:

Spänling, Spenling, Spilling...

Die Herkunft des Wortes Spänling wird von Heinrich Werneck (1961), einem Botaniker und Landeskundler aus Oberösterreich, auf den Wortstamm „abspänen“ im Sinne von „entwöhnen“, oder „abstillen“, also von der Mutter trennen, zurückgeführt. Der Spänling bildet Wurzeläusläufer, die erst

eigene Faserwurzeln bilden und sich selbst versorgen, wenn die Wurzeläusläufer gewaltsam von der nährenden Mutterpflanze abgetrennt werden. Die Aussprache und Schreibweise ist weder in der Literatur noch in der Alltagssprache einheitlich: neben Spänling ist auch Spenling oder Spendling geschrieben. In Deutschland ist die Bezeichnung Spilling oder Spille geläufiger.

Auch optisch ist der Spänling vielseitig: Gelb, rot oder blau. Der *Gelbe Spänling* ist in mehreren botanischen und pomologischen Werken beschrieben. Die Älteste stammt aus dem Kräuterbuch von Jacobus Theodorus, bekannt als Tabernaemontanus, von 1588. Abgebildet sind längliche, sich beidseitig verjüngende Früchte an einem Zweig, der Name: *Gelb Spilling, Pruna cerea*.

In zwei wichtigen pomologischen Werken des 19. und 20. Jahrhunderts fand die Frucht ebenfalls Eingang. Der deutsche Pomologe Friedrich Jahn beschreibt 1875 den Gelben Spilling und das Vorkommen in Deutschland. Heinrich Werneck dokumentierte in den 1950er und 1960er Jahren den Gelben Spänling, aber auch rote und blaue Spänlinge in Oberösterreich. Der Rote und Blaue Spänling dürften Farbmutationen des Gelben Spänlings sein, deren geringe Verbreitung nahelegt, dass die Ausbildung des roten Farbstoffs rezessiv vererbt wird und sich die dominante gelbe Farbausprägung durchsetzt.

Vegetative und generative Vermehrung möglich

Der *Gelbe Spänling* ist als Selbstbefruchter sehr einheitlich (genetisch homogen) und die aus Steinkernen, also den Samen, gezogenen Nachkommen entsprechen der Mutterpflanze weitestgehend. Die Vermehrung über Steinkern spielt heute in der obstbaulichen Praxis eine untergeordnete Rolle. Es ist jedoch sehr wahrscheinlich, dass Steinkerne spontan keimen und sich zu fruchttragenden Bäumen entwickeln. Die traditionelle und gängige Vermehrungsart ist das „abspanen“ also das Ausgraben und Versetzen von Trieben aus Wurzelsprossen. Die Vermehrung durch Veredelung wird in Baumschulen betrieben. Die Population des Gelben Spänlings setzt sich daher aus vegetativ vermehrten Klonen (Vermehrung über Wurzeltriebe) und generativ über den Steinkern vermehrten Individuen zusammen. Der *Gelbe Spänling* ist eine Populationssorte. Werneck spricht sehr bildhaft von Formkreisen. Er meint damit, dass der *Gelbe Spänling* regional in unterschiedlichen Ausprägungen vorkommt. Einzelne Beobachtungen zeigen, es gibt innerhalb der Population Schwankungen in der Fruchtgröße, in der Steinlösbarkeit und der Reifezeit. Eine systematische Dokumentation und vergleichende Sichtungsanbauten wären notwendig, um das obstbauliche Potenzial des Gelben Spänlings zu erforschen und auszuschöpfen.



Spänling Wurzeläusläufer (Skizze B. Kajtna)



oben: Gelber Spänling Rinegg Taferner
unten: Früchte vom ‚Roten Spänling‘

Botanisch gesehen....

Im Gegensatz zur Pomologie tut sich die Botanik ungleich schwerer den Spänling in die botanische Taxonomie einzuordnen. Georg Schramayr stellt in seiner 2014 erschienenen Monographie mit dem Titel „Die Kriecherl“ den Spänling zu *Prunus domestica subsp. insititia (L.) POIRET* und begründet die taxonomische Zuordnung zur Unterart Kriecherl mit molekularbiologischen Untersuchungen und der daraus gewonnenen Erkenntnis über die Entwicklungsgeschichte dieser Art. Der *Gelbe Spänling* zeigt tatsächlich einige phänotypische Merkmale, die eine enge Verwandtschaft mit dem Kriecherl nahe legen.

Nicht jeder kann ein Spänling sein

Eine Sonderstellung nimmt der *Blaue Spänling* im Tiroler Oberland ein. Die guten Brenneigenschaften dieser Frucht und die Nachfrage nach dem Destillat sichern in den Dörfern Stanz, Pians und Grins den Baumbestand. Der *Blaue Spänling* aus Tirol unterscheidet sich nicht nur in der Farbe, sondern in weiteren Frucht- und Baummerkmalen vom *Gelben Spänling* und seinen roten und blauen Farbvarianten. Der *Blaue Spänling* nach Werneck (1961, S. 50) ist also nicht ident mit dem *Blauen Spänling* des Tiroler Oberlandes. Es handelt sich um eine eigenständige Sorte, die traditionell als Spänling bezeichnet wird, jedoch nicht zur Unterart

Gutes aus Spänling

Der Verein Domenico aus St. Lambrecht im Oberen Murtal hat das außergewöhnliche Spänlings-Vorkommen zum Anlass genommen, die Pflanze gemeinsam mit ARCHE NOAH als Besonderheit der Region aufzubauen, Nachpflanzungen zu organisieren, aber auch bestehende Produkte vermarkten und neue zu entwickeln.

Tragen die Bäume reichlich, wird im Murtal der beliebte Spänlingsschnaps gebrannt. In vielen Haushalten werden die Früchte eingekocht oder tiefgefroren. Im Gasthof Winter, dem ältesten Gasthof der Steiermark in Bodendorf, bietet die Wirtin, Frau Micke, Spänlingsmarmelade an. Im Rahmen eines Kochseminars der landwirtschaftlichen Fachschule in Feistritz wurden originelle Rezepte ausprobiert.

Spänling in Rotwein

- 1 Liter guter Rotwein
- 1 kg entkernte Spänlinge
- 350 g Gelierzucker 1:1
- 2 Päckchen Geliermittel 1:1
- Zimt

Den Rotwein mit dem Zucker und dem Geliermittel 3 Minuten kochen. Anschließend etwas Zimt und die Spänlinge begeben. Sofort in Gläser abfüllen, die Hitze reicht aus damit die Früchte weich werden. Passt sehr gut zu Wild oder anderen Fleischgerichten.

Kriecherl gezählt werden kann. Der besagte Spänling wird zusammen mit anderen Zwetschkensorten unter dem Sammelbegriff *Stanzler Zwetschke* subsumiert.

Das Obere Murtal – ein Spänling Hotspot

Der *Gelbe Spänling* ist in Österreich in Obstgärten und verwildert in Hecken und Böschungen anzutreffen, wo er sich vor allem durch Wurzelbrut ausbreitet. Als Waldbaum kann sich der *Gelbe Spänling* mangels Konkurrenz nicht dauerhaft behaupten. Er ist auf die Pflege des Menschen angewiesen. Fritz Haempel, ein Baumschulbetreiber aus Zeltweg im Murtal, empfiehlt 1949 den *Gelben Spänling* (er nennt ihn Gelber Spilling) explizit und nachdrücklich für Auspflanzungen und auch als Veredelungsunterlage im Murtal, da die Pflaumenart besonders frosthart ist und in den schwierigen, Spätfrost gefährdeten Tallagen besonders gut gedeiht. Und tatsächlich ist im rauen Oberen Murtal eine einzigartige Dichte an Gelben Spänlingsbäumen zu finden. Die älteren wurden wohl zur Haempels Zeiten in den 1940 Jahren gepflanzt. Spänlingsbäu-

Spänlingchutney

- 1 kg Spänlinge, entkernt und geviertelt
- 2 große rote Zwiebel grob gehackt
- Olivenöl zum Anrösten
- etwas Essig (Spänling haben von Natur aus Säure!)
- 3 EL Honig
- 2 EL Ingwer fein gehackt
- 5 Pimentsamen zerstoßen
- fein gehackter Chili nach Geschmack
- Salz

Zwiebel im Öl anrösten, dann die Spänling, etwas Essig und den Honig zugeben mit dem Ingwer und den Pimentsamen würzen, Salz und Chili nach belieben.

Passt sehr gut zu Getreide, kurz gebratenem Fleisch, Fisch, kaltem Braten und Käse.

Spänlingsorbet

- 200g Zucker
- 200ml Wasser
- 1kg Spänlinge

Die Spänlinge entkernen (evt. schälen), danach fein pürieren. Den Zucker mit dem Wasser in einen Topf geben, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Das Spänlingsmus untermischen. Nun in der Eismaschine gefrieren. Oder für etwa 5 Stunden in den Tiefkühler stellen und einmal alle halbe Stunde mit dem Schneebesen gut durchrühren bis die Masse schneematschartig gefroren ist. 🍷

me sind vom Talboden bis in eine Höhe von 1.000m anzutreffen. Auf einigen Obstwiesen wachsen bis zu 15 Exemplare. Nachweise für den *Gelben Spänling* liegen auch aus Niederösterreich, Burgenland, Steiermark und Oberösterreich vor. Spänlingsvorkommen außerhalb Österreichs sind in Deutschland, als špendlik oder Moravsky špendlik in der Tschechischen Republik und Slowakei und als vörös szilva in Ungarn bekannt. 🍷



Kontakt & Info

DI Bernd Kajtna
bernd.kajtna@
arche-noah.at

Mehr zum Spänling schreibt der Autor in: „Vorkommen des Gelben Spänlings im Bezirk Murau und Entwicklungsmöglichkeiten hin zu einem regionaltypischen Produkt.“ Wien. Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik, 2015. Nachlesen unter: www.arche-noah.at/publikationen/artikel-und-studien/obst

Mitgliederversammlung 2014

Am 21. November 2014 fand in Gänserndorf die ordentliche Mitgliederversammlung des Vereins ARCHE NOAH statt. Hier ein Kurzprotokoll.

Nach einer kurzen Vorstellungsrunde unter den anwesenden Mitgliedern eröffnete Obmann-Stellvertreterin Iris Strutzmann die Mitgliederversammlung und stellte nach halbstündiger Wartezeit die Beschlussfähigkeit fest. Die Tagesordnung wurde einstimmig angenommen, das Protokoll der letzten Mitgliederversammlung wurde verlesen und einstimmig angenommen. Es folgte der aktuelle Tätigkeitsbericht, präsentiert von Geschäftsführerin Beate Koller (nachzulesen auf www.arche-noah.at > Über uns). Kassier Klaus Rapf stellte den Finanzbericht 2013, die Vorschau auf das Ergebnis 2014 und den Voranschlag für 2015 vor (siehe Tabelle). Ein schriftlicher Bericht der beiden Rechnungsprüfer, Herr Georg Steinböck und Herr Leopold Haider, lag vor; der Vorstand wurde für das Jahr 2013 einstimmig entlastet. Der Finanzvoranschlag für das Jahr 2015 wurde einstimmig angenommen. Der Antrag der Geschäftsführung auf schrittweise Anpassung des Mitgliedsbeitrages wurde einstimmig angenommen. Der Mitgliedsbeitrag wird 2015 und 2016 EUR 47,- (ermäßigt: EUR 27,-) ausmachen, 2017 und 2018 EUR 49,- (ermäßigt: EUR 29,-).

Es folgte die Wahl der Rechnungsprüfer und des Vereinsvorstands. Fünf Mitglieder des alten Vorstands sowie beide Rechnungsprüfer stellten sich wieder zu Verfügung. Die frühere Schriftführerin Frau Mag.^a Elke Ziegler konnte aus beruflichen Gründen nach mehrjähriger Vorstandstätigkeit leider für keine weitere Vorstandsperiode mehr zu Verfügung stehen. Der ARCHE NOAH Vorstand und die Geschäftsführung bedankten sich ausdrücklich für ihr großes Engagement und die wertvollen Beiträge zur Entwicklung von ARCHE NOAH in ihrer Zeit als Vorstandsmitglied und für die gute Zusammenarbeit!

Für die kommende Vorstandsperiode stellte sich Mag.^a Simone Schneeweiß zur Wahl, die bereits in den Jahren 2005 und 2006

Verein ARCHE NOAH

Einnahmen-Ausgaben	Ergebnis 2012	Budget 2013	Ergebnis 2013	Budget 2014	Budget 2015
Einnahmen					
Mitglieds-Beiträge	-375.700	-375.000	-397.000	-390.000	-440.000
Spenden	-93.700	-95.000	-104.000	-100.000	-330.000
Sonstige Erlöse (Saatgut, Seminare, Vorträge etc.)	-76.600	-84.000	-152.000	-100.000	-150.000
Verbandsförderung	-35.000	-30.000	-35.000	-25.000	-35.000
Projekte	-90.800	-142.000	-95.000	-150.000	-170.000
Sponsoren	-105.000	-111.000	-106.000	-107.000	-108.000
Eintritte Schaugarten	-50.000	-49.000	-47.000	-45.000	-60.000
Personalkostenweiterrechnung Schaugarten GmbH	-173.000	-178.000	-56.000	-75.000	-80.000
Summe	-999.800	-1.064.000	-992.000	-992.000	-1.373.000
Ausgaben					
Personalkosten und Fortbildung	662.500	650.000	594.000	630.000	680.000
Spendenwerbung und -verwaltung	3.000	15.000	10.000	20.000	65.000
Drittleistungen	24.900	45.000	21.000	30.000	34.000
PraktikantInnen	10.700	18.000	10.000	12.100	13.000
Mieten, Betriebskosten, Versicherung	32.300	37.000	36.000	36.000	41.000
Büro-, Computermaterialien, Telefon	20.600	22.000	26.000	25.000	40.000
Porti	21.000	37.000	47.000	40.000	48.000
Druckwerke	30.600	55.000	54.000	30.000	35.000
Vermehrungsgarten, Sortenarchiv	21.200	20.000	22.000	22.000	23.000
Buchhaltung, Beratungskosten	4.300	9.000	18.000	17.000	17.000
Projekte, Veranstaltungen, Seminare	102.100	54.000	82.000	50.000	140.000
Bankaufwand	4.900	5.000	8.000	5.000	8.000
Beiträge und Gebühren	1.300	1.600	2.000	2.500	3.000
Reisen und Transporte	14.800	14.000	12.000	15.000	18.000
Gegenrechnung GmbH (Mitgliederservices...)	31.000	14.000	21.000	17.000	20.000
Sonst. Ausgaben (Mitgliedsbeitr.; Wartungskosten...)	12.700	18.400	23.000	19.500	20.000
Summe	997.900	1.015.000	986.000	971.100	1.205.000
ao Einnahmen	-25.100	0	-143.000	0	0
ao Ausgaben Brüssel	24.100	46.000	145.000	25.000	163.000
Gewinn(-)/Verlust(+)	-2.900	-3.000	-4.000	4.100	-5.000

ARCHE NOAH Vorstandsmitglied war. Simone Schneeweiß ist Biologin und Kommunikationswissenschaftlerin und zuständig für Strategische Planung im Umweltbundesamt. „Ich genieße das gute Gefühl, ein eigenes Stück produktives Land mein eigen zu nennen und experimentiere mit Permakultur und alten Sorten – als Ergänzung zu den Obst- und Gemüsesorten, die ich beim Biobauern in der Nachbarortschaft kaufen kann. Ich sehe alte Sorten insbesondere als Vorsorge zum Klimawandel und Gartenkultur insgesamt als Beispiel, wie das Miteinander von Natur und Kultur gut funktionieren kann.“

Über den neuen Vorstand wurde en bloc abgestimmt – dieser Wahlmodus wurde von der Mitgliederversammlung einstimmig angenommen. Der Vorstand und die Rechnungsprüfer wurden einstimmig gewählt.

Das ausführliche Protokoll der Mitgliederversammlung ist unter www.arche-noah.at/ueber-uns/ueber-den-verein/mitgliederversammlung oder im ARCHE NOAH Büro erhältlich: info@arche-noah.at, T: +43 (0)2734-8626

ART AND GARDEN Kostbare Tage in der Toskana



„Es war wie ein Traum, ...

da zu sein, in der Wohnung Chiesa giardino, mit dem unglaublich schönen Blick über das sanfte und weite Land, bei Sonnenuntergang und im Mondschein, die Stille, die Düfte... Wir entdeckten unberührte Flussufer, wilde Blumen und Kräuter, endlose menschenleere Strände ... Unsere Beherbergung war so wunderbar wie die Natur um sie herum, mit ihren steinernen Böden, dem alten Holz, den weiten Räumen, den Gewölben und Gemäuern, den Ausblicken, ihrer Schlichtheit und Größe.“

Aus dem Gästebuch



Appartment-Information & Reservierung:

Elida und Ilario Bulku, E-Mail: info@artandgarden.it
Mobil: +39 328 025 21 90, (italienisch oder englisch)

www.artandgarden.it

Anzeige

Unsere Böden haben Zukunft!

Regionaler CO₂-Ausgleich

Beim Druck entstehen unvermeidbare CO₂-Emissionen. Diese können bilanziert und durch Humusaufbau in regionalen Landwirtschaftsflächen gebunden werden. So investieren Sie in die Zukunft unserer Böden.

janetschek
BUCHDRUCK | OFFSETDRUCK | DIGITALDRUCK



CO₂-Bindung
durch Humusaufbau

Druckerei Janetschek –
Die Umwelt beeindruckt.

www.janetschek.at/humus

Anzeige

Pflanzenmärkte österreichweit

Information & Sortiment

Bio-Gemüse-Jungpflanzen dreißig verschiedener Sorten an Paradeisern, zahlreiche Paprika- & Chilisorten, Kürbisse, Melonen, Gurkenraritäten, einjährige Kräuter sowie seltene, oftmals bereits in Vergessenheit geratene Gemüsespezialitäten wie Andenbeere, Melothria, Malbarspinat, Zuckerwurzel und Erdäpfelraritäten! Dazu Profi-Tipps zu Pflege und Anbau, Verkauf von Büchern und Bio-Saatgut. **Wichtig:** Bitte Mitgliedsausweis und Transportschachtel mitbringen!

Unsere Märkte

Samstag, 11. April, 10–17 Uhr

Markt im Botanischen Garten Linz

Freitag bis Sonntag, 17.–19. April, 9:30–18 Uhr
Raritätenbörse im Bot. Garten Wien

Sa + So, 18. + 19. April, 10–16:30 Uhr
Markt im Bot. Garten Salzburg

Sa + So, 25. + 26. April, ab 10 Uhr
Raritätenbörse im Bot. Garten Graz

Sa + So, 25. + 26. April, 10–16:30 Uhr
Markt in Maria Saal/Kärnten

Freitag, 1. Mai, 10–16:30 Uhr
Markt in Imst, LLA Imst

Samstag, 2. Mai, 10–16 Uhr
Markt in Rotholz, LLA Rotholz

Samstag, 9. Mai, 9:30–16:30 Uhr
Markt in Vorarlberg
Sportplatz Koblach

Sonntag, 10. Mai, 10–18 Uhr
Markt im Bot. Garten München

9. April bis 16. Mai, (nur Do–Sa!), 10–18 Uhr
ARCHE NOAH pop-up Store in Wien
Lage: Rechte Wienzeile, am Radweg, Ecke Spengerg.

Vorschau Schaugarten

ARCHE NOAH Schaugartensaison

1. April bis 11. Oktober 2015, Di–Fr 10–16 Uhr,
Sa, So & Feiertag 10–18 Uhr, Montag Ruhetag.

Freitag, 1. Mai, 10–18 Uhr

ARCHE NOAH Jungpflanzenmarkt & ARCHE NOAH Tauschmarkt

Großes Jungpflanzen-Angebot, bäuerliche Produkte, Markt, Bio-Kulinarik, Familien-Programm
UNSERE DRINGENDE BITTE: Der Umwelt zuliebe und wegen Parkplatzmangel, reisen Sie bitte möglichst öffentlich an! Nutzen Sie www.blaguss.at, unser kostenloses Shuttle ab Bahnhof Hadersdorf oder die Mitfahrbörse ... mehr Infos zur alternativen Anreise unter +43 (0)2734 8626, www.arche-noah.at

Sa + So, 2. + 3. Mai, 10–18 Uhr

Pflanz die Vielfalt-Tage

Großer Jungpflanzenverkauf, zahlreiche Workshops, Führungen, Kulinarik u.v.m.

Sonntag, 28. Juni, 19 Uhr

ARCHE NOAH Raritäten-Kochtag „Blattgemüsevielfalt“

In der Gartenküche Sortenvielfalt verkosten, Führungen „Blattgemüse“, Kinderprogramm.

Sonntag, 9. August, 10–18 Uhr

ARCHE NOAH Raritäten-Kochtag „Paradeiservielfalt“

In der Gartenküche Sortenvielfalt verkosten, Führung „Paradeiser“, Kinderprogramm.

Sonntag, 23. August, 10–18 Uhr

Gartenfest der Vielfalt

Kosten Sie sich durch 25 Jahre ARCHE NOAH! Feiern wir gemeinsam die Vielfalt: Sortenverkostungen, Schaukochen, Führungen, Musik u.v.m.

Samstag, 12. September, 10–23 Uhr

Das Chilifestival

Herr Brenner's großes Chilifestival bei ARCHE NOAH: Produktverkostungen, Chilipflanzenverkauf, kulinarische Highlights und Abend-Konzert.

Seminare & Kurse

ARCHE NOAH Bildungsprogramm

Bei diesen Kursen sind noch Plätze frei!

Samstag, 9. Mai, München

Saatgutvermehrung für Einsteiger

Samstag, 6. Juni, Schiltern

Wallnuss-Veredlung

Freitag, 10. Juli, Langenlois

Züchte Deine eigene Tomatensorte

Freitag, 17. oder Samstag, 18. Juli, Langenlois

Beerenobstseminar (1-tägig)

Sa + So, 15. + 16. August, Schiltern

Botanische Illustration für Anfänger

Samstag, 17. Oktober, Schiltern

Aufbaulehrgang von Roten Rüben und ihren Verwandten

Bewährtes Wissen
lebendig
weiter entwickeln.
ARCHE NOAH
Bildungsprogramm

Alle aktuellen Veranstaltungen

Alle aktuellen Veranstaltungen von ARCHE NOAH, Mitgliedern und Partnern:

www.arche-noah.at/termine

Vielfalter-Betriebe und Mitglieder-Projekte:

www.arche-noah.at/netzwerk

ARCHE NOAH Newsletter



Mit dem Newsletter erhalten Sie regelmäßig aktuelle Informationen!

Einfach abonnieren:
www.arche-noah.at/newsletter

(Erscheint ca. 1x im Monat.)