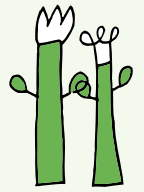


ARCHE NOAH

Magazin

Zeitschrift für Mitglieder & Förderer



ARCHE NOAH



3. September
Orangerie Schönbrunn
WIEN



Vielfalt Auftafeln für Paradeiser-Fans

Das ARCHE NOAH Mitmach-Projekt „Vielfalt Auftafeln“ bringt hunderte Tomaten-Sorten an einen Tisch. Eine Saison lang haben über 700 Paradeiser-GärtnerInnen Sorte(n) aus dem ARCHE NOAH Samenarchiv gehegt. Und sie alle treffen sich zum großen Paradeiser-Fest mit Sortenausstellung, Verkostung, Fach-Vorträgen, Workshop, Kulinarik, Kinderprogramm u. v. m.

Tomaten-Freunde aller Länder – bitte zum Kosten, Staunen und Plaudern kommen:
3. September 2016, 10-18 Uhr, Orangerie Schönbrunn in Wien. Details auf Seite 10 und 11

Politik

Patente auf Pflanzen & Tiere

Seite 12

Züchtung

„Moderne“ Techniken

Seite 6

Sortenentwicklung am Hof

Seite 14

Pionierarbeit:
BIO-Pflanzenzüchtung

Seite 9

ARCHE NOAH Schaugarten

Gartenfest der Vielfalt

Seite 17

Schauen was wächst

Seite 8

Basilikum

Alles über den Klassiker

Seite 4

Obst-Vermehrung

Gesetzliche Widersprüche

Seite 18

Ernährung

Wertvolle Inhaltsstoffe
„alter“ Sorten

Seite 20

Juli 16



Liebe Mitglieder & Förderer

von ARCHE NOAH!



Foto: Klaus Pichler

Die Titelseite verrät es schon: Unser Mitmach-Projekt „**Vielfalt auf Tafeln**“ erreicht seinen Höhepunkt. Am **3. September** verwandelt sich die Orangerie Schloss Schönbrunn in einen vielfältigen Paradeiser-Himmel. Kommen Sie vorbei!

Politische Aktivitäten machen keine Sommerpause. Wir informieren Sie über die Umsetzung des Nagoya-Protokolls; die Probleme, die die Gesetzgebung für die Weitergabe von Vermehrungsmaterial alter Obstsorten mit sich bringt; und wie die neuen Pflanzenzüchtungstechniken zum schleichenden Vormarsch der Gentechnik beitragen. Besonders intensiv hat ARCHE NOAH sich in den letzten Monaten für das Verbot der **Patentierung von Pflanzen und Tiere** eingesetzt, damit gesellschaftliche Interessen nicht von jenen der Konzerne verdrängt werden. Ich ersuche Sie heute, unserer Kampagne auch mit Ihrer Spende frische Energie zu geben, denn es ist klar: an diesem Ziel müssen wir hartnäckig dran bleiben, bis wir Erfolg haben.

Das Thema Züchtung hält auch positive und stärkende Nachrichten bereit: Wir berichten in dieser Ausgabe vom Gärtnerhof Ochsenherz im Marchfeld. Dort werden seit vielen Jahren **eigene Tomatenhofsorten** gepflegt und weiterentwickelt (Seite 14). Im Interview auf Seite 9 lernen Sie mit Reinhild Frech-Emmelmann eine **Pionierin** der biodynamischen Pflanzenzüchtung in Österreich kennen.

Drei neue Bücher! Mit dem **ARCHE NOAH Kräuterbuch** hat Andrea Heistingher ihre Gartenbuchreihe sehr erfolgreich fortgesetzt. Kaum erschienen, ging das Buch in die zweite Auflage (mehr dazu auf Seite 13)! Voller Vorfreude erwarten wir auch die Neuerscheinungen des August 2016: Das Kochbuch „Zu Gast bei ARCHE NOAH“ von Ernährungswissenschaftlerin Gertrud Hartl, mit zahlreichen **Vielfalts-Rezepten** aus dem ARCHE NOAH Netzwerk. Und natürlich das „**Handbuch Bio-Obst**“ unserer Obst-Experten Bernd Kajtna und Johannes Maurer (Details auf der Postkarte, Seite 3).

Zum Abschluss möchte ich Sie noch auf einen Besuch in den ARCHE NOAH Schaugarten einladen. Sei es bei einer der zahlreichen Sommer-Veranstaltungen oder bei einer entspannten Gartenführung am Wochenende. Dieser Garten ist **immer einen Ausflug wert!**

Mit sommerlichen Grüßen
Ihre,

Beate Koller

Beate Koller – Geschäftsführung
& das ARCHE NOAH Team

Inhaltsverzeichnis

Vorwort & Impressum	2
Notizen	3
Basilikum Aromenreicher Kräuterklassiker	4
Neue Züchtungsverfahren Gentechnik im neuen Kleid	6
Gemüseraritäten LFI-Zertifikatslehrgang	7
Gärtnern Aktuelles aus dem Schaugarten	8
Biodynamisch Pflanzenzüchterin Reinhild Frech-Emmelmann im Gespräch	9
Vielfalt Auf Tafeln Paradeiserfest in Wien	10
Politik Patente, Nagoya-Protokoll	12
Sortenentwicklung Zu Besuch bei Gärtnerhof Ochsenherz	14
Wein Erhalter Gerhard Kahr und der Uhdler	16
Gartenfest der Vielfalt Bunter Höhepunkt im Gartenjahr	17
Vermehrung Die Vielfalt durch Gesetze in Gefahr	18
Gesundheit Auf die inneren Werte kommt es an	20
Waldviertler Kriecherl Regionale Sortenerhaltung	22
Termine ARCHE NOAH Veranstaltungen & Kurse	24

Nachlese zum KochCampus-Event „Chef's Table“ und 25 ProduzentInnen im Schaugarten



Foto: Rupert Pessl

Am 14. Juni 2016 trafen sich ExpertInnen aus Küche und Gastronomie mit Gemüse-, Getreide- sowie FleischproduzentInnen im ARCHE NOAH Schaugarten zu Erfahrungsaustausch und zur Vernetzung. SpitzenköchInnen aus Österreich und der Schweiz begeisterten mit Vielfaltsküche von kombinierten Salatherzen bis zu Zitronenbirnen aus dem Holzofen. Im Anschluss diskutieren ExpertInnen die Möglichkeiten und Herausforderungen direkter Lieferbeziehungen zwischen ProduzentInnen und GastronomInnen. 🍴

Gärtnerei Wagner sucht Nachfolge



Foto: privat

Die etablierte Bio-Gärtnerei für Kräuter, Stauden und Raritätengemüse in der Steiermark ist langjähriger Partner von ARCHE NOAH. Nun wird eine Nachfolge gesucht:

Bevorzugt ein junges Paar mit gärtnerischer oder landwirtschaftlicher Ausbildung, und mit Liebe zum biologischen Bewirtschaften. **Kontakt:** Hannes & Helga Wagner unter T: +43 (0)664-5087468. www.gartenbauwagner.at 🍴

NEUIGKEITEN für ARCHE NOAH Mitglieder und Förderer

Gerne möchten wir Sie an dieser Stelle auf mehrere organisatorische Themen hinweisen:

- Ab 2017 wird der Mitgliedsbeitrag – wie in der Mitgliederversammlung 2014 beschlossen – an Teuerungen angepasst: Ordentlich Euro 49,-, ermäßigt Euro 29,-.
- Spendenabsetzbarkeit: Ab 2018 sind wir aufgrund der Steuerreform leider verpflichtet, Personen-Daten unserer Spenderinnen und Spender (Vor- und Zuname, Geburtsdatum) automatisiert ans Finanzamt zu übermitteln, da die absetzbaren Spenden (ab 2017) automatisch in der ArbeitnehmerInnenveranlagung berücksichtigt werden. Wir werden Sie weiterhin über die Entwicklungen dazu informieren. Zur Info: Nur Ihre Spende, nicht ihr Mitgliedsbeitrag, ist steuerlich absetzbar.
- Sortenhandbuch Neu: Nachdem das ARCHE NOAH Sortenhand über zwei Jahrzehnte gewachsen ist, haben wir uns für dieses Jahr eine Überarbeitung der Druckversion vorgenommen. Ab 2017 wird es bunt! Das Sortenhandbuch wird die Menschen und ihre Pflanzen in den Mittelpunkt stellen und vom dicken Nachschlagwerk zum Schmöcker und Gustomacher werden. Recherchieren und vergleichen der Sortenfülle ist nach wie vor in ganzem Umfang online möglich.
- Zahlungs-Erinnerung: Wir ersuchen alle Mitglieder, deren Mitgliedsbeitrag für 2016 noch offen ist, diesen rasch einzuzahlen. Die Zahlungserinnerungen bedeuten für uns einen immensen Aufwand an Organisation und Kosten. 🍴

Neuer Wind im ARCHE NOAH Team Wir stellen die neuen Gesichter vor

Seit April ist Ilse Mayerhofer für die Buchhaltung bei ARCHE NOAH zuständig. Ihre langjährige Erfahrung und ihr Fachwissen bereichern unser Rechnungswesen.



Ilse Mayerhofer



Johanna Gillinger

Ebenfalls neu ist Johanna Gillinger als Ansprechpartnerin in der Presse- und Öffentlichkeitsarbeit sowie auch für Anfragen und Kooperationen. Zusätzlich studiert die Langenloiserin Landschaftsplanung und Landschaftsarchitektur an der BOKU in Wien.

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

Neue Aufgabe: Kornelia Auer leitet seit heuer den Shop im Schaugarten in Schiltern und für das Gartenproduktessortiment zuständig. 🍴



Kornelia Auer

Vielfalts-Garten in Höchstform Jetzt den ARCHE NOAH Schaugarten besuchen



Lernen Sie Raritäten von Gemüse, Kräutern, Getreide, Obst und Beerenobst kennen, erfahren Sie Neues über ihren Anbau und ihre Verwendung. Im Sommer entfaltet der ARCHE NOAH Schaugarten seine ganze Pracht: Blüten &

Früchte, Farben, Formen und Düfte haben Hochsaison. Gartenführungen für Individual-Gäste jeden Samstag, Sonntag und an allen Feiertagen immer um 11 Uhr, 14 Uhr & 15.30 Uhr (die Führung ist im Erhaltungsbeitrag inkludiert).

Alle Infos unter www.arche-noah.at/schaugarten. 🍴

Kochbuch: Zu Gast bei Arche Noah Das neue Kochbuch kommt!



Wenn eine Ernährungswissenschaftlerin und ARCHE NOAH gemeinsame Sache machen, dann kann das nur köstlich werden. Über ein Jahr wurden fleißig Rezepte von ARCHE NOAH Freunden und Mitgliedern gesammelt, nachgekocht und für das Buch fotografiert. Rezepte mit seltenem Obst und Gemüse wie Asperl, Zuckerwurzel oder Melothria. Rezepte mit oder ohne Fleisch, mit „Stumpf und Stiel“. Rezepte, die Lust auf Vielfalt in der Küche machen! In Zusammenarbeit von Gertrud Hartl und ARCHE NOAH entstand so das Buch „Zu Gast bei ARCHE NOAH“ mit kostbarer Rezept-Sammlung. Es erscheint am 12. August 2016! **Mehr Infos auf** <http://shop.arche-noah.at/>! 🍴

KRÄUTER

Aromenreiches Basilikum

Was beim Gemüse die Tomate, ist bei den Kräutern das Basilikum. Kaum ein anderes Kraut erfreut sich wohl so großer Beliebtheit in der Küche. Dabei sind viele Sorten, die auch in unseren Gärten gut gedeihen, noch weitgehend unbekannt. – Von Andrea Heistingeringer.

Basilikum zählt zur Basis-Ausstattung von Balkonen und Terrassen. Und das, obwohl es so wärmebedürftig wie kaum ein anderes Küchenkraut ist und vor 20 Jahren in unseren Breiten noch beinahe unbekannt war. Die einjährigen Basilikums sind die Basilikums der italienischen Küche. Die meisten Mehrjährigen bieten ganz andere Geschmacksaromen und eignen sich als Gewürz oder als wunderbar vollmundiger und wärmender Kräutertee für kalte Wintertage.

Wachstumsansprüche

Basilikum ist ein Kraut, das im Lebensbereich Gemüsebeet – oder im Topf – am besten gedeiht. Es zählt zu den Starkzehrern unter den Kräutern – besonders die mehrjährigen Formen brauchen einen offenen – oder gut gemulchten Boden – neben sich und eine gute Nährstoffversorgung und bilden dann riesige Blattmassen. Dabei sind Basilikum-Pflanzen als Jungpflanzen besonders heikel: In der Gartenbauschule Langenlois hat man die besten Erfahrungen, wenn man die Jungpflanzen nicht direkt in Topferde pikiert, sondern die Töpfe nur bis zur Hälfte mit nährstoffreicher Topferde füllt und darüber noch Aussaaterde füllt, in die man die Pflanzen pikiert. Wenn die Jungpflanzen direkt in die aufgedüngte

Topferde kommen, gehen die Pflänzchen oft ein, weil sie jung sehr salzempfindlich sind. Während Gewürz-Basilikums vollsonnige, gut mit Nährstoffen versorgte

Beete und regelmäßige Wassergaben benötigt, verträgt das indische Tulsi-Basilikum auch Trockenheit.

Im Freiland kann Basilikum erst gesät werden, wenn die Temperatur des Bodens mindestens 15°C beträgt. Daher wird Basilikum meistens vorgezogen. Das wärmeliebende Kraut gedeiht erst dann so richtig ertragreich im Freien, wenn auch die Nachttemperaturen nicht mehr unter 16°C fallen. Daher gedeiht Basilikum in den meisten Regionen im Glashaus, im Hochbeet oder im Topf an einer Hausmauer am besten. In den Töpfen ist es auch besser vor Schnecken geschützt, die sich leider nur allzu gerne an den weichblättrigen aromatischen Pflanzen laben. Basilikum liebt eine hohe Luftfeuchtigkeit und regelmäßige Wassergaben, jedoch keine Staunässe. Die aus Indien und Afrika stammenden Sorten benötigen mehr Wärme, kommen aber mit weniger Wasser und weniger Nährstoffen aus als die bei uns gebräuchlicheren „italienischen“ Sorten.

Tipp Basilikum mag es warm. Daher eignet sich als Standort am besten ein Glashaus, Hochbeet oder im Topf an einer Hausmauer.

Sortenvielfalt bei Basilikum

Innerhalb der Gattung Basilikum gibt es ein- und mehrjährige Arten und Sorten. Auch die mehrjährigen Arten sind bei uns nicht winterhart. Die Sorten unterscheiden sich in der Wuchsform, in Blattgröße, Blattfarbe und Geschmack – von „Basilikum-typisch“ über leicht süßlich nach Anis und Lakritze über zimtig bis hin zu leicht pfeffrig.

Einjährige Basilikums

Das klassische italienische Basilikum ist die Sorte 'Genovese', das Pesto-Basilikum mit dem „typischen“ Basilikum-Geschmack. Es gehört, wie das ähnlich schmeckende 'Salatblättrige Basilikum', das kleine 'Bubikopf-Basilikum' oder das rote, etwas wärmebedürftigere 'Basilikum rosso' zur einjährigen Art *Ocimum basilicum*. Ebenso einjährig ist das 'Zitronen-Basilikum' (*Ocimum americanum*). Die einjährige Pflanze hat einen feinen Zitronengeschmack. Zitronen-Basilikum lässt sich sehr gut trocknen, ergibt einen sehr guten Tee und feine Pestos. Ein Allrounder.

Mehrjährige Basilikums mit Genovese-Geschmack

Die mehrjährigen Basilikums gehören unterschiedlichen Arten an, die meisten verholzen. Zu den wenigen Ausnahmen gehören die – mittlerweile recht verbreiteten – Auslesen der Gärtnerei Wagner: das 'Griechische Strauch-Basilikum' (*Ocimum basilicum* ssp. *basilicum*), hat ebenso wie die einjährigen den typischen Genoveser-Geschmack und kann ganzjährig geerntet werden. Die mehrjährigen Basilikum-Arten



Basilikum ist ein Lichtkeimer.

werden im Herbst ab Temperaturen von 10°C ausgegraben, getopft und auf ein sonniges Fensterbrett gestellt. Ideale Überwinterungstemperaturen sind zwischen 15 und 22°C. Damit die Pflanzen gesund bleiben, ist es wichtig, dass sie in den Wintermonaten generell nicht zu nass gehalten werden und sporadisch austrocknen können. Die fein aromatische Pflanze, die keine Blüten bildet, darf ab April wieder ins Freie – dann am besten gleich in einen größeren Topf oder ins Beet verpflanzen. Ebenso mehrjährig ist das 'Zypern-Strauchbasilikum', das etwas kälteempfindlicher ist, bereits bei Herbsttemperaturen von +12°C muss es ins Haus geräumt werden. Am einfachsten lassen sich Jungpflanzen, die man im Sommer aus Triebstecklingen gezogen hat, über den Winter bringen (siehe Absatz „Basilikum vermehren“).

Tipp Für die mehrjährigen Basilikumpflanzen ist es besonders wichtig im Winter nicht zu feucht kultiviert werden.

Mehrjährige Basilikums mit exotischem Geschmack

Das 'Afrikanische Strauch-Basilikum' (*O. kilimandscharicum* x *basilicum*) hat violette Stängel und nette rot geaderte Blätter mit herbsüßem Kampferaroma. Es blüht das ganze Jahr über reichlich mit rosaroten Lippenblüten und wird häufig als Zierpflanze angebaut. Eine Besonderheit ist das 'Grüne Pfefferbasilikum' (*O. selloi*): Es wächst strauchig, hat ein paprikaähnliches Blatt, duftet kaum. Sein Geschmack nach Blattpfeffer entfaltet sich speziell beim Garen. Das ideale Gewürz für asiatische Gerichte. Bei Kälte verliert es sein Laub, treibt aber wieder nach. Frostfrei überwintern und 2–3 mal pro Winter zurückschneiden. Das 'Heilige Basilikum' (*Ocimum sanctum* = *Ocimum tenuiflorum*) ist ein wunderbares Tee-Basilikum. Der buschige Halbstrauch – die Stängel verholzen im unteren Bereich – wird 30–80cm hoch und blüht weiß, rosa oder lila. Im Weinbauklima kann es auch im Beet angebaut werden. Es hat eine lange Reifezeit, in warmen Lagen und in warmen Regionen erreicht es eine Höhe von bis zu 40cm. Spätestens vor den ersten Frösten muss es geerntet werden. Die Pflanzen werden in Bodennähe geschnitten und getrocknet. Die Blätter schmecken je nach Sorte nach Anis oder Gewürznelken. Die Art kommt aus Südwest-Asien und ist den Hindus heilig. Es gilt als Symbol der reinen göttlichen Liebe und der Lebensfreude. In Indien wird das Tulsi rund um Tempel angebaut und für rituelle Zwecke verwendet. Als Tee aufgegossen, entfaltet es sein wunderbar wärmendes Aroma. Die einzelnen Sorten schmecken unterschiedlich.

Ernte

Will man regelmäßig und über einen längeren Zeitraum Blätter ernten, ist es bei allen Basilikum-Arten wichtig, dass man die blühenden Triebspitzen immer wieder entfernt. So wachsen die Pflanzen buschiger, sind ertragreicher und bleiben länger beerntbar. Vor allem von den mehrjährigen Arten können die ganze Saison viele Blätter für den Frischverzehr geerntet werden. Am intensivsten schmecken alle Basilikums in den heißen Sommermonaten. Im Spätsommer/Frühherbst kann man dann die ganzen Pflanzen ernten (die mehrjährigen Pflanzen ganz zurückschneiden) und zu Pesto verarbeiten. Das Griechische Strauchbasilikum hat kleine Blätter, kann ganzjährig beerntet werden und die Blätter behalten auch beim Trocknen ihren Geschmack – im Gegensatz zu einjährigen Genovese-Basilikums.

Tipp Für eine langandauernde Ernte, sollte man die blühenden Triebspitze abschneiden. Somit wächst das Basilikum buschiger und ist ertragreicher. Außerdem, mit dem Ernten bis in die heißen Sommermonaten zu warten ist allemal wert, denn da ist das Basilikum im Geschmack am intensivsten.

Basilikum vermehren

Basilikum-Sorten ziehen Bienen und andere Insekten magisch an und verkreuzen sich daher gerne untereinander. Es ist nicht einfach, den richtigen Moment für die Samenernte zu bestimmen, da die Samen leicht ausfallen. Ein wenig Übung ist nötig, um den richtigen Zeitpunkt zu erwischen. Es gibt Sorten mit braunen und Sorten mit schwarzen Samen. Am besten schneidet man die samentragenden Stängel kurz bevor die Samen reif sind und lässt sie an einem luftigen Ort nachtrocknen. Bei Sorten, deren Samen im Herbst nicht abreifen, gräbt man am besten im Herbst vor den ersten Frösten die ganzen Pflanzen aus, setzt sie in 10-Liter-Töpfe und stellt sie ins Gewächshaus. Die sortenechte Vermehrung gelingt bei allen Arten leicht über Stecklinge der krautigen Triebe. Einfach 7–10cm lange Stücke der Triebe einwässern und an einem warmen Ort aufstellen, besonders leicht bewurzelt Basilikum im Hochsommer – wo die Stecklinge bereits nach 7–10 Tagen wurzeln und getopft werden können.



Kontakt

Andrea Heistingeringer
www.andrea-heistingeringer.at
andrea@heistingeringer.at



Bild oben & mitte: Mehrjähriges ‚Griechisches Strauchbasilikum‘ lässt sich auch gut an einem hellen absonnigen Platz überwintern. Bild unten: Einjähriges und wärmebedürftiges Basilikum ‚Rosso‘.

Buchtipps

Neu-Erscheinung

April 2016:

Andrea Heistingeringer & ARCHE NOAH

Kräuter richtig anbauen

Kräuter wachsen im Bio-Garten in vielerlei Form: als Gewürz, Teekraut, Salat, Duftkraut, Insekten-Anlock-Pflanze, auch als Unkraut, Bienenweide, Pflanzenstärkungsmittel oder Frisch-aus-dem-Garten-Naschkraut. Das Buch beschreibt den biologischen Anbau, Nutzung, Vermehrung und Sortenvielfalt von ausgewählten Kräutern, die in unseren Gärten oder in Töpfen angebaut und in der Küche als Gewürz oder als Tee genutzt werden können.

Löwenzahn Verlag; 312 Seiten, Euro 24,90, ISBN 978-3-7066-2596-8

Jetzt bestellen!

Das Kräuterbuch und Basilikum-Saatgut vieler Sorten finden Sie unter:
<http://shop.arche-noah.at>



ARCHE NOAH

POLITIK

Gentechnik im neuen Kleid

Neue gentechnische Verfahren, die aber nicht unter die Gentechnikgesetze fallen und somit nicht reguliert werden? Dies könnte bald Realität werden. Für ARCHE NOAH und viele zivilgesellschaftliche Organisationen in ganz Europa ist diese Entwicklung sehr bedenklich.

Agroinfiltration, CRISPR/Cas, ODM usw. So heißen sie, die neuen molekularen Techniken, die zunehmend in der Pflanzenzüchtung zum Einsatz kommen. Während sich die meisten Wissenschaftler und nationalen Behörden, NGOs und Bioverbände einig sind, dass es sich um gentechnische Verfahren handelt, wird von Konzernen und Vertretern aus Züchtung und Wissenschaft argumentiert, dass diese nicht als Gentechnik einzustufen sind. Die Argumente sind, dass in vielen der Verfahren zwar in Zwischenprodukten Gentechnik zum Einsatz kommt, diese aber im Endprodukt derzeit nicht nachweisbar ist und im Gegensatz zur „klassischen Gentechnik“, Artgrenzen meist nicht überschritten werden. Befürworter wollen deshalb, dass diese Verfahren nicht wie Gentechnik reguliert werden. Kritiker warnen hingegen vor einer unkontrollierten Freisetzung und betonen, dass ohne eine Kennzeichnung die Rückverfolgbarkeit unmöglich wäre. Sollten diese neuen Verfahren nicht reguliert bleiben, dann hätte dies weitreichende Folgen für Umwelt, LandwirtInnen und KonsumentInnen. Die Produkte kämen völlig ungehindert auf den Markt, ohne Risikoabschätzung, ohne Kennzeichnung. „So findet sich plötzlich Gentechnik, die die meisten KonsumentInnen und auch LandwirtInnen strikt ablehnen, doch auf unseren Feldern und in unseren Lebensmitteln.“, so Global 2000.

Gentechnik oder nicht?

Nachdem deutsche Behörden im Februar 2015 entschieden hatten, dass ein mit dem ODM-Verfahren hergestellter Raps der Firma CIBUS nicht als GVO einzustufen ist, hatte die EU-Kommission die Interpretation des Gesetzes an sich gezogen und die Mitgliedsstaaten aufgefordert, die Freisetzung zu unterlassen, bis der Status der neuen Verfahren geklärt ist, wie das Institut BioTech berichtete. Die von der Kommission angekündigte rechtliche Interpretation wurde nun neuer-

lich auf Ende des Jahres verschoben. Laut einem Bericht von u.a. Greenpeace, übt die US-Gentechnik-Lobby im Zuge der Verhandlungen zum TTIP-Abkommen bereits kräftig Druck auf die Kommission aus, um einen freien Marktzugang für die neuen Verfahren zu erreichen. Während die Kommission diese äußert heikle Frage immer wieder hinauszögert, haben NGOs, Bioverbände und ARCHE NOAH sie bereits klar beantwortet: Die neuen Verfahren, die eine gezielte Veränderung des Erbguts im Labor bezwecken, sind jedenfalls der Gentechnik zuzuordnen und entsprechend zu regulieren und zu kennzeichnen!

Günstig und ohne Nebenwirkungen?

Von der Gentechnik-Branche wird argumentiert, dass die neuen Verfahren nicht nur günstiger, sondern auch mit weniger ungewollten Effekten verbunden sind, als die klassische Gentechnik. Zur Bewertung der Risiken sind allerdings schlicht noch nicht genügend Daten und Langzeitstudien vorhanden, wie auch das Umweltbundesamt in einer Studie feststellt. Ein guter Grund, warum hier jedenfalls das Vorsorgeprinzip anzuwenden ist, wie der Biodachverband IFOAM betont. Auch das Argument, die Verfahren seien billig und somit auch für kleine Züchter zugänglich, ist trügerisch. Wie ein Bericht von BioTech zeigt, sind es gerade die großen Konzerne, die bereits Patente beantragt haben und so ihre Position am Saatgutmarkt weiter ausbauen wollen. Im Sinne der Wahlfreiheit für Verbraucher und nicht zuletzt, um eine gentechnikfreie Saatgutarbeit weiterhin möglich zu machen, müssen die neuen Verfahren unbedingt reguliert und entsprechend gekennzeichnet werden, betont die IG Saatgut.



Kontakt

Kim-Marlene Aigner
kim.aigner@arche-noah.at
www.arche-noah.at/politik



Verkostung illegaler Weine

Mit der Weingesetznovelle wurde im Mai eine österreichische Lösung für den Uhdler beschlossen. Schon vorher wurden im Burgenland rund zehn weitere Sorten für die Auspflanzung zugelassen. Die von der EU verbotenen Sorten dürfen ab jetzt als Obstwein in Verkehr gebracht werden. Fürs Erste ist der Uhdler also „gerettet“, fraglich bleibt, ob diese Lösung halten wird. Außerdem gibt es auch in vielen anderen Mitgliedsstaaten Direktträger, für die bisher kein Weg aus der Illegalität geschaffen wurde.



Uhdlerverkostung in Brüssel

Man wird also nicht umhin kommen früher oder später die EU-Gesetze zu ändern und die verbotenen Sorten endlich zu legalisieren. Hierfür gibt es auch Stimmen in anderen EU-Ländern. So hatten im April zwei französische EU-Abgeordnete mit Fruit Oubliés und ARCHE NOAH zu einem „illegal wine tasting“ im EU-Parlament eingeladen. Neben Uhdler wurden Direktträgerweine aus Frankreich und Italien verkostet. Die Weine aus den „verbotenen Früchten“ fanden bei den Parlamentariern durchwegs guten Anklang.

Die Organisatoren waren sich einig: Das historische Verbot der sechs Direktträgersorten in der EU-Agrarmarkordnung muss endlich beendet werden. Als nächsten Schritt könnte das EU-Parlament die Problematik näher analysieren.

Kontakt:
saatgutpolitik@arche-noah.at

Fotos: Rosel Eckstein/pixelio.de (Raps); Gerald Kahr (Wein)

LERNEN

Von Raritäten zu Produkten

Jetzt schon vormerken: LFI Zertifikatslehrgang Anbau & Vermarktung von Gemüseraritäten

Wie im Hausgarten ist auch auf landwirtschaftlichen Betrieben noch viel Luft für Vielfalt! Der LFI Zertifikatslehrgang Anbau und Vermarktung von Gemüseraritäten gibt Bauern und Bäuerinnen, DirektvermarkterInnen und GärtnerInnen die Möglichkeit, zahlreiche Raritäten an Gemüse, Obst und Getreidebereich (wieder) kennen, nutzen und vermarkten zu lernen. Die bisher stattgefundenen Lehrgänge haben wir mit viel Neugierde und Freude begleitet und konnten mit den TeilnehmerInnen zahlreiche spannende Erfahrungen, Entdeckungen und Ideen tauschen.

Besuch bei Absolventin Erika Kerbl

Erika Kerbl bewirtschaftet mit ihrem Mann Markus einen Land- und Forstwirtschaftlichen Betrieb mit Milchkühen in Molln (OÖ) im Haupterwerb. 2011 besuchte Erika den vom LFI OÖ angebotenen Zertifikatslehrgang (ZL) „Produktion und Vermarktung von Gemüseraritäten und Sortenspezialitäten am bäuerlichen Betrieb“. Erika wollte damals mehr über Gemüseraritäten wissen, auch für die Selbstversorgung der Familie. Kurz spielte sie auch mit dem Gedanken, Gemüseraritäten zu vermarkten, verwarf diese Idee aber bald wieder, da das Klima in ihrer Lage etwas zu rau für den gewerblichen Gemüseanbau ist. 2012 besuchte Erika den LFI ZL „Seminarbäuerin“. Mit der Geburt ihrer vierten Tochter Marie rückte allerdings der Anbau von Gemüseraritäten etwas in den Hintergrund. Heute begleitet die mittlerweile 3-jährige Marie ihre Mama schon bei der Gartenarbeit und Erika kann sich wieder vermehrt den Gemüseraritäten widmen. Sie hat für sich auch eine ideale Variante gefunden.

Als Seminarbäuerin bietet Erika über das LFI OÖ Kochkurse u.a. mit Gemüseraritäten an. Sie kombiniert das gelernte Wissen und gibt es weiter: Anbau von Gemüseraritäten, Koch- und Verarbeitungskenntnisse sowie Bezugsquellen von Gemüsespezialitäten.

Zum ZL Gemüseraritäten und Sortenspezialitäten

Der 120 Stunden umfassende Lehrgang wurde 2006 von ARCHE NOAH gemeinsam mit dem Ländlichen Fortbildungsinstitut (LFI) entwickelt. Kurs-Veranstalter ist das LFI im jeweiligen Bundesland, ARCHE NOAH ist enger Kooperationspartner. Der Lehrgang findet jährlich in verschiedenen Bundesländern statt (2017 in NÖ, Burgenland und Tirol). Inhalte, ReferentInnen und Kursorte sind sehr vielfältig und setzen sich in jedem Bundesland ein bisschen anders zusammen. „Neben erfahrenen ReferentInnen legen wir auch besonderen Wert darauf, Exkursionen zu biologischen Vielfaltsbetrieben vor Ort zu machen um den Bauern und Bäuerinnen bei ihrer Arbeit zuzusehen und mit ihnen über Vermarktungschancen zu diskutieren“, so Ursula Taborsky, zuständig für den ZL Gemüseraritäten bei ARCHE NOAH. Zu den ReferentInnen zählen die ARCHE NOAH ExpertInnen Franziska Lerch, Mara Müller und David Brunmayr sowie Wolfgang Palme von der HBLFA Schönbrunn und Peter Lassnig mit Jan Bönnhart vom Demeterbetrieb „Gärtnerhof Ochsenherz“. Inhalte des Kurses reichen von Wurzel-, Blatt- und Fruchtgemüseraritäten über Leguminosen-, Bleich- und Knospengemüse bis zu Streuobstbau, Grundlagen der bäuerlichen Sortenerhaltung sowie Etikettierung und Kalkulation von Produkten. Weiters gibt es zu den vorgestellten Gemüseraritäten Koch- und Verarbeitungseinheiten.

Erfinderin der Luffagurken-Seife

Aber jetzt nochmal zurück zu Erika Kerbl. Um den ZL Gemüseraritäten mit einem Zertifikat abzuschließen ist die Erarbeitung eines vermarktungsfähigen Produktes aus Sortenspezialitäten erforderlich. Erikas „Sortenspezialitäten-Produkt“ ist besonders raffiniert: eine GärtnerInnenseife. Erika dazu: „Wir alle bringen mit Gemüse meist

nur Kulinarisches in Verbindung, doch es werden seit jeher auch die verschiedensten Gemüse für Kosmetikprodukte verwendet.“ Die GärtnerInnenseife beinhaltet Mohnsamen sowie eine getrocknete Luffagurkenskibe als „Reibteil“ für erdige Hände und Füße. Es gibt je nach Geschmack eine Variante mit blumigem und eine mit herbem Duft. In die Vermarktung ist Erika mit ihrer Seife nach Abschluss des ZL nicht eingestiegen. „Da bräuchte man ja ein Gewerbe“, meint sie. Sie erkundet aber auch schon wieder Neues: „Der ARCHE NOAH Lehrgang Samengärtnerei wäre nämlich auch noch was für mich“, sagt sie voller Freude: „Mal schauen, wann ich dafür Zeit finde!“



Am Feld von Biobauer Walter Scharler

Mehr Info

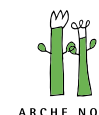
Bei Interesse am LFI ZL „Gemüseraritäten & Sortenspezialitäten“ können Sie sich jetzt schon informieren (siehe Kontakt) und für 2017 vormerken lassen. Die genaue Planung 2017 wird im September abgeschlossen sein. **Detaillierte Infos** zu den heuer bereits laufenden Kursen: www.arche-noah.at/wissen/kurse-und-seminare/gemueseraritaeten (Die Kurse 2017 sind ähnlich).



Kontakt

Ursula Taborsky
ursula.taborsky@arche-noah.at
+43 (0)676-3242137

Bewährtes Wissen lebendig weiter entwickeln.
ARCHE NOAH Bildungsprogramm



GÄRTNERIN

Einblicke

Bereichernde Selbstaussaat, zu schneidende Zichorien und Scharfes aktuell im ARCHE NOAH Schaugarten. Ein Streifzug mit Gartenleiter Franco Baumeler. Kulinarisches Inklusive!

Vom Glück des Geschehen Lassens

In diesem Frühjahr machten wir GärtnerInnen im ARCHE NOAH Schaugarten die beglückende Erfahrung vom Nutzen der Selbstaussaat – oder wie ich sage: des Versamen-Lassens – diverser Pflanzen. Wie es dazu kam? Will man z.B. Salat erfolgreich vermehren wird er schon Anfang März vorgezogen, um mit der Samenreife in die wärmste Jahreszeit zu kommen. Bei der Samenernte erwischt man unweigerlich nicht alle Samen, eine Vielzahl fällt aus und schwebt sanft auf ein selbst gewähltes Stück Gartenboden. Dasselbe gilt z.B. für Winterpostelein, Vogelsalat, Hirschhornwegerich, Gartenmelde und Baumspinat. Wenn nun der Platz an dem sich Salat und andere versamen konnten nicht klinisch sauber gehalten wird, ergibt sich daraus der Nutzen, je nach Winter, ab Anfang März bis zur erneuten Bestellung des Beetes einer regelmäßigen Ernte nachgehen zu können, durch



Baumspinat

Lassen statt Tun. Ein Geschenk der Fülle, welches uns heuer schon sehr früh im Jahr reichhaltige Salatschüsseln bescherte!

Wie Kulinarik und Bodengesundheit sich ergänzen

Aus Koch- und Versorgungssicht war das Frühjahr ein Highlight. Aber auch der Boden profitierte vom „wildem“ Wuchs. Meine Beobachtung, dass sich Regenwürmer am liebsten im Wurzelbereich von Pflanzen aufhalten und mein Wissen, dass es im biologischen Anbau darum geht die unendliche Vielzahl von sichtbaren und unsichtbaren Bodenorganismen zu füttern, stärkten das „Sein-lassen“ auf den Beeten. Denn we-

sentlich für einen gesunden Boden und vielfältige Bodenorganismen ist die Bodenbedeckung mit organischem Material: Sei es durch extra angebaute Gründüngungspflanzen, Untersaaten, einer Mulchschicht oder eben belassene Beikräuter (z.B. Vogelmiere) und Selbstaussaaten, die in gutem Abstand zur Kulturpflanzenreihe stehen bleiben können.

Schnittzichorien: Mehrere Ernten

Vorstellen möchte ich Ihnen auch das Beet mit den Schnittzichorien.



Schnittzichorie

Im Juli werden, teilweise schon als zweiter Satz, die letzten Saaten dieser interessanten Gruppe direkt in den Gartenboden gesät. Ihr Spektrum reicht vom kleinen 'Grumolo', zum 'Roten Radicchio' bis zum 'Schnittzuckerhut' und 'Catalogna'. Im Gegensatz zu den Lactuca-Salatformen sind sie Dunkelkeimer und brauchen Keim-Temperaturen über 21°C (Kältereiz würde sie zum Schossen bringen). Schnittzichorien können wie Schnittsalat mehrfach über dem Herzen geschnitten werden und wachsen aus ihrem Inneren wieder nach. Auch die bei vielen Sorten vorkommende Pfahlwurzel ist essbar: Einfach bei der letzten Ernte schälen und kleingeschnitten verwenden.

Extragenial finde ich den „Misticanza“, was in etwa „Mischung“ bedeutet. Hierfür werden von verschiedenen Zichorienformen, Rucola, verschiedene Schnittsalate und z.B. auch Hirschhornwegerich das Saatgut gemischt und entweder breitwürfig oder in Reihen zur Aussaat gebracht. So erhält man mit einem Schnitt eine bunte Blättermischung, die kurz gedünstet (herrlich zu Nudeln!) oder als Salat zubereitet wird.

Wok-Gemüse: Im ARCHE NOAH Schaugarten sehn, wie es wächst!

Mitte Juli bis Mitte August wird das Beet vis à vis der Schnitzzichorien mit „Wok-Gemüse“ bepflanzt. Nebst den wunderbaren Klassikern der asiatischen Küche wie 'Pak Choi', 'Tatsoi' und der Senfkohle, wird heuer das Augenmerk auf bunte Formen der Herbst- und Winterrettiche mit klingenden Namen wie 'Rose Flesh' oder 'Violet de Gourmay' gelegt. Wer dabei wie scharf wird bestimmt die Sorte ebenso wie das Terroir samt Düng- und Wassergaben. Eine Sonderform der Rettiche und Radieschen (Gattung *Raphanus*) ist der Rattenschwanzrettich. Bei ihm wurde das züchterische Hauptziel auf die Ausbildung extra langer Schoten gelegt. Wer sich vom Namen nicht abschrecken lässt, erntet die jungen Schoten und genießt sie gebraten oder in einen Dip eingetunkt. Guten Appetit!



Rattenschwanzrettich

Tipp Diese Pflanzen kennen lernen?

Diese und alle anderen Beete zeigen wir Ihnen gern persönlich. Bei Führungen im ARCHE NOAH Schaugarten lernen Sie Raritäten von Gemüse, Kräutern, Getreide, Obst und Beerenobst kennen und erfahren Neues über Anbau und Verwendung. Immer Samstags, Sonntags und an Feiertagen jeweils 11, 14 und 15.30 Uhr. Mehr auf www.arche-noah.at/schaugarten/gartenfuehrungen.



Kontakt

Franco Baumeler
franco.baumeler@arche-noah.at

ZÜCHTUNG

Pionierin der samenfesten Pflanzenzüchtung

Die ARCHE NOAH Mit-Gründerin und mit ihrem Betrieb ReinSaat® KG langjährige ARCHE NOAH Kooperationspartnerin Reinhild Frech-Emmelmann im Portrait. Das Gespräch führte ARCHE NOAH Mitarbeiterin Franziska Lerch.



Fotos: ReinSaat®

ReinSaat® arbeitet seit 1998 in St. Leonhard am Hornerwald an einem umfangreichen Saatgut-Sortiment für den Erwerbsgartenbau und für Hausgärten, die den Bedürfnissen der biologischen Wirtschaftsweise angepasst sind. ReinSaat® verbindet Qualität in Aussehen, Geschmack und Aroma mit Ertragssicherheit. Die Entwicklung regional angepasster, samenfester (frei abblühender) Kulturpflanzen stand von Anfang an im Fokus.

ARCHE NOAH: Wie hast Du als ARCHE NOAH Mit-Gründerin die Anfangszeit erlebt?

Reinhild Frech-Emmelmann: Mit einer kleinen Gruppe von Menschen haben wir damals erkannt, dass es noch vor Gründung der EU ein Sortenpotential an österreichischen Regionalsorten, wie die Salatsorte 'Kagraner Sommer' oder die Paprikasorte 'Neusiedler Ideal' gab, welches es zu erhalten galt. So haben wir die biologisch-dynamische Samenpflegevereinigung gegründet. Etwas später ist dann aus diesem und einem zweiten Verein „Fructus“ die ARCHE NOAH hervor gegangen.

Wie bist Du von der Sortenerhaltung zur Züchtung gekommen?

Eigentlich hat mich schon damals die Züchtung interessiert, viel mehr als einen Verein zu führen. (Lacht) Ich hatte viele Versuche mit Getreide und Bäumen gemacht. Und ich bin bei Georg Wilhelm Schmidt sozusagen in die biologisch-dynamische „Züchterschule“ gegangen. Da ist mir klar geworden, wie wichtig standortangepasstes Gemüse, gerade für höhere Lagen, ist. Damals gab es in Österreich kein sonderlich vielfältiges Angebot an Gemüsearten im Geschäft zu kaufen. Mich interessierten besonders die Gemüse meiner Kindheit. Ich bin an der Schweizer Grenze mit Gemüsen aus Süditalien aufgewachsen. Hier im Waldviertel gab es keinen Pflücksalat, Fenchel und Mangold waren Exoten.

Und wie kam es dann zur Firmengründung von ReinSaat® in St. Leonhard?

Irgendwann stand ich vor der Entscheidung: Pflanzenzüchtung als Hobby oder professionell? Eines Nachts hatte ich um halb vier in der Früh einen Wachtraum und hab wie im Film gesehen wie man mit dem Saatgutertrag von 3 ha 300.000 ha Land begrünen kann. Da bin ich aufgestanden und wusste, ich mach es! Das war natürlich ein großes Risiko – und bleibt's auch. Aber dieses Feuer trägt mich bis heute. Die Gründung der Firma ReinSaat® 1998 war der Schritt zu einer professionellen Pflanzenzüchtung für den Erwerbsgartenbau.

Was ist das Besondere an ReinSaat®?

Die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise. Die innere Qualität einer Pflanze zeigt sich auch im Geschmack und dieser wird gerade in der biodynamischen Züchtung als Wesentliches herausgearbeitet. Und wenn's schmeckt ist es meistens gut! (lacht). Zum Hoforganismus gehören hier auch Tiere, wie unsere kleine Kuhherde, vielfältige Hecken zu schaffen und die Bewässerungsteiche. Mit meinem Mitarbeiter Heinz Wagner sind Erwerbsgärtner-Know-How, Maschinenwissen, schonende Bodenbearbeitung und durch mich Risikobereitschaft und das biodynamische Züchtungs-Know-How ineinander geflossen. Gemeinsam ist es uns gelungen, z.B. Paprika- und Chilisorten zu etablieren, die hier im Waldviertel im Freiland prächtig gedeihen.

Worauf achtest Du als Züchterin besonders?

Auf die Fülle! Sie ist die Gesamtheit aller Ausprägungen einer gesunden, im Erscheinungs- und Genussbild optimal entwickelten Pflanze. Ich kann als Landwirtin und Züchterin im Rahmen meiner täglichen Arbeit am Hof, im Glashaus, auf den Feldern dazu beitragen, das Wurzelwachstum, die Pflanzengesundheit, die Ertragsbildung und vieles andere zu fördern.

Hast Du Lieblingspflanzen?

Kraut ist spannend: Die Umblätter, die sich in den Raum entfalten, dann ein Umschlagpunkt wenn sich die Hüllblätter bilden. An ihrem Erscheinungsbild kann man dann die Qualitäten erkennen. Ziel ist es, dass z.B. die Hüllblätter ganz dicht geschichtet sind und so einen schönen festen Kopf ergeben. Paprika und Chili bereiten Freude mit ihren Farben und Formen. Besonders stolz bin ich auf die Mangoldsorte 'Jessica', die ReinSaat® gemeinsam mit Fred Holzer (Erde&Saat-Betrieb) entwickelt hat und die heuer im März in den EU-Sorten katalog aufgenommen wurde.



Das Team vom ReinSaat®

Auf was bist Du besonders stolz?

Dass alles gut wächst! Dafür arbeitet das gesamte Team täglich mit unermüdelichem Engagement.

Was sind Deine nächsten Herausforderungen?

Ich möchte mit Pflanzen sprechen können, die Elementarwesen in den Pflanzen wahrnehmen. Ganz in deren Welt eintauchen. Aber natürlich hab ich auch als Geschäftsführerin meine großen finanziellen und organisatorischen Herausforderungen zu meistern.

Danke für das Interview!



Kontakt
ReinSaat® KG
www.reinsaat.at
office@reinsaat.at





Hunderte Sorten an einem Tisch

Das Abschlussfest zum ARCHE NOAH Mitmach-Projekt „Vielfalt Auftafeln“
am 3. September 2016, 10-18 Uhr in der Orangerie Schloss Schönbrunn

Eine Saison lang haben über 700 Paradeiser-GärtnerInnen ihre Sorte(n) gehegt und gepflegt und so dem ARCHE NOAH Samenarchiv zu einer noch nie dagewesenen Vielfalts-Schau verholfen: Alle Paradeiser-Typen und ein Großteil der Sorten wurde im Frühjahr ausgehoben und an die interessierten Privat-GärtnerInnen verschickt. Danke an alle Paradeiser-FreundInnen für die Unterstützung! Wir freuen uns auf das gemeinsame Abschlussfest, zu dem alle Tomaten-Fans eingeladen sind!

Wissen sammeln, Neues probieren

Passend zum Hauptact – der Paradeiser-Tafel – bietet der Tag ein tomatiges Vortrags- und Workshop-Programm: Von Vielfalt bis Züchtung, von Verkostung bis Sortentipp ist alles dabei!



Kulinarik und AusstellerInnen

Der Koch.Campus, ein Kollektiv österreichischer Spitzenköche, bereitet für Sie Köstliches aus Paradeisern zu. Das Sonnenator Bio-Restaurant „Leibspeis“ verwöhnt mit warmen Gerichten sowie Kaffee und Kuchen. Handverlesene Waldviertler AusstellerInnen: Bäckerei Kasses (Bio-Produkte aus alten Getreidesorten), Bio-Wurstmanufaktur Schober (Waldviertler Blondvieh und Turopolje-Schwein), Zimmermanns Teigwaren (große Vielfalt an Bio-Nudeln), Granitdestillerie (Bio-Edelbrände, Sirupe), Loisium (Bio-Weine Verkostung und Verkauf), Campus Edelbrand (Bio-Edelbrände aus alten Streuobstsorten), Genussregion Waldviertler Karpfen. Mit dabei sind auch Sonnenator, Gartenpolylog und Natur im Garten.

Vorträge & Workshops

Kochshow, Vortrag „Patente“ und Kinderprogramm (ganztägig): Freie Spende
Vorträge: normal 10,- Euro/ermäßigt bzw. ARCHE NOAH Mitglieder 8,- Euro
Workshops: normal: 15,- Euro/ermäßigt bzw. ARCHE NOAH Mitglieder: 12,- Euro

10 Uhr: Workshop „Paradeiser-Kultur am Balkon“

Maria Hagmann (ARCHE NOAH) Topf, Erde, Düngung... Auch Balkon und Terrasse erfordern gärtnerisches Know-How. Gerne geben wir unsere Erfahrungen weiter.



Vortragsraum Orangerie | 100 Personen

11 Uhr: Vortrag „Aus Liebe zu den Paradeisern“

Mit Paradeiserexperte Erich Stekovic Der Paradeiserkaiser führt mit Worten und Bildern durch seinen Vielfalts-Betrieb im Burgenland. Begeisterung für Sortenvielfalt inklusive.

Vortragsraum Orangerie | 100 Personen

12 & 15 Uhr (je 50 min.): Workshop „Bauernparadeiser kennen und schmecken lernen“

Mit Franziska Lerch (ARCHE NOAH) um 10 Uhr & Robert Brodnjak (Krautwerk) um 15 Uhr. Die ARGE Bauernparadeiser arbeitet seit einigen Jahren an vermarktungsfähigen, geschmack-

vollen Sorten für die Direktvermarktung. Der Vortrag stellt Betriebe (Krautwerk, Gärtnerhof Ochsenherz) vor. Gemeinsam mit den BäuerInnen verkosten Sie die besten Sorten!

Vortragsraum Orangerie | 20 Personen

13 Uhr: Kochshow Koch.Campus „Pure Küchenfreude – Tomatenvielfalt“
Österreichs Spitzenköche zeigen Paradeiservielfalt in Topf und Teller.

Kochinsel in der Orangerie | 15 Personen

14 Uhr: Vortrag „Goldapfel bis grünes Zebra“
Philipp Lammer (ARCHE NOAH)
Ein kulturgeschichtlicher Streifzug durch die Paradeiser-Vielfalt.

Vortragsraum Orangerie | 100 Personen



16 Uhr: Workshop „Paradeiser-Saatgut selbst gewinnen“

Anja Meckstroth (ARCHE NOAH)
Es ist gar nicht schwierig selber Saatgut von Tomaten zu nehmen. Lernen Sie wie es geht und werden so Saatgut-Autonom.

Vor der Orangerie | 25 Personen

16 Uhr: Workshop „Wie züchte ich meine eigene Tomatensorte?“

Philipp Lammer (ARCHE NOAH)
Sie sind experimentierfreudig? Dann zeigen wir

Ihnen hier welche neue Vielfalt durch Kreuzung zweier Sorten entstehen kann und wie sie ihre eigene Paradeiser-Sorte selber züchten können.

Vortragsraum Orangerie | 25 Personen

17 Uhr: Vortrag & Diskussion „Patente auf Saatgut: Warum Vielfalt Lobbying braucht“

Iga Niznik (Politik-Sprecherin ARCHE NOAH)
Was hat Politik mit Tomaten zu tun? Was bewirkt der Sammeleinspruch gegen das Syngenta-Tomaten-Patent? Infos zur politischen Arbeit von ARCHE NOAH, im Anschluß Diskussion und Zeit für Ihre Fragen.

Vortragsraum Orangerie | 100 Personen

Programm – ganztägig

10-18 Uhr: Regionale AusstellerInnen mit feinen Bio-Produkten zum Kosten & Kaufen
Bio-Brote, biologische Wurst- & Fleischprodukte, Bio-Nudeln, Bio-Wein und natürlich frische Paradeiser! Bio-Saatgut und Gartenfachbücher.

10-18 Uhr: Kinderprogramm: Geschmackslabor der Wiener Tafel

Tomaten unterm Mikroskop anschauen oder an der „Kostbar“ Obst und Gemüse blind verkosten.
Infostand Wiener Tafel | Freie Spende

für Kinder

Anmeldung: Vorträge & Workshops

Bitte unter www.arche-noah.at/kalender/kurse-und-seminare im Dropdown-Menü Bundesland „Wien“ und den Monat „September“ auswählen, dann erhalten Sie alle Vorträge und Workshops aufgelistet und können sich mit Ihrer Anmeldung einen fixen Platz sichern. Restplätze werden direkt am Veranstaltungstag vor Ort vergeben.

Bitte anmelden!
bis 28.8.

Wichtige Besucherinfos

Adresse
Orangerie Schloss Schönbrunn
Schönbrunner Schloßstraße 47, 1130 Wien

Anfahrt
U4 bis Schönbrunn. Bitte nutzen Sie den Haupteingang zum Schloss Schönbrunn, dort erhalten Sie an der Hauptkasse die Eintrittskarten zu „Vielfalt Auftafeln“. Dann leiten „Vielfalt auftafeln“-Plakate zum Fest.

Eintritt
Erwachsene: 3,60 Euro
Kinder 6-18 Jahre: 2,80 Euro
Ermäßigung für StudentInnen (19-25 Jahre, mit internat. Ausweis), Behinderte (Ausweis), Wien Card: 3,00 Euro
Familienticket (2 Erw. & 3 Kinder): 7,80 Euro
Achtung: Keine Ermäßigung / kein freier Eintritt für ARCHE NOAH Mitglieder & Förderer. Ticketverkauf an der **Eintrittskasse im Schloss Schönbrunn** und an der **Kronprinzenkassa**. Mit dem Ticket können Sie durch das Drehkreuz in den Orangeriegarten. Wichtig: **Nur einmaliger Eintritt!**

Danke an unsere Partnerinnen, ...



Mehr Infos: www.arche-noah.at/vielfalt-auftafeln

Tomatenvielfalt wird sichtbar: Die Tafel

Ein Feuerwerk zum Finale des gärtnerischen Tatendrangs. Alle GärtnerInnen, die von März bis zur Veranstaltung eine Tomaten-Sorte aus dem ARCHE NOAH Samenarchiv bei sich im Garten betreut haben, werden vor Ort sein und ihre Ernte herzeigen. Dann wird es in den historischen Mauern richtig knistern vor lauter Paradeiser-Freude! Bestaunen wir die Vielfalt des ARCHE NOAH Samenarchivs live – in einer noch nie dagewesenen Fülle.

Samenarchiv bei sich im Garten betreut haben, werden vor Ort sein und ihre Ernte herzeigen. Dann wird es in den historischen Mauern richtig knistern vor lauter Paradeiser-Freude! Bestaunen wir die Vielfalt des ARCHE NOAH Samenarchivs live – in einer noch nie dagewesenen Fülle.

GärtnerInnen von Vielfalt Auftafeln erzählen ...

Kreativer Topf bei Heidemarie
Für die Aussaat habe ich die Erde der unzähligen Maulwurfshügel und Eierschalen als Topf verwendet und da ich meinen Frischkäse selbst herstelle, werden die Pflänzchen von Zeit zu Zeit mit einem Molke-Wassergemisch gegossen.

Paradeisernarrisch: Familie Rois
Zu Pfingsten schupften wir unsere Pflänzchen sanft über den Topfrand und setzten sie ins gemachte Beet. Auf zum sommerlichen Tomatenhegen mit Mulchen, Ausgeizen, Blüßen und Warten! Aber da schaut: Blüten und erste Fruchtansätze!

Viele Früchte bei Felizitas
Hier kommt ein kleiner Zwischenbericht zu meinen Pflänzchen: Meine beiden Paradeisersorten 'Buschtomate Baby' und die Fleischtomate 'Dr. Becker' gedeihen bisher sehr gut und setzen viele Früchte an.

Elins grüner Daumen
Alles wächst und gedeiht. Drückt mir die Daumen für ganz viel Sonne in der nächsten Zeit. Ich denke, es werden schon bald kleine Tomatensetzlinge aus den kleinen Keimlingen.

Hochprozentiges bei Christiane
Jeder einzelne Samen ist aufgegangen – ca. 95% haben die ersten Lebensstage bei mir am Südsüdwestfenster fein überstanden. Ich habe sehr viele Pflänzchen „nur“ in Töpfen eingesetzt und sie entwickeln sich prächtig.



Nagoya-Protokoll:

Bio-Piraten werden kentern

Im Süden finden, im Norden verdienen: Konzerne konnten bisher mit genetischen Ressourcen von Pflanzen und Tieren ungeniert Geld machen, ohne zu teilen. Doch nun gibt's das „Nagoya-Protokoll“. Die neuen Regeln könnten Bio-Piraterie – Stichwort Patente – einen Riegel vorschreiben (Das ARCHE NOAH Magazin berichtete). Das Abkommen schafft eine völkerrechtliche Basis für den Zugang zu und die Nutzung von „genetischen Ressourcen“ – also Pflanzen, Mikroorganismen oder Tieren – und den „gerechten Vorteilsausgleich“. Vor allem die Biopiraterie soll so eingedämmt werden. Die Idee: Wenn mit genetischen Ressourcen Geld gemacht wird, dann soll das Land, bzw. die Gemeinschaft, wo die Ressource entnommen wurde, daran partizipieren.

NORWEGEN Norwegen war das erste Industrieland, das das Nagoya-Protokoll ratifiziert hat – im August 2013. Das Königreich war schon bei den internationalen Verhandlungen führend. Die Umsetzung erfolgte im Rahmen eines umfassenden Biodiversitäts-Gesetzes („Nature Diversity Act“). „Norwegen hat, verglichen mit anderen OECD-Staaten, den besten Fortschritt bei der Umsetzung des Nagoya-Protokolls“, schreibt das Fridtjof Nansen Institute. Diese sei „funktional“ und praxisnah. Vorbildlich ist die Verankerung des Nagoya-Gedankens im Patentrecht: bei der Patenterteilung wird das Herkunftsland des biologischen Materials bzw. des traditionellen Wissens erhoben.

SCHWEIZ Die Schweiz hat das Nagoya-Protokoll im Juli 2014 ratifiziert. Vorbildlich ist die sogenannte „Meldepflicht“: Die Einhaltung der Anti-Biopiraterie-Bestimmungen muss vor der Marktzulassung bzw. vor der Vermarktung von Produkten, deren Entwicklung auf einer genutzten genetischen Ressource basiert, dem Bundesamt für Umwelt gemeldet werden. Die Schweiz setzt den Nagoya-Gedanken in allen relevanten Gesetzesmaterien um – angefangen von Arzneimittel, über Dünger bis hin zu Saatgut und Bioziden. Die Behörden verweigern die Zulassung von Produkten, solange die Nagoya-Meldung nicht erfolgt ist.

DEUTSCHLAND In Deutschland wurde 2015 ein eigenes Gesetz zur Umsetzung des Nagoya-Protokolls verabschiedet. Während Deutschland einen vorbildlichen Prozess zur Umsetzung der Nagoya-Regeln gemacht hat, so ist das Ergebnis schwer enttäuschend. Die derzeitige Rechtslage erlaubt es etwa weiterhin, deutsche Patente zu erteilen, die auf illegalem Zugang oder unrechtmäßiger Nutzung von genetischen Ressourcen und damit verbundenem traditionellen Wissen beruhen.

Manche Länder haben sehr mangelhaft umgesetzt, etwa Deutschland (siehe rechte Spalte). „Damit schneidet man sich ins eigene Fleisch. Denn die Qualität der Umsetzung wird dafür ausschlaggebend sein, ob die internationale Gemeinschaft Vertrauen entwickelt und tatsächlich Zugang zu genetischen Ressourcen gewährt wird. Länder, die der Biopiraterie keinen glaubwürdigen Riegel vorschreiben, und die dortigen Unternehmen, wird der Zugang zu genetischen Ressourcen verwehrt werden“, sagt ARCHE NOAH Politiksprecherin Iga Niznik. Vor allem die Verankerung der Nagoya-Regeln in der Patentgesetzgebung wird ausschlaggebend sein. Die Umsetzung in Österreich ist noch nicht erfolgt.

ÖSTERREICH In Österreich ist das BMLFUW mit der Umsetzung betraut – für die Vorbereitung der Umsetzung nimmt man sich viel Zeit ...



München, am 29.6.: ARCHE NOAH bringt 128.000 Unterschriften aus Ö.

Niederlande, sowie der europäischen Zivilgesellschaft rund um „No Patents on Seeds!“. Doch wird diese Klarstellung die erhoffte Klarheit bringen? Welche Stimmen wird die Kommission hören? Seit Jänner wartet die Zivilgesellschaft vergeblich auf ein Treffen mit EU-Kommissarin Bienkowska.

Es braucht jedenfalls eine Lösung auf gesetzlicher Ebene und ARCHE NOAH wird sich weiter dafür einsetzen. Derzeit können die widerrechtlichen Patente nur einzeln angefochten werden – das kostet viel Zeit und Geld, wie im Mai der Einspruch gegen die „Flavonol-Tomate“. Der Ball liegt nun bei den politischen Entscheidern. Nur sie können ihr Patentamt zur Räson bringen.

Infos: www.arche-noah.at/politik

Auf der Suche nach der Patentlösung

820.000 Unterschriften gegen Patente auf Pflanzen und Tiere sind ein deutliches Signal an Europas Entscheider. Während Österreich aktiv wird, machen viele Regierungen nichts – statt klarer Patentverbote, wartet man die Entscheidung der EU-Kommission ab. Von Iga Niznik

Dieser Termin war kein Spaziergang. Als Jesper Kongstad, Präsident des Verwaltungsrates der Europäischen Patentorganisation, vor das Gebäude trat, stand ihm das Unbehagen ins Gesicht geschrieben. Mit „Hopp, hopp, hopp – Patente Stopp!“ empfing ihn die skandierende Menge. Obwohl es Mittwoch war, und Bürozeit, war eine stolze Menge zum Patentamt gekommen. Symbolisch für den erhobenen Zeigefinger ragten Gurken, auf Heugabeln aufgespießte Krautköpfe, ausgestopfte Tiere und Transparente in die Luft. „Keine Patente auf Pflanzen und Tiere“. Kongstad trat vor die Menge, die 820.000 Unterschriften aus zahlreichen europäischen Ländern, darunter fast 128.000 aus Österreich, wogen so schwer, dass er sie selbst nicht tragen konnte. Doch genau aufs Tragen will er sich beschränken: „Ich

bin hier nur der Briefträger. Ich werde die Botschaft an die 38 Vertragsstaaten weitergeben“, sagte Kongstad zur Menge.

Gefunden, nicht erfunden

Tatsächlich sind nun die Regierungen dieser 38 europäischen Staaten – darunter alle EU-Länder – gefordert, rasch die Notbremse zu ziehen. Das Patentamt erteilt zunehmend Patente, die es eigentlich nicht geben dürfte: Etwa auf herkömmliches Obst und Gemüse. Auf Eigenschaften, die in der Natur vorkommen. Das Amt missachtet Verbote und erteilt Eigentumstitel an Konzerne. ARCHE NOAH hat gemeinsam mit BIO AUSTRIA und der Produktionsgewerkschaft PRO-GE umfassend über die negativen Folgen dieser Patente informiert und in Österreich breite

Unterstützung erfahren (s. Chronik) – vielen Dank an alle UnterstützerInnen!

Während der Bundesregierung der Ernst der Lage bewusst ist – „Österreich hat sich auf europäischer Ebene bereits mehrfach für eine Neuregelung des Patentrechts ausgesprochen und wird auch die national geltenden Gesetze gegen Biopatente erweitern“, sagte Infrastrukturminister Jörg Leichtfried – reagiert die Politik in vielen Ländern zu zögerlich. Das bestätigte auch Jesper Kongstad. Man wolle erstmal abwarten, was die EU-Kommission sagt. Tatsächlich hat diese im Mai angekündigt, bis Ende 2016 eine „Klarstellung“ zur Patentierung von herkömmlichen Pflanzen und Tieren zu erarbeiten. Dazu brauchte es den Druck einiger EU-Mitgliedsstaaten, allen voran der



Chronik unseres Einsatzes

Am 18.2. informieren ARCHE NOAH, BIO AUSTRIA, PRO-GE und No Patents on Seeds! über die drohende Patentlawine. In der ersten Woche bekommt die Petition 50.000 Unterschriften, darunter von: 1| Erich Stekovics (Bio-Bauer), 2| Werner Brix (Kabarettist) und Magdalena Brix (Filmproduzentin), 3| Isabella Hollerer und Niklolaus Thaller (bellaflora Gartencenter), 4| dem KochCampus, 5| Ute Woltron (Schriftstellerin), 6| Hanni Rützel (Food-Forscherin) und 7| Gerhard Drexel (Spar).

8| Nationalrat Nikolaus Berlakovich (ÖVP) unterschreibt die Petition und initiiert österreichische Aktivitäten gegen Patente auf Pflanzen und Tiere, darunter einen Entschließungsantrag im Nationalrat. 9| Am 26.4. nimmt Ex-Infrastrukturminister Gerald Klug (SPÖ) die ersten 100.000 Unterschriften entgegen und bringt gemeinsam mit der ÖVP ein nationales Verbot von Patenten auf Pflanzen und Tiere auf Schiene. 10| Am 12.5. wird am Europäischen Patentamt der Einspruch gegen das widerrechtliche Patent auf die „Flavonol-Tomate“ eingebracht ... es ist ein Rekord-Einspruch –

65.000 Menschen beteiligen sich, darunter 7.500 aus Österreich. 11| Durchbruch: Am 18.5. verspricht EU-Kommissarin Bienkowska endlich eine „Klarstellung“ zur umstrittenen Patenterteilungspraxis für Ende 2016. Am 23.6. bringt der Nationalrat ein österreichisches Verbot dieser Patente auf Schiene. Es ist ein erster Schritt. 12| Am 24.6. ziehen ARCHE NOAH, BIO AUSTRIA und PRO-GE eine positive Zwischenbilanz – über 127.000 Menschen haben die Petition „Keine Patente auf Pflanzen und Tiere“ unterstützt.

Titelbild | Am 29.6. übergeben Organisationen aus zahlreichen europäischen Ländern rund 820.000 Unterschriften gegen Patente auf Pflanzen und Tiere am Europäischen Patentamt und treffen auch den Präsidenten des Verwaltungsrates.

Unser Einsatz – Ihre Unterstützung:

- 3.200 Stunden Einsatz
- Fast 128.000 Unterschriften, davon 43.000 von Privatpersonen und auf Papier gesammelt!
- 7.500 Einsprüche gegen das Patent auf die Flavonol-Tomate
- 38.000 Euro bisher aufgewendet



Kontakt: saatgutpolitik@arche-noah.at



ZÜCHTUNG

Bäuerliche Paradeiserzüchtung

Am Gärtnerhof Ochsenherz im Marchfeld werden seit vielen Jahren eigene Tomatenhofsorten gepflegt und weiterentwickelt. Ein Porträt der beteiligten Menschen und ihrer Paradeiser von Franziska Lerch & Philipp Lammer.

Es ist ein kühler Morgen im niederösterreichischen Gänserndorf. Peter Lassnig, Monika Mühr und Jan Bönnhardt haben sich um einen bunten Haufen kleinfruchtiger Paradeiser versammelt. Die Palette reicht von Rot, über Rosa und Orange bis hin zu verschiedenen Brauntönen. Auf die Frage nach den Sortennamen der versammelten Tomaten folgt ein Moment konzentriertem Schweigen.

Eine bunte Überraschung



Denn Namen haben die bunten Paradeiser vor uns eigentlich keinen. Genau genommen kennen wir nicht mal ihre Vorfahren im Detail. Alles begann 2013 als Peter inmitten einer Reihe oranger Cocktailtomaten plötzlich eine abweichende Pflanze mit roten Früchten entdeckte. Offensichtlich hatte im Vorjahr eine zufällige Kreuzung mit einer anderen Sorte stattgefunden. Bei Paradeisern kommt dies grundsätzlich eher selten vor, da sich die zwittrigen Blüten in der Regel selbst bestäuben. Abhängig von der Sorte, dem Anbausystem, der Windrichtung und dem Vorkommen von Insekten kann es aber hin und wieder sein, dass der Pollen einer Pflanze doch auf der Blüte einer Nachbarpflanze landet. Die Wahrscheinlichkeit dafür liegt jedoch meist unter fünf Prozent.

Peters rotfruchtiger Sonderling zählte also zu dieser besonderen Minderheit. Er war das Resultat einer zufälligen Kreuzung im Vorjahr. PflanzenzüchterInnen sprechen daher von der ersten Nachkommengeneration, auch „F1“ genannt. Im darauffolgenden Jahr pflanzte der experimentierfreudige Gärtner dann 15 Nachkommen dieser Einzelpflanze wieder aus (2014, F2) und staunte nicht schlecht, wie viele verschiedene Farbvarianten in einer so simplen roten Tomate verborgen sein können. Aus der bunten Vielfalt wurden dann die fünf besten Pflanzen ausgewählt und separat Saatgut geerntet. Von jeder dieser fünf Einzelpflanzen stehen heuer Nachkommenschaften mit jeweils bis zu 15 Pflanzen am Acker (2015, F3).

Da Geschmack eines der wichtigsten Kriterien in der Züchtungsarbeit am Gärtnerhof darstellt, kostet man sich nun akribisch durch diese bunte Vielfalt an Cocktailparadeisern. Eine Frucht nach der anderen wird aufgeschnitten, konzentriert verspeist und Notizen zu Aroma, Konsistenz, Zucker- und Säuregehalt festgehalten. Anhand dieser Daten und der vorangegangenen gärtnerischen Beurteilung wird dann entschieden von welchen Pflanzen heuer Saatgut geerntet wird. Nur die Vielversprechendsten werden in den kommenden Jahren wieder ausgesät. Dadurch wird die „Sorte“ Schritt für Schritt an die Vorstellungen und Ziele der beteiligten GärtnerInnen angepasst. Diesen Vorgang nennt man Selektion. Im Fall des sich selbst befruchtenden Paradeisers werden die Nachkommenschaften

mit jeder Anbausaison einheitlicher. Somit entsteht nach einigen Jahren wieder eine reinerbige Sorte, deren Nachkommen sehr stark der Mutterpflanze ähneln. Eine neue „samensefte“ Tomate ist entstanden.

Die Herzförmige

Die bunten Cocktail-Zufallssämlinge sind aber bei weitem nicht die einzigen Zuchtlinien am Gärtnerhof. Da gibt es zum Beispiel auch einen Paradeiser mit dem Arbeitstitel ‚Aroma Cocktail‘. Alles begann mit ein paar Körnern Saatgut, die Monika Mühr vor einigen Jahren aus den Beständen einer deutschen Bio-Züchterin erhielt. Auch hier war es zu einer Zufallskreuzung gekommen. Nach mehreren Jahren Selektion am nahegelegenen Betrieb von Gerhard Hof, wo Monika ebenfalls als Gärtnerin werkt, ist daraus inzwischen eine schöne einheitliche Cocktailtomate entstanden. Aufgrund ihres guten Ertrags, den schönen herzförmigen Früchten und einem beeindruckenden Geschmack hat sie inzwischen auch am Ochsenherzhof einen fixen Platz im Anbau erobert.

Doch nicht nur um die Kleinen kümmert man sich in Gänserndorf. Auch an Fleisch- und Salatparadeisern wird mit Freude gearbeitet. Jedoch würde der Versuch alle Projekte hier im Detail darzustellen den Rahmen dieses Artikels übersteigen. Ob sie nun ‚Indische Violette‘, ‚Valencia‘, ‚Black Tom‘ oder ‚Bulgarische x Turin‘ heißen, überall wird an eigenen Hofselektionen gearbeitet – stets mit dem Ziel die Pflanzen

optimal an die hiesigen Anbaubedingungen und eigenen Vorstellungen anzupassen.

Der Freiland-Dörrparadeiser

Doch nicht immer überlässt man das Kreuzen den Wildbienen. Soll eine Hofsorte in eine ganz bestimmte Richtung weiterentwickelt werden, legt Peter schon auch mal selbst Hand an. Mit der Idee einer freilandtauglichen Tomate, speziell fürs Trocknen geeignet, startete er 2010 erste Kreuzungsversuche. Als Mutter wählte man die Sorte ‚Pirum‘, eine am Hof entstandene Selektion aus einer ‚De Barao‘-Herkunft. Um die guten Eigenschaften dieser Sorte mit einem besseren Geschmack und einer früheren Reife zu kombinieren, wählte Peter die ‚Rote Traube‘ als Vater. Auch diese Cocktailtomate stammt aus jahrelanger Selektion am eigenen Hof. Heute stehen Nachkommen aus dieser Kreuzung in der fünften Generation am Feld des Gemüsebaubetriebs. Auch sie wurden bereits verkostet und aus gärtnerischer Sicht beurteilt. Einige davon kommen Peters anfänglichen Zielsetzungen schon recht nahe, der Gärtner und Züchter ist zufrieden. Und dennoch: Überlegungen für die nächsten Kreuzungen gibt es schon genug. Die Ideen für die züchterische Arbeit am Betrieb dürfen also auch in den kommenden Jahren nicht ausgehen.

Lebendige Vielfalt

Wenn Peter durch seine Paradeiserbestände führt, spürt man seine große züchterische

Leidenschaft und Faszination an angewandter Genetik. Blickt man genau hin, gleicht hier kaum eine Pflanze der anderen und dennoch besitzt jede Zuchtlinie nach Jahren Selektion natürlich auch bereits einen gewissen übergeordneten Charakter. Der Begriff „Sorte“ in unserem einheitlichen und statischen Verständnis greift hier zu kurz. Vielmehr ist es ein anschaulicher Einblick in eine lebendige Kulturpflanzenvielfalt, eine Momentaufnahme in einem Prozess, der eigentlich weder einen klaren Anfang hat, noch ein eindeutiges Ende.

Der Gärtnerhof Ochsenherz ist ein wunderbares Beispiel dafür, wie auch heute pflanzliche Diversität im Erwerbsanbau gepflegt und weiterentwickelt werden kann. Das Ergebnis sind an den Standort, sowie an die Wünsche der beteiligten Menschen optimal angepasste Pflanzen. Und darüber hinaus schafft man sich und anderen ein Stück weit Unabhängigkeit von internationalen Saatgutunternehmen. Biodiversität wird lebendig erhalten und weiterentwickelt und dadurch für zukünftige Generationen gesichert. Da schmeckt dann der Paradeiser ja gleich doppelt so gut, selbst wenn er keinen Namen hat. 😊

Kontakt



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



Links im Titelfoto: ‚Valencia selektion‘
Foto 1: GärtnerInnen bei der Begutachtung der hofeigenen Sorten
Foto 2: Verkostung
Foto 3: Bonitur der Früchte

GELA Ochsenherz

Seit 2011 ist der Gemüsebaubetrieb nach dem Modell der gemeinschaftlich getragenen Landwirtschaft (CSA) organisiert. Etwa 300 Menschen finanzieren Anbau und Pflege des Gemüses und erhalten im Gegenzug einen Anteil der Ernte. Auf diese Weise ermöglicht die Gemeinschaft auch eine eigenständige Sortenentwicklung als integralen Bestandteil des Gärtnerhofs. Näheres dazu sowie Saatgut aus der eigener Vermehrung findet man unter: www.ochsenherz.at

Arbeitsgruppe Bauernparadeiser

Die GärtnerInnen vom Ochsenherz sind seit Jahren auch in der Arbeitsgruppe Bauernparadeiser aktiv. Gemeinsam mit anderen Biobetrieben, Lehr- und Forschungseinrichtungen beschäftigt man sich mit Fragen rund um den Anbau und die Weiterentwicklung von bunten Paradeisersorten: www.arche-noah.at/sortenerhaltung/sorten-entwickeln/das-bauernparadeiser-projekt

Sortenentwicklung im Hausgarten

Auch im Hausgarten kann man züchterisch tätig sein. Einblicke und Grundlagen vermitteln wir im ARCHE NOAH Seminar „Züchte deine eigene Tomatensorte!“. Details dazu unter: www.arche-noah.at/sortenerhaltung/sorten-entwickeln/sortenentwicklung-im-hausgarten



WEIN

Der Uhdler

Von knorrigen Reben und saftigen Beeren

ARCHE NOAH Erhalter Gerhard Kahr aus der Oststeiermark erzählt wie seine Liebe zum Uhdler entstand und verrät uns seine Lieblingsorten.

Ein Garten für die Heckenkleschersorte

Ich bin auf einem Bauernhof bei Riegersburg in der Oststeiermark aufgewachsen. In dieser Gegend stehen bei vielen Höfen alte Weinstöcke zur Selbstversorgung mit Trauben und Haustrunk. Knorrige Reben, die reichlich Trauben von eigentümlicher, geleeartiger Konsistenz tragen – und das ganz ohne Pflanzenschutz. Von Weinbauern wusste ich, dass sie in ihren Weingärten massiv Pflanzenschutz anwendeten. Interessant, dachte ich, als ich noch ein Jugendlicher war. Mit Hilfe meines Vaters begann ich diese „Heckenkleschersorten“ – so wird der „Uhdler“ in der Steiermark genannt – aus der Nachbarschaft zu sammeln. Wir vermehrten sie aus Steckhölzern (d.h. wurzelecht als „Direkträger“ – ein weiteres Synonym für Uhdler). So entstand ein kleiner Weingarten auf dem elterlichen Hof.

40 Sorten, eine Diplomarbeit

Jahre später sammelte und verglich ich für meine Diplomarbeit zahlreiche Uhdler-sorten, die in der Oststeiermark und auch im Südburgenland vorkommen. Uhdlerliebhaber und Sammler wie Leo Lamprecht und Walter Eckhart haben mir dabei entscheidend geholfen. So kam ich zu rund 40

„Sortenmustern“ aus 20 privaten Gärten. Nur passten die gesammelten Sorten oft nicht mit den alten Sortenbeschreibungen zusammen. Die „Sorten“ 'Jurka', 'Ripatella' und (eine falsch benannte) 'Isabella' entpuppten sich allesamt als Synonyme für 'Concord' – eine Sorte die, wie die meisten anderen Uhdlerreben, im 19. Jh. aus Amerika nach Europa kam. Von allen Herkünften blieben nur ein dutzend typische Sorten übrig.

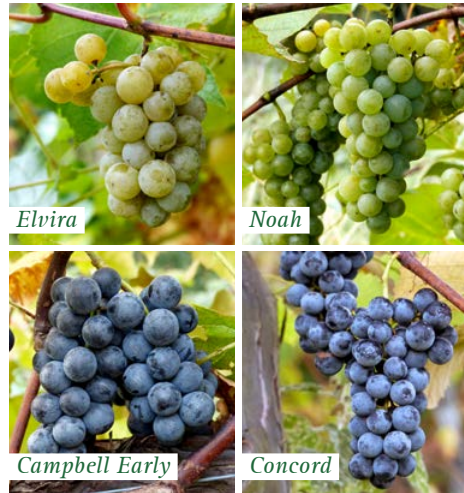
Uhdler ist nicht gleich Uhdler

Gemeinsam mit meiner Frau habe ich jahrelang Erfahrung mit den Uhdlersorten gesammelt. Dabei haben wir Geschmacksunterschiede, Anbaueigenschaften und manch Eigenheiten der Trauben dokumentiert. 'Delaware rot' (Titelbild) ist etwa mein Favorit zum Naschen. Leider ist sie etwas empfindlich und trägt bei uns nicht jedes Jahr. Was nicht gegessen wird, verarbeiten wir zu Traubensaft. Den fruchtigen Saft der robusten und reichtragenden Sorte 'Concord' mag ich besonders gerne.

Kontakt



Gerhard Kahr
kahr_gerhard@yahoo.de



Pflanzen & Infos

Bezugsquellen

- Bio-Baumschule Artner, 3972 Bad Großpertholz, www.artner.biobaumschule.at
- Baumschule Schiller, 7412 Wolfau, www.baumschule.at/schiller
- Arche Noah Sortenhandbuch, www.sortenhandbuch.arche-noah.at

Literatur

- Angelika SCHARTL: Wein aus dem Garten. Franckh-Kosmos Verlag, 2013
- Walter ECKHART & Robert SOMMER: Uhdler Legende. Vom Wein der Gesetzlosen zur regionalen Köstlichkeit. Mandelbaum Verlag, 2008

Sechs Uhdlersorten im Überblick

Name	Eigenschaften	Reife	Frosthärte
'Baco Noir'	Keltertraube: mittelgroße, walzenförmige Trauben mit kleinen, blauen, saftigen Beeren; frischgepresster Saft schmeckt nach Brombeere	Ende August	sehr gut (bis zu -29°C)
'Campbell Early'	Tafeltraube: große, lockere Trauben, große bis sehr große, blaue Beeren; geleeartiges Fruchtfleisch, dickschalig; Aroma erinnert an Walderdbeeren	Anfang September	sehr gut (bis zu -32°C)
'Concord'	Tafel- und Keltertraube: große Trauben mit mittelgroßen bis großen Beeren; geleeartiges Fruchtfleisch, dickschalig; hervorragend für Saft	Mitte September	sehr gut (bis zu -32°C)
'Elvira'	Keltertraube: kleine, sehr kompakte Trauben mit kleinen bis mittelgroßen, gelben Beeren; geleeartiges Fruchtfleisch, Aroma erinnert an Guave	Mitte September	sehr gut (bis zu -37°C)
'Isabella'	Tafel- und Keltertraube: große Trauben, mittelgroße, ovale, blaue Beeren; geleeartiges Fruchtfleisch, dickschalig, Aroma erinnert an Walderdbeeren	Anfang Oktober	sehr gut (bis zu -29°C)
'Noah'	Keltertraube: mittelgroße Trauben mit mittelgroßen, grünen bis gelben Beeren; geleeartiges Fruchtfleisch; Aroma erinnert an die südostasiatische Duku-Frucht	Mitte September	sehr gut

Anmerkung: Alle vorgestellten Uhdler-Sorten sind sehr robust, starkwüchsig und brauchen einen sonnigen Standort.

GARTENFEST

der Vielfalt

Vergessenes und Neues kulinarisch feiern!

21. August 2016, 10–18 Uhr
ARCHE NOAH Schaugarten, Schiltern, NÖ

Wie schmeckt ARCHE NOAH?

ARCHE NOAH wird an diesem Tag kulinarisch erlebbar. Und das schmeckt vielfältig: Von Andenbeere bis Zitronengurke reicht die Speisekarte, gewürzt mit viel Zeit zum Schlendern, Genießen und Entdecken, serviert in einem der schönsten Schaugärten Niederösterreichs.

MusikerInnen

sorgen für entspannte Gartenstimmung



„Kulinarische Garteninseln“

servieren seltene Getreide, Raritätengemüse, Obstvielfalt & Produkte aus alten Tierrassen.



Vielfaltswissen & Fachkompetenz bei stündlichen Gartenführungen



Verkosten & entdecken Sie Neues!



Kinderprogramm „Fest der Sinne“ Für die ganze Familie



Anregungen & Tipps beim Schaukochen im Pavillon



O B S T

Pflanzgut schützen und Pflanzen schützen sind zweierlei

Aktuell widersprechen sich die gesetzlichen Grundlagen dazu – zum Nachteil der Vielfalt.

Die aktuelle Gesetzeslage ist für Baumschulen, die seltene Obstsorten anbieten, private Et öffentliche Obstsammlungen und sogar für Privatpersonen sehr beeinträchtigend. Sie bedroht ernsthaft das Vorhaben, Sortenvielfalt als Strategie nachhaltiger Landwirtschaft langfristig wirtschaftlich rentabel auszubauen und zu etablieren.

Rechtlicher Rahmen

Die gesetzgebenden Instanzen Länder, Bund und EU regeln im Detail in EU-Richtlinien, Bundes- und Landesgesetzen und -verordnungen, durch welche Maßnahmen im Obstbau die Ausbreitung von Pflanzenkrankheiten verhindert werden soll. Diese Materie wird unter dem Begriff **Pflanzenschutz** zusammengefasst. Daneben gibt es Rechtsvorschriften unter dem Terminus **Pflanzgut**, die Qualitätsstandards von Obstbäumen und Edelreisern beim Inverkehrbringen regeln. Schließlich sind in diesem Kontext auch die Konvention zur Biologischen Vielfalt (CBD) und der Internationale Vertrag über Pflanzengenetische Ressourcen für Ernährung und Landwirtschaft (ITPGRFA) von Bedeutung. Österreich hat sich mit deren Unterzeichnung zur Erhaltung (obst)genetischer Ressourcen verpflichtet und im Rahmen der diesbezüglich erlassenen Bundesgesetze auch ausdrücklich zur Entdeckung, Sammlung, Evaluierung, Dokumentation, Erhaltung und Bereitstellung von biodiversem Material, worunter Pflanzen, und damit auch Edelreiser fallen, bekannt. Die strengen gesetzlichen Vorgaben im Bereich Pflanzenschutz widersprechen diesem begründeten, politischen Vorhaben jedoch.

„Frei von“-Obstgehölze

Ob Intensivobstbauer, Streuobstbauer oder Hobbygärtner, alle wollen beim Einkauf in

einer Baumschule gesunde Bäume erstehen. Im österreichischen Pflanzenschutzgesetz § 11 wird geregelt, dass das Verbringen von bestimmten Pflanzen nur dann zulässig ist, wenn durch amtliche Untersuchung festgestellt wurde, dass sie nicht von bestimmten Schadorganismen befallen sind. Während sich das Bundespflanzenschutzgesetz auf den Schutz gegen das Verbringen von Pflanzenschädlingen konzentriert, ist den jeweiligen Gesetzen der Bundesländer überlassen, sich um den Schutz der Pflanzen vor Krankheiten und Schädlingen zu sorgen. Dort gilt ein Baum nur als „gesund“, wenn er „frei von Schaderregern“ ist. Befindet sich auch nur ein Schadorganismus am oder im Baum ist er krank! Dieses rigide Verständnis von Gesundheit widerspricht allem Wissen um das komplexe Zusammenspiel von Lebewesen in einer naturnahen Umgebung.

Toleranzschwellen

Der Zustand „Frei von Schadorganismen“ ist jedenfalls kein natürlicher und nur Herzustellen, wenn Pflanzen unter Laborbedingungen gehalten und vermehrt werden. Genau aus dieser Überlegung heraus werden in der europäischen und nationalen **Pflanzgutgesetzgebung**, die das Inverkehrbringen von Obstpflanzgut regelt, auch Toleranzschwellen genannt und es wird der Begriff „frei oder praktisch frei von Schadorganismen“ eingeführt. Jedoch stehen Pflanzenschutzgesetz und -verordnung grundsätzlich über Regelungen zum Inverkehrbringen von Obstpflanzgut und diese positiven Regelungen kommen nicht zu tragen.

Blick in die Praxis

Zwei Beispiele sollen die paradoxe Situation und die übertrieben gesetzgeberische Strenge verdeutlichen und aufzeigen, wel-

che Auswirkungen Gesetzestreue bzw. die Furcht vor Verstößen auf die Verfügbarkeit von Obstsorten haben.

Beispiel A: Die Obst-Genbank der HBLA und Bundesamt in Klosterneuburg gibt seit 2014 kein Vermehrungsmaterial ab. Der Grund dafür ist im Pflanzenschutzgesetz 2011 und in der NÖ Pflanzenschutzverordnung nachzulesen. Eine öffentliche Genbank die Edelreiser abgibt braucht gemäß Pflanzenschutzgesetz einen Pflanzenpass¹. Die Verordnung schreibt vor, dass alle Bäume visuell auf Schadorganismen untersucht werden müssen. Beim Auftreten von visuellen Symptomen wäre eine Laboruntersuchung zum Abgleich die Folge. Die Laboranalysen sind kostenpflichtig und müssten budgetiert werden. Der Fall eines positiven Nachweises hätte unter Umständen dramatische Konsequenzen von Rodung einzelner Bäume bis hin zur verordneten Vernichtung der gesamten Anlage². Eine absurde Vorstellung für eine Genbank³.

Beispiel B: Herr Birnstingl, Obstgartenbesitzer in NÖ, gibt Edelreiser einer Apfelsorte aus seiner Streuobstwiese an eine Baumschule weiter. Herr Birnstingl studiert die Gesetze und liest in der Pflanzenschutzverordnung § 16, dass die sonstigen Bestimmungen des PflanzenschutzG 2011 nur dann nicht gelten, wenn die Weitergabe von Kleinmengen von „Bäumen“ (bis zu 3 Stück) bzw. von „Reisig“ (1 Handstrauß), an Empfänger zu nicht erwerbstatigen Zwecken dient. Abgesehen von der Frage ob ein „Reisig“ tatsächlich dem Gesetzesbegriff „Edelreiser“ entspricht, handelt es sich bei einer Baumschule um einen gewerblichen Empfänger. Herr Binstingl, der als Eigentümer des Obstbaums, als der „Erzeuger“ dieser Pflanze gilt, müsste sich gem. § 14 PflanzenschutzG daher beim Landeshauptmann

als Betrieb registrieren, einen Pflanzenpass führen und eine Latte an Überwachungs- und Aufzeichnungspflichten erfüllen.⁴ Auflagen die für einen Privaten unzumutbar sind und die die einzige Möglichkeit seltene Sorten nachhaltig vor ihrem Verlust zu bewahren verhindern. Artenvielfalt im Nischendasein weniger, privater Liebhaber zu belassen widerspricht schließlich auch den übergeordneten Verpflichtungen der Republik Österreich im Rahmen internationaler Verträge und stellt ein nicht zu unterschätzendes ökologisches Risiko dar.

Ziel: Sorten-Vielfalt im Baumschulsortiment

Das Obstsortiment in Österreichs Baumschulen wird nicht nur von Kundennachfrage und Biodiversitäts-Ansprüchen, sondern vielfach auch von Pflanzenschutz- und Pflanzgutgesetzen bestimmt. Die derzeitige Gesetzeslage schließt viele Obstsorten, die in Form von Altbäumen in Streuobstbeständen oder in Genbanken vorhanden sind, aus phytosanitären Gründen vom Markt aus. Es ist unser Ziel, dass diese Sorten gesetzeskonform in das Baumschulsortiment aufgenommen werden können. Um das zu erreichen, werden von der ARGE Streuobst⁵ zwei Ansätze verfolgt: Erstens gilt es den Gesundheitsstatus der Obstsorten zu verbessern. Dabei bekennt sich die ARGE Streuobst zur Notwendigkeit, die Ausbreitung von Schadorganismen zum Schutz von Obstpflanzungen gesetzlich zu regeln und sieht die Verantwortung bei Baumschulen, Obstbauern, Privatpersonen und Kuratoren von Obstsammlungen im sorgsamem und verantwortungsvollen Umgang mit Pflanzenkrankheiten. Zweitens aber muss die Pflanzenschutz-Gesetzgebung gelockert werden, um den Zugang von Obstvielfalt in die Baumschulen zu ermöglichen. Auf Basis dieser beiden Ansätze wurde ein Katalog an Vorschlägen erarbeitet, und als öffentlicher Brief an die zuständigen Behörden gerichtet, die durchwegs Verständnis zeigen und Angebote zur gemeinsamen Arbeit ausgesprochen haben. 🍏

Weitere Informationen

Über aktuelle Entwicklungen halten wir Sie weiterhin auf dem Laufenden. Die Langversion des Artikels und die Forderungen ARGE Streuobst sind hier nachzulesen: www.arche-noah.at/publikationen/artikel-und-studien/obst. 🍏



🍏 **Titelbild:** Es gibt zahlreiche Obstsorten, die nur noch ausschließlich in privaten Beständen vorhanden sind. Es gibt aber keinen gesetzeskonformen Weg, diese Sorten via Baumschulen verfügbar zu machen, da es nicht möglich ist, diese privaten Bestände in die Kontrollverfahren der Baumschulen zu integrieren. 🍏 **Bild oben:** Genbanken wurden zur Bewahrung und Verfügbarmachung von Obstsorten eingerichtet. Zu diesem Zweck muss auch die Abgabe von Vermehrungsmaterial an Betriebe und Private gewährleistet sein. 🍏 **Bild unten:** Herr Binstingl, der als Eigentümer des Obstbaums, als der „Erzeuger“ dieser Pflanze gilt, müsste sich gem. § 14 PflanzenschutzG daher beim Landeshauptmann als Betrieb registrieren, einen Pflanzenpass führen und eine Latte an Überwachungs- und Aufzeichnungspflichten erfüllen.

Fußnoten

- 1 PflanzenschutzG § 17
- 2 NÖ Pflanzenschutzverordnung § 32 Z. 1 und 2
- 3 Die aber auch schon vorgekommen ist, denn im Obst- und Weinbauzentrum Kärnten, St. Andrä, wurde 2008 aufgrund des Feuerbrandbefalles die gesamte Birnengenbank und die komplette Nashi-Genbank gerodet. Teilweise gingen dadurch Sorten verloren, weil die ehemaligen Mutterbäume nicht mehr existierten.
- 4 vgl. § 15 PflanzenschutzG.
- 5 Der Verein ARGE Streuobst, ein Zusammenschluss zahlreicher privater und öffentlicher Institutionen, bezweckt die Förderung des Streuobstbaus und die Erhaltung obstgenetischer Ressourcen in Österreich. Siehe auch www.arge-streuobst.at.

Kontakt

DI Bernd Kajtna, ARCHE NOAH
bernd.kajtna@arche-noah.at

Mag.ª Eva-Maria Gantar, HBLA und BA für Obst- und Weinbau Klosterneuburg
eva-maria.gantar@weinobst.at

DI Katharina Varadi-Dianat, Obfrau der ARGE Streuobst
info@argestreuobst.at

MMag.ª Katharina Ranjan, Juristin mit Spezialisierung auf Umwelt- und Agrarrecht, ranjan@gmx.at

GESUNDHEIT

„Innere Werte“

Verfügen „alte“ Sorten wirklich über „bessere“ Inhaltsstoffe? Ernährungswissenschaftlerin und Kochbuchautorin Gertrud Hartl hat für die LeserInnen des ARCHE NOAH Magazins recherchiert.

Die Thematik der wertgebenden Inhaltsstoffe in pflanzlichen Lebensmitteln ist eine sehr komplexe und bedarf der Berücksichtigung aller Einflussfaktoren der „Produktion“ beginnend beim Saatgut, über die Bodenverhältnisse, Niederschlag, klimatische Bedingungen usw. bis hin zum Erntezeitpunkt. Und genau genommen sogar darüber hinaus, denn auch die Lagerung ist wesentlich.

Die Summe ist mehr als die einzelnen Teile

Die wertgebenden Inhaltsstoffe eines Lebensmittels umfassen die Makronährstoffe, Kohlenhydrate, Fette und Eiweiße, die Mikronährstoffe in Form von Vitaminen und Mineralstoffen sowie die „Sekundären Inhaltsstoffe“, auch „Phytochemicals“ genannt. Letzter, nach derzeitigem Wissensstand etwa 10.000 verschiedene Substanzen, werden erst seit der Jahrtausendwende intensiv erforscht.

Sekundäre Inhaltsstoffe (Carotinoide, Glucosinolate, Polyphenole, Sulfide und v.a.) aus pflanzlichen Lebensmitteln dienen der Erhaltung und Förderung der Gesundheit. Sie sind auch als Farbstoffe, Gerbstoffe, Geruchsstoffe wahrnehmbar. Diese „Schutzstoffe“ wirken u.a. immunmodulierend, antikanzerogen, antioxidativ, entzündungshemmend und blutdrucksenkend. Für sekundäre Inhaltsstoffe gibt es im Gegensatz zu den klassischen Makro- und Mikronährstoffen keine Bedarfsempfehlungen. Man schätzt bei gemischter Kost eine tägliche Aufnahme von 1,5g, bei einer pflanzenbetonten Kost oder vegetarischer Ernäh-

rung entsprechend mehr. Wobei wichtig ist zu erwähnen, dass die Phytochemicals in ihrer Vielfalt ihre positive Wirkungsweise entfalten, als Kombination von unterschiedlichsten chemischen Verbindungen verschiedener Substanzklassen. Die Gesamtheit ist eben mehr, als die Summe der Einzelteile.^{1,2}

Auf die Daten, fertig, los!

Beim Versuch des Vergleichs der „inneren Qualitäten“ von „alten“ und „neuen“ Obst-, Gemüse- und Getreidesorten stößt man auf mehrere Herausforderungen. Nährwerttabellen als Datenquelle, z.B. von Souci/Fachmann/Kraut³, bestehen schon seit mehreren Jahrzehnten. Früher wurden „ältere“ Sorten, allerdings ohne Angabe der Sorte, analysiert, heute untersucht man die Zusammensetzung „moderner“ Sorten, ebenfalls ohne Angabe der Sorte. Dies führt die Nachvollziehbarkeit und den Bedarf der ZüchterInnen, BäuerInnen und KonsumentInnen nach gesunden, inhaltsstoffreichen Sorten ad absurdum.

Zusätzlich haben sich die verwendeten Analysemethoden im Laufe der Zeit deutlich verändert. Heute können im Gegensatz zu früher, mehrere verwandte Vitaminverbindungen mit unterschiedlicher Wirkungsinintensität einwandfrei bestimmt werden. Ein Vergleich der Daten kann daher nicht als seriös bewertet werden^{4,5}. Um die Zusammensetzung von Pflanzen vergleichen zu können, wäre es notwendig sie unter völlig identen Bedingungen, wie Boden, Klima, Mikroklima, Niederschlag, usw. und auch im selben Jahr zu kultivieren.

Getreide-Vielfalt macht Sinn: Auch in der Ernährung

Die Wissenschaft nimmt sich in Zeiten von „functional food“ punktuell auch alter Sorten an. An der Universität Hohenheim (D) hat man in Zusammenarbeit mit der Thüringer Landesanstalt für Landwirtschaft, die unterschiedliche Sorten der Weizenarten Einkorn, Emmer und Dinkel (verglichen mit Weizen) analysiert⁶. Lutein konnte in Einkorn in mehr als vierfach höherer Konzentration, in Emmer in eineinhalbfach höherer Konzentration als im Weizen nachgewiesen werden. Lutein, ein Carotinoid, findet sich im gelben Fleck des Auges, der für das „scharf sehen“ verantwortlich ist. Eine ausreichende Aufnahme von Lutein kann die altersbedingte Makuladegeneration, hintanhaltend. Beim Mineralstoffgehalt lagen die Konzentrationen von Eisen und Zink bei den drei alten Weizensorten und die Konzentration von Magnesium beim Einkorn deutlich höher als bei Weizen⁷. Sterylsulfate, sie haben eine cholesterinsenkende Wirkung, konnten beim Einkorn in bis zu zehnfach höherer Konzentration als in Weizen nachgewiesen werden.

In den sauren Apfel beißen

Doch Apfel ist nicht gleich Apfel, weshalb ich auch Studienergebnisse zum Apfel, dem meist konsumierten Obst in Mitteleuropa vorstellen möchte. Eine Schweizer Studie⁸ hat sich intensiv mit dem Polyphenolgehalt verschiedener Apfelsorten beschäftigt. Die Konzentrationen in verschiedenen Apfelsorten unterschieden sich um den Faktor 8. Auch die Polyphenolmuster, verschiedene

Substanzen dieser Gruppe mit durchaus verschiedener Wirkung z.B. gefäßerweiternd oder regulativ auf den Blutzuckerspiegel wirkend, unterschieden sich je nach Sorte.

In einer fast schon „antiquarischen“ Untersuchung⁹ des Vitamin C Gehalts verschiedener Apfelsorten zeigten sich große Unterschiede. Um die 30 mg Vitamin C/100g Apfel enthalten demzufolge Sorten wie 'Weißer Herbstkalvill' und 'Ribston Pepping', während der 'Prinzenapfel' und 'Granny Smith' nicht einmal 5 mg Vitamin C enthalten.

„Allergiker-Apfel“?

Unterschiedlicher Polyphenolgehalt in Äpfeln dürfte ersten Untersuchungen zur Folge mit dem Auftreten von allergischen Reaktionen auf Apfelkonsum zusammenhängen. Eine Statistik des Bund Lemgo (D) erhebt Apfelsorten und deren (Un-)Verträglichkeit bei Allergikern. In Zusammenarbeit mit der Hochschule Ostfriesland-Lippe hat der Bund Lemgo ausgewählte alte und neue Sorten auf ihren Polyphenolgehalt untersucht. Die ausgewählten alten und für Allergiker gut verträglichen Sorten zeigten deutlich höhere Konzentrationen an Polyphenolen. Vermutlich verbinden sich die Polyphenole im Darm mit dem allergieauslösenden Eiweiß und verhindern so eine Aufnahme in den Körper.¹⁰ Mehr Infos unter www.bund-lemgo.de.

Der Einfluss von Bio und Reifegrad ist groß

Biologische Anbaumethoden regen durch das Fehlen von Pestiziden und niedrigere Stickstoffdüngung die Pflanzen an, selbst in verstärktem Maß „Schutzsubstanzen“ zu produzieren. Diese sind nichts anderes als Phytochemicals, deren prozentueller Anteil an der Trockensubstanz bei geringer oder fehlender Bewässerung höher ist, so kommen zum Beispiel Aromastoffe deutlicher zum Tragen. Nicht zuletzt hat der Reifegrad der geernteten Früchte, Blätter oder Samen nennenswerte Auswirkungen auf deren Gehalt an „inneren Werten“. Selbst subjektiv kann man anhand von Textur, Geruch und Geschmack Qualitätsunterschiede erkennen. Nachweislich enthalten reif geerntete pflanzliche Lebensmittel höhere Gehalte an Sekundären Inhaltsstoffen und Vitaminen.

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass pflanzliche Lebensmittel aus biologischer Landwirtschaft in den meisten Untersuchungen besser abschneiden. Sie enthalten höhere Konzentrationen an Vitaminen und

Sekundären Inhaltsstoffen und geringere Konzentrationen Eiweiß¹¹. Für eine Beurteilung der Konzentration von Makro-, Mikronährstoffen und Sekundären Inhaltsstoffen in Abhängigkeit der Obst- oder Gemüsesorte bedarf es noch umfangreicher Studien.

Fazit: Vielfalt statt mono

Wenn Sie selbst einen Gemüsegarten bearbeiten, dabei „alte“ Sorten verwenden und biologisch wirtschaften liefert Ihre gut gereifte Ernte die maximal mögliche Konzentration an wertgebenden Inhaltsstoffen. Allein schon weil uns die Verwendung „alter“ Sorten die Möglichkeit eröffnet, fast das ganze Jahr über regionales und gut ausge-reiftes Gemüse und Obst in frisch geernteter Form oder adäquat gelagert zu verwenden, so kann man deren Nutzung als in vielfältiger Weise „gewinnbringend“ betrachten. Allerdings, der tatsächliche Gehalt an Inhaltsstoffen lässt sich nur mit einer chemischen Analyse feststellen und gibt nur Auskunft für Pflanzen von diesem Standort und zu dieser Vegetationsperiode. 🍌

Fußnoten

- Leitzmann Claus, Keller Markus; Vegetarische Ernährung, Ulmer Verlag, 2010
- Watzl Bernhard, Leitzmann Claus; Bioaktive Substanzen in Lebensmitteln, Hippokrates Verlag GmbH, Stuttgart, 1995
- Souci S.W./Fachmann W./Kraut H.; Die Zusammensetzung der Lebensmittel Nährwert-Tabellen, Verlag Medpharm, 2015 – diese Tabellen werden seit 1962 ursprünglich im Auftrag des Deutschen Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forsten erstellt
- Höhn Ernst, Künsch Ulrich et al., Waren Früchte früher wirklich nährstoffreicher?, Schweizer Zeitschrift für Ernährungsmedizin, 2004
- Höhn Ernst, Künsch Ulrich et al.; War Gemüse früher wirklich nährstoffreicher? Schweizer Zeitschrift für Ernährungsmedizin, 2004
- Login Friedrich, Cale Reinhold; Einkorn, Emmer, Dinkel: Alte Weizensorten fördern die Sehkraft und senken das Cholesterin, Uni Hohenheim, 2016
- Münzing Klaus, Nutzung alter Getreidesorten in der modernen Ernährung, Max Rubner Institut, 2014
- Arrigoni Eva, Ceymann Maria, Reif Constanze, Sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe und Sortenvielfalt, Schweizer Zeitschrift für Ernährungsmedizin, 2012
- Bund Lemgo nach Rudolf Koloc, Wir zeigen Apfelsorten und werten deren Eigenschaften, Verlag Neumann, 1956
- Bernert T., Münstermann J., et al, Polyphenolgehalt in alten und neuen Apfelsorten in Bezug auf allergen Wirkungen, Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo, 2012
- Alföldi Thomas, Granado Jose et al., Qualität und Sicherheit von Bioprodukten: Lebensmittel im Vergleich, Forschungsinstitut für biologischen Landbau, 2006



Bild 1-3: Mineralstoffgehalte an Zink, Eisen und Magnesium liegen bei Emmer, Einkorn und Dinkel deutlich über den Werten von Weizen. Bild 4: Der Vitamin C Gehalt ist bei der Apfelsorte 'Ribston Pepping' um das 6fache höher als bei 'Granny Smith'.

Tipp Kochbuch von Gertrud Hartl: „Zu Gast bei ARCHE NOAH“, Details Seite 3.



Kontakt

Gertrud Hartl MSc
Ernährungswissenschaftlerin
www.kostbar-wachau.com
gertrud.hartl@aon.at



O B S T

A jedes Mandl hod sei Brandl

Das mittlerweile rare Gelbe Kriecherl ist die Leidenschaft von Hobby-Obstbauer Christian Bisich. Marion Schwarz begleitet den Gründer des Vereins Waldviertler Hochland Kriecherl auf einem Spaziergang durch seine Obstwiesen.



Foto: Christian Bisich

Die kleinstrukturierte Landschaft bei der Anfahrt nach Rappottenstein ist beeindruckend: Ein faszinierendes Zusammenspiel von Natur und Agrikultur. In Kleinnondorf 5 angekommen, führt mich Christian Bisich über die Wiesen des elterlichen Hofes, wo er seiner vererbten Leidenschaft für Obstbäume – nicht beruflich, aber dennoch sehr intensiv und biozertifiziert – nachkommt.

Achtung Doppelgänger

Das Gelbe Kriecherl gehörte im Waldviertel vor jedes Haus. Die gelbe Farbe war dabei ganz typisch für die Region, während andersorts vor allem blaue Kriecherl vorkamen. Als Halbkulturpflanze sind die Kriecherl aber stark mit der Nutzung, der Förderung durch den Menschen und seinen Erhaltungsstrategien verflochten und deshalb vielfach durch Nicht-Nutzung verloren gegangen. Vom Selbstversorger-Allerweltsbaum gelangte das Kriecherl innerhalb einer Generation auf die Liste der gefährdeten heimischen Kulturpflanzen. Und wer heute meint, ein Gelbes Kriecherl im Garten zu haben, der unterliegt oft der Verwechslung mit der für ungeübte Augen ähnlichen Kirschkirsche. Botanisch gesehen ist das Kriecherl eine Herausforderung, denn die eindeutige Zugehörigkeit ist nach wie vor unklar. Die Bisichs jedenfalls haben als Schnapsbrenner seit Generationen neben Äpfeln und Zwetschen auch die Kriecherl zur Schnapsproduktion genutzt. „Den gibt es nur im Waldviertel!“, sagten Christian Bisichs Kunden. Das und das regionstypische waren auch Gründe für die intensive Beschäftigung mit dieser Obst-Rarität.



Der Kriecherlkindergarten.

Sammeln, vermehren, pflanzen

Zu Beginn des Spaziergangs besuchen wir den „Obstbaumkindergarten“: Der ehemalige, umzäunte Küchengarten ist jetzt prall gefüllt mit selbst gezogenen Jungbäumen. Ein paar Schritte weiter stehe ich schon mitten in einer Wiese mit an die 60 ausgepflanzten Gelben Kriecherl, im Hintergrund die Burg Rappottenstein und weidende Kühe. Hier wachsen aus Wurzelbrut gepflanzte, mehrere unterschiedliche Herkünfte in einem Vergleichsgarten. Der 2010 gegründete Verein Waldviertler Hochland Kriecherl arbeitet sowohl an der Erhaltung der alten Kriecherlbäume, als auch an Neupflanzungen, denn Nachfrage nach Frucht und Produkten gibt's genug. Christian Bisich hat sich zum Ziel gesetzt, das Gelbe Kriecherl wieder gut im regionalen Obstbau, bei KundInnen, aber auch in der Gastronomie zu verankern. Seine ehrgeizigen Vorbilder sind das Pielachtaler Dirndl und der Champagner. Auch für das Waldviertler Kriecherl wird die geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) angestrebt. Erste Schritte dazu sind bereits gesetzt: Seit 2014 gibt es die „GenussRegion“ Waldviertler Kriecherl.

Die Zukunft des Gelben Kriecherls

Unterwegs zwischen den jungen Kriecherlbäumen ist die Begeisterung immer dabei. Als jemand, der im Waldviertel aufgewachsen ist, möchte Christian Bisich auch etwas zur Stärkung der Region beitragen. Das Kriecherl soll lebendig bleiben, obstbaulich und touristisch genutzt werden, Menschen begeistern, Arbeitsplätze schaffen und die



Die Blüten der Kriecherl.

LandwirtInnen sollen für gute Produkte auch einen ehrlichen Preis verlangen können. Dazu gehören für ihn auch die professionelle Verarbeitung mit entsprechender Produktions- und Vermarktungslogistik. Im kleinen an die Gemeinschaftsbrennerei angrenzenden Kost- und Verkaufsraum gibt es Köstliches aus Kriecherl: Schnaps, Sirup, Marmelade, Nektar, Chutney und Essig. Köstlich sind aber auch Schokolade, Eis oder einfach Fruchtmarmelade pur. Christian Bisich's Botschaft ist klar: „Die Waldviertler Kriecherl sind vielfältig! Hier sehe ich meinen Beitrag das Waldviertel zu beleben und dieses Obst als Kulturgut zu sichern!“ Zu tun gibt es dabei immer etwas, ganz im Sinne von „A jedes Mandl hod sei Brandl.“

Kontakt

Christian Bisich
Obmann Verein „GenussRegion Waldviertler Kriecherl“; www.kriecherl.at,
info@kriecherl.at, T: +43 (0)680-2147135

Bezugsquelle Bäume:
www.artner.biobaumschule.at

„Ganz mein Geschmack“



Das Waldviertler Kriecherl ist wie Mohn, Erdäpfel, Karpfen, Hopfen u.v.a. ein typisches Waldviertler Produkt. Die touristische Initiative „Waldviertel - ganz mein Geschmack!“ fasst 83 (!) tierische und pflanzliche Geschmackserlebnisse der Region zusammen. Weitere Informationen unter www.geschmack-waldviertel.at.

Eine Möglichkeit zum Kennenlernen von WaldviertlerProduzentInnen gibt es auch am 3. September bei der Abschlussveranstaltung zu „Vielfalt Auftafeln“ in der Orangerie des Schlosses Schönbrunn in Wien. Danke an die Destination Waldviertel, die dieses Projekt unterstützt!



Geschmackvolle Vielfalt



BIOLOGISCHE
Vielfalt
fürs Leben

Samenfestes Saatgut, Bio-Chili-Pulver, biologisches Getreide und Nudeln, ...
Entdecken Sie unser vielfältiges Sortiment im neuen [Online-Shop: www.aradura.at](http://www.aradura.at)

Bio-Saatgut & Jungpflanzen: Paradieser, Paprika & Chili, Gemüse, Kräuter & Salate.
Getreideraritäten & Bio-Nudeln: aus Einkorn, Emmer und Waldstaudekorn. **Chili-Pulver:** hocharomatisch und sortenrein
Kontakt: Stiftstraße 7, (Ehemalige Stifftsgärtnerei Engelszell), 4090 Engelhartzell www.aradura.at

Anzeige

Grafenegg. 32 Hektar Klassik.
16. Juni – 11. September 2016

EINMALIG. ZUM 10. MAL.

grafenegg.com

Wir danken unseren Hauptsponsoren:

Anzeige

Sorten & Wissen sammeln und teilen

ARCHE NOAH Erhaltertreffen

ARCHE NOAH ErhalterInnen laden zu verschiedenen Themen in ihre Gärten ein. Eingeladen sind andere ErhalterInnen GärtnerInnen und Interessierte.

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

Anmeldung: erhalternetzwerk@arche-noah.at

Sonntag, 10. September, Weilheim (D)

Selbstversorgergarten nach Karl dem Großen

Im oberbayerischen Garten der Mentorin Elisabeth Doll, nach dem Vorbild Capitulare de villis, tauschen wir Erfahrung, Saatgut und Kräuter. Mitgebrachte Köstlichkeiten erwünscht.

Sa, 24. September, 8642 St. Lorenzen/Mürztal

Wurzeln im Selbstversorgergarten

Karotten, Rüben, Pastinaken: Alles übers Einlagern von Mentorin Martina Gass (Stmk.). Mitgebrachte Wurzelköstlichkeiten machen Appetit auf den Winter und Saatgut wird ausgetauscht.

Sa + So, 5. + 6. November, Schiltern/NÖ

2. Schulung Mentoren der Vielfalt

Wir suchen engagierte Mitglieder, die sich min. 30 h/Jahr in ihrer Region für ARCHE NOAH einsetzen (besonders in Vorarlberg und Burgenland), Details unter www.arche-noah.at/aktiv-werden/mentoren-der-vielfalt.

Mitglieder-Aktiv-Tage

Samstag, 27. August

Fruchtgemüse: Gemeiname Saatgutgewinnung für das Sortenarchiv

Die Nassreinigung bei Paradeisern, Gurken und anderen Fruchtgemüse im ARCHE NOAH Vermehrungsgarten, Langenlois

Samstag, 29. Oktober

Saatgut dreschen und reinigen

Über 500 Sorten aus den ARCHE NOAH Gärten. Helfen Sie uns, die Sorten für das Samenarchiv aufzubereiten.

Pop-Up Store, Schaugarten-Veranstaltungen und Gartenküche sind Angebote der gemeinnützigen ARCHE NOAH Schaugarten gGmbH.

Aktuelle Feste & Veranstaltungen

ARCHE NOAH Schaugartensaison

Noch bis 9. Oktober 2016, Di-Fr 10-16 Uhr, Sa, So & Feiertag 10-17 Uhr, Montag Ruhetag

Veranstaltungen im Schaugarten

Sonntag, 21. August, 10-18 Uhr

Gartenfest der Vielfalt

Kosten, Schlendern, Erleben, Dabeisein: Feiern wir die ARCHE NOAH Sortenfülle!

Sa, 10. September, 10-23 Uhr

Herr Brenner's großes Chilifestival

Kulinarik, Information, Verkostungen und Musik.

So, 11. September, 10-17 Uhr

Gemütlicher Ausklang mit Chili-Kulinarik

In der Gartenküche

Sonntag, 7. August, 10-17 Uhr &

Sonntag, 4. September, 10-17 Uhr

Sonntags-Brunch im Vielfaltsgarten

Lange Frühstücke mit der ganzen Familie mit mehrgängigem Gartenküchenbuffet von 10-15 Uhr. (Wir bitten um Voranmeldung.)

Rund ums Obst

Sonntag, 2. Oktober, 10-18 Uhr

Obstfest mit Verkostung, Schiltern

Sortenschau, spannende Vorträge, Einkaufen.

Fr + Sa, 21. + 22. Oktober, 2016 in Ligist (Stmk)

15. Internationales Pomologentreffen

Obstvielfalt gemeinsam erforschen und erhalten. Programm online. Anmeldung erforderlich.

Sonntag, 23. Oktober

Obstvielfalt in Ligist (Stmk)

Vorträge, Verkostungen, Sortenbestimmung.

Mittwoch, 26. Oktober

Obsttag in Jaidhof (NÖ)

Ausstellung (un)bekannter Sortenvielfalt



Einkaufen & Beratung

Vielfältiges

Bio-Sortiment an Obst- & Beerenbäumen

Erstmals öffnen wir den ARCHE NOAH Pop-Up Store in Wien auch im Herbst. Angeboten werden vor allem Bio-Obstbäume, seltene Bio-Obststräucher und Bio-Beerenobst. Dazu ein feines Buch-Sortiment mit Fachbüchern und Bio-Saatgut.

NEU:
Herbstzeit im
Pop-Up Store
Wien

Öffnungszeiten:

13. Oktober bis 29. Oktober 2016
jeweils von Donnerstag bis Samstag, 10-18 Uhr.



Alle Infos unter:

www.arche-noah.at/popupwien

Alle aktuellen Veranstaltungen

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

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

ARCHE NOAH Newsletter



Mit dem Newsletter erhalten Sie regelmäßig aktuelle Informationen!

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

(Erscheint ca. 1x im Monat.)