



Paradeiser-Pate

Können wir auch auf Sie zählen?

Seite 5

Politik

Patente auf Tiere und Pflanzen?

Seite 8

Nagoya gegen Biopiraterie

Seite 9

Saatgutverkehrsrecht

Seite 10

Gefahr: GVO-Saatgut

Seite 11

Stiftung

ARCHE NOAH auf neuen Wegen

Seite 6

Hülsenfrüchte

Die Platterbse in Zwiespalt

Seite 20 & 21

Saubohnen-Vielfalt

Seite 22 & 23

Bildung 2017

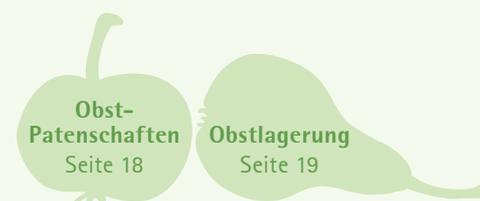
Alle Kurse, Seminare und Lehrgänge

Seite 13-15



Erntezeit

Nicht nur Früchte und Saatgut sind nun eingebracht. Heuer durften wir nach dem ARCHE NOAH Kräuterbuch und dem neuen Kochbuch auch noch das über 500 Seiten starke Handbuch Bio-Obst „ernten“. Freuen Sie sich auf das gebündelte Obst-Wissen und lesen Sie mehr zur Entstehungsgeschichte des Buches. Details auf Seite 16 und 17



November 16



Foto: D. Steinböck



Liebe Mitglieder & Förderer

von ARCHE NOAH!



Foto: Klaus Pichler

Es sind bewegte Zeiten. Auch ARCHE NOAH bewegt sich, und unser Verein hat heuer, wie ich glaube, auch viel für die Kulturpflanzenvielfalt bewegt. Ich freue mich, dass ich Ihnen mit diesem Vorwort die erste Nachricht davon überbringen darf: Zur Unterstützung förderungswürdiger Initiativen der Erhaltung und Entwicklung gefährdeter Nutzpflanzen in Süd- und Ost-Europa wird ARCHE NOAH eine **gemeinnützige Stiftung ins Leben rufen**. Nach über 25 Jahren Erfahrung, und mit Ihrer Unterstützung, für die ich Ihnen herzlich danke, möchten wir hier mehr Verantwortung übernehmen und einen Beitrag zur internationalen Zusammenarbeit leisten. Die Stiftung soll gleichzeitig auch den wertvollen Pflanzensammlungen des Vereins zusätzlichen Schutz bieten. Auf Seite 6 finden Sie dazu einen ausführlichen Brief von Christian Schrefel, Mitgründer und Obmann des Vereins ARCHE NOAH, an die Mitglieder und Förderer.

Während wir in der Kampagne gegen Patente auf herkömmliche Pflanzen und Tiere weiterhin beharrlich dicke Bretter bohren müssen, ermutigen uns die errungenen Änderungen in der österreichischen Saatgut-Verordnung: Endlich wurde auch für den entgeltlichen Austausch limitierten Mengen von „Saatgut pflanzengenetischer Ressourcen“ **Rechtssicherheit geschaffen** (mehr dazu auf den Seiten 8 bis 9).

Der Obst-Herbst brachte wieder eine beeindruckende Üppigkeit. In dieser Ausgabe dürfen wir Ihnen das neue „Handbuch Bio-Obst“ präsentieren (Seite 16). Ebenso stehen nun die Ergebnisse unserer Versuchsreihen zur **Obstlagerung** zu Verfügung (Seite 19). Dank der Unterstützung hunderter **ObstbaupatenInnen** konnten nicht nur viele sehr seltene Obstsorten gesichert, sondern auch ein Programm ins Leben gerufen werden, um weitere gefährdete Obstarten aufzuspüren (Seite 18).

Ebenso motivierende **Paradeiser-Patenschafts-Projekt** startete im Oktober. Hier arbeiten wir gemeinsam mit Bio-Betrieben an einem vielfältigen Sortiment an marktfähigen, samenfesten Tomatensorten. Neugierig geworden? Auf Seite 5 und unter www.arche-noah.at/paradeiserpatenschaft finden Sie mehr dazu!

Passend zum **Internationalen Jahr der Leguminosen** präsentiert das ARCHE NOAH Samenarchiv die Platterbse (Seite 20) und Erhalterin Lydia Bongartz ihre Forschungsergebnisse zur Puffbohne (Seite 22). Abschließend noch ein Winter-Schmökertipp für Sie: Das ARCHE NOAH **Bildungsprogramm** wird 2017 wieder an Umfang, Inhalten und Standorten zunehmen (mehr auf den Seiten 13 bis 15).

Mit besten Grüßen,

Beate Koller

Beate Koller – Geschäftsführung & das ARCHE NOAH Team

Inhaltsverzeichnis

Vorwort & Impressum	2
Notizen	3
Paradeiser Vielfalt aufteilen & Paradeiser-Patenschaft	5
Stiftung ARCHE NOAH geht weiter	6
Patente auf Pflanzen	8
Nagoya Protokoll gegen Biopiraterie	9
Vielfalt für Alle Update zum EU-Saatgutverkehrsrecht	10
GVO-Verunreinigung Gentechnikfreies Saatgut sichern	11
Erwin Mayr Ein Pionier der Landsortenerhaltung	12
Bildung Der neue Bildungskalender für 2017	13
Neu: Handbuch Bio-Obst Die AutorInnen im Interview	16
Obstpatenschaft Eine Erfolgsstory	18
Obstlagerung So lagert man richtig	19
Die Platterbse Ein Portrait über die Hülsenfrucht	20
Die Saubohne Eine Wiederentdeckung	22
Der Senfkohl Über das vielfältige Blattgemüse	24
Basteltipp Zwei Falanleitung für Samensackerl	26
Termine Vorschau 2017 und Aktuelles	28

Tolle Begegnungen

Fachexkursion nach Göttingen



Im Juni besuchten ErwerbsgärtnerInnen und ARCHE NOAH MitarbeiterInnen biologische Züchtungs- & Saatgutbetriebe in Niedersachsen. Bernd Horneburg zeigte uns den Ökozuchtgarten der Universität Göttingen (Sortenentwicklung von freilandtauglichen Paradeisern, Standortanpassung bei Linsenlandsorten). Weitere Stationen waren die Zucht- und Vermehrungsgärten von Silke Wedemeyer und Sebastian Vornhecke (Verein Kultursaat/Bingenheimer Saatgut AG) und ein Besuch bei Ludwig Watschong (Dreschflegel).

Wir planen eine **weitere Exkursion 2017**. Bei Interesse bitte bei philipp.lammer@arche-noah.at melden. 🍌

ARCHE NOAH sucht ...

GärtnerIn für 30 Wochenstunden

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir noch eineN GärtnerIn für den ARCHE NOAH Vermehrungsgarten in Langenlois. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. **Mehr zu Jobs und Praktika bei ARCHE NOAH unter** www.arche-noah.at/ueber-uns/jobs-und-praktika 🍌

Projektstart

LEADER Projekt Gemüse raritäten Kamptal



Im LEADER-Projekt „Gemüse raritäten aus dem Kamptal“ (März 2016 bis Februar 2019) arbeitet ARCHE NOAH an der Weiterentwicklung eines nachhaltigen und vielfältigen Gemüsebaus. Gerade für die kleinstrukturierte

Landwirtschaft in der LEADER-Region Kamptal stellt die Erzeugung von vielfältigen und kulinarisch hochwertigen Produkten eine interessante Zukunftsperspektive dar. In einem partizipativen Prozess gemeinsam mit ProduzentInnen, Gastronomie und EndverbraucherInnen wollen wir Impulse für einen vielfältigen und nachhaltigen Gemüseanbau im Kamptal setzen.

Mehr Info unter www.arche-noah.at/kamptal. 🍌



15. Int. Pomologentreffen

Obstvielfalt gemeinsam erforschen & erhalten

Vor kurzem fand in der Weststeiermark das 15. Internationale Pomologentreffen statt. Im nächsten ARCHE NOAH Magazin werden wir Inhalte, Ergebnisse und Berichte zur Veranstaltung für Sie zusammenfassen. 🍌

Verein ARCHE NOAH

Mitgliederversammlung 2016

Die ARCHE NOAH Mitgliederversammlung 2016 findet am Freitag, den 2. 12. 2016 von 15 bis 17 Uhr, in der Therme Blumau (Kaminzimmer) statt (Anreise unter www.blumau.com). Grund für den Ort der Mitgliederversammlung ist eine Kooperation zwischen ARCHE NOAH und der Therme: Es werden auf Streuobstwiesen vor Ort 200 Obstbäume angepflanzt und ARCHE NOAH Obstbaupatenschaften dafür vergeben.

Auf der Tagesordnung der Mitgliederversammlung stehen der Jahresbericht 2016, die Vorhaben 2017, der Finanzbericht 2015, eine Statutenänderung und der Voranschlag 2016. Die Unterlagen finden Sie ab 15. November unter: www.arche-noah.at/ueber-uns/ueber-den-verein. **Wir bitten um Anmeldung** bis 20. November an info@arche-noah.at oder unter +43 (0)2734-8626. 🍌

Mitgliederversammlung
2.12.2016

Sortenhandbuch & Mitgliedsbeitrag

Infos für ARCHE NOAH Mitglieder

Die Printausgabe des ARCHE NOAH Sortenhandbuches wird aktuell intensiv überarbeitet und in eine neue, ansprechende Form gebracht. Dieses neue Druckwerk werden wir allen Mitgliedern und Förderern im Februar 2017 zuschicken. Mit dabei wird auch eine Karte zur weiteren – für Mitglieder und Förderer kostenlos – Bestellung des Druckwerkes sein.

Bei der ordentlichen Mitgliederversammlung am 21. November 2014 wurde eine schrittweise Erhöhung des Mitgliedsbeitrages beschlossen. Der Mitgliedsbeitrag wird dementsprechend 2017 und 2018 auf 49,- Euro (ermäßigt: 29,- Euro) erhöht. 🍌

Lesetipp

Neu: Handbuch Bio-Obst

In umfassender Weise stellt das „Handbuch Bio-Obst“ alles Wissen zur Verfügung, das Sie für den ganzjährigen Anbau von Früchten, Beeren und Nüssen brauchen. Die Vielfalt an verschiedenen Sorten & Geschmacksrichtungen von Stein-, Beeren- und Schalenfrüchten ist dabei schier unendlich. In ausführlichen Porträts stellen die bewährte Gartenbuchautorin Andrea Heistingering sowie die ARCHE NOAH Obstexperten Bernd Kajtna und Johannes Maurer einige Hundert Sorten vor, mit Anleitungen zu Pflege, biologischer Schädlings- und Krankheitsbekämpfung, sowie Standort- und Sortenwahl. Für alle Obstinteressierten wurden auch Pflanzung, Pflege und Schnitt Schritt für Schritt in Fotodokumentationen festgehalten. Freuen Sie sich auf das neue Obst-Standardwerk. **Zu bestellen online unter** <http://shop.arche-noah.at>.



Lesen Sie dazu mehr auf den Seiten 16–17: Zwei der drei Autoren – Bernd Kajtna & Johannes Maurer – im Gespräch. 🍌

ARCHE NOAH Magazin Nr. 4/2016 – November

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



janetschek
BUCHDRUCK | OFFSETDRUCK | DIGITALDRUCK



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





NOTIZEN

Kooperation

Lernpartnerschaft mit Pro Specie Rara



Auf Initiative von Pro Specie Rara (CH) starteten wir im Juli 2014 ein Austauschprojekt, indem wir uns innerhalb von zwei Jahren zu Bildungsthemen rund um das Thema Saatgutvermehrung ausgetauscht haben. Im Vordergrund des Austausches standen gegenseitige Kursbesuche, um in den Bereichen Kursorganisation, Kursablauf, Methodik und Kursunterlagen voneinander zu lernen. Sowohl Pro Specie Rara als auch ARCHE NOAH bieten Kurse mit unterschiedlichen Niveaus im Bereich Saatgutvermehrung an. Jede Organisation gestaltet die Kurse individuell und so konnte man Einblicke bekommen wie ein Kurs bei der jeweils anderen Organisation abläuft. Unsere gemeinsamen Zukunftspläne: Gegenseitig ReferentInnen für spezielle Themen einladen, Kurse von der Partnerorganisation übernehmen und Kursinhalte zu neuen Themen gemeinsam ausarbeiten.

Das Gartenküchen-Wochenende

Neu 2017 im ARCHE NOAH Schaugarten

Die ARCHE NOAH Gartenküche hat sich bewährt: Ab 6. Mai 2017 öffnet sie deshalb jedes Wochenende von 10–17 Uhr! Ob beim Frühstück, Mittagsmenü oder entspannt bei Kaffee und Kuchen – den ganzen Tag lässt sich

ein Ausschnitt aus der kostbaren Vielfalt geretteter alter und neu entdeckter Gemüse, Kräuter, Getreide oder Obstarten mit dem Gaumen entdecken und genießen. **Details ab Jänner 2017 unter www.arche-noah.at/kalender/gartenkueche**

Gemeinsam Gärtnern

Saatgutvermehrung in interkulturellem Kontext

Der Verein Gartenpolylog und ARCHE NOAH entwickeln gemeinsam ein Kursformat zum Thema Saatgutvermehrung in interkulturellen Gruppen. Die Herausforderung dabei ist es, ein Kurskonzept auszuarbeiten, das sich an eine Gruppe mit unterschiedlichen Muttersprachen und Alphabetisierungsgraden wendet. Die bisher ausgearbeiteten Materialien wurden bereits ausprobiert, zwei Kurse fanden – im Garten Macondo und im ARCHE NOAH Schaugarten in Schiltern – statt. Als Endergebnis des Projektes entstehen neben dem Kurs-Curriculum auch Unterlagen und Arbeitsmaterialien dazu sowie ein Leitfaden, wie der Kurs von MultiplikatorInnen durchgeführt werden kann. **Alle Materialien über www.gartenpolylog.org und www.arche-noah.at bereit stehen.**

Tipp: Ö1 Gartenreise 2017

ARCHE NOAH – Hüter der grünen Vielfalt



Ö1-Busreise zu ARCHE NOAH in Schiltern. Weitere Höhepunkte sind die Kittenberger Erlebnisgärten und die Garten Tulln. Erleben Sie diese einzigartige, exklusive „Grüne Reise“ mit unserem Gartenexperten Roman Malli.

Termine 2017: 13.–14. Mai, 9.–10. Juni (Vollmond), 1.–2. Juli, 7.–8. August (Vollmond), 8.–9. September 2017 (*Chilifestival)

Unser Reiseprogramm

1. Tag: Raus aufs Land, rein in die Welt der Pflanzen- & Gartenvielfalt

Anreise zu ARCHE NOAH nach Schiltern (NÖ). In Schloss Schiltern steht uns die gesamte historische Gartenanlage und der ARCHE NOAH Schaugarten zur Verfügung. Mit allem, was das Raritätenherz begehrt: Vielfalt an Kulturpflanzen und Saatgut, Erlebnisse rund ums Gärtnern und kulinarische Abenteuer. Unsere ARCHE NOAH-ExpertInnen motivieren mit hilfreichen Tipps auch mal Neues aus der Welt der Vielfalt in den eigenen Garten zu holen. Darf es etwa die Wasabi-Rauke sein? Eine dunkellila Paradeiser oder trauen Sie sich an die Teufelsohren heran? Der Tag beginnt mit einer Führung durch den blühenden Garten. Ein Begrüßungscocktail der besonderen Art wartet ebenso auf Sie. Im Anschluss an die Gartenführung ist die Festtafel im Garten oder im Gartenpavillon bereits für Sie gedeckt. Kulinarisch erleben Sie hochwertige Produkte und unbekanntes Gemüse in einem dreigängigen Menü. Beim anschließenden Spaziergang in die Schiltener Weinberge genießen Sie bei einem Glas Kamptaler Bio-Wein den Blick in die wunderschöne Umgebung. Zum Abschluss ein Einblick in die Schatzkammer des ARCHE NOAH Samenarchives: das Herzstück der ARCHE NOAH mit über 6.000 verschiedenen Kulturpflanzen. Tauchen Sie ein und erleben Sie die Kulturpflanzenvielfalt exklusiv und hautnah. Den Tag lassen wir gemütlich bei den Kittenberger Erlebnisgärten ausklingen. Der Gartenweg Schiltern zeigt, was es noch im Gartendorf Schiltern zu entdecken gilt. Angekommen bei den Kittenberger Erlebnisgärten unternehmen wir bei beginnender Abenddämmerung bzw. Vollmond einen Rundgang durch die herrlichen Gartenanlagen. Das Abendessen findet im Gartenrestaurant statt. Um ca. 20.30 Uhr Fahrt zum Hotel, Nächtigung.



Foto: Rupert Pessl

2. Tag: Die Garten Tulln und Privatgarten

GARTEN TULLN, Europas erste ökologische Gartenschau und eines von Österreichs Top- Ausflugszielen, mit mehr als 50, nach ökologischen Kriterien gepflegten, Schau- und Mustergärten ist Ideenlieferant für Hobbygärtner und Naturinteressierte. Nach einer informativen Führung haben Sie noch Zeit sich in der grünen Idylle zu entspannen. Am Nachmittag heißt uns noch das Gartenjuwel, der Privatgarten „Rainbows End“, willkommen. Danach Heimreise zu Ihrem Einstiegsort. Ankunft um ca. 19.00 Uhr in Graz.

Inkludierte Leistungen:

Busfahrt, 1xNächtigung/Frühstück im 3*Hotel, fachliche Reisebegleitung, Eintritt & Spezialführungen bei ARCHE NOAH, 3-Gang-Mittags-Menü & Getränke bei ARCHE NOAH, Weinbegleitung für den Spaziergang durch Schiltern, Besuch Arche Noah Samenarchiv, Eintritt und Abendführung Kittenberger Gärten, Eintritt mit Führung Garten Tulln, Eintritt mit Führung Privatgarten „Rainbows End“

Buchung & Kontakt:

Veranstalter: Oliva Reisen, Warnhauserstraße 10 in 8073 Feldkirchen bei Graz (AT). T: +43 (0) 316-2910952, mail@olivareisen.at, www.olivareisen.at, RSV-Veranstalterverzeichnis Nr. 2012/0047

*Chilifestival Arche Noah (8.–9. September 2017):

Wir besuchen ARCHE NOAH am 2. Reisetag: Das Chilifest mit Gartenführungen, Tipps für zu Hause und Workshops rund ums scharfe Thema erwartet uns.

Zusatzinformationen:

Bei Eigenanreise gibt es einen Preisnachlass von 30,- Euro pro Person. Für Ihre Pflanzen im Bus ist gesorgt! Bei allen verwendeten Produkten handelt es sich um qualitativ hochwertige regionale Raritäten und Vielfaltsprodukte aus ökologischem Anbau. Gästezahl: 15–30

PARADEISER



Abschlussfest

Vielfalt

Auftafeln

Großes Finale eines packenden

Mitmach-Projektes

Das gemeinsame Abschlussfest für teilnehmende GärtnerInnen und paradeiserinteressierte BesucherInnen fand am 3. September 2016 in der Orangerie Schönbrunn in Wien statt. Schauen, Kosten, Tauschen und Plaudern unter Tomaten-FreundInnen stand an der Tagesordnung, denn rund 200 der 700 Tomaten-GärtnerInnen waren vor Ort, zeigten ihre Ernte her und machten das Fest zu einem unvergesslichen Erlebnis.



Foto: Johannes Hlisch

Die GärtnerInnen mit Ihren Schätzen

Wir können diesen Tag kaum besser zusammenfassen als Martin W. – ARCHE NOAH Mitglied und Mitgärtner im Projekt:

Liebes Arche-Noah Team, ich hab mich sehr gefreut als ich am Sonntag in der Orangerie all diese netten Menschen und die vielen schönen Tomaten gesehen habe. Dieses Projekt ist wirklich ein super tolles und ich bin froh mitgemacht zu haben und Mitglied bei Arche Noah zu sein (auch wenn's meine Tomaten nicht bis zur Tafel geschafft haben). Jedenfalls nochmals, Gratulation. Großer Aufwand. Mega-Erfolg. Falls es das Projekt nochmal gibt, bin ich gern wieder dabei...

Liebe Grüße, Martin W.

Danke an alle GärtnerInnen für's Mitmachen! Wir werden auch in Zukunft wieder Beteiligungs-Möglichkeiten anbieten!



Foto: Rupert Pessl

Jetzt:

Paradeiser-Pate werden!

Und die Kulturpflanzenvielfalt von morgen sichern

Eigentlich ist es nur schwer vorzustellen: Auch eines der beliebtesten Gemüse ist nur selten in der möglichen Vielfalt für KonsumentInnen verfügbar. Denn die bunte Palette an Paradeisern ist von ertragsstarken und unter Einsatz von Dünge- und Pflanzenschutzmitteln angebauten Sorten in Händen von Agrarkonzernen bedroht. ARCHE NOAH arbeitet an einer positiven Alternative und unterstützt Biobauern und -bäuerinnen bei der Pflege und Weiterentwicklung alter und seltener Sorten. Damit sie diese eines Tages rentabel anbauen können bzw. diese Sorten wieder vielen Menschen zur Verfügung stehen, auf Märkten, in Küchen ...

Kooperation: ARCHE NOAH, Bio-Betriebe & Forschung

Erfahrene Bio-GärtnerInnen und ARCHE NOAH MitarbeiterInnen arbeiten gemeinsam mit Partnern wie Bio Austria, FiBL oder der HBLFA Schönbrunn an ausgewählten Paradeiser-Sorten. Sie werden in bester Qualität erhalten und ihre Stärken weiterentwickelt.

Unsere Paten-Tomaten

Im ARCHE NOAH Samenarchiv lagern Samen von mehreren hundert Paradeisern. An über 25 dieser Sorten wird von der Arbeitsgruppe Bauernparadeiser gearbeitet: Eine Handvoll dieser Sorten sind als Paten-Paradeiser ausgewählt. Darunter klingende Sortennamen wie ‚Herzparadeiser‘, ‚Mango‘, ‚Feuerwerk‘ oder ‚Schwarze Krim‘.

Machen Sie mit und werden Sie als Sortenpate/-patin Förderer der Vielfalt!

Züchtung direkt auf den Bio-Höfen

Bio-LandwirtInnen sorgen mit Hilfe der PatInnen dafür, dass Tomaten-Raritäten wieder auf Märkten und in Küchen zu finden sind. Sie bauen die ausgewählten Sorten an, bonitieren und verkosten sie. Durch händische Selektion und Einkreuzung werden natürliche Eigenschaften gestärkt und neue, gewünschte gefördert. Die Früchte sind dann geschmackvoller, die Pflanzen weniger anfällig für Krankheiten und können länger beerntet werden. Dieser Prozess geht langsam vor sich und dauert Jahre oder sogar Jahrzehnte. Gemeinsam arbeiten wir daran, unsere Vision von Vielfalt, Nachhaltigkeit und Saatgut als Gemeingut umzusetzen.

Als Paradeiser-Pate erhalten Sie als Dankeschön für Ihre Unterstützung:

- Päckchen Saatgut von „Ihrer“ Patensorte zum Selberanbauen (nach der Samenernte im Herbst 2017)
- eine persönliche Urkunde mit Informationen zur Patensorte
- eine Einladung zur kostenlosen Degustation von Paradeiser-Raritäten bei einem der Vielfalts-Betriebe (Sommer 2017)

Eine Paradeiser-Patenschaft: 12 € / Monat

Jetzt: Paradeiser-Pate werden oder eine Patenschaft verschenken! **Details und Anmeldung:** www.arche-noah.at/paradeiserpatenschaft



ARCHE NOAH geht weiter

Stiftungsgründung

Liebe Mitglieder, liebe Förderer!



ARCHE NOAH

Patentierung von herkömmlichen Pflanzen | Zurückweisung der EU-Saatgutverordnung | Übernahme von Monsanto durch Bayer | Community Supported Agriculture | Neue gentechnische Züchtungsmethoden, die bisher weder reguliert noch gekennzeichnet sind | Entstehung vieler „Community Seed Banks“ weltweit | TTIP und CETA gefährden Nulltoleranz bei der GVO-Verunreinigung von Saatgut | stark wachsende Nachfrage nach biologischem Saatgut und samenfesten Sorten ...

Jeder besorgniserregenden Meldung zum Saatgut lässt sich eine „good news“ an die Seite stellen. Zahlreiche Initiativen weltweit halten durch soziale Innovationen gegen den neoliberalen Druck, der seit den 1980er Jahren auf unseren Lebensgrundlagen lastet. Die Gegenüberstellung macht jedoch auch deutlich: ein Systemwandel ist noch nicht greifbar. Es ist immer noch „David gegen Goliath“ – wobei die Mittel der Auseinandersetzung zum Glück selten Waffen sind. Selten, aber manchmal eben leider doch, denkt man etwa an die gewaltsame Durchsetzung der Sortenschutzgesetzgebung in Kolumbien.

Die ARCHE NOAH sieht sich hier mitten im Geschehen. Eine Vielfalt an samenfesten, frei vermehrbaren Nutzpflanzen für eine nachhaltige Landwirtschaft und gute Ernährung zu erhalten, ist unser Zweck. Dabei sehen wir drei wesentliche Herausforderungen:

1. Akute Gefährdungen der Kulturpflanzenvielfalt zu erkennen und Schützenswertes effektiv zu schützen.
2. Zukunftsweisende Alternativen umzusetzen, und dabei so viele Menschen wie möglich mit einzubeziehen.
3. Kontinuierlich am Systemwandel zu arbeiten.

Die ARCHE NOAH Stiftung kommt

Die klare Haltung und der Einsatz der ARCHE NOAH erfahren breiten Zuspruch und Unterstützung. So konnten wir uns in den vergangenen Jahren mit den Herausforderungen der Zeit und dank unserer UnterstützerInnen - Dank Ihnen! - stetig weiterentwickeln. Dadurch bestärkt, möchten wir 2017 gemeinsam den nächsten Schritt gehen und gründen eine gemeinnützige Stiftung.

Die gemeinnützige Stiftung und der Verein ARCHE NOAH werden Seite an Seite die Zukunftsaufgaben meistern. Während der Verein ARCHE NOAH den Fokus Österreich behält, wird es dank der Stiftung möglich, auch international mit Volldampf für eine Vielfalt an samenfesten, frei vermehrbaren Nutzpflanzen, eine nachhaltige

Landwirtschaft und gute Ernährung zu arbeiten. Die Gründung der Stiftung haben wir monatelang vorbereitet – hier die wichtigsten Aufgaben in Kürze:

Die Aufgaben der gemeinnützigen Stiftung

Erstens soll die Stiftung die internationale Zusammenarbeit zum Schutz und zur Weiterentwicklung der Nutzpflanzenvielfalt in ganz Europa befördern. Wir denken, dass der Verein ARCHE NOAH heute eine Größe erreicht hat, wo er auch Verantwortung für die Unterstützung anderer Initiativen übernehmen kann und soll, damit die **freie Saatgutbewegung in ganz Europa gestärkt** wird. Besonders in den Ländern Ost- und Südeuropas gibt es noch wahre Schätze an Lokalsorten, die jedoch stark bedroht sind. Es mangelt auch nicht an engagierten und kompetenten Menschen. Oft scheitert die effektive Arbeit vielmehr an wenigen tausend Euro oder an komplizierten bürokratischen Strukturen. Der Verein ARCHE NOAH ist – aus ebenfalls bürokratischen Gründen des österreichischen Gemeinnützigkeitsrechts – in solchen Unterstützungsleistungen

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

leider zu stark eingeschränkt. Die neue Stiftung hingegen ist genau darauf ausgerichtet, diese für die Bewahrung und Entwicklung der Nutzpflanzenvielfalt so wichtigen lokalen Initiativen und Projekte zu befördern.

Zweitens soll die Stiftung einen **effektiven und dauerhaften Schutz** der in über 25 Jahren aufgebauten **Pflanzensammlungen des Vereins** sicherstellen. Vor dem Hintergrund neuer Bedrohungen halten wir dies für extrem wichtig. Anders als andere zivilgesellschaftliche Organisationen, übernimmt der Verein ARCHE NOAH ja auch die Verantwortung für ein konkretes, lebendiges Schutzgut. Die gemeinnützige Stiftung soll dem Verein also – im Stiftungszweck unveränderbar verankert – in dieser Verantwortung zur Seite stehen, indem sie ein Duplikat der Sammlung, räumlich getrennt, langfristig absichert und zugänglich hält. Die Stiftung wird darüber hinaus auch die Nutzbarmachung, Ausweitung, Verbesserung und Verbreitung der ARCHE NOAH Sammlung unterstützen, indem sie einen passenden Rahmen zum „Zustiften“ bietet.

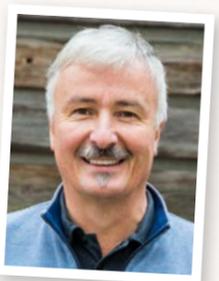
Drittens soll die Stiftung auch ein Vehikel sein, um auch **langfristig politisch unabhängig** zu bleiben und sich noch besser gegen Versuche der Einflussnahme abzusichern. Wir beobachten, dass sich die politischen Kräfteverhältnisse in Europa verändern, und rechnen auch mit potentiellen Auswirkungen populistisch-nationalistisch geprägter Regierungen auf das zivilgesellschaftliche Engagement in diesen Ländern.

Neben diesen drei Säulen ist zudem eine wesentliche Zielsetzung der Stiftung, sich für Systeme einzusetzen, die **Saatgut als Gemeingut („Commons“)** sichern. Sie soll auch Vorbild für die Bekämpfung von Biopiraterie und für einen effektiven „Vorteilsausgleich“ aus der Nutzung pflanzengenetischer Ressourcen („Benefit Sharing“ – siehe den Artikel zu Nagoya auf Seite 9) sein. Klar: Um hier erfolgreich zu sein, ist von Anbeginn ein gesamteuropäischer Ansatz erforderlich.

Mit der Stiftung wird es also **mehr internationales Engagement** von ARCHE NOAH geben. Der Verein und seine Mitglieder werden selbstverständlich ihrerseits weiterhin die wichtigen Aktivitäten – von der Erhaltung gefährdeter Kulturpflanzen im Netzwerk und den Sammlungen über die Bildungsarbeit bis hin zur politischen Arbeit – weiter vorantreiben und entwickeln.

Selbstverständlich sind Sie, liebes Mitglied, lieber Förderer, zum „Zustiften“ herzlich eingeladen. Wenn Sie Interesse haben, gemeinsam mit ARCHE NOAH in dieses Zukunftsvorhaben zu investieren, nehmen Sie gerne mit unserer Geschäftsführerin Beate Koller Kontakt auf. Zudem werden wir Sie via Newsletter und mit der nächsten Aussendung zum Jahresbeginn 2017 über den Fortschritt der Stiftung und konkrete Beteiligungsmöglichkeiten informieren.

Und noch etwas Persönliches: Wie viele von Ihnen wissen, bin ich seit der Gründung der ARCHE NOAH im Vorstand tätig, davon 20 Jahre als Kassier, und zähle damit definitiv zur älteren Sorte. Die positive Entwicklung der vergangenen Jahre weiß ich richtig einzuordnen und ich freue mich sehr, mit der Gründung der Stiftung jetzt diesen wichtigen nächsten Schritt zu setzen.



Ich möchte auch die Gelegenheit nutzen, mich für Ihre bisherige Unterstützung zu bedanken und freue mich auf eine Zukunft, die wir gemeinsam und stärker als zuvor pro Vielfalt mitgestalten können.

Ihr,
Christian Schrefel - Obmann



Genießen in der ARCHE NOAH Gartenküche



Stauen im ARCHE NOAH Schaugarten

Ihr Gruppen-Ausflug in den ARCHE NOAH Schaugarten: Besuchen Sie die Welt der Vielfalt!

Ob als Betriebsausflug, für Familienfeiern oder Geburtstage... Garten und Küche haben viel zu bieten!

Direkt im Schaugarten, in einer trendigen Freiluftküche hinter dem barocken Gartenpavillon wird geschnipselt, geschmort, gebraten und geschmaust, was die Vielfalt aus dem Garten so hergibt.

Bei Ihrem Besuch lernen Sie unbekannte Gemüseraritäten & Sortenvielfalt nicht nur im Garten sondern auch auf dem Teller kennen!

Details: www.arche-noah.at/schaugarten/gruppenangebote



„FREUND VON SALZIG“ – alias Benjamin Schwaighofer kocht auf!

In der Gartenküche werden über Partnerschaften mit regionalen Biobauern ausschließlich saisonale Gemüse, seltene Sorten und handgemachte Zutaten verwendet.

Reservierungen & Information:

Mag.^a Angela Gross – Personalorganisation und Gruppen
T: Di bis Fr 8–12 Uhr: +43 (0) 0650 7336463
angela.gross@arche-noah.at



POLITIK

Patente auf Pflanzen: Unser aller Bier

Die EU-Kommission will Ende November sagen, ob herkömmliche Pflanzen und Tiere patentierbar sind. Indessen hat das Europäische Patentamt ein Patent auf Bier erteilt.

Der Konzern Carlsberg hat Bier patentieren lassen. Es geht um Gerste, die das Bierbrauen erleichtern soll. Carlsberg behauptet, zur Klimarettung beitragen zu wollen, da dank dieser Gerste Energie gespart werde. Dabei soll das Patent ja andere von der Nutzung genau dieser „klimafreundlichen“ Gerste ausschließen. Carlsbergs Bier!? Nein! Unser Bier! ARCHE NOAH setzt sich gemeinsam mit anderen NGOs dafür ein, dass das Patent zurückgezogen wird. Mehr Infos: www.arche-noah.at/politik.

„Klarstellung“ Ende November

Während Carlsberg, Monsanto und Co. sich die Grundlagen unserer Ernährung sichern, reagieren nun Europas Entscheider. Die EU-Kommission will noch heuer eine „Klarstellung“ veröffentlichen. Diese soll klarstellen, ob Patente auf herkömmliche Pflanzen und Tiere mit dem geltenden europäischen Recht vereinbar sind. Anfang September traf die EU-Kommission dazu ein Dutzend Stakeholder – darunter die Saatgutindustrie, mittelständische Züchter und auch ARCHE NOAH. Wird die „Klarstellung“ die erhoffte Klarheit bringen? Die EU-Kommission lässt sich nicht in die Karten schauen.

Klinken putzen

Dem Vernehmen nach will die EU-Kommission die Klarstellung am 28. November beim „Rat Wettbewerbsfähigkeit“ präsentieren. Davor heißt es für ARCHE NOAH Klinken putzen. Wir sensibilisieren gemeinsam mit dem Bündnis „No Patents on Seeds“ in vielen Ländern für die Brisanz dieser Klarstellung. Denn die Mitgliedsstaaten spielen eine entscheidende Rolle: Die „Klarstellung“ hat lediglich unverbindlichen Charakter. Folge: Nur, wenn sich die EU-Kommission die Unterstützung der Mitgliedsstaaten sichert, werden diese dafür sorgen, dass die Inhalte

der Klarstellung in die Ausführungsverordnung des Europäischen Patentübereinkommens übernommen werden.

Wachsam bleiben

Nach dem 28. November gibt es zwei Optionen. Entweder, die Klarstellung verbietet klar Patente auf Pflanzen und Tiere – dann ist das ein erster Zwischenerfolg, der allerdings noch keinen direkten Einfluss auf die rechtswidrige Patenterteilungspraxis hat. Damit das Verbot für das Europäische Patentamt bindend wird, muss es auch im Europäischen Patentübereinkommen verankert werden (siehe Box). Wenn aber die Klarstellung der EU-Kommission negativ ausfällt, dann muss die Zivilgesellschaft Alarm schlagen und die EU-Mitgliedsstaaten mobilisieren! Wir werden laufend per Newsletter und auf der Website über Entwicklungen und Mitmachmöglichkeiten informieren.

Jetzt Klarstellung in Österreich

Auch in Österreich bleibt es spannend. Zur Erinnerung: Fast 130.000 Menschen haben die Petition „Keine Patente auf Pflanzen und Tiere“ von ARCHE NOAH, BIO AUSTRIA und PRO-GE unterstützt. Daraufhin hat das österreichische Parlament auch die Grundlage eines Verbotes im österreichischen Patentgesetz verankert. Weil sich Wissenschaftler, die der Gentechnik zugewandt sind, im letzten Moment quergelegt haben, blieben wesentliche Punkte offen – nämlich, was genau unter „Pflanzen und Tieren“ und „im Wesentlichen biologischen Verfahren“ zu verstehen ist. Das ist nun im Rahmen der für Anfang 2017 angesetzten Patentgesetznovelle zu definieren.

Die Position der ARCHE NOAH ist klar: **Patente müssen sich auf echte Erfindungen beschränken.**

Das Bierpatent

Prost, Mahlzeit! Der dänische Bierkonzern Carlsberg lässt nun Bier patentieren: Es geht um eine Gerste, die das Bierbrauen erleichtern soll (Patente EP 2384110, EP 2373514, EP 2575433). Mit den Ansprüchen will sich Carlsberg umfangreiche Rechte sichern: Patentiert werden das Bier, die Herstellung und die Zwischenprodukte wie Malz und Würze sowie alle Gerstepflanzen und Sorten mit dem beanspruchten Züchtungsmerkmal – unabhängig davon, wie sie hergestellt wurden. Dreist: Carlsberg behauptet, mit dieser Methode des Bierbrauens das Klima zu retten (Energie sparen) – aber der Versuch, die Gerste zu monopolisieren, widerspricht dieser Behauptung, denn andere sollen von ihrer Nutzung (und damit von der Klimarettung) ausgeschlossen werden. Mehr Infos: www.arche-noah.at/politik

Wer entscheidet was?

In der Praxis werden in Europa Patente beim Europäischen Patentamt in München beantragt und erteilt. Dies ist keine Institution der Europäischen Union, sondern basiert auf dem Europäischen Patentübereinkommen, ein multilaterales Abkommen von derzeit 38 europäischen Staaten. Die EU-Biopatentrichtlinie 89/44 findet daher beim Europäischen Patentamt keine unmittelbare Anwendung. Wenn also die EU-Kommission eine „Klarstellung“ zur Richtlinie vornimmt, wirkt das nicht auf die Erteilungspraxis durch das Europäische Patentamt. Dazu braucht die EU-Kommission die Mitgliedsstaaten – die auch alle Vertragsstaaten bei der Europäischen Patentorganisation sind – als Initiatoren.

Kontakt: saatgutpolitik@arche-noah.at



Biopiraterie: Die Schlacht hat begonnen

Kann das Nagoya-Protokoll künftig Biopiraterie verhindern? Die Industrie wehrt sich, einige Mitgliedsstaaten sind noch säumig, darunter auch Österreich. ARCHE NOAH steuert dagegen.

Die Stimmung ist aufgeheizt, denn es geht ums Teilen. „Ich hoffe, so haben Sie das nicht gemeint“, sagt eine Vertreterin der EU-Kommission in Richtung einer Industrievertreterin. „Es ist ganz klar, dass Sie auch in diesem Fall Ihrer Sorgfaltspflicht nachkommen müssen.“ Um einen runden Tisch in einem kühlen Büroraum, Brüssel Avenue de Beaulieu, Generaldirektion Umwelt, scharen sich an die 50 „Stakeholder“. Die meisten repräsentieren die europäische Züchterlandschaft – allen voran die European Seed Association, Monsanto, der Verband Deutscher Pflanzenzüchter. Dann sind da noch zwei Wissenschaftler und eine Handvoll RegierungsvertreterInnen. Österreich schwänzt. Dafür ist ARCHE NOAH als eine von drei zivilgesellschaftlichen Organisationen am Tisch. Es geht ans Eingemachte: Wie ist das Nagoya-Protokoll gegen Biopiraterie nun tatsächlich in der Praxis anzuwenden? Die EU-Kommission will dazu einen Leitfaden veröffentlichen – und

hört vorher die Meinungen der Betroffenen. Der Leitfaden wird unverbindlich sein, doch de facto dafür ausschlaggebend, ob das Nagoya-Protokoll in der EU zu einem echten Werkzeug gegen Biopiraterie wird, oder nur ein zahnloser Papiertiger.

Teilen? Nein, Danke!

Die Züchterbranche will sich mit vielen der neuen Auflagen nicht anfreunden. Im Süden finden, im Norden verdienen, nicht teilen: Das war einmal. Konzerne können heute nicht mehr ohne Auflagen mit genetischen Ressourcen von Pflanzen und Tieren Geld machen. Nagoya sei Dank. In der Praxis bedeutet das: Statt ungehinderter Ausbeutung eine Latte an Bürokratie. Diese soll sicherstellen, dass der Rückfluss aus wirtschaftlichen Vorteilen, die mit genetischen Ressourcen erwirtschaftet wurden („Vorteilsausgleich“), auch tatsächlich erfolgt. Teilen? Bürokratie? Das ist vielen nicht Recht. Deshalb setzt sich die ARCHE NOAH in Brüssel mit voller Kraft dafür ein, dass die Industrie-Lobbyisten das neue Regelwerk nicht verwässern. Gleichzeitig arbeiten wir an der Umsetzung der neuen Regeln im Verein – denn auch ARCHE NOAH und die Mitglieder sind vom Nagoya-Protokoll betroffen. Was das genau bedeutet, lesen Sie voraussichtlich in der nächsten Ausgabe des Magazins (April 2017).

Checkpoint

Inzwischen herrscht in Österreich gesetzlicher Handlungsbedarf. Denn auch die Staaten müssen mitwirken, damit Biopiraterie erfolgreich gestoppt wird. Es wäre schlussendlich blauäugig, sich darauf zu

Das Nagoya-Protokoll

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.

verlassen, dass das Teilen seitens der Nutzer von genetischen Ressourcen einfach ohne Kontrolle funktioniert. Deswegen verpflichtet das Nagoya-Protokoll alle Vertragsstaaten dazu, sogenannte „Checkpoints“ einzurichten. Länder wie Norwegen oder die Schweiz haben vorgemacht, wie man's richtig macht: so wird z.B. im Rahmen der Erteilung von Patenten geprüft, ob kein Fall von Biopiraterie vorliegt. Erst, wenn Nagoya-Konformität nachgewiesen ist, wird das Patent erteilt. Auch im Rahmen von allen relevanten Marktzulassungsverfahren, die mit genetischen Ressourcen zu tun haben – z.B. bei Arzneimittel, Chemikalien, Lebensmittel udgl. – wird die Nagoya-Konformität sichergestellt. Österreich hinkt hier leider noch hinterher. Ein nationales Konzept zur Umsetzung der Kontrollen gegen Biopiraterie fehlt. „Österreich muss schnell handeln. Sonst gibt's bald ein Vertragsverletzungsverfahren, und das wäre wirklich – typisch österreichisch“, sagt ARCHE NOAH Politik-Sprecherin Iga Niznik.

Kontakt: saatgutpolitik@arche-noah.at



Fall Stevia

Stevia hat es in sich: Die aus der Pflanze extrahierten Süßstoffe sind bis zu 300mal süßer als Zucker und fördern weder Diabetes noch Karies. Nun erobert Stevia den Lebensmittelmarkt: sie süßt Zuckerl, Softdrinks. „Mit dem traditionellen Wissen der Guarani hergestellt“, heißt es in der Werbung. Eine bittere Pille für die indigene Bevölkerung der Guarani in Paraguay, die Stevia seit Jahrhunderten genutzt und das Wissen darüber entwickelt hat: Wenn es nach den Konzernen geht, sollen sie nichts vom Stevia-Milliardengeschäft haben.

SAATGUT

Langsam mehr Freiheit für die Vielfalt

Immer mehr Länder legalisieren den Verkauf von Saatgut von alten Sorten und Raritäten. Brüssel verbietet es nicht, doch nicht jedes Land traut sich.

Erinnern Sie sich noch? Vor drei Jahren stand ARCHE NOAH gemeinsam mit einer halben Million Menschen auf den Barrikaden, weil die EU-Saatgutverordnung die Vielfalt bedrohte. Der Protest hat sich gelohnt: Seit die EU-Kommission diese im März 2015 zurückgezogen hat, versuchen immer mehr Mitgliedsstaaten, die Verbreitung der Vielfalt zu befördern, statt sie zu beschränken.

Zuletzt hat Österreich die nachhaltige Nutzung von Raritäten befördert, in Frankreich fehlt noch ein Schritt und in Finnland und Griechenland werden gerade die Weichen für eine mögliche Gesetzesänderung gestellt (siehe rechts). Den Anfang hat aber Dänemark gemacht, wo der Verkauf von Vielfaltssaatgut stark befördert wurde: Saatgut, das nicht für den Erwerbsanbau bestimmt ist („Nicht-kommerzielles Saatgut“) wurde kurzerhand aus den Auflagen laut Saatgutverkehrsrecht (Sortenzulassung) ausgenommen. „Wir freuen uns, dass nun weitere Länder dem Beispiel Dänemarks folgen, und die nationalen Spielräume für die Verbreitung der Vielfalt nutzen“, sagt Politik-Sprecherin Iga Niznik. „Die Klarstellung in der österreichischen Saatgutverordnung ist ein sehr positives Signal, doch der Spielraum ist noch nicht zur Gänze genutzt. Es gibt keinen Grund, die Verfügbarkeit von Saatgut von alten Sorten und Raritäten mengenmäßig einzuschränken.“

In ihren Bemühungen stoßen die Mitgliedsstaaten aber auch an die Grenzen des jetzigen EU-Saatgutverkehrsrechts. „Wenn die Reform des EU-Saatgutverkehrsrechts wieder aufgenommen wird, muss Vielfalt Mainstream werden“, betont Niznik. Derzeit gibt es in Brüssel keine Anzeichen dafür, dass die Reform des EU-Saatgutverkehrsrechts wieder aufgegriffen wird. „Dass die fallen

gelassene Reform in den kommenden Monaten wieder in Gang kommt, ist eher unwahrscheinlich“, sagt Niznik, doch das mache vorerst nichts: „Die Reformen und Anpassungen pro Vielfalt, die derzeit in einigen Mitgliedsstaaten vorgenommen werden, sind ein wichtiges Signal an Brüssel: Die nächste Reform muss die Vielfalt befördern, nicht einschränken.“

Neuigkeiten aus dem Saatgutverkehrsrecht

ÖSTERREICH EINE KLARSTELLUNG, DIE FREUT

Eine erfreuliche Nachricht: In Österreich wurde im Juli klargestellt, dass die entgeltliche Abgabe von Saatgut von „pflanzengenetischen Ressourcen“ in Österreich zulässig ist. „Pflanzengenetische Ressourcen“ ist sinngemäß als „alte, nicht registrierte Sorten“ bzw. „Raritäten“ zu verstehen. Das war ohnehin schon gelebte Praxis, etwa auf Saatguttauschbörsen, doch die alte Fassung der österreichischen Saatgutverordnung war diesbezüglich nicht eindeutig. So mancher Vielfaltsgärtner oder Bauer fühlte sich mit einem Fuß im Kriminal, wenn er Saatgut von nicht amtlich registrierten Pflanzen verkaufte. Damit ist jetzt Schluss. Für diese Art von Verkauf von Saatgut gelten die gleichen Einschränkungen wie für den Saatguttausch:

- Der Landwirt oder Saatgutanwender, der das Saatgut überlässt, darf sich nicht mit Saatguthandel von registrierten Sorten befassen.
- Registrierte Sorten sind ausgenommen. Man darf auf diesem Weg nur nicht-zugelassene Sorten bzw. „pflanzengenetische Ressourcen“ sowie Erhaltungs- und BB-Sorten überlassen.

- Es gelten Mengenbeschränkungen (laut Anlage der Verordnung). Der genaue Wortlaut (§4(3) der Saatgutverordnung) ist im Rechtsinformationssystem unter www.ris.bka.gv.at einsehbar.

FRANKREICH: ZU FRÜH GEFREUT

Frankreich ist das Land mit dem wichtigsten Saatgutmarkt Europas – riesig war die Freude der Zivilgesellschaft, als es im Juli gelang, im neuen „Biodiversitätsgesetz“ den Handel mit Saatgut von nicht zugelassenen Sorten (also Raritäten und alten Sorten) für gemeinnützige Vereine zu erlauben. Doch die Freude währte nur kurz: Der Verfassungsgerichtshof hob die Bestimmung wegen „Verletzung des Gleichheitsgrundsatzes“ auf. Es sei nicht rechtens, den Verkauf von Raritäten-Saatgut nur NGOs zu erlauben. Als Konsequenz arbeitet die Zivilgesellschaft jetzt darauf hin, den Verkauf von Raritäten-Saatgut nach dänischem Vorbild für alle zu legalisieren. Derzeit ist der Verkauf von pflanzengenetischen Ressourcen in Frankreich illegal.

FINNLAND: VIELFALT IM GESPRÄCH

Im November werden sich VertreterInnen aus dem skandinavischen Raum beim Workshop „Enabling Crop Biodiversity on the Market“ im Rahmen des DIVERSIFOOD Projektes über Möglichkeiten, die Vielfalt auf dem Markt zu befördern, austauschen. Dabei geht es nicht nur um das Saatgutverkehrsrecht, sondern auch um sonstige regulatorische Hürden, die den Zugang der Vielfalt zum Markt blockieren. Indes bereiten die finnischen Stakeholder und Behörden eine Überarbeitung des finnischen Saatgutgesetzes in Richtung Vielfalt vor. 🍌

Kontakt: saatgutpolitik@arche-noah.at



Foto: D. Steimböck

Saatgut gentechnikfrei halten geht nur OHNE Schwellenwerte

Eine gentechnikfreie Landwirtschaft braucht gentechnikfreies Saatgut. Um dies langfristig zu ermöglichen, muss die gentechnikfreie Saatgutarbeit gesichert werden. Dafür setzt sich ARCHE NOAH im Rahmen der „Interessensgemeinschaft für gentechnikfreie Saatgutarbeit“ ein. Anfang Oktober traf sich die IG Saatgut auf Einladung der ARCHE NOAH in Wien, um brisante Themen und aktuelle Gefahren für die gentechnikfreie Saatgutarbeit zu diskutieren.

Eine große Gefahr für die Erhaltungs- und Züchterorganisationen der IG-Saatgut ist die Verunreinigung ihres Saatguts mit GVO-Saatgut (Saatgut von Gentechnisch Veränderten Organismen). In der EU sind derzeit zahlreiche GVO Sorten für den Verkauf und die Verwendung als Lebens- und Futtermittel erlaubt, für den kommerziellen Anbau ist derzeit eine Maissorte von Monsanto (MON810) zugelassen. Anfang 2015 wurde mit der RL (EU) 2015/412 der sogenannte Opt-Out-Mechanismus beschlossen. Dieser ermöglicht es Mitgliedsstaaten, für in der EU zugelassene gentechnisch veränderte Pflanzen, nationale Anbauverbote und -beschränkungen zu erlassen. Derzeit wollen rund 17 Mitgliedsstaaten, darunter Österreich, diese Möglichkeit nutzen. Gerade diese neu geschaffene Verbotsoption könnte allerdings auch als Vorwand für die vermehrte Zulassung von GVOs in der EU dienen.

Fest steht: solange der Anbau von gentechnisch veränderten Pflanzen in der EU nicht verboten ist, besteht jedenfalls das Risiko der Verunreinigung mit GVO-Saatgut.

GVO-Verunreinigungen im Saatgut

Im Falle von Verunreinigungen von Saatgut mit zugelassenen GVOs gilt laut EU-Freisetzungsrichtlinie 2001/18/EG die Kennzeichnungspflicht. Werden nicht zugelassene GVOs nachgewiesen, so gilt die Nulltoleranz und das betroffene Saatgut ist aus dem Verkehr zu ziehen. Seit einiger Zeit werden auf EU-Ebene allerdings die Einführung von Kennzeichnungsschwellenwerten und sogar die schrittweise Aufhebung der Nulltoleranz diskutiert.

Für nicht zugelassene GVO in Futtermitteln wurde die Nulltoleranz bereits 2011 de facto aufgehoben. Konkret bedeutet dies, dass Futtermittel welche Verunreinigungen mit nicht zugelassenen GVOs unter 0,1 Prozent enthalten, nicht aus dem Verkehr gezogen werden müssen. Für den Saatgutbereich gilt derzeit noch, dass jede Verunreinigung mit zugelassenen GVO-Konstrukten zu einer Kennzeichnung führen muss und jede Verunreinigung mit einem nicht zugelassenen Konstrukt zu einem Aus-dem-Verkehr-Ziehen. Es ist extrem wichtig, dass dies konsequent umgesetzt wird. Die Einführung von Schwellenwerten und die Aufhebung der Nulltoleranz würden im gentechnikfrei arbeitenden Saatgutbereich „noch größere Unsicherheit, noch höhere Kontaminationsrisiken und noch höhere Kosten verursachen. Langfristig würde eine gentechnikfreie Saatguterzeugung unmöglich.“ heißt es im Positionspapier der IG Saatgut.

Die gentechnikfreie Saatgutarbeit muss gesichert werden! 🍌

Mehr Infos: www.gentechnikfreie-saat.org



Foto: Rupert Pessi

Gesundes Obst

Die derzeitige Umsetzung der österreichischen Gesetze zu Pflanzengesundheit im Bereich Pflanzgut stellt ein ernsthaftes Hindernis für die Verfügbarkeit von Obstsorten in Baumschulen dar. Wir haben im ARCHE NOAH Magazin vom Juli 2016 dazu ausführlich berichtet. Anfang Oktober hat das Landwirtschaftsministerium die Vertreter der Bundesländer, sowie die ARGE Streuobst und ARCHE NOAH zu einem runden Tisch geladen, um mögliche Lösungsansätze zu diskutieren. Vorgegangen war dem Treffen ein Brief der ARGE Streuobst an Behörden und Ministerium, in welchem die Ursachen und fatalen Auswirkungen der derzeitigen Lage dargestellt wurden.

Grundsätzlich besteht bei allen Beteiligten der Wille, die Situation zu verbessern. Nun geht es darum, konkrete Schritte zu setzen. So gibt es Bestrebungen in der HBLA Klosterneuburg zusätzlich und ergänzend zu den Genbanksammlungen einen Reiserschnittgarten anzulegen. Außerdem sollen Baumschulen und andere registrierte Erzeuger von Obstpflanzgut in privaten Obstgärten Edelreiser von visuell gesunden Bäumen schneiden dürfen. Und schließlich soll auch die problematische NÖ-Pflanzenschutzverordnung geändert werden. Hierzu ist Anfang 2017 ein Entwurf zu erwarten. Die Bemühungen der ARGE Streuobst zeigen also endlich erste Wirkungen. Wir werden die Situation weiter genau beobachten. Die Verfügbarkeit von alten Obstsorten in Österreich darf nicht behindert werden. Dafür setzen wir uns weiterhin ein. 🍌

Kontakt: saatgutpolitik@arche-noah.at



GETREIDE

Pionier der Pflanzenzüchtung

Erwin Mayr erforschte lokale Getreidesorten im Alpenraum

Mit seiner Sammel-, Forschungs- & Lehrtätigkeit gilt der Gründer der Landesanstalt für Pflanzenzucht in Rinn (Tirol) Dr. Erwin Mayr heute als Vater der Tiroler Genbank. Der aktuelle Leiter Christian Partl hat Leben und Wirken des Forschers für das ARCHE NOAH Magazin zusammengefasst.

Erwin Mayrs wissenschaftliches Interesse galt besonders der Erforschung der Getreide-Landsorten aus dem alpinen Bereich, aus heutiger Sicht ein unschätzbare wertvolles genetisches Reservoir für die moderne Pflanzenzüchtung. Seine ersten Sammlungstätigkeiten alpiner Landsorten fanden in Salzburg (1922–1923), Tirol und Vorarlberg (1930–1932) sowie Kärnten (1933–1934) statt. Die gesammelten Landsorten sollten züchterisch bearbeitet werden, um die Nahrungsgrundlage der Bevölkerung zu verbessern. Damals lagen die durchschnittlichen Erträge im alpinen Getreidebau bei etwas über 1.000kg/ha – heute, je nach Art und Sorte, erreicht man in Gunstlagen das Zehnfache!

Aufbau einer Forschungseinrichtung

Die wahrscheinlich bedeutendste Leistung von Erwin Mayr ist der Aufbau einer der wichtigsten Genbanken für alpine Getreidesorten. Die „Mayr-Sortimente“ sind heute in der Genbank des Landes Tirol integriert. Die Erhaltung der gesammelten Landsorten – Anbau, Vermehrung, Untersuchung – wurden ab 1939 auf einem Hektar Versuchsfläche in Sistrans auf etwa 1.000m Seehöhe durchgeführt. Dabei fehlten aber die nötigen Räumlichkeiten für Aufarbeitung, Labor und Lagerung. Daher wurden auf Anregung Mayrs 1941 am Standort Rinn/Wiesenhöfe (900m Seehöhe) 3ha Ackerflächen gepachtet und die nötige Infrastruktur geschaffen.

Zur Biografie von Erwin Mayr

Geboren am 18. Juni 1899 in Salzburg, besuchte er das Staatsgymnasium in Salzburg und maturierte 1918. Anschließend studierte er an der Universität für Bodenkultur in Wien, erwarb 1922 den Titel Diplom-Ingenieur und promovierte mit seiner Dissertation „Getreidebau & Getreidesorten im salzburgischen Salzachtale“. Von 1923 bis 1926 unterrichtete er an verschiedenen landwirtschaftlichen Lehranstalten (Stmk,

So konnten auch Leistungsprüfungen und Kreuzungszüchtungen durchgeführt werden. Zu Mayrs Züchtungserfolgen gehören die sechszeilige 'Pumpergerste', die mehltreueresistente 'Baringerste', der verbesserte 'St. Johanner', der 'Rinner Winterweizen' oder der 'Tiroler Sommerroggen', der heute noch auf der österreichischen Sortenliste ist.

Regionale Einflüsse unter der Lupe

Mayr beschäftigte sich stark mit Fragen der Getreideökologie, besonders mit dem Einfluss der Klimafaktoren und den regionalen Aspekten des Pflanzenbaus auf die Ertragsleistung der Landsorten. In zahlreichen wissenschaftlichen Beiträgen hat er über Getreidebau, Ergebnisse der Agrarmeteorologie, Strahlungsmessungen und ökologische Untersuchungen geschrieben und damit auch die Kenntnis und das Verständnis für Umweltfaktoren gefördert. Nach Einrichtung einer agrarmeteorologischen Station im Jahr 1943 und Erweiterungen Anfang der 60er Jahre war die Landesanstalt Rinn für solche Forschungsarbeiten gut ausgestattet. Ein sehr schönes Beispiel dafür ist die Beschreibung und kartografische Darstellung der Getreideanbauzonen in Kärnten, Tirol und Vorarlberg.

Fortführung eines Lebenswerks

Nach Erwin Mayrs Pensionierung führte sein langjähriger Mitarbeiter Leonhard



Getreideernte auf Versuchsflächen in Imst

Köck die Sammlung und Erhaltung von Getreide-Landsorten des alpinen Klimaraumes fort. Nach Kaspar Holaus leitet heute Christian Partl seit 2004 die Tiroler Genbank. Die Artenpalette wurde kontinuierlich erweitert, internationale Projekte durchgeführt, Kooperationen vor allem mit dem Versuchszentrum Laimburg/Südtirol und dem LFZ Raumberg-Gumpenstein gestärkt. Aktuell sind über 1.000 Herkünfte (= Landsorten) aus 35 Arten in der Tiroler Genbank gesichert. Seit etwa 20 Jahren werden Landsorten wieder vermehrt und für regionale Spezialitäten besonders im Bio-Bereich angebaut: Steiners 'Roter Tiroler Kolbendinkel', 'Rinner Winterweizen', 'Chrysanth-Hanser Roggen', 'Fisser Gerste' = 'Tiroler Imperial', 'Binkelweizen', 'Rotholzer Trockenkochbohne', Schnittzwiebel und andere finden wieder Platz in der landwirtschaftlichen und gärtnerischen Praxis. So versucht die Tiroler Genbank, das wertvolle Vermächtnis von a.o. Univ.-Prof. Dr. Dipl.-Ing. Erwin Mayr aktiv und lebendig zu halten.

Mehr Infos unter: www.tirol.gv.at/landwirtschaft-forstwirtschaft/agrar/boden-und-pflanzen/saatgut-und-alte-sorten

Kontakt

Dr. Dipl.-Ing. Christian Partl
Amt der Tiroler Landesregierung, Abt. LWSJF
FB Landw. Versuchswesen,
Boden- und Pflanzenschutz
landw.schulwesen@tirol.gv.at



WISSEN

ARCHE NOAH

Bildungskalender 2017

Neue Vielfaltsthemen und neue Kursstandorte in Vorarlberg und Bayern

Bewährtes Wissen lebendig weiter entwickeln.
ARCHE NOAH Bildungsprogramm

Für 2017 haben wir uns wieder neue Vielfaltsthemen ausgedacht und uns um neue Kursstandorte bemüht. Selbstverständlich haben wir auch die bewährten Kurse im Angebot. Einige der neuen Kurse stellen wir auf dieser Seite vor, den gesamten Bildungskalender finden Sie auf den folgenden Seiten und in chronologischer Reihenfolge auf www.arche-noah.at/kalender (bei „Kurse & Seminare“ das Jahr „2017“ auswählen). Nehmen Sie sich Zeit zum Gustieren!

Ab Jänner: Vielfaltsthemen in Bayern



Am Hof der ARCHE NOAH Mentorin der Vielfalt Elisabeth Doll bieten wir die beiden Kurse „Jungpflanzen selber ziehen“ und „Saatgutvermehrung für EinsteigerInnen“ an. Weiters gibt es eine 5-tägige Kursreihe zu den Themen „Kulturpflanzenvielfalt erhalten“, „Blatt-, Frucht- & Wurzelgemüseraritäten“ sowie „Kochen mit Gemüseraritäten“.

Start im März: Biologisch Gärtnern im Hausgarten in der Steiermark



Der 8-tägige sehr praxisorientierte Kurs für Gartenneulinge wird neben Schiltern auch in der Stmk. stattfinden. In den Vielfaltsgärten von Irmi Scheidl (St.Margarethen/Raab) und Ulli & Scott Klein (St.Nikolai/Sausal) erfahren Sie alles rund um Bodenaufbau, Pflanzenernährung, Fruchtfolge, Mischkultur, Gießen, Mulchen, etc. Wei-

ters bietet der Lehrgang die Möglichkeit, die zahlreichen Raritäten in den Lehrgärten kennenzulernen.

Start im April: Lehrgang Samengärtnerei in Vorarlberg

In Kooperation mit dem Verband für Obst- und Gartenkultur Vorarlberg sowie Bio Austria Vorarlberg bietet ARCHE NOAH erstmalig den 8-tägigen Lehrgang „Samengärtnerei“ in Vorarlberg an. Kursstandorte werden das BSBZ Hohenems und Vielfaltsgärten mit Vermehrungskulturen sein.

Ab Juni: Neue Vielfalts-Kochkurse



Der „Freund von Salz“ alias Benjamin Schwaighofer hat kulinarische Erfahrung rund um den Globus gesammelt und hat ein Händchen für Raritäten. Er ist es, der die KursteilnehmerInnen zum Staunen bringt. 2017 gibt's die Themen Kochen mit Blattgemüsevielfalt, Hülsenfrüchten, Fruchtgemüseraritäten, Kürbisvielfalt und Haltbarmachen von Gemüseraritäten.

Juni: Stephen Barstow und seine Permaveggies



Der gebürtige Engländer und Buchautor Stephen Barstow lebt seit 1981 an der Nordküste Norwegens. Er ist Vegetarier, überzeugter Biogärtner und experimentiert an seinem Standort nahe des nördlichen

Polarkreises, wo eigentlich nur Karotten und Kartoffeln kultiviert werden, mit biologischem Gemüseanbau. Sein Entdeckergeist hat dazu geführt, dass er 2003 einen Weltrekord brach, und zwar den für die „größte Anzahl von unterschiedlichen Gemüsesorten in einem Salat“, und das ausschließlich mit Gemüse aus seinem eigenen Garten auf 64° nördlicher Breite. Stephen Barstow ist ein Spezialist für den Anbau essbarer mehrjähriger Pflanzen. Wir planen mit ihm Mitte Juni einen Kurs in Schiltern, eine Führung durch den botanischen Garten in Wien und eine Veranstaltung etwas weiter im Westen.

Juni: Basilikumvielfalt

Im Juni 2017 wird der ARCHE NOAH Shop 30 unterschiedliche Basilikumsorten im Sortiment haben! Dies wollen wir gleich nutzen, um rund um Anbau, Sortenkunde, Vermehrung und Verarbeitung von Basilikumvielfalt ein Seminar zu organisieren.

September: Blumen und Stauden biologisch anbauen und vermehren



Mit Margrit de Colle haben wir eine wahre Expertin als Referentin gewonnen. Kursstandort ist ihr Biobetrieb in der Südsteiermark. Inhalte sind: Blumen übers ganze Jahr selber anbauen und ernten, alte Sorten in Bauergärten, Mischkultur, Nutzung, essbare Blüten, unterschiedliche Vermehrungsmöglichkeiten.

Kontakt

Claudia Kaufmann
claudia.kaufmann@arche-noah.at
+43 (0)676-954 11 98

Land	Termin/Kursstart & Ort	Titel & Kursbeschreibung	Einheiten
Saatgutvermehrung			Eine Einheit entspricht 50 Min.
NÖ Vlbg	Ab 31.3. Schiltern Ab 21.4. Hohenems u.a. ³	Lehrgang Samengärtnerei Theorie und Praxis der sortenreinen, biologischen Vermehrung und Erhaltungszüchtung von Gemüse und Kräutern	64 (8 Tage)
OÖ	5. 4. Allhaming	Saatgutvermehrung und Gemüsevielfalt¹ Grundlagen der Saatgutvermehrung am Beispiel ausgewählter Kulturen und Gemüseraritäten, mit Vielfaltsexpertin Franziska Lerch	8 (1 Tag)
NÖ	19.5. Schiltern	Sortenentwicklung im Hausgarten Salat, Erbse, Paradeiser mit unseren Sortenentwicklungsexperten Franziska Lerch und Philipp Lammer	8 (1 Tag)
Stmk NÖ Ktn Tirol Bayern Bgld Sbg & OÖ	29.7. St. Nikolai/Sausal 05.8. Langenlois 19.8. Brückl 26.8. Absam 26.8. Weilheim-Marnbach 16.9. Limbach Termin noch nicht bekannt	Saatgutvermehrung für EinsteigerInnen Macht Lust auf Saatgutvermehrung im eigenen Garten: Vorstellung und Übungen zu ausgewählten Kulturen	4 (Halbtag)
Rund ums Gemüse			
Bayern Wien Tirol Ktn Bgld Stmk Sbg & OÖ	28.1. Weilheim-Marnbach 04.2. Wien 04.2. Ort noch offen 18.2. Klagenfurt 04.3. Limbach 11.3. St. Nikolai/Sausal Termin noch nicht bekannt	Jungpflanzen selber ziehen Biologische Anzucht von Gemüsejungpflanzen für den eigenen Bio-Garten	4 (Halbtag)
NÖ Wien	04.3. Schiltern 18.3. Wien	Kartoffelvielfalt anbauen und gesund erhalten Anbau, Schädlinge, biologischer Pflanzenschutz, Ernte, Vermehrung durch Äugeln mit ARCHE NOAH Kartoffel-Expertin Mara Müller (am 18.3. Schwerpunkt auf Anbausysteme, die sich besonders für die Stadt eignen)	8 (1 Tag)
NÖ Stmk	Ab 09.3. Schiltern Ab 16.3. St. Nikolai/Sausal und St. Margarethen/Raab	Biologisch Gärtnern im Hausgarten Bodenaufbau, Pflanzenernährung, Fruchtfolge, Mischkultur, Gießen & Mulchen, ... , mit u.a. Boden- und Kompost-Expertin Alfred Grand	64 (8 Tage)
NÖ, Wien	Juni	div. Seminare/Führung mit Stephen Barstow zu Permageggies	
NÖ	Juni	Basilikumvielfalt anbauen und verarbeiten	
NÖ	15.7. Schiltern	Wintergemüseseminar mit dem Vielfalts- & Wintergemüseexperten Wolfgang Palme	8 (1 Tag)
NÖ	19.8. Schiltern	Tomatenvielfalt: anbauen, vermehren und verkosten Anbau, Bodenansprüche, Krankheiten & Schädlinge, biologischer Pflanzenschutz, Düngung, Vermehrung, Vorstellung & Verkostung von Tomatenvielfalt, mit unserem Experten für Sortenentwicklung bei Tomaten Philipp Lammer	8 (1 Tag)
NÖ	9.9. Schiltern	Paprika- und Chilivielfalt: anbauen, vermehren und verkosten Anbau, Bodenansprüche, Krankheiten & Schädlinge, biologischer Pflanzenschutz, Düngung, Vermehrung, Vorstellung & Verkostung von Paprika- & Chilisorten	8 (1 Tag)
NÖ	15.8. Schiltern	Kräutervielfalt: anbauen, vermehren und nutzen Biologischer Anbau im Hausgarten mit den Kräuter-Experten Maria Hagmann & Simon Wagner, Vermehrung ausgewählter ein-, zwei- und mehrjähriger Kräuter, Eignung für Küche und Hausapotheke, Kräuter einbinden in Mischkulturen	8 (1 Tag)
Rund ums Obst			
Wien NÖ NÖ	28. + 29. 1. Wien 3. + 4. + 10. + 11. 2. Maria Enzersdorf 17. + 24. 2. Schiltern	Obstbaumschnitt für den Hausgarten Naturnaher Obstbaumschnitt: Pflanz-, Erziehungs-, Erhaltungsschnitt mit ARCHE NOAH Obst-Experten David Brunmayr und anderen	7 (1 Tag)
NÖ Stmk	ab 03.2. Schiltern ab 18.2. St. Michael	Obstanbau im Bio-Selbstversorgergarten Kern-, Stein- & Beerenobst, Obstgarten-Planung, Standortansprüche, Sortenwahl, Pflanzabstände, Sortenvielfalt, Vermehrungstechniken, naturnaher Obstbaumschnitt, Krankheiten, Schädlinge, biologischer Pflanzenschutz, Obstverarbeitung	64 (8 Tage)
OÖ	22.3. Garsten	Beerenobst – Naschvergnügen aus eigener Ernte¹ Wissenswertes über angepasste Sorten	8 (1 Tag)
NÖ Wien NÖ	31.3./7.4. Maria Enzersdorf 02.4. Wien 08.4. Schiltern	Veredelung von Obstbäumen mit dem ARCHE NOAH Obst-Experten David Brunmayr und anderen	7 (1 Tag)
NÖ	22.7. Langenlois	Beerenobstvielfalt Standortansprüche, Sortenwahl, Schnitt, Pflege, Vermehrung, biologischer Pflanzenschutz mit ARCHE NOAH Obstexperten Johannes Maurer	8 (1 Tag)



Bewährtes Wissen lebendig weiter entwickeln.
ARCHE NOAH Bildungsprogramm

Land	Termin/Kursstart & Ort	Titel & Kursbeschreibung	Einheiten
Rund ums Obst			Eine Einheit entspricht 50 Min.
Wien	6.8. Wien	Sommerschnitt an Obstgehölen Zusammenfassung der Grundlagen des Obstbaumschnittes, Besonderheiten des Sommerschnittes	8 (1 Tag)
NÖ	Ab 9.9. Purgstall	Einführung in die Pomologie² Obstsortenbestimmung mit unserem Pomologen Bernd Kajtna	16 (2 Tage)
NÖ	22.9. Kirchberg/Wagram	Wildobst, Exoten und Obstraritäten Vorstellung ausgewählter Pflanzen, Anbau, Bodenansprüche, Düngen, Planung für den eigenen Garten, Führung durch den Alchemistengarten, mit dem Permakulturrexperten und Buchautor Sigi Tatschl	8 (1 Tag)
Gemüseraritäten			
NÖ Bgld Tirol	Ab 01.2. Ab 15.2. Ab 22.2.	LFI Zertifikatslehrgang Gemüseraritäten und Sortenspezialitäten² Biologische Produktion, Verarbeitung & Vermarktung von Gemüseraritäten und Sortenspezialitäten	120 (15 Tage)
Bayern	Termine siehe rechts, die Termine sind einzeln buchbar. Jeweils in Weilheim-Marnbach	Unter dem Titel „Vielfalt der Gemüseraritäten“⁴ finden erstmalig in Bayern folgende Termine statt: Kulturpflanzenvielfalt kennenlernen und erhalten (21.2.), Wurzelgemüseraritäten und Kartoffeln (16.3.), Blattgemüseraritäten und essbare Blüten (22.6.), Fruchtgemüseraritäten (6.9.), Kochen mit Gemüseraritäten (26.9.)	8 (1 Tag)
OÖ	28.3. Allhaming	Gemüseraritäten im Hausgarten¹ Wissenswertes über Gemüseraritäten, bäuerliche Pflanzenzüchtung und Sortenerhaltung, Ausgewählte Vielfalt an Gemüseraritäten kennen lernen, Fruchtfolge, Mischkultur, Bodenansprüche, mit Gartenexpertin Mara Müller	8 (1 Tag)
OÖ	8.6. Arnreit	Einkorn und Emmer – alte Getreidesorten wiederentdecken¹	8 (1 Tag)
OÖ	31.7. Allhaming	Vielfalt der Fruchtgemüse¹ Wissenswertes über besondere Eigenschaften von Fruchtgemüse sowie Tipps für Anbau, Ernte und Sortenerhaltung	8 (1 Tag)
Pilze			
NÖ	20.5. Schiltern	Pilze selbst anbauen Pilzanbau im Biogarten, Balkon, Innenhof auf Stämmen und Stroh mit der Pilzexpertin Magdalena Wurth	8 (1 Tag)
Wien	23.9. Wien	Pilzanbau auf Kaffeesud mit dem Referentenduo von Hut & Stiel Manuel Bornbaum und Florian Hofer	8 (1 Tag)
Gärtnern im Topf			
Wien	3. + 4. 3. Wien	Bio-Balkongärtnern für AnfängerInnen mit ARCHE NOAH Vielfaltsexpertin Maria Hagmann	12 (1,5 Tage)
Wien	1.4. Wien	Bio-Balkongärtnern für Fortgeschrittene mit Balkon- und Gartenexpertin Andrea Heistingner	8 (1 Tag)
Wien	22.4. Wien	Wildobst, Exoten und Obstraritäten Vorstellung ausgewählter Pflanzen, die sich besonders für den kleinräumigen Anbau und das Klima in der Stadt eignen. Erde, Düngen, Bewässerung, Licht, Planung für Balkon/Terrasse, mit Permakulturrexperte & Buchautor Sigi Tatschl	8 (1 Tag)
Wien	14.6. Wien	After-Work-Shop: Erdbeeren anbauen und vermehren	3
Kochkurse mit Gemüseraritäten			
Wien	08.6. Wien	Kochen mit Blattgemüsevielfalt	6
NÖ	21.7. Schiltern	Kochen mit Hülsenfrüchten	6
NÖ	11.8. Schiltern	Kochen mit Fruchtgemüseraritäten	6
Wien	11.10. Wien	Kochen mit Kürbisvielfalt	6
NÖ	Termin noch offen	Haltbarmachen von Gemüseraritäten	6
Kreativkurse			
NÖ	24. + 25. 6. Schiltern	Botanische Illustration Gemüse aus dem ARCHE NOAH Schaugarten werden in Aquarellfarben 1:1 abgebildet	14 (2 Tage)
Weitere Themen			
NÖ	9. + 10. 6. Schiltern	Biologischer Pflanzenschutz	16 (2 Tage)
Stmk	15.9. Eichkögl	Blumen und Stauden biologisch anbauen und vermehren	8 (1 Tag)
Wien	24.6. Wien	Soja anbauen und verarbeiten	8 (1 Tag)



1 Kooperationsveranstaltung von Bio Austria, LFI OÖ, Öngene, Arche Austria und ARCHE NOAH.
2 Kooperationsveranstaltung von ARCHE NOAH und LFI.
3 Kooperationsveranstaltung von Obst- und Gartenkultur Vlb, Bio Austria Vlb und ARCHE NOAH.
4 Kooperation von AELF Weilheim und ARCHE NOAH.



LESETIPP



Endlich: DAS Handbuch Bio-Obst ist da

20 Jahre Erfahrung, 530 Seiten stark

Eigentlich war es schon ein langer Wunsch, das ARCHE NOAH Obst-Wissen in Buchform zu bündeln. Nun ist es gelungen: Das Handbuch Bio-Obst erschien Ende September. Bernd Kajtna und Johannes Maurer – zwei der drei Autoren – erzählen im Interview was sie zum Buch bewegt hat.

ARCHE NOAH Magazin: Wie kam es zum ARCHE NOAH Obstbuch?

Johannes Maurer (JM): Seit fast 20 Jahren bin ich nun beruflich für die Obstvielfalt unterwegs. Dabei hatte ich natürlich immer wieder mit Obst-Literatur-Recherche zu tun. Und es gibt ja wirklich viele Obstbücher: Zum Erwerbsobstbau, zur Pomologie, zur Pflege etc. Aber die Kombination aus all diesen Bereichen speziell für den Streuobstbau – ein Standardwerk dafür sozusagen – gab es noch nicht.

Bernd Kajtna (BK): Das neue Handbuch Bio-Obst verbindet den ganzen Lebenslauf von Obstgehölzen in einem Buch: Vom Veredeln, übers richtige Auspendeln, die Pflege, Ernte bis hin zur Lagerung. Besonders wichtige Inhalte waren uns auch die Vielfalt an Gehölzen – vom Kern- und Steinobst über Beeren bis hin zu Nüssen, Feigen und Kiwi – vorzustellen und auch eine Einführung in die Pomologie zu geben.

Geht das überhaupt? Eine Einführung in so etwas Haptisches wie die Pomologie (Obstsortenbestimmung) als Leseanleitung?

BK: Das war für mich eine Herausforderung und auch das Spannende am Schreiben. Gerade im Pomologie-Teil habe ich das sehr intensiv erlebt: Was sind die Grundlagen der Obstsortenkunde? Wie geht man systematisch an Sortenbestimmung heran? Als ARCHE NOAH Obstexperte habe ich viele Jahre lang Pomologie-Seminare geleitet und die TeilnehmerInnen anhand von frischem Obst an das Thema herangeführt. Aber bei einer schriftlichen Anleitung dazu braucht es ganz genaue Formulierung, eine präzise Wortwahl, eine verständliche und nachvollziehbare Beschreibung dessen, worauf es in der Pomologie ankommt. Dieses Auf-den-Punkt-bringen beim Schreiben hat eine besondere Qualität, die auch bei dem/der LeserIn spürbar wird.

Wer ist die Zielgruppe für dieses Buch? Wer sind die zukünftigen LeserInnen?

JM: Durch die starke Praxisorientierung richtet sich das Buch an alle, die praktisch mit Obst und Obstgehölzen arbeiten möchten: Sei es im Privatgarten als HausgärtnerIn oder als LandwirtIn im Streuobstbau bzw. in einer extensiven Bewirtschaftung. Alle Texte und Anleitungen sind verständlich beschrieben – hier auch ein

Dankeschön an den Studienverlag, der ein Auge darauf hat, dass die Empfehlungen in Gartenbüchern leicht umsetzbar sind. Das Buch lebt zusätzlich auch von den Bildern, so oft wie möglich haben wir Bilder, Step-by-Step-Fotostrecken und Skizzen zur Konkretisierung und Veranschaulichung verwendet.

Woher kommt das Obst-Wissen, das hier gebündelt wird?

JM: Es ist ein bunter Mix aus selbst Gelerntem (Anm. Johannes Maurer ist gelernter Landschaftsgärtnermeister und Obstbauer), selbst Erfahrenem und dem Wissen, das wir seit mittlerweile zwei Jahrzehnten im Rahmen von Sortenbestimmungsprojekten, Seminaren, Veredelungs- & Schnitt-Kursen und ErhalterInnen-Treffen von anderen Obstbauern und HausgärtnerInnen mitnehmen durften. Für dieses Buch-Projekt haben wir auch einen Aufruf im ErhalterInnen-Netzwerk speziell zum Thema Obstlagerung gemacht. Hier gibt es aufgrund der geänderten klimatischen und räumlichen Bedingungen eine große Wissenslücke zwischen Literaturangaben und anwendbarer Praxis (Anm.: Vergl. auch Artikel „Obstlagerung“ Seite 18). Aber gerade die Lagerung ist ein zentraler Schlüssel für guten Nutzen und lange Freude an selbst geerntetem Obst.

Wie steht es um die Vielfalt im neuen Handbuch Bio-Obst? Gerade bei Obst sind die Grenzen zu Außergewöhnlichem, zu Exotischem ja fließend?

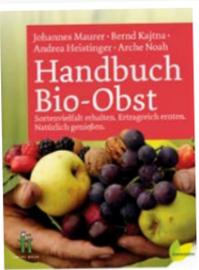
BK: Es wird die Vielfalt unter den traditionellen Obstsorten (Äpfel, Birnen, Pflaumen, Kirschen, Marillen, Pfirsich, Erdbeere, Johannisbeere, ...) vorgestellt, jeweils mit den Kulturanleitungen und vielen Sortenempfehlungen. Dazu kommen im Obstbau weniger übliche – aber nicht minder spannende – Obstgehölze wie Feigen, Nüsse, Sanddorn, Apfelbeere, Eberesche, etc. und auch ein paar außergewöhnliche Pflanzen wie die Japanische Weinbeere oder Maulbeeren.

Wie lange habt ihr an dem Buch gearbeitet?

JM: Das ganze Projekt von der ersten Besprechung beim Verlag bis zur Übergabe des fertigen Manuskriptes hat sicher zwei Jahre gedauert. Einen großen Vorlauf hatten neben den Texten vor allem auch die Fotos, da man Vieles nur zu bestimmten Jahres- oder Reifezeiten vor die Linse bekommt: Viele Aufnahmen wurden eigens für das Buch organisiert. Fotograf Rupert Pessl hat uns eine ganze Saison von Sortenerhaltungswiesen zu Obstbestimmungstagen begleitet und tolle Bilder – Sortenbilder, Fotostrecken – dabei gemacht.

BK: Schlussendlich ist es trotz der arbeitsintensiven Zeit ein sehr gutes Gefühl, das Wissen, die Erfahrungen zusammengetragen und in Struktur gebracht zu haben. So ist ein umfassendes Obstbuch entstanden, wie es zuvor noch nicht zur Verfügung gestanden hat. Beim Obst-Festtag im ARCHE NOAH Schaugarten hatten wir schon Gelegenheit mit den ersten Buch-NutzerInnen zu plaudern. Die Resonanz war erfreulich und wir sind gespannt auf weiteres Feedback der LeserInnen. 🍏

Infos & Bestellung



Handbuch Bio-Obst
Mit dem umfassenden Know-how der ARCHE NOAH-ErhalterInnen und VielfaltsgärtnerInnen steht dem eigenen Paradies-Obstgarten nichts mehr im Wege.

AutorInnen: Johannes Maurer, Bernd Kajtna, Andrea Heistinger; 528 Seiten; Edition Loewenzahn; gebunden; 39,90 Euro

Bestellen Sie über den ARCHE NOAH Online-Shop: <https://shop.arche-noah.at> 🍏

Einen Obstbaum richtig pflanzen

Wurzelnackte Pflanzen, deren Wurzeln während eines Transportes abgetrocknet sind, sollten vorher mehrere Stunden eingeschlammmt werden. Dazu in einem Kübel mit Erde und Wasser ein „Schlammbad“ machen und den Baum mit den Wurzeln



Für die Pflanzung brauchen Sie: einen Spaten, bei harten, steinigen Böden einen Krampen, einen Baumpflock, eine Schere und natürlich den Baum. Bei Wühlmausgefahr empfiehlt sich noch ein Wühlmausgitter, und wenn der Baum im Freien – also nicht von einem Gartenzaun geschützt – steht, ist ein Baumschutz notwendig (→ Kapitel „Streuobstbau“, Seite 234, „Baumschutz“, Seite 249ff.).



Stellen Sie den Baum (wenn im Topf) an den gewünschten Pflanzort oder markieren Sie diesen mit einem Stab. Nun stechen Sie mit dem Spaten rund um den Baum senkrecht in den Boden, so tief Sie ohne große Mühe kommen. Das Pflanzloch sollte doppelt so groß wie der Umfang der Wurzeln oder des Topfes sein. Bei tonigen Böden sollte das Pflanzloch für Bäume zumindest einen Meter im Durchmesser umfassen und einen halben Meter in die Tiefe reichen.



Jetzt wird oberflächlich die Grasnarbe im Kreis abgestochen und zur Seite gelegt. Die Grasnarbe darf später nicht in das Pflanzloch gegeben werden, da dadurch Wühlmäuse angelockt werden.

Leseprobe

Von Apfel bis Marone, von der Wurzel bis zur Krone – alles, was Sie über den Anbau von Obst wissen müssen!

In einzigartig umfassender Weise stellt das „Handbuch Bio-Obst“ alles Wissen zur Verfügung, das Sie für den ganzjährigen Anbau von Früchten, Beeren und Nüssen brauchen. Die Vielfalt an verschiedenen Sorten und Geschmacksrichtungen von Stein-, Beeren- und Schalenfrüchten ist dabei schier unendlich.

Schritt für Schritt: Anlage eines Obstgartens, Obstbaumschnitt, Veredelung

Alle Schritte zur Anlage eines Obstgartens werden genau erklärt, aber auch, wie alte Obstbäume durch gekonnten Schnitt wieder verjüngt und in reichtragende Bäume verwandelt werden können.

Alle Grundlagen zu Pflege, Bio-Schädlingsbekämpfung sowie Standort- & Sortenwahl

In ausführlichen Porträts stellen die Autoren einige hundert Sorten vor, mit detaillierten Anleitungen zu Pflege, biologischer Schädlings- & Krankheitsbekämpfung sowie Standort- und Sortenwahl. Wer aus der

Fülle geschickt auswählt, kann beginnend mit den ersten roten Erdbeeren im Mai bis zu den Mispeln im Dezember frische Früchte ernten.

Der ganze Inhalt auf einen Blick

- einmalig umfassend: viele hundert Sorten in ausführlichen Beschreibungen
- alte Sorten & heimische Wildobst-Arten für den Anbau im Garten wiederentdeckt
- Obstanbau für Profis: Streuobstwiesen, Hochstammbäume und geeignete Pressobstsorten
- Lösungen für kleine Gärten: Bäume können verschiedene Sorten tragen oder schlank gezogen werden
- ganzjährig versorgt: zahlreiche Rezepte und Hinweise, wie Sie die Ernte am besten konservieren und lagern
- jahrzehntelange Erfahrung: mit wertvollen Praxis-Tipps der Arche Noah-VielfaltsgärtnerInnen
- über 800 Farbfotos und Zeichnungen 🍏



PATENSCHAFT

Obstbaumpatenschaft

Ihre „Versicherungsurkunde“ mit Mehrwert

Jahrelang träumten wir davon, die gefährdeten Obstsorten durch Jungbäume abzusichern. Nur fehlten die finanziellen Mitteln dazu. Doch viele Menschen haben diesen Traum Wirklichkeit werden lassen und mit ihrer Obstbaumpatenschaft hunderte Obstsorten gerettet.

520 Obstbaum-PatInnen bisher

Rund 300 Sorten konnte ARCHE NOAH in den letzten Jahren durch die Unterstützung von 520 Obstbaumpatinnen und Obstbaum-paten auf sieben Sortenerhaltungswiesen absichern. Eine große Erfolgsgeschichte für die wir allen UnterstützerInnen danken. Absichern konnten wir neu getaufte Sorten wie die 'Zitzenrenette aus Jaidhof' und viele Sorten, die nur einen Arbeitsnamen wie 'Apfel Lukashof 1152' tragen. Von vielen Sorten wissen wir nur wenig und in den nächsten Jahren wartet mit der Erforschung dieses Schatzes viel, aber sehr lohnende, Arbeit auf uns. Und natürlich möchten wir weitere Bäume zur Patenschaft anbieten: Es warten schon wieder 150 Jungbäume in der Baumschule auf die Auspflanzung. Und laufend kommen neue Sorten dazu! In den nächsten Jahren wird der Schwerpunkt vor allem bei Pflaumen- und Mostbirnensorten liegen. Auf den Sortenerhaltungswiesen auspflanzen können wir aber immer nur, wenn uns weitere Menschen mit einer Patenschaft unterstützen.

Obst weltweit: Die Banane stirbt

Wie wichtig der Erhalt der Vielfalt ist, zeigt sich aktuell am Beispiel der Banane. Mehr als 90 Prozent der gehandelten Bananensorten gehören der Cavendish-Sortengruppe an. Weltweit durchgesetzt hat sich diese Sortengruppe, weil sie robust gegenüber dem Erreger der Panamakrankheit (*Fusarium oxysporium*) ist. Doch dieser Erreger hat sich weiter entwickelt und bedroht nun auch die Cavendish-Bananen. In den Plan-

tagen verwelken immer mehr Pflanzen und bilden keine Früchte mehr. Die Bananenproduktion weltweit ist bedroht! Fieberhaft wird nach neuen Sorten gesucht und einige Forscher setzen dabei auf alte Sorten. Dr. Andreas Bürkert von der Universität Kassel entdeckte in Bergoasen im Oman die Form 'Musa acuminata', die sich selbst vor Pilzen schützen kann. Mit ihr soll es nun gelingen, neue Resistenzen in die Kulturbanane zu züchten (siehe dazu Magazin „Besseres Obst“, 02/2016).

Wann ist der Apfel an der Reihe?

Zugegeben, Bananen wachsen weit weg. Die Situation bei den heimischen Früchten ist allerdings nicht anders. Die überwältigende Mehrheit der seit 1920 gezüchteten Apfelsorten etwa sind Nachfahren von nur sechs Sorten (siehe Magazin 04/2013)*. Eine sich neu entwickelnde oder verändernde Krankheit hätte aufgrund dieser Uniformität leichtes Spiel in den Apfelplantagen und könnte rasch zu Versorgungsengpässen führen. Eine Versicherung gegen eine solche Gefahr kann nur der Erhalt von vielen Sorten sein, die in sich die unterschiedlichsten Widerstandsfähigkeiten tragen. Natürlich wissen wir nicht, welche der alten Sorten gegen zukünftige Krankheiten immun sein wird, aber wenn diese auftreten, können schnell Testungen gemacht werden. Als etwa der Feuerbrand in den letzten Jahren verstärkt auftrat, fand man eine hohe Widerstandsfähigkeit in lokal verbreitete Sorten wie dem 'Böblinger Straßenapfel', dem 'Chüsenrainer' oder dem 'Schönen aus Miltenberg'.

*Die ARCHE NOAH Magazine zum Nachlesen unter: www.arche-noah.at/publikationen

Versichern Sie sich und zukünftige Generationen

Obstsorten zu erhalten, ist wie eine Versicherung für die Zukunft der Vielfalt. Die Obstbaumpatenschaften ermöglichen Forschung, Pflege und Absicherung zahlreicher alter Sorten. Diese Vielfalt können alle zukünftigen Generationen nutzen! Sei es bei geänderten klimatischen Bedingungen oder bei neuartigen Pflanzenkrankheiten. Wann und wofür auch immer es sein wird, die Menschen werden sich dann über diese Möglichkeit freuen.

Ihre Patenschaft: Schließen Sie jetzt eine Versicherung für die Zukunft ab und werden Sie PatIn. Mit Ihrem Beitrag von monatlich 16,- Euro können wir einen Obstbaum auspflanzen und für die Zukunft erhalten. Sie erhalten eine **Urkunde** mit Sortenbeschreibung und einen **Detailplan** der Sortenerhaltungswiese, wo Ihr Baum steht. Direkt beim Baum montieren wir ein **Schild** mit Ihrem Namen und wenn der Baum in einigen Jahren Früchte trägt, können Sie die gerne **ernten** – sozusagen als kleine, genussvolle Dividende. 🍏

Werden auch Sie Teil der Obstgeschichten!
Alle Infos zu den Obstbaumpatenschaften unter: www.arche-noah.at/obstbaumpatenschaft



Ein junger Obstbaum wird gepflanzt.

LAGERUNG

Richtig lagern

Lange Freude an frischen Äpfeln und Birnen

Damit Früchte noch Monate nach der Ernte frisch und aromatisch sind, können auch im Haushalt gute Lagerbedingungen geschaffen werden. Katharina Varadi-Dianat und David Brunmayr berichten von Lagerungsversuchen aus dem Projekt Sparkling Science Obst und Baum. – Teil 2
(Teil 1 nachzulesen im ARCHE NOAH Magazin 04/2015).

Warme Herbsttage und milde Winter reduzieren heute oft die Lagerfähigkeit von Äpfel und Birnen im Haushalt und Selbstversorgerobstbau. Die Lagertemperatur überschreitet häufig die Temperatur von 10°C, bei der die Lagerfähigkeit rapide abnimmt. Sie bleiben oft kürzer, als in der älteren Literatur angeführt, frisch. Diese Beobachtung wird von den meisten Experten geteilt, Literaturangaben oder wissenschaftliche Studien dazu fehlen aber. Da im Haushalt die Lagerbedingungen selten optimal sind, etwa ein guter, erdkühler Lagerkeller mit ausreichender Luftfeuchte, haben wir im Rahmen des Sparkling Science Projekts „Obst und Baum“ von Oktober 2015 bis Juni 2016 realitätsnahe Lagerungsversuche durchgeführt.

Der Praxis-Versuch

Es wurden fünf Sorten ('Ilzer Rosenapfel', 'Idared', 'Roter Eiserapfel', 'Schöner von Boskoop', 'Weiße Kanadarenette') an vier Standorten mit vier Lagervarianten gemessen, allerdings wurden nicht alle Sorten an allen Standorten in allen Varianten ausprobiert, da zu wenig Obst vorhanden war. Die gesunden (wurmfreien) Früchte haben wir in der zweiten Oktoberwoche händisch von



Lagerkiste mit Heuisoliation

Hoch- und Halbstämmen in der Obersteiermark gepflückt. Die für den Versuch gewählten Sorten sind im Untersuchungsgebiet häufig anzutreffen und typisch für die meisten steirischen Haus- und Streuobstgärten. Als Lagerorte diente ein Schuppen und zwei Erdkeller, sowie für den Vergleich ein Kühlraum. Temperatur und Luftfeuchtigkeit von den unterschiedlichen Lagervarianten bzw. Standorten wurde mit Datenloggern aufgezeichnet, die Früchte bei regelmäßigen Kontrollen begutachtet. Die Außentemperatur war am Standort des Lagerungsver-suchs im Vergleich zum langjährigen Mittel überdurchschnittlich mild. Anfang und Mitte Jänner gab es eine mehrtägige Frostperiode, punktuell gab es auch Frosttage Ende November und Mitte Dezember 2015. Folgende Lagerbehältnisse haben wir verglichen: transparente Druckverschlussbeutel (PE-LE, 50µ, 500x600 und 300x400mm), Thermo-Kisten (EPP Styropor), 5kg Standard-Obstkarton (neu), selbstgebaute Lagerkisten der NMS Krottendorf aus Fichte mit Heuisolierung.

Die Ergebnisse

Dass die Literaturangaben mit den tatsächlichen Lagereigenschaften unter realistischen Bedingungen nicht übereinstimmen, zeigte sich bei den kürzer, als in der Literatur angeführt, lagerfähigen Sorten 'Ilzer Rosenapfel', 'Kanadarenette' und 'Roter Eiserapfel'. Die Sorten 'Idared' und 'Schöner von Boskoop' wiederum überraschten mit einer guten Lagerfähigkeit, die sogar die Literaturangaben übertrafen. Die Analyse zeigt große Unterschiede bei den Sorten und Lagervarianten. So waren die Sorten 'Idared' und 'Boskoop' unempfindlich gegen Fröste und auch nach dem Auftauen weiterhin lager- und genussfähig. Andere Sorten hatten bereits nach einem kurzen Frosterignis Ende Jänner einen Totalausfall ('Ilzer Rose', 'Kanadarenette', 'Roter Eiserapfel').



Kontrolle des Obstlagers auf faulige Früchte

Die Thermobox konnte kurzfristig Temperaturspitzen abfedern (-3°C statt -6°C offen), war aber nicht ausreichend um Fröste abzuhalten. Die Luftfeuchtigkeit war bei den Varianten PE-Folienbeutel und Thermobox konstant sehr hoch. Das wäre bei niedrigen Temperaturen zwar vorteilhaft, hohe Luftfeuchtigkeit und hohe Temperaturen (über 10°C) sind allerdings eine fäulniserregende Kombination: Trotz der Löcher zum Belüften, begannen die Früchte nach kurzer Zeit zu schimmeln. Ein PE-Folienbeutel ist unter diesen Bedingungen nicht empfehlenswert. Bei der offenen Lagerung haben besonders die frosttoleranten Sorten 'Idared' und 'Boskoop' gut überdauert. Die Früchte von 'Boskoop' waren zwar äußerlich verrunzelt, geschmacklich aber hervorragend. Die selbstgebaute Holz-Heu-Lagerkisten haben durchwegs sehr gut abgeschnitten: es gab praktisch keine Ausfälle, äußerlich kaum Fehler, der Geschmack war sortentypisch.

Wie geht's weiter?

Auf Grund dieser guten Erfahrungen möchten wir in einem Folgeprojekt diese Lagerkisten weiterentwickeln, um diese weiter zu verbessern und verfügbar zu machen. 🍏

Kontakt



David Brunmayr
obst@arche-noah.at
Katharina Varadi-Dianat
katharina.varadi-dianat@arche-noah.at

LEGUMINOSEN

Die Saat-Platterbse

Portrait einer zwiespältigen Hülsenfrucht, von Michaela Arndorfer.



Platterbsen blühen weiß oder blau.

Seit vielen Jahren wird in Österreich die Saat-Platterbse (*Lathyrus sativus*) feldmäßig kultiviert, und zwar hauptsächlich als Gründüngung und Zwischenfrucht. Ihre Rolle als Futter- und Nahrungspflanze wird bei uns dagegen nur zögerlich wahrgenommen.

Besser als ihr Ruf

Die zaghafte Nutzung als Nahrungspflanze hängt zunächst mit ihrem „schlechten Ruf“ zusammen, für gravierende Vergiftungsfälle verantwortlich zu sein. Ein ganzer Krankheitskomplex wurde nach ihr benannt: „Lathyrismus“. Historisch spielte die Saat-Platterbse jedenfalls eine wichtige Rolle als Nahrungsmittel. Sie wurde dank ihrer Trockenheitstoleranz als „Retterin“ bei Dürre und in Hungerszeiten bezeichnet. Fiel die Getreideernte einmal geringer aus als notwendig, erhöhte sich der Anteil an

Saat-Platterbse im Speiseplan. Sie diente besonders auch zur Streckung von Brotmehl, wobei die toxischen Inhaltsstoffe – anders als beim Kochen – sich nicht zersetzten und mit dem Kochwasser verworfen wurden. Die Ursache für den „Lathyrismus“ wird heute in der einseitigen, oft Monate lang dauernden Verabreichung von Saat-Platterbsen oder Saat-Platterbsenmehl gesehen. Verschiedene Indizien sprechen dafür, dass die Giftigkeit der Saat-Platterbse nicht so gravierend ist, wie angenommen. Heute geht man davon aus, dass Saat-Platterbsen bei einer ausgewogenen Ernährung kein Problem darstellen. Mehrere Forscher weisen außerdem auf die unterschätzten Vorzüge der Saat-Platterbse hin: eine wichtige Aminosäure der Saat-Platterbse (Homoarginin) steht in Verbindung mit positiven Effekten zur Vorbeugung von Herz-Kreislauf-erkrankungen und Osteoporose.^{1,2}

Historisch weit verbreitet

Die ehemals sehr weite Verbreitung der Saat-Platterbse in Asien und Europa deutet auf eine intensivere Nutzung als Nahrungs- und Futterpflanze hin. Für Deutschland ist die Saat-Platterbse in den Kräuterbüchern des 16. Jahrhunderts belegt. Hieronymus Bock schreibt, dass die „Weiße Erbsen“ (Weiße Erbsen) nur in einigen Gegenden (Worms, Speyer) angebaut und dort als „edel legumen“ zum Kochen verwendet werden. Zuletzt ist der Saat-Platterbsenanbau weltweit stark im Rückgang begriffen. Intensivere Nutzung gibt es noch in Indien und Äthiopien. Der Mittelmeerraum gilt als sekundäres Vielfaltszentrum für großsamige, weiße Saat-Platterbsen. Wenn die Anbaube-

deutung der Saat-Platterbse als Nahrungspflanze auch im Schwenden ist, so gibt es doch einige regionale Küchen, die sich eine gewisse Wertschätzung bewahrt haben. In Griechenland, Italien (Toskana, Umbrien) und Spanien (La Mancha) bilden Saat-Platterbsen die Basis für regionstypische Gerichte. „Cicerchia“ in Umbrien und „Fava“ in Griechenland (Santorin) sind Basis für Pasta-Gerichte oder für Pürees als Vorspeisen und Beilage. Wobei die Bezeichnungen zugleich Referenz an andere Hülsenfrüchte sind: ‘Cicer’ – die Kichererbse. ‘Fava/Faba’ – die Ackerbohne. Ein Hinweis, dass derlei Zubereitungen auch ganz einfach mit anderen Hülsenfrüchten herzustellen sind.

So wächst sie am besten:

Anbau & Mischkultur

Bezeichnend für den deutschen Namen sind die – im Gegensatz zur Erbse – flach gedrückten, leicht konischen Samen und die platten Sprosse der Pflanze. Saat-Platterbsen sind tendenziell hochwüchsig (80–100cm) und halten sich mit Ranken gegenseitig oder an Stützhilfen fest. Im feldmäßigen Anbau bietet sich die Kultur im Gemenge mit anderen Hülsenfrüchten (zB. Ackerbohne, Sommerwicke) an. Diese Mischkultur hat den Vorteil, dass die Saat-Platterbsen nicht lagern, sich die Samen aufgrund unterschiedlicher Korngrößen gut trennen lassen und die Gemengepartner auch ähnliche Reifezeit haben. Als Nahrungspflanze wurde vielfach der Gemengeanbau mit Getreide praktiziert. Sepp Ehrenberger vom Meierhof im Horner Becken (NÖ) experimentiert mit Mischkulturen aus Getreide und Leguminosen. Für die Saat-Platterbse haben sich Sommerweizen

oder Khorasan-Weizen (auch bekannt als ‘Kamut’) als geeignete Partner erwiesen. Die Kulturen werden in abwechselnden Reihen in einem Arbeitsgang ausgesät (Reihenweite 23cm). Die Aussaat erfolgt ab März bis – allerspätestens – Mitte April.

Platt-Erbsen-Vielfalt

Hinsichtlich der Frostverträglichkeit und Ertragsstabilität gibt es Sortenunterschiede. So erwies sich eine italienische Herkunft bei Sepp Ehrenberger als wenig robust. Die Handelssorte ‘Mercur’ war im Kornertrag nicht zuverlässig. Gute Erfahrungen machte Sepp Ehrenberger hingegen mit einer Herkunft aus Bad Fischau (Wiener Becken, NÖ), die auf einem biodynamischen Betrieb seit Jahrzehnten kultiviert wurde und sich durch zufriedenstellende Frosttoleranz und Ertrag auszeichnet. Die Erträge liegen für die Saat-Platterbse zwischen 1.500 und 3.000 kg/ha. Weitere Sortenunterschiede bei Saat-Platterbsen gibt es in der Wuchshöhe, der Vegetationsdauer und Reifezeit und den Samentypen. Die Korngrößen variieren je nach Sorte zwischen 135 und 560g TKG (Tausendkorngewicht), wobei die sehr großsamigen Typen durchwegs aus den südlichen Ländern stammen. Tendenziell werden die weißsamigen Sorten als Speise-Platterbsen bevorzugt. Ihnen wurde auch nachgesagt, dass sie gesundheitlich weniger bedenklich sind. Laut Auskunft von Sepp Ehrenberger lässt sich aber auch die Saat-Platterbse aus Bad Fischau ohne Probleme verwenden, obwohl diese nicht lupenrein hell-samig ist. Sie eignet sich als Hülsenfrucht für Salate, hat ein – im Vergleich zu Bohnen – dezenteres Aroma, eine feinere Schale und wirkt generell bekömmlich (z.B. keine Blähungen).

Saatgutverfügbarkeit

Unter <http://shop.arche-noah.at> sind voraussichtlich ab Dezember Kleinportionen (à 30 Samen zu 3,50 Euro für Mitglieder, 4,- Euro für Nicht-Mitglieder von folgenden Herkünften anbieten:

- ‘Zadar’ (EL017): Großsamige, weiße Speise-Platterbse.
- ‘Weiße aus Fribourg’ (EL004): Kleinsamige, weiße Speise-Platterbse
- ‘Alte Bad Fischau’
- Als Saatgutquelle für Gründüngung ist im Handel die Sorte ‘Moni’ von Saatbau Linz erhältlich. Auch die Firma Dreschflügel in Deutschland bietet regelmäßig Saatgut von Platterbsen, darunter auch Speisesorten an. 🌱



Mischkultur aus Saat-Platterbse und Khorasan-Weizen (Anfang Juni).

Leguminose für die Zukunft?

Im Vergleich zu anderen Hülsenfrüchten gehört die Saat-Platterbse zu den Trockenheit verträglichen Kulturen. Hohe Niederschläge sind für sie unvorteilhaft. Anbau auf sehr leichten, sandigen Böden sind allerdings nur in Gebieten mit ausgewogenen Niederschlägen möglich. An Trockenheitsverträglichkeit ist ihr die Linse überlegen. Geschmacklich spielt sie in einer Liga mit der Kichererbse, d.h. sie zeichnet sich durch ein mildes, neutrales Aroma aus und unterscheidet sich markant von der würzig-pfeffrigen Note der Linsen. Im Mittelmeerraum wird die Saat-Platterbse als Trockenkorn im Ganzen oder als geschälte Spalterbse vermarktet. Als Spalterbsen ähneln sie entfernt herkömmlichen gelbe Erbsen, sind aber an ihrem kantigen Umriss zu unterscheiden. Das Interesse des Handels an dieser Hülsenfrucht ist im deutschsprachigen Raum noch sehr verhalten. Zu groß sind derzeit noch die historisch überlieferten Vorbehalte gegenüber der Saat-Platterbse.

Spezieller Dank für Auskünfte gehen an Sepp Ehrenberger, Meierhof, St. Leonhard a.Hw. und Wilfried Hartl, Bioforschung Austria. 🌱

Fußnoten

- 1 Singh, Rao 2013 Lessons from neurolathyrism: A disease of the past Et the future of Lathyrus sativus (Khesari dal). Indian J Med Res 130: 32-37
- 2 Patto 2014 Lathyrus diversity: available resources with relevance to crop Improvement. Annals of Botany 113: 895–908

Rezept

Saat-Platterbsenpüree

Zutaten:

- 150 g Saat-Platterbsen
- 3 EL Olivenöl
- 1 kleine Knoblauchzehe, zerdrückt
- Salz nach Geschmack
- Zitronensaft nach Geschmack
- Optional: Kräuter wie frische Petersilie oder Thymian

Zubereitung:

Saat-Platterbsen 8–10 Stunden quellen lassen. Anschließend in Wasser kochen bis sie sehr weich sind (ca. 30–45 Minuten). Wasser abgießen, Saat-Platterbsen mit Olivenöl und Knoblauch pürieren, mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Köstlich als Brotaufstrich zu Weißbrot. Wer es etwas würziger mag, kann das Püree auch mit fein gehackten Kräutern, wie Petersilie oder Thymian, ergänzen. 🌱



Kontakt

Michaela Arndorfer
Michaela.arndorfer@arche-noah.at



1: Weiße aus Fribourg, 2: Alte Bad Fischau, 3: Zadar, 4: Bunte aus Karlsruhe.



ERHALTUNG

Fotos: Lydia Bongartz

Hos-, Acker- & Saubohnen beim Projekt „Vielfaltsprodukte“

Von Erfolgen, Missernten und Wiederentdeckungen berichtet ARCHE NOAH Erhalterin Lydia Bongartz

Über Jahrhunderte war *Vicia faba* in Europa für ihre nahrhaften und sättigenden Eigenschaften eine sehr geschätzte und weit verbreitete Kultur. Bis die *Phaseolus*-Arten eingeführt wurden, galt sie als die Bohne. Sie rankt nicht, wächst einzeln bis zu einer Größe von zwei Metern. Heutzutage kennen sie viele Menschen gar nicht mehr, weder die Pflanze noch das wohlsmekende Gemüse. In Tirol werden die *Hoasboanen*, wie sie hier genannt werden, meist in höheren Lagen angebaut. In tieferen Lagen gedeihen sie oft nicht wirklich gut. Ein wichtiger Grund den Anbau der „Saubohnen“ im Projekt „Vielfaltsprodukte“ zwi-

schen 2012 bis 2014 in Tirol durchzuführen. In diesen drei Jahren wurden 17 verschiedene Sorten von neun GärtnerInnen angebaut. Ziel des Projektes war es verschiedene Sorten zu vergleichen, aber auch alte Sorten wieder zu vermehren und an das ARCHE NOAH Samenarchiv zurückzugeben. Nicht zuletzt natürlich, um andere GärtnerInnen für diese alten Sorten wieder zu begeistern (siehe auch Arche Noah Magazin 3/2013).

Von Wetterkapriolen und unglücklichen Zwischenfällen

Das Interesse war 2013 groß und so setzen wir uns in der Gruppe hohe Ziele, elf Sorten sollten an elf verschiedenen Standorten hochvermehrt werden. Das Wetter spielte jedoch nicht mit. Das Jahr begann mit einem langen kalten und nassen Frühjahr. Die vorgezogene Sorte 'Fous Bohne' schaffte es nicht im Innsbrucker Kapuziner Garten und die direkt gesäten 'Lesachtaler Bohnen' in Terfens verfaulten im Boden. Eine Sorte wurde händisch auf einem Feld in Schwaz gesät. Leider jedoch nicht aus-

reichend markiert. Eine Woche später wurde die ganze Saat vom Pferd umgepflügt. Es folgte ein heißer und trockener Juli. Die Sorte 'Gebirgspuffbohne' verlauste in Afling sehr stark und es war kaum Bienenflug am Standort zu beobachten. Die 'Glorreiche vom Großvenediger' blühte in Igls normal, setzte anschließend aber kaum Früchte an. Bei beiden war der Ertrag kaum höher als das verwendete Saatgut.

Hervorzuheben ist jedoch, dass sich ein paar Sorten auch in dem so anspruchsvollen Jahr gut bewährten. Zum einem die 'Lötschentaler Bohne' – welche in Axams und am Vomperberg sehr gesund blieb und an beiden Standorten einen guten bis sehr guten Ertrag hatte (bis zu 30g/Pflanze). Die 'Rauriser Saubohne' wuchs auf dem lehmigen Boden in Absam ebenfalls zufrieden stellend. Der 'Pinzgauer Mix', schon langjährig von Margit Thöni in Terfens vermehrt, setzte sich auch gegen das schlechte Wetter durch.

Erfreuliche Wiederentdeckungen

Ihre eigenen Hosbohnen brachte Maria Tusch in die Urkorn Runde (Urkorn Tirol, www.autarkwerden.at) bei der ersten Vorstellung des Projektes mit. In ihrem Hausgarten in Wiesing vermehrt sie diese Sorte schon seit Jahrzehnten. Dieser lokalen Sorte wurde spontan der Arbeitsname 'Melis Beste' gegeben (Tausendkorngewicht etwa 820g). Ob sie mit der im Projekt Gen Save erwähnten 'Achtentaler Bohne' übereinstimmt muss erst überprüft werden. Eine weitere Sorte entdeckte ich aufgrund eines Tipps beim Permakultur-

Stammtisch. Im August 2013 stattete ich daraufhin dem Bauern Michl Peer in Oberellbögen auf 1500m einen Besuch ab. Auf seinem Hausacker baut er *Hoasboanen* für sich und seine Familie an. Sehr erstaunt über mein Interesse erzählt er, dass ursprünglich fast jeder Landwirt im Dorf seinen eigenen kleinen Acker mit *Hoasboanen* hatte. Heutzutage scheint er leider der letzte im Dorf zu sein. Auf die Frage warum er sie immer noch anbaut, kam eine einfache und einleuchtende Antwort: „Ich ess' sie halt so gerne“.

Nicht Einerlei sondern Vielfalt

Mit der intensiven Beschäftigung mit einer Kultur wie *Vicia faba* gelingt es den Blick für Details zu schärfen. Das Saatgut einiger Sorten wie z.B. 'Ausservillgratener Rossbohne', 'Melis Beste', 'Matrei', 'Gebirgspuffbohne', 'Glorreiche vom Grossvenediger' und auch 'Oberellbögener' sieht sehr ähnlich aus, beige bis sandfarben und kleinfrüchtig. Im Wuchstyp stellten sie sich sehr unterschiedlich heraus. Die 'Gebirgspuffbohne' neigt z.B. ganz stark zu bestocken (etwa 90 Prozent) und wächst 2- bis 4-triebig, die Sorten 'Matrei' und 'Ausservillgratener Rossbohne' bestocken bis über 50 Prozent. Die 'Glorreiche vom Grossvenediger' hingegen wächst meist an einem Trieb. Die Hülsen sind verschieden lang und sind auch ganz unterschiedlich an der Pflanze verteilt. 'Ausservillgartener Rossbohne' hat bis zu 5 Hülsen in einem Internodium und die Sorte 'Matrei' hatte einzelne Pflanzen mit über 20 Hülsen. Selbstverständlich sind die Unterschiede oft von Standort und Wetter abhängig.

Blattläuse und Bohnenkäfer

Mitte bis Ende Mai tritt bei Ackerbohnen oft ein Blattlausbefall auf. Die beteiligten Gärtner behandelten mit Steinmehl oder Jauche. Andere übten sich wie z. B. ich in Geduld und bauten auf die Unterstützung von Marienkäfer, Schwebfliegen und Florfliegen. Bei schlechten Bedingungen können Blattläuse die Kultur substantiell beeinträchtigen. Im Allgemeinen sind aber nur geschwächte Einzelpflanzen stark befallen. Nach der Ernte ist das trockene Bohnensaatgut in einem gut schließendem Schraubdeckelglas vor Bohnenkäfern (*Bruchus*-Arten) geschützt. Falls die Bohnen schon von Bohnenkäfern befallen sind, hilft das Einfrieren in der Tiefkühltruhe. In der Urkorn Gruppe hat ein Gärtner den Versuch gewagt Saubohnensaatgut, welches von Bohnenkäfern stark befallen war, einfach auszusäen. Die Saubohnen keimten zu etwa 90 Prozent.

Tipps für den Anbau in Höhenlagen

In etwas höheren Lagen (etwa 1.000 Meter) wird empfohlen die *Hoasboanen* nicht zu früh zu säen (stecken), (Risiko des Faulens). Bei Aussaat Anfang bis Mitte Mai (ähnlich wie das Setzen der Kartoffeln) hat sich bewährt. Einige der älteren Sorten sind hochwüchsig und benötigen daher eine Stütze.

Saatgutgewinnung:

Vicia faba ist ein Fremdbefruchter und wird von Schwebfliegen und Hummeln bestäubt. Bei Anbau für Sortenvermehrung ist ein Mindestabstand von 500 Meter einzuhalten. Achtung: Ackerbohnen werden oft als Zwischenfrucht oder Gründüngung angebaut.

Was spricht für eine alte Sorte?

Hoasboanen wurden in Tirol noch lange im traditionellen Sinne angebaut. Leider sind aus vielen Gärten die alten Sorten durch moderne Sorten ausgetauscht worden. In unserem Vergleich waren die alten Sorten oft gesund und oft ertragreich. Ganz besonders hervorzuheben ist aber das viel längere Erntezeitfenster: Im unteren Bereich kann die Ernte schon beginnen während die Pflanze oben noch blüht. Elisabeth Schroll vom Salvenberg baute über viele Jahre eine angemeldete Sorte an, 2014 übernahm sie die 'Oberellbögener' und war überrascht von deren Wüchsigkeit und dem viel längeren Erntezeitraum. Auch geschmacklich sind die Sorten ziemlich unterschiedlich. Frisch sind Saubohnen so gut wie nie zu erwerben, mit etwas Glück findet man sie tiefgekühlt oder getrocknet. Ist dies nicht Grund genug sie im eigenen Garten anzubauen?



links: 'Pinzgauer Mix'
rechts: 'Glorreiche vom Grossvenediger'



Rezept



Frisch sind dicke Bohnen ein Hochgenuss. Aus den noch grünen, prallen Hülsen pult man sie heraus. Sie schmecken süß, leicht bitter, manchmal auch nussig oder auch mehlig. Traditionell wird die Hoasboane in Tirol mit den ersten, frischen Erdäpfeln gegessen.

Hier noch ein empfehlenswertes Rezept, das am 4. August 2014 in der Jurte am Acker von Andreas Kreutner in Schwaz mit etwa 30 Leuten verkostet wurde (entnommen aus dem Buch „Genussvoll vegetarisch“, Yotam Ottolenghi):

Foul

Zutaten:

- 300g getrocknete Saubohnen
- 160ml Olivenöl
- 160ml Zitronensaft
- 1 EL gemahlener Kreuzkümmel
- 4 zerdrückte Knoblauchzehen

Zubereitung:

Dicke Bohnen über Nacht in viel Wasser einweichen. Am nächsten Tag abgießen. Mit der doppelten Menge Wasser in einen Topf geben und etwa 3 Stunden bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Falls nötig Wasser nachgießen. Die Bohnen sollten sich mit der Gabel leicht zerdrücken lassen. Mit der Hälfte des Zitronensaftes und Olivenöls, Salz, Kreuzkümmel, Knoblauch abschmecken. Auf kleine Teller geben und mit dem restlichen Olivenöl und Zitronensaft beträufeln. Mit Petersilie, Eierhälfen und Zwiebelspalten servieren. 🍴

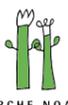
Fazit

Die Acker- Hos- oder Saubohne ist eine Bereicherung für jeden Garten – nützlich, aber auch dekorativ. Für Menschen die sie gerne essen. Eine Kultur für Experimentierfreudige und Geduldige in der Saatgutgewinnung. Ich freue mich auf weitere Wiederentdeckungen! 🍴



Kontakt

Lydia Bongartz
Biologin
lydia.bongartz@aon.at



SICHTUNG

Senfkohl

Wandlungsfähiges Blattgemüse zum Saisonklang

Im Herbst 2015 gab es im ARCHE NOAH Schaugarten Schiltern eine Sichtung verschiedener Sorten und Herkünfte von Senfkohl (*Brassica juncea*) aus dem Samenarchiv zu sehen. Dabei stand die Erkundung der geschmacklichen Eigenschaften im Mittelpunkt. – Von Michaela Arndorfer.

Asiens „Gartenkohl“

Was der Gartenkohl *Brassica oleracea* für Europa und den Mittelmeer-Raum ist, stellt der Senfkohl im asiatischen Raum dar: eine vielfältige Kulturpflanzensippe mit einer komplexen, dynamischen Evolution. Die Art entstand als Hybrid¹ aus einer Kreuzung von *Brassica napus* (Verwandtschaft von Raps und Kohlrübe) und *Brassica rapa* (Verwandtschaft von Stoppelrübe, Chinakohl, Pak-Choy). Durch intensive Nutzung und Selektion als Futter-, Öl- und Gemüsepflanze ist ein breites Spektrum an Sortentypen entstanden, das neben einfachen Blatttypen auch stängel-, knollen- und kopfbildende Formen umfasst. Allein für China werden 16 verschiedene Sortentypen unterschieden.² Besondere Bedeutung hat der Senfkohl auch als traditionelle Ölpflanze (z.B. in Indien) und als Gewürz zur Senfherstellung (Sareptasenf).

Aussaat im Spätsommer

In Mitteleuropa hat Senfkohl zuletzt größere Verbreitung als Bestandteil von Asia-Salatmischungen erlangt. In Versuchen an der HBLFA Schönbrunn erwies sich Senfkohl als außerordentlich frosttolerant bis -14°C und geeignet für die Winterernte im kalten, unbeheizten Folientunnel.³ Die Sortensichtung im letzten Jahr wurde auf Beeten des ARCHE NOAH Schaugartens angelegt und umfasste einfache Blatttypen. Die Aussaat erfolgte in der letzten Augustwoche durch Direktsaat per Hand in Reihenabständen von 25cm. In einem Teil der Reihe wurde auf 10cm vereinzelt, der Rest der Reihe wurde nicht ausgedünnt

1 Dreieck von U laut Wikipedia
2 Chen 2016
3 Palme Foliensammlung Winterernte 2014

und für die Ernte im Baby-Leaf Stadium genutzt. Die Jugendentwicklung verlief zügig, sodass bereits nach 4 Wochen der erste Schnitt für die Blattverkostung stattfand. Die beernteten Pflanzen wuchsen nach und konnten Anfang/Mitte November ein weiteres Mal geschnitten werden. Im Hausgarten eignet sich Senfkohl hauptsächlich als Herbstkultur, da Frühjahrsaussaaten rasch in Blüte gehen und zu wenig ergiebig sind. Für Herbsternte empfiehlt sich eine Aussaat Ende August/Anfang September. Für eine Winterernte von Dezember bis Februar (unter Folien- oder Vliesschutz) kann im Weinbaugbiet bis Anfang/Mitte Oktober ausgesät werden. Im Saatguthandel sind inzwischen auch zahlreiche optisch attraktive Sorten mit fein geschlitzten Blättern und in verschiedenen Blattfarben erhältlich: z.B. 'Rouge Metis' (rot), 'Golden Frills' (gelbgrün).

Scharf ja, bitter nein

In der Rohverkostung der jungen Blätter wurden Schärfe, Konsistenz, Saftigkeit und Bitternoten beurteilt. Bitterstoffe waren in keiner der Proben nennenswert wahrnehmbar. Die Schärfe variierte innerhalb des Sortiments über einen weiten Bereich. 'Tender Green Spinach' zeigte die geringste Schärfe und die festeste Konsistenz, sodass sich diese Sorte auch als purer Blattsalat gut eignen würde. Die stattliche Blattmasse der vereinzelt Pflanzen spricht außerdem für eine Nutzung als Spinatpflanze. Das andere Ende der Schärfeskala besetzten 'Amsoi', 'Osaka Purple Leaf' und 'Grün-im-Schnee', wobei die Ausprägung der Senfschärfe je nach Sorte unterschiedlich wahrnehmbar war: sofort bemerkbar oder zuerst mild, später merklich ansteigend. Eine stichprobenartige Verkostung an größeren Blättern im Spätherbst ließ den Eindruck entstehen,



dass einige Sorten und Herkünfte an Schärfe eingebüßt hatten und – damit verbunden – auch an geschmacklicher Attraktivität. Senfkohl lässt sich sowohl roh als Brotauflage als auch mariniert in Salaten einsetzen. Der Zusatz von Salz mindert – wie auch bei Rettich – die Senfölschärfe. Außerdem ist die Nutzung größerer Pflanzen als Spinat oder Wok-Gemüse sehr reizvoll, weil sie vielen Gerichten ein feines, unaufdringliches Senfkohl-Aroma verleiht. Die Schärfe geht beim Dünsten gänzlich verloren.

Herzlichen Dank an Maria Seitner, die im Rahmen ihres Ausbildungspraktikums die Senfkohl-Sichtung begleitete, dokumentierte und für uns aufbereitete. 🍷

Saatgutverfügbarkeit

Ab Dezember zu bestellen unter <http://shop. arche-noah.at/index.php/saatgut.html> (Portion für ca. 2m², 3,50 Euro für Mitglieder, 4,- Euro für Nicht-Mitglieder)

- 'Yellow Green Curled' (K 8951) KO200
- 'Tendergreen Spinach' KO055
- 'Volgogradskaja' 189/191 KO118
- 'Grün-im-Schnee' KO001 🍷



Kontakt

Michaela Arndorfer
Michaela.arndorfer@arche-noah.at



1 'Grün im Schnee' – machte seinem Namen alle Ehre und blieb bis zu -12°C noch ansehnlich. 2 'Tendergreen Spinach' – Der Vielseitige: als Blattsalat pur, in Aufläufen oder auf der Pizza brachte er Begeisterung auf dem Mittagstisch. 3 'Roter Riesen-Senf' – Verschönert als Salatbeigabe jedes Mittagessen. 4 'Yellow Green curled' – Für die angenehme Schärfe und die saftige Konsistenz bekam er ein so manches „Mmmh“. 5 'Amsoi' – Ein Senfkohl der wohl viele Anhänger finden wird.

Überblick über alle Sorten und Herkünfte der Senfkohl Sichtung 2015

Sortenname (Sammlungscode / Saatgutquelle*)	Rotfärbung	Blattlänge	Schärfegrad	Kurzbeschreibung
'Grün-im-Schnee' (KO001 / Suffolk Herbs UK)	keine	kurz	sehr scharf	Kleine, lanzettförmige, zarte Blätter mit fein gesägten Blattrand. Weiche, eher trockene Konsistenz mit stark würzig-scharfer Senfölnote. Sehr dichter Wuchs. Als Salatbeigabe geeignet.
'Tendergreen Spinach' (KO055 / Chiltern Seeds UK)	keine	sehr lang	gering	Bildet große, verkehrt-eiförmige, glattrandige Blätter. Mittelgrüne, tendenziell nach unten gewölbte Blattspreite. (Sehr) feste Konsistenz, milde Schärfe und Pak-Choi-ähnlicher Geschmack, geeignet als Blattsalat.
'Fordhook' (KO077 / Bot. Garten Riga via IPK)	keine	kurz	gering bis mittel	Vielgestaltig. Mittelgrünes Blatt mit gewellten, gesägten, tief-eingeschnittenen oder zipfeligen Blattrand. Rau behaarte Blattoberfläche. Saftig-feste Blätter mit geringer bis mittlerer Schärfe. Geeignet als Blattsalat. Mittlere Schärfe bleibt bei älteren Blättern erhalten.
'Roter Riesen-Senf' (KO115 / Seed Savers Exchange USA)	teilweise	kurz	mittel	Lanzettförmige Blätter mit gesägten Blattrand. Blattoberfläche leicht rau behaart. Attraktive Rotfärbung der Blattadern auf grünem Untergrund oder rot überlaufene Blattspreite. Mittel ausgeprägte Senfölnote und Saftigkeit. Mittlere Schärfe bei älteren Pflanzen.
'Volgogradskaja 189/191' (KO118 / Russland via IPK)	keine	mittel	mittel	Eiförmige, an der Basis tief eingeschnittene Blattspreite mit gesägten Blattrand. Stark rau behaarte Blattoberfläche. Saftige Konsistenz und mittlere Schärfe.
'Grellos de Santiago-Peregrina' (KO175 / De Compostela ES via Barbetti, IT)	keine	mittel	gering	Große, leicht rau behaarte, breit lanzettliche Blätter mit gesägten Blattrand. Blattspreite an der Basis löwenzahnartig eingeschnitten. Geeignet als Blattsalat wegen milder Senfnote.
'De Compostela/K 9302' (KO197 / De Compostela ES via IPK)	keine	kurz	gering	Lanzettförmige, hellgrüne Blätter mit fein gezähnten Blattrand. Konsistenz fest und saftig. Geringe Schärfe und Senfölnote bleibt auch in älteren Blättern erhalten und eignen ihn als Salat.
'Yellow Green Curled' (KO200 / Peace Seeds USA via IPK)	keine	kurz	mittel (angenehm)	Ovale Blätter mit leicht gewellten, stark gezähnten bis zipfeligen Blattrand. Blattoberfläche rau behaart. Sehr saftige Blattkonsistenz mit sehr ausgewogenem, würzigem Pak Choi Geschmack. Ältere Pflanzen tendenziell schärfer. Sehr gut!
'Osaka Purple Leaf' (KO202 / Peace Seeds USA via IPK)	stark	mittel	sehr scharf (angenehm)	Eiförmiges dunkelrot überlaufenes Blatt mit leicht gewellten, tendenziell gewölbten Blattrand. Markantes krenartiges Senfölaroma mit ansteigender Schärfe. Intensität variiert.
'Indischer Senfkohl' (KO204 / Handel Indien via Hr. Rudolf)	keine	lang	mittel	Lanzettförmige, an der Basis tief eingeschnittene Blattspreite mit gesägtem Blattrand und rau behaarter Blattoberfläche. Saftige Konsistenz. Mittlere Schärfe. Geht sehr rasch in Blüte!
'Amsoi' (KO212 / Suffolk Herbs)	keine	mittel	sehr scharf (ansteigend)	Blätter hellgrün mit länglich eiförmiger Blattform und gesägten Blattrand. Mittelfeste Konsistenz. Mittlere bis tendenziell ansteigende Schärfe. Bildet bei größerer Standweite große Blattrossetten mit fleischiger Mittelrippe.

* Saatgutquelle IPK = Genbank Gatersleben



TIPPS

Saatgutsackerl selbst gemacht!

Im Garten ist nichts mehr zu tun, das Wetter ist unfreundlich und jede Menge selbstgewonnenes Saatgut wartet darauf, aufbewahrt zu werden. Was machen die fleißigen Gärtnerinnen und Gärtner dann? Klar! Sie falten Saatgutsackerl.

Wir haben zwei Anleitungen für praktische Samensackerl, die nicht nur einfach zum Nachbasteln sind, sondern auch jede Menge Platz zum Lagern sparen. Ideal für kleineres Saatgut wie Paradeiser, Salat und Paprika. **Damit kann einer neuen Gartensaison nichts mehr im Wege stehen.**



Schritt 1
Begonnen wird mit einem quadratischen Blatt Papier. Je mehr Saatgut hinein soll, desto größer muss dieses Papier gewählt werden.



Schritt 2
Jetzt wird das Quadrat diagonal gefaltet.



Schritt 3
Nun biegt man die rechte Spitze zur anderen Seite, sodass eine waagrechte Oberkante entsteht, ebenso spiegelverkehrt von links nach rechts.



Schritt 4
Nun sollte man bereits die Grundform des Sackerls erkennen. Wir haben zwei Taschen gefaltet: Die hintere Tasche wird dazu verwendet, das Saatgut aufzubewahren.



Schritt 5
Als letzten Schritt muss nur noch die übriggebliebene Spitze in die vordere Tasche gesteckt werden, um das Saatgutsackerl zu verschließen.



Fertig!
Et voilà, schon haben wir eine platzsparende Aufbewahrung für unser selbst gewonnenes Saatgut.



Schritt 1
Dieses Mal nimmt man ein rechteckiges Papier zur Hand.



Schritt 2
Bevor man das Sackerl faltet und verschließt, legt man die Samen schon vorher in die obere Hälfte des Rechtecks.



Schritt 3
Und schon geht es los: man faltet das Papier einmal in die Hälfte.



Schritt 4
Beim nächsten Schritt biegt man die zwei aneinander treffenden Kanten einmal, zweimal und ein drittes Mal um.



Schritt 5
Nun biegt man die rechte und die linke Ecke nach hinten.



Schritt 6
Einmal das noch nicht ganz fertige Saatgutsackerl umgedreht sieht es schließlich so aus.



Letzter Schritt
Der letzte Schritt. Jetzt werden beide Ecken in die daneben entstandenen Taschen gesteckt. So kann das Sackerl nicht auseinander fallen. Fertig!

janetschek
DRUCK | MEDIEN | DESIGN



Unser Video zum Humusaufbau-Projekt ist im Kasten!

Pssst... inklusive Gastkommentar von Beate Koller, Arche Noah.

Informiert euch über unsere weltweit einzigartige Möglichkeit der CO₂-Kompensation von Druckprodukten unter:

www.janetschek.at/humus

Anzeige

SPAR wie früher Edition STEKOVICS

Bio-Zwiebel-Raritäten

SPAR und der Verein Arche Noah verfolgen das gleiche Ziel: Wir wollen die Erhaltung seltener und alter Handels- und Lokalsorten mit SPAR wie früher-Produkten unterstützen. Entdecken Sie das kleine aber feine saisonale Sortiment.

*Boretano
Zwiebel*
besonders süß und mild

*Dunkelblutroter
Braunschweiger*
feine Schärfe mit milder
Zwiebelnote

*Stuttgarter
Riese*
sehr kräftig im Geschmack

Exklusiv erhältlich bei: **EUROSPAR** **INTERSPAR**

Anzeige

Märkte 2017 ARCHE NOAH Tour

Wir kommen zu Ihnen!



Nutzen Sie die Pflanzenmarkt-Termine in Ihrer Nähe für den Frühjahrs-Einkauf. Mit unserem bewährten Bio-Hausgartensortiment sind wir heuer auch in Wiener Neustadt anzutreffen! Bitte bei jedem Einkauf Mitgliedsausweis und Korb/Schachtel zum Transport mitbringen!

Freitag bis Sonntag, 7.–9. April, Wien
ARCHE NOAH Pflanzenmarkt
im Rahmen der Raritätenbörse, Bot. Garten Wien

Samstag, 8. April 2017, Linz
ARCHE NOAH Pflanzenmarkt
Botanischer Garten Linz

Samstag, 15. April 2017, Wiener Neustadt
ARCHE NOAH Pflanzenmarkt
Probsteigarten beim Domplatz

Samstag & Sonntag, 22. & 23. April, Graz
ARCHE NOAH Pflanzenmarkt
Voraussichtlich im Stadtpark Graz

Samstag & Sonntag, 22. & 23. April, Salzburg
ARCHE NOAH Pflanzenmarkt
Botanischer Garten Salzburg

Samstag, 29. April 2017, Vorarlberg
ARCHE NOAH Pflanzenmarkt
Sportplatz Gemeinde Koblach

Samstag & Sonntag, 29. & 30. April, Kärnten
ARCHE NOAH Pflanzenmarkt
Freilichtmuseum Maria Saal

Samstag, 6. Mai 2017, Tirol
ARCHE NOAH Pflanzenmarkt
In der Landwirtschaftl. Lehranstalt Rotholz

Sonntag, 7. Mai 2017, München
ARCHE NOAH Pflanzenmarkt
Im Botanischen Garten München

Aktuell Termine & Tipps

ARCHE NOAH Schaugarten

Ab 1. April 2017 wieder geöffnet.
Eintritt frei bis 30. April 2017!

Erhaltungsbeiträge für den Schaugarten: Wochentage 7,- Euro. Sa, So & Feiertag 8,- Euro (inkl. Führung durch den ARCHE NOAH Schaugarten). ARCHE NOAH Mitglieder und eine Begleitperson haben freien Eintritt.

Freunde & Familie beschenken ARCHE NOAH Mitgliedschaft

Mit der ARCHE NOAH Mitgliedschaft schenken Sie Freude und sichern gleichzeitig die Zukunft der Kulturpflanzenvielfalt. Alle die jetzt eine ARCHE NOAH Mitgliedschaft abschließen, können ab sofort bis Ende 2017 alle Vorteile mit einem Jahresbeitrag nutzen. Details unter: www.arche-noah.at/mitgliederservice.

**Pate für eine seltene Apfelsorte werden
ARCHE NOAH Obstbaumpatenschaft**
Auch als Geschenk möglich. Details in diesem ARCHE NOAH Magazin auf Seite 18.

Vielfalt als Geschenk Bücher, Saatgut & Gutscheine

Wenn Sie Produkte der gemeinnützigen ARCHE NOAH Schaugarten GmbH verschenken, tragen auch Sie zur Verbreitung von Wissen und seltenen Sorten bei. Saatgut und Bücher können Sie unter <http://shop.arche-noah.at> bestellen. Für Einkaufs-Gutscheine schreiben Sie bitte an gutscheine@arche-noah.at. Alle Anfragen bis 11. Dezember verschicken wir noch vor den Feiertagen!

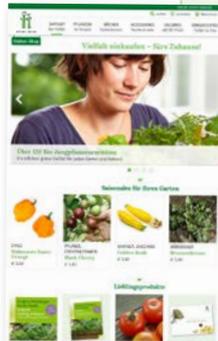
Achtung Winterpause!
Winterpause: 12. 12. bis einschl. 9. 1.
In dieser Zeit erreichen Sie uns telefonisch und per Mail nicht. Wir ersuchen Sie, dringende Anfragen bis 11. 12. an uns zu richten.



ARCHE NOAH Shop im neuen Gewand!

Ab Februar noch einfacher

Bestellen auch Sie Ihre Bio-Sämereien, Bio-Jungpflanzen und Bücher bequem über unseren Online-Shop (<http://shop.arche-noah.at>). Damit das jetzt noch einfacher und übersichtlicher funktioniert, überarbeiten wir momentan unseren Online-Shop. Der Webshop ist online ab Anfang des nächsten Jahres!



Neu für Mitglieder: Online-Shop Gutscheine

Weiterhin möchten wir unseren Mitgliedern und Förderern einen Rabatt auf Ihren Einkauf, auch online gewähren. Neu im nächsten Jahr: Alle Mitglieder erhalten einen **Einkaufsgutschein** (persönlicher Code), der online eingelöst werden kann. Beim persönlichen Einkauf (beim Markt, im Shop Schiltern, ARCHE NOAH pop-up Store) gelten die gewohnten Ermäßigungen.

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

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

ARCHE NOAH Newsletter



Mit dem Newsletter erhalten Sie regelmäßig aktuelle Informationen!

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

(Erscheint ca. 1 x im Monat.)