

Politik

Kein Patent auf Leben!

Seite 7

Nagoya-Protokoll

Internationales Abkommen
gegen Bio-Piraterie

Seite 4 und 5

Grüne Smoothies

Vielfältige Blattgemüse für
den gesunden Kick

Seite 10 und 11

Eigene Pilz-Ernte

Der Waldviertler Pilzgarten
im Portrait

Seite 16 und 17

Forest Gardens

Gärtnern wie der Wald

Seite 20 und 21

Pflanzenmärkte

Viele Märkte der
ARCHE NOAH Mitglieder

Seite 8

Wie, bitte? Patente?!

Eigentlich wären wir sprachlos, wenn wir nicht laut Alarm schlagen müssten: Das Europäische Patentamt erteilt zunehmend Patente auf ganz normale Pflanzen an Konzerne. Auch ARCHE NOAH Pflanzen könnten betroffen sein. Dabei ist die Natur keine Erfindung!

ARCHE NOAH fordert ein klares Verbot dieser Patente. Schon über 75.000 haben unterschrieben. Weitere Details auf Seite 7

ARCHE NOAH Gartenküche

Kulinarische
Vielfalt für alle!

Seite 12

April 16



Liebe Mitglieder & Förderer

von ARCHE NOAH!



Foto: Klaus Pichler

Aktuell sehen wir eine Chance, dem **Patentierungs-Wahn bei Pflanzen und Tieren** etwas entgegen zu halten. Ob es kurzfristig gelingen wird, wissen wir nicht. Aber der Versuch lohnt unbedingt, wenn man sich vor Augen hält, zu welchen gesellschaftlichen Fehlentwicklungen es sonst kommen wird: wirtschaftliche Abhängigkeiten, Aneignung der Natur, Einschränkung der Wahlfreiheit, Monopolisierung und Verlust der biologischen Vielfalt.

ARCHE NOAH arbeitet in einer Koalition mit Organisationen in ganz Europa daran, dass die Ländervertreter in der Europäischen Patentorganisation in den kommenden Wochen die richtigen Entscheidungen treffen und die Patenterteilungspraxis des Europäischen Patentamts korrigieren.

Bitte unterstützen Sie weiterhin die **Petition www.keinpatentaufleben.at** so großartig wie bisher - Danke für's Unterschriftensammeln! - denn wir wollen in Kürze 100.000 Unterschriften übergeben. Es sind weitere Mitmach-Aktionen geplant, über die wir Sie per email-Newsletter auf dem Laufenden halten werden!

Lesen Sie in diesem ARCHE NOAH Magazin auch darüber, wie das **Nagoya-Protokoll** dazu genutzt werden kann, um Patentierung und Biopiraterie eine Riegel vorzuschieben. Dieses Thema wird auch für ARCHE NOAH in Zukunft große Bedeutung haben und uns in den kommenden Monaten intensiv beschäftigen.

Darüber hinaus treffen Sie in diesem Magazin **engagierte Menschen** und **spannende Pflanzenschatze**. Lassen Sie sich davon inspirieren und ermutigen!

Danke für Ihre Unterstützung und beste Grüße,

Beate Koller

Beate Koller – Geschäftsführung
& das Team der ARCHE NOAH



Inhaltsverzeichnis

Vorwort & Impressum	2
Notizen	3
Ächte Bio-Piraten Details zum Nagoya-Protokoll	4
Politik Nachhaltig: Saatgutgesetz in Dänemark Gefährdet: Der Uhdler	6
Patentlawine Protest: Kein Patent auf Leben	7
ARCHE NOAH Mitglieder Pflanzenmärkte Portrait: Erhalterin Annegret Hottner	8
Grüne Raritäten-Smoothies Doppelt gut: Für Vielfalt & Gesundheit	10
ARCHE NOAH Gartenküche Vielfaltskulinarik für alle	12
Bio-Saatgut für die Zukunft Betriebsvorstellung Biohof Mogg	13
Projekte Diversifood & „Vielfalt auf Tafeln“	14
Kooperation Bio-Raritäten bei bellaflora	15
Pilz-Pioniere Wurth's Waldviertler Pilzgarten	16
Kostenwahrheit FIBL-Studie „Bio-Landwirtschaft“	18
Waldgärten Orte der Vielfalt	20
Vereinsbericht Mitgliederversammlung	22
Termine ARCHE NOAH Veranstaltungen & Kurse	24

Vorschau: 15. Internationales Pomologentreffen

Fr. 21. + Sa. 22. Oktober 2016 Ligist in der (Weststmk.)



Im Mittelpunkt der Tagung stehen das gemeinschaftliche Handeln und das Involvieren von BürgerInnen, Lehrenden und Lernenden in die Erforschung und Erhaltung der Sortenvielfalt. Dieses Thema wird sich als roter Faden durch die Vorträge und Workshops ziehen. Die Erhaltung der Biodiversität ist eine gesamtgesellschaftliche Aufgabe, die nur gemeinsam gelöst werden kann. Das Miteinbeziehen vieler Akteure liefert den Forschenden mehr Daten und schärft das Bewusstsein für Sortenvielfalt in der Gesellschaft.

Infos & Anmeldung: www.arche-noah.at/pomologentreffen

Tipp: Die Region ist im Oktober gut besucht. Bei Interesse bitte rasch ein Zimmer reservieren! Eine Zimmerliste finden Sie auf unserer Webseite. 🍷



Kulturfestival

„SOHO in Wien-Ottakring“

Thema 2016: In aller Munde, 4.–18. Juni 2016

Das bewährte Kulturfestival in Wien-Ottakring zeigt heuer schmackhafte und weniger schmackhafte Details zum Netzwerk Ernährung auf und beschäftigt sich künstlerisch mit den alltäglichen Entscheidungen, die rund um unsere Ernährung getroffen werden: beim Einkauf, im Lokal, auf der Straße, am Herd, beim Öffnen der Geldbörse oder des Kühlschranks. Alles, was ausgewählt wird, schafft eine Verbindung zur Welt. Im Mittelpunkt stehen Betrachtungen zur „Nahrungsmittelproduktion“ und die dahinter liegenden Prozesse und Verstrickungen eines globalen Systems.

Mehr zum Festival: www.sohoinottakring.at 🍷

Rosenduft

Der Garten ist unsere Heimat



Foto: Bigi Möhrle

In ihrer Abschlussarbeit hat die Fotografin Bigi Möhrle den Garten Rosenduft und seine GärtnerInnen fotografisch über ein Jahr begleitet. Der Garten Rosenduft wurde 2006 im Gleisdreieck Park in Berlin von und für bosnische Kriegsflüchtlinge gegründet. Zur Arbeit gehören auch Interviews, die die Fotografin mit den GärtnerInnen führte. Entstanden ist eine wunderbar stimmungsvolle, poetische Arbeit über diesen besonderen Ort und seine Menschen. Die Arbeit wird als Ausstellung vom 13. Mai bis zum 2. Juli 2016 in der Galerie „world in a room“ in Berlin zu sehen sein.

Weitere Infos: www.bigimoehrle.de und www.worldinaroom.de 🍷

Bio-Birnbäume bei ARCHE NOAH

Sorten von saftig süß bis knackig frisch - empfohlen von Landschaftsgärtnermeisterin Franziska Wißgott



Birne 'Esperens Bergamotte'

Im ARCHE NOAH Shop in Schiltern haben wir ab April (im pop-up Store Wien im Herbst) eine besonders reiche Auswahl an köstlichen Birnensorten. Für die Sortenwahl gilt es, sich vorab kurz mit den Vorlieben von „Birnen“ zu beschäftigen: Sie brauchen trockenen bis mäßig feuchten Boden und sie lieben es warm und sonnig (einige Sorten kommen auch mit raueren Lagen zurecht). Zur Befruchtung ist eine zweite Birnensorte notwendig. Diese kann bis in 100m Entfernung stehen. Bei den persönlichen Vorlieben ist zu klären: Eine Sommerbirne frisch vom Baum im Juli oder eine saftige Winterbirne aus dem Keller? Wie groß soll/darf der Baum sein? Evt. auch Spalierobst? Das etwa macht in rauen Lagen oder kleinen gepflegten Gärten Sinn. Hier kurz erwähnen möchte ich einige meiner Lieblingsorten „Köstliche aus Charneux“ - eine zart schmelzende, saftige Birne, die „Prinzessin Marianne“ mit grünlicher bis zitronengelber Frucht und die „Esperens Bergamotte“ - eine der besten Winterbirnen für warme Lagen.

Unter www.arche-noah.at/schaugarten/shop-und-pflanzenverkauf/bio-obstbaeume-und-beerenstraecher finden Sie alle verfügbaren Birnensorten mit Beschreibung sowie alle anderen Bio-Obstbäume und Bio-Beerensträucher. **Ich wünsche Ihnen viel Vergnügen beim Gustieren und freue mich auf Ihren Besuch!** 🍷

WERT | essen | VIELFALT



30. Juni 2016, Bioschance, Wien, 17-20 Uhr

Jeder Bissen ist ein politischer Akt. Die Frage des täglichen Essens hat nichts mit Diäten, Rezepten oder Gourmetkritiken zu tun sondern mit CO₂ Emissionen, Fracking oder Gentechnologie. „WERT | essen | VIELFALT“ ist ein interdisziplinärer Versuch. Wir bringen Essen und Nachhaltigkeit einen Abend lang an einen Tisch. Ziel ist das öffentliche Generieren bislang unbedachter Erkenntnisse. Eine Performance von honey & bunny in Zusammenarbeit mit ARCHE NOAH.

Nähere Infos: www.honeyandbunny.com 🍷

Manuela Strom geht neue Wege Veränderungen im ARCHE NOAH Team



Foto: Rupert Pessi

Manuela Strom kannte die Organisation fast von Anfang an. Seit beinahe 20 Jahre begleitete sie den Verein, auch bei vielen Entwicklungsschritten. Dabei hat sie den Bereich Mitglieder- und Kundenbetreuung maßgeblich mitgestaltet. **Wir danken Manuela Strom für die vielen Jahre voll engagierter Tätigkeit und wünschen alles Gute!** 🍷



janetschek
BUCHDRUCK | OFFSETDRUCK | DIGITALDRUCK

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

Ächte Bio-Piraten!

Im Süden finden, im Norden verdienen: Konzerne konnten bisher mit genetischen Ressourcen von Pflanzen und Tieren ungeniert Geld machen, ohne zu teilen. Doch nun tritt das „Nagoya-Protokoll“ in Kraft. Die neuen Regeln könnten Bio-Piraterie einen Riegel vorschieben.

Stevia hat es in sich: Die aus der Pflanze extrahierten Süßstoffe sind bis zu 300 Mal süßer als Zucker und fördern weder Diabetes noch Karies. Eine natürlich süße Pflanze, die Indigene seit Jahrhunderten nutzen, erobert als gesunde Zuckeralternative den Lebensmittelmarkt: sie süßt Softdrinks, Schokolade oder Zuckerl.

„Mit dem traditionellen Wissen der Guarani hergestellt“, heißt es in der Werbung. Eine bittere Pille für die indigene Bevölkerung der Guarani in Paraguay, die Stevia seit Jahrhunderten genutzt und das traditionelle Wissen darüber entwickelt hat: Wenn es nach den Konzernen geht, sollen die Guarani nichts vom Stevia-Milliardengeschäft haben. Vielmehr liefern sich die Konzerne nun einen Wettlauf um die Patentierung der Verfahren, die der synthetischen Herstellung der Stevia-Süßstoffe dienen.

Indische Melone in Monsanto-Händen

Schauplatzwechsel. Im Jänner widerruft das Europäische Patentamt ein Patent auf eine Melone. In diesem Patent beanspruchte der US-Konzern Monsanto Pflanzen als Erfindung, die eine natürliche, ohne Gentechnik gezüchtete Resistenz gegen bestimmte Viren aufweisen. Diese Resistenz war in indischen Melonen entdeckt und eingekreuzt worden. Offen-

sichtlich wurde das Patent in einem Akt von Biopiraterie unter Verletzung indischer Gesetze und internationaler Übereinkommen angemeldet, der Konzern versuchte, ursprünglich indisches Saatgut als sein Eigentum zu beanspruchen. Der Einspruch von „No Patents on Seeds!“ und der indischen Regierung zeigte Wirkung, das Patent wurde widerrufen.

Vorteilsausgleich statt Ausbeutung

Solche Fälle soll in Zukunft das „Nagoya-Protokoll“ (siehe Box) an der Wurzel verhindern. Das Nagoya-Protokoll soll sicherstellen, dass die Nutzer von genetischen Ressourcen (in der Regel im globalen Norden) die ursprünglichen ErhalterInnen dieser Ressourcen (zumeist im globalen Süden und zugleich TrägerInnen des mit diesen Ressourcen verbundenen traditionellen Wissens) kompensieren. Diese Vergütung wird als „Vorteilsausgleich“ bezeichnet und kann monetär und nicht-monetär erfolgen. Das Regelwerk ist seit 12. Oktober 2014 in Kraft; auch die Europäische Union hat das Protokoll ratifiziert. In Österreich wird aktuell an der Umsetzung gearbeitet.

ARCHE NOAH arbeitet an der Umsetzung

ARCHE NOAH arbeitet nun an der Umsetzung der Nagoya-Regeln im Verein. Diese finden auf alle Personen Anwendung die Saatgut entgegen nehmen (siehe Box). Über die konkreten Maßnahmen werden wir in der kommenden Ausgabe des ARCHE NOAH Magazins detailliert informieren. Die

Ein Vertrag fürs faire Teilen

Das Nagoya-Protokoll ist ein 2010 in der japanischen Stadt Nagoya beschlossenes internationales Abkommen mit dem Ziel, Biopiraterie zu verhindern. Das Abkommen schafft eine völkerrechtliche Basis für den Zugang zu und die Nutzung von „genetischen Ressourcen“ – also Pflanzen, Mikroorganismen oder Tieren – und den „gerechten Vorteilsausgleich“. Vor allem die von Entwicklungsländern angeprangerte Biopiraterie soll so eingedämmt werden. Die Grundidee: Wenn genetische Ressourcen von z.B. Tropenwäldern, seltenen Pflanzen oder Korallenriffen kommerziell genutzt werden, dann soll das Land, bzw. die Gemeinschaft, aus dem die Ressource entnommen wurde, auch vertraglich gesichert daran partizipieren.

Das Nagoya-Protokoll setzt so die Ziele der UN Konvention über biologische Vielfalt (CBD) von 1993 um und ist seit 12. Oktober 2014 in Kraft; auch die Europäische Union hat das Protokoll ratifiziert. In Österreich wird aktuell an der Umsetzung gearbeitet.

Gretchenfrage lautet aber: Ist das Nagoya-Protokoll nur ein Schuss vor den Bug, oder ein echtes Werkzeug in der Schlacht gegen Bio-Piraten? Unsere Expertin Fulya Batur meint: „Wenn die Gesetzgeber ihre Arbeit richtig machen, kann Nagoya wirken“. Im Interview mit dem ARCHE NOAH Magazin (siehe rechts) bewertet sie die bisherige Umsetzung in der Praxis.

Kontakt: office@arche-noah.at

„Nagoya bedeutet Umdenken“

Fulya Batur repräsentiert ARCHE NOAH in Brüssel. In ihrer wissenschaftlichen Arbeit befasst sich die Juristin mit dem Schwerpunktthema Zugang zu pflanzengenetischen Ressourcen. Im Gespräch mit dem ARCHE NOAH Magazin bewertet sie das Nagoya-Protokoll als Instrument gegen Bio-Piraterie und Patente auf Leben.

ARCHE NOAH Magazin: Glauben Sie, dass das Nagoya-Protokoll seinen Zweck, die Biopiraterie zu verhindern, erfüllen kann?

Fulya Batur: Grundsätzlich: Ja – wenn die Gesetzgeber ihre Arbeit richtig machen.

Inwiefern kann das Nagoya-Protokoll der Patentierung von Pflanzen einen Riegel vorschieben?

Wird das Nagoya-Protokoll sinnvoll implementiert, kann es ein Werkzeug gegen Patente auf Leben sein. Im Rahmen der Bedingungen für die Weiternutzung der Ressource besteht die Möglichkeit, das Gewähren von geistigem Eigentum, z.B. Patente, zu verbieten. Darüber hinaus können nationale Regierungen dafür sorgen, dass Patentämter als „Checkpoints“ fungieren, und das Einhalten des Nagoya-Protokolls zur Voraussetzung für die Patenterteilung machen. Das ist im europäischen Recht leider nicht festgeschrieben, aber nichts hindert die Nationalstaaten daran, das zu tun. Norwegen hat es schon vorgezeigt.

Wie bewerten Sie die bisherige Umsetzung in die Praxis seit Oktober 2014?

Sehr langsam, weil der Zugang und Vorteilsausgleich Berührungen mit vielen anderen Rechtsmaterien hat – etwa Privatrecht, Verwaltungsrecht, Internationales Privatrecht... Einige Länder, etwa Brasilien

Auch Private sind betroffen

Das Nagoya-Protokoll findet nicht nur auf Konzernen, sondern auch auf Privatpersonen Anwendung. Jeder, der z.B. Saatgut entgegennimmt oder kauft, ist künftig verpflichtet, sich nach bestem Wissen und Gewissen darüber zu informieren, wo das betroffene Saatgut oder Pflanzgut herkommt, was für eine „genetische Ressource“ es ist, woher sie ursprünglich stammt und auch dokumentieren, von wem er sie erhalten hat. Sollte diese Person eines Tages Gewinne mit dieser genetischen Ressource machen, wird unter Umständen ein Vorteilsausgleich fällig. ARCHE NOAH arbeitet gegenwärtig an der Umsetzung dieser Auflage innerhalb der Organisation.

und Indien, haben bereits starke und klare Verfahren implementiert. In den meisten EU-Ländern herrscht aber noch viel Rechtsunsicherheit.

Das Einhalten von Nagoya-Regeln (siehe Box „Auch Private sind betroffen“) ist eine ziemliche Herausforderung für kleine Akteure oder Private.

Es ist wirklich eine große Herausforderung, weil es ein gänzlich Umdenken verlangt. All jenes Saatgut, das informell geteilt und getauscht wird, muss jetzt von einem Tracking-System erfasst werden, das Rückverfolgbarkeit gewährleistet. Ausschlaggebend ist eine verhältnismäßige Umsetzung des Grundsatzes der „Sorgfältigen Prüfung“ – eine Privatperson hat nicht die gleichen Möglichkeiten wie ein Konzern.

Könnte es dazu kommen, dass einzelne Vertreter indigener Gemeinschaften gezielt „ihre“ genetischen Ressourcen an Konzerne verkaufen, obwohl es sich um kollektives Eigentum handelt?

Es gibt in der Tat eine Gefahr des „Diebstahls“. Erstens durch den Staat selbst. Und zweitens auch durch eine Gemeinschaft, da es nicht immer leicht ist, zu definieren, wo Wissen entsteht. Und schließlich wenn ein Einzelvertreter einer Gemeinschaft einen persönlichen Vorteil sieht. Es ist deshalb sehr wichtig für jene Länder, in denen Gemeinschaften genetische Ressourcen erhalten, Strategien zu entwickeln, wie mit Konflikten umzugehen ist. Die Verhandlungen über die Definition von kollektiven Rechten über genetische Ressourcen in der „Weltorganisation für Geistiges Eigentum“ laufen noch, und bringen hoffentlich ein nützliches Ergebnis, das Vertrauen schafft.

Warum machen die USA eigentlich bei Nagoya nicht mit?

Die USA haben generell die Tendenz, sich an vorderster Front in die Verhandlungen von internationalen Umweltabkommen einzubringen, und später nicht zu ratifizieren. Die USA wollen nicht, dass ihre Firmen im Aus-



Foto: privat

„Konzerne werden nicht aufhören, Biodiversität auszubeuten – also eine Änderung der Mentalität erwarte ich nicht!“
ARCHE NOAH Expertin
Fulya Batur

land Nagoya-Regeln einhalten müssen. Die US-Genbanken und Konzerne haben aber interne Prozeduren, um den Verbleib der genetischen Ressourcen zu verfolgen.

Ihre Prognose: Wird das Nagoya-Protokoll in zehn Jahren ein Erfolg sein?

Die Ziele sind edel, aber die Europäische Union hat es sich bei der Umsetzung sehr leicht gemacht. Das bedeutet, dass die Nutzer der genetischen Ressourcen es relativ leicht haben, während der Vorteilsausgleich nur schlecht abgesichert ist. Konzerne werden nicht aufhören, Biodiversität auszubeuten – also eine Änderung der Mentalität erwarte ich nicht. Dennoch: In zehn Jahren sehen wir hoffentlich zahlreiche Beispiele dafür, dass der Vorteilsausgleich funktioniert.

Also wird das Nagoya-Protokoll die Kluft in den Nord-Süd-Beziehungen zumindest ein wenig verändern?

Nun, das liegt jetzt in den Händen der EU-Staaten: Wie ernst meinen sie es mit der Umsetzung? Der Süden ist auf die Umsetzung im Norden angewiesen. Wie effektiv das geschieht, wird die Zukunft zeigen. Die Kluft zwischen Norden und Süden spiegelt sich generell in allen Umweltverhandlungen. Das zeigt sich auch darin, dass das Nagoya-Protokoll nicht auf Biopiraterie-Fälle in die Vergangenheit wirkt.

Vielen Dank für das Interview! 🍌

Kontakt: Fulya Batur
ARCHE NOAH Brüssel
fulya.batur@arche-noah.at

POLITIK

Denmark, 12 Points!

Im Konzert der nationalen Saatgutgesetze ist Dänemark jetzt der Champion in Europa. Das Königreich hat den Handel mit Vielfaltssaatgut freigegeben. Das nützt der Biodiversität und schadet – niemandem.

„In Dänemark haben Saatgutinitiativen jetzt Freiheit“, sagt Anders Borgen. Der Däne, Mitglied von Frosamlerne, der dänischen Schwesternorganisation von ARCHE NOAH, ist nach Wien gekommen, um mit Saatgutinitiativen aus ganz Europa die guten Neuigkeiten zu teilen. Tatsächlich hat Dänemark, einer der größten Saatgutexporteure Europas, im Herbst 2015 den Verkauf von Saatgut von alten Sorten und Raritäten legalisiert. „Das ist gut für den Erhalt der Biodiversität, gut für ErhalterInnen, und niemand hat ein Problem damit.“ Anders Borgen erwartet nun, dass in den kommenden Jahren viele kleine Unternehmen, die auf alte Sorten und Raritäten spezialisiert sind, entstehen werden. „Und vielleicht sogar Internetshops mit Betreibern aus dem Ausland, die den Saatguthandel über Dänemark abwickeln, weil er in ihren Ländern illegal ist.“

Kleine Änderung, große Wirkung

„Das Saatgutgesetz findet Anwendung auf Saatgut, das für die kommerzielle Nutzung

bestimmt ist.“ So kurz und einfach lautet der neue Passus im dänischen Saatgutgesetz. Doch die Öffnung für die Vielfalt, die durch diesen Satz entsteht, ist beachtlich: Ab sofort fällt „nicht-kommerzielles“ Saatgut nicht mehr unter die bürokratischen und vielfaltsfeindlichen Auflagen für den Saatgutverkehr. Das bedeutet: Keine Sortenregistrierung, die Erfüllung des Industriestandards nach Uniformität ist nicht mehr notwendig, keine Mengenbeschränkungen, kein Zwang zum kleinen Sackerl. Und: Jeder darf mit Vielfalt handeln – eine kleine Gärtnerei genauso wie große Unternehmen.

Jetzt nachmachen

„Freier Handel mit alten Sorten und Raritäten – das alles wäre heute undenkbar, wenn die EU-Saatgutverordnung von 2013 Gesetz geworden wäre. Zum Glück wurde sie zurückgewiesen. Das Beispiel Dänemarks demonstriert, dass EU-Mitgliedsstaaten unter der aktuellen Rechtslage die Möglichkeit haben, den Verkauf von Saatgut von alten und seltenen Pflanzen zu legalisieren“, sagt Iga Niznik aus dem Team Saatgutpolitik der ARCHE NOAH. „Auch Österreich sollte im Gesetz klarstellen, dass der Verkauf von pflanzengenetischen Ressourcen erlaubt ist.“ 2013 haben eine halbe Million Menschen die Petition „Freiheit für die Vielfalt“ unterzeichnet. „Jetzt steht der österreichischen Politik nichts mehr im Wege, diesen Auftrag umzusetzen.“

Kontakt
Team Saatgutpolitik
saatgutpolitik@arche-noah.at



Rettet den Uhdler

Der Uhdler ist als regionale Spezialität weit über die Grenzen des Burgenlandes hinaus bekannt. Auch von ARCHE NOAH ist es ein Anliegen diese wichtige pflanzengenetische Ressource zu sichern. In letzter Zeit gibt es wieder Wirbel um den Uhdler. Was steckt dahinter?

Die Uhdler-Sorten sind unveredelte Weinreben amerikanischen Ursprungs, sogenannte Direktträger. Diese wurden vor über 100 Jahren wegen ihrer Resistenz gegen Reblaus und Mehltau von Nordamerika nach Europa gebracht und verbreitet. In den 1930er Jahren kam es in den europäischen Weinbauländern zu Verboten der Direktträger, die 1971 sogar Eingang in die Weinmarktordnung der EU fanden. Noch heute sind sechs Direktträger-Sorten nicht klassifizierbar, was bedeutet, dass man den Wein daraus nicht verkaufen darf. Weitere Sorten sind nur vorübergehend zugelassen. Schon jetzt sind etwa 40 Prozent der Uhdlerflächen von der Rodung bedroht und 2030 könnte es gar keinen Uhdler mehr geben. ARCHE NOAH will diesen Verlust an Kulturpflanzenvielfalt verhindern und den Uhdler erhalten!

Die Gründe für die Verbote sind nicht transparent. Um Licht ins Dunkel der Direktträgerverbote in Europa zu bringen und die Vorwürfe gegen den Uhdler zu untersuchen, hat das Politikteam der ARCHE NOAH eine intensive Recherche zu den Hintergründen durchgeführt. Soviel vorweg: Der Uhdler ist weder gefährlich noch gibt es plausible Gründe für ein anhaltendes Verbot.

Lesen sie online mehr unter:
www.arche-noah.at/politik

Kontakt
Emil Platzer – Team Saatgutpolitik
emil.platzer@arche-noah.at



Gefunden = erfunden?

Wir schlagen Alarm: Europa droht eine Patentlawine auf ganz gewöhnliche Pflanzen und Tiere. Wenn die Politik jetzt nicht reagiert, gibt es kein Zurück mehr. In Österreich formiert sich nun die Protestbewegung.

7 5.000 Unterschriften waren es zum Zeitpunkt des Redaktionsschlusses. Binnen nur vier Tagen hatten zigtausende Menschen die Petition „Keine Patente auf Pflanzen und Tiere!“ unterstützt. Es steht viel auf dem Spiel: 2015 wurde die Privatisierung der Natur durch Konzerne für legal erklärt. Das Europäische Patentamt entschied in höchster Instanz, dass es rechtens sei, gewöhnliche Pflanzen zu patentieren (das ARCHE NOAH Magazin berichtete). Diese Entscheidung kommt einem Erdbeben gleich, und greift tief in das bisherige Verständnis von Patentierbarkeit und belebter Natur ein. Nun droht die Patentlawine: Der Entscheid war auch Startschuss zum Wettlauf der Konzerne um die nun möglich gewordene Privatisierung der Natur.

Dabei war es die Absicht der in Europa geltenden Gesetze, genau diese Art von Patenten zu verbieten. Der politische Kompromiss der 1990er Jahre: Nur gentechnische



Wie werden Patente auf Leben erteilt?

Europa-Patente werden vom Europäischen Patentamt in München erteilt. Dies ist keine EU-Institution, die Europäische Patentorganisation hat 38 Vertragsstaaten. Die EU-Biopatentrichtlinie 98/44 findet daher keine unmittelbare Anwendung, wird jedoch zur Interpretation herangezogen.

Verfahren sollen patentierbar sein. Doch: Das Europäische Patentamt missbrauchte wissentlich die Gesetze und förderte deren Aushöhlung (siehe linke Box). Das Paradoxe dabei: Je allgemeiner der Patentanspruch formuliert ist, desto größer die Chance, dass er erteilt wird. Christoph Then, Experte bei „No Patents on Seeds“ hat vorgerechnet, dass 30 Patente rund 1000 Sorten kontrollieren können. Der Patentinhaber entscheidet dann, wer seine „Erfindung“ nutzen darf. Das bedeutet die Kontrolle der Lebensmittelproduktion – vom Samen bis zum Teller.

Weichenstellung bis Sommer

Der jüngste Tabubruch hat endlich die Politik auf den Plan gerufen. Die betroffenen Akteure sind sich sehr wohl der Tragweite bewusst. Wenn Patente auf Pflanzen und Tiere jetzt nicht verboten werden, gibt es kein Zurück mehr. Ganz neue Eigentumsverhältnisse an der Natur werden entstehen. So hat die niederländische EU-Ratspräsidentschaft, als auch die Europäische Patentorganisation das Thema auf ihre politische Agenda gesetzt. Im ersten Halbjahr 2016 erfolgen die Weichenstellungen für oder wider die Patentierbarkeit von Pflanzen und Tieren. Von NGOs bis hin zur Saatgutwirtschaft ist man sich in Österreich einig: Patente sind kein geeignetes Mittel, um die Kosten der Entwicklung neuer Sorten zu refinanzieren. Vielmehr handelt es sich um eine unzulässige Privatisierung der Natur durch Konzerne – zum Nachteil der Biodiversität, der LandwirtInnen und der KonsumentInnen. Gemeinsam mit den UnterzeichnerInnen der Petition „Keine Patente auf Pflanzen und Tiere“ appellieren wir daher an den federführenden Bundesminister Gerald Klug, sich international für ein unmissverständliches Verbot von Patenten auf Pflanzen und Tiere einzusetzen.

Petition online!

ARCHE NOAH, BIO AUSTRIA und PRO-GE – Die Produktionsgewerkschaft haben gemeinsam die Petition „Keine Patente auf Pflanzen und Tiere!“ initiiert. Dutzende Organisationen unterstützen den Aufruf. Unterzeichnen auch Sie und sagen Sie's weiter:

www.keinpatentaufleben.at

Jetzt: unterzeichnen!
Danke.

Beispiele für Patente auf Pflanzen

1 Im Oktober 2015 erhielt Syngenta auch ein Patent auf „verbesserte Paprikapflanzen“. Das Patent erstreckt sich sogar auf die Verwendung der Früchte als Frischprodukt, als frisch geschnittenes Produkt oder für die Verarbeitung wie zum Beispiel in der Konservenindustrie.

2 Im August 2015 erhielt Syngenta ein Patent auf eine Tomate mit einem erhöhten Gehalt an gesunden Inhaltsstoffen (Flavonolen). Das Patent betrifft sowohl die Pflanze, als auch Saatgut und Früchte.

3 Im Mai 2013 erhielt Syngenta ein Patent auf insektenresistente Chili- und Paprikapflanzen. Um diese Pflanzen zu erhalten, wurde eine wilde Paprika aus Jamaika, die von Natur aus insektenresistent ist, mit kommerziellen Paprikapflanzen gekreuzt. Obwohl die Resistenz natürlicherweise vorkommt, beansprucht Syngenta die insektenresistenten Pflanzen, ihr Saatgut und ihre Ernte als Erfindung.

Aktuelle Infos auf: www.arche-noah.at
Kontakt: iga.niznik@arche-ntoah.at

7 Unterzeichnen auf www.keinpatentaufleben.at

Foto: Erling Freudenksen



Europäische Saatgutinitiativen trafen sich auf Einladung von ARCHE NOAH in Österreich, um gemeinsam das dänische Modell zu studieren.

Foto: Gerald Kahr

Foto: Markus Letthner, Bio Austria

Fotos: Doris Steinböck, w.r.wagner@pixellio.at (Brokkoli)

NETZWERK

Pflanzenmärkte 2016

von ARCHE NOAH Mitgliedern und Partnern

Wie jedes Jahr starten wieder viele ARCHE NOAH Mitglieder und Partner mit Pflanzenmärkten und Hoffesten in den Frühling. Sie tragen so kreativ und engagiert zur Erhaltung unserer Kulturpflanzenvielfalt bei. Wir stellen ihnen diese Märkte vor: **Tauschen und plauschen Sie mit!** Ein herzliches Dankeschön an alle OrganisatorInnen!

Sa. 2. + So. 3. April, je 10–16:30 Uhr
Seminar Praktische Beet Gestaltung
Hofäckerstraße 1, 2301 Probstdorf
www.veronikawalz.at

Sonntag, 10. April, 14–18 Uhr
Saatgut Tauschfest
Grüngasse 14, 3400 Maria Gugging

bis 21. April
Saat.gut.tauschen ein Angebot der GB*9/17/18 zu den jeweiligen GB*-Öffnungszeiten
www.gbstern.at

Freitag, 22. April, 14–18 Uhr
GB*-Pflanzentauschbörse Aumannplatz
1180 Wien, www.gbstern.at

Fr. + Sa. 22. + 23. & 29. + 30. April ab 9 Uhr
Bio Jungpflanzenmarkt am ADAMAH BioHof
Glinzendorf 7, 2282 Glinzendorf

Fr. – So. 22. – 24. April, 10–18 Uhr
Frühlingsfest bei ReinSaar mit Jungpflanzenverkauf, Nr. 69, 3572 St. Leonhard am Hornerwald, www.rein Saar.at

Samstag, 23. April, 9–14 Uhr
GARTEN LEBEN Pflanzentauschmarkt
Weitraer Straße 20a, 3910 Zwettl
www.gartenleben.at

Ende April
Vortrag „Unbekanntes und seltenes Obst entdecken“, Ofenbach 64, 2832 Thernberg
Nähere Info: l.heilingsetzer@aon.at

Samstag, 23. April, 9–12 Uhr
Gramater Pflanzenflohmarkt
Marie-Jahoda-Platz 1, 2440 Gramatneusiedl

Samstag, 23. April, 9–12 Uhr
Pflanzentauschmarkt Schmuckerau
Attac Gruppe, Felberg. 42, Wiener Neustadt

Samstag 23. April, 9–14 Uhr
Bio-Jungpflanzenmarkt Biohof Ebner
Hauptstraße 66, 2120 Obersdorf

Sa. 23. + So. 24. April, 10–18 Uhr
Jungpflanzen-Fest bei fairleben
Lindach 1, 4511 Allhaming
www.fairleben.at

Sa, 23. April, ab 14 Uhr
Tauschschmauserei
Zyklamengasse 47, 1140 Wien
k.bethkenhagen@gmail.com

Samstag, 23. April, ab 13 Uhr
Pflanzenmarkt der ARCHE NOAH Mitglieder
Oberfeldstraße 26,
4225 Luftenberg-Abwinden

Sonntag, 24. April
Saisonöffnung Ochsenherz Gärtnerhof
2230 Gänserndorf/Süd, www.ochsenherz.at

Sonntag, 24. April, 10–15 Uhr
Pflanzentauschmarkt vor dem Limbacher Hof, 7543 Limbach

Sa. 30. April + So. 1. Mai, 10–18 Uhr
Biopflanzen in Karin's Sonnenparadies
Nr. 16, 2020 Schöngrabern

Sa. 30. April + So. 1. Mai
Pflanzenmarkt in der Baumschule Ecker
Hauptstraße 29, 8071 Grambach bei Graz

Sa. 30. April + So. 1. Mai
Bio-Pflanzenmarkt und Bio-Hoffest
Wetzawinkl 25, 8200 Gleisdorf
www.bio-scharler.at

Sa. 30. April, 10–16 Uhr + So. 1. Mai, 10–14 Uhr
KLEINE FARM Bio-Jungpflanzenmarkt
Flamberg 32, 8505 St. Nikolai

Samstag, 30. April, 9–15 Uhr
Frühlingsfest „pflanzen-säen-anbauen“
Bei Demeter- Kulturkost Josef Tatschl
Wienerstraße 7, 9400 Wolfsberg

Samstag, 30. April, 9–12 Uhr
6. Pflanzlermarkt in Rottenbach beim „Land lebt auf“, Rottenbach 52, 4681 Rottenbach

Sonntag, 1. Mai, 10–15 Uhr
Pflanzentauschmarkt Lanzenkirchen
Hauptplatz 1, 2821 Lanzenkirchen

Sonntag, 1. Mai, 10–16 Uhr
Radentheiner Pflanzenmarkt am Therapiepferdehof
Trattenweg 11, 9545 Radenthein

Sonntag, 1. Mai, 9–17 Uhr
Pflanzenmarkt beim Pfaffenschlager
Dörfel 10, 8181 Mitterdorf an der Raab (Stmk.)
www.pfaffenschlager.at

Mittwoch, 4. Mai, 14–18 Uhr
Gaming Pflanzenmarkt im Bildungszentrum,
Ötscherlandstraße 38, 3292 Gaming

Freitag, 6. Mai, 13–17 Uhr
Welser Bauernmarkt mit Pflanzenraritäten
Rennbahnstraße 15, 4600 Wels

Fr. 6. Mai, 13–18 Uhr + Sa. 7. Mai, 10–17 Uhr
Tag der offenen Gartentür im ÖJAB-Haus,
Hauptstraße 2, 3422 Greifenstein,
greifenstein@oejab.at

Samstag, 7. Mai, 10–18 Uhr
Pflanzenmarkt am Ökocampus
Ottenstein 3, 3532 Ottenstein

Samstag, 7. Mai, 10–18 Uhr
Purbacher Garten- und Kräutermarkt
Historischer Kellerplatz
7083 Purbach am Neusiedler See

Samstag, 7. Mai, ab 9 Uhr
Markttag im Fröhlichland
Gunnarsdorf 5, 4240 Freistadt
www.froehlichland.at

Samstag, 7. Mai
Frühlingsmarkt im Bauernmuseum
Perschen 13, 92507 Nabburg (D)

Sa. 21. Mai, 9–16 Uhr + So. 22. Mai, 9–11:30 Uhr
Pflanzl & Kreativmarkt
Kirchenplatz 1, 4552 Wartberg

Samstag, 28. Mai, 9–18 Uhr
Pflanzenbörse mit Pflanzenverkauf
Markt 3, 2572 Kaumberg

ab Juni bei Vollmondnächten, 15–18 Uhr
Tag der offenen Gartentür im Schaugarten Jarisch, 2540 Bad Vöslau
capitulare.ja@gmail.com

Sa. 4. + So. 5. Juni, 10–18 Uhr
Offene Gartentür & Saatgutverkauf
Neudörfel 186 in 8321 St. Margarethen

Freitag, 24. Juni 9–15 Uhr
„Knoblauch“- Seminar bei Annette & Ingolf Hofmann, 7543 Limbach,
T: 03328/32171 nur mit Voranmeldung

Endlich daheim

Als ich ARCHE NOAH gefunden hatte,
habe ich gewusst was ich immer gesucht habe.
Von ARCHE NOAH Erhalterin Annegret Hottner.



Meine Liebe zu Pflanzen und Tieren war immer schon vorhanden. Mein Opa war ein großartiger Gärtner und da habe ich als kleines Mädchen viel Zeit bei ihm im Garten verbracht und Vieles abgeschaut. Unser Garten ist ein ehemaliges Moorgebiet weshalb der Boden etwas sauer und ziemlich feucht ist. Hier gedeiht nicht alles problemlos, aber Kraut wächst sehr gut. Darum ist es nicht verwunderlich, dass meine erste Patenschaft ein Weißkraut wurde. Meine zwei Laufenten helfen mir bei der Schneckenbekämpfung. Früher kaufte ich die Pflanzen beim Gärtner aber mit der Zeit war ich immer unzufriedener mit dem Ergebnis und begann mich nach anderen Quellen umzuschauen. Ich habe viel Pech mit Tomaten gehabt und durch eine Fernsehsendung erfuhr ich von ARCHE NOAH. Die Interessen und Ziele welche die ARCHE NOAH vertritt haben mich sogleich fasziniert und so bin ich 2004 Mitglied geworden. Nach Rücksprache mit dem Samenarchiv habe ich zunächst eine Patenschaft für Radieschen, Spinat und Weißkraut übernommen, bald kamen verschiedene Erbsen, Salat, Schwarzwurzeln und diverse Bohnen dazu. Heute vermehre ich für den Eigenbedarf fast alles selbst. Es freut mich immer wieder, dass die alten Sorten neben ihrem hervorragenden Geschmack und ihrer starken Robustheit

auch besonders schön sind. Mit einem Garten nur so zum anschauen, ohne Gemüse, wäre ich nicht zufrieden.

Umfassende Obstvielfalt

Neben dem Gemüse gilt meine besondere Vorliebe den Bäumen und den alten Rosen. In unserer Streuobstwiese stehen über zwanzig Apfelbäume, Birnen, Zwetschken, Pfirsiche und vieles mehr und es kommen ständig neue dazu. In der Vogelschutzhecke wachsen Schlehen, Pfaffenhütchen, Kornelkirschen und alte Rosen zwischen Weiden, Buchen und Haselsträuchern. Durch meine Freundschaft mit der Quittenexpertin Monika Schirmer kamen auch noch einige Quittenbäume dazu und ich versuche mich in der Anzucht von Quitten. Auch bin ich dabei ein Sortiment von Johannisbeeren, unter anderem die englische Sorte 'Fleischfarbene Champagner' von 1620 und die 'Noir der Bourgogne' von 1841 (aus Burgund, daraus wird Cassis hergestellt), aufzubauen, die ich dann im ARCHE NOAH Sortenhandbuch anbieten möchte.

Gelegentlich bin ich auf einem Markt anzutreffen wo ich versuche, die Leute mit Saatgut und Jungpflanzen zu versorgen und ihnen ARCHE NOAH nahe zu bringen. Ich halte auch Vorträge über die Vielfalt. Bei ARCHE NOAH habe ich gefunden, was ich immer gesucht habe: Leute die wie ich Interesse haben an wohlschmeckenden Gemüsesorten und denen nicht gleich jedes bisschen Gartenarbeit zu viel ist. Es ist schön Freunde zu finden, die meine Begeisterung für alte Sorten teilen und die Freude haben am Tauschen und weiter verbreiten.

Danke an Annegret Hottner für ihre langjährige Tätigkeit als Erhalterin.

Kontakt

Annegret Hottner
annegret_hottner@web.de

Lebendiges Netzwerk für die Vielfalt

Die Gärten der ARCHE NOAH Mitglieder sind für die dezentrale Sortenerhaltung essentiell. Je mehr GärtnerInnen dabei aktiv werden, desto besser für die Vielfalt auf Beet und Teller. So können Mitglieder ihr Saatgut und ihre Erfahrungen ins Netzwerk einbringen:

Einsteigerpaket: Neulinge in der Saatgutgewinnung vermehren gut begleitet einfach zu vermehrende Raritäten aus der ARCHE NOAH Sammlung. Die gewonnenen Samen gelangen zum Teil zurück an ARCHE NOAH und werden an gemeinnützige Projekte kostenlos abgegeben.

Samenarchiv-GärtnerIn: Als Samenarchiv-GärtnerIn braucht es schon etwas Erfahrung. Jährlich vergibt das ARCHE NOAH Samenarchiv ca. 150 Sorten einfacher Kulturen an private GärtnerInnen, die für ein Jahr vermehren. Das gewonnene Saatgut kommt nach einer Qualitätsprüfung ins Samenarchiv.

SortenpatInnen: ARCHE NOAH Mitglieder übernehmen die Verantwortung für die Vermehrung bestimmter Sorten und erhalten diese Pflanzen in einer lebendigen Garten- & Landwirtschaft. Sie kultivieren sie in ihren Gärten und übergeben in periodischen Abständen Saatgut an das Samenarchiv.

Sortenhandbuch: Wie früher das Tauschen ermöglicht das ARCHE NOAH Sortenhandbuch heute einen lebendigen Austausch von Pflanzen, Saatgut und Wissen. 160 ErhalterInnen bieten in der Online-Version des Sortenhandbuches ihre Schätze an. Das zweijährig erscheinende Druckwerk erscheint 2017 in überarbeiteter Form.

MentorInnen der Vielfalt: GärtnerIn & Saatgutvermehrung ist vielfach Erfahrungswissen, das mündlich und über praktische Anleitung weiter gegeben wird. Das neue Angebot „MentorIn der Vielfalt“ nutzt das Wissen regionaler GärtnerInnen als Stärke des Netzwerkes. Gartenbauliche Neulinge, aber auch SamengärtnerInnen erhalten so die Möglichkeit, erfahrene Personen in ihrer Region kennen zu lernen.

Info: erhalternetzwerk@arche-noah.at
www.arche-noah.at/aktiv-werden



oben: 'Fleischfarbene Champagner'
unten: selbstgezoogene Pflänzchen

KULINARIK

Blattgemüsevielfalt

Vom Balkon in den „Grünen Smoothie“

Das im Frühling heißersehnte „erste Grün“ eignet sich nicht nur für Salate, sondern auch für gesunde Mix-Getränke. Sarah Mitternacht hat einjährige und ausdauernde Blattgemüse für den Balkon zusammengestellt. Schaugartenleiter Franco Baumeler ergänzt mit gärtnerischen Erfahrungen aus dem ARCHE NOAH Schaugarten.

Doppelt gut: Raritäten-Smoothies für Gesundheit UND Sortenvielfalt

Die gemixten Getränke aus püriertem Obst und Gemüse liegen voll im Trend: Aus saisonalen Gemüsen und Früchten – frisch vom Balkon oder aus dem Garten – werden schmackhafte und gesunde Drinks kreiert. Dabei lassen sich auch Überschüsse aus Garten und Kühlschrank gut verwerten. Genossen wird dieser grüne „Snack“ süß oder auch in salziger Variante. Gemischt mit Wasser, Tee, Nüssen, Honig... kommt Abwechslung in den Speiseplan und mancher Gemüsemuffel schlürft plötzlich gern frisch gemixte Blätter. Auch ARCHE NOAH hat die Smoothie-Welle jetzt erfasst! Denn viele einjährige, aber auch ausdauernde Blattgemüseraritäten sind wie geschaffen für den täglichen grünen „Kick“ aus dem Garten. Wir haben Einiges ausprobiert und möchten Ihnen unsere Erfahrungen gerne weitergeben.

Blätter zum Trinken? Ja!

Püriertes Obst und Gemüse wird meist Einzug eines Kleinkindes im Haushalt salonfähig. Aber Blättriges herzhaft zu mixen braucht doch etwas Mut. Dabei liegen einige Vorteile auf der Hand: Kein Gemüse und kein

Obst ist so früh im Jahr verfügbar wie Salate, Asia-Salate, Melde... oder die frischen Austriebe von ausdauernden Blattgemüsen. Diese Pflanzen eignen sich auch hervorragend für den Anbau im Topf und die meisten lassen sich mehrmals in der Saison beernten bzw. können immer wieder nachgesät werden (z.B. Mizuna). Als Basis für Ihren Smoothie einfach ein neutrales Blattgemüse wie Salat auswählen und dann, ganz nach eigenem Geschmack, mit eher scharfwürziger Wasabi-Rauke oder saftig-mildem Neuseeländerspinat zu einem frischen „Grünen Smoothie“ aufpeppen. Wer noch Fruchtiges dazu möchte, ergänzt mit Bio-Obst.

Smoothie-„Zutaten“ einkaufen?

Alle porträtierten Pflanzen sind erhältlich im ARCHE NOAH Shop in Schiltern, online unter <http://shop.arche-noah.at>, im pop-up Store in Wien, über den Pflanzenversand und auf den Märkten. 🍷



Kontakt

Sarah Mitternacht
Sarah.mitternacht@arche-noah.at

Gartenküchensonntag im ARCHE NOAH Schaugarten

Sonntag, 15. Mai 2016 (10-17 Uhr)
„Saison-Spezial“: Smoothies, Kräuter und Blattgemüse

Jetzt ist die Zeit für Blattgemüse! Kosten Sie Raritäten-Kräutersalate, Smoothies und Blattgemüsevariationen.

Benjamin Schwaighofer mixt, püriert und serviert open air in der ARCHE NOAH Gartenküche. Lassen Sie sich vom Schokoladen-Minze-Joghurt-Smoothie verführen ohne die Schokoladen-Kalorien zählen zu müssen. Oder genießen Sie Winterpostelein, Eiskraut und Radieschen-Grün im schmackhaften Vielfalts-Salat. Rote Gartenmelde bringt Farbe und Geschmack ins Einkorn-Risotto ... das wussten schon die Römer.

Programm: 11 und 15 Uhr Gartenspaziergang zum Thema junges Grün und frische Kräuter, ganztägig Verkauf von Blattgemüseraritäten durch einen Vielfaltsbauern.
Bitte um Anmeldung unter: gartenkueche@arche-noah.at. Damit helfen Sie uns in der Planung und es ist genug für alle da. 🍷



Foto: R. Pessi



Surinamspinat



Romanasalat 'Forellenschluss'



Krause Gemüsemalve

Pflanzenauswahl für grüne Smoothies

Wir haben aus vielerlei botanischen Arten einjährige und mehrjährige Pflanzen mitsamt ihren Eigenschaften für Smoothies und für den Anbau zusammengestellt. Viele davon sind im ARCHE NOAH Schaugarten zu sehen und auch als Bio-Jungpflanze oder

Bio-Saatgut erhältlich. Wer es im Geschmack nicht so intensiv mag, sollte bei den Pflanzen „für den besonderen Kick“ erstmal nur wenige, kleine Blättchen nehmen. Experimentieren Sie und werden Sie ihr eigener Smoothie-Spezialist! 🍷

Pflanze & ihre Smoothie Eigenschaften	Gartentipps für Topfkultur
Als Smoothie-Basis eignen sich:	
Neuseeländerspinat (grün oder rotrandig) Kräftiger Geschmack, saftige Blätter, für herrlich intensive grüne Farbe; hoher Anteil an Mineralien sowie Vitamin B, C und E, gilt in vielen Kulturen als Heilpflanze	5 Liter-Topf oder Balkonkiste, sehr gut geeignet als schützender Bodendecker zwischen/unter hochwachsenden Kulturen, wie z.B. Stabparadeisern (dann größeres Gefäß). Wächst auch bei Hitze gut, als Schwachzehrer braucht Neuseeländerspinat kaum Düngung, laufend beerntbar, alle 1-2 Wochen ganze Triebe bis zu den unteren Blättern ernten, damit neue Seitentriebe nachwachsen.
Surinamspinat (auch Erdginseng) Knackiges, fleischiges Blatt, milder Geschmack	1 Liter-Topf für 2-3 Pflanzen, wächst auch bei Hitze, nahezu sukkulente Blätter ab Juni, fleißiges beernten fördert rege Neubildung von Seitentrieben. Wunderschön ornamental anmutende Pflanze.
Gemüsemalve cremige Konsistenz	3 Liter-Topf oder Balkonkiste mit mind. 30cm (gerne mehr) Tiefe, junge Triebe, Blätter ernten. Wichtig: Ausreichend gießen und regelmäßig zurückschneiden, so bleibt die Blattstruktur zart.
Romanasalat 'Forellenschuss' zart, buttriger Geschmack	Bildet oval aufrechten Kopf, eignet sich auch für dichte Aussaat in Reihen, wo er dann mit ca. 10cm Höhe als besonders zarter Babyleaf-Schnittsalat geerntet wird.
Blutampfer Grünrotes Blatt, ideal zum Dekorieren, durch die enthaltene Säure ideal, um das „Säure-Basen“-Verhältnis abzustimmen	2 Liter-Topf oder Balkonkiste, insbesondere die jungen Blätter das ganze Jahr über beerntbar.
Für den besonderen würzigen Kick:	
Guter Heinrich geschmackvolles, leicht herb schmeckendes Spinatgemüse, sehr hoher Vitamin-C-Gehalt, Sparsam verwenden.	5 Liter-Topf, auf regelmäßige Wasserversorgung achten und Langzeitdünger wie Regenwurmkompost verwenden, liebt schattige Plätze, auch unreife Blütenstände können verwendet werden, mehrjährig. Tipp: Über den austreibenden Stock zwei Wochen ein lichtundurchlässiges Gefäß stülpen, dann entstehen bleiche Triebe mit feinem Geschmack.
Wasabi-Rauke ein Rucola mit Wasabi-Note	2 Liter-Topf oder Balkonkiste, wächst rasch und ist ausdauernd. Triebe, Blatt und Blüte sind beerntbar.
Anis-Agastache/Zitronen-Agastache anis- bzw. zitronenähnlicher Geschmack	3 Liter-Topf oder Balkonkiste, junge Triebe, Blätter, Blüten sind beerntbar.
Basilikum 'Albahaca' aromatisch zart pfeffrig, mild scharf, perfekt an heißen Sommertagen, kühlt den Körper	Mindestens 1 Liter-Topf pro Pflanze, auch im Haus (kühler, heller Raum) das ganze Jahr über zu kultivieren, ganze Triebspitzen ernten.
Asia-Salate breite Geschmackspalette von mild bis krenscharf; Tipp: Blätter auch als Garnitur nutzen.	„Asia-Salate“ sind eine breite gefächerte Gruppe aus der Familie der Kohlgewächse, von Pak Choy und Mizuna (mildes Senfparoma) bis Senfkohl. Allgemein: sehr rasch wachsendes, ursprünglich chinesisches Salatkraut mit hohem Ertrag, ganzjährig beerntbar, am Balkon ab April, Aussaat, Pflege und Ernte wie Schnittsalat, mehrmals (alle paar Wochen) neu aussäen, pro Satz sind ca. 5 Schnitte möglich. Die Sorte 'Golden Frills' offenbarte im Herbst 2015 im Vergleichsanbau von 14 Senfkohlarten eine ungeahnte Doppelnutzung: sie bildet auch Rüben.
Borretsch junge Blätter und Blüten mit Gurkengeschmack, passen zu süßen und salzigen Smoothies	5 Liter-Topf, Pflanze ca. 60cm hoch, laufende Ernte, anspruchslos.



Grüner Neuseeländerspinat



Blutampfer



Zitronen-Agastache



Anis-Agastache



Basilikum 'Albahaca'



Asia-Salat: Senfkohle



Asia-Salat: Pak Choy



Borretsch



Die ARCHE NOAH Gartenküche

ist für alle da!

Kulinarische Vielfalt

Neue Öffnungszeiten!



Heuer starten wir mit der Gartenküche in Schiltern so richtig los: Damit wird die Vielfalt für Menschen von 0 bis 99 nicht nur im Schaugarten sichtbar, sondern vor allem auch schmeckbar! Und das aus saisonalen, regionalen und biologischen Zutaten!

Für Individualbesucher

Gartenküchen-Sonntage

Ab Mai kommt bei ARCHE NOAH jeden Sonntag (10–17 Uhr) Vielfalt auf den Teller! Mit dem Gartenküchen-Sonntag startet ein neues Angebot, mit dem Sie Ihren Ausflug in die Welt der Kulturpflanzen auch kulinarisch erleben: Frühstück, warme Vielfaltsgerichte und guter Kaffee und Kuchen – allesamt regional und bio.

„Sonntage-Saison-Spezial“

Pflanzen und ihre Früchte haben Saison. Und damit Sie nichts verpassen, gibt es Sonntage mit Schwerpunkten. Im Frühjahr junges Blattgrün und Smoothies, im Sommer die bunte Welt der Paradeiser und im Herbst die Erdäpfelvielfalt. Garten-Führung inklusive.

Sonntags-Brunch im Vielfaltsgarten

Sie lieben das ausgedehnte sonntägliche Frühstück? Gleichzeitig suchen Sie ein spannendes Ausflugsziel, das auch Ihren Kindern Spaß macht? Verbringen Sie doch einen Sonntag in der ARCHE NOAH Gartenküche! Je nach Saison erhalten Sie ein mehrgängiges Gartenküchenbuffet mit Bio-Spezialitäten aus dem Vielfaltsgarten... Zum Beispiel Carpaccio vom „blauen Kohlrabi“ mit Senfkresse, Traubenkernöl und blauem Erdäpfelbrot. Wem das zu bunt ist, erhält natürlich auch klassische Marillenmarmelade und Bio-Frühstückseier. Familienführung durch den Garten und Spiele um 11, 12 und 14 Uhr.

Infos für Individualbesucher

Anfragen und Infos unter: T: +43 (0)676-841666888 oder freundvonsalzig@gmail.com.

Alle Infos zu den **Öffnungszeiten und Angeboten** unter unserem neuen Gartenküchen-Kalender: www.arche-noah.at/kalender/gartenkueche oder T: +43 (0)2734-8626.

Wichtig: Die Gartenküche ist Teil des ARCHE NOAH Schaugartens. Am Eingang in den Schaugarten ist ein Erhaltungsbeitrag zu entrichten: 8,00 pro Person, ermäßigt 5,50. Mitglieder des Vereins ARCHE NOAH sowie Kinder unter 14 Jahren frei.

Für Gruppen, Feiern und Betriebsausflüge

Sie möchten Ihren Gruppenausflug ausdehnen und die Vielfalt auch kulinarisch erleben? Spazieren Sie mit ARCHE NOAH Garten-ExpertInnen durch den Schaugarten, lernen Sie seltene Pflanzen und Früchte kennen und genießen Sie das schöne Garten-Ambiente. Unsere Angebote dazu:

Kochworkshop im Vielfaltsgarten

Garten und Küche lassen sich gut verbinden. Erleben Sie die bestechende Formenvielfalt der Kulturpflanzen aus dem ARCHE NOAH Schaugarten hautnah und erobern Sie als Gruppe regionale Bio-Raritäten mit Messer, Kochlöffel und Gabel.

Vielfalt tafeln im Garten

Dreigängiges außergewöhnliches Menü mit Gemüse- und Obst raritäten sowie regionalen Vielfaltsprodukten.

Kleines oder großes Picknick im Garten

Bio-Picknicken Sie auf der historischen Obstwiese mit kleinen kalten oder auch kleinen warmen Köstlichkeiten.

Unter'm Apfelbaum: Kaffee & Kuchen mit Obst raritäten

Wenn Sie im Garten der ARCHE NOAH einen Apfel kosten, erleben Sie vielleicht den Geschmack Ihrer Kindheit wieder. Hausgemachte Obstkuchen mit seltenen Früchten und vom Aussterben bedrohten Getreidesorten.

Infos für Gruppen, Feiern und Betriebsausflüge

Details, Preise und Konditionen

zu den Gruppenangeboten: www.arche-noah.at/schaugarten/gruppenangebote

Ihre Ansprechperson:

Mag.a Angela Gross
Personalorganisation und Gruppen
T: Di bis Fr 8–12 Uhr: +43 (0)650-7336463,
angela.gross@arche-noah.at

Wer kocht denn da?

„Freund von Salz“
alias Benjamin
Schwaighofer

Fotos: M. Holzmayer, H. Reetz, R. Pessl, D. Steinböck & ARCHE NOAH



PARTNER

Mit Gemüse- & Saatgutbau in die Zukunft

Betriebsportrait von ARCHE NOAH Partner Biohof Mogg

Seit fast einem Jahrzehnt arbeitet ARCHE NOAH mit dem Biohof Mogg zusammen. Franz und Richard Mogg zählen zu den treuen Produzenten von Bio-Jungpflanzen für die ARCHE NOAH Pflanzenmärkte und den Pflanzenverkauf in Schiltern. Nun geht der Betrieb mit einem CSA-Projekt und dem Saatgutvermehrungs-Projekt SEMINA aber auch neue Wege: Die Familie Mogg bewirtschaftet mit der Unterstützung von fünf MitarbeiterInnen seit 2000 eine biologisch-dynamische Landwirtschaft im unteren Traisental zwischen St. Pölten und Krems. 50 bis 60 Gemüsesorten wachsen hier übers Jahr verteilt auf dem Gemüseacker (4 ha) und in acht Folienhäusern. Die Jungpflanzenanzucht dafür erfolgt direkt am Betrieb. Vermarktet wird im Hofladen, über CSA und in Foodcoops. Richard Mogg im Interview mit Marion Schwarz.

ARCHE NOAH: Wie seid ihr zu ARCHE NOAH gekommen?

Richard Mogg (lacht): Ihr habt uns ja angefragt! Deshalb produzieren wir seit sieben Jahren Bio-Jungpflanzen für ARCHE NOAH. Unser Betrieb ist eigentlich auf Gemüsebau ausgerichtet, aber nachdem wir auch für unsere Flächen Jungpflanzen anziehen, können wir auch welche abgeben. So ist der Jungpflanzenverkauf nun ein zweites finanzielles Standbein geworden.

Was macht Spaß an samenfesten Sorten?

Ich möchte die Vielfalt selber in der Hand haben. Die Nachbaufähigkeit der Samen und die Unabhängigkeit von großen Konzernen sind mir viel wert.

Seit 2013 seid ihr auch ein CSA (community supported agriculture)-Betrieb. Was wurde bisher mit CSA erreicht?

Aktuell haben wir 200 Mitglieder. Das ist schon eine schöne Zahl, aber wir sind noch kein 100% CSA-Betrieb. Für mich ist CSA auf jeden Fall ein Erfolg. Ohne diese

Struktur wären wir auf Grund der massiven Wetterkapriolen und den daraus folgenden Ernteeinbußen in den letzten zwei Jahren wahrscheinlich in massive Schwierigkeiten gekommen. Toll an dem Pool an Mitgliedern ist auch die Möglichkeit, mit neuen Projekten – wie etwa SEMINA – gleich an eine Gruppe direkt interessierter Menschen herantreten zu können. Das gibt Rückhalt.

SEMINA ist ein zukunftssträchtiges Projekt. Was sind die Ziele? Wo seht ihr eure Rolle als Betrieb?

Mit SEMINA wollen wir uns und alle interessierten LandwirtInnen von multinationalen Saatgutkonzernen wieder unabhängig machen. Samenfestes, lokal angepasstes Saatgut ist der Schlüssel für diese Unabhängigkeit. Ziel von Semina ist es regionale und nachbaufähige Sorten in den Erwerbsanbau zurück zu bringen, um dem Artverlust entgegen zu wirken und sich durch gezielte Züchtungen auf neue Umweltbedingungen – Stichwörter Klimawandel, neue Krankheiten oder Schädlinge – vorzubereiten. Wir wollen Sorten testen, Anbau- und Nutzungserfahrungen sammeln, Gemüse gemeinsam vermarkten, das Saatgut züchterisch weiterentwickeln und auch unser Wissen weitergeben: An andere LandwirtInnen, aber auch an KonsumentInnen. Gerade jetzt am Anfang des Projekts sehe ich unseren Betrieb in einer Art „Vorreiterrolle“ und Wegbereiter für andere Betriebe.

Wie wird dieses Projekt finanziert?

Wir setzen dabei auf einen genossenschaftsähnlichen Vermögenspool, der von Menschen unterstützt wird, denen eine nachhaltige Landwirtschaft mit samenfesten Sorten wichtig ist. Die DarlehensgeberInnen erhalten einen Vertrag in dem Rückzahlungsmodalitäten geregelt sind. So kann SEMINA ohne einen Bankkredit und somit frei von schwankenden Zinsen und monatlichen Rückzahlungen aufgebaut und verwirklicht

werden. Dadurch kann mehr von unserer Kraft in die Erhaltung und Entwicklung von Sorten und den Aufbau eines Netzwerks von Produzenten, Wirtschaftspartnern und Konsumenten fließen.

Wo wollt ihr in 10 Jahren stehen?

Aus Sicht vom Projekt SEMINA wollen wir dann nicht mehr in einer „Pionierrolle“ sein, sondern ein Teil eines großen Netzwerkes.

Eure Wünsche an die KonsumentInnen?

Offene Augen! Das reicht schon, um gute Entscheidungen zu treffen.

Danke für das Interview!



Das Team vom Biohof Mogg

Infos und Kontakt

Gemüse beziehen und Hofladen

Info & Anmeldung zum CSA-Projekt unter www.biohof-mogg.at/community-supported-agriculture

Hofladen: immer FR 8-18 Uhr+SA 8-13 Uhr

Mitmachen bei Semina

Infos unter www.biohof-mogg.at

Biohof Mogg
info@csa-mogg.at
T: +43 (0)2782-83129,
+43 (0)699-11300805

PROJEKTE

Diversifood!

In einem von der Europäischen Union geförderten Forschungsprojekt arbeitet ARCHE NOAH gemeinsam mit zwanzig Partnerorganisationen aus zwölf europäischen Ländern an der Weiterentwicklung lokaler Lebensmittelnetzwerke. Im Mittelpunkt stehen Kulturpflanzenvielfalt, Produktqualität und eine partizipative Herangehensweise. Erste Ein- und Überblicke von Beate Koller und Philipp Lammer.

Ein Hartweizenacker auf Zypern und ein englisches Ackerbohnenfeld liegen nicht nur geographisch relativ weit auseinander. Dreimal so viel Regen, eine flacher stehende Sonne, andere Vermarktungsstrukturen, nicht mal der Tag ist gleich lang, und und und... Dennoch, trotz aller Verschiedenheiten sind es auch immer wieder dieselben Fragen die auftauchen, wenn man sich mit biologischen Anbaumethoden

und Kulturpflanzenvielfalt beschäftigt. Genau hier setzt das Diversifood-Projekt an. Es ist der spannende Versuch aus einer Fülle an vielfältigen Erfahrungen gemeinsam zu lernen. Es ist die Idee eines breit aufgestellten Netzwerks, deren Beteiligte durch ihre Unterschiedlichkeit voneinander profitieren. Von der Erhaltung genetischer Ressourcen bis hin zur Vermarktung fertiger Produkte erstreckt sich das Projekt: Vom Bauern bis zur Konsumentin. Von Sortensichtungen bis zu Marktanalysen. Von Einkorn bis Tomate. Von Zypern bis Großbritannien. Entsprechend vielfältig bringt sich auch ARCHE NOAH ein. Einen unserer Schwerpunkte stellen die Vernetzung und die Auseinandersetzung mit verschiedenen Erhaltungsinitiativen und Saatgutbanken dar.

Daneben begleiten wir Tomaten vom Feld bis zum Teller: die Themen reichen dabei von der Widerstandsfähigkeit gegenüber Schad-erregern bis hin zu Herausforderungen bei der Vermarktung bunter Paradeiser an die Gastronomie. Detaillierte Berichte dazu folgen in den nächsten Ausgaben des ARCHE NOAH Magazins.



Informationen zum Projekt finden Sie unter: www.diversifood.eu



Die ProjektteilnehmerInnen

Über 700 GärtnerInnen gärtnern mit!

ARCHE NOAH Mitmach-Projekt „Vielfalt auftafeln“ gestartet:

Von der winzigen Johannisbeer- bis zur faustgroßen Pfundstomate

Mit dem Projekt „Vielfalt Auftafeln“ wagen wir uns in neue Dimensionen. Gemeinsam mit mehr als 700 – das Feedback bei der Anmeldung war gewaltig! – privaten GärtnerInnen bringen wir die Paradeiser-Vielfalt aus dem ARCHE NOAH Samenarchiv, im wahrsten Sinne des Wortes, an einen Tisch. Interessierte GartenfreundInnen betreuen die Pflanze(n) über die Gartensaison. Im Spätsommer tafeln alle ihre Ernte auf: Mehrere hundert Menschen und ihre Paradeiser machen Anfang September in der Orangerie Schönbrunn (Wien) Vielfalt spürbar.

nerInnen ein einem Tisch zu sehen sein. Und das ist etwas ganz Besonderes! Wer weiß, vielleicht entstehen ja lebenslange Freundschaften?

Die Aufgabe: Von der Aussaat bis zur Ernte

Mitte März haben wir das Saatgut an die GärtnerInnen verschickt. Eine ganz schöne Tüftelei, denn die Sorten wurden nach den Kriterien Seehöhe und Anbaumöglichkeiten (Balkon, Beet, Glashaus) zugeteilt. Mit der digitalen GärtnerInnen-Post informieren wir alle Mitmachenden monatlich. Auf der Projekt-Webseite www.arche-noah.at/vielfalt-auftafeln spiegelt sich der aktuelle Tomaten-Jahreskreislauf von der Aussaat bis zur Ernte wider.

Das Fest & die Tafel: Jetzt schon Termin vormerken

Die Abschluss-Veranstaltung von „Vielfalt auftafeln“ findet am **3. September 2016**



in der Orangerie Schönbrunn statt. Viele GärtnerInnen werden vor Ort sein und ihre Ernte herzeigen. Begleitet wird die Tafel von tomatigem Rahmenprogramm mit Workshops, Vorträgen, Verkostungen und Kulinarik. Dann wird es in den historischen Mauern richtig knistern vor lauter Paradeiser-Freude!

Danke an unsere Partnerinnen, ...



... Sponsoren und UnterstützerInnen!



KOOPERATION

Bio-Raritäten bei bellaflora

bellaflora arbeitet seit Jahren an der Umstellung ganzer Sortimentssparten auf biozertifizierte Produkte. Seit 2010 sind bellaflora und ARCHE NOAH Kooperationspartner. Nikolaus Thaller, bellaflora Geschäftsführer im Gespräch.

ARCHE NOAH: bellaflora setzt seit Jahren konsequente Schritte zur Ökologisierung der eigenen Produktpalette – sei es das Auslisten von chemisch-synthetischen Pestiziden und Düngemitteln oder der schrittweise Umstieg auf torffreie Erden. Was motiviert Sie persönlich, diesen Weg Richtung Nachhaltigkeit zu gehen?

Nikolaus Thaller: Als Handelsbetrieb tragen wir mit unseren Sortimentsentscheidungen Verantwortung für uns und unsere Umwelt. Das war und ist für mich eine große Motivation für unsere durchaus mutigen Entscheidungen. Nachhaltigkeit bei bellaflora findet sich in der Zwischenzeit nicht nur in den Sortimenten sondern in der gesamten Ausrichtung des Unternehmens. Wir erachten es als unsere Pflicht, im Einklang mit der Natur und den Menschen zu agieren.

Der „durchschnittliche“ heimische Privatgarten stand ja leider lange Zeit nicht gerade im Ruf, ein Hort der Vielfalt und Nachhaltigkeit zu sein. Wie kann man als Unternehmen KundInnen für ein Umdenken und das Ausprobieren neuer Methoden gewinnen? Kamen wichtige Nachhaltigkeits-Impulse für das Unternehmen auch von Seiten der KundInnen?

Natürlich gab es immer wieder Impulse von unseren KundInnen, die uns motiviert haben, als „grüne Nummer EINS“ eine ökologische Vorreiterrolle einzunehmen. Von der Tragweite und Konsequenz unserer Entscheidungen waren dann viele positiv überrascht. Deshalb freut es uns besonders, dass unsere Kunden diesen Weg konsequent mittragen. Sie haben Verständnis für die Bedeutung von ökologischem, verantwortungsvollem und nachhaltigem Gärtnern und sie setzen es um. In privaten Gärten haben doch bedenkliche oder gar gefährliche Mittel wirklich nichts verloren.

Wo sehen Sie derzeit die größten sozialen und ökologischen Herausforderungen im Gartenhandel? Und welche Projekte hat sich bellaflora vorgenommen?

Die Projekte der letzten Jahre waren sehr stark vom Sortiment und den Produkten bestimmt. Mit unserer neuesten Initiative – dem bellaflora Standard – gehen wir einen großen Schritt weiter. Wir haben gemeinsam mit dem Forschungsinstitut für biologischen Landbau und unseren österreichischen Lieferanten einen Standard für nachhaltige Pflanzenproduktion entwickelt. Der bellaflora Standard kennzeichnet Pflanzen aus österreichischen Gärtnereien, die naturnah, gesellschaftlich und wirtschaftlich verantwortungsvoll handeln. Die Produkte der zertifizierten Betriebe werden mit dem Label „Die gute Idee, Der bellaflora Standard“ gekennzeichnet.

Viele Menschen interessieren sich heute wieder für den eigenen Anbau von Gemüse, Obst und Kräutern. Wie wird es Ihrer Einschätzung nach weitergehen?

Diese Entwicklung ist sicher mehr als nur eine Modeströmung. Neben dem Wunsch nach eigenem Obst, Gemüse oder Kräutern gibt es auch das Bedürfnis nach „altem“ Wissen. Unsere KundInnen möchten wissen, woher die Pflanzen kommen, wie sie kultiviert worden sind – hier sind wir wieder beim natürlichen Pflanzenschutz und der natürlichen Düngung – und welchen Wert die so gewachsenen Lebensmittel haben. Regionale und alte Sorten werden in Zukunft noch viel stärker nachgefragt!

Was ist Ihre Lieblings-Sorte aus dem Raritätensortiment in Kooperation mit ARCHE NOAH?

Das ist gar nicht so einfach zu beantworten. Das Sortiment hat sich ja in den letzten Jah-

ren ständig vergrößert und umfasst neben Tomaten auch Chili, Paprika, Gurken, Bohnen und noch vieles mehr. Aber ich denke die Johannisbeertomate ist mein ganz persönlicher Favorit.



Vielen Dank für das Gespräch!

Vielfalt verfügbar machen Kooperation mit bellaflora

bellaflora wurde 1978 gegründet und steht in österreichischem Privateigentum. Das Unternehmen betreibt 26 Gartencenter in sieben Bundesländern. bellaflora hat sich am Markt als Gartencenter mit nachhaltigen Produkten positioniert: Bevorzugung von regionaler Produktion und kurzen Transportwegen sowie ein deutlicher Schwerpunkt bei Bio-Produkten (Erden, Obst- und Gemüsepflanzen, Kräuter, Dünger, Pflanzenstärkungsmittel).

Seit 2010 bietet bellaflora ein Raritäten-Sortiment von Bio-Jungpflanzen mit ARCHE NOAH Logo in allen Filialen an. Zu den rund 16 Sorten zählen neben bunten Paradeisern vor allem scharfe bis sehr scharfe Chilis. Alle Pflanzen werden in der Bio-Gärtnerei Czink in Oberösterreich unter 100prozentigem Verzicht auf Torfsubstrate produziert. Weiters unterstützt bellaflora die Erhaltungsarbeit von ARCHE NOAH finanziell. Diese Mittel werden überwiegend für „on farm“-Aktivitäten verwendet.

Weitere Infos: www.bellaflora.at



WISSEN

Auf die Pilze, fertig, los!

Von Pilz-Pionieren und ihrer Begeisterung

Familie Wurth ist bei Veranstaltungen im ARCHE NOAH Schaugarten ein jahrelang bewährter Aussteller. Magdalena Wurth hat die Erfahrungen ihrer Familie zusammengestellt und in Buchform veröffentlicht.

Wie ich zu den Pilzen kam ...

Ich bin Agrarwissenschaftlerin und begeisterte Pilzzüchterin. Das bewusste Erleben der Natur und der nachhaltige Umgang mit ihr spielen für mich seit jeher eine große Rolle. Durch meinen Vater Herbert Wurth, der sich nun schon seit vielen Jahren mit der naturnahen Kultivierung von Speisepilzen beschäftigt, ist sein Hobby jetzt zu meinem Beruf geworden. Gemeinsam mit meinem Partner Moritz, leiten wir nun den Familienbetrieb.

Eigenversorgung mit Pilzen

Durch die langjährige praktische Erfahrung mit der Zucht von einer Vielzahl an Speisepilze leisten wir einen Beitrag zum Erhalt von anbauwürdigen Pilzarten. Uns war es schon immer ein Anliegen, Pilze als ergänzendes Element im Garten zu etablieren und so eine fast ganzjährige Eigenversorgung an schmackhaften Pilzen zu gewährleisten. Das Pilzjahr beginnt bei uns schon früh: ab Jänner werden über 14 unterschiedliche Speise- bzw. Heilpilzarten im hauseigenen Labor herangezogen. Die entstehende „Pilzbrut“ wird dann in weiterer Folge auf unterschiedliche einmetrige Laubholzstämmen beimpft. Prinzipiell sind im Frühjahr (März-Juli), sowohl Pilzbruten als auch fertig beimpfte Pilzstämmen bei uns erhältlich. Der optimale Zeitpunkt für die Anlage eines eigenen Pilzgartens ist im Frühjahr. Die Vorbereitungen beginnen jedoch noch in der kalten Jahreszeit.

Holzbeschaffung für die Pilzzucht

Wichtig für eine erfolgreiche Zucht von Speisepilzen ist die Qualität des Holzes. Das für den Pilzanbau verwendete Holz sollte

möglichst frisch geschlagen und nicht mehr als vier Monate eingelagert worden sein. Idealerweise steht Holz zur Verfügung, das im Winter oder im zeitigen Frühjahr geschlägert wurde. In dieser Zeitspanne kann ein höherer Zuckergehalt in den Zellen der Bäume gemessen werden. Der erhöhte Zuckergehalt im Splintholz begünstigt das Myzelwachstum des Pilzes im Stamm und ist ausschlaggebend für eine rasche Besiedelung. Sowohl Hartholz als auch Weichholz eignen sich. Jedoch sind die harten Gehölze wie Rotbuche, Hainbuche, Eiche und Ahorn idealer als die weichen Gehölze von Weide, Birke, Pappel, Erle und Linde. Sie können bis zu fünf Jahre Erträge hervorbringen. Die am häufigsten verwendeten Gehölze sind Buche, Eiche und Birke. Beim Fällen der Bäume ist darauf zu achten, dass die Rinde nicht beschädigt wird. Bleibt die Rinde ganz und ohne Wunden am Stamm, trocknet das Holz nicht aus und es können keine Schadpilze eindringen. Die Rinde schützt das Myzel vor dem Austrocknen. Der optimale Stamm-Durchmesser ist bei jeder Pilzart unterschiedlich. Beimpft wird auf ein Meter langen Baumstämmen.

Die Beimpfung

Hat man sich für eine Pilzart entschieden beimpft man den Baumstamm mit Pilzbrut (Bestandteile: Bio-Hirse, Bio-Roggen, Buchenspäne und natürlich Pilzmyzel). Eine gängige Methode die Laubholzstämmen zu beimpfen ist die Schnittimpfmethode: Der einmetrige Stamm wird dabei von den Stirnseiten ausgehend mit einer Motorsäge etwa 30cm einmal von oben und einmal von unten eingesägt. Beim Shiitake kann auch mit drei Schnitten im Abstand von 25cm gearbeitet werden. Die Schnitte sollten gera-

de so breit sein (ca. 1,5cm), dass die Getreidepilzbrut noch gut eingefüllt werden kann. Hilfreich ist es, schon vor dem Beimpfen den Schnitt mit einem Gewebe-Klebeband abzukleben. Die Brut soll beim Einfüllen nicht herausfallen, weshalb das Klebeband rund um den Stamm und mit bis zu zwei Klebebandbreiten angebracht wird.

Alle Einschnitte werden voll mit Brut befüllt, mit einem Stäbchen festgedrückt und das Einfüllloch mit dem Klebeband verschlossen. Das Klebeband schützt auch vor Austrocknung. Das Einschneiden und Beimpfen sollte möglichst in einem Durchgang erfolgen. Mit zwei Liter Getreidebrut können etwa 6-8 Shiitake-Stämme und bei den Erdkulturen (Austernseitlinge, Stockschwämmchen etc.) 2-3 Stämme (jeweils mit einem Meter Länge) beimpft werden. Nach der Beimpfung werden die Stämme für etwa ein Jahr an einem schattigen, windgeschützten Platz im Garten gelagert - diese Durchwachsphase benötigt der Pilz um das Holz zu besiedeln.

Die Anlage und Pflege

Im darauffolgenden Frühjahr können die beimpften Stämme ausgewintert werden. Es folgt das erste Erntejahr. Um den Pilzen ideale Wachstumsbedingungen zu bieten müssen einige Standortfaktoren berücksichtigt werden. Ein zumindest halbschattiger Platz mit feuchtem Mikroklima begünstigt ein optimales Wachstum der Pilzkulturen. Optimalen Schatten bieten Laubbäume, Sträucher oder eine Hecke. Moose und Farne im Garten deuten ebenfalls auf einen passenden Standort hin. Shiitakestämme werden als einmetrige Holzstämmen belassen und im Garten entweder auf einen Baum gehängt oder hoch gelagert.



Fotos: Familie Wurth

Die einmetrige Austernseitling- oder Stockschwämmchenstämme werden gedritelt und etwa 10cm in die Erde eingesetzt. Dort bildet sich nach einigen Wochen ein Erdmyzel aus. Damit versorgen sie sich selbst mit Wasser und Nährstoffen. Wenn die Schnittfläche mit Moos versehen wird, verhindert dies das Austrocknen der Stämme und freut die Pilze wie den Betrachter. In der trockenen Sommerzeit können eingegrabene Stämme zusätzlich bewässert werden - wenn das Moos frisch und saftig aussieht, muss nicht bewässert werden.

Die Ernte

Eingegrabene Pilzstämmen folgen einem natürlichen Fruchtungsrythmus. Das heimische Stockschwämmchen oder auch der taubenblaue Austernseitling sind typische Frühjahrs- und Herbst-Pilze. Gelbe Austernseitlinge fruchten dafür am liebsten im Hochsommer.

Kultiviert man den Shiitake im Garten müssen besondere Vorkehrungen zur Einleitung der Fruchtkörperbildung getroffen werden. Der durchwachsene einmetrige Shiitake-

Stamm wird dazu 2x im Jahr (Mitte Juni und Ende August) für 24 Stunden in kaltes Wasser getaucht. Der Stamm saugt sich stark mit Wasser voll, ein guter Start für eine erfolgreiche Ernte. Nach dem Tauchen wird dieser drei bis vier mal kräftig auf den Boden aufgestoßen. Dieses Ritual wird von allen Shiitake-Züchtlern eingehalten, denn die Erschütterung begünstigt die Fruchtkörperbildung. Anschließend wird der Stamm etwa 1-2 Wochen gegossen, bis die Fruchtkörper vollständig ausgebildet sind. Nach der Ernte lässt man die Stämme wieder austrocknen und wiederholt den Tauchvorgang erst wieder im August.

TIPP:

Im Herbst 2016 bieten wir einen Kurs zum **Pilzanbau auf Kaffeesatz** mit dem jungen Referenten-Duo www.hutundstiel.at an. Termine in Kürze online unter www.arche-noah.at/kalender/kurse-und-seminare.

Der Kurs **Pilze selbst anbauen** mit der Familie Wurth ist schon ausgebucht und wird voraussichtlich nächsten Jahr im Mai 2017 wieder angeboten.

Unser Buch „Pilze selbst anbauen“



In Zusammenarbeit mit dem Löwenzahn-Verlag ist im Jänner 2015 unser Praxishandbuch „Pilze selbst anbauen“ erschienen. Darin finden Sie nicht nur die wichtigsten Tipps für den biologischen und nachhaltigen Anbau, sondern auch leicht verständliche Anleitungen, welche Pilzarten mit geringem Aufwand im eigenen Garten, Keller oder Balkon wachsen. Weitere Themen sind die Anlage von Innenhof- und Balkon-Pilzgärten, sowie zahlreiche Rezepte und Verarbeitungsbeispiele für Speisepilze. Ein Einblick in die Verwendung von Pilzen in der Medizin runden das Praxisbuch ab.

Zu bestellen: im Buchhandel oder unter www.pilzgarten.at

Bild 1: Frühling im Pilzgarten. Bild 2: Erntereife Shiitake-Pilze sind wunderbare Speisepilze und besitzen einen unverwechselbaren aromatischen Geschmack und Geruch. Sie wachsen sehr gerne auf Rotbuche, Hainbuche oder Eiche und werden üblicherweise auf ein-Meter langen Stämmen mit einem Durchmesser von 8-15cm (optimalerweise April bis Anfang Juni) angeimpft. Bild 3: Pilzgärtnerin Magdalena Wurth mit dem Gelben Austernseitling. Bild 4: Moritz Wildenauer beim Impfen der Stämme mit Pilzbrut. Bild 5: Waldviertler Pilzgarten. Bild 6: Heimisches Stockschwämmchen.

Kurzportrait Waldviertler Pilzgarten

Der Waldviertler Pilzgarten besteht schon seit 25 Jahren. Er befindet sich in Mistelbach, einer kleinen Ortschaft im Waldviertel in der Gemeinde Großschönau. Die Weiterentwicklung des Waldviertler Pilzgartens liegt uns sehr am Herzen. Wir freuen uns über interessierte Menschen, die ebenfalls diese Faszination mit Pilzen erleben wollen. Letztes Jahr haben wir unser Pilzgartenareal vergrößert und freuen uns nun schon auf neue Möglichkeiten der gestalterischen Umsetzung unseres Schaugartens.

Besucherzeiten und Führungen von April bis September nur auf Anfrage per Telefon oder E-Mail.



Kontakt

Waldviertler Pilzgarten
Mistelbach 28
3922 Großschönau
T: 0680/3326101
www.pilzgarten.at

STUDIE

Kostenwahrheit

Eine Studie des Forschungsinstitutes für biologischen Landbau (FiBL) untersuchte den volkswirtschaftlichen Nutzen der Bio-Landwirtschaft für Österreich. – Interview mit dem Mit-Autor Rainer Weisshaidinger.

Die Studie „Volkswirtschaftlicher Nutzen der Bio-Landwirtschaft für Österreich – Beitrag zur Reduktion der externen Kosten der Landwirtschaft Österreichs“ zeigt auf, dass gesellschaftliche Leistungen und Kosten der Landwirtschaft nur unzureichend in der volkswirtschaftlichen Gesamtrechnung wiedergegeben sind. Die heute gängige landwirtschaftliche Praxis geht nicht nachhaltig mit natürlichen Ressourcen um. Die Folgen sind Humusabbau, Bodenverdichtung, Erosion, stärkere Hochwasserereignisse, Emissionen von Treibhausgasen sowie Pestizidrückstände in Wasser und Lebensmitteln. Die entstehenden Kosten werden weitgehend aus Steuermitteln und Gebühren finanziert. In der Kostenabschätzung für Österreich kommen die Autoren der Studie auf jährliche externe Kosten der Landwirtschaft von rund 1,3 Milliarden Euro. Dabei handelt es sich um konservative Schätzungen, die z.B. mögliche Schäden für die menschliche Gesundheit nicht berücksichtigt. Gemäß der wissenschaftlichen Literatur könne eindeutig von geringeren negativen Umweltwirkungen der biologischen Landwirtschaft ausgegangen werden. Das FiBL schätzt die potenzielle Reduktion der externen Kosten auf mindestens 425 Millionen Euro. Um das erwähnte Potenzial der biologischen Landwirtschaft besser nutzbar zu machen und die Internalisierung von externen Effekten weiter voranzutreiben, schlagen die Autoren der Studie sechs Maßnahmen vor, u.a. die Einführung einer Stickstoff-, Energie- und Pestizidsteuer.

ARCHE NOAH: Welche Systemgrenzen braucht es, um die Kosten zweier grundverschiedener Wirtschaftsweisen wie konventioneller und biologischer Landwirtschaft tatsächlich miteinander vergleichen zu können?

Rainer Weisshaidinger: In der landwirtschaftlichen Produktion betreffen Humusabbau, Bodenverdichtung und Bodenerosion vor allem den Betrieb selber. Viele andere Wirkungen treten aber abseits des Betriebes auf. Nitrate im Grundwasser, Gewässereutrophierung, Treibhausgasemissionen, Verlust an Biodiversität oder Schadstoffe in Lebensmitteln verursachen Folgekosten, die beim Verkaufspreis eines Produktes zum allergrößten Teil nicht berücksichtigt sind und in der Folge als „externe Kosten“ von uns allen getragen werden. Bei einer Bewertung von landwirtschaftlichen Praktiken müssen diese Kosten verstärkt Berücksichtigung finden.

Wie lassen sich gesellschaftliche Werte – wie Wasser, Landschaft, aber auch die Kulturpflanzenvielfalt – monetär bewerten? Um welche Beträge geht es da?

Die Bewertung der Folgekosten ist methodisch eine große Herausforderung, abhängig von der Kostenart. So lässt sich etwa der Verlust an Biodiversität oder generell von Ökosystemdienstleistungen monetär schwer bewerten. Andere auftretende Kosten sind leichter zu kalkulieren. Ein Beispiel: In meinem Wohnort Wolkersdorf wurde jüngst wegen der zu hohen Nitratwerte im Grundwasser eine Umkehrosmoseanlage errichtet, die Kosten für den Bau von rund 1,5 Mio. Euro verursacht.

Britische Wissenschaftler berechneten die externen Kosten der Landwirtschaft für Großbritannien für einen Zeitraum in den 1990iger-Jahren auf umgerechnet 5,2 Milliarden Euro, wobei die brisantesten Kostenpunkte die Klimagasemissionen und die Schäden für die menschliche Gesundheit sind. In der Kostenabschätzung für Österreich kommen die Autoren der Studie auf jährliche externe Kosten der Landwirtschaft von rund 1,3 Milliarden Euro. Dies ist eine konservative Schätzung, die z.B. mögliche Schäden für die menschliche Gesundheit nicht berücksichtigt.

heit sind. In der Kostenabschätzung für Österreich kommen wir auf jährliche externe Kosten der Landwirtschaft von rund 1,3 Milliarden Euro. Dies ist eine konservative Schätzung, die z.B. mögliche Schäden für die menschliche Gesundheit nicht berücksichtigt.

Die konventionelle Landwirtschaft produziert Nahrungsmittel. Der Biolandbau tut das auch, schützt aber dabei Klima, Boden, Wasser und die Vielfalt. Ist das eine treffende – wenn auch sehr verknappte – Zusammenfassung?

Allgemein gesprochen zeigt der Biolandbau wesentliche Vorteile bei den flächenbezogenen Umweltwirkungen im Vergleich zur konventionellen Landwirtschaft. Dies betrifft insbesondere Biodiversität, Nährstoff- und Energieressourcen, Treibhausgasemissionen, Gewässer- und Luftreinhaltung sowie die Bodenfruchtbarkeit. Für mich persönlich ist der Boden der wichtigste Ausgangspunkt. In einer Handvoll Erde finden wir mehr Lebewesen als Menschen auf der gesamten Erdkugel leben. Für den Biolandbau stellt diese Komplexität des Bodens die Grundlage dar und die Erhaltung und Verbesserung der Fruchtbarkeit ist dringlichstes Ziel. Biologisch aktive und gesunde Böden sind gleichzeitig Gewässer- und Hochwasserschutz, eine Basis für Biodiversität und helfen dem Klima.

Biolandbau steht immer auch für Biodiversität. Gibt es konkrete Zahlen dazu?

Unzählige Vergleichsstudien aus Europa sprechen eine ganz eindeutige Sprache. Über 4/5 der Vergleichsstudien kommen zu dem Schluss, dass die biologische Landwirtschaft im Vergleich zur konventionellen Landwirtschaft einen Vorteil für die Biodiversität darstellt. Im Durchschnitt kommen 30 Prozent mehr Arten und 50 Prozent mehr Individuen auf biologisch bewirtschafteten

Funktionelle Biodiversität im Kohlanbau

Die Blühstreifen stehen auf diesen Bio-Flächen im Dienste der gezielten Nützlingsförderung. Parasitische Hautflügler verkleinern auf natürliche Weise Schädlingspopulationen. Funktionelle Biodiversität ist ein wichtiges Bio-Forschungsfeld.

Flächen vor. Für den Biolandbau übernimmt die Diversität an Arten und Habitaten eine wichtige Aufgabe im Pflanzenschutz. Diese als funktionelle Biodiversität bezeichnete Strategie wird momentan stärker erforscht.

Biolandbau braucht auch finanzielle Unterstützung in der Forschung. In der Studie wird Pflanzenzüchtung als Beispiel für extrem hohe Forschungs-Kosten im Biolandbau angeführt. Welche finanzielle Förderung braucht Österreichs Bio-Landwirtschaft im Bereich Forschung?

Ja, Pflanzenzüchtung braucht Geld und auch Zeit – und nicht wenig davon. Das Fehlen von derartigen Ressourcen führte in der Vergangenheit dazu, dass der Biolandbau jetzt sehr stark von der konventionellen Pflanzenzüchtung abhängt, die rein ertragsorientiert züchtet. Hier wäre wünschenswert, dass die Bio-Forschung und Bio-Praxis stärker eigenständige Wege gehen. Gerne würde ich in zehn Jahren Vertreter der Politik sagen hören: „Wir sind auch Weltmeister in der Bio-Forschung!“. Eine höhere Grundfinanzierung in der österreichischen Bio-Forschung ist dringend notwendig. Deutschland und die Schweiz sind diesbezüglich international gesehen Zugpferde und wir sind zu einem Teil „Trittbrettfahrer“ in Österreich. Zu den dringendsten Forschungsfragen zählen die pfluglose Bodenbearbeitung ohne Herbizide, die Substitution von Kupfer als Fungizid, Steigerung der Tiergesundheit und des Tierwohls, die europäische Eiweißversorgung sowie eine schonende Lebensmittelverarbeitung.

Welches Feedback gab's auf die Studie? Gibt es in Politik und Gesellschaft Bewusstsein für die zahlreichen gesellschaftlichen Kosten konventionellen Landwirtschaft?

Es gab überraschend wenig Rückmeldung aus der Bio-Ecke. Dass sich die Kollegen der konventionellen Landwirtschaft über die Studie nicht freuen war aufgrund der Ergebnisse verständlich. Von uns vorgeschlagene Maßnahmen wie etwa eine Energie-, Düngemittel- und Pestizidsteuer sollten von der Politik und Gesellschaft ernsthaft diskutiert werden. In der Politik und in der Gesellschaft steigt das Bewusstsein für externe

Kosten, unter anderem auch wegen langfristig knapperen Budgetspielräumen.

Welche externen Kosten der Landwirtschaft könnten gespart werden, wenn die österreichische Landwirtschaft vollständig auf Bio umgestellt werden könnte?

Mit einer Vollumstellung auf Bio könnten konservativ geschätzt rund ein Drittel der jährlichen externen Folgekosten der Landwirtschaft eingespart werden, das sind mindestens 425 Millionen Euro. Weitere Kosteneinsparungen dürften sich ergeben, etwa durch die Verringerung von Kosten durch chronische Erkrankungen durch Pestizide, Verlust von Bestäubern, Antibiotikaresistenzen oder die Kulturlandschaftspflege. Diese Kostenarten sind monetär sehr schwierig zu bewerten und sind in unseren Berechnungen nicht eingegangen. Wie sich Wechselwirkungen auf den verschiedenen Märkten auswirken, müsste darüber hinaus noch genau untersucht werden.

Nachaufähiges Saatgut und die Kulturpflanzenvielfalt sind wichtige Ressourcen einer nachhaltigen, zukunftsorientierten, biologischen Landwirtschaft. Welchen Stellenwert hat samenfestes Saatgut im österreichischen Biolandbau?

Vom Grundprinzip hat samenfestes Saatgut eine hohe Bedeutung im Bio-Landbau. In der Praxis sieht das oft noch anders aus. Hybrid-saatgut, das Vorteile in der Gleichmäßigkeit der Bestandentwicklung aufweist, kommt oft zum Einsatz. Für den Biolandbau bräuchte es eine auf seine Zuchtziele abgestimmte Pflanzenzüchtung, die bei der Selektion Standort- sowie Klimawandelanpassung, Nachaufähigkeit und gesundheitliche Aspekte stark berücksichtigt. On-farm-Versuche und ein Schulterschluss von Akteuren der Bio-Praxis und Bio-Forschung böten hier großes Potenzial. Die Arche Noah spielt dabei aufgrund ihrer Kompetenz eine wichtige Rolle.

Vielen Dank für das Interview!

Rainer Weisshaidinger ist FiBL-Mitarbeiter und Mitautor der Studie. **Kontakt unter:** rainer.weisshaidinger@fibl.org

Projekt „Samenbank“



Diese Fotos von Mischa Erben sind im Herbst 2015 im ARCHE NOAH Schaugarten auf der Suche nach Samenständen für sein Projekt „Samenbank“ entstanden. www.projekt-samenbank.tumblr.com



GÄRTEN



Waldgärten – Orte der Vielfalt

In den ersten Waldgarten hat mich ein glücklicher Zufall geführt. Seitdem bin ich von diesen essbaren Gärten der Vielfalt fasziniert und konnte in den letzten Jahren, auch während meines Studiums an der Universität für Bodenkultur und zuletzt mit dem Besuch eines der bekanntesten Waldgärten Europas, meine Begeisterung noch vertiefen. Gerne teile ich hier meine Faszination für das bunte und vielschichtige Ökosystem „Waldgarten“. – Von Magdalena Bauer.

Fotos: Illustration: Magdalena Bauer

Gärtnern wie der Wald

Der Begriff „Waldgarten“ ist bei uns noch nicht sehr bekannt, manche kennen ihn jedoch im Zusammenhang mit der Permakultur¹. Viele Menschen denen ich zum ersten Mal davon erzähle, haben oft die Assoziation eines „Gartens IM Wald“, jedoch ist vielmehr das „Gärtnern WIE der Wald“ gemeint. Folgende Idee steckt dahinter: Natürliche Wälder sind selbsterhaltend und brauchen, im Gegensatz zu gegenwärtig praktizierter, konventioneller Landwirtschaft keinen Energie-Input von außen, mit Ausnahme von Sonne und Regen. Die Gestaltung eines Waldgartens orientiert sich daher an ökologischen Prinzipien, die in natürlichen Waldsystemen beobachtet werden können: Eine Vielfalt an Pflanzen, anderen Lebewesen und weitere Elemente (wie z.B. Totholz) bilden ein interaktives, funktionierendes Ganzes, das sich selbst nährt, erhält und ökologisch nachhaltig ist.

Der Waldgarten – er ist auch unter den englischen Begriffen „Forest Garden“ oder „Food Forest“ bekannt – hat seine Wurzeln in tropischen Regionen (Südostasien, Süd-

amerika, Afrika) wo er seit Jahrtausenden ein wichtiger Bestandteil indigener Landwirtschafts- und Subsistenzformen ist. Noch heute stellt er in vielen Kulturkreisen eine Lebensgrundlage dar. Das Besondere am Waldgarten ist, dass es ein essbarer Garten ist, eine für menschliche Bedürfnisse gestaltete Pflanzengesellschaft sozusagen, die im Einklang mit der Natur arbeitet.

Was zeichnet einen Waldgarten aus?

Gegärtnert wird in mehreren Vegetationsschichten, also auf verschiedenen Ebenen. So können räumliche Nischen und das Sonnenlicht optimal ausgenutzt werden. An kronendachbildenden Bäumen, hohen und niedrigen Büschen, in der Krautschicht und auch unterhalb der Erdoberfläche kann geerntet werden. Typisch für Waldgärten ist darüber hinaus die Nutzung der „vertikalen Schicht“ durch Kletterpflanzen.

Die Vielfalt im Waldgarten

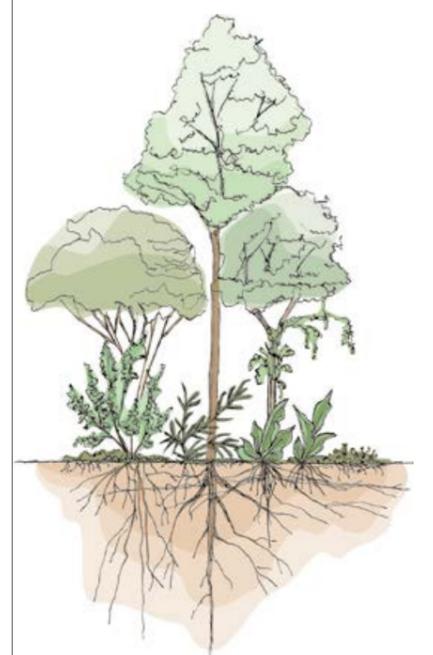
Waldgärten sind bunte und vielseitige Orte mit wildem, natürlichem Charakter. Ganz deutlich zeigte sich die Vielfalt in meinem Lieblingswaldgarten, dem Waldgarten „Skogsträdgården i Holma“ in Südschweden, den ich in Zuge meiner Masterarbeit studieren durfte. Dort fanden sich neben der biologischen Vielfalt, auch eine räum-

liche, architektonische Vielfalt, in Form verschiedener Themenbereiche (feucht, trocken, Pflanzengemeinschaften), Rückzugsorte für Nützlinge und eine Vielzahl an Gestaltungselementen, wie kleine Teiche, ein Wasserlauf, große Steine und Aufenthaltsbereiche für die WaldgärtnerInnen. Auch spiegelte sich die Vielfalt in den vielen Nutzungen des Gartens wieder, der als Ort für Weiterbildungen, Entdeckungsraum für Schulklassen, Erholungs-Oase, Nahrungsproduktion und Experimentierfeld dient.

Reise zum englischen Waldgarten

In den Sommermonaten 2015 konnte ich im Zuge meiner Waldgartenreise nach England einen der bekanntesten Waldgärten Europas, den Versuchs-„Forest Garden“ von Waldgartenmeister und Buchautor Martin Crawford in Dartington besuchen und studieren. Das Foto rechts oben zeigt den Eingangsbereich zu Crawfords „Forest Garden“, das die unterschiedlichen Vegetationsschichten erkennen und die Vielfalt die sich darin verbirgt erahnen lässt. Eine dichte Schicht aus Beinwell (*Symphytum* spp.) und Orientalischem Zackenschötchen (*Bunias orientalis*) bedeckt gemeinsam mit Knollenziest (*Stachys affinis*), Gutem Heinrich (*Chenopodium bonus-henricus*) und verschiedenen Minzen den Boden. Gerade üppig fruchttragende Ölweiden (*Elaeagnus umbellata*), Maulbeerbäume (*Morus alba*),

eine Zwergmaroni (*Castanea pumila*) bilden die Strauchschicht und Sechuanpfeffer (*Zanthoxylum simulans*) wird von Erdbirne (*Apios tuberosa*) und Knollenkapuzinerkresse (*Tropaeolum tuberosum*) als Rankhilfe verwendet. Die alles überragende Erle in der Foto-Mitte liefert einen Beitrag zur Nährstoffversorgung und ist ebenso Rankgerüst für Wein und Hopfen während rechts im Foto Berberitzen (*Berberis* spp.), Ribisel (*Ribes* spp.), Hohe Rebhuhnbeere (*Gaultheria shallon*) und Kopfeiben (*Cephalotaxus haringtonia*) einen für den Standort notwendigen Windschutz bieten. Ein Chinesischer Gemüsebaum (*Toona sinensis*) streckt links seine gefiederten Blätter ins Bild, die einzigartige Würze in jedes Gemüsegericht bringen. Wunderschön gedeiht dort darunter auch der bei uns leider nicht winterharte Neuseelandflachs (*Phormium tenax*) der Martin Crawford beständiges Bindematerial für die Baumschule liefert.



links: Waldgartenstruktur – gegärtnert wird in mehreren Vegetationsschichten. rechts: Ein Blick in Martin Crawfords vielschichtigen und bunten Waldgarten in England.



Das unsichtbare Geheimnis

Ein ganz wesentlicher Bestandteil in einem Waldgarten – nicht direkt zu sehen – verbirgt sich unter der Erdoberfläche: Ein gesunder und lebendiger Boden, viele positive Wechselwirkungen zwischen den Pflanzen sowie Symbiosen (z.B. Mykorrhizapilze und stickstoff-fixierende Bakterien), sorgen dafür, dass der Garten nach erfolgreicher Etablierung pflegeintensiv ist und seine Fruchtbarkeit selbst erhält. Durch die Verwendung von ausdauernden Pflanzen (Stauden und Gehölzen) ist keine jährliche Bodenbearbeitung nötig und der Boden bleibt permanent, wie in der Natur, mit Vegetation und/oder einer Mulchschicht bedeckt. Dies hat einen positiven Effekt auf das Wasserhaltevermögen, die Bodenstruktur, die Bodenlebewesen und somit auf die Gesundheit des gesamten Gartens.

Waldgartenpflanzen

Ganz wesentlich steht in der Waldgarten-gestaltung die Artenvielfalt an Nutzpflanzen im Vordergrund. Es werden nicht nur Früchte und Beeren geerntet, sondern alle möglichen essbaren Pflanzenteile wie Blätter, Stängel und Sprosse, Blüten, Nüsse, Wurzeln und Knollen. Außerdem werden Heil-, Faser-, Färb- und Waschpflanzen, Holz und Äste verwendet. Jede Pflanze im Waldgarten sollte mehrere Funktionen erfüllen. So sind z.B. Minzen (*Mentha* spp.) gute Partnerpflanzen für Bäume, bodenbedeckend und vielseitig in der Küche einsetzbar. Oder der Erbsenstrauch (*Caragana arborescens*), der Nahrungs- und Futterpflanze für Mensch und Tier und eine attraktive Bienenweide während der Blütezeit ist. Durch Symbiose seiner Wurzeln mit stickstoff-fixierenden Bakterien verbessert er die Bodenfruchtbarkeit.

Waldgarten bei ARCHE NOAH

Die Waldgarten-Idee unterstützt die Ziele von ARCHE NOAH, unseren Boden nachhaltig und ökologisch zu bewirtschaften, essbare Vielfalt zu entdecken und zu bewahren. Im ARCHE NOAH Schaugarten wird voraussichtlich ab 2017 ein kleiner Waldgarten sprießen, der Artenreichtum an Gemüsen und Früchten zeigt. 🍌

Mehr Infos zum Waldgarten:

TIPP: ARCHE NOAH Seminar
Wildobst, Exoten und Obstraritäten mit Sigi Tatschl (ARCHE NOAH Bildungsprogramm 2016) 15. April 2016, Wien oder 23. September 2016, Kirchberg/Wagram

Literatur/Buchtipps

- Martin Crawford: „Creating a forest garden: Working with nature to grow edible crops“, Green Books, 2010
- Dave Jacke, Eric Toensmeier: „Edible forest gardens“ Band 1+2, Chelsea Green Publishing Company, 2005
- Magdalena Bauer: „Forest Gardens in der Stadt“, Universität für Bodenkultur, 2013
Link: www.wien.gv.at/umweltschutz/nachhaltigkeit/pdf/bauer-2013.pdf

Links

- www.agroforestry.co.uk
- www.perennialolutions.org 🍌

Haben auch Sie einen Waldgarten? Wir freuen uns über Erfahrungsaustausch und Vernetzung!



Kontakt

Magdalena Bauer
magdalena.bauer@arche-noah.at

Magdalenas Favoriten für den Waldgarten

Ein kleiner Einblick in die Fülle an Gemüse und Gehölzen für den Waldgarten:

Krautschicht	Süßdolden (<i>Myrrhis odorata</i>), Blutampfer (<i>Rumex sanguineus</i>), Wilde Rauke (<i>Diplomatix tenuifolia</i>), Moschusmalve (<i>Malva moschata</i>), Taglilien (<i>Hemerocallis</i> spp.), Minzen (<i>Mentha</i> spp.), Rhabarber (<i>Rheum rhabarbarum</i>), Winterheckenzwiebel (<i>Allium fistulosum</i>), Spargel (<i>Asparagus officinalis</i>)
Strauchschicht	diverse Beerensträucher (<i>Rubus</i> spp., <i>Ribes</i> spp.), Apfelbeere (<i>Aronia melanocarpa</i>), Maibeere (<i>Lonicera caerulea</i> var. <i>kamtschatica</i>), Felsenbirne (<i>Ame-lanchier</i> spp.), Sechuanpfeffer (<i>Zanthoxylum simulans</i>)
Baumschicht	Maulbeeren (<i>Morus</i> spp.), diverse Obst- und Nussgehölze (<i>Malus</i> spp., <i>Prunus</i> spp., <i>Pyrus</i> spp., <i>Juglans</i> spp., <i>Corylus</i> spp.), Hollunder (<i>Sambucus nigra</i>), Chinesischer Gemüsebaum (<i>Toona sinensis</i>)
Kletterer	Wein (<i>Vitis vinifera</i>), Kiwis (<i>Actinidia</i> spp.), Schisandra (<i>Schisandra chinensis</i>)
Wurzelschicht	Schwarzwurzel (<i>Scorzonera hispanica</i>), Kren (<i>Armoracia rusticana</i>)
Nährstoff-sammler	EBbare Ölweide (<i>Elaeagnus umbellata</i>), Beinwell (<i>Symphytum</i> spp.), Erbsenstrauch (<i>Caragana arborescens</i>), Schwarz-Erle (<i>Alnus glutinosa</i>)

¹ Permakultur = „Permanent Agriculture“: ist ein Planungsinstrument für die ökologisch nachhaltige Gestaltung menschlicher Lebensräume und Ökosysteme, beschrieben von den Australiern Bill Mollison und David Holmgren



Mitgliederversammlung 2015

Am 4. Dezember 2015 fand im Volkskundemuseum Wien die Mitgliederversammlung 2015 des Vereins ARCHE NOAH statt.

Nach einer kurzen Vorstellungsrunde unter den anwesenden Mitgliedern eröffnete Obmann Christian Schrefel die Mitgliederversammlung und stellte nach halbstündiger Wartezeit die Beschlussfähigkeit fest. Die Tagesordnung wurde einstimmig angenommen. Das Protokoll der letzten Mitgliederversammlung wurde ausgeteilt und einstimmig angenommen. Es folgte der aktuelle Tätigkeitsbericht, präsentiert von Geschäftsführerin Beate Koller. Der Bericht wurde von der Mitgliederversammlung angenommen. Fragen der Mitglieder bezogen sich vor allem auf die Einschätzung von politischen Prozessen in der EU, wie die TTIP-Verhandlungen und die Saatgutverordnung. Kassier Klaus Rapf stellte den Finanzbericht 2014 und den Voranschlag für 2016 vor (siehe Tabelle). Der Voranschlag 2016 wurde zur Abstimmung gebracht und von der Mitgliederversammlung einstimmig angenommen. Rechnungsprüfer Herr Leopold Haider brachten den Bericht der Rechnungsprüfer den anwesenden Mitgliedern zur Kenntnis und stellte den Antrag, Vorstand und Geschäftsführung für das Jahr 2014 zu entlasten. Die Entlastung wurde von der Mitgliederversammlung einstimmig erteilt.

Änderungen in den Vereinsstatuten

Auf Antrag des Vorstands stimmte die Mitgliederversammlung über Änderungen der Vereinsstatuten ab. Kassier Klaus Rapf erläuterte den Hintergrund der vorgeschlagenen Änderungen. Die Änderungen die Paragraphen 2 (Vereinszweck), 3 (Mittel) und 18 (Auflösungsbestimmungen) betreffend stellen formale Anpassungen in Hinblick auf die Anforderungen an Statuten gemeinsamer Vereine dar. Sie wurden von der Mitgliederversammlung einstimmig angenommen. Die Ergänzungen zu Paragraph 7 (Rechte und Pflichten von Mitgliedern) in Form der neu eingeführten Punkte 6 & 7 sollen die Einhaltung der Anforderungen der EU-VO 511/2014 zum Nagoya Protokoll gewährleisten. Das Nagoya Protokoll regelt den Zugang zu genetischen Ressourcen und

Verein ARCHE NOAH

Einnahmen-Ausgaben	Ergebnis 2012	Ergebnis 2013	Budget 2014	Ergebnis 2014	Budget 2015	Budget 2016*
Einnahmen						
Mitglieds-Beiträge	-375.700	-397.000	-390.000	-453.000	-440.000	-570.000
Spenden	-93.700	-104.000	-100.000	-128.000	-330.000	-404.000
Sonstige Erlöse (Inserate, Honorare und 2 folgende Zeilen)	-76.600	-152.000	-100.000	-36.000	-15.000	-27.000
Erlöse Seminare				-68.000	-70.000	-105.000
Erlöse Samenabgabe				-74.000	-65.000	-63.000
Verbandsförderung	-35.000	-35.000	-25.000	-33.000	-35.000	-32.000
Projekte	-90.800	-95.000	-150.000	-178.000	-170.000	-83.000
Sponsoren	-105.000	-106.000	-107.000	-107.000	-108.000	-109.000
Eintritte Schaugarten	-50.000	-47.000	-45.000	-73.000	-60.000	-66.000
Personalkostenweiterverrechnung Schaugarten GmbH	-173.000	-56.000	-75.000	-115.000	-80.000	-115.000
Summe	-999.800	-992.000	-992.000	-1.265.000	-1.373.000	-1.574.000
Ausgaben						
Personalaufwand und Fortbildung	662.500	594.000	630.000	730.000	680.000	818.000
Spendenwerbung und -verwaltung	3.000	10.000	20.000	4.000	65.000	131.000
Drittleistungen	24.900	21.000	30.000	22.000	34.000	57.000
PraktikantInnen	10.700	10.000	12.100	10.000	13.000	15.000
Abschreibungen (Homepage, Maschinen, Software)				4.000	6.000	16.000
Mieten, Betriebskosten, Versicherung	32.300	36.000	36.000	60.000	41.000	52.000
Büro-, Computermaterialien, Telefon	20.600	26.000	25.000	24.000	40.000	29.000
Porti	21.000	47.000	40.000	57.000	48.000	50.000
Druckwerke	30.600	54.000	30.000	79.000	35.000	37.000
Schau- und Vermehrungsgarten, Sortenarchiv	21.200	22.000	22.000	25.000	23.000	30.000
Buchhaltung, Beratungskosten	4.300	18.000	17.000	16.000	17.000	25.000
Projekte, Veranstaltungen, Seminare	102.100	82.000	50.000	77.000	140.000	251.000
Beiträge und Gebühren	1.300	2.000	2.500	2.000	3.000	3.000
Reisen, Transporte, Spesen	14.800	12.000	15.000	21.000	18.000	27.000
Gegenverrechnung GmbH (Mitgliederservices...)	31.000	21.000	17.000	30.000	20.000	20.000
Sonst. Ausgaben (Mitgliedsbeitr.; Wartungskosten...)	12.700	23.000	19.500	11.000	20.000	12.000
Bankaufwand	4.900	8.000	5.000	10.000	8.000	14.000
Einnahmen aus Kapitalvermögen				-6.000		-6.000
Summe	993.000	978.000	966.100	1.176.000	1.203.000	1.573.000
ao Einnahmen	-25.100	-143.000	0	-236.000	0	0
ao Ausgaben	24.100	145.000	25.000	310.000	163.000	0
Gewinn(-)/Verlust(+)	-2.900	-12.000	-900	-15.000	-7.000	-1.000

Die EAR wird von Astoria, Wirtschaftstreuhand Krems, geprüft. Budget 2014 und 2015 lt. Beschluss Mitgliederversammlung.
* Vorschlag für Mitgliederversammlung

die gerechte Aufteilung der Vorteile aus denselben, und will Biopiraterie verhindern (Details dazu Seite 4 und 5). Die entsprechende EU-VO gilt unmittelbar für alle Mitgliedsländer und ist verbindlich für alle juristischen und natürlichen Personen, die auf Saatgut (oder anderes Vermehrungsmaterial) von „genetischen Ressourcen“ zugreifen und/oder dieses weitergeben. Eine für alle ARCHE NOAH Mitglieder verbindliche Regelung in den Statuten soll die Einhaltung der EU-VO für die Mitglieder auf möglichst unbürokratische Weise sicherstellen. Die Ergänzungen zu Paragraph 7 wurden von der Mitgliederversammlung einstimmig angenommen. Im kommenden Jahr werden die

Mitglieder und insbesondere die aktiven ErhalterInnen vom Vereinsbüro ausführliche Informationen über das Nagoya Protokoll erhalten. Zwei Änderungen des Paragraph 7 wurden während der Mitgliederversammlung beantragt. Die vorgeschlagenen Änderungen wurden von der Mitgliederversammlung einstimmig angenommen.

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

Toni Schmid
BIOWEINHOF

Unser Biowein Hof liegt in Straning im westlichen Weinviertel, in der Nähe von Maissau. Hier wachsen und entwickeln sich unsere Weine auf unterschiedlichen Böden des Manhartsberges – vom mineralischen Urgestein bis zum mächtigen Lössboden. Unser Repertoire reicht vom gebietstypischen Grünen Veltliner über Weißburgunder, Frühroten Veltliner, Blauer Zweigelt bis zum Premium-Frizzante.

Biowein Hof Toni Schmid • 3722 Straning 74 • +43 (0)2984 37034
biowein@tonischmid.at • www.tonischmid.at • www.dreigelt.at

Unsere Weine erhalten Sie im ARCHE NOAH Shop Schiltern, ab Hof und im Webshop unter www.tonischmid.at

VEGAN, Östereich-Landwirtschaft, lacon

Portofreier Versand in Österreich ab 24 Flaschen

Anzeige

janetschek
DRUCK | MEDIEN | DESIGN

Weltweit einzigartig!

1. Drucksorten bestellen
2. CO₂-Bilanz anfordern
3. Emissionen durch Humusaufbau binden
4. CO₂-Logo aufdrucken

Fragen Sie unverbindlich an:
office@janetschek.at

Anzeige

Kulturpflanzen- Vielfalt einkaufen

Die Stadt wird grün: ARCHE NOAH „pop-up Store“ in 1050 Wien

In einem kleinen „Store“ werden über einen begrenzten Zeitraum ARCHE NOAH Bio-Raritäten-Jungpflanzen, Gemüsejungpflanzen, Kräuter und Erdbeer-Raritäten sowie Bücher und Saatgut verfügbar gemacht.

Adresse & Erreichbarkeit:
Rechte Wienzeile 123, 1050 Wien. Eingang direkt am Fahrradweg auf der Rechten Wienzeile - Ecke Spengergasse.



7. April bis 28. Mai 2016

Frühling im pop-up Store

Öffnungszeiten: Do, Fr, Sa 10–18 Uhr; auch an Feiertagen geöffnet!
Mit Bio-Gemüsejungpflanzen, Bio-Saatgut, und ausgezeichneten Gartenbüchern.

Jeden Donnerstag von 18 bis 19 Uhr:

Spezialtipps für Vielfaltsgärten von unseren PflanzenexpertInnen! Mit Einkaufsmöglichkeit.

9. März, 15. Juni und 23. Juni 2016

After-Workshops im pop-up Store

Holen Sie sich Wissen zu den Themen „Saatgut. Macht. Vielfalt“ (9. März), „Erdbeeren anbauen und vermehren“ (15. Juni) und „Wiener Sorten anbauen und verkosten“ (23. Juni).

1. Juni bis 1. Oktober 2016

NEU: Kulinarik im pop-up Store

Raritäteneck: Piz und Jasmin gastieren mit frischen und eingelegten Raritäten sowie sommerlichen Cocktails!

13.–29. Oktober 2016

Herbst im pop-up Store

Viele alte Obstsorten:
Bäume, Sträucher, Bücher.

Alle Infos unter: www.arche-noah.at/popupwien



Pop-Up Store, Märkte, Gartenküche und das Bio-Jungpflanzenfestival sind Angebote der gemeinnützigen ARCHE NOAH Schaugarten gGmbH.

ARCHE NOAH Schaugarten

Ab 1. April 2016 wieder geöffnet.
Neue Öffnungszeiten: Di–Fr 10–16 Uhr, Sa, So und Feiertag 10–17 Uhr, Montag Ruhetag
Eintritt bis 30. April 2016 frei!

Drei Tage Bio-Jungpflanzenfestival

Freitag 29. + Samstag 30. April 10–17 Uhr
**ARCHE NOAH „Pflanz die Vielfalt“:
Jungpflanzenverkaufstage**

Große Auswahl an Bio-Jungpflanzen & Saatgut, kleiner Bauernmarkt mit Ausstellern & Kulinarik und ganztags Workshpos & Führungen

Sonntag 1. Mai 10–17 Uhr

1. Mai großer ARCHE NOAH Bio-Jungpflanzenmarkt

Österreichs größter Pflanzen-Tauschmarkt mit über 50 ARCHE NOAH-Mitgliedern, große Auswahl an Bio-Jungpflanzen sowie Bio-Saatgut, Bauernmarkt, Kulinarik und Schmankerlstraße.

Reisen sie öffentlich an: Mit www.blaguss.at reisen Sie bequem ab Wien für nur 22,50 hin und retour! Ein kostenloser Shuttle holt Sie vom Bahnhof Hadersdorf ab und unsere Mitfahrbörse bietet zahlreiche Mitfahrgelegenheiten. Mehr Infos zur alternativen Anreise unter +43 (0)2734-8626, www.arche-noah.at

NEU: ARCHE NOAH Gartenküche

Ab Mai jeden Sonntag geöffnet (10–17 Uhr).
Unsere Freiluftküche bietet originelle Gerichte aus saisonalen & biologischen Zutaten.

5.6., 3.7., 7.8. und 4.9.

Sonntags-Brunch im Vielfaltsgarten

Alle Termine unter: www.arche-noah.at/kalender/gartenkueche

Kulinarischer Gruppen-Ausflug

Vielfaltsführung & Gartenküchen-Genuss

Schaugartenführung mit anschließendem kulinarischen Angebot vom Picknick bis zum dreigängigen Raritätenmenü. **Infos:** www.arche-noah.at/schaugarten/gruppenangebote



Tipps & Aktuelles

ARCHE NOAH Bildungsprogramm

Bei diesen Seminaren sind noch Plätze frei!

10. + 11. Juni, Schiltern: Getreidevielfalt
18. + 19. Juni, Schiltern: „Bot. Illustration“
8. Juli, Schiltern: Kochkurs mit Hülsenfrüchten

ARCHE NOAH Märkte

Nutzen Sie die Pflanzenmarkt-Termine in den Bundesländern und in München. Mitgliedsausweis und Schachtel zum Transport mitbringen!

9. April: Linz, Botanischer Garten
15.–17. April: Wien, Botanischer Garten
23. + 24. April: Salzburg, Botanischer Garten
23. + 24. April: Graz, Botanischer Garten
16. + 17. April: Maria Saal/ Kärnten
7. Mai: Rotholz/Tirol, LLA Rotholz
30. April: Koblach/Vorarlberg
8. Mai: München/DE, Botanischer Garten

Alle Infos unter: www.arche-noah.at/kalender/maerkte-oesterreichweit

Alle aktuellen Veranstaltungen

von ARCHE NOAH, ihren Mitgliedern und Partnern NEU: www.arche-noah.at/kalender

TIPP: Unsere Webseite bietet Ihnen die Möglichkeit Ihre eigenen Veranstaltungen anzukündigen! Einfach Ihren Termin online eintragen unter: www.arche-noah.at/kalender

ARCHE NOAH Newsletter



Mit dem Newsletter erhalten Sie regelmäßig aktuelle Informationen!

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

(Erscheint ca. 1x im Monat.)

Bewährtes Wissen
lebendig
weiter entwickeln.
ARCHE NOAH
Bildungsprogramm