ARCHE NOAH Magazin

Zeitschrift für Mitglieder & Förderer

ARCHE NOAH

Illustrationen: MoreVector, Genzi/Shutterstock.com

Nagoya
Workshop zur Umsetzung des Abkommens
Seite 10

Ewiges Gemüse
Stephen Barstow und seine Permaveggies
Seite 16

Mitgliedermärkte
Pflanzenmarkt-Termine unserer Mitglieder
Seite 7

Nützlinge
Erfahrungen mit Nützlingen im Garten
Seite 18

Sortenentwicklung
Pflanzenzüchtung im eigenen Hausgarten
Seite 22

Sensorik
Paradeiser richtig schmecken
Seite 24

Ein Prost auf die Vielfalt!

Patente auf Braugerste und Bier? Nicht mit uns! Patente gehören nur dorthin, wo ein neues Produkt oder Verfahren erfunden wurde. Pflanzen sind aber keine Erfindung und müssen Gemeingut bleiben.
Wir haben 2017 eine echte Chance, die Patentierung von Leben zu stoppen. Aber wir müssen den Druck aufrechterhalten. ARCHE NOAH erhebt Einspruch gegen die Bier-Patente und braucht nun jede Unterstützung. Kaufen Sie bewusst ein, teilen Sie die Botschaft und setzen Sie ein Zeichen. Details auf Seite 8.

Zwetschken
Vielfalt auftafeln
Das Mitmach-Projekt
siehe Seite 14

Basilikum
Vielfältige Pflanze bei ARCHE NOAH entdecken
siehe Seite 19

April 17

Gesellschaft für die Erhaltung der Kulturpflanzenvielfalt & ihre Entwicklung

VORWORT

Liebe Mitglieder & Förderer von ARCHE NOAH!

Foto: Klaus Pichler

„Wir glauben, dass es aktuell eine Chance gibt, dem Patentierungs-Wahn bei Pflanzen etwas entgegen zu halten“ - das habe ich Ihnen vor einem Jahr im Vorwort geschrieben. Wo stehen wir heute, 12 Monate, über 800.000 Unterschriften und zahlreiche Gespräche mit Entscheidungsträger*innen in ganz Europa später?

Das politische Zeitfenster ist weiter aufgegangen. EU-Parlament, EU-Kommission und – über den EU-Ministerrat – die Mitgliedsstaaten haben sich mittlerweile klar gegen Patente auf herkömmlich gezüchtete Pflanzen ausgesprochen. Wie Sie vielleicht schon wissen, ist die Europäische Patentorganisation (EPOrg) jedoch keine EU-Institution, sodass diese Aussagen zwar wichtig, aber unverbindlich sind. Der Ball liegt jetzt bei den **Mitgliedstaaten der EPOrg** – das sind die EU-Länder und zehn weitere. Aber es ist keine Elfmeter-Situation. Einmal richtig draufhauen genügt nicht, vielmehr werden wir noch monatelang ganz eng am Ball bleiben müssen, um ihn schrittchenweise ins Tor zu schieben, gegen die Widerstände der großen Konzerne, der industriefreundlichen Regierungen, und natürlich des Europäischen Patentamtes selbst, das sich weitgehend aus Patentgebühren finanziert.

ARCHE NOAH wird definitiv nicht locker lassen, ebenso wenig unsere Partner in der europäischen Zivilgesellschaft. **Helfen Sie uns dabei?** Bitte, denn ohne Ihre Unterstützung geht es nicht. Aber wie? Kompetente Mitarbeiter*innen, die durch Europa touren, um Überzeugungsarbeit zu leisten – diese Arbeit finanzieren wir zu 100 % aus Spenden und Mitgliedsbeiträgen, um unabhängig agieren zu können. Ich danke Ihnen für Ihre bisherige Unterstützung und hoffe, dass wir weiterhin darauf vertrauen können!

Das Patente-Thema kann abstrakt und sperrig erscheinen. Immer mehr Patente auf Pflanzen und Tiere – dies kann man mit einem sich lautlos zusammenziehenden Netz vergleichen. Einige Zeit merkt man nichts davon. Aber irgendwann kann man sich nicht mehr rühren! **Wir müssen uns also rechtzeitig wehren – wie beim aktuellen „Bier-Patent“** (siehe Seite 8). Auch hier können Sie ganz einfach aktiv werden: Indem Sie beim Einkaufen genau hinschauen, und die Infos im Freundes- und Familienkreis weitergeben.

Eine wichtige Chance, um Patentierung und Biopiraterie einen Riegel vorzuschieben, sehen wir auch im **internationalen Nagoya Abkommen**. Das Abkommen bringt Bürokratie für uns alle mit sich (siehe Seite 10). Wir sehen das Abkommen aber auch als große Chance, einen „Gemeingut-Pool“ für Kulturpflanzen zu errichten. So können wir die Ressourcen, die wir im Netzwerk haben, gegen zukünftige Patentierung und Gentechnik schützen, aber auch Finanzierung für den Erhalt von Kulturvielpflanzen sichern. Wir freuen uns auf Ihr Feedback!

Danke für Ihre Unterstützung und liebe Grüße,

Beate Koller – Geschäftsführung & das ARCHE NOAH Team

IMPRESSUM

ARCHE NOAH Magazin Nr. 2/2017 – April
Medieninhaber, Herausgeber: Verein ARCHE NOAH - Gesellschaft für die Erhaltung der Kulturpflanzenvielfalt & ihre Entwicklung, Obere Straße 40, A-3553 Schiltern, T: +43 (0)2734-8626, F: -8627, www.arche-noah.at, magazin@arche-noah.at. **Hersteller & Herstellungsort**: Druckerei Janetschek GmbH, Brunfeldstr. 2, 3860 Heidenreichstein. **Redaktion**: Beate Koller & Johanna Gillinger (Verein ARCHE NOAH); **Layout**: Doris Steinböck & Anne Lange. Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben nicht notwendigerweise die Meinung der Redaktion wieder. **Fotos**: Wenn nicht anders angegeben © ARCHE NOAH. **Zulassungsnummer**: MZ 02Z030101 M. **DVR**: 0739936. **ZVR:** 907994719. **Erscheinungsort**: 3553 Schiltern, **Verlagspostamt**: 3550 Langenlois. **Blattlinie**: Informationen zur Erhaltung und Entwicklung der Kulturpflanzenvielfalt. **Angaben zur Offenlegung**: siehe www.arche-noah.at/impressum. **REDAKTIONSSCHLUSS – NÄCHSTE AUSGABE**: Anfang Juni 2017. Mit Unterstützung des BMLFUW und der Bundesländer. Herzlichen Dank!

MINISTERIUM FÜR EIN LEBENSWERTES ÖSTERREICH

NATUR im GARTEN – Gesund leben, was uns gesund hält

janetschek DRUCK | MEDIEN | DESIGN

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

Inhaltsverzeichnis

Vorwort & Impressum 2

Notizen 3

Stiftung 4
Weitere Schritte wurden gemacht

Vereinsbericht 5
Mitgliederversammlung 2016

Neue Gesichter 6
Veränderungen bei ARCHE NOAH

Mitgliedermärkte 7
Pflanzenmärkte der Mitglieder 2017

Patente 8
Unser aller Bier

Diversifood-Workshop 10
Vernetzung für die Vielfalt

Nagoya 10
Gegen die Biopiraterie

Vielfalt auftafeln 14
Rund um die Zwetschke

Stephen Barstow 16
Frisches Gemüse trotz Kälte

Nützlinge 18
Ein Erfahrungsbericht aus dem Garten

Basilikum 19
Großer Auftritt im Schaugarten

Sortenempfehlung 20
Paradeiser im Freiland

Züchten 22
Selber Sorten entwickeln

Sensorik 24
Bewusstes Kosten

ARCHE NOAH Erhalterin 26
Katharina Soos erzählt

Termine 28
ARCHE NOAH aktuell

NOTIZEN

11 neue Obst-Sortenblätter online

Fotos: D. Steinböck

Immer wieder stoßen wir auf Sorten, die in keiner Pomologie erfasst sind und keinen Namen tragen. Gerade diese seltenen Sorten wollen wir erhalten, vergeben somit einen Namen und fertigen ein Sortenblatt an. Ausführlich und mit Bild informieren die ARCHE NOAH Obstsortenblätter über Standortbedingungen, Geschmack, Reifezeit, Haltbarkeit und Verwendung. Neu hinzugekommen sind auch steirische Lokalsorten wie die **‘Steirische Schafnase’** (Bild 1), der **‘Ilzer Rosenapfel’**, auch als Ilzer Weinler bekannt, und der seltene **‘Oderlin’** (Bild 2). Die ARCHE NOAH Sortenkundigen erforschten im vergangenen Jahr Apfelsorten, die die Bezeichnung Wiesling im Namen tragen. Das Ergebnis dieser Recherchen sind vier Sortenblätter von **‘Früher und Später Roter Wiesling’**, **‘Weißer Wiesling’** (Bild 3) und **‘Rotgestreifter Wiesling’**.

Mit ihren detaillierten Beschreibungen zählen die ARCHE NOAH Obstsortenblätter zu den wichtigsten aktuellen Quellen bei der Obstsortenbestimmung. Die Sortenblätter zum Download unter: www.arche-noah.at/sortenerhaltung/obst-und-obstsammlung/sortenbeschreibungen

Umfangreicher Tagungsband

Zum 15. Internationalen Pomologentreffen

Foto: Rupert Pessl

Rund achtzig Obstsortenkundige aus fünf Ländern trafen sich für zwei Tage in der Marktgemeinde Ligist (Stmk.) zum 15. Internationalen Pomologentreffen mit dem Motto „Vielfalt gemeinsam erforschen & erhalten“. ARCHE NOAH war 2016 Mitveranstalter. **Lesen Sie** u.a. über den Holzapfel oder sortenreine Säfte als Speisenbegleiter **im umfangreichen Tagungsband** zu finden unter: www.arche-noah.at/publikationen/arche-noah-broschueren

Zukunftsdialog Streuobstbau

Hat der klassische, alte Apfelbaum auf der Wiese als „role model“ für den naturnahen Obstbau eine Zukunft oder bewegt sich der Streuobstbau in eine andere Richtung? Die ARGE Streuobst als Dachverband und Plattform der österreichischen Streuobstinitiativen organisierte gemeinsam mit ARCHE NOAH und anderen Initiativen am 16. Februar den Zukunftsdialog. Ein Ergebnis des Symposiums ist eine österreichische Streuobstdefinition, die als Grundlage für Streuobstmarken und die Streuobstkennzeichnung in Österreich dienen soll.
Nachzulesen unter: www.arge-streuobst.at

Im Winter ernten

Das Praxisbuch von Wolfgang Palme

Wolfgang Palmes inspirierendes Buch ist spürbar einer tiefen Auseinandersetzung und vielen Beobachtungen und Erfahrungen entsprungen. Dieses Wissen wird auf eine zum Tun anregende, lustvolle Weise vermittelt und lässt uns den Winter als eine Zeit der Fülle wahrnehmen. Nicht nur eine vitaminreiche Ode an den Winter als vergessene Saison steckt darin, sondern auch ein absolut notwendiger Beitrag, ein Herzensanliegen, Konzepte anzubieten fernab von Ressourcenverbrauchsschleudern und Kostenunwahrheiten. Möge es für innovative Landwirtschaftsbetreibende ein Ansporn sein, die nicht mit einem Garten gesegneten, am winterlichen Festschmaus von regionalen Winterköstlichkeiten, teilhaben zu lassen.

Wintergemüse-Experte Wolfgang Palme zu Gast bei ARCHE NOAH!
Am 15. und 16. Juli erzählt Palme alles über das Wintergemüse.
Anmeldungen und mehr Infos: www.arche-noah.at/kalender

Tipp!

15 Jahre Kooperation

Die Gartenbauschule Langenlois als langjähriger Partner

Foto: LPD OÖ/ Michael Dietrich

Seit 15 Jahre arbeiten die Gartenbauschule Langenlois und die ARCHE NOAH im Bereich der Bio-Jungpflanzen, der partizipativen Sortenentwicklung und der Lehre zusammen. Auch der ARCHE NOAH Vermehrungsgarten befindet sich am Gelände der Gartenbauschule.
Wir danken für die gute Kooperation und freuen uns auf weitere fruchtbare Zusammenarbeit!

Jetzt noch einfacher

Spenden an ARCHE NOAH steuerlich absetzen

ARCHE NOAH ist auf der Liste der begünstigten Spendenempfänger des Bundesministerium für Finanzen. Ihre Spende an ARCHE NOAH ist daher in Österreich steuerlich absetzbar. Um Ihre jährliche Spende dem Finanzamt übermitteln zu können, **benötigen wir Ihren Namen und Ihr Geburtsdatum**. Falls Sie uns Ihre Daten noch nicht bekannt gegeben haben oder diese ändern möchten, dann **melden Sie sich unter** www.arche-noah.at/spende/absetzbarkeit.

Kursreferent/in gesucht

ARCHE NOAH sucht Kursreferent/in in Salzburg. Sie haben praktische Erfahrung in der Saatgutvermehrung und Jungpflanzenanzucht von Gemüsepflanzen im Hausgarten und die Wissensvermittlung bereitet Ihnen Freude? **Bewerben Sie sich** per Mail bei claudia.kaufmann@arche-noah.at

ARCHE NOAH

ARCHE NOAH geht weiter

Diversitatis!

ARCHE NOAH

Liebe Mitglieder, liebe Förderer!

Im letzten Magazin haben wir Ihnen von der geplanten Stiftungsgründung berichtet. Heute sind wir schon ein einige Schritte weiter. Vor den aktuellen Neuigkeiten aber nochmals das Wichtigste zusammengefasst: Die gemeinnützige Stiftung wird 2017 gegründet werden, und Seite an Seite mit dem Verein ARCHE NOAH für die Vielfalt arbeiten. Während der Verein ARCHE NOAH weiterhin die Sammlungen und das Netzwerk der Erhalterinnen und Erhalter, die Bildungsarbeit und die politische Arbeit im Fokus haben wird, ist ein wesentliches Ziel der Stiftung, sich für die Zusammenarbeit zum Schutz und zur Weiterentwicklung der Nutzpflanzenvielfalt in ganz Europa zu engagieren, und dabei insbesondere Initiativen in den Ländern Ost- und Südeuropas zu unterstützen. Bei der Mitgliederversammlung im Dezember 2016 wurden die Beweggründe, als Verein zu stiften, vorgestellt und diskutiert und die Freigabe der Gründungsmittel für dieses neue, langfristige Projekt beschlossen. Zum weiteren Ausbau des Stiftungskapitals und zur Finanzierung der konkreten Projekte wird sich die Stiftung primär an private Großspender in ganz Europa richten. Die Ausrichtung der Stiftung ist dabei keineswegs von den Geldgebern abhängig, sondern durch das Stiftungsstatut klar und langfristig festgeschrieben.

„ARCHE NOAH konnte sich in den vergangenen Jahren mit den Herausforderungen der Zeit und dank vieler UnterstützerInnen stetig weiterentwickeln. Bestärkt durch diese Entwicklung, möchten wir 2017 gemeinsam den nächsten Schritt gehen.“

Ein internationaler Name für die Stiftung

In der Zwischenzeit wurde auch ein international einsetzbarer Name gesucht, der Ziel und Werte der Stiftung transportiert, und auch die Dauerhaftigkeit des Stiftungsgedankens widerspiegelt. So haben wir schließlich nach intensivem Auswahlprozess zum lateinischen Begriff **„DIVERSITATIS“** gefunden. Er drückt für uns aus, dass die Stiftung „Dauerhaft der Vielfalt gewidmet“ ist.

Suche nach dem Sitz der Stiftung

Lang beschäftigt hat uns auch der Stiftungssitz. Die Hoffnung, mit dem Ende 2015 novellierten österreichischen Bundesstiftungs- und Fondsgesetz endlich passende Voraussetzungen für eine international tätige Förderstiftung vorzufinden, haben sich nach genauer Prüfung der neuen Gesetzestexte leider zerschlagen. Denn ein wesentlicher Zweck der geplanten Stiftung – die unbürokratische Unterstützung von Erhaltungsinitiativen außerhalb Österreichs – ist nach österreichischem Steuerrecht nicht möglich. Diese darf höchstens Einrichtungen in Österreich fördern, die selbst auf der Liste begünstigter Organisationen des Finanzministeriums stehen. Ansonsten gilt das sog. „Unmittelbarkeits-Erfordernis“, wonach gemeinnützige Einrichtungen gezwungen sind, ihren Zweck selbst und unmittelbar umsetzen. Ganz anders regelt es das Schweizer Stiftungsrecht, wo es bereits eine lange und stabile Tradition gemeinnütziger Stiftungen gibt. Aus diesem Grund wird die DIVERSITATIS Stiftung ihren Sitz in der Schweiz haben. Der erste Stiftungsrat der neu gegründeten Stiftung wird mit zwei Mitgliedern des ARCHE NOAH Vereinsvorstandes besetzt werden: Christian Schrefel, der bereits Gründungsmitglied des Vereins vor über 25 Jahren war, Iris Strutzmann, Vorstandsmitglied seit 2009 und Kathrin Arioli, Juristin aus Zürich. Die formalen Vorbereitungen für die Errichtung der Stiftung sind beinahe abgeschlossen, und in wenigen Monaten soll die Stiftung zu arbeiten beginnen.

Erste Aufgaben der Stiftung DIVERSITATIS

Eines ihrer ersten Projekte wird sein, einen effektiven und dauerhaften Schutz der in über 25 Jahren aufgebauten Pflanzensammlungen des Vereins sicherzustellen. Der Verein ARCHE NOAH hat ja die Verantwortung für ein konkretes, lebendiges Schutzgut übernommen, und die gemeinnützige Stiftung soll ihm in dieser Verantwortung zur Seite stehen, indem sie ein Duplikat von Teilen der Sammlung, räumlich getrennt, langfristig absichert und zugänglich hält. An der Umsetzung dieses Vorhabens wird gerade intensiv gearbeitet, und wir werden Ihnen in den kommenden Wochen und Monaten laufend dazu berichten.

Saatgut als Gemeingut

Im Zusammenhang mit einem Schwerpunkt dieses Magazins, dem internationalen Nagoya Abkommen, wird sich ein weiterer wichtiger Schwerpunkt der Stiftung entfalten: Saatgut als Gemeingut („Commons“) zu sichern und vorbildhafte Projekte für einen effektiven „Vorteilsausgleich“ aus der Nutzung pflanzengenetischer Ressourcen zu initiieren („Benefit Sharing“ – siehe den Artikel zu Nagoya auf Seite 12), und somit auch Vorreiter für die Bekämpfung von Biopiraterie zu sein.

Wir halten Sie am Laufenden!

Ihr,

Christian Schrefel

Foto: Doris Steinböck

VEREIN

Mitgliederversammlung 2016

Am 2. Dezember 2016 fand die Mitgliedsversammlung 2016 des Vereins ARCHE NOAH statt. Veranstaltungsort war Bad Blumau in der Rognertherme, mit der es seit 2016 eine Kooperation rund um die Obstbaumpatenschaften gibt.

Nach einer kurzen Vorstellungsrunde der anwesenden Mitglieder, 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 (ohne Gegenstimmen oder Enthaltungen). Es folgte der aktuelle Tätigkeitsbericht, präsentiert von Geschäftsführerin Beate Koller. Der Bericht wurde von der Mitgliederversammlung angenommen.

Obmann Christian Schrefel berichtete über die geplante Stiftungsgründung (siehe Seite 4) und beantwortete Fragen der anwesenden Mitglieder. Christian Schrefel erläuterte, dass ein wesentlicher Stiftungszweck in der langfristigen Absicherung der ARCHE NOAH Sammlung in Form eines Sicherheits-Duplikates besteht. Die Ausgaben für die Gründung der Stiftung und für den Transfer des Sammlungsduplikates sind im Jahr 2017 als Projektaufwand budgetiert. Durch den Überschuss im Jahr 2015 war es dem Verein ARCHE NOAH möglich, entsprechende Rücklagen aufzubauen. Zum weiteren Ausbau des Stiftungskapitals und zur Finanzierung der Projekte wird sich die Stiftung primär an private Großspender in ganz Europa richten, ohne dass dies jedoch eine Mitsprache in den Entscheidungsgremien (Stiftungsrat) nach sich zieht. Die Ausrichtung der Stiftung ist durch das Stiftungsstatut klar und langfristig festgeschrieben.

Kassier Klaus Rapf stellte den Finanzbericht 2015 vor. Das Jahr 2015 entwickelte sich über den Erwartungen; die Mehreinnahmen konnten nicht zur Gänze im selben Jahr für neue Projekte gewidmet und ausgegeben werden. Der Überschuss von über 100.000,- Euro steht zukünftigen Vorhaben zu Verfügung.

Änderungen in den Vereinsstatuten

Der Obmann stellte den Antrag, Vorstand und Geschäftsführung für das Jahr 2015 zu entlasten. Die Entlastung wurde von der Mitgliederversammlung einstimmig erteilt (keine Gegenstimmen, keine Enthaltungen). Auf Antrag des Vorstands stimmte die Mitgliederversammlung über Änderungen der Vereinsstatuten ab. Ziel war, die Klarstellung zu Fälligkeit des Mitgliedsbeitrages, zum Wirksamwerden des aktiven Austritts von Mitgliedern, sowie zu den Streichungsmodalitäten von Mitgliedern aufgrund von langer Säumigkeit bei der Bezahlung des Mitgliedsbeitrags.

Das vollständige Protokoll der Mitgliederversammlung und die erwähnten Berichte sind 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.

Verein ARCHE NOAH

Einnahmen-Ausgaben	Budget 2015	Ergebnis 2015	Budget 2016	Budgetvoranschlag 2017
Einnahmen				
Mitglieds-Beiträge	- 440.000 €	- 526.443,17 €	- 570.000 €	- 628.000 €
Spenden	- 330.000 €	- 448.152,57 €	- 404.000 €	- 410.000 €
Sonstige Erlöse (Inserate, Honorare etc)	- 15.000 €	- 34.656,08 €	- 27.000 €	- 35.000 €
Erlöse Seminare	- 70.000 €	- 54.156,00 €	- 105.000 €	- 122.000 €
Erlöse Samenabgabe	- 65.000 €	- 63.316,87 €	- 63.000 €	- 61.000 €
Verbandsförderung	- 35.000 €	- 35.000,00 €	- 32.000 €	- 25.000 €
Projekte	- 170.000 €	- 184.252,67 €	- 83.000 €	- 70.000 €
Sponsoren	- 108.000 €	- 108.000,00 €	- 109.000 €	- 114.000 €
Eintritte Schaugarten	- 60.000 €	- 70.774,92 €	- 66.000 €	- 65.000 €
Personalkostenweiterverrechnung	- 80.000 €	- 131.600,00 €	- 115.000 €	- 135.000 €
Summe	**- 1.373.000 €**	**- 1.656.352,28 €**	- 1.574.000 €	**- 1.665.000 €**
Ausgaben				
Personalaufwand, Fortbildung, FSA	680.000 €	875.170,01 €	818.000 €	964.000 €
Spendenwerbung und -verwaltung	65.000 €	120.865,11 €	131.000 €	74.000 €
Drittleistungen	34.000 €	45.049,28 €	57.000 €	72.000 €
PraktikantInnen	13.000 €	16.851,01 €	15.000 €	19.000 €
Abschreibungen (Homepage, Maschinen, Software)	6.000 €	5.381,50 €	16.000 €	5.000 €
Mieten, Betriebskosten, Versicherung	41.000 €	67.417,92 €	52.000 €	54.000 €
Büro-, Computermaterialien, Telefon	40.000 €	26.735,07 €	29.000 €	36.000 €
Porti	48.000 €	42.100,26 €	50.000 €	50.000 €
Druckwerke	35.000 €	42.537,21 €	37.000 €	51.000 €
Schau- und Vermehrungsgarten, Sortenarchiv	23.000 €	38.543,90 €	30.000 €	40.000 €
Buchhaltung, Beratungskosten	17.000 €	18.717,80 €	25.000 €	25.000 €
Projekte, Veranstaltungen, Seminare	140.000 €	180.597,44 €	251.000 €	225.500 €
Beiträge und Gebühren	3.000 €	2.443,33 €	3.000 €	3.000 €
Reisen, Transporte, Spesen	18.000 €	18.844,88 €	27.000 €	22.000 €
Gegenverrechnung GmbH (Mitgliederservices...)	20.000 €	24.136,00 €	20.000 €	20.000 €
Sonst. Ausgaben (Mitgliedsbeitr.; Wartungskosten, Werbung...)	20.000 €	14.194,66 €	12.000 €	16.000 €
Bankaufwand	8.000 €	13.439,73	14.000 €	12.000 €
Einnahmen aus Kapitalvermögen		-7.915,82	- 6.000 €	- 5.000 €
Summe	**1.203.000 €**	**1.545.109,29 €**	1.573.000 €	**1.683.500 €**
ao Einnahmen	- €	- €	- €	- €
ao Ausgaben	163.000 €	- €	- €	- €
Gewinn(-)/Verlust(+)	**- 7.000 €**	**- 111.242,99 €**	- 1.000 €	**18.500 €**

Die EAR wird von Astoria, Wirtschaftstreuhand Krems, geprüft. Budget 2016 lt. Beschluss Mitgliederversammlung

Kooperation mit Therme Bad Blumau

Foto: Bad Blumau

Im Rahmen einer Kooperation konnte ARCHE NOAH am Thermengelände 200 Bäume von gefährdeten Obstraritäten auspflanzen. Die Pflege übernehmen unsere Obstexperten und die Gärtner vor Ort. In den kommenden Jahren sollen die Gäste der Therme dort auch auf informative und genussvolle Weise Sortenvielfalt erleben können. Die Therme Rogner Bad Blumau setzt konsequent auf Nachhaltigkeit und biologische, regionale Lebensmittel. Ein guter Platz für die Vielfalt.

Wir freuen uns auf die weitere Zusammenarbeit!

TEAM

Reinhard Zuba

Iga Niznik

Katherine Dolan

Anna-Lena May

Irene Schanda

Judith Scherrer

Marion Schwarz

Neue Gesichter im ARCHE NOAH Team

Der Frühling bringt viel Veränderung mit sich – auch bei ARCHE NOAH. Wir verabschieden und danken jenen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, die sich – teilweise vorübergehend – neuen beruflichen und familiären Aufgaben zuwenden. Wir freuen uns mit allen frischgebackenen Eltern. Nun dürfen wir unsere neuen Kolleginnen und Kollegen vorstellen und im Team herzlich willkommen heißen!

Neue Führung beim Schaugarten

Reinhard Zuba – Geschäftsführung ARCHE NOAH Schaugarten GmbH
Im Jänner 2017 hat Reinhard Zuba die Geschäftsführung der ARCHE NOAH Schaugarten GmbH übernommen. Er verantwortet damit die Entwicklung des operativen Geschäfts, wie den Saatgut- und Pflanzenverkauf, die Vermarktung des Schaugartens in Schiltern sowie die Entwicklung neuer strategischer Geschäftsfelder der GmbH.
Während der Verein Erhaltungs- und Bildungsarbeit leistet und an der Verbesserung der gesellschaftlichen Rahmenbedingungen für die Kulturpflanzenvielfalt arbeitet, widmet sich die gemeinnützig geführte GmbH deren Verfügbarmachung. Gemeinsam mit Mag.ª Beate Koller, der langjährigen Geschäftsführerin des Vereins ARCHE NOAH, bildet Zuba nun das Führungsduo, das die Ziele der ARCHE NOAH Seite an Seite verfolgen wird.

Reinhard studierte Betriebswirtschaft an der Wirtschaftsuniversität Wien und Psychologie an der Universität Wien. Sein Know-How erwarb sich der promovierte Kaufmann in der Markenartikel- und Telekommunikationsbranche. Reinhard ist auch heute noch Lektor am Institut für Marketing-Management an der WU Wien und Autor einiger Publikationen im Wirtschaftsbereich.
Seinen neuen Aufgaben blickt Reinhard mit Freude entgegen: „Ich kenne die ARCHE NOAH schon seit vielen Jahren, deshalb freut es mich besonders, künftig meine berufliche Erfahrung, zur Unterstützung der Anliegen von ARCHE NOAH, einbringen zu können und zum Erfolg der GmbH beizutragen."

Bewegung im Politikteam in Wien

Iga Niznik – Saatgutpolitik
Die langjährige ARCHE NOAH Mitarbeiterin Iga Niznik, verlässt das ARCHE NOAH Büro und widmet sich jetzt neuen Aufgaben. Wir bedanken uns bei ihr für ihren erfolgreichen Einsatz und wünschen alles Gute für die Zukunft!

Katherine Dolan – Saatgutpolitik
Katherine hat Anfang Januar die Leitung des ARCHE NOAH Politik-Teams von Iga Niznik übernommen. Sie studierte Politikwissenschaft und arbeitete für die europäische Kommission und die britische Regierung, zuletzt in der britischen Botschaft in Wien. Mit Katherine wird das Team ein Stück internationaler, denn sie hat irische Wurzeln.

Das Politik-Team setzt sich – sowohl auf österreichischer als auch auf EU-Ebene – für rechtliche Rahmenbedingungen ein, die die Vielfalt schützen und fördern. ARCHE NOAH engagiert sich für notwendige gesetzliche Änderungen und politische Maßnahmen, um beispielweise den Marktzugang für alte und rare Sorten zu erleichtern oder um Saatgut und Pflanzen vor Patentierung zu schützen. Diese Arbeit umfasst Bewusstseinsbildung bei Entscheidungsträger*innen und öffentliche Kampagnen, oft in Kooperation mit weiteren zivilgesellschaftlichen Organisationen.

Und was tut sich noch in Schiltern?

Anna-Lena May
Veranstaltungen & Assistenz Marketing
Seit Mitte letzten Jahres ist Anna-Lena May in unserem Team im Bereich Schaugarten-Veranstaltungen und Marketing tätig. Sie stammt von einem Biohof in Unterfranken, arbeitete im Einzelhandel und lebte von 2010–2013 in Südafrika. Dort organisierte sie ein ökologisches Gartenprojekt für eine Aids-Organisation. Von dort aus ging es dann nach Österreich, um Produktmarketing und Projektmanagement in Wieselburg zu studieren. Seit August 2016 ist Anna-Lena nun Teil des ARCHE NOAH Teams.

Irene Schanda – Pressereferentin
Seit Jänner 2017 ist die Medienarbeit für ARCHE NOAH bei Irene Schanda gebündelt. Sie unterstützt auch das Team Saatgutpolitik in der Kommunikationsarbeit.
Fragen der Nachhaltigkeit und ökologische Lebensweise beschäftigen Irene schon seit sie klein war; sie freut sich deshalb, der ARCHE NOAH nun ihre Stimme zu leihen.

Judith Scherrer – Leitung ARCHE NOAH Pflanzenmärkte (Karenzvertretung)
Judith Scherrer ist seit Mitte September Mitarbeiterin bei der ARCHE NOAH und ist die Karenzvertreterin von Magdalena Bauer. Judith kümmert sich um die Koordination, Organisation & Durchführung der ARCHE NOAH Jungpflanzenmärkte. Das Team ist schon fleißig bei der Arbeit um Ihnen heuer wieder auf unseren Märkten Pflanzenvielfalt zum Mitnehmen anbieten zu können.

Marion Schwarz – Öffentlichkeitsarbeit
In der Babypause ist momentan Marion Schwarz, ARCHE NOAH Mitarbeiterin im Bereich der Öffentlichkeitsarbeit. Für das gesamte Jahr ist Marion nun in ihrer wohlverdienten Babypause und kehrt im Frühjahr 2018 wieder zurück.

Wir wünschen unseren neuen Kolleginnen und Kollegen einen guten Start und freuen uns auf eine vielfältige und früchtetragende Zusammenarbeit.

NETZWERK

Pflanzenmärkte 2017

von ARCHE NOAH Mitgliedern und Partnern

Der Frühling bringt die Vielfalt! Wie jedes Jahr veranstalten einige ARCHE NOAH Mitglieder und Partner Pflanzenmärkte und Hoffeste und wir stellen Ihnen diese Märkte vor.

Schauen Sie vorbei, tauschen und plaudern Sie mit und leisten Sie so einen Beitrag zur Erhaltung unserer Kulturpflanzenvielfalt.

Freitag 21. + 29. April von 9–18:30 Uhr
Samstag 22. + 29. April von 9–17 Uhr
ADAMAH Bio Jungpflanzenmarkt
Glinzendorf 7, 2282 Glinzendorf
www.adamah.at

Samstag, 22. April, ab 13 Uhr
Pflanzenmarkt der ARCHE NOAH Mitglieder
Oberfeldstr. 26, 4225 Luftenberg-Abwinden

Sonntag, 23. April, 10–16 Uhr
Ochsenherz Bio-Jungpflanzen und Bio-Saatgut Saisoneröffnungsfest
Fuchsenwaldstrasse 90, 2230 Gänserndorf

Sonntag, 23. April, 8–17 Uhr
Naturboxx beim Blütenfest in Seeham
5164 Seeham (Salzburg)

bis 27. April, zu unseren Öffnungszeiten
Saat.gut.tauschen in der GB*9/17/18
17., Lacknerg. 27 oder 9., Lazarettg. 12
www.gbstern.at

Freitag, 28. April, 14–18 Uhr
GB*-Pflanzentauschbörse
Aumannplatz 1180 Wien, www.gbstern.at

Fr.–So. 28.–30. April, jeweils 10–18 Uhr
Frühlingsfest bei ReinSaat mit Jungpflanzenverkauf, Nr. 69 in 3572 St. Leonhard am Hornerwald, www.reinsaat.at

Samstag, 29. April, 8–16 Uhr
Naturboxx beim Pflanzl- und Gartenkirtag in Pregarten, 4230 Pregarten (OÖ)

Samstag, 29. April, 9–14 Uhr
GARTEN LEBEN Pflanzentauschmarkt
Weitraer Str. 20a, 3910 Zwettl,
www.gartenleben.at

Samstag, 29. April, 9–12 Uhr
Gramater Pflanzenflohmarkt
Marie-Jahoda-Platz 1, 2440 Gramatneusiedl

Samstag, 29. April, 9–15 Uhr
Frühlingsfest „pflanzen-säen-anbauen"
Bei Demeter-Kulturkost Josef Tatschl
Wienerstraße 7, 9400 Wolfsberg

Samstag, 29. April, 9–12 Uhr
Pflanzerlmarkt in Rottenbach beim „Land lebt auf", Rottenbach 52, 4681 Rottenbach, beim Nahversorger Land lebt auf

Sa. 29. April, 11-20 Uhr + So. 30. April, 11-17 Uhr
„Feuer (+) Garten"
Ofenbau Rittmeyer + Partner GMBH
Oskar-von-Miller-Str. 3, 92507 Nahburg

Samstag, 29. April, 11–15 Uhr
GB*-Pflanzentauschbörse
1090 Wien bei der Markthalle
Nußdorferstraße, www.gbstern.at

Samstag + Sonntag, 29. und 30. April, jeweils 10–18 Uhr
Jungpflanzen-Fest am Biohof Fairleben
Lindach 1, 4511 Allhaming, www.fairleben.at

Sa. + So., 29. & 30. April, jeweils 10–18 Uhr
Bio-Jungpflanzenmarkt bei Baumschule Ecker, Hauptstr. 30, 8074 Raaba-Grambach

Sa. 29. April, 10-16 Uhr + So. 30. April 10-14 Uhr
KLEINeFARM Bio-Jungpflanzenmarkt und Tag der offenen Hoftür, Flamberg 32, 8505 St. Nikolai, www.kleinefarm.org

Samstag bis Montag,
29. April bis 1. Mai, jeweils 10–18 Uhr
Raritäten-Jungpflanzenverkauf in Karin's Sonnenparadies Nr. 16 „Hintaus", 2020 Schöngrabern

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

Freitag, 5. Mai, 14–18 Uhr
Gaminger Pflanzenmarkt im Bildungszentrum
Ötscherlandstraße 38, 3292 Gaming

Freitag, 5. Mai, 14-19 Uhr
Samstag, 6. Mai, 8–12 Uhr
Naturboxx bei den Bio-Pflanzen- und Raritätentagen Bio Bauernhof in Aglassing, Wimpassing 5, 5113 St. Georgen

Samstag, 6. Mai, ab 9 Uhr
Markttag im Fröhlichland, Gunnersdorf 5, 4240 Freistadt, www.froehlichland.at

Samstag, 6. Mai, 10:30–18:30 Uhr
LebensGut Frühlingsmarkt, LebensGut Miteinander, Prünst 12, 3163 Rohr

Sa. + So., 6. + 7. Mai, jeweils 11–18 Uhr
Frühjahrsmarkt im Bauernmuseum Perschen
Perschen 13, 92507 Nabburg, Deutschland

Sa. + So., 6. + 7. Mai, jeweils 9–17 Uhr
Bio-Pflanzenmarkt und Bio-Hoffest
Wetzawinkl 25, 8200 Gleisdorf
www.bio-scharler.at

Samstag, 13. Mai, 14–18 Uhr
Saatgut- & Pflanzen-Tauschfest von Una cum Terra, Grüngasse 14, 3400 Klosterneuburg, unacumterra@riseup.net

Samstag, 27. Mai, 11–17 Uhr
Tag der offenen Gartentüre
Schaugarten Veronika Walz & Wolfgang Schuler, Hofäckerstraße 1, 2301 Probstdorf
www.veronikawalz.at

Sa. + So., 3. + 4. Juni, 10–18 Uhr, sowie
Sonntag, 11. Juni, 10–18 Uhr
Naturgarten Scheidl – Offene Gartentür mit Saatgutverkauf
Neudörfl 186, 8321 St.Margarethen/Raab

Foto: Doris Steinböck

Ein großes Dankeschön an alle Organisatorinnen und Organisatoren!

ARCHE NOAH

PATENTE

Illustrationen: MoreVector, Genzi/Shutterstock.com

VIELFALT STATT PATENTE!

Wir mobilisieren gegen die von Carlsberg und Heineken eingereichten Bierpatente! Carlsberg und Heineken haben gemeinsam drei Patente auf Gerste in der Hand. Solche Patente auf Pflanzen bedrohen die Freiheit von Konsument*innen, Landwirt*innen und Produzent*innen. Gemeinsam mit der Koalition No patents on seeds! (NPOS) lässt ARCHE NOAH ein lautes „Nein!" erklingen und hofft dabei auf Ihr Mitwirken!

Die ARCHE NOAH spricht sich grundsätzlich gegen Patente auf Leben aus. Patente gehören nur dorthin, wo ein neues Produkt oder Verfahren erfunden wurde. Pflanzen und Tiere sind aber keine Erfindung und müssen Gemeingut bleiben! Mit 820.000 Unterschriften der Petition „Kein Patent auf Leben!", davon 128.000 aus Österreich, hat unser Anliegen breite Unterstützung der Zivilbevölkerung. Unser Ziel, die Verbesserung der gesetzlichen Rahmenbedingungen, wird auch durch Einzelaktionen wie den Sammeleinspruch gegen die Flavonol-Tomate (Infobox, nächste Seite) vorangetrieben, da wir Entscheidungsträger*innen so zum Überdenken der Gesetzestexte bewegen. Mobilisierung zeigt Wirkung – und jetzt geht's wieder ums Eingemachte bzw. Gebraute!

Konzerne wollen Kontrolle vom Korn bis zum Krügerl

Carlsberg und Heineken haben sich Gerste mit bestimmten Eigenschaften – sowie sämtliche aus ihr hervorgehenden Produkte – patentieren lassen. Während Carlsberg in Österreich kaum über Marktpräsenz verfügt, besitzt Heineken zu 100 Prozent die Brau Union. Gemeinsam beanspruchen die Konzerne nun drei Gerstezüchtungen für sich (Infobox links). Die Erteilung von Patenten auf Leben durch die Europäische Patentorganisation widerspricht nicht nur dem Zweck der europäischen Gesetzgebung (siehe nächste Seite), sie wandelt auf ungerechte Weise Allgemeingut in Privateigentum um. Diese Praxis beschleunigt auch die Marktkonzentration in der Saatgutindustrie. So werden letztendlich auch die Konsumentinnen und Konsumenten in ihrer Wahlfreiheit massiv eingeschränkt. Da Züchterinnen und Züchtern weniger Ressourcen zur Verfügung stehen, schränken Patente auch unsere Fähigkeit der Anpassung an unbekannte zukünftige Entwicklungen ein – Stichwort Klimawandel oder Pest.

Die Bierpatente in aller Kürze

- **EP2384110:** Gerste ohne Lipoxygenase-1&-2-Enzyme soll auch bei langer Lagerung besser schmeckendes Bier gewährleisten
- **EP2373154:** Gerste mit niedrigem Gehalt an Dimethylsulfid verspricht Bier mit verbessertem Geschmacksprofil sowie einen energiesparenden Brauprozess
- **EP2575433:** Gerste mit einer Kombination aus oben erwähnten Eigenschaften

2 Einsprüche eingereicht, der 3. folgt

Eine Opposition unter den Mitgliedern von No patents on seeds! (NPOS) hat im Jänner eine Klage gegen zwei der drei Patente (EP2384110 und EP2373154) eingereicht. Die dritte Klage folgt im Sommer. Nun heißt es Durchhalten für ARCHE NOAH sowie unterstützende Organisationen. Denn solche Klagen können sich über Jahre hinziehen.

Was sind unsere Ziele?

1. Gemeinsam mit Ihnen wollen wir Carlsberg und Heineken dazu bringen, die Patente zurückzuziehen.
2. Die Patenterteilungspraxis generell verändern: Pflanzen sind keine Erfindung!

Wer braut mein Bier?

Heineken hat als Mutterkonzern der Brau Union, dem größten österreichischen Brauunternehmen, eine erhebliche Marktpräsenz in Österreich. Zu ihr gehören viele große Brauereien, u.a. Gösser, Kaiser, Puntigamer, Schwechater, Wieselburger, Zipfer.

Was ist zu tun?

Jetzt liegt es in der Hand der Bevölkerung, ihren Unmut gegenüber dieser Patenterteilungspraxis kundzutun. Gemeinsam mit Ihnen können wir Carlsberg und Heineken dazu bringen die Patente zurückzuziehen.

→ Setzen Sie beim Bierkauf ein klares Zeichen.

Ab jetzt heißt es bewusst genießen. Gemeinsam für die Vielfalt!

→ Weitersagen & Kampagne „liken"

Auf unserer Facebook-Seite www.facebook.com/vielfaltstattpatente halten wir Sie über aktuelle Mitmach-Aktionen zu den Bierpatenten am Laufenden! **Teilen und liken** Sie die Facebook-Seite. **Informieren Sie sich** auf www.arche-noah.at/keinpatentaufbier und www.no-patents-on-beer.org.

Und: Verbreiten Sie die Botschaft!

Illustrationen: MoreVector, Genzi/Shutterstock.com

Jetzt handeln – bevor es zu spät ist!
www.arche-noah.at/keinpatentaufbier
www.facebook.com/vielfaltstattpatente

„Nein zu Patenten!"

Was tut sich in der Patentepolitik in Europa und Österreich? Die ARCHE NOAH hat beim Einsatz gegen bestimmte Patente stets auch ein größeres Ziel vor Augen: Die Politik soll Patenten auf Leben endgültig einen Riegel vorschieben! Auf europäischem Level geht der Kampf nach einem klaren Beschluss der EU nun in die nächste Runde. Österreich steht heuer mit dem Wiederaufgreifen des Patentgesetzes vor der historischen Möglichkeit, endgültig „Nein zu Patenten auf Leben" zu sagen.

EU: Das Patentamt im Visier

Auf europäischer Ebene konnten wir in den letzten Monaten große Erfolge verzeichnen: Nach einer Stellungnahme der Europäischen Kommission im November 2016 erklärte im Februar nun auch der EU-Rat für Wettbewerbsfähigkeit Pflanzen und Tiere sowie konventionelle Züchtungsmethoden (wie z.B. Kreuzung) für nicht patentierbar – genau wie wir es gefordert haben! In starkem Gegensatz zu dieser klaren Ansage der EU steht die bisherige Praxis des Europäischen Patentamts (EPA), das bereits über 100 Patente erteilt hat, welche die konventionelle Züchtung betreffen (Beispiele siehe Infobox). Auf das EPA hat die Entscheidung der EU keinen direkten Einfluss, denn es hat lediglich dem Europäischen Patentübereinkommen sowie dessen Ausführungsordnung, welche vom Verwaltungsrat der Europäischen Patentorganisation (EPOrg) aufgestellt wird, Folge zu leisten. Bis es im Verwaltungsrat zu einer Entscheidung kommt, liegen beim EPA nun alle relevanten Patentverfahren auf Eis.

Diskussion im Verwaltungsrat der EPOrg

Die ARCHE NOAH bleibt im Einsatz für die Sache. Seit Sommer 2016 führen wir Gespräche mit den Mitgliedsstaaten der EPOrg, um den Entscheidungsträgern die Dringlichkeit unserer Forderungen zu vermitteln und zu einem Schulterschluss gegen die Patentierung auf Leben zu gelangen. Die Diskussion zu den Patentgesetzen des EPA findet derzeit im Verwaltungsrat der EPOrg statt (siehe Infobox). Die Koalition No patents on seeds! (NPOS), in der die ARCHE NOAH mit anderen NGOs (Nichtregierungsorganisationen) aus Europa zusammenarbeitet, bereitete dazu konkrete Vorschläge vor. Hier geht es vor allem um die Schließung möglicher Hintertüren. Die Verhandlungen im Verwaltungsrat werden noch einige Zeit dauern ... Wir bleiben dran und setzen uns gemeinsam mit der NPOS-Koalition für ein umfassendes Verbot von Patenten auf Leben ein!

Österreich: Patentgesetz ist erneut Thema

Auch auf nationaler Ebene freuen wir uns über einen großen Erfolg: Durch eine Änderung im Österreichischen Patentgesetz wurde 2016 erstmals festgelegt, dass Pflanzen und Tiere nicht patentierbar sind. Das ist ein großer erster Schritt! Um jedoch mögliche Schlupflöcher zu erkennen und zu versperren, muss das Gesetz noch mehr ins Detail gehen. Nur dann ist eine bindende Rechtswirkung gewährleistet. Zudem liegt in diesem Gesetz die Chance für Österreich, ein glaubwürdiges Signal nach außen zu geben und klar Position gegen Patente auf Leben zu beziehen.

Die Chance, diese Forderung nach präzisen Definitionen durchzusetzen, liegt heuer ganz nah. Denn das Österreichische Patentgesetz wird dieses Jahr wahrscheinlich noch einmal aufgegriffen. Die ARCHE NOAH nutzt die Gunst der Stunde, um in dem für unsere Anliegen relevanten Bereich noch einmal nachzuhaken. Wir halten Sie über die Entwicklungen auf dem Laufenden ...

Was passiert im EPOrg-Verwaltungsrat?

Foto: J. Eckhardt

Iga Niznik [bei einer Kundgebung] vor dem EPA

Der Verwaltungsrat überwacht die Tätigkeiten des EPA und agiert als Legislative der EPOrg. Hier entsteht die Ausführungsordnung, an die sich das Amt zu halten hat. Jeder Mitgliedsstaat ist mit zwei Delegierten repräsentiert. In Händen dieses Kreises liegt nun die für das EPA bindende Entscheidung über Patente auf Leben.

Erteilte Patente im Blickpunkt

- Flavonoltomate: Syngentas Patent auf eine Kreuzung von wilden Tomaten mit bereits gezüchteten Sorten bewegte rund 65.000 Menschen zu einem historischen Sammeleinspruch
- Sojabohnen: Monsanto beansprucht in einem Patent die Verwendung von Hunderten DNA-Sequenzen, die der natürlichen genetischen Vielfalt von Pflanzen aus Asien und Australien entspringen. Mitglieder von NPOS reichten Ende 2014 eine Klage ein – im Oktober 2017 findet das Hearing statt ...

Kontakt

Irene Schanda
saatgutpolitik@arche-noah.at

ARCHE NOAH

Diversifood-Workshop in Finnland

Freiheit für die Nordische Kulturpflanzenvielfalt

Foto: Jenny Öhman

Bäuer*innen und Gärtner*innen leisten überall in Europa einen großen Beitrag zur Erhaltung der Kulturpflanzenvielfalt und damit für die Zukunft unserer Lebensmittelversorgung. Dass sie die Produkte aus dieser Arbeit als Saatgut oder Nahrungsmittel auch verkaufen dürfen, um davon leben zu können, ist leider keine Selbstverständlichkeit. Überbordende Bürokratie, Steuern und Hygienevorschriften machen der bäuerlichen und kleinstrukturierten Landwirtschaft das Leben schwer und Saatgut- sowie Pflanzenschutzgesetze schränken direkt die Sortenvielfalt ein. „Besonders für die Bio-Bauern im Norden Europas sind die meisten am Markt verfügbaren Sorten nicht geeignet", sagt Aira Sevón vom südfinnischen Biobauernverband ESVY.

Viele finnische Bauern möchten wieder mehr Vielfalt auf ihren Feldern säen und veranstalteten deshalb gemeinsam mit der ARCHE NOAH im Rahmen des DIVERSIFOOD-Projektes am 23. November 2016 einen Workshop nahe Helsinki. Über 40 Teilnehmerinnen und Teilnehmer aus den Bereichen Landwirtschaft, Verwaltung und Forschung aus den baltischen sowie nordischen Ländern diskutierten gemeinsam, wie man die gesetzlichen Barrieren abmildern kann. IFOAM EU (International Federation of Organic Agriculture Movements) und die Nordische Genbank NordGen berichteten von ihren Zielen und Erfahrungen. Rednerinnen und Redner aus Dänemark, Frankreich und Österreich erläuterten den gesetzlichen Umgang in diesen Ländern. Mit dieser Veranstaltung wurde in Finnland eine sehr gute Basis für Gespräche zwischen Bauern und Bäuer*innnen, weiterverarbeitenden Betrieben sowie den Behörden geschaffen. Wir freuen uns schon jetzt auf die zu erwartenden Verbesserungen der Rahmenbedingungen und auf die leckeren Produkte, die so ermöglicht werden.

2017 sollen sieben weitere Workshops in unterschiedlichen europäischen Ländern im Rahmen des DIVERSIFOOD-Projektes folgen, zum Beispiel Bulgarien, Polen, Großbritannien und Belgien. Denn wir sagen: die **Kulturpflanzenvielfalt zu erhalten, das soll sich auszahlen!**

Mehr Infos unter www.arche-noah.at/wissen/projekte/diversifood

Projektpartner

- IFOAM EU: www.ifoam.bio/en
- Genbank NordGen: www.nordgen.org
- Biobauernverband ESVY: www.esvy.fi

Kontakt

Emil Platzer
saatgutpolitik@arche-noah.at

Biopiraterie? Zeit, aktiv zu werden!

Bericht vom internationalen Workshop zur Umsetzung des Nagoya Abkommens

Rechtlicher Hintergrund

Das **„Protokoll von Nagoya über den Zugang zu genetischen Ressourcen und die ausgewogene und gerechte Aufteilung der sich aus ihrer Nutzung ergebenden Vorteile zum Übereinkommen über die biologische Vielfalt"** ist ein internationales Übereinkommen, das am 12.10.2014 in Kraft getreten ist.

Für EU-Mitgliedsstaaten ist vor allem die entsprechende EU-Verordnung 511/2014 wichtig, die nun umgesetzt werden muss. Mittlerweile hat die Kommission zusätzlich eine Durchführungsverordnung und einen Leitfaden herausgegeben – beide keine leichte Lektüre.

Workshop 24.–26. Februar 2017, Wolkersdorf/NÖ

Gleich zu Beginn stellten einige Teilnehmerinnen und Teilnehmer klar, dass sie nur wenig über das Nagoya Abkommen wissen, aber im Laufe des Workshops verschwanden die ratlosen Gesichter.

Mit zahlreichen Vorträgen und Diskussionsrunden war das Programm dicht. Neben der Vorgehensweise der ARCHE NOAH, die vor allem von unserer Mitarbeiterin in Brüssel, Fulya Batur, erklärt wurde, stellte auch Eva Gelinsky die Pläne von ProSpecieRara vor.

In den letzten drei ARCHE NOAH Magazinen vom April, Juli und November 2016 haben wir bereits über das internationale Nagoya Abkommen berichtet (nachzulesen unter www.arche-noah.at/nagoya). Im Februar 2017 organisierte ARCHE NOAH einen Workshop mit NGO-Vertreterinnen und Vertretern aus acht europäischen Ländern, um sich über die Umsetzung innerhalb der Saatgutinitiativen auszutauschen.

Biopiraterie unterbinden

Biopiratinnen und Biopiraten – zumeist große Konzerne oder Pharmaunternehmen – verschaffen sich Zugang zu genetischen Ressourcen und entwickeln mit ihnen neue Produkte. Mitunter stehlen sie nicht nur materielle Ressourcen, sondern auch das traditionelle Wissen indigener Bevölkerungen. Die Gewinne aus diesen neuen Produkten (mitunter in Milliardenhöhe) werden allerdings nicht geteilt. Durch das „Nagoya Abkommen" zur Umsetzung des internationalen Übereinkommens über die biologische Vielfalt („Biodiversitätskonvention") sollte seit Oktober 2014 (siehe Infobox) eigentlich Schluss damit sein. Denn es knüpft den Zugang und die Nutzung von biologischen Ressourcen an Bedingungen, um eine gerechte Aufteilung von Gewinnen und Vorteilen zu gewährleisten.

Das internationale Abkommen bringt Rechte und Pflichten

Das Nagoya Abkommen steht unter dem Banner der Gerechtigkeit, seine Befolgung ist allerdings eine komplexe Angelegenheit, die auch neue Rechte und Pflichten mit sich bringt. Davon sind nicht nur Staaten und Konzerne, sondern auch Landwirt*innen, Gärtner*innen und private Nutzer*innen von Saatgut betroffen. Kurz gesagt: Jeder und jede, der oder die pflanzliches Material sammelt oder tauscht, muss feststellen, ob die eigenen Tätigkeiten vom Nagoya Abkommen betroffen sind. Der Zugang zu „pflanzlichem Material" muss mit dem Einverständnis des rechtmäßigen Besitzers erfolgen. Wer das ist, unterliegt jedoch dem nationalen Recht, denn die Konvention über biologische Vielfalt unterwarf alle „genetischen Ressourcen" der nationalen Souveränität. Österreich oder Deutschland haben keine speziellen Regeln für den Zugang zu ihren genetischen Ressourcen erlassen. Andere Staaten tun dies aber – zum Beispiel Griechenland oder Indien. Somit ist es wichtig, bei Austausch von Saat- und Pflanzgut möglichst genaue Informationen über dessen Herkunft und allfällige Bedingungen, die an seine Verwendung geknüpft sind, einzuholen – und diese Informationen bei Weitergabe des Materials ebenfalls mitzugeben.

Die Umsetzung dieser neuen Vorschriften hält auch in die Arbeitsweise der ARCHE NOAH Einzug. Als Saatgutinitiative wollen wir einen beispielhaften, möglichst vernünftigen Umgang ausarbeiten, um dadurch auch als Vorbild wirken zu können. Mehr dazu auf der nächsten Doppelseite!

Gemeinsam statt einsam

Wolkersdorf im Weinviertel war bereits mehrmals Schauplatz von ARCHE NOAH Workshops, die dem internationalen Austausch und der Weiterbildung dienen. Im Februar 2017 stand nun das Nagoya Abkommen im Zentrum. Während die einen noch nicht so genau wissen, worum es geht, haben andere schon ganz genaue Vorstellungen was sie damit erreichen wollen.

Bei dem Workshop von 24. bis 26. Februar 2017 waren – neben ARCHE NOAH – NGOs (Nichtregierungsorganisationen) aus acht Staaten vertreten. Fulya Batur, ARCHE NOAH Politikreferentin in Brüssel, ist eine ausgewiesene Expertin zu „pflanzengenetischen Ressourcen". Sie informierte ausführlich über Geschichte und Inhalte des Nagoya Abkommens und stellte Pläne für die interne Umsetzung vor. Die Zusammenkunft im Weinviertel schuf auch eine Plattform für Kommunikation: Es wurden viele Fragen gestellt und Diskussionen geführt. Dabei wurden auch Möglichkeiten zu individuellen Lösungen angedacht und gemeinsam weiterentwickelt.

Fulya Batur
ARCHE NOAH Politikreferentin in Brüssel

Auf politischer Ebene geht in Österreich die Umsetzung bis jetzt nur stockend voran. Nötig ist ein kohärentes nationales Konzept, das besagt, auf welche Weise Biopiraterie kontrolliert wird – doch davon ist die österreichische Politik momentan noch weit entfernt. Österreich hat das Nagoya Abkommen noch nicht ratifiziert und auch in vielen anderen Staaten gibt es viel zu tun. Je besser die Zivilgesellschaft in diesem Anliegen zusammenarbeitet, desto schneller und effektiver kann das Nagoya Abkommen umgesetzt und Ungerechtigkeit gestoppt werden.

Nagoya Abkommen – Quo vadis?

Bis das Nagoya Abkommen der Biopiraterie wirklich ein Ende setzt, wird es wohl noch dauern. Rechtliche Schlupflöcher, die große Konzerne gerne nutzen würden, um ihren Gewinn nicht teilen zu müssen, müssen gestopft und die bislang in der Umsetzung noch nachlässigen Staaten aktiviert werden. Das komplexe Regelwerk des Abkommens mag zunächst abschrecken. Doch neben Verpflichtungen eröffnen sich auch neue Möglichkeiten. Ein Beispiel dafür ist die Bildung von „seed commons", mit denen Nutzpflanzen gleichzeitig vor Patentierung und gentechnischen Veränderungen geschützt, und so gleich mehrere für die Nutzpflanzenvielfalt dringliche Ziele gleichzeitig erreicht werden können.

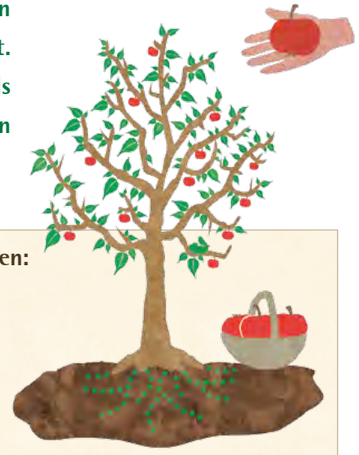
Danke an Iris Tichelmann, die ehrenamtlich im Rahmen eines Trainings den Workshop mit uns organisiert hat.

Kontakt

Katherine Dolan
saatgutpolitik@arche-noah.at

Das Nagoya Abkommen betrifft uns alle

Das Nagoya Abkommen bedeutet einerseits erhöhte gesetzliche Anforderungen an die Transparenz und die Dokumentation beim Austausch von Saat- und Pflanzgut. Andererseits aber auch eine wertvolle Chance, am Aufbau eines Gemeingut-Pools mitzuwirken, der die Pflanzenvielfalt langfristig vor Patenten und gentechnischen Veränderungen schützt und für mehr Fairness und Gerechtigkeit sorgt.



Was jede/r reinstecken muss:

Zeit und Sorgfalt für Abklärung und Dokumentation beim Austausch von Saatgut und Pflanzgut. **Wozu?** *Ja, richtig, auch dazu, um die geltenden gesetzlichen Anforderungen zu erfüllen.*

Aber *wir können darüber hinaus noch mehr erreichen...*

Was alle ernten können:

- **Transparenz** *und gut dokumentiertes Wissen über Ihr Saat- und Pflanzgut.*
- *Finanzielle Mittel für Projekte zur* **Erhaltung der Vielfalt**.
- *Langfristig können wir eine große Vision verwirklichen: Wir bauen gemeinsam einen* **„Gemeingut-Pool"**.
- *Die Kulturpflanzen im „Gemeingut-Pool" sind vor Patenten und gentechnischen Veränderungen* **geschützt**.

Was muss jede/r tun, und welche Vereinfachungen gelten für ARCHE NOAH Mitglieder?

Welche Personen sind betroffen?

Jede/r, der Saat- und Pflanzgut („genetische Ressourcen") nutzt und/oder weitergibt, ist von der EU-Verordnung 511/2014 zum Nagoya Übereinkommen betroffen. Nutzerinnen bzw. Nutzer im rechtlichen Sinn sind Personen, die Forschung und Entwicklung, also beispielsweise Selektion und Züchtung, durchführen.

Welches Saat- und Pflanzgut ist betroffen?

Grundsätzlich alles, was nach dem 12.10.2014 angenommen oder abgegeben wird, sofern im Herkunftsland des Pflanzenmaterials nicht schon früher gesetzliche Regelungen bestanden haben.

Was sind die gesetzlichen Pflichten?

- Der Nutzer bzw. die Nutzerin muss „mit gebotener Sorgfalt" (z.B. durch Nachfrage, ggf. Dokumente) feststellen, ob das betroffenen Saatgut und Pflanzgut vom Bereitsteller – sei es das Ursprungsland, sei es eine natürliche oder juristische Person, die der Besitzer ist – rechtmäßig erworben wurde.
- Der rechtmäßige Besitzer des Saat- und Pflanzgutes muss informiert und einverstanden sein, dieses weiterzugeben.
- Die Bedingungen für die Weitergabe müssen einvernehmlich festgelegt werden, beispielsweise in einer Vereinbarung.
- All dies muss dauerhaft dokumentiert und die Information oder Dokumente müssen ggf. gemeinsam mit dem Saatgut und Pflanzgut weitergegeben werden. Die Einhaltung dieser Dokumentationspflicht kann behördlich überprüft werden.

Vereinbarungen, Verträge, Dokumentation... ARCHE NOAH unterstützt

Ist das nicht sehr kompliziert? Ja, die Regeln sind in der Tat nicht unkompliziert. ARCHE NOAH hat daher Wege gesucht, ihre Mitglieder in der Einhaltung der gesetzlichen Pflichten zu unterstützen, und den Austausch im ARCHE NOAH Netzwerk zu vereinfachen.

ARCHE NOAH Vorlagen und Modellvereinbarung

Das ARCHE NOAH „PIC-Formular"

Wenn Sie als Mitglied Saat- und Pflanzgut von einer dritten Person übernehmen wollen, können Sie dafür das auf der Homepage bereitgestellte PIC-Formular verwenden. „PIC" steht für „Prior Informed Consent" – die vorherige informierte Zustimmung. Anhand des Formulars und der dazugehörigen Checklisten können Sie auch überprüfen, ob das Saatgut und Pflanzgut rechtmäßig weitergegeben werden kann. Wenn nicht, sollten Sie das Material nicht annehmen. Wenn Sie das PIC-Formular ausfüllen, unterschreiben lassen und aufheben, haben Sie Ihre Dokumentationspflichten weitgehend erfüllt.

Die ARCHE NOAH Vereinbarung zur Weitergabe von Saat- und Pflanzgut

Die Bedingungen für die Weitergabe von Saat- und Pflanzgut müssen aufgrund der gesetzlichen Bestimmungen zwischen Bereitsteller und Empfänger einvernehmlich festgelegt werden. Um den **Austausch von Saat- und Pflanzgut ZWISCHEN ARCHE NOAH MITGLIEDERN zu vereinfachen**, sodass nicht bei jeder Übergabe ein individueller Vertrag abgeschlossen werden muss, wurde die „ARCHE NOAH Vereinbarung zur Weitergabe von Saat- und Pflanzgut" entwickelt. Diese wurde von der Mitgliederversammlung im Dezember 2015 in den Statuten verankert. Somit unterliegt ein Austausch im ARCHE NOAH Netzwerk automatisch dieser Vereinbarung, und natürlich auch jede Weitergabe aus dem ARCHE NOAH Samenarchiv. Eine Ausnahme wäre es, wenn bereits früher ein anderer Vertrag abgeschlossen wurde, oder das Material aus einer Genbank mit einem SMTA („Standard Material Transfer Agreement") übernommen wurde – dann würden diese Bestimmungen gelten.

Die große Vision: Der „Gemeingut-Pool"

Mit der „ARCHE NOAH Vereinbarung zur Weitergabe von Saat- und Pflanzgut" können wir gemeinsam einen „Gemeingut-Pool" aufbauen. Wie funktioniert das? Die Bedingungen der ARCHE NOAH Vereinbarung schließen aus, dass Patente oder andere geistige Eigentumsrechte auf die Pflanzen oder auf Produkte daraus beansprucht werden können. Ebenso wenig dürfen gentechnische Veränderungen vorgenommen werden. Die ARCHE NOAH Vereinbarung ist „viral", und hier unterstützt uns wieder der rechtliche Rahmen des Nagoya Abkommens: Jede/r, der Saat- und Pflanzgut zu den Bedingungen der „ARCHE NOAH Vereinbarung" erhält, ist rechtlich verpflichtet, es nur nach diesen Bedingungen zu nutzen und weiter zu geben. Je mehr Mitglieder, Menschen und Organisationen diese Vereinbarung nutzen, desto schneller und größer wird der Gemeingutpool also in Zukunft wachsen!

Durch Verwendung der ARCHE NOAH Vereinbarung kann also jeder und jede ganz konkret gegen Patente und für die Vielfalt aktiv werden!

Für Fragen und weitere Infos

Online finden Sie die erwähnten **Formulare und ausführlichere Erklärungen**: www.arche-noah.at/politik/nagoya-protokoll
Mit Ihren **Fragen zum Thema** können Sie sich gerne per E-Mail an uns wenden: nagoya@arche-noah.at. Wir antworten Ihnen gerne, und werden diese Antworten als Basis für weitere Artikel und Unterlagen für die ARCHE NOAH Mitglieder heranziehen.

Echt Benefit Sharing? Ja, echt!

Jedes kommerzielle Produkt, das aus Kulturpflanzen hergestellt wird, beruht auf den Leistungen zahlloser Generationen, die diese Pflanzen angebaut, selektiert, weiterentwickelt und erhalten haben. Saatgut-Weitergabe hat eine wichtige Rolle gespielt, damit sich die Vielfalt an Formen und Typen über Jahrtausende immer weiter entfalten konnte. Diesen Austausch von Vermehrungsmaterial stellen wir uns gerne frei(willig), fair und wechselseitig vor. Hände, die Samen reichen – auch im ARCHE NOAH Netzwerk ist dies ein wichtiges Symbol. Die freizügige Weitergabe von Saatgut, Pflanzgut und Wissen ist für uns ein hoher Wert, der im Verein seit Jahrzehnten praktiziert wird.

Andererseits wissen wir, dass seit Jahrhunderten, auch schon vor dem Kolonialismus, nützliche Pflanzen den lokalen Gemeinschaften einfach weggenommen wurden – ohne zu fragen, und ohne zurückzugeben. Seit dem 20. Jahrhundert wurden auch die rechtlichen Mittel zur privaten Aneignung stetig ausgebaut: Beispielsweise durch Patente als exklusive geistige Eigentumsrechte, die heute sogar auf konventionell gezüchtete oder nur entdeckte Pflanzeneigenschaften erteilt werden, und durch die Dritte von der Nutzung entlang der ganzen Produktkette ausgeschlossen werden können.

Zum Ausgleich: Benefit Sharing

Das Konzept des „Benefit sharing", des „gerechten Vorteilsausgleichs" wurde nach jahrelangen politischen Diskussionen in der Konvention über biologische Vielfalt verankert. Konkret umgesetzt wurde es erstmals im 2001 abgeschlossenen „Internationalen Vertrag über Pflanzengenetische Ressourcen für Landwirtschaft und Ernährung". Der für das Benefit Sharing eingerichtete multilaterale Fonds ist bis heute jedoch äußerst schwach dotiert; die Mittel stammen in erster Linie von Staaten, nicht Unternehmen. Funktioniert Benefit Sharing also nicht? Wir glauben, doch! Und sehen einen finanziellen Rückfluss aus der erfolgreichen Kommerzialisierung von „genetischen Ressourcen" in die Erhaltung und gemeinschaftliche Entwicklung der Kulturpflanzenvielfalt als besonders wichtig an – heute mehr denn je! Denn die Erhaltung und Weiterentwicklung der Vielfalt ist überlebensnotwendig, jedoch sehr aufwändig und in vielen Ländern mit öffentlichen Mitteln völlig unterdotiert.

Unsere Antwort: Der Difairsity Fonds!

Noch 2017 wird der Verein ARCHE NOAH einen eigenen Benefit-Sharing-Fonds einrichten. Bereits 2018 sollen die ersten Projekte daraus unterstützt werden. Gedacht ist der Difairsity Fonds zur Förderung kleinerer Initiativen und Organisationen in den europäischen und außereuropäischen Herkunftsländern, welche sich der Erhaltung, nachhaltigen Nutzung und gemeinschaftlichen Weiterentwicklung der gefährdeten Nutzpflanzenvielfalt verschrieben haben. Die Projektauswahl soll über eine international besetzte Jury erfolgen.

Das Startgeld kommt von der ARCHE NOAH GmbH

Die ARCHE NOAH Schaugarten GmbH wurde 1997 als 100%ige ARCHE NOAH Tochter gegründet, um ein wesentliches Ziel des Vereins zu unterstützen: Kulturpflanzenvielfalt wieder verfügbar zu machen. Gestützt auf ein breites Netzwerk aus österreichischen Bio-Partnern vertreibt die ARCHE NOAH GmbH seither Bio-Saat- und Pflanzgut über den Versand, die eigenen Läden in Schiltern und Wien sowie auf Märkten. Die ARCHE NOAH GmbH wurde von Beginn an gemeinnützig geführt – es profitiert also niemand persönlich vom „guten Geschäft", und allfällige Gewinne werden zu 100% in neue Projekte - wie dieses - investiert.

Nun wollen wir wieder einen Schritt weitergehen und ein Zeichen der Fairness und Verantwortung setzen: Mit einem jährlichen Beitrag aus dem Umsatz des Saatgut- und Pflanzenverkaufs will die ARCHE NOAH Schaugarten GmbH ein stabiler und langfristiger Partner des Difairsity Fonds sein und damit einen weiteren Beitrag zum Schutz der Kulturpflanzenvielfalt auf internationaler Ebene leisten.

Ein Beitrag, der sich lohnt

Auf transparente und unbürokratische Weise Vielfaltsprojekte fördern: Wir sind überzeugt, dass dieser Beitrag sich lohnt, und werden weitere Unternehmen und Stiftungen einladen, dem Beispiel zu folgen.

Vieles ist noch in Entwicklung – wir halten Sie informiert!

ARCHE NOAH

Mitmachprojekt: Zwetschken-Vielfalt auftafeln

Zwetschke, Mehlkriecherl, Pfludern, Pemse, Zibartl, Zwispitz, Spänling – nur einige Namen, die die große Vielfalt an ursprünglichen Pflaumen beschreiben. Beim diesjährigen Mitmachprojekt sucht ARCHE NOAH die letzten Bäume ihrer Art.

Der Name Pflaume (*Prunus domestica*) ist sozusagen der Familienname einer recht unterschiedlichen Gruppe, zu der Kultursorten (Hanita, Cacaks Frühe, Ontariopflaume, Hauszwetschke, ...) und die Primitivpflaumen (Kriecherl, Ringlotte, Spänling, Punze, ...) gerechnet werden. Die Bezeichnung „Primitiv“ ist im Sinne von ursprünglich zu verstehen und nicht als Wertung. Die Stammmutter all dieser unterschiedlichen Pflaumenformen wanderte vor tausenden Jahren von Mittelasien nach Europa ein. Hier fand sie ideale Wachstumsbedingungen und breitete sich aus. Kernfunde von Ausgrabungen zeigten, dass bereits die Menschen der Steinzeit Pflaumen in ihrem Speiseplan hatten.

Durch die Nutzung der Bäume kam es zu einer Selektion, einer frühen bäuerlichen Züchtung. Bäume mit besseren oder größeren Früchten wurden von den Menschen bevorzugt, jene mit schlechten Früchten eher gerodet. Mit der Zeit bildeten sich dadurch Pflaumentypen heraus, die bestimmte Ähnlichkeiten hatten, z. B. die länglichen, blauen Zwetschken oder die runden Kriecherl. Laufend kam es zu Verkreuzungen dieser Typen und immer mehr verschiedene Formen entstanden, die von Bäuerinnen und Bauern weiter vermehrt wurden. Hier dürfte auch der wichtigste Grund liegen, warum es gerade bei Pflaumen eine so große Formenvielfalt gibt. Pflaumen neigen dazu Wurzelausläufer zu machen. Diese Ausläufer konnten leicht verpflanzt werden und wuchsen zu Bäumen heran, die die gleichen Eigenschaften wie der Mutterbaum hatte. Eigenschaften wurden so fixiert und gingen nicht wieder verloren.

Die Kirschpflaume wird zum Kriecherl

Um die verschiedenen Typen zu unterscheiden, gaben die Menschen ihnen Namen. Die Namensgebung war von Region zu Region und von Dialekt zu Dialekt verschieden. Das Ergebnis: Es gibt hunderte Bezeichnungen, besonders für sehr ursprüngliche Mitglieder der Pflaumenverwandtschaft. Oft wird ein und derselbe Name für unterschiedliche Formen verwendet oder eine Form trägt mehrere Namen. Selbst in jüngerer Zeit kam es noch zu einer Namensübertragung. Während die echten Kriecherl (*Prunus domestica* subsp. *insititia*) gegen Ende des letzten Jahrhunderts langsam verschwanden, breitete sich die Kirschpflaume (*Prunus cerasifera*), auch Myrobalane genannt, stark aus, die zu der Zeit vielfach als Veredelungsunterlage verwendet wurde. Da die Früchte ähnlich aussehen, wurde für sie im Sprachgebrauch einfach der Begriff Kriecherl übernommen.

Beim Apfel steht ein Sortenname für eine Frucht, die auf jedem Baum gleich ist. Bei den ursprünglichen Pflaumen ist das nicht so. Hier ist der Name ein Sammelbegriff für eine Gruppe von Pflanzen, die sehr ähnliche Früchte haben. Ein Spänling etwa kann gelbe oder rote Früchte haben, diese können gut oder schlecht steinlöslich sein, sehr aromatisch oder auch etwas bitter sein. Will man also Spänlinge erhalten, reicht es nicht fünf Jungbäume von einem Baum zu pflanzen, es müssen Jungbäume von den verschiedenen Spänlingsvariationen gepflanzt werden.

Hartnäckig haben manche Bäume durchgehalten

Von der über Jahrhunderte entstandenen Formen-, Farben- und Geschmacksfülle ist allerdings nicht mehr viel über. Durch den generellen Kulturwandel und die fehlende Haltbarkeit und Transportfähigkeit verloren die ursprünglichen Pflaumentypen in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts immer mehr an Bedeutung. Im Überfluss des Zuckers und der Fruchtsäfte waren diese halbwilden Pflaumen die ersten die gerodet wurden. Verloren gegangen ist damit ein Schatz an Kulturgeschichte aber auch wertvolles Züchtungsmaterial.

Ganz verloren sind sie aber zum Glück nicht. Überall im Land finden sich verstreut noch Bäume bei Menschen, die den Geschmack nicht missen wollten, oder weil sie einfach nicht im Weg standen. ARCHE NOAH hat begonnen diese Reste zu sammeln und auf einer Sortenerhaltungswiese im Mostviertel für die nächsten Generationen zu erhalten. **Jetzt brauchen wir Sie, um die Zwetschken und Pflaumen zu finden die noch da sind!**

Machen Sie mit: Melden Sie Ihren Zwetschkenbaum mit Namen!

Beim diesjährigen **Mitmachprojekt „Zwetschken- Vielfalt auftafeln“** bitten wir Sie, uns Bäume aus der Pflaumenfamilie zu melden, von denen Sie noch einen Namen wissen. Grundsätzlich ist jeder Name interessant, auch wenn er noch so abenteuerlich klingt – die Vielfalt an Namen ist fast so groß wie an Zwetschken. Eine Ausnahme sind verbreitete Sortennamen wie etwa ‘Wangenheims Frühzwetschke’ oder ‘Hanita’ – diese sind nicht bedroht.

Anhand des angegebenen Namens und einiger anderer Angaben, filtern unsere ExpertInnen die potentiell gefährdeten heraus. Von diesen werden die Früchte nach Möglichkeit pomologisch bestimmt: Per Einsendung der Früchte/Fotos oder Sie bringen diese direkt zum großen Abschlussfest „Zwetschke wild & artenreich“ am 16. September in Altmünster.

1 Baum melden

→ JETZT MITMACHEN!

Egal ob der Baum Dir gehört oder Du ihn schon lange kennst: Gib uns Standort und Name des Zwetschkenbaumes bekannt unter:

www.arche-noah.at/zwetschken-auftafeln

2 Ab die Post

Wir schicken Ihnen ein dauerhaftes **Aluminiumetikett** zu, damit es im Falle einer Vermehrung nicht zu Verwechslungen kommt. Können wir den Namen einer bekannten Sorte zuordnen, bekommen Sie Infos dazu.

3 Ihr Baum blüht

... und gedeiht? Im Laufe der Saison bitten wir Sie noch um mehr **Informationen zum Baum** (Blütezeit, Fruchtreife), um besser beurteilen zu können, um was es sich handeln könnte.

4 Die Früchte sind reif.

Jetzt **Früchte und/oder Bilder schicken** an:
ARCHE NOAH
„Zwetschken Auftafeln“
Obere Straße 40
3553 Schiltern

5 Das Fest

... oder Früchte gleich direkt zur großen Zwetschkentafel **am 16. September 2017 in Altmünster** bringen.

6 Winter

ARCHE NOAH **vermehrt alle gefährdeten Bäume** und pflanzt sie für die Zukunft in Sortenerhaltungsgärten. Dank Ihrer Teilnahme!

Foto: NUPAT/Pumberger

Save the Date: Ausstellung „Zwetschke – wild & artenreich“

Einmalige Ausstellung der großen Zwetschkenvielfalt mit Workshops und Zwetschken in allen Verarbeitungsformen.
Am **16. September 2017**, Agrarbildungszentrum Altmünster am Traunsee (OÖ); in Kooperation mit Naturpark Attersee-Traunsee und dem Agrarbildungszentrum Altmünster.
→ **Mehr Infos** unter: www.arche-noah.at/kalender

Fachtagung zur Erforschung und Erhaltung der Pflaumenvielfalt

Bitte anmelden! bis 8. Sept.

Parallel zu **Zwetschke wild & artenreich** findet am 16. September 2017 eine Fachtagung statt. Dabei werden aktuelle Fragen der Erhaltung und Systematik diskutiert und Best practice Beispiele vorgestellt.
→ **Infos und Anmeldung** zur Tagung unter: www.arche-noah.at/Pflaumentagung

Kein Internet? Dann geht es auch mit der Post!

Ist es Ihnen nicht möglich Ihren Baum über das Internet zu melden, können Sie uns den Namen und die Daten zum Baum gerne auch per Post zusenden! Wir schicken Ihnen rechtzeitig weitere Fragen zum Baum per Post retour.
→ **Infos:** www.arche-noah.at/zwetschken-auftafeln

Helfen ohne Baum?

Sie haben keinen Baum aber wollen uns aktiv bei der Sortenerhaltung helfen? Mit einer **Obstbaumpatenschaft** machen sie ganz konkret die Auspflanzung eines Baumes einer gefährdeten Sorte möglich.
→ **Infos unter** www.arche-noah.at/obstbaumpatenschaft

Foto: NUPAT/Pumberger

Kuchelzwetschke, Roßtuttn, Pfludern, Pemse, Kraikert, Schwutzker, Rotzwetschke, Eierpflaume, Bidling, Rosskriecherl, Punze, Spilling, Zipperle, Weinkriecherl, Haferpflaume, Krischl, ... www.arche-noah.at/zwetschken-auftafeln

GÄRTEN

Fotos: Stephen Barstow

Der „Extreme-Salad-Man“

Stephen Barstow ist der Guru in Sachen Vielfalt für den Salat. Der überzeugte Biogärtner experimentiert mit essbaren, mehrjährigen Pflanzen in seinem Garten nahe dem nördlichen Polarkreis, in einer Gegend wo eigentlich nur Karotten und Erdäpfel kultiviert werden.

Stephen Barstow wuchs im Süden Englands auf und studierte sieben Jahre lang an der Universität von Exeter, East Anglia in Norwich sowie an der Heriot-Watt in Edinburgh mit Vertiefung in Meereswellen. Sein Interesse am biologischen Gemüseanbau entstand während seines Studiums in Edingburgh. Im Jahr 1981 bekam er seinen Doktortitel verliehen und zog wegen der Arbeit nach Norwegen. Auch damals war Stephen Barstow und seine Frau Vegetarier – in Norwegen zu dieser Zeit praktisch noch völlig unbekannt. Nur eine Handvoll Gemüsearten gab es im lokalen Supermarkt zu finden. Somit war es notwendig, sein eigenes Gemüse anzubauen. Die meisten Sorten, die Barstow schon in Schottland angebaut hatte, wuchsen und gedeihten zum Glück auch in der neuen Heimat.

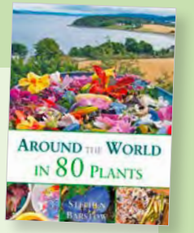
Ende der 80er begann Stephen Barstow lokale essbare Wildpflanzen zu sammeln und sie in seinem Garten anzupflanzen. Mit der Hilfe von verschiedenen Samenaustausch-Vereinen wuchs seine Sammlung an essbaren Pflanzen sehr schnell. Mehrere hunderte neue Arten pflanzte Barstow neben den traditionellen Gemüsesorten jährlich aus. Jetzt reicht seine Sammlung bis zu 3.000 Sorten, und das im kalten Norwegen. Seit 2006 ist Stephen Barstow Nationaler Koordinator von den norwegischen Saatgut-Erhaltern, welche sich für den Schutz lokaler Gemüsesorten (einjähriger und mehrjähriger) einsetzen.

Sein Garten im ungewöhnlichen Klima

Barstow's Garten liegt auf einem felsigen Hügel im Dorf Malvik, 15 km entfernt von der norwegischen Stadt Trondheim, mit einem wunderbaren Blick über Norwegens größtem Fjord, dem Trondheimsfjord. In der Gegend herrschen extreme klimatische Schwankungen und da kann es schon einmal passieren, dass am 1. Jänner das Gras grün ist und am 1. Juni noch Schnee liegt. Einheimische reden hier von zwei Jahreszeiten – dem grünen und dem weißen Winter. Überraschenderweise ist es aufgrund des Nordatlantischen Stromes relativ mild, obwohl der Garten bei einem Breitengrad von 64 °N unweit vom Polarkreis entfernt liegt. Selbst im Winter friert hier der Fjord nie ein und nur sehr selten fallen die Temperaturen im Winter unter -20 °C. In den umliegenden Hügeln liegt oft viel Schnee, jedoch im Garten selbst gibt es lange schneefreie Perioden, was nicht unbedingt gut ist, da eine stabile Schneedecke als Isolator für weniger widerstandsfähige mehrjährige Pflanzen wirkt. Die Sommer in Malvik sind ebenfalls mit nur ca. 15 °C eher kühler.

Ein schmackhafter Weltrekord

Seine große Leidenschaft machte sich auch im Jahr 2001 bemerkbar: Die Kreation eines reichhaltigen, essbaren Salates. Aber nicht nur irgendein Salat, denn mit diesem extremen Salat stellte Stephen Barstow einen neuen Weltrekord auf. Es begann alles am 19. August 2001 als Barstow sich dafür entschied, den Rekord für die größte Gemüsevielfalt, natürlich nur mit Gemüse aus dem eigenen Garten, in einem Salat zu brechen. Dafür wurden 363 verschiedene Pflanzensorten und 382 verschiedene Pflanzenteile (z.B. Blüten und Blätter von einer Pflanze) verwendet. 2003 wurde der Rekord wieder gebrochen, allerdings durch niemand geringeren als Stephen Barstow selbst. Dieses Mal waren sogar 537 verschiedene Sorten im Salat.



Buchtipp

Around the world in 80 plants: An edible perennial vegetable adventure for temperate climates
In diesen Buch nimmt uns Stephen Barstow auf eine Reise durch alle Kontinente mit und stellt bekannte und weniger bekannte Pflanzen vor, deren Erhalt wichtig ist. Dabei gibt er Tipps wie die Pflanzen verwertet, zubereitet und veredelt werden können. Ein Buch für reiselustige Gartenfreunde.

Sprossen von Hosta und Hablitzia für „Spinatstrudel“.

Frühlingssprossen im frühen April.

Geerntete Hosta-Sprossen, auch genannt „Hostons.

Ein Salat von Stephen Barstow mit 120 verschiedenen essbaren Pflanzen(-teilen).

Sein Garten in Norwegen mit Blick auf den Fjörd.

Die Hosta in voller Blüte.

Fotos: Stephen Barstow

Stephen Barstow verrät uns seine Lieblings-Permaveggies

Der Begriff Permaveggies ist noch ein sehr junger – eine Mischung aus den Wörtern „Permanent“ oder „Permaculture vegetables“, also dauerhaftes Gemüse. Der große Vorteil von Permaveggies ist, dass sie hauptsächlich im Frühling geerntet werden können und somit das Importieren von verschiedenen Gemüsesorten in den gemüsearmen Jahrerszeiten nicht nötig ist.

'Kaukasischer Rankspinat' *Hablitzia tamnoides*

„Der 'Kaukasische Rankspinat' wurde 1870 als Zierpflanze eingeführt und ist ein kräftiger, langlebiger und mehrjähriger, kletternder Spinat. Er wurde von mir vor zehn Jahren im britischen „Permaculture Magazine“ vorgestellt und war bis dahin ein langjähriges, streng behütetes Geheimnis in Skandinavien. Heute wächst er aber bei Tausenden, auf der ganzen Welt, im Garten. Er ist also das erste Gemüse, welches durch die Sozialen Medien bekannt gemacht wurde. Der 'Kaukasische Rankspinat' ist ertragreich und schmackhaft als Salat oder auch gekocht als Spinat. Hier in Norwegen wird er von Jänner bis August verwendet.“

Kletternde Hablitzia

Eine junge Hostapflanze

Funkien *Hosta*

„Alle Hostas sind essbar, haben einen exzellenten Geschmack, sind sehr ertragsfähig und brauchen kein direktes Sonnenlicht. Den meisten ist die Funkie als Zierstrauch bekannt, in Japan ist sie aber eine der wichtigsten essbaren Pflanzen. Dort habe ich sie auch im frühen April in allen Supermärkten gefunden. Die großblättrigen Arten sind die Besten und die am Ertragfähigsten. Letzten Sommer wurde ich zu der Prince Charles' National Sammlung von großblättrigen Hostas eingeladen und habe dort über die Funkien-Küche diskutiert.“

'Udo'/'Japanischer Spargel' *Aralia cordata*

„Der 'Japanische Spargel' ist mein größtes Gemüse und wurde im letzten Frühling, obwohl es der kälteste hier in Norwegen war und die Temperatur nicht mehr als 20 °C betrug, sogar über drei Meter groß. Im Fernen Osten sind die einen Meter langen Sprossen im Frühling am beliebtesten und werden vielfältig verwendet. Die besten 'Udos' allerdings sind die in unterirdischen Höhlen in Tokyo gebleichten. Letzten Frühling war ich der erste westliche Besucher, der in die Höhlen durfte!“

Gebleichter winterharter Spargel

Event-Tipp

Einzigartig. P.S.: Termine notieren!

Stephen Barstow kommt nach Österreich!
Da wir bei ARCHE NOAH von Stephen Barstow und seinen „Permaveggies“ so begeistert sind, haben wir ihn nach Österreich eingeladen, damit auch andere Menschen diesen großartigen Referenten miterleben können. Diese einzigartige Möglichkeit, ihn in Österreich live zu erleben, haben Sie bei folgenden Veranstaltungen:

- **11.6.2017** Tagesseminar im ARCHE NOAH Schaugarten in Schiltern
- **13.6.2017** Führung mit Stephen Barstow durch den Botanischen Garten Wien
- **14.6.2017** Abendseminar in Wien
- **16.6.2017** Halbtagsseminar auf der Auerhütte am Seewaldsee (St. Koloman, Sbg)
- **17.6.2017** Führung mit Stephen Barstow durch den Botanischen Garten in Salzburg

Mehr Infos unter diesem Eventlink:
www.arche-noah.at/stephen_barstow

Gebleichte Hosta-Sprossen, sehr beliebtes Supermarktgemüse in Japan.

Mehr Information
Stephen Barstow und seine Arbeit unter www.edimentals.com/blog

ARCHE NOAH

WISSEN

„Nützlinge“ im Vermehrungsgarten

Wenn Nützlinge im Garten zum Einsatz kommen, muss einiges beachtet werden. Manchmal klappt es, manchmal auch nicht. Leiterin des ARCHE NOAH Vermehrungsgartens Anja Meckstroth hat es ausprobiert und erzählt von ihren Erfahrungen mit den kleinen Tierchen.

Fotos: Biohelp

Jedem Besitzer und jeder Besitzerin eines Folientunnels oder eines Gewächshauses wird dieses Szenario vertraut sein: Es beginnt mit kleinen, hellen Flecken an den Blättern und setzt sich in Form von Welkeerscheinungen fort. Schließlich werden die ersten, feinen Gespinste an Trieben und Blattunterseiten sichtbar und es dauert nicht mehr lange, bis die Blätter abfallen. Besonders gefährdet sind weichblättrige Kulturen wie z.B. Tomaten, Melanzani oder Melonen.

Raubmilben gegen Spinnmilben – die Erfolgsgeschichte

Die Rede ist von der gemeinen Spinnmilbe (*Tetranychus urticae*), welche die Blattunterseiten der Pflanzen ansticht, um sich von dem zuckerhaltigen Zellsaft zu ernähren. Besonders wohl fühlt sie sich bei Trockenheit und Hitze. Beides gab es im Sommer 2015 im Übermaß und so waren die ungebetenen Gäste in den fünf Folientunneln des Vermehrungsgartens, trotz regelmäßiger Spritzungen mit einem für den Bioanbau zugelassenen Präparat auf Basis von Kaliumsalzen, bald in ihrem Element. Man sah sie in den Gespinsten der eingesponnenen Pflanzen mit bloßem Auge hin und her klettern. Da die orangeroten Winterweibchen, die sich im Spätsommer entwickeln, bei Temperaturen bis zu –15 °C überwintern können, war ein neuerlicher Befall im Sommer 2016 vorprogrammiert.

Aber diesmal waren wir gewappnet. Nach ausführlichen Telefonaten mit einem geduldigen Berater beschlossen wir, erst gar nicht auf die Symptome zu warten und prophylaktisch zu agieren. Wir erfuhren, dass sich die Raubmilbe (*Ambliseus californicus*) sowohl von Spinnmilben, als auch von Pollen ernährt und somit schon vor Befallsbeginn eingesetzt werden kann. Sie ist selbst bei Temperaturen bis über 35 °C aktiv.
Die rein räuberisch lebende Milbe (*Phytoseimulus persimilis*) dagegen, kommt erst mit den ersten Symptomen zum Einsatz. Sie ist lange nicht so hitzetolerant und stellt bereits bei Temperaturen über 27 °C ihre Aktivitäten ein. Die Folientunnel wurden zwischen Mitte und Ende Mai mit Paprika, Melanzani und Melonen bepflanzt und die erste Ausbringung der Raubmilbeneier erfolgte bereits in der zweiten Juniwoche. Wichtig bei der Ausbringung zu beachten sei, so unser Biohelp Berater, dass die Milben sich erst bei geschlossenem Bestand zwischen den Pflanzen hin und her bewegen können und anfangs jede einzelne Jungpflanze mit Eiern bestückt werden muss. Von nun an wurde also alle drei Wochen Raubmilbeneier in den Tunneln verteilt.
Erst Anfang August zeigten sich die ersten Flecken, welche auf Spinnmilbenbefall hindeuteten. Da es zu der Zeit zu heiß war, sammelten wir zunächst nur die betroffenen Blätter ab und warteten mit der Bestellung der Raubmilbe *Phytoseimulus persimilis* bis es Mitte August etwas abkühlte. Dies war zugleich die letzte Ausbringung von den Nützlingen. Die Früchte waren schon fast erntereif und die Symptome hielten sich für den Rest der Saison in Grenzen.

Also, ein Erfolg! Die Erfahrung zeigt aber, dass nicht alles, was in einem Jahr hilfreich ist unter anderen Bedingungen genauso wirkt. Der Sommer war sehr feucht, was der Bildung von Spinnmilben von vornherein entgegenwirkte und so lohnt es sich, in der kommenden Saison das Ganze unter anderen Voraussetzungen zu wiederholen.

Florfliegenlarven gegen Blattläuse – ins Wasser gefallen ...

Weniger erfolgreich verlief der Versuch, der alljährlich wiederkehrenden Blattlausinvasion mit Hilfe von Florfliegenlarven (*Chrysopidae*) Herr zu werden. Die Wahl fiel auf die Florfliegenlarve aufgrund ihrer Robustheit, ihrer Mobilität und weil sie wenig wählerisch ist, was die Art der Blattläuse

Raubmilben: Amblyseius swirskii (li.) und Phytoseiulus persimilis (re.)

angeht. Wir versuchten, den Blattlausbefall noch vor der Schadschwelle zu erfassen, um dann gleich die kleinen Räuber auf die Sauger loszulassen. Wann ist nun aber diese Schadschwelle erreicht? Laut der Beraterin: wenn die Triebspitze einer Pflanze des Bestandes flächig mit Blattläusen bedeckt ist. Das ist natürlich schnell der Fall, besonders nach einer Regenperiode. Dann geht es, zumindest in einem geschlossenen System wie einem Isoliertunnel, nicht mehr ohne ohne spritzen mit natürlichen Mitteln.

Die Eier der Florfliege werden in wabenförmigen Gebinden geliefert, damit sich die hungrigen, kleinen Flitzer, falls sie vorzeitig schlüpfen, nicht gegenseitig auffressen. Leider kam der Regen schneller als gedacht und die Eier wurden noch am selben Tag von den Blättern abgewaschen. Bei den nächsten Versuchen war die Schadschwelle offensichtlich überschritten und die Läuse breiteten sich ungehindert aus. Nun hoffen wir auf ein „florfliegenlarvenfreundlicheres“ Jahr 2017 und wagen einen neuen Versuch.

Bezugsquelle für Nützlinge:
Biohelp www.biohelp.at

Kontakt

Anja Meckstroth
Leiterin Vermehrungsgarten
anja.meckstroth@arche-noah.at

VIELFALT 2017

FÜR IHR ZUHAUSE

Basilikum

Das königliche Kraut im Rampenlicht

Erleben Sie mit uns 2017 den großen Sortenreichtum des Basilikums!

Das Wort Basilikum leitet sich aus dem griechischen Wort „basileos“ ab, was so viel bedeutet wie „königlich“ und wird oft Königsbalsam oder Königskraut genannt. Die weltweit ca. 150 Basilikumarten stammen ursprünglich aus den warmen Regionen Südostasiens bis Afrika und treten in den Farben von hellgrün bis dunkelgrün und in violetten Farbtönen auf. Neben der klassischen Verwendung in der Küche, wird Basilikum auch als Hausmittel gegen Hals- und Kopfschmerzen, bei Schlafstörungen, Darmproblemen und vielem mehr verwendet. Es hilft Schmerzen zu stillen und die Verdauung anzuregen.

Einjährige und mehrjährige Sorten

Einjähriges Basilikum, vom Typ Genovese, sind uns bekannt aus dem Supermarkt, es wird abgeerntet, danach weggeschmissen. Basilikum kann jedoch gut selber herangezogen werden und sobald es warm genug ist (Temperaturen über 13 °C) hinausgestellt oder ins Beet gepflanzt werden. Bei guter Pflege und richtigem Schnitt kommt man mit wenigen Pflanzen über die gesamte Saison. Mehrjährige Basilikum sind Sorten, welche häufig aus Afrika stammen. Die kräftigen Pflanzen bilden verholzte Stiele. Häufig sind diese behaart und mit unterschiedlichem, intensiven Aroma. Mit einem Strauchbasilikum kann sogar bei wenig Platz eine Augen- und Bienenweide entstehen und an der vollen Sonne viel Aroma und Duft heranwachsen! Es ist robust und hält über viele Monate hinweg am Fenster.

2017: ein Star im Schaugarten!

Entdecken Sie über 50 verschiedene Sorten in den Beeten des Schaugartens! Die Reise geht dabei um die ganze Welt: Vom „Mexikanischen Gewürzbasilikum“ über „African Spice“ und „Thaibasilikum“ bis nach „Zanzibar“ ist die Aromavielfalt **ab Juni** zu sehen, zu riechen und zu kosten.

Drei ausgewählte Sorten im Portrait

Mexikanisches Gewürzbasilikum

Das Mexikanische Gewürzbasilikum, auch Zimtbasilikum genannt, ist eine sehr robuste Sorte mit süßem Zimtaroma. Das Basilikum hat rote Stängeln, rosa Blüten und grüne, spitz-ovale, am Blattansatz leicht rötlich gefärbte Blätter. Sie verleihen Kräutertees einen einzigartigen Geschmack.

Thaibasilikum ‚Siam Queen‘

Die buschigen Pflanzen mit zartrosa bis violetten Blütenständen sind sehr dekorativ und ideal für Balkon, Terrasse und Kräutergarten. Die weichen rötlichgrünen Blätter haben einen süßlichen, aromatischen Geschmack und einen angenehm exotischen Duft. Man kann sie laufend pflücken und für exotische Gerichte verwenden.

Heiliges Basilikum (Tulsi) ‚Kapoor‘
Das heilige Basilikum gilt in Indien als pflanzliche Manifestation des Gottes Vishnu, und wird hoch geschätzt und verehrt. Es wächst sehr dicht und ist reich verzweigt. Die Blätter, mit einem sehr feinen Aroma, sind grün und die Pflanze ist frühreif und ertragreich. Dieses Basilikum lockt mit seinen roten Pollen gerne Bestäuber an. Verwendung findet es als Gewürz-, Duft- oder Heilpflanze.

Öffnungszeiten ARCHE NOAH Schaugarten & Verkauf in Schiltern: vom 1. April bis 8. Okt. 2017 geöffnet. DI–FR 10–16 Uhr, SA, SO & Feiertagen 10–17 Uhr. MO geschlossen.

Basilikumvielfalt einkaufen

Im ARCHE NOAH Online-Shop
Bestellen Sie das aromatische Grün bequem von zu Hause aus. Unser Online-Shop führt ganzjährig ein Angebot an **Basilikum-Saatgut** und bis 7. Mai sind auch **Pflanzen bestellbar**! Probieren Sie doch mal das fertige Pflanzenpaket mit 5 Stück verschiedenen Basilikumsorten. → **www.shop.arche-noah.at**

Schwerpunkt im Shop in Schiltern

Ab Juni haben wir im Verkaufs-Sortiment eine große Auswahl an Basilikumpflanzen. Lassen Sie sich inspirieren von der Vielfalt von **über 40 verschiedenen Sorten** und Ihren schönen Namen: Mayo Yoeme, Limonade, Purple Delight, Schwarzer Opal, Siam Queen ... um nur einige zu nennen!

Auf den ARCHE NOAH Märkten
Auch auf den Märkten bringen wir eine Auswahl unserer beliebtesten Basilikumsorten mit. Unter anderem mit dabei: Strauchbasilikum, Limonenbasilikum & Griechisches Basilikum. → **www.arche-noah.at/maerkte**

Ein Wochenende zum Basilikum im Schaugarten

ARCHE NOAH widmet dieser sortenreichen Pflanze sogar ein eigenes Wochenendprogramm: vom Einkaufen der Basilikumpflanzenvielfalt für zu Hause über schmackhafte Kulinarik bis hin zum Tagesseminar:

BESUCHEN SIE UNS!

Seminar am 17. Juni, 10–17 Uhr
Basilikumvielfalt anbauen, riechen und zubereiten
In diesem neuen Tagesseminar lernen Sie die Vielfalt in Duft, Geschmack und Verwendung von Basilikumpflanzen kennen. **Anmeldungen bei:** isolde.strohofer@arche-noah.at, +43 (0)2734-8626-26.

Schaugarten-Termin am 18. Juni, 10–17 Uhr
ARCHE NOAH „Saison-Spezial: Basilikum“
13:00 und 15:30 Uhr geführte Gartenspaziergänge, ganztägig Basilikum-Kulinarik, Saatgut & Pflanzenvielfalt im Verkauf.
Alle Infos auf: www.arche-noah.at/kalender/schaugarten-termine

ARCHE NOAH

STUDIE

Paradeiser im Freiland

Verschiedene Paradeisersorten wurden im vergangenen Jahr auf ihr Durchhaltevermögen (Feldresistenz) gegenüber Kraut- und Braunfäule getestet. Das Ergebnis und wertvolle Tipps zum Anbau präsentieren Ihnen Franziska Lerch und Bernd Horneburg.

Paradeiser gehören zu den wichtigsten und beliebtesten Gemüsearten, welche wir in unseren Gärten anbauen. In ihrer Vielfalt an Farben, Formen und Geschmäckern bereichern sie unsere Sinne. Leider ist jedoch der Anbau der Liebesfrucht im Freiland in vielen Regionen fast unmöglich, da die Pflanzen der Kraut- und Braunfäule (*Phytophthora infestans*) zum Opfer fallen. In den 1990er Jahren breiteten sich agressivere Rassen des Pilzes aus und erschwerten zunehmend den Anbau auch in den Hausgärten. Vor allem in den kühl-feuchten Regionen fühlt sich der Erreger wohl, selbst im geschützten Anbau z.B. unter Folie, wenn die Temperaturen unter den Taupunkt sinken, kann die Kraut- und Braunfäule verheerend wirken. Auf der anderen Seite gibt es in Österreich unter dem Einfluss des pannonischen Klimas Regionen mit besonders warmen und trockenen Sommern. Hier kann ein Paradeiser-Freilandanbau bei der richtigen Sortenwahl durchaus gelingen, sodass Fruchternten bis in den späten September möglich sind.

In den Jahren 2015 und 2016 konnten wir auf Betrieben der Arbeitsgruppe Bauernparadeiser rund 37 Sorten auf ihr Durchhaltevermögen (Feldresistenz) gegenüber *Phytophthora infestans* auf sechs Standorten über Oberösterreich, Niederösterreich und der Steiermark testen. Besonders in der Steiermark mit den häufigen lokalen Gewittern im Sommer wurden die Sorten einem absoluten Härtetest unterzogen. Hier hielten tatsächlich nur wenige, speziell gezüchtete Sorten dem Pilz stand. In Niederösterreich und teilweise auch in Oberösterreich zeigten sich einige weitere Sorten als durchaus robust.

Anbau-Tipp *zur Vorbeugung von Braunfäule: Mit weiten Pflanzabständen fördern Sie gute Durchlüftung und Abtrocknung!*

Eine mit Phytophtora befallene Frucht, ...

... Blatt und ...

... Stängel.

Welche Sorten wurden getestet?

Bei der Auswahl der Sorten war es uns wichtig samenfeste Raritäten zu testen, zu denen es aus Vorerfahrungen schon Hinweise zu einer gewissen Robustheit gab. Ein weiterer Schwerpunkt in der Sortenwahl lag auf Sorten aus dem ökologischen Freilandtomatenprojekt der Universität Göttingen. Seit 2002 werden in diesem Zusammenhang Bio-Sorten mit einer guten Feldresistenz gegenüber Kraut- und Braunfäule für den Amateurbereich sowie für Gemüsebäuerinnen, welche Jungpflanzen verkaufen, gezüchtet.

1. Sorten/Zuchtlinien, welche **an allen Standorten am längsten beerntet** werden konnten. Trotzdem waren auch dann die Blätter und später auch einzelne Früchte dieser Sorten/Zuchtlinien krank.

'Primabella'

Zuchtlinie – Typ Salattomate

Zuchtl. – Typ Fleischtomate

- **'Primabella':** runde rote Cocktailtomate, sehr aromatisch, trägt sehr gut, hohe Phytophthora-Toleranz
- **Zuchtlinie – Typ Salattomate:** rote runde Salatparadeiser, guter Ertrag, hohe Phytophthora-Toleranz
- **Zuchtlinie – Typ Fleischtomate:** rote runde, größere, Früchte, guter Ertrag, hohe Phytophthora-Toleranz

2. Sorten, welche **an den trockeneren und wärmeren Standorten** in Niederösterreich und Oberösterreich mit einer mittleren Robustheit aufgefallen sind:

'Resi'

'Clarita'

'Rote Zora'

- **'Resi':** rote, runde Cocktailtomate mit besonders aromatischen Früchten und guter Robustheit
- **'De Berao':** ovale Früchte, Salat-oder Saucentomate, eher fester und daher zur Verarbeitung geeignet. Diesen Typ gibt es mit roten, gelben und braunen Früchten, robust
- **'Clarita':** rote, ovale Cocktailtomate mit süßen Früchten, robust
- **'Rote Zora':** rote ovale Salat/Saucentomate, ertragreich, robust

Mit der Sorte 'Primabella' gibt es eine ökologisch gezüchtete Sorte auch für Orte, mit hohem Befallsrisiko. Darüber hinaus ist das Potenzial von Zuchtlinien mit größeren Früchten aus dem Freiland-Tomatenprojekt groß. **Für eine möglichst lange und gesicherte Fruchternte im Garten, empfehlen wir** mehrere Sorten mit unterschiedlicher Robustheit und Ertragspotential anzubauen. So ergibt sich auch bei jährlich und regional wechselnder Witterung, eine höhere Erntesicherheit. **Viel Erfolg und Freude** bei der heurigen Paradeisersaison!

Robuste Sorte gegenüber Braunfäule: 'De Berao'

Tipps zum Paradeiser-Anbau

Zu einer guten Ernte im Freiland trägt nicht nur die richtige Sortenwahl, sondern auch eine darauf abgestimmte Anbauweise bei:

- weite Pflanzabstände, zur guten Durchlüftung und Erwärmung
- Möglichst große Entfernung zur Kartoffelkultur, da die Krautfäule auf Tomaten übertragen werden kann
- Pflanzen nur von unten wässern, gießen von oben führt zu feuchten Beständen, wo sich der Erreger besonders wohl fühlt
- Pflanzen können in Kübeln an eine geschützte Hauswand gestellt werden
- Im Beet können Tomaten mit einem Dach geschützt werden
- Immer zu warmen und trockenen Tageszeiten ausgeizen
- In einer akuten Krautfäule-Befallsperiode NICHT ausgeizen
- Kranke Pflanzen immer zuletzt ausgeizen
- Kranke Pflanzenteile konsequent aus dem Beet entfernen, die Pflanze hat dadurch die Möglichkeit die Fäule zu überwachsen
- Triebe nicht ausschneiden, sondern ausbrechen
- Regelmäßige Pflanzenstärkung z.B. mit Schachtelhalm-Extrakt

Bio-Jungpflanzen & Bio-Saatgut

BEZUGS-QUELLEN

Über den **Bio-Jungpflanzenverkauf** sind folgende – gegenüber Phythophthora robuste Sorten – erhältlich: 'De Berao', 'Rote Zora' und 'Primabella'.

ARCHE NOAH Verkaufstellen:

- ARCHE NOAH Schaugarten in Schiltern: www.arche-noah.at/schaugarten
- ARCHE NOAH pop-up Store - 1050 Wien: www.arche-noah.at/popupwien
- ARCHE NOAH Jungpflanzenmärkte – österreichweit und in Deutschland: www.arche-noah.at/maerkte

Einige der erwähnten Sorten finden Sie bei uns im **Online-Shop** auch als **Bio-Saatgut**: **www.shop.arche-noah.at**

Kontakt

Franziska Lerch
franziska.lerch@arche-noah.at
Bernd Horneburg
bhorneb@gwdg.de

ZÜCHTUNG

Sortenentwicklung im Hausgarten

Jeder Hausgärtner und jede Bäuerin kann eigene Pflanzensorten entwickeln. Ein Plädoyer für mehr Mut zu lebendiger Vielfalt im eigenen Gemüsebeet von Philipp Lammer und Franziska Lerch.

Wenn wir an Pflanzenzüchtung denken, tauchen Bilder großer Saatgutkonzerne in unseren Köpfen auf mit Laborkittel und Hochglanzkataloge. Doch Sortenentwicklung ist weit mehr. Im Grunde fasst der Begriff „Pflanzenzüchtung“ alle Tätigkeiten zusammen, mit denen Menschen Kulturpflanzen an die eigenen Bedürfnisse anpassen. Das wurde nicht erst in der Aktionärssitzung eines Saatgutmultis beschlossen, sondern wird von Millionen Menschen seit tausenden Jahren praktiziert. Wie bei jeder schöpferischen Tätigkeit gibt es auch bei der Pflanzenzüchtung eine unermesslich große Vielfalt an Zugängen und Methoden. Züchtung kann im Labor stattfinden, am Versuchsfeld eines Saatgutkonzerns, aber auch im Selbstversorgungsgarten oder im Hochbeet auf der Dachterrasse. Im Grunde geht es immer darum, von welchen Pflanzen wir Saatgut für die nächste Saison ernten. Wir können diese Selektionen auf Basis wissenschaftlicher Untersuchungen treffen oder intuitiv durch unsere Erfahrung und unseren aufmerksamen Blick. In der Tat liegt die Züchtungspraxis selbst bei den „industriellen“ Saatgutunternehmen in vielen Fällen wohl irgendwo dazwischen.

Mitmach-Projekt Sternparadeiser

Im Rahmen des Mitmach-Projekts „Sternparadeiser“ beschäftigen wir uns dieses Jahr gemeinsam mit mehr als 400 interessierten Hausgärtnerinnen uns Hausgärtner mit der Weiterentwicklung von schwarzen Cocktailtomaten. Am 10. September 2017 wird es dazu im ARCHE NOAH Schaugarten eine Paradeiserausstellung und Saatguttauschbörse geben. Näheres dazu gibt’s auf unserer Homepage: www.arche-noah.at/sortenerhaltung/sorten-entwickeln/sternparadeiser

Auf die Eignung kommt es an

Wie bei jeder schöpferischen Tätigkeit sind „richtig“ und „falsch“ an sich keine brauchbaren Kategorien zur Beurteilung von Züchtungen. Am Ende eines Zuchtprozesses stehen Pflanzen, die die Vorstellungen und Ziele der beteiligten Menschen in sich tragen. Dementsprechend sind sie vor allem an jene Umwelt gut angepasst, die von der jeweiligen Züchterin anvisiert wurde. Für einen anderen Kontext ist die Sorte unter Umständen aber deutlich schlechter oder überhaupt nicht geeignet. Sowohl die Sorte wie auch der Prozess können immer nur hinsichtlich ihrer Eignung für eine konkrete Situation beurteilt werden. Niemals kann eine bestimmte Form von Züchtung die einzig „richtige“ und „gute“ sein. Vielmehr haben stets sämtliche Züchtungsvorhaben ihre Berechtigung, ob am großen Versuchsfeld oder im überschaubaren Hausgarten. Denn nur dadurch kann den vielfältigen menschlichen Bedürfnissen adäquat begegnet werden.

Wie verschieden Erwartungen an Kulturpflanzen sein können, lässt sich gut am Beispiel der Fisole zeigen. Wenn ich, als Privatgärtner, in meinem Hausgarten Fisolen anbaue, bevorzuge ich kräftig und hochwachsende Formen, die ich als Stangenbohnen an einem Gerüst hinauf leite. Damit erhält nicht nur mein Garten ein ästhetisch ansprechendes Element, sondern auch ich eine reiche Fisolenernte über einen relativ langen Zeitraum verteilt. Anders die Erwartungen an die gleiche Pflanze von Seiten der Tiefkühlindustrie: Hier werden buschförmig wachsende Pflanzen für den feldmäßigen Anbau benötigt, die sich gut mit großen Spezialmaschinen ernten lassen. Während sich mein Bedarf über Wochen verteilt, geht es hier darum, dass die Fisolen alle zur selben Zeit reif sind, um eine einmalige Ernte zu ermöglichen. Während bei mir Geschmack an oberster Stelle steht und blaugrün gescheckte Hülsen besondere Freude bereiten, stellt im anderen Fall die Eignung für die Verarbeitung als Tiefkühlware die wichtigste Grundvoraussetzung dar.

Die Tiefkühlindustrie benötigt offensichtlich andere Sorten, als ich in meinem Hausgarten. Dementsprechend unterschiedlich sind auch die Ziele in der Sortenentwicklung. Wenig überraschend wird die Tiefkühlindustrie eher keine Sorten züchten, die mir im Hausgarten große Freude bereiten.

Anpassung ist Alles – wir haben es in der Hand

Doch dank dem Engagement zahlreicher Gärtnerinnen und Initiativen wie der ARCHE NOAH wurden viele alte Sorten erhalten, die in diesem Fall meinen Ansprüchen vielleicht besser entsprechen. Als Basis ist dies jedenfalls sehr wertvoll. Dennoch können wir hier auch nicht stehen bleiben und das Züchten ausschließlich der Industrie überlassen. Deutlich wird dies, wenn wir an den Klimawandel denken. Glauben wir den Prognosen, und wir haben guten Grund dazu, werden wir in Zukunft Fisolen benötigen, die auch bei Hitze einen zufriedenstellenden Hülsenansatz aufweisen.

Dass viele der Sorten keine ausreichende Toleranz gegenüber Hitze und Trockenheit besitzen, führte uns beispielsweise der heiße Sommer 2015 eindrucksvoll vor Augen. Wollen wir auch in Zukunft gute Ernten im Hausgarten sichern, müssen wir Sorten an die veränderten Bedingungen anpassen. Die Pflanzenzüchter der Tiefkühlindustrie werden das wohl nicht für uns erledigen. Doch auch mit einer statischen Erhaltung des Bestehenden werden wir die zukünftigen Herausforderungen nicht lösen können. Also was jetzt?

Selber züchten!

Wenn die Bedürfnisse zwischen Erwerbsanbau und Hausgarten derart auseinandergehen wie im Beispiel der Fisole, spricht einiges dafür im eigenen Garten züchterisch tätig zu werden. Nur so haben wir es selbst in der Hand. Wie eingangs erwähnt, ist Züchtung etwas, das gedanklich oft sehr weit weg ist von uns; etwas, das nicht „wir“ sondern die „anderen“ machen. Doch das muss nicht so bleiben! In Wirklichkeit kann jede und jeder im eigenen Garten züchten. Das kann man uns jetzt natürlich glauben oder nicht, aber am besten, Sie überzeugen sich davon einfach selbst! In diesem Sinne haben wir heuer das Mitmach-Projekt Sternparadeiser gestartet (siehe Infobox).

Doch es müssen gar keine zielgerichteten Beweggründe sein. Allein Neugierde und Faszination sind Grund genug, den ganzen Spaß der Pflanzenzüchtung nicht nur den „Profis“ zu überlassen. Bekanntlich hatte schon Gregor Mendel sichtlich Freude daran, im Hinterhof Nachkommen einer Kreuzung zweier Erbsensorten zu beobachten. Genetische Grundprinzipien an lebendigen Pflanzen nachzuvollziehen, zählt heute wie damals zu den faszinierendsten Erlebnissen die ein bunter Gemüsegarten zu bieten hat. Für alle die nun Lust bekommen haben in Mendels Fußstapfen zu treten, haben wir daher eine kleine Anleitung zusammengestellt (siehe Kreuzungsanleitung rechts).

Pflanzenzüchtung und Erhaltung stellen keinen Widerspruch dar. Jede individuelle Auseinandersetzung mit Saatgut leistet einen wichtigen Beitrag zur Biodiversität. Kulturpflanzenvielfalt ist etwas Lebendiges! Wie sämtliches Leben auf unserem Lieblingsplaneten kennt sie keinen Stillstand. Statisches konservieren vorhandener Sorten wird daher dem Wesen von Vielfalt nur begrenzt gerecht. ARCHE NOAH möchte sich daher nicht ausschließlich auf Vielfalt in Form von Produkten konzentrieren, sondern auch die dahinterstehenden, dynamischen Prozesse aktiv fördern. Denn letztendlich ist es die Vielfalt an gärtnerischen Bedürfnissen und Interessen, die in weiterer Folge die Vielfalt an Kulturpflanzen hervorgebracht hat und tagtäglich von neuem hervorbringt.

Kontakt

Franziska Lerch
franziska.lerch@arche-noah.at
Philipp Lammer
philipp.lammer@arche-noah.at

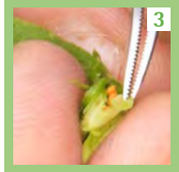
Kreuzungsanleitung – Erbsen

Wie bereits Gregor Mendel erkannte, ist das Kreuzen von zwei verschiedenen Erbsensorten keine große Hexerei. Ein bisschen Experimentierfreude und eine Pinzette reichen bereits aus, um Mendels Experimente nachzuvollziehen. Die wichtigsten Schritte sind hier dargestellt. Eine ausführlichere Anleitung sowie weitere Unterlagen zum Thema finden sie auf unserer Homepage: www.arche-noah.at/sortenerhaltung/sorten-entwickeln/sortenentwicklung-im-hausgarten

Zuerst wählt man eine Pflanze aus, ...

1 ... die als Mutter in der Kreuzung verwendet werden soll. Danach beginnt die Kastration indem man die Kronblätter entfernt.

2 Dann werden die Blütenblätter zur Seite gebogen, so dass das sogenannte Schiffchen freigelegt wird.



3 Nun entfernt man alle Blütenblätter rund um die orange gefärbten Staubgefäße.

4 Jetzt kommt die eigentliche Kastration: vorsichtig entfernen wir die Antheren.

5 Zum Schluss ist nur mehr der weibliche Teil der Blüte vorhandenen.

6 Nun zum zweiten Schritt der Kreuzung – die Bestäubung: Mit der Pinzette öffnet man eine Blüte von der gewünschten Vaterpflanze.

7 Sind die Staubgefäße freigelegt, kann man die Blüte wie einen Pinsel verwenden.

8 Vorsichtig wird der Pollen auf die zuvor kastrierte Blüte übertragen.

9 Fertig! Am Ende soll die beharrte Narbe gründlich mit orangen Pollenkörnern bedeckt sein.

10 Bei erfolgreicher Befruchtung entwickelt sich aus der Blüte nach einigen Tagen eine Hülse mit den heranwachsenden Samenkörnern.

Weiterbildung bei ARCHE NOAH

Für alle die sich näher mit dem Thema Sortenentwicklung im eigenen Hausgarten beschäftigen wollen, bieten wir in Schiltern ein **Ganztagesseminar (19. 5.)** an. Auch bei den Seminaren zu **Paradeiser- (19. 8.) bzw. Paprikavielfalt (9. 9.)** werden u. a. Kreuzungs- & Selektionstechniken besprochen und ausprobiert! Details & Anmeldung: **ww.arche-noah.at/seminare**

ERHALTUNG

Die Suche nach dem Geschmack

Bewusstes Kosten erweitert die Welt der Wahrnehmung

Wie erfasse ich den Geschmack von Paradeisern? Welche Geschmacks- und Aromanuancen verbergen sich in den verschiedenen Sorten? Gibt es eindeutig festzumachende geschmackliche Unterschiede zwischen den Sorten und wovon hängt die Geschmacksbildung ab? – Eine Einführung von Franziska Lerch.

Fotos: Rupert Pessl

Verkostung von Paradeisern

Paradeiser 'Trixi'

Paradeiser 'Aroma Cocktail'

Foto: Cordula Klaffner

Codierte Paradeiser

Pürierte Paradeiser

Paradeiser: 'Ruthje'

Foto: Cordula Klaffner

Sensorikbefragung

Die Fragen ließen sich noch fortsetzen, denn die Welt des Geschmacks ist sehr komplex. In der Arbeitsgruppe Bauernparadeiser ist ein „geschmackvoller Paradeiser" ein wichtiges Zuchtziel. So haben wir 2016 begonnen uns intensiver mit diesen Fragen auseinanderzusetzen. Zusammenfassung nach einem Jahr Beschäftigung mit dem Paradeiser-Geschmack: Es ist ein breites Feld, auf dem es noch viel zu lernen gibt. Die Feinheiten der Sensorik und Bewertung müssen und können gelernt und trainiert werden.

Sensorik in der Direktvermarktung

Viele Betriebe vermarkten ihre Paradeiser direkt an die KundenInnen und es finden immer wieder Paradeiserverkostungen mit einem breiten Publikum statt. So wollten wir uns als Arbeitsgruppe in einem Workshop damit auseinandersetzen, wie gemeinsam mit KundenInnen verkostet wird und wie die Qualitätseigenschaften der Paradeiser beschrieben werden können. Angeleitet wurden wir von Birgit Hartjes vom Sensorikum best of taste, ein Unternehmen welches für Sensorik und Genuss eine Brücken zwischen Wissenschaft und Praxis schlagen möchte. Nach einer Einführung in die Grundlagen der Sensorik galt es die verschiedenen Geschmacksrichtungen, die eine Tomate in sich birgt, zu erschmecken. An je drei ganz unterschiedlich schmeckenden Sorten wurde zuerst gemeinsam und dann in Kleingruppen die verschiedenen sensorischen Eigenschaften erfahren und versucht in Wort zu fassen. Spontan wurden einige Sorten auch püriert verkostet, wodurch noch ein intensivere Eindruck des Geschmacks entstand. Als Ergebnis dieses Tages konnten wir für ausgewählte Sorten wie 'Black Cherry', 'Feuerwerk', 'Green Zebra' und einigen modernen Fleischtomatensorten aus dem Handel wie 'Borsalina' erste Geschmackprofile erstellen.

Geschmacksprofil der Sorte 'Feuerwerk'

- **Aussehen**: orange Flecken & Korkleisten, rotes Fruchtfleisch, mittelgroß, gerippt, Stielende eingesenkt, leichte Spitze
- **Geruch/Aroma**: fruchtig, süß, frisch gemähtes Gras, Rose, Eisen
- **Geschmack**: umami, aromatisch
- **Textur/Mundgefühl:** schmelzend, Schale hält sich im Mund

Geschmacksbeurteilung im Selektionsprozess

In der Arbeitsgruppe Bauernparadeiser werden regelmäßig Geschmacksselektionen durchgeführt mit dem Ziel, die besten Zuchtlinien oder Einzelpflanzen für die Weiterarbeit zu identifizieren. Um uns für die praktische Umsetzung weiteres Rüstzeug anzueignen, durften wir im August 2016 am Betrieb Bio-Fuchs in der Steiermark aus den Erfahrungen, die von Dr. Bernd Horneburg und seinem Team an der Universität Göttingen zu Sensorik im Züchtungsprozess enstanden sind, lernen. Er beschäftigt sich schon seit vielen Jahren mit Züchtung – sowie mit Forschungsfragen zu biologischen Sorten verschiedener Kulturgruppen. Mit der Arbeitsgruppe Bauernparadeiser gibt es einen langen, aktiven und bereichernden Austausch. Viele Anregungen aus diesem Seminar, vor allem erst einmal zur Methodik werden uns für die weitere Arbeit sehr hilfreich sein.

Sensorik und Wissenschaft

Kordula Klaffner hat 2016 für ihre Masterarbeit am Institut für Lebensmittelwissenschaften an der Universität für Bodenkultur in Wien an drei Standorten eine Versuchsreihe unter dem Motto „Formenkreis Aroma Cocktail" auf deren sensorischen Eigenschaften untersucht. Es handelt sich dabei um Sorten und Linien, welche alle eng miteinander verwandt sind. Sie sind rotfruchtig, rund und teils mit Spitze. Das Ziel war die Beschreibung dieser Typen auf Fruchteigenschaften und Geschmack, um für die Betriebe der Arbeitsgruppe Bauernparadeiser die beste(n) Sorte(n) zu finden.

Um die Sorten und Linien zu beschreiben, wurde einerseits eine deskriptive Analyse mit einem geschulten Panel, bestehend aus 15 Personen, durchgeführt und andererseits zwei verschiedene Konsumententests eingesetzt. Bei der Quantitativen Deskriptiven Analyse wurde gemeinsam im Panel eine Deskriptorenliste erstellt und die Proben im Anschluss von den einzelnen Panelmitgliedern auf einer 10 cm-langen Skala, gegliedert nach Merkmalen, anhand der Intensität positioniert. Dabei wurden folgende Deskriptoren verwendet:

- tomatiger Geruch
- erdiger Geruch
- Rispen-Geruch
- süßer Geschmack
- saurer Geschmack
- bittere Schale
- Aromatik (wässrig bis aromatisch)
- Biss (weich – bissfest – hart)
- Robuste Schale
- Schale bleibt im Mund

Zwischen einzelnen Sorten/Linien konnten innerhalb eines Standortes signifikante Unterschiede bei einigen Deskriptoren wie z.B. „Aromatik", „süßer Geschmack" oder „tomatiger Geruch" festgestellt werden. So wurde z.B. die Linie Aroma Cocktail 'Silke F6-3' an zwei Standorten am süßesten und aromatischten bewertet. Über die drei Standorte verteilt wechselten die Sorten/Linien in ihrer Bewertung, da Standorteinflüsse wie Boden, Klima, Wasserversorgung, Kulturführung doch eine sehr große Rolle in der Geschmacksausprägung spielen.

Die ausführlichen Ergebnisse zu dieser Arbeit können Sie auf unserer Webseite nachlesen: www.arche-noah.at/sortenerhaltung/sorten-entwickelndas-bauernparadeiser-projekt

Arbeitsgruppe Bauernparadeiser

Die Arbeitsgruppe Bauernparadeiser ist ein österreichweiter Zusammenschluss, bestehend aus BIO AUSTRIA-BäuerInnen, Forschung, Lehre und ARCHE NOAH. Ziel ist, eine Sortenvielfalt von Fruchtfolge weiter zu entwickeln. Mehr Informationen unter www.arche-noah.at/bauernparadeiser

Kontakt

Franziska Lerch
franziska.lerch@arche-noah.at

Wissenswertes

In der heutigen „modernen" Pflanzenzüchtung müssen Qualitätseigenschaften wie der Geschmack einer rentable Massenproduktion weichen. Alternative Züchtungsinitiativen (Arbeitsgruppe Bauernparadeiser, Culinaris, ReinSaat, Bingeheimer Saatgut AG, Sativa Rheinau uvm.) legen hingegen wieder besonderen Wert auf die Züchtung für den biologischen Landbau und die „geschmackvollen" Qualitätseigenschaften.

Die sensorische Qualität eines Obst oder Gemüses ist ein sehr komplexes Merkmal. Sie setzt sich aus dem Geschmack (süß, salzig, bitter, umami) den wir über die Zunge wahrnehmen, über das Aroma, welches bis zu 10.000 unterschiedliche Geruchseindrücke umfasst und das sogenannte Mundgefühl wie Textur, Saftigkeit, Schärfe, etc. zusammen.

Anleitung zur Verkostung

Verkostet werden sollte mindestens zu zweit. Im Feld kann eine Person Notizen machen und der andere schneidet die Früchte auf. Daneben gibt immer eine zweite Geschmacksbeurteilung.

Tipps für eine erfolgreiche Verkostung:

- da wir als Mensch der Maßstab, das Messinstrument sind, ist die Vorbereitung sehr sorgfältig zu treffen: Wach sein, starke Gewürze, Kaffee und Rauchen im Vorfeld vermeiden, in Ruhe verkosten, rechtzeitig Pausen machen, etc.
- die Früchte sollten weder aus der Kühlung noch aus der direkten Sonne kommen.
- Die Proben sollten aus typischen, vollreifen Früchten bestehen und homogen sein.
- Am Besten die größeren Früchte in Tortenstücke vom Kelch zum Stielende aufschneiden.
- Werden Stücke verschiedener Früchte pro Person verkostet entsteht eine Art Mischprobe.
- Zum Neutralisieren zwischen den Proben eignet sich Wasser, schwacher Tee oder Weißbrot.

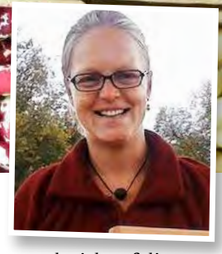
Verkostet wird indem das ganze Stück in den Mund genommen und dort zu einem Brei zermalmt wird, ohne die Kerne zu zerkauen (haben Eigengeschmack) und ohne sie zu schlucken. Wenn man sich konzentriert entwickeln sich dann die verschieden Geschmackskomponeten und können mit ein wenig Übung getrennt voneinander wahrgenommen werden.

In der praktischen Verkostung ist es empfehlenswert zuerst Extreme, wie eine bekanntlich saure Sorte oder einer sehr süße Sorte (Standardsorten) zu kosten und sich so gemeinsam einzueichen. Dazwischen können dann die neu zu beurteilenden Sorten eingereiht werden. Am schwierigsten ist es, Aromen zu erschmecken und von der Süße zu trennen. Dies erfordert viel Übung! Immer die selben Standardsorten zu verwenden hilft auch Auskunft über wechslende Umweltbedingungen zu geben, denn der Geschmack variiert stark in Anhängigkeit von Boden, Wasserversorgung und Klima.

NETZWERK

Der Beginn einer Liebe

ARCHE NOAH Erhalterin Katharina Soos erzählt.



Fotos: privat

Ich bin Quereinsteigerin in die Landwirtschaft mit Herz und Seele! Nach meinem Studium „Landwirtschaft“ an der BOKU Wien, war ich Feuer und Flamme selbst Erfahrungen in der Praxis Gartenbau zu sammeln. Mit Freunden bewirtschaftete ich das Hofkollektiv Wieserhoisl. Durch meinen Partner bin ich dann in die Oststeiermark gekommen, wo wir nun einen kleinen Biobetrieb bewirtschaften. Ich würde sagen, wir befinden uns in der Experimentierphase: Hühner, Schweine, Schafe, Äpfel und anderes Obst, Grünland, Wald und eben meine Gärten. Meine Gärten sind für mich das Herzstück unseres Betriebes. Hier kommt Boden, Grünschnitt, Mist, Kompost und Saatgut zusammen. Für mich bedeutet das Arbeiten mit dem Boden, mit Pflanzen und Saatgut den Kreislauf des Lebens zu erhalten. Es ist Meditation und Aktion zugleich und macht unglaubliche Freude, die Pflanzen beim Wachsen und Schönsein zu beobachten. Gartenarbeit macht so zufrieden!

Im Laufe der Zeit habe ich sehr viele tolle Sorten erhalten. Die Markerbse ‘Grüne Perle’, zum Beispiel, ist wirklich gut und ertragsreich. Gelbe Kipfler Bohnen habe ich gleich zwei Sorten: die ‘Autaler Kipfler’ aus Graz Umgebung und die ‘Kärntner Sechserlein’ aus Villach. Beide geschmacklich super und ertragreich. Eine tolle Besonderheit ist die Sorte ‘Szegediner Paprika’: aus ihr macht man das Paprikapulver edelsüß. Hat man das einmal gekostet, dann will man kein Gekauftes mehr! Des Weiteren habe ich viel Spargel angebaut, Obstbäume nachgesetzt und Beerensträucher gepflanzt Diese möchte ich vermehren und zum Kauf anbieten.

Mein Zugang zur ARCHE NOAH

Die ARCHE NOAH kenne ich schon länger und bin Mitglied seit 2008, seitdem ich einen Garten habe. Ich habe eine Sortenpatenschaft für die rote Rübe ‘Wiener lange Schwarze’ übernommen und vermehre außerdem für die ARCHE NOAH eine Zuckererbsensorte. Es macht mich wütend, wenn ich daran denke, dass die Sortenvielfalt durch Konzerne bedroht ist bzw. schon sehr dezimiert wurde. Deshalb bin ich sehr darauf bedacht, nur das nötigste Saatgut von großen Firmen zu kaufen. Am liebsten aber tausche oder kaufe ich von anderen ARCHE NOAH ErhalterInnen und vermehre diese Sorten dann selbst weiter.

Einige Leute sagen, dass ich viel Arbeit mit dem Garten habe. Ich sehe aber nicht nur die Arbeit, die mir der Garten bringt, sondern bin eigentlich nur dankbar dafür und mache, was ich kann und mir gefällt. Im Frühjahr versuche ich auf diversen Märkten mein Saatgut zu verkaufen und ich liebe es, einen Marktstand zu haben. Man kommt mit vielen Menschen zusammen und tauscht sich aus.

Wir bedanken uns bei Katharina Soos für Ihre Erhaltungstätigkeiten!

Kontakt

Katharina Soos
erdeankathi@gmail.com

Lebendiges Netzwerk für die Vielfalt

Die Gärten der ARCHE NOAH Mitglieder sind essentiell für die Sortenerhaltung. 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 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: Jährlich vergibt das ARCHE NOAH Samenarchiv ca. 150 Sorten einfacher Kulturen an private GärtnerInnen mit etwas Erfahrung, die dort vermehrt werden. Das gewonnene Saatgut wird nach einer Qualitätsprüfung ins ARCHE NOAH Samenarchiv aufgenommen.

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

Netzwerk-Katalog: Wie früher das Tauschen „Über den Gartenzaun“, ermöglicht der ARCHE NOAH Netzwerk-Katalog (ehemalige Sortenhandbuch) heute einen lebendigen Austausch von Pflanzen, Saatgut und Wissen. 160 ErhalterInnen bieten in der Online-Version des Netzwerk-Katalogs ihre Schätze an.

Aktiv werden & im Netzwerk gärtnern

MentorInnen der Vielfalt: Dieses Angebot 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.

Alle weiteren Infos: www.arche-noah.at/aktiv-werden.

Anzeige

Anzeige

ARCHE NOAH

TERMINE

Kulturpflanzen-Vielfalt einkaufen

Neuer Online-Shop!

Kommen Sie doch mal vorbei auf www.shop.arche-noah.at
Neu und übersichtlich präsentiert sich hier die Saatgut- und Pflanzenvielfalt für Ihr zu Hause. Dazu Fachbücher, Gutscheine, Gartenerlebnisse u. v. m.

pop-up Store in Wien

6. April bis 27. Mai 2017, Do. bis Sa.: 10–18 Uhr. Auch an Feiertagen geöffnet!
Ob für Ihren Balkon oder Kleingarten; Die ARCHE NOAH Vielfalt bietet besondere Pflanzen (Gemüsejungpflanzen, Kräuter- & Erdbeerraritäten) und Saatgut für mehr Grün in der Stadt!
Alle Infos unter: www.arche-noah.at/popupwien

Bio-Jungpflanzen-Feste

Samstag 29. und Sonntag 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

Montag 1. Mai 10-17 Uhr

1. Mai großer ARCHE NOAH Bio-Jungpflanzenmarkt

Große Auswahl an Bio-Jungfplanzen & Bio-Saatgut, Bauernmarkt, Kulinarik, Schmankerlstraße im ARCHE NOAH Schaugarten.

Mitgliedertauschmarkt am 1. Mai

Machen Sie mit! Jungpflanzen, Saatgut, Ableger und Stecklinge unter Interessierte in Schiltern tauschen. Dazu gibt es Pflege- und Verarbeitungstipps aus erster Hand. Anmeldung bei erhalternetzwerk@arche-noah.at

Reisen Sie öffentlich an: Mit www.blaguss.at bequem ab Wien für nur 22,50 hin und retour! Oder nutzen Sie unsere **Mitfahrbörse**: http://mitfahren.arche-noah.at

ARCHE NOAH Schaugarten Schiltern

Ab 1. April 2017 wieder geöffnet.
Öffnungszeiten: DI–FR 10–16 Uhr, SA, SO und Feiertag 10–17 Uhr, Montag Ruhetag.
Eintritt bis 30. April 2017 frei!

Schaugarten Shop

Mit einer großen Auswahl an Bio-Saatgut, Jungpflanzen, Bücher und vielem mehr.

ARCHE NOAH Gartenküche

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

7.5., 4.6., 2.7., 6.8. und 3.9.

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 3gängigen Raritätenmenü. Infos: www.arche-noah.at/schaugarten/gruppenangebote

Frühsommerschwerpunkt Basilikum

Zu erleben sind über 50 verschiedene Basilikumsorten im Schaugarten. Dazu sind **viele besondere Basilikumpflanzen im Shop** erhältlich.

Samstag 17. Juni 9-17 Uhr

Seminar: Basilikumvielfalt

Basilikum anbauen, riechen, zubereiten.

Sonntag 18. Juni 10-17 Uhr

"Saison-Spezial": Basilikum

Erleben Sie die Vielfalt an Basilikum. Mit Gartenspaziergängen und kulinarischen Entdeckungen.
Anmeldungen: www.arche-noah.at/kalender

Tipps und Aktuelles

ARCHE NOAH Bildungsprogramm

Bei diesen Seminaren sind noch Plätze frei:
21. April, Vlbg: Lehrgang Samengärtnerei (8-tägiger Lehrgang)
29. April, Vlbg., Ktn.: Einfache Gemüsekulturen erfolgreich anbauen, Die Vielfalt der Gemüseraritäten
6. Mai, Wien: Wildobst, Exoten und Obstraritäten

ARCHE NOAH Märkte

Unsere Pflanzenmarkt-Termine für 2017: Mitgliedsausweis und Schachtel bitte mitbringen!

- **7. -9. April, Wien,** Bot. Garten der Uni Wien
- **8. April, Linz,** Bot. Garten
- **15. April, Wr. Neustadt,** Probsteigarten
- **22. und 23. April, Salzburg,** Bot. Garten
- **22. und 23. April, Graz,** Stadtpark
- **29. und 30. April, Maria Saal**/Kärnten
- **29. April, Koblach**/Vorarlberg
- **6. Mai, Rotholz**/Tirol, LLA Rotholz
- **7. Mai, München**, Bot. Garten

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. 1 x im Monat.)

Feste, Märkte, pop-up Store, Schaugarten Shop, Online-Shop und Gartenküche sind Angebote der gemeinnützigen ARCHE NOAH Schaugarten GmbH.