

## Bewahren bewährt sich

„Heute bauen wieder viele Betriebe Lokalsorten an“, berichtet Johann Peitl – denn mit den immer häufiger werdenden Perioden großer Trockenheit im nördlichen Weinviertel kommen die modernen Hybridsorten nicht zurecht. Ein Sonderfall? Wir glauben: nein. Regelmäßig berichten Bäuerinnen und Bauern, Gärtnerinnen und Gärtner auf Seminaren und Lehrgängen von solchen Erfahrungen, und auch große marktorientierte Betriebe gehen wieder auf die Suche nach angepassten Sorten. Es sind also nicht nur kommende Generationen, die von der Bewahrung der regionalen Biodiversität profitieren werden, und es geht sogar um mehr als bunte Farben und „echten“ Geschmack auf unseren Tellern. Ob die traditionellen Sorten erhalten und gut gepflegt wurden, ist in manchen Regionen heute schon zu einer grundlegenden Frage der Landwirtschaft geworden.

### Veranstaltungen

Viele spannende Veranstaltungen rund um Kulturpflanzenvielfalt in diesem Herbst

Seiten 3 und 20

### Zwiebeln aus Laa

Lokale Sorten von Zwiebeln und Knoblauch feiern ein Comeback – der Erhaltungszüchter Johann Peitl im Portrait

Seite 6

### Knoblauch im Garten

Anbau- und Vermehrungstipps

Seite 8

### Wintersalate

Alte Literatur, neue Erfahrungen und ein Aufruf

Seite 10

### Inkagold und Panzerbeere

Die Vielfalt von Amaranth und Melone – zu sehen im ARCHE NOAH Schaugarten

Seite 12

### Feste, Workshops, Tagungen, Märkte

Termine Herbst 2009

Seiten 3 und 20

# VORWORT

## Liebe Mitglieder und Förderer der ARCHE NOAH!

Nach dem Gentechnik-Schwerpunkt in der letzten Ausgabe widmen wir uns diesmal wieder schwerpunktmäßig den Kulturpflanzen und „ihren Menschen“. Zuvor aber möchte ich mich bei all jenen bedanken, die sich an der Postkartenaktion für „Reines Saatgut“ beteiligt haben! Die Postkarten wurden am 29. Juni gemeinsam mit Reinhild-Frech Emmelmann von der Firma ReinSaat an Bundesminister Nikolaus Berlakovich übergeben - mehr dazu auf Seite 5.



Bild: Mediendienst

Im Mai habe ich Johann Peitl im Weinviertel besucht. Sein Engagement für die Lokalsorten im „Land um Laa“ sind ein Beispiel für lebendige Sortenerhaltung par excellence. Das Portrait des Zwiebelbauern und Erhaltungszüchters finden Sie ab Seite 6.

Um Gartenpraxis geht es dann beim Knoblauch und den Wintersalaten, die meinen KollegInnen vom Sortenarchiv so manche Nuss zu knacken aufgeben - ab Seite 8. Lust, sich mit zwei enorm vielfältigen Kulturpflanzen näher zu beschäftigen, wollen die beiden Artikel über Amarante und Melonen machen - ab Seite 12.

Noch eine Neuigkeit aus unserem Team: Ende Juni haben wir uns - schweren Herzens - von unserer Kollegin Birgit Vorderwülbecke verabschiedet, die sich in den letzten fünf Jahren für das ARCHE NOAH Sortenarchiv und das ErhalterInnennetzwerk engagiert hat, nun aber eine neue Aufgabe annehmen will. Die Leitung des Sortenarchivs übernimmt Michael Suanjak. Der promovierte Botaniker und leidenschaftliche Hausgärtner ist seit November 2008 bei ARCHE NOAH tätig.

Hinweisen möchte ich Sie unbedingt auch noch auf die Vielzahl interessanter Veranstaltungen in diesem Herbst - siehe Seite 3!

Das führt mich auch gleich zum neuen ARCHE NOAH Newsletter: Da es bei nur drei Ausgaben des ARCHE NOAH Magazins pro Jahr nicht immer leicht ist, zum richtigen Zeitpunkt über aktuelle Ereignisse und neue Veranstaltungen zu informieren, haben wir einen neuen ARCHE NOAH Newsletter eingerichtet. Er erscheint seit März 2009 ungefähr einmal pro Monat und kann einfach auf [www.arche-noah.at](http://www.arche-noah.at) > Newsletter abonniert werden.

Ich wünsche Ihnen einen schönen Sommer!  
Mit den besten Grüßen

Mag. Beate Koller  
Geschäftsführung



### ARCHE NOAH Magazin Nr. 3/2009 - Juli

Medieninhaber, Herausgeber: Verein ARCHE NOAH, Obere Straße 40, A-3553 Schiltern.

T: +43-(0)2734-8626, F: -8627, [www.arche-noah.at](http://www.arche-noah.at), [magazin@arche-noah.at](mailto:magazin@arche-noah.at).

Redaktion & Layout: Beate Koller. Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben nicht notwendigerweise die Meinung der Redaktion wieder. Fotonachweis: Soweit nicht anders angegeben © ARCHE NOAH. Zulassungsnummer: GZ 02Z030101 M. DVR: 0739936. ZVR: 907994719.

Erscheinungsort und Verlagspostamt: 3553 Schiltern

REDAKTIONSSCHLUSS DER NÄCHSTEN AUSGABE: Mitte September 2009

Mit Unterstützung des BMLFUW und der Bundesländer. Herzlichen Dank!

## Inhaltsverzeichnis

<b>Veranstaltungen</b>	<b>3</b>
„Der Wert der Vielfalt“ in Schlierbach; Kulturpflanzen-Vortrag auf der Österr. Akademie der Wissenschaften; Workshop mit Tom Wagner, Terra Madre Austria, „Zukunft Säen“ 2010.	
<b>Aktuell gemeldet</b>	<b>4</b>
Projekt 6 für 100, ein neues ARCHE NOAH Gartenbuch, Obstsortenbestimmung, Postkartenaktion, Black Box an Genbank Linz, schweizerische Vielfalts - Kampagne und indische Datenbank.	<b>5</b>
<b>Von Zwiebeln &amp; Menschen</b>	<b>6</b>
Geschichte der Laaer Zwiebeln und Portrait des Erhaltungszüchters Johann Peitl	
<b>Knoblauch aus dem Garten</b>	<b>8</b>
Anbau und Vermehrung	
<b>Wintersalate</b>	<b>10</b>
Alte Literatur, neue Erfahrungen und ein Aufruf	
<b>Inkagold und Roter Meier</b>	<b>12</b>
Vielfalt der Amarante	
<b>Panzenbeeren</b>	<b>13</b>
Honigmelonen & Gemüsemelonen	
<b>Sprösslingsseite</b>	<b>15</b>
Achtung - der Salat schießt!	
<b>Vereinsbericht</b>	<b>16</b>
Bericht der Mitgliederversammlung und Vorstellung der drei neuen Vorstandsmitglieder	
<b>Kooperation &amp; Sponsoring</b>	<b>17</b>
Bericht über die Zusammenarbeit mit Ja! Natürlich	
<b>Veranstaltungsüberblick</b>	<b>20</b>
Feste, Workshops und Märkte im Herbst 2009	



# TERMINE *Extra*



8. und 9. August 2009, Schlierbach, OÖ

## Der Wert der Vielfalt

Ein Beitrag zur OÖ Landesausstellung "Mahlzeit" im Pavillon der Iw. Fachschule Schlierbach, in Kooperation von ARCHE NOAH mit attac, fairleben, ÖBV / via campesina Austria, Slow Food Linz und dem Welthaus Linz.

Am Beispiel der Paradeiser werden globale Zusammenhänge dargestellt - der Wert der Vielfalt nicht nur in ökologischer, sondern auch in sozialer Hinsicht!

**Zum Programm zählen: Eine Sortenausstellung & moderierte Verkostungen, Fallbeispiele** zur Tomatenproduktion in Österreich und weltweit, zu den Arbeitsbedingungen von LandarbeiterInnen, den Auswirkungen der Agrar-Export-Politik der EU und zur Rolle des Lebensmitteleinzelhandels. **Visionen** einer unabhängigen Saatgutversorgung, von Ernährungssouveränität und der Demokratisierung des Lebensmittelsystems werden gesponnen und **„neue“ Formen des Miteinanders** von BäuerInnen und KonsumentInnen vorgestellt, um eine regionale, biologische Landwirtschaft aktiv zu unterstützen. 🍅

## 16. (Vortrag) & 19. Sept. (Gartenrundgang) Kultur – Kulturpflanzen

Prof. Jennifer Jordan von der Österr. Akademie der Wissenschaften initiierte diese Veranstaltung. *„Das Wort „Kultur“ hat, dem Kulturwissenschaftler Raymond Williams zufolge, seine Ursprünge in der Landwirtschaft, mit ursprünglichen Bedeutungen wie „Kultivierung“ und „Hüten“. Wie steht es heute mit der Beziehung zwischen Kultur und Kulturpflanzen, mit „Agrikultur“ und „Kultur“?“* Vortragsabend im Clubraum der Akademie der Wissenschaften in Wien (16.9.) und Rundgang durch den ARCHE NOAH Schaugarten (19.9.). Nähere Infos: [www.arche-noah.at](http://www.arche-noah.at) oder +43-(0)2734-8626. 🍅

7. und 8. Okt. 2009, Wien

## Workshop mit dem Züchter Tom Wagner

Tom Wagner, ein "Freelancer" unter den Züchtern, von dem Sorten wie "Green Zebra" stammen, kommt nach Europa. ARCHE NOAH lädt ihn zu einem Workshop und Vortrag nach Wien ein, gemeinsam mit der HBLVA Schönbrunn, die den Workshop auch beherbergen wird. Unter [office@arche-noah.at](mailto:office@arche-noah.at) oder +43-(0)2734-8626 kann man sich ab sofort auf eine InteressentInnenliste setzen lassen und wird dann über alle Details informiert. 🍅

28. & 29. Okt. 2009, Wien

## Terra Madre Austria 2009 Wiener Rathaus

„Terra Madre“, ein internationales Projekt von Slow Food, setzt auf eine ganzheitliche Vision: eine Lebensmittelproduktion, bei der auf die Umweltressourcen, das Gleichgewicht des Planeten, den Schutz der biologischen Vielfalt, die Produktqualität und die Lebensqualität der ErzeugerInnen geachtet wird. Am 28. und 29. Oktober 2009 findet nun - erstmals in Österreich - ein internationales Terra Madre Treffen im Wiener Rathaus statt.

Auf der **Terra Madre Austria Konferenz** "Im Zeichen der Vielfalt" mit mehreren Workshops und Impulsvorträgen, u.a. von Carlo Petrini (Präsident Slow Food International), Hans Herren (Co-Präsident des Weltagrarrats), Benedikt Haerlin (Commission on the Future of Food and Agriculture) oder Florianne Koechlin (Leiterin des Blueridge-Institute), diskutieren ProduzentInnen und Fachleute des Landwirtschafts- und Lebensmittelsektors über Strategien zur Förderung und Erhaltung von Biodiversität, Lebensmittelvielfalt und Ernährungssouveränität. Der **Markt der Vielfalt**, die **Schule des Geschmacks** und der **Parcours der Sinne** bieten die einzigartige Gelegenheit, besondere ProduzentInnen und Lebensmittel kennenzulernen, zu erschmecken, und vieles über ihre Erzeugung und Verarbeitung zu erfahren.

Nähere Informationen und Online-Anmeldung ab sofort auf [www.terramadre.at!](http://www.terramadre.at!) 🍅



Vorankündigung!

25. bis 27. März 2010, Graz

## 4. europaweites Treffen von Saatgut-Initiativen in Graz

2007 fand das 3. Treffen "liberate diversity" in Halle, Deutschland, statt. Das Netzwerk, dem Erhaltungsorganisationen, Züchtungsinitiativen und bäuerliche Gruppen aus vielen europäischen Ländern angehören, hat eine gemeinsame Mailingliste für den laufenden Austausch: [liberemus-diversitatem@listi.jpberlin.de](mailto:liberemus-diversitatem@listi.jpberlin.de)

Das nächste und 4. europaweite Treffen wird von 25. bis 27. März 2010 unter dem Motto "Zukunft säen - Vielfalt ernten" in Graz stattfinden. Eine österreichische Vorbereitungsgruppe aus VertreterInnen von ARCHE NOAH, ÖBV / via campesina Österreich, Longo Mai Österreich und dem Kulturverein Mai Mun trifft sich regelmässig, um das Treffen zu planen und zu organisieren.

Inhaltlich sind folgende **Schwerpunkte** für das Treffen geplant:

- \* Unser europäisches Netzwerk kultivieren, Erfahrungen austauschen, voneinander lernen - mit Focus auf Osteuropa
- \* Strategische Planungen zur Revision des EU-Saatgutverkehrsrechts.

Am Freitag, dem 26. März 2010, findet im zentral gelegenen Grazer Augarten ein **Markt der Vielfalt** statt, mit Info-, Präsentations- und Verkaufsständen, Musik & Bio-Kulinarik. Damit und mit medienwirksamen "Zukunft-Säen"-Aktionen soll die breite Öffentlichkeit auf die Bedeutung des Saatgutthemas aufmerksam gemacht werden. Gleichzeitig ist es eine gute Gelegenheit, neue und alte Bekannte und Gleichgesinnte zu treffen!

## Mitwirkende & HelferInnen gesucht!

- \* Als AusstellerIn / AnbieterIn am Markt der Vielfalt - auch alle Erhalter und ErhalterInnen sind herzlich eingeladen, Samen und Pflanzen zum Tausch mitzubringen!
- \* Wer kann kostenlos oder sehr kostengünstig Schlafplätze in Graz zu Verfügung stellen und TeilnehmerInnen aus anderen Ländern und Regionen beherbergen?
- \* Wer kann im März in der unmittelbaren Vorbereitung in Graz mithelfen?

**Kontakt:** [office@arche-noah.at](mailto:office@arche-noah.at)  
**T: +43-(0)2734-8626.** 🍅



## 6 für 100

**Dieses ARCHE NOAH Erhaltungsprojekt mit Unterstützung des BMLFUW sichert österreichische Lokalsorten im Anbau ab**

Nach dem bisher neunten ErhalterInnen-treffen seit 2007 sind bereits 210 Sorten in einer Patenschaft abgesichert! Davon werden 26 Sorten bereits bei drei oder mehr SortenpatInnen angebaut und vermehrt.

Die Melanzani "Benarys Blaukönigin", die Erbsen "Buntblühende Prenning" und "Segner von Reidt", der Paprika "Roter Augsburger" und "Petersilie Großmutter" zählen zu den am besten abgesicherten Gemüsesorten. Die Absicherung einer Sorte in mehreren Gärten ist aus zwei Gründe sehr wichtig: verschiedene Standorte liefern unterschiedliche Informationen über die Sorte und dadurch kann unsere Sortenkenntnis wachsen und, falls einmal was passiert, gibt's zumindest einen zweiten Standort zur Absicherung. Unser Ziel: sechs Sortenpaten für jede Sorte und ein lebendiger Erfahrungsaustausch!

Bei den heuer noch ausstehenden drei Erhaltertreffen wird das ARCHE NOAH



Riegelnegg Kipfler



Brokkoli Trst



Moschuserdbeere

Sortenarchiv weitere Gemüse- und Obstsorten an Vereinsmitglieder abgeben, die über Erfahrung im Anbau und der Vermehrung von alten Sorten verfügen. Zum Beispiel wollen wir SortenpatInnen finden für die Schwarze Ribisel "Goliath", Moschuserdbeere, den Brokkoli "Trst", Kipferbohnen und Feuerbohnen und für verschiedene Knoblauchherkünfte. Diese und andere Sorten werden bei den Treffen vorgestellt und abgegeben. Auf Ihr Kommen freuen sich Bernd Kajtna & Michael Suanjak!

### Erhaltertreffen 2009

Kontakt & Anmeldung: bernd.kajtna@arche-noah.at; T: +43-(0)650 - 322 81 01. Detailinformationen werden bei der Anmeldung zugesendet.

**(Sa. 18. Juli 2009, 9:30-17 Uhr)**  
(Rottenbach in Oberösterreich)

**Sa. 29. Aug. 2009, 10-17 Uhr**  
Fladnitz im Almenland/Steiermark

**Fr. 4. Sep. ab 16 Uhr und**  
**Sa. 5. Sep. 9:30-16 Uhr**

ARCHE NOAH Schaugarten, Schiltern

**WIR ERSUCHEN UM SPENDEN FÜR DIESES PROJEKT! KONTO PSK 92.002.432. VIELEN DANK!**

## Vorschau Das neue "ARCHE NOAH Gartenjahr" erscheint im Herbst 2009

Ein Gartentagebuch der besonderen Art: Buchautorin Andrea Heisting er (Handbuch Samengärtnerei)



gibt 365 Anregungen zum Beobachten des eigenen Gartens, aber auch zur Reflexion der eigenen Beziehung zum Garten und seinen Früchten. Natürlich gibt es auch viele Tipps und Wissenswertes im Sinne der ARCHE NOAH "Vielfaltsgärtnerei", eingerahmt von wunderbaren Pflanzenbildern. Vor allem aber ist Platz fürs eigene Gartentagebuch. Auch in Andrea Heistingers persönlichem Gartentagebuch kann geschmökert werden - das macht Lust, es ihr gleichzutun. 120 Seiten, 52 Farbfotos, Preis vorauss. EUR 19,95. Bestellungen ans ARCHE NOAH Büro: Obere Straße 40, 3553 Schiltern, bestellung@arche-noah.at; T: +43-(0)2734 -8626. Erscheinung: September 2009.

## 11 neue Sortenblätter Kostenloser Download von über 200 Blättern von [www.arche-noah.at](http://www.arche-noah.at)

Die neuen Obstsortenblätter zeigen Apfelsorten, die 2007 und 2008 in NÖ gefunden wurden. Darunter sind wahre Raritäten wie "Frauenkalvill", "Peter Smith" oder "Okabena", deren pomologische Beschreibungen schon über 80 Jahre zurückliegen und die hier neu beschrieben und erstmals als Foto gezeigt werden. Insgesamt stehen inzwischen 103 Apfelsorten, 16 Most- und 46 Tafelbirnen, 1 Quitte, 20 Kirschenarten, 10 Sorten Pflaumen und Zwetschken sowie 11 Marillen unter [www.arche-noah.at](http://www.arche-noah.at) > Wissen als kostenlose Download zu Verfügung

### Die Neuerscheinungen

Cox Pomona / Danziger Kantapfel / Falchs Gulderling / Frauenkalvill / Horneburger Pfannkuchenapfel/Okabena/Osnabrücker Renette / Peter Smith / Prinz Albrecht von Preußen / Prinzenapfel / Schweizer Glockenapfel

In Zusammenarbeit mit der NÖ Landesregierung / Abt. Naturschutz, kofinanziert von der EU und dem NÖ Landschaftsfonds.

## Obstsortenbestimmung

Per Post und bei den Sortenbestimmungstagen 2009

Es naht die Apfel- und Birnenzeit und damit auch wieder die Anfragen nach Sortenbestimmung. Es gibt dazu zwei Möglichkeiten - für ARCHE NOAH Mitglieder jeweils kostenlos!

**1. Per Post:** Senden Sie uns Früchte Ihrer Sorte(n) per Post zu, oder geben Sie das Obst zu den Öffnungszeiten im ARCHE NOAH Schaugarten ab. Füllen Sie für jede Sorte das Beiblatt "OBST-Sortenbestimmung" aus (bitte im Büro anfordern oder von [www.arche-noah.at](http://www.arche-noah.at) > Services herunterladen) aus und legen es der Sendung bei. Das Bestimmungsergebnis wird Ihnen per Post oder Email zugesandt. Kosten: 1 - 2 Sorten je Euro 4.-, jede weitere Sorte je Euro 2.-.

**2. Im Rahmen der Sortenbestimmungstage 2009,** die im Oktober 2009 im Almenland (Stmk.), Schiltern und Mödling (NÖ) und in Neukirchen (OÖ) stattfinden. *Details auf Seite 20!*

# GEMELDET



v.l.n.r.: Christian Schrefel (ARCHE NOAH), Landwirtschaftsminister Nikolaus Berlakovich, Beate Koller (ARCHE NOAH), Reinhild Frech-Emmelmann (ReinSaat). Foto: Doris Steinböck.

## Für reines Saatgut Postkarten-Übergabe an Minister

„Nur gentechnikfreies Saatgut sichert die Vielfalt auf unseren Feldern und Tellern“. Mit der Übergabe von 1.500 Postkarten am 29. Juni in Wien an Bundesminister Niki Berlakovich forderten ARCHE NOAH und ReinSaat eine konsequente Reinhaltung des Saatgutes von gentechnisch veränderten Anteilen. Auf EU-Ebene sind Schwellenwerte von bis zu 0,3% sind im Gespräch, unterhalb derer nicht gekennzeichnet werden muss (vgl. ARCHE NOAH Magazin 2/09).

„Für die langfristige Erhaltung traditioneller Sorten ist die Gentechnikfreiheit entscheidend. Bringen Sie die strengen österreichischen Regelungen auf EU-Ebene aktiv ein!“, so ARCHE NOAH Geschäftsführerin Beate Koller bei der Übergabe der Unterschriften. „Die Postkarte zeigt eine Verunreinigung von 0,3%. Im Anbau würde das bis zu 300 versteckte gentechnisch veränderte Maispflanzen pro Hektar ergeben, die sich in andere Sorten einkreuzen können, die mehrere Kilometer entfernt wachsen. Ein Alptraum für die Erhaltung der letzten samenfesten Maissorten!“

„Ich werde meinen Kurs für mehr Autonomie der Länder in Sachen Gentechnik auf EU-Ebene fortsetzen“, bekräftigte Landwirtschaftsminister Nikolaus Berlakovich. „Die Erhaltung der Vielfalt angepasster Sorten, wie ich sie auch aus meiner Kindheit aus dem Burgenland noch kenne, ist auch mir ein wichtiges Anliegen“, betonte der Minister. Aus diesem Grund werde er sich auch für Gentechnikfreiheit und klare Kennzeichnungsregelungen beim Saatgut auf EU-Ebene stark machen. 🍌

## Doppelt sicher Genbank in Linz übernimmt Sortenarchiv-Sicherheitsduplikate

Duplikate von rund 1.110 Herkünften aus dem ARCHE NOAH Sortenarchiv können im

Laufe der nächsten Jahre als „Black Box“ in der Genbank der Agentur für Ernährungssicherheit (AGES) in Linz eingelagert werden. „Black Box“ bedeutet, dass das Saatgut in einer ungeöffneten Kiste tiefgefroren wird; es bleibt Eigentum der ARCHE NOAH, wird weder entnommen noch bearbeitet, sondern dient lediglich als Langzeit – Sicherheitsdepot: Tiefgefrorene Samen halten mehrere Jahrzehnte. Der erste Teil im Umfang von 450 Sorten, die auch im „Index Seminum Austria“ dokumentiert sind, wurde im April 2009 übergeben. Die Linzer Genbank fungiert auch als Sicherheitsdepot für andere europäische und asiatische Genbanken. 🍌

## Schweiz verschärft Saatgutverordnung Kampagne „Vielfalt für alle“

Die Vielfalt an Gemüse- und Kartoffelsorten in der Schweiz ist akut bedroht, fürchtet die Schweizer Erhaltungsorganisation Pro Specie Rara. Anbau und Verkauf von Lokal- und Landsorten sind in der „Saat- und Pflanzgutverordnung des Eidgenössischen Volkswirtschafts-Departements“ geregelt. Zurzeit steht eine strengere Umsetzung dieser Richtlinien zur Diskussion.

So erhielt Pro Specie Rara heuer die Aufforderung, diejenigen Kartoffelsorten, welche in der Schweiz bereits im Handel sind oder noch in den Handel gebracht werden sollen, für die Erstellung einer „CH-Erhaltungssorten-Liste“ anzumelden. 5 der 14 Sorten angemeldeten Sorten erhielten jedoch die Bewilligung nicht; abgelehnt wurden jene Sorten, die ihren Ursprung nicht in der Schweiz haben und in ihren Herkunftsländern noch vereinzelt auf Märkten zu finden sind.

Paradoxerweise scheint es die neue EU-Verordnung zu Erhaltungssorten zu sein, die, nach Angaben von PSR, die Schweizer Behörden zu einer Anpassung der schweizerischen Richtlinien veranlasst hat – und die EU Verordnung sieht geographische und mengenmäßige Beschränkungen für Erhaltungssorten vor.

Pro Specie Rara, das FiBL, Sativa, Bioswiss und andere Organisationen rufen zur Unterstützung und Solidarisierung auf: [www.vielfalt-fuer-alle.ch](http://www.vielfalt-fuer-alle.ch). 🍌

## Indische Datenbank zum Schutz des traditionellen Wissens

Die indische Regierung hat im Kampf gegen Biopiraterie eine riesige Datenbank mit 200.000 traditionellen Pflanzen, Heilverfahren und -praktiken erstellt, die dem europäischen Patentamt zugänglich ist. Mit dieser Maßnahme hofft sie den zahlreichen Biopiraterieversuchen pharmazeutischer und biotechnologischer Firmen entgegenzutreten.

200 Experten arbeiteten acht Jahre daran, indem sie alte ayurvedische, Unani und Sidha Texte sozusagen veröffentlichten und damit zu einem öffentlichen Gut machten, dass für jedermann einsichtig, aber nicht patentierbar ist.

Das Projekt heisst Traditional Knowledge Digital Library (TKDL) und wird auch 1500 Asanas (Yogastellungen) enthalten. Das Geniale an dieser Datenbank ist, dass sie das Patentsystem selbst nicht angreift, sondern es als rechtliche Grundlage nutzt.

Quelle: [www.theecologist.org](http://www.theecologist.org), Übersetzung: BUKO Agrar Information. Die Datenbank ist zu finden unter: [www.tkdl.res.in](http://www.tkdl.res.in) 🍌

Dr. Graner vom IPK Gatersleben wünscht die Veröffentlichung folgender

## Gegendarstellung

„Der in der Ausgabe 2/2009 erschienene Artikel „Gentechnik - Erfolge und Verfolgung“ von Mitglied Florian Walter enthält eine Reihe angeblicher Fakten, mit denen die Genbank am IPK Gatersleben als Nachlassverwalterin des NS-Regimes diskreditiert werden soll. Diese Darstellung ist nicht nur polemisch, sondern auch in zwei entscheidenden Punkten falsch:

In dem Artikel wird das „SS-Institut für Pflanzengenetik“ als Vorläuferorganisation des heutigen (Leibniz)-Institut(s) für Pflanzengenetik und Kulturpflanzenforschung bezeichnet. Dies ist falsch. Die Geschichte des Instituts und seines Gründungsdirektors, Hans Stubbe, vor und während des 2. Weltkriegs, ist an verschiedenen Stellen historisch aufgearbeitet worden.

Fortsetzung auf Seite 14

# PORTRAIT

## Von Zwiebeln und Menschen

Vor 25 Jahren bewahrten Johann Peitl und der Verein Bauernsaat lokale Zwiebelsorten aus dem nördlichen Weinviertel vor dem Verschwinden. Heute greifen viele Betriebe wieder auf das Saatgut dieser Lokalsorten zurück. Ein Lokalaugenschein von Beate Koller.



Eigentlich ist die Landschaft mit ihren lößbedeckten Hügeln und den weiten Ebenen recht schön. „Wenn auch nicht mehr so vielfältig wie vor 30 Jahren“ – Herr Peitl lacht. Seit Generationen bebaut seine Familie das „Land um Laa“ nahe der heutigen tschechischen Grenze. Zwiebeln sind hier in Unterstinkenbrunn ein wichtiges Produkt – früher auch andere Gemüse – Tomaten oder die berühmte „Znaimer Gurke“.

### Die Laaer Zwiebeln

Heute ist die Zwiebel auch zu einem touristischen Symbol der „Genussregion Laaer Zwiebel“ geworden. Dabei geht es allerdings nicht in erster Linie um die Sorten der Region, sondern um den Zwiebelanbau an sich. Dieser kann im Raum Laa/Thaya seit ca. 1850 nachgewiesen werden. Damals wurden die sumpfigen Böden drainagiert und die Thaya weitgehend reguliert, wodurch Feldgemüsebau möglich wurde.

Die Zwiebeln der Region dürften schon bald einen guten Ruf bei den Händlern genossen haben. Auf den tiefgründigen Schwarzerdeböden kann im pannonischen Klima bei Jahresniederschlägen von 400 bis 550 mm eine sehr gute Zwiebelqualität erzielt werden, und im Laufe der Zeit entstanden lokale Zwiebeltypen, die an die trockenen Bedingungen – denn Bewässern ist hier nicht möglich – optimal angepasst waren.

Bei meinem Besuch bei Herrn Peitl legen wir

mit dem Auto weite Strecken zurück, um die verstreuten Feldstücke mit Zwiebeln, Knoblauch, Schnittlauch und anderen Kulturen zu besichtigen. In dieser Zeit höre ich von Herrn Peitl die Geschichte seiner engen Verbundenheit mit den Kulturpflanzen der Region.

„Vor 25 Jahren habe ich gemerkt, dass bei den Zwiebeln die Hybridsorten in unsere Region eindringen. Der Handel übte damals hohen Druck aus in Richtung optische Gleichmäßigkeit, wie ihn die Hybridsorten bringen.“ Die Lokalsorten hatten eine hohe genetische Variabilität. „Auf jedem Hof gab es lange, flache, runde Formen – das war für den Handel zu uneinheitlich, und ich merkte, wie die Lokalsorten verschwanden.“

Er begann, die „typische Laaer Zwiebel“ mit roter und gelber Schale zu sammeln und zu vermehren. Die Sorten wollte er zur Zulassung bringen, um Saatgut auch an andere Betriebe abgeben zu können. Auf der Kammer erhielt er aber damals, vor 25 Jahren, die Auskunft, dass er das „als Landwirt“ nicht machen könne. Johann Peitl schüttelt lachend den Kopf. „Das waren die Zeiten, als man lernte, dass eigener Samenbau für einen Bauern rückständig ist.“ Dies habe sich in der Zwischenzeit aber sehr zum Positiven geändert. Wir sitzen im Auto vor einem Feld mit Samenträgern der „Gelben Laaer“. Es regnet, und wir warten auf eine Regenpause für ein paar Fotos. „Dann habe ich versucht, an den Gesetzestext heranzukommen, und habe gemerkt, dass es sehr wohl möglich ist!“

So wurde der neu gegründete Verein „Bauernsaat“ 1992 zum österreichischen Präzedenzfall für einen Landwirt, der selbst seine Sorten zur Zulassung brachte.

## Die Sorten gehören mir nicht.

### Saatgut ist Allgemeingut.

Heute ist die Bauernsaat mit Sitz in Unterstinkenbrunn mit sieben Sorten in der österreichischen Sortenliste angeführt: Der Schalotte „Laaer Rosa Lotte“, den Sommerzwiebeln „Gelbe Laaer“, „Rote Laaer“ und „Schneeweisse Unterstinkenbrunner“ der „Schoderleer Steckzwiebel“, dem „Laaer Frühjahrsknoblauch“ und dem „Laaer Weingartenknoblauch“.

*„Ich habe einen Verein gegründet, weil die Sorten meiner Ansicht nach ja nicht mir gehören. Da haben meine und viele andere Familien in der Umgebung generationenlang dran gearbeitet und das Saatgut immer selbst gewonnen. Deswegen habe ich die Sorten auch bewusst nach der Region benannt. Durch den Verein gibt es die Möglichkeit, dass auch andere Personen Zugang zum Zwiebel Saatgut haben.“*

Inzwischen sind wir zum nächsten Feldstück aufgebrochen. Es liegt leicht aufsteigend, oben sieht man die Dächer der Weinkeller hervorlugen. Hier hat Herr Peitl Brutzwiebeln von Weingartenknoblauch ausgesät. Diese entwickeln sich zu kleinen Knoblauchzwiebeln, die man im nächsten Jahr stupfen oder essen kann - man kennt diese Form aus dem Handel, wo sie als „chinesischer Knoblauch“ angeboten wird - tatsächlich meist aus China eingeführt. Neben dem Knoblauch stehen Samenträger von Schnittlauch - ein Meer aus violetten Blüten, ein wunderbarer Farbfleck in der Landschaft.

Wir fahren weiter zum nächsten Acker. Wie wird sich die Landwirtschaft in Österreich wohl weiterentwickeln? Herr Peitl antwortet sofort. *„Langfristig wird der Landwirtschaft nichts anderes übrig bleiben, als zu den angepassten, robusten Sorten zurückzukehren. Oder man geht weiter Richtung industrielle Landwirtschaft. Die Monokulturen verursachen aber derartige Probleme mit Krankheiten und Schädlingen - so eine Landwirtschaft lässt sich auf Dauer mit den herkömmlichen Sorten nicht betreiben. Der Weg führt dann direkt zur Gentechnik.“*

Herr Peitl war nicht nur was die Sorten betrifft ein Pionier in seiner Region. Als er vor 21 Jahren auf Bio umstellte, war er einer der (wenigen) ersten. Erst nach dem EU-Beitritt, als die konventionellen Preise abstürzten und Bio sich etwas etabliert hatte, kamen mehr Betriebe hinzu. *„Ich habe schon als Kind gerne beobachtet. Beim Unkrautjäten am Feld - an sich eine fade Sache in dem Alter - ist mir aufgefallen, dass dort, wo Vogelmiere und andere Unkräuter wachsen, auch die Zwiebeln besser gedeihen. Ganz wie meine Oma sagte „wo ka Unkraut wochst, wochst a sonst nix“.* Später brachen im damals noch konventionell geführten Betrieb immer wieder Samenträgerbestände unter dem Mehлтаubefall zusammen - obwohl die Anwendung von Düngemitteln und Pestiziden genau befolgt worden waren. So begann die Suche nach einem anderen Weg, und dieser führte zur Biolandwirtschaft.

## Heute steigen viele Betriebe wieder auf Lokalsorten um

Wir steigen bei einem Feld aus, auf dem Bundzwiebelsamenträger stehen. Das Saatgut gewinnt Herr Peitl für die biologische Samenfirma ReinSaat. *„Heute steigen wieder viele Zwiebelbauern in der Umgebung um. Der Hybridanteil, der schon bis zu 80% betragen hat, ist stark gesunken. Eigentlich bauen alle rund 25 Betriebe der Umgebung heute wieder samenfeste Lokalsorten an.“* Das geschieht sicherlich nicht nur aus idealistischen Gründen, denke ich mir.

Die Lokalsorten haben sich also einfach bewährt, meint Herr Peitl. Denn sie sind ertragsstabiler und weniger von Ausfällen bedroht. *„Bei der heurigen Trockenheit - im April und Mai 8 Wochen kein Regen - das halten die Hybridsorten nicht aus.“* Nach einer kurzen Pause: *„Wie lange wir hier allerdings überhaupt noch Zwiebeln anbauen können, ist eine andere Frage. Die trockenen Intervalle werden in den letzten Jahren immer häufiger.“*

Das selbst gewonnene Saatgut der Lokalsorten sei jedenfalls auch bedeutend günstiger als das Hybridsaatgut, für das man gut 200 Euro pro Kilo rechnen müsse. Und schließlich würde auch die ÖPUL Prämie für den

Anbau seltener landwirtschaftlicher Kulturpflanzen (SLK-Maßnahme) dazu beitragen, dass der Anbau der Lokalsorten sich für die Betriebe heute rechnet.

Die nächste Station ist der Erhaltungsanbau der Schoderleer Steckzwiebel. Der Anbau der „Schneeweissen Unterstinkenbrunner“, der „Schoderleer Steckzwiebel“ und der rosa Schalotten, erklärt Herr Peitl, diene nur der Sortenerhaltung und sei derzeit ohne Marktbedeutung. Warum? Achselzucken. *„Der Handel will es nicht“.*

Von den Sorten mit wenig Marktbedeutung gewinnt er alle 5 Jahre, sonst im Jahresrhythmus frisches Saatgut. Es wird im Bestand und an den Zwiebeln dem Sortenbild folgend selektiert, auf Schalenfestigkeit und Widerstandsfähigkeit geachtet, indem schöne, gesunde Zwiebeln als Samenträger ausgewählt werden.

Die „Schneeweisse Unterstinkenbrunner“ ist eventuell eine Mutation der gelben Laaer Zwiebel - denn er sieht immer wieder weiße Zwiebeln am Feld, die wurden früher wahrscheinlich ausselektiert, weil sie gefielen. Die Rosa Schalotte wurde früher auch auf Wiener Märkten vermarktet, diente aber vor allem für den Eigenbedarf.

### Steckzwiebeln für die Zwiebellücke

Die „Schoderleer“ ist eine birnförmige Sorte, die v. a. früher als Steckzwiebel angebaut wurde. Benannt hat Johann Peitl sie nach zwei alten Frauen aus Schoderlee, die sie noch erhalten hatten.

Für die Steckzwiebeln säte man die Samen dick und spät (ab Ende April) aus. So entstanden kleine Steckzwiebeln, die im nächsten Frühjahr gestupft werden konnten. Die birnförmigen Steckzwiebeln ergaben dann eher runde reife Zwiebeln, im Gegensatz zu den damals marktüblichen „Stuttgartern“, die flache Zwiebeln ausbildeten.

Für den Verkauf bedeutsam waren die „Schoderleer“ schon lange nicht mehr - nur früher, als im Juli noch eine „Zwiebellücke“ bestand, also keine alten Zwiebel mehr da waren und noch keine frischen am Markt.

*Fortsetzung auf Seite 8!*

Großes Bild: Samenträger der „Gelben Laaer Zwiebel. Kleines Bild oben: Weinkeller, Weingartenknoblauch und blühender Schnittlauch. Darunter: Schnittlauch-Samenträger. Zweites Bild von unten: links der „Laaer Frühjahrsknoblauch“, rechts der „Laaer Weingartenknoblauch“. Bild unten: Brutknöllchen vom Weingartenknoblauch. Die Vermehrung über die Bu-billen ist auch zur Gesundhaltung des Knoblauchs günstig, da Nematoden auf diese Weise in den Pflanzen weniger stark akkumulieren.

Fotos: Beate Koller

## Knoblauch aus dem eigenen Garten

### Verschiedene Knoblauchtypen

In Österreich ist vor allem der Typ Stängelbildender Winterknoblauch verbreitet. Diesen erkennt man daran, dass die Zehen rund um einen festen Stängel (Schaft) angeordnet sind. Der Stängel ist mit dem Wurzelboden verbunden. Dieser Typus bildet einen Blütenstand und Brutknöllchen aus und wird auch Schlangenknolauch genannt (*Allium sativum* var. *ophioscorodon*).

Der Typ Frühjahrsknolauch ist nur selten zu finden. Er bildet kleinere Zehen aus, ist dafür länger lagerfähig.

Weingartenknolauch (auch ein Schlangenknolauch) wird in den Weinbaugebieten in Niederösterreich und dem Burgenland angebaut; man kann mehrere Lokaltypen unterscheiden. Knollen sind auf Bauernmärkten oder im Ab Hof Verkauf zu bekommen (siehe auch Bezugsquellen).

Die Winterhärte von importiertem Knoblauch kann mangelhaft sein. Am Lager können sich Knoblauchmilben und Nematoden vermehren, die die Pflanzen am Feld schwer schädigen. Konsumware aus dem Super-

markt ist daher eher nicht als Pflanzgut verwenden.

### Mittelschwere Böden, windige Lagen

Am besten eignen sich mittelschwere Böden für den Anbau, und auf Löß gedeiht Knoblauch besonders gut. Da Zwiebelgewächse flach wurzeln und nicht in tiefere Schichten vordringen, sind leichte (sandige) Böden wegen der Gefahr des Austrocknens nicht geeignet. Staunässe verträgt Knoblauch ebenso schlecht.

Knoblauch bevorzugt generell warme Gegenden. Windige Lagen sind günstig, da Schadinsekten vermindert auftreten (siehe auch Praxistipp).

### Zehen und Brutknöllchen

Die bei uns bekannten Knoblauchsarten bilden nie Samen aus, die Vermehrung erfolgt immer über Zehen oder Brutknöllchen. Es gibt aber zentralasiatische Knoblauchherkünfte, die Samen ausbilden; sie werden in der Züchtung neuer Sorten verwendet.

Winterknoblauch wird vom Spätsommer

### Praxis-Tipp von Herrn Peitl

Immer wieder klagen Gärtnerinnen und Gärtner, dass der Knoblauch bei ihnen „wohl aufgrund der Erde“ nichts werde. Dazu meint der erfahrene Knoblauchanbauer:

*„Wenn Knoblauch ohne erkennbaren Grund abstirbt, liegt dies meist nicht am Boden. Oft ist es eben die Knoblauchfliege, die den Pflanzen zu schaffen macht, und die sich im Schaft einnistet. Nachdem sie ausgeflogen ist, findet man keine Spuren mehr, die Pflanzen sind aber schwach und krüppelig. Die Fliege mag aber windige Standorte nicht – diese sollte man daher wenn möglich für den Knoblauchanbau wählen, nicht windgeschützte Stellen im Hausgarten. Kulturnetze helfen auch!“*

bis zum März angebaut. Meist wird er aber im Oktober „gestupft“. Ein früher Anbau fördert die Entwicklung von Blättern und vor allem Wurzeln vor dem Winter. Die bei uns verbreiteten Sorten und Herkünfte sind ausreichend winterhart.

### Fortsetzung von Seite 7!

Denn die Steckzwiebeln kann man schon Mitte Juli ernten – also rund einen Monat vor den Saatzwiebeln.

Heute wird diese Lücke aber mit Importware geschlossen, derzeit v. a. aus Neuseeland. Die Zwiebeln selbst zu lagern macht ökonomisch für die (konventionellen) Bauern keinen Sinn – schon am Feld müssen Keimhemmer gespritzt werden, die Zwiebeln dann monatelang gekühlt werden – diesen Mehraufwand macht der höhere Preis nicht wett.

95 % der Zwiebelproduktion aus der Region gehen in den Großhandel, der heutzutage die im Gegensatz zu Hybridsorten größere Heterogenität der alten Sorten wieder besser akzeptiert als früher. Solange die Sortierung stimmt, passt es. Von einem Bestand sind bis zu 95% der Ernte vermarktungsfähig. Vieles

geht auch zu Weltmarktpreisen in den Export, nur wenig wird direkt vermarktet. Heute werden in Österreich rund 2.600 ha Zwiebeln angebaut, am heimischen Markt werden davon 1300-1500 ha-Erträge abgesetzt.

Nun kommen wir zu einem auf einer Hügelkuppe gelegenen Feld, auf dem in langen Reihen Knoblauch steht. Zwei Streifen unterscheiden sich deutlich. Der eine ist der Frühjahrsknolauch, der andere der Weingartenknolauch. Ich möchte gerne mehr über ihre Geschichte erfahren.

Der Weingartenknolauch stand früher in fast jedem Weingarten zwischen den Reihen. „Und auch der Kren, und die Weingartenpfirsiche!“ Der Knoblauch säte sich über die Brutknöllchen selbst aus. Nach Bedarf ließ man bei der händischen Bearbeitung einige Pflanzen stehen. Heute, da die Wein-

gärten maschinell bearbeitet werden, werden alle aufgehenden Pflanzen vernichtet – der Weingartenknolauch verschwindet.

Der zweite Knoblauch ist auch etwas Besonderes. „Der Frühjahrsknolauch wird nicht im Herbst, sondern erst im Frühjahr gestupft. Er ist zart und fein, nicht so grob wie die üblichen chinesischen oder französischen.“ Außerdem, erfahre ich, eignet er sich durch den späten Anbau nicht mehr als Wirt für die Knoblauchfliege und wird von dieser daher verschont. Er ist „ewig“ lagerbar – nämlich bis in den Mai des Folgejahres. Der Ertrag kommt aber nicht an manche modernen Sorten heran.

Wir sind wieder beim Haus angekommen. Ein paar Fotos habe ich auch gemacht, wenn auch im Regen. Wir verabschieden uns.

Danke, Herr Peitl, für Ihre Arbeit!





## Vorteile des Brutknöllchen-Anbaus

- \* Die ansonsten ungenutzten Brutknöllchen finden eine sinnvolle Verwendung
- \* die fertigen Knollen sind größer und die Pflanze insgesamt gesünder. Der Grund: Nematoden, ein verbreiteter Schaderreger beim Knoblauch, werden über Brutknöllchen nicht übertragen.
- \* die Zehen - Ernte wandert in die Küche, kein Pflanzgut muss zurückgelegt werden (beim Knoblauch sind das immerhin etwa 20% der Ernte).

Die Brutknöllchen werden dazu im Herbst oder im Frühjahr angebaut. Der Anbau im März/April hat den Vorteil, dass die Kulturdauer kürzer ist - dies vereinfacht die Unkrautbekämpfung. Auch kann die Knoblauchfliege die Pflanzen nicht so stark schädigen. Herbstanbau bringt hingegen kräftigere Pflanzen hervor. Allerdings kann es passieren, dass vor dem Winter angebaute Brutknöllchen sich bereits im ersten Frühjahr zu einer fertigen, aber sehr kleinen Knoblauchknolle entwickeln. Dies ist nicht erwünscht: Die Zehen sind für Verarbeitung zu klein. Sie können aber als Pflanzgut verwendet werden.

Die Lagerung der Brutknöllchen ist unproblematisch, ein kühler, dunkler und trockener Raum/Keller reicht aus.

Die Wahl der Saatstärke hängt von der weiteren Kulturführung ab: Die Brutknöllchen können auf Endabstand gelegt werden (Pflanzabstand ca. 10cm) oder dicht angebaut (3cm) und anschließend vereinzelt werden. Etwa Anfang Juli beginnt das Kraut einzuziehen. Bis zum Sommer ist von den

Pflanzen nichts mehr zu sehen.

## Ausgraben der Rundlinge

Aus den Brutknöllchen entwickeln sich Rundlinge. Im Weingarten ist es üblich, die Rundlinge im Boden zu belassen. Im Hausgarten hingegen empfiehlt es sich, dichter anzubauen und im Juli die fertigen Rundlinge auszugraben.

Die Rundlinge werden bis zum nächsten Anbau im Oktober warm, schattig und trocken gelagert. Gestupft werden sie im Abstand von 10 - 15cm in der Reihe und 25 -30cm zwischen den Reihen. Übrigens: Aus den größten Brutknöllchen entwickeln sich die größten Rundlinge, aus den größten Rundlingen die größten Knollen.

## „Chinesischer Knoblauch“

Rundlinge können natürlich auch in der Küche verwendet werden. Sie unterscheiden sich geschmacklich nicht von Knoblauchzehen, sind aber leichter zu schälen als diese. Dies war sicher ausschlaggebend dafür, dass heute auch im Supermarkt Rundlinge gekauft werden können. Dieser Knoblauch wird landläufig als „Chinesischer Knoblauch“ bezeichnet - wahrscheinlich, weil er sehr häufig in China produziert wird.

Dieser „chinesische Knoblauch“ ist nicht mit dem „Elefantenknoblauch“ zu verwechseln: ersterer ist wie gesagt eine einzige runde Zehe, Elefantenknoblauch sieht wie eine riesige Knoblauchknolle mit mehreren Zehen aus, ist aber botanisch gesehen ein Sommerlauch (*Allium ampeloprasum*).

## Die Ernte der Knollen

Der richtige Zeitpunkt für die Ernte ist gar nicht so leicht erkennbar, für die Lagerqualität des Knoblauchs aber entscheidend. Ab Ende Juni beginnen das Laub und der Stängel von grün auf gelb zu verfärben. Sobald ca. 2/3 der Pflanze gelb gefärbt sind, sollten die Knollen herausgenommen werden. In der Regel ist das vor der beginnenden Weizenernte. Die Knolle muss bei der Ernte gut geschlossen sein, verpasst man den optimalen Erntezeitpunkt, gehen die Zehen auseinander, die Schalen verfärben sich meist schwärzlich (Pilzinfektion!) und die Lagerfähigkeit leidet.



**Bernd Kajtna**

Eine zu frühe Ernte hat negative Einflüsse auf die Qualität der Brutknöllchen. Sind diese nicht voll ausgereift, bleiben Rundlinge und schließlich Knollen kleiner.

## Bezugsquellen

ErhalterInnen bezogen werden.

### Zwiebeln

Saatgut und Speiseware können direkt bei Herrn Peitl bezogen werden. Die Knoblauchsorten hingegen werden gerade zwischenvermehrt - Pflanzgut gibt es daher erst wieder im nächsten Herbst.

Johann Peitl  
2154 Unterstinkenbrunn 40  
T: +43-(0)2526-5404

fam.peitl@utanet.at

### Knoblauch

Einige Sorten in Bioqualität sind bei der Firma ReinSaat erhältlich  
[www.reinsaat.com](http://www.reinsaat.com), T: +43-02987-2347

Einige Herkünfte können auch über das ARCHE NOAH Sortenhandbuch von

ARCHE NOAH Mitglied Josef Pfeiffer baut mehrere Weingartenknoblauch-Herkünfte aus Langenlois und Umgebung an. Pflanzgut kann bei ihm bestellt werden.

Josef Pfeiffer  
Krumböckallee 13, 3550 Langenlois  
T: +43-(0)699-117 88 296  
josef-pfeiffer@aon.at

### Knoblauchstand beim Gartenfest

Beim Gartenfest der Vielfalt am Sonntag, den 23. August 2009 im ARCHE NOAH Schaugarten gibt's einen Verkauf- und Beratungsstand, bei dem sich alles um den Weingartenknoblauch drehen wird.

# PRAXIS

Erntereifer Kopf  
des Forellensalats  
am 7. Mai 2009.  
70% der Pflanzen  
überstanden den  
Winter 2008/09.

## Grüne Salate als Überwinterungskultur Erste Erfahrungen und ein Aufruf

Eigentlich sollte dieser Artikel die simple Überschrift „Wintersalate“ tragen; nachdem man aber sehr verschiedenes unter diesem Begriff verstehen kann – z.B. auch Feldsalat, Blattzichorien, generell Salate mit Frosttoleranz – wurde versucht zu präzisieren: hier geht es also um Grünen Salat (Garten-Lattich, *Lactuca sativa*), der im Herbst gesät und nach Überwinterung im Frühjahr geerntet wird. Ein Praxis-Bericht von Michael Suanjak & Franziska Lerch.

Überwinterungskulturen sind in der mitteleuropäischen Landwirtschaft z. B. bei den Getreide-Winterungen von Weizen und Gerste geläufig, im Hausgarten bei Feldsalat, Lauch und Grünkohl; auch Spinat überwintert meist gut. In der Schweiz sind auch Winterkefen (Erbsen) bekannt. In der Erwerbsgärtnerei war die Überwinterungskultur von Kopfsalat noch in den 1950er Jahren in wintermilden Gebieten verbreitet (in Österreich z.B. am Neusiedlersee). Diese Anbautechnik wurde aber mit dem Aufkommen von Folientunneln durch den „winternahen Anbau“ nach und nach ganz verdrängt.

Auch im Hausgarten wurde die Überwinterungskultur früher vielfach praktiziert, vereinzelt bis heute, z.B. mit der Handelssorte „Unikum“ in der Steiermark.

### Sorten & Anbaumethoden

Das ARCHE NOAH Sortenarchiv kooperiert seit einigen Jahren im Rahmen eines EU-weiten Projektes über genetische Ressour-

cen bei Salaten mit verschiedenen Partnern (vergl. Magazin Juli 2008). Ein Teil der Fragestellungen umfasst den Versuchsanbau von Wintersalaten. Die Aussaat erfolgte für alle Kulturversuche am 15. September. Die Sämlinge wurden auf Anzucht-Platten vorgezogen und in der ersten Oktoberhälfte gepflanzt. Die Ergebnisse haben wir in der nebenstehenden Tabelle zusammengefasst.

### Schwierige Recherche – Unterstützung gefragt!

Die Recherche zum Thema „Wintersalate“ gestaltet sich schwierig, daher unser Aufruf an Sie: bitte treten Sie mit uns brieflich, telefonisch oder per E-Mail in Kontakt, wenn Sie Erfahrung mit dem Anbau von Wintersalat haben oder sich für diese Kultur interessieren. Das ARCHE NOAH Sortenarchiv stellt Ihnen Samen geeigneter Sorten zur Verfügung! Die oben kurz geschilderten z.T. bitteren Erfahrungen sollen natürlich nicht abschrecken, sondern Sie anregen, mit den einfachen (oder auch avancierten) Mitteln der Hausgärtnerin / des Hausgärtners einen

Probeanbau mit Wintersalaten zu starten. Vielleicht sind auch die historischen Kultur- anleitungen ein Anstoß, in die Fußstapfen früherer GärtnerInnen zu treten.

### Wintertaugliche Salatsorten: Der „Forellensalat“

Diese Sorte aus dem ARCHE NOAH Sortenarchiv (Code SA080) stammt aus dem östlichen Niederösterreich. Allein der Name ist schon interessant: er bezieht sich offensichtlich auf die rotgefleckten Blätter, die mit den rotgetupften Seiten der Bachforelle assoziiert werden, ähnlich wie es auch bei den Forellenbirnen der Fall ist.

Wie alte Publikationen nahelegen, hat der Forellensalat zumindest als Name bzw. Sortentyp ca. 250 Jahre überdauert. Die vom Erscheinungsbild sehr ansprechenden, eher zierlich wirkenden Pflanzen sind mittelgroß (Durchmesser 25-30 cm). Die Köpfe sind mittelfest, mit kleinem kompakten Herz. Die Blätter sind auch im Kopffinneren rot gefleckt.



Die Salatmischung Cenič überwinterte sehr erfolgreich (80% der Pflanzen) und war Ende April erntereif.

### Die Salatmischung Cenič

Dieser Salat stammt aus Slawonien in Kroatien und ist seit 1996 im ARCHE NOAH Sortenarchiv. Benannt ist die Sorte nach der Spenderin der Samen, Frau M. Cenič. Die Sorte ist relativ homogen, die Kopfbildung schwach und nur gegen Ende der Kulturdauer angedeutet. Der Ertrag der Sorte ist dennoch gut, die ausladenden robusten Pflanzen (Durchmesser 30-35 cm) sind sehr blattreich.

## Welche Salate aß J. W. von Goethe? Und: ein Blick auf frühe Frühbeete

In Zeitschriften, Magazinen, Gartenbüchern und Enzyklopädien vom Ende des 18. und Beginn des 19. Jh. finden sich Auflistungen von Salatsorten, die damals wichtig waren. Im Zusammenhang mit dem oben beschriebenen Forellensalat fällt auf, dass diese oder ähnliche Bezeichnungen für Salatsorten im (deutschsprachigen) Mitteleuropa sehr verbreitet waren. Z.B. Gefleckter oder Forellensalat mit weißen Samen (1779, Leipzig); Forellensalat, Forellenkopfsalat (1790, Göttingen); Kleine Englische Blutforelle, Große Forelle (1815, Weimar), Forellensalat (1798, Prag & Dresden; 1801, Frankfurt a. Main; 1808, Leipzig; 1832, Wien).

In diesen Schriften wird deutlich unterschieden zwischen Kopfsalaten („foliis rotundis“ - mit runden Blättern) und Bindsalaten: z.B. Forellen-Bindsalat (1790, Göttingen, 1798, Prag & Dresden; 1801, Frankfurt a. Main; 1815, Weimar). Genauso ist unser Forellensalat, ein Kopfsalat, nicht zu verwechseln mit der Handelssorte Forellenschluss, einem Bindsalat.

### Aus alten Gartenbüchern

Abschließend zwei Beiträge zur Kultur der Wintersalate aus dieser Zeit. Es wurde schon damals sehr genau beobachtet, wie die Beete zur Sonne stehen - da dies die Gefahr der Frostrocknis beeinflusst - und wie schädlich Kahlfröste sein können:

„Die Sæzeit fällt in den August (1)... und wenn sie die gehörige Größe erreicht, auch bis zehn Zoll voneinander fortgesteckt. Dieses geschieht gegen Michael (2). Es bleiben diese den ganzen Winter über frey und unverdeckt stehen, sie leiden selten, und nur bey trockenem Froste ohne Schnee bisweilen Schaden, der Schnee schützt sie davor. Im Frühjahr werden die Pflanzen zeitig ihre Häupter zeigen.“  
Georg A. Langguth, 1779, Leipzig

„Um die Mitte des Monats August, kann man ... Wintersalat zum Wintergebrauch, etwa drey Zolle weit aussähen. ... Die Wintersaltpflanzen müssen fleißig vom Unkraute gereinigt, und die zu dichte stehenden bald verzogen oder verdünnt werden, so daß jede Pflanze ihre Blätter an der Erde ausbreiten können.  
Im Anfange des Monats Oktober werden die Wintersalate, entweder

auf ein besonderes Beet, das keine Morgensonne hat, ... einen Fuß weit, oder auf ein schattiges und trockenes Beet zwey Zolle weit versetzt, und dann erst im Frühjahr ordentlich verpflanzt.

Endlich kann man auch von den Wintersaltpflanzen im Frühjahr, und zwar gleich Anfangs Mays, bey guter Witterung, zum frühen Gebrauch, auf ein fettes, die Morgensonne habendes Beet verpflanzen, und dieselben bey warmen Mittag etwas tränken.“

Johann Mehler, 1798, Prag & Dresden

Anmerkungen:

(1) Die empfehlenswerten Aussaatzeiten sind heute wegen des heute anderem Klimas stark verschoben.

(2) Michaelstag, 29. September

### KONTAKT

Dr. Michael Suanjak,  
T: +43-(0)2734-8626-19,  
michael.suanjak@arche-noah.at  
DI Franziska Lerch,  
T: +43-(0)2734-8626-13,  
franziska.lerch@arche-noah.at



### Ergebnisse der Versuchsvarianten

#### A Frostgeschützter Folientunnel

Die monatelange „Stagnationsphase“ der Jungpflanzen während der kalten Jahreszeit - unter plus 4° Celsius wachsen die Pflanzen nicht mehr - bietet verschiedenen Krankheitserregern eine breite Angriffsfläche. Besonders auffällig ist in diesem Kulturversuch der Befall mit Grauschimmel. Anfänglich sind noch Unterschiede in der Anfälligkeit verschiedener Sorten zu beobachten, schließlich ist aber ein Totalausfall der Kultur zu verzeichnen.



Die staubenden Sporenmassen des Grauschimmels (*Botrytis cinerea*) auf Salatjungpflanzen, 9. 5.2009.

#### B Unbeheizter Folientunnel

Bei diesem Anbau gingen die Pflanzen relativ weit entwickelt in den Winter (ungewöhnlich warmer November im Jahr 2008!). Die zuerst hübsch weißwattig wuchernde Pilzmyzelien eines Schlauchpilzes (*Sclerotinia spec.*) breitete sich stark aus und verursachte dann einen Totalausfall.



Pilzmyzelien des Becherpilzes (*Sclerotinia spec.*) (5.12.2008).

#### C Freilandüberwinterung

Die am 15. September ausgesäten Pflanzen überwinterten mit einer Blattrosette. Das Beet wurde nur durch ein dünnes weißes Vlies geschützt. Der Winter im Weinbauklima des Versuchsstandorts war relativ rau, mit mehreren Tagen ohne Schneedecke und Temperaturminima von unter -10° Celsius. Trotzdem war diese Kulturführung erfolgreich: 2/3 der Sorten überwinterten mit ca. 70-80% entwicklungsfähiger Jungpflanzen.



Das richtige Entwicklungsstadium der Jungpflanzen zum Ende der Vegetationsperiode ist wichtig für eine gute Überwinterung (2.12.2008, Sorte Forellensalat)



Das Amarante-Schaubeet im ARCHE NOAH Schaugarten - hier noch im Blattstadium. Wenn die Blüte beginnt, kann man versuchen, die botanische Art festzustellen.

## Inkagold & Roter Meier

Amarante sind Schätze - die Vertreter der Gattung *Amaranthus* werden seit über 5.000 Jahren weltweit als Blattgemüse und Körnerlieferant genutzt. Ein Sichtungsanbau im ARCHE NOAH Schaugarten ist der Anlass, sich diese Kulturpflanzen, im wahrsten Sinn des Wortes, näher anzusehen. Von Beate Koller.

Einige Amarante und nahe Verwandte sind bei uns vor allem als Zierpflanzen bekannt: Der bizarre Hahnenkamm (*Celosia cristata*) oder der Kugel-Amarant (*Gomphrena globosa*). Und natürlich spielen Amarante auch als „Unkräuter“ eine wichtige Rolle. Wir wollen uns hier aber auf die wichtigsten Nutzformen konzentrieren.

### Gemüse-Amarant:

#### Hohe Bedeutung in heißen Ländern

Gemüse-Amarante sind vor allem in Süd(ost)asien wichtige Kulturpflanzen - dort vor allem *A. tricolor* (syn. *gangeticus*). In Zentral- und Westafrika hat wiederum der aus S-Amerika stammende Rispen-Amarant, *A. cruentus* für die Selbstversorgung einen hohen Stellenwert; aber auch die nahe verwandte Celosie; sie ist v.a. in Nigeria ein beliebtes Gemüse („sokoyokoto“).

Bei uns in Europa wurde nur eine Art, nämlich *A. lividus*, der Meyer, traditionell als Spinatpflanze kultiviert.

Was macht den Blatt-Amarant so wertvoll?

- \* ein hoher Ertrag an weichen, feinen, meist grünen oder roten Blättern
- \* das rasche Wachstum & die leichte Kultur
- \* die geringe Krankheitsanfälligkeit
- \* die beliebige Position in der Fruchtfolge
- \* die günstige Produktion („Arme Leute Gemüse“)
- \* der sehr gute Nährwert (Karotin, Eisen, VitC, Kalzium etc.)

### Körner-Amarant:

#### Präkolumbianisches „Getreide“

Vor der Kolonialisierung Amerikas war der Körneramarant ein wichtiges Grundnahrungsmittel der Inkas, Azteken und vieler anderer Völker Mittel- und Südamerikas („Pseudo-Cerealie“). Denn andere Getreide wie Weizen oder Gerste waren in Amerika unbekannt. Heute ist die traditionelle Bedeutung in Amerika stark gesunken.

Der Amarant gewinnt jedoch in den USA und Europa zunehmend an Bekanntheit - nicht zuletzt wegen seiner Eignung für Weizenallergiker/innen und seiner günstigen Inhaltsstoffe.

### Hochwertige Inhaltsstoffe

Amarantkörner weisen einen besonders hohen Wert an Leucin und anderen, für den Menschen essentiellen Aminosäuren auf, die in anderen Getreidearten nicht ausreichend enthalten sind. Eine Kombination von Amarant mit herkömmlichen Getreiden wie Weizen ermöglicht daher eine optimale Versorgung mit essentiellen Aminosäuren.

### Typische Körneramarante...

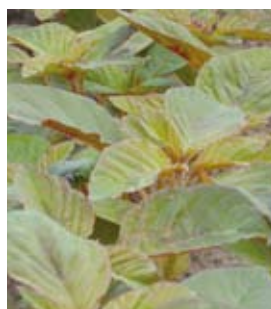
Typische Körneramarante sind *A. hypochondriacus*, *A. cruentus* und *A. caudatus*: Mit meist hohem aufrechtem Wuchs, großen Blütenständen und hohen Samenerträge. Meist werden hellfarbige Typen als „Getreide“ genutzt; es gibt aber auch dunkel-samige Typen. Die jungen Pflanzen werden auch hier oft als Blattgemüse genutzt.

### Anbau auch in Indien und Nepal

Auch in der trad. Landwirtschaft in Nepal und den Berggebieten Indiens nimmt die



*Amaranthus lividus* „Roter Meier“ - traditionelles europäisches Blattgemüse



*A. cruentus*: Körnernutzung (v.a. S-Amerika) & Blattnutzung (v.a. Afrika)



*A. tricolor*, Chinesischer Spinat - wichtiges asiatisches Blattgemüse



*Celosia argentea* - bei uns Zierpflanze, in Nigeria wichtiges Blattgemüse



*A. hypochondriacus*, Körneramarant mit riesigen Samenständen.

# URPFLANZEN



Amarant-Samen

Bedeutung von Körneramarant zu - dort, wo er höhere Erträge bringt als die trad. Kulturen wie Borstenhirse (*Setaria*), Rispenhirse (*Panicum*) oder Fingerhirse (*Eleusine*).

## Anbau, Ernte und Nutzung

Es kann direkt gesät (breitwürfig oder in Reihen; ab April); theoretisch auch vorgezogen und ausgepflanzt werden. Körneramarant wird traditionell meist gemischt mit Mais, aber auch mit Hirse, Bohnen, Auberginen oder Chilis angebaut. Hier wird einfach breitwürfig zwischen die anderen Kulturen hineingesät und beim Jäten die gewünschte Anzahl an Pflanzen stehen gelassen.

Blattamarante können mehrmals beerntet werden (Abschneiden der oberen Blattwipfel). Erste Blatternte nach 3-4 Wochen. Bei Körneramaranten die reifen Samenträger abschneiden, einige Tage an einem warmen Ort nachtrocknen lassen und dann in einem Sack ausdreschen; aussieben.

Blattamarante bilden große Massen an weichen, feinen Blättern, die sich hervorragend verarbeiten lassen. Die Blätter sind grün bis rot gefärbt. Blätter und Sprossen können zu Suppen und als Kochgemüse verwendet werden. In Indien werden die frischen Triebe oder die geschälten Seitentriebe der älteren Pflanzen wie Spargel genutzt. Dunkelrote Formen von *A. cruentus* werden in Indien und anderen Teilen der Welt bis heute als Färbepflanze genutzt. Getreide-Amarante: Die Samen können wie Reis gekocht, gedämpft, geröstet oder gemahlen, als Suppeneinlage oder Müsli-Zutat verwendet werden.

## Panzerbeerenfreuden

Die Melonen aus der Familie der Kürbisgewächse sind eine unglaublich vielfältige Gruppe - deren Vielfalt aber bei uns in Europa nur teilweise bekannt ist, weil viele Sortentypen nur im asiatischen Raum kultiviert und genutzt werden. Von Beate Koller.

Eine „Panzerbeere“ - das ist die Melonenfrucht im botanischen Sinn. Ein trockener Name für solch eine süße Sache!

### Aber sind denn alle Melonen süß?

Nein! In der Verwandtschaft der Honig- oder Zuckermelone (*Cucumis melo*) werden viele Typen ausschließlich unreif wie Gurken oder eingelegt verwendet (z. B. Gurkenmelonen). Wussten Sie, dass die Honigmelone der Gurke näher verwandt ist als der Wassermelone?

Apropos Wassermelone (*Citrullus lanatus*): Ihre nahe Verwandte, die Koloquinte (*C. colocynthis*), ist auch ganz und gar nicht süß, sondern vielmehr bitter, ja giftig. Ihre unreifen Früchte werden in der Volksmedizin in Afrika und Asien als Abführmittel verwendet, die nicht bitteren Samen gegessen und auch das Samenöl genutzt. Die faustgroßen wilden Koloquinten wachsen in nordafrikanischen Wüsten; sie werden in grünem Zustand von Kamelen gefressen. Im ARCHE NOAH Schaugarten sieht man heuer eine aus der jordanischen Wüste.

### Melonenbeet im Schaugarten

Im ARCHE NOAH Schaugarten versuchen wir uns heuer mit dem Melonenanbau im Freiland. Wie das zuerst späte Frühjahr und nun der Juni mit Stark- und Dauerregen zeigen, ist dies eine echte Herausforderung. In

einem eigens errichteten Mistbeet erproben wir die alte Technik der Melonentreiberei. Zu sehen sind Sortentypen von Honigmelonen, Wassermelonen und auch die Koloquinte - vorausgesetzt, dass die Pflanzen sich in den nächsten Wochen gut entwickeln können.

### Honig- und Gemüsemelonen

Wildwachsend kommen Honigmelonen (*Cucumis melo*) vorwiegend in Afrika und Asien vor, in Australien und im pazifischen Raum. Die Inkulturnahme ereignete sich wahrscheinlich ab 3000 v. Chr. im Alten Ägypten, in Mesopotamien, dem Ost-Iran und China. In Indien entstand ein Mannigfaltigkeitszentrum der Kultur-Melone.

Im Mittelmeergebiet dürfte die Melone seit dem Altertum angebaut worden sein. Im Mittelalter verschwand sie aber wieder und tauchte erst im 16./17. Jh. wieder auf. In den europäischen Sprachen gibt es drei Namen für die Honigmelone, woraus man drei Einführungen ableitet: „Melon“ o. ä. in den romanischen und germanischen Sprachen, auf Polnisch, Tschechisch, Slowenisch, Serbokroatisch und Finnisch; „pepo“ auf Rumänisch, Griechisch, Albanisch und Italienisch; „dinja“ auf Russisch, Bulgarisch und Ungarisch (vom lateinischen „cydonea“ = Quitte, gelber Apfel).

Fortsetzung auf Seite 14!



Netzmelone - keine Rillen, duftend, lange haltbar



Kantaloupe - Rillen und Wulste, duftend, nicht gut lagerbar



„Flexuosus“ - Gruppe: Nutzung als Gemüse



„Dudaim“ - Gruppe: Taschenmelone Duftobjekt



Fortsetzung von Seite 13!

Die Zuckermelone wird heute weltweit v. a. in den Tropen und Subtropen angebaut. Sie steht auf Platz sechs der kommerziell produzierten Gemüsearten. Die größten Anbauländer sind China, die Türkei, die USA, der Iran und Spanien. In Europa sind auch noch Rumänien, Italien und Frankreich größere Anbauländer.

Allein in der EU sind über 800 Sorten zum Anbau zugelassen. Die meisten sind allerdings Hybridsorten!

### Kleine Sortenkunde

Die Systematik der Melonen ist kompliziert. Es werden bis zu 15 Untergruppen unterschieden. Hier seien nur einige wichtige herausgegriffen.

In Europa sind v.a. folgende Formen handelsüblich; sie werden nach der Struktur der Oberfläche unterschieden (siehe Bilder auf Seite 13):

1. Die **Wintermelonen** (*Inodorus*-Gruppe) haben eine glatte Oberfläche und große Früchte bis zu 3 kg. Sie sind geruchlos(!), sehr süß und lange haltbar.
2. Die **Netzmelonen** (*Reticulatus*-Gruppe) mit ihren netzartige Korkleisten duften fein und sind lange haltbar.
3. Die **Cantaloupe - Melone** (*Cantaloupe* - Gruppe) hat eine warzig-wulstige Oberfläche mit Längsrillen. Die duftenden Früchte

sind meist nicht lange haltbar.

Im ARCHE NOAH Sortenarchiv finden sich einige bäuerliche Lokalsorten oder ältere samenfeste Handels-sorten von Melonen.

„Streits Freiland Grüngenetzt“ ist eine der besten Freilandzuckermelonen, die wir kennen, frühreifend und ertragreich. Die nur 8-12 cm kleinen „Cantaloupen“ haben oranges Fruchtfleisch mit köstlich aromatischem Geschmack. Unbedingt warm vorziehen. Gut geeignet für den Anbau im warmen Kasten. Seit 1988 von Samen Streit.

### Gurken- und Gemüsemelonen

Neben den in Europa beliebten süßen Dessert-Melonen gibt es eine große Vielfalt an NICHTSÜSSEN Gemüsemelonen. Sie werden v.a. in asiatischen Ländern angebaut, als Gemüse ähnlich Gurken zubereitet oder eingelegt (Pickles).

Einige „**Gurkenmelonen**“ können Sie heuer im Schaugarten entdecken: Die schlangenförmigen „Tartarello“-Sorten aus der *Flexuosus*-Gruppe und Sorten wie „Acur“ oder „Mezzo Lungo di Polignano“ aus der *Adzhur*-Gruppe.

In Indien gibt es viele Landsorten: „Kakkri“ wird als Salatgurke genutzt; „Vellarikkai“ wird v.a. in Kerala angebaut und

ist mehrere Monate lagerbar; „Dosa Daya“ wird gekocht als Gemüse gegessen; „Kachri“ ist eine halb wilde Form mit kleinen Früchten von 60 bis 70 g und wird getrocknet als Garnierung von Gemüsegerichten verwendet.

Die nicht-süßen **Gemüse-Melonen** der *Conomon*-Gruppe werden auch „**Oriental Pickling Melons**“ genannt und v.a. in Japan unreif zu Pickles verarbeitet („asa-zuke“; „nara-zuke“). Früchte und Sprossen werden als Gemüse verwendet, auch die Samen werden genutzt.

Zur *Momordica*-Gruppe zählen z. B. die indischen „Phoot“ - Landsorten, die als Gemüse zubereitet werden. Ihre Früchte reißen zur Reife auf und haben mehliges, saures Fleisch.

### Duftende Ledermelone

Die kleine „Queen Annes Pocket Melon“ gehört zur ungewöhnlichen *Dudaim*-Gruppe. Ihre kleinen, kugelrunden Früchte haben eine dünne elastische, samtig behaarte Schale. Sie schmecken süß, aber fade, duften dafür herrlich und werden entsprechend verwendet – zum Parfümieren der Wäschestücke oder als Duftspender in Taschen.

Auch bei Honigmelonen gibt es übrigens rankende und nichtrankende Formen. 🍈



Fortsetzung von Seite 5

**Gegendarstellung Dr. Graner IPK Gatersleben**  
Aus entsprechenden Dokumenten geht eindeutig hervor, dass das in dem Artikel erwähnte SS-Institut nicht der Vorläufer des Instituts für Kulturpflanzenforschung war. Bei dem aufgeführten SS-Institut handelt es sich um eine Ende 1943 erfolgte Gründung auf dem Schloßgut Lannach bei Graz, die in keiner Weise von Hans Stubbe oder seinen Mitarbeitern geleitet oder betreut wurde. Letzteres wurde zwar ebenfalls 1943 gegründet, war jedoch in die Kaiser Wilhelm Gesellschaft eingegliedert und befand sich in der Nähe von Wien. Ferner wird in dem Artikel unterstellt, „man war bei der Heranschaffung der Saatgutressourcen aus aller Welt nicht zimperlich, da wurde geraubt und geplündert.“ [...] Die in dem Artikel getätigte Unterstellung, dass das IPK aufgrund des Samenraubs zu seiner heutigen Bedeutung gelangt ist, ist absurd, wenn man sich die Entwicklung des Sammlungsbestands be-

trachtet. Im Jahr 1946, dem Jahr in dem das Institut in Gatersleben etabliert wurde, betrug der Sammlungsbestand ca. 3.500 Muster. [...] Die heute vorhandene Sammlung mit etwa 150.000 Mustern wurde erst nach dem Krieg aufgebaut und es gibt keinerlei Anhaltspunkte, dass Material aus dem SS-Institut [...] Eingang in die IPK Genbank gefunden haben sollte.

Prof. Dr. Andreas Graner, Geschäftsführender Direktor IPK Gatersleben

#### Florian Walter dazu:

„Ich habe in meinem Artikel versucht, die strategische Bedeutung von Saatgut herauszuarbeiten, um die Wichtigkeit von öffentlich zugänglichen Saatgutressourcen zu unterstreichen. Als Einleitung warf ich einen Blick auf die Geschichte. Eine, dem Lexikon „Wikipedia“ entnommene Information, stellte sich als falsch heraus: Das SS-Institut für Pflanzengenetik war tatsächlich ein eigenes Institut und nicht Vorläuferorganisation des IPK). Danke für die Richtig-

stellung! Was die Heranschaffung der Saatgutressourcen betrifft, lag mir eine Studie von Susanne Heim vor: „Die reine Luft der wissenschaftlichen Forschung“.

Das Hauptaugenmerk meines Artikels galt aber der Gegenwart, nämlich den vielfach kritisierten und nun hoffentlich endgültig gestoppten „GVO-Versuchen“ am Gelände des IPK. Nicht in meiner Absicht war es, wie behauptet, das Institut zu diskreditieren. Im Gegenteil: Unser Auftreten gegen die Gentechnikversuche versteht sich natürlich immer auch als Eintreten für den Erhalt von öffentlich und frei zugänglichen Genbanken.“

Florian Walter

Die gesamte Gegendarstellung und Erwidern von Florian Walter sowie einen Brief der ARCHE NOAH Geschäftsführung an Dr. Graner können aus Platzgründen hier nicht abgedruckt werden. Sie finden diese auf [www.arche-noah.at](http://www.arche-noah.at) > Wissen > Artikelsammlung > Saatgutpolitik und Gentechnik. 🍈



Text: Marion Schwarz



# Vorsicht, Sprösslinge!

## Im Garten schießt der Salat!



### Der Salat - ein alter Revolverheld?

Ich hoffe, ihr habt euch nicht erschreckt. Nein - der Salat schießt nicht nach allen Seiten - er wächst nur nach oben und zwischen den Salatblättern kommt ein Stängel hervor. Man sagt dann, „der Salat schießt“.

### Aber wofür braucht er einen Stängel?



Ganz einfach: Der Salat wird jetzt bald blühen! Schau dir die Bilder unten an! Oben auf dem Stängel entwickeln sich kleine Blüten. Und in denen reifen die Samen des Salats heran. Jeder Same hängt an einem kleinen Fallschirm. Und kommt dann der Wind, fliegt der Same - hui - woanders hin.



### Flugsamen - Samensammler

Oder: jemand kommt und sammelt die Samen ein, um sie im nächsten Jahr wieder auszusäen. Das könntest Du sein! Aus den Samen wachsen kleine Salatpflänzchen - und wie aus denen wieder ein Salat wird, das haben die Kinder beim letzten Sprösslingssonntag im ARCHE NOAH Schaugarten ausprobiert!

### Selber gärtnern im ARCHE NOAH Sprösslingsbeet!

Frische Karotten, knackiger Salat, erdige Finger und manchmal auch patschnasse Hosenbeine vom Gießen gehören zum Gärtnern dazu. Im Schaugarten in Schiltern haben wir nämlich heuer ein Kinderhochbeet angelegt. Einmal im Monat, immer am ersten Sonntag, ist „Sprösslingssonntag“ - da schreiten wir zur Tat und säen, setzen oder ernten - je nach Jahreszeit.



Anfang Juni haben wir im ARCHE NOAH Sprösslingsbeet zu den Monatserdbeeren, Radieschen, Zuckerkürbissen und grünen Melden wieder frische Salate ausgepflanzt. Ein Hochbeet ist übrigens ein erhöhtes Beet mit Wänden aus Holz, Steinen oder anderen Materialien. Das hat den Vorteil, dass man sich beim Gärtnern und Ernten nicht so tief runterbücken muss, sondern bequem im Stehen arbeiten kann. Außerdem schaffen weniger Schnecken den Weg in die Höhe.



### Meterlange Knabberstange

Es ist nämlich so: Einen „geschossenen“ Salat kann man nicht mehr gut essen - die Blätter sind meist recht bitter.

Aber der dicke Stängel! Wenn du die Blätter wegnimmst und den Stängel schälst, schmeckt er bei manchen Sorten lecker nach Kohlrabi. Man kann ihn roh knabbern oder dünsten.

Das tun übrigens auch die Menschen in China, die sogar eigene „Stängelsalate“ gezüchtet haben!



### Und so haben wir's gemacht

Zum Pflanzensetzen musste zuerst noch der Boden mit einem kleinen Kramperl gelockert, ein paar Hände voll Kompost eingearbeitet und schließlich die Salatpflänzchen verteilt werden: Gleichmäßig in Reihen, versetzt im Karo oder einfach durcheinander, alles war möglich. Zwischen den Salatpflänzchen ließen wir rund 40 cm Abstand, damit sie sich gut entwickeln können. Wir passten gut auf, die Pflanzen nicht zu tief einzusetzen, denn alle Salatblättchen sollen über der Erde sein. Dann wurden die Mini-Salate noch gut angegossen. Habt einen guten Start, ihr kleinen Salate!

### Die ARCHE NOAH Sprösslingssonntage

Jeden 1. Sonntag im Monat! Gemeinsames Werken im Garten: Gärtnern, Ernten, Zubereiten, Kosten und kleine Schätze Mit-Nach-Hause-Nehmen! Start jeweils um 11, 14 und 16 Uhr; Dauer: 1,5 Stunden. Materialbeitrag: EUR 3,-.

Nächste Termine: 2. August: Paradeiser & Melonen  
6. September: Paprika & Chili  
4. Oktober: Äpfel & Erdäpfel

Wir freuen uns auf Dich!



# VEREIN

## Bericht '08

Am 16. Juni 2009, fand die ord. Mitgliederversammlung des Vereins ARCHE NOAH statt.

Obmann Peter Zipser begrüßte die Anwesenden. Es lagen zusätzlich zur verlautbarten Tagesordnung keine Anträge vor. Nach halbstündiger Wartezeit wurde um 18:30 die Beschlussfähigkeit festgestellt. Nach dem Tätigkeits- und Finanzbericht (siehe unten) wurde der Bericht der RechnungsprüferInnen verlesen und der Vorstand einstimmig entlastet. Das Budget 2009 wurde vorgestellt und angenommen. Auf der Tagesordnung stand ein Antrag zur Statutenänderung: Laut neu beschlossenen Statuten besteht der Vorstand in Zukunft aus *mindestens* 6 Mitgliedern (statt, wie bisher, aus genau 6 Mitgliedern). Die Mitgliederversammlung beschloss weiters die Einführung des ermäßigten Mitgliedsbeitrags für Menschen mit Behinderungen. Zum Mitgliedsbeitrag wurde ein Rahmenbeschluss gefasst: Zum Ausgleich der Inflation, aber unter Berücksichtigung der allgemeinen Wirtschaftslage, soll der ordentliche Mitgliedsbeitrag in den kommenden 3 Jahren schrittweise auf EUR 45 erhöht werden.

Anschließend wurde Bernd Kajtna zum Wahlleiter bestellt. Er stellte die Kandidaten und Kandidatinnen und Funktionen vor. Der Wahlvorschlag wurde von der Mitgliederversammlung einstimmig angenommen. Zur Vorstellung der neuen Vorstandsmitglieder siehe Seite 17! Der Vorstand bedankte sich bei den ausgeschiedenen Vorstandsmitgliedern für ihr Engagement.

### Tätigkeitsbericht 2008

Peter Zipser präsentierte den Tätigkeitsbericht 2008 und gab Einblick in aktuelle Entwicklungen. Hier nur einige Streiflichter: Zu den Hauptzielen zählten auch 2008 erstens die Absicherung gefährdeter Lokalsorten *on farm* durch Patenschaften, wie mit dem Projekt „6 für 100“, und zweitens die Verbesserung der Verfügbarkeit von Sortenraritäten - hier spielt das „ARCHE“-Projekt mit den Partnern Bio Austria, Slow Food und ARCHE AUSTRIA eine wichtige Rolle. Über beide Projekte wurde in den letzten Ausgaben des ARCHE NOAH Magazins ausführlich berichtet. Über 700 Sorten

Einnahmen – Ausgabenrechnung Verein ARCHE NOAH	2007	2008	2009
<b>Erlöse</b>			
Mitglieds-Beiträge	-240.350	-264.780	-277.500
Spenden	-55.600	-72.821	-85.000
Sonstige Erlöse (Sortenhandbuch, Saatgut, Seminare, Vorträge etc.)	-90.563	-110.499	-89.725
Subventionen	-49.000	-49.000	-49.000
Projekte	-61.617	-77.677	-142.500
Sponsoren	-3.963	0	-42.926
Eintritte Schaugarten	-57.500	-43.985	-44.000
Erlöskorrekturen (Stornos)	23.000	31.300	31.000
Arbeitszeitverrechnung mit ARCHE NOAH Schaugarten GmbH	-62.600	-71.836	-62.423
<b>Summe</b>	<b>-598.193</b>	<b>-659.298</b>	<b>-762.074</b>
<b>Aufwände</b>			
Wareneinkauf	7.948	4.350	12.300
Personalkosten und Fortbildung	348.831	326.407	451.410
Mitgliederservice GmbH	16.217	15.680	16.860
Spendenverwaltung/Telefonmarketing	10.000	33.216	24.000
Drittleistungen	25.520	24.422	24.800
PraktikantInnen	10.225	11.389	11.150
Mieten, Betriebskosten, Versicherung	14.297	13.363	31.582
Büro-, Computermaterialien, Telefon	17.812	20.027	20.600
Porti	22.827	26.705	26.500
Druckkosten	42.685	31.122	40.500
Materialien Vermehrungsgarten, Sortenarchiv	13.900	22.323	15.500
Buchhaltung, Beratungskosten	5.460	4.368	8.240
diverse Projektkosten, Veranstaltungen, Seminare	33.776	95.162	42.110
Bankaufwand	3.585	4.340	5.966
Beiträge und Gebühren	1.875	1.791	1.600
Fahrt- und Transportkosten	4.800	9.282	6.200
Sonstige Kosten (Mitgliedsbeitr.; Werbeaufw., Forderungsabschr.)	17.476	14.575	22.400
	<b>597.234</b>	<b>658.522</b>	<b>761.718</b>
Ausgaben	597.234	658.522	761.718
Einnahmen	-598.193	-659.298	-762.074
<b>Gewinn(-)/Verlust(+)</b>	<b>-959</b>	<b>-776</b>	<b>-356</b>

wurden 2008 in den ARCHE NOAH Gärten vermehrt und gesichtet; die Schwerpunkte lagen hier bei Vergleichsanbauten von traditionellen österreichischen Gemüsesorten und der Sichtung von Blattgemüsen im Rahmen des EU Projekts „leafy vegetables“. Im ARCHE NOAH Schaugarten konnten über 26.000 Gäste begrüßt werden, viele davon bei den Veranstaltungen; auch das Schulprogramm wurde gut angenommen. Auch auf der NÖ Landesgartenschau in Tulln war ARCHE NOAH im Kooperationsgarten mit den NÖ Landwirtschaftsfachschulen und LAKO präsent. Im Obstbereich fand der NÖ Obstbaumtag und die „Obstschule“ in Kooperation mit dem Edelhof statt, ausserdem Sortenbestimmungstage in NÖ, OÖ und der Steiermark. Das LEADER Projekt „Weingarten\_plus“, mit Partner Slow Food Convivium Wachau\_

plus, soll die Kultur von Weingartenknoblauch und Weingartenpfirsich dokumentieren und wiederbeleben. Zwei LFI-Lehrgänge zu Sortenraritäten für Bäuerinnen konnten erfolgreich abgeschlossen werden, ebenso der bereits 11. ARCHE NOAH Lehrgang Samengärtneri. Auch die Zahlen der Mitglieder und Förderer entwickelten sich 2008 erfreulich weiter (siehe Abbildung).

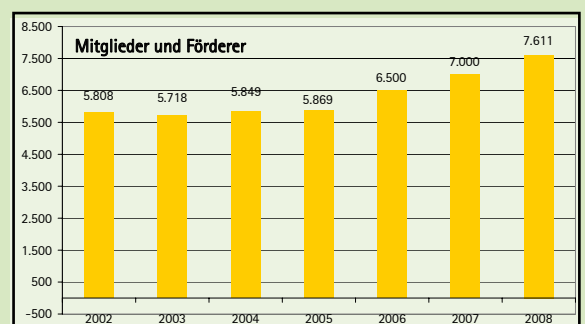


Abb.: Entwicklung der Mitglieder- und Fördereranzahl



## Die neu gewählten ARCHE NOAH Vorstandsmitglieder



**Gerald Bandzauner**

1956 in Steyr, OÖ geboren. Kaufmännische und technische Ausbildung. Freiberuflich tätig. ARCHE NOAH Mitglied seit 1992.

*„Meine Begeisterung für Vielfalt und Sortenerhaltung schlägt sich bei mir schwerpunktmäßig beim Obst nieder. Seit mehr als 15 Jahren studiere ich mit Neugierde und Freude das Verhalten dutzender neuer und alt bekannter Obstsorten.“*

*Was ich mit ARCHE NOAH gewinne und gewonnen habe? Kontakte die zu Freundschaft wurden. Ein Netzwerk von gleich Gesinnten. Das gute Gefühl, dass vielfältige Nutzpflanzen weiterhin gepflegt werden, und auch bei Bedarf erhältlich sind.*

*Was ich mir für die Zukunft wünsche und wofür ich gerne meinen Beitrag leisten will: Dass das Bewusstsein für das Gleichgewicht und die Freude an der Vielfalt noch mehr erstarken. Auf dass der Überhandnahme der Hybridisierung, Monopolisierung und Gentechnologisierung wirkungsvoll Einhalt geboten wird.“*



**Josef Hoppichler**

Geb. 1958 in Hall in Tirol, Landwirtschaftsstudium an der Universität für Bodenkultur; seit 1985 an der Bundesanstalt

für Bergbauernfragen. Schwerpunkt: Alternativenentwicklung, Technologiefolgenabschätzung, Naturressourcen; Lektor für „Ökonomie und Politik der natürlichen Ressourcen“ der Universität für Bodenkultur.

*„Die ARCHE NOAH ist für mich jene Organisation, die durch die Vielzahl ihrer Mitglieder, durch das Engagement ihrer aktiven MitarbeiterInnen und ihrer vielfältigen Tätigkeiten und Aktionen ganz wesentlich dazu beiträgt, dass wir die Vielfalt und den Reichtum unserer Kulturpflanzen an die nächsten Generationen weitergeben können. Ich bin davon überzeugt, dass die Vielfalt wiederzuentdecken und wiederzunutzen - und dies vor allem frei von Chemie und Gentechnik - absolut notwendig ist, um unsere Ernährungs- und Kultursysteme für die Zukunft abzusichern. Als neues Vorstandsmitglied bringe ich gerne meine beruflichen Erfahrungen an den Schnittstellen von Politik, Verwaltung, Forschung und Lehre ein.“*



**Iris Strutzmann**

Geb. 1968 in Klagenfurt; Studium der Landwirtschaft an der Universität für Bodenkultur, dann beschäftigt bei GLOBAL

2000, Vorstandsmitglied von Friends of the Earth Europe, danach bei ÖBV-Via Campesina Austria; seit Juli 2008 bei der Arbeiterkammer Wien, Abteilung Wirtschaftspolitik, für Landwirtschaft zuständig; Lektorin an der Univ. für Bodenkultur „Frauen in der bäuerlichen Garten- und Landwirtschaft“. *„Ich kenne die ARCHE NOAH seit meiner Studienzeit und habe den 1. Mai einige Jahre am Pflanzentauschmarkt in Schilfern verbracht. Die Arbeit zum Erhalt der pflanzengenetischen Ressourcen und somit der Vielfalt unserer Lebensmittel ist eine immens wichtige und wird angesichts der Entwicklungen in der Landwirtschaft immer bedeutsamer. Die ARCHE NOAH trägt zu einem wesentlichen Teil mit bei, dieses Thema in der Praxis, in der Politik und in der Öffentlichkeit zu verankern. Als neues Vorstandsmitglied bringe ich gerne meine Erfahrungen aus der Politik (national und international) und Wissenschaft mit ein und freue mich auf eine spannende und interessante Arbeit.“* 🍌

## Kooperation mit Ja! Natürlich

### Unterstützung für das ARCHE NOAH Sortenarchiv und Auszeichnung von Sortenraritäten im Supermarkt

Ja! Natürlich unterstützt, vorerst von 2009-2011, das ARCHE NOAH Sortenarchiv mit einem Beitrag von EUR 35.000 / Jahr. Damit kann die Erhaltung von umgerechnet 200 Sorten für ein Jahr finanziert werden. Insgesamt vermehrt und sichtet das Sortenarchiv rund alte 800 Sorten pro Jahr sowie die 200 Sorten umfassenden Kartoffelsammlung.

Bei der Zusammenarbeit zwischen ARCHE NOAH und Ja! Natürlich geht es auch darum, wieder mehr alte Sorten ins Verkaufregal zu bringen. Biologische, in Österreich angebaute Produkte aus alten Sorten werden ab Sommer 2009 in den Billa- und Merkurfilialen mit dem ARCHE NOAH Logo gekennzeichnet werden. Dazu zählen derzeit Paradeiser- und Paprikatassen, Raritäten von Erdäpfeln und Zwiebeln, Produkte aus Einkorn und Emmer, Kräuterraritäten und Apfelsaft von Streuobstwiesen.

Über 20 JournalistInnen nahmen am 8. Juni an einer Pressereise mit Ja! Natürlich Geschäftsführerin Mag.a Martina Hörmer, Rewe-Vorstand Mag. Werner Wutscher und dem NÖ Agrar-Landesrat Dr. Stephan Pernkopf in den ARCHE NOAH Schaugarten teil, in deren Rahmen die Zusammenarbeit von ARCHE NOAH und Ja! Natürlich vorgestellt wurde und bei der JournalistInnen Gelegenheit erhielten, Einblick ins ARCHE NOAH Sortenarchiv zu nehmen (der Kurier und die Oberösterreichischen Nachrichten berichteten ausführlich).

*„Wir sehen das Arbeiten im Einklang mit der Natur und den schonenden Umgang mit natürlichen Ressourcen als Verpflichtung gegenüber nachkommenden Generationen. Mit der Übernahme einer Patenschaft für das ARCHE NOAH Sortenarchiv bauen wir unser Engagement für eine Natur und ein Leben voll Vielfalt weiter aus“, erklärte Mag. Martina Hörmer, Geschäftsführerin Ja! Natürlich: „Gemeinsam mit der ARCHE NOAH setzen wir uns dafür ein, ausgewählte Sorten, deren Erhaltungszüchtung aufgegeben*



V.l.n.r.: Bernd Kajtna (Arche Noah), Martina Hörmer (Ja! Nat.), Peter Zipser, Beate Koller, Christian Schrefel (Arche Noah).

*wurde, für nachkommende Generationen zu sichern und zugänglich zu machen und helfen mit einer Summe von 35.000 Euro pro Jahr die Erhaltung und Vermehrung von jährlich 200 Sorten Samen, Zwiebel und Knollen zu sichern.“*

In ihrem Statement betonte ARCHE NOAH Geschäftsführerin Mag. Beate Koller auch die Leistung der bäuerlichen ProduzentInnen und privaten ErhalterInnen für die lebendige Sortenerhaltung und -entwicklung. *„Es ist für die Zukunft der Vielfalt immens wichtig, dass kleine bäuerliche Familienbetriebe weiterhin existieren können, und die Arbeit mit Saatgut und Sorten wieder mehr wertgeschätzt wird.“* 🍌



www.arche-noah.at



ARCHE NOAH Newsletter



www.gentechnikfreie-saat.de

**BEAST COMMUNICATIONS unterstützt ARCHE NOAH:**

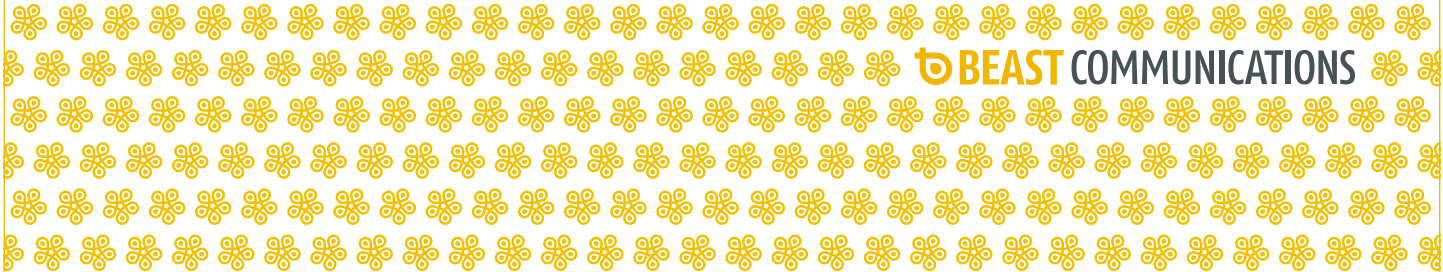
*„Die neue optische Gestaltung unserer Webseite ist wunderschön und die Seite ist jetzt viel schneller, da kommst du mit dem Schauen gar nicht nach! Sie wirkt jetzt viel klarer, strukturierter, flott und modern – der weiße Balken mit den abwechselnden Früchten ist super!“*

Manuela Strom, ARCHE NOAH

*„Bei Doris Steinböck stimmt einfach auch das persönliche Interesse für unsere Sache. Mit fachlicher Beratung und Engagement findet das Team von BEAST COMMUNICATIONS immer die optimale Lösung für uns!“*

Beate Koller, ARCHE NOAH

Webseiten & CMS | Newsletter | Logo | Visitenkarten | Etiketten | Beratung zu umweltfreundlichem Papier & Druck | Foto & Video



KONTAKT: DI (FH) DORIS STEINBÖCK | LAMBRECHTGASSE 17/1 | A-1040 WIEN | TEL: 0650 - 40 22 542 | MAIL: ds@beast.at | WEB: www.beast.at

Bezahlte Anzeigen

# „Pflanzen, Ernten & Genießen“



Eine Pracht - der „moderne Gemüsegarten quer gedacht“ der GARTEN TULLN

Zum 10. Jahresjubiläum hat die Aktion „Natur im Garten“ das Trendthema „Pflanzen, Ernten & Genießen“ gewählt.

Was bringt mehr Genuss, als gesunde Köstlichkeiten direkt aus dem Garten? Ob Sie Ihre Lieblingssorten selbst ziehen und beim Wachsen beobachten, Gäste mit Besonderem überraschen oder den Frühstückstee schnell vom Blumenkisterl pflücken: Gärten sind immer eine Bereicherung und schaffen Lebensqualität.

Dabei hält Garteln auch fit und sorgt für viel Abwechslung am Speiseplan. Direkt vom Garten in den Mund zu produzieren, schont zudem die Umwelt und freut die Geldbörse. Vom kleinen Blumenkisterl mit Kräutern bis zum Familien-Gemüsegarten zur weitgehenden Selbstversorgung - zu allen Themen gibt es Information und Beratung in den Medien von „Natur im Garten“ und beim NÖ Gartentelefon unter 02742/74333. Auch die Obst- und Gemüseberatung zu Hause kann dort organisiert werden.

Viele Schaugärten in NÖ zeigen vor, wie das Thema Nutzgarten sich mit Harmonie und Faszination naturnaher Lebensräume verbinden lässt. Anregungen für „Pflanzen, Ernten & Genießen - Reisen“ sind unter [www.naturimgarten.at](http://www.naturimgarten.at) abrufbar. In diesen Gärten können Interessierte sich austauschen oder Informationen und Anregungen zum Jahresschwerpunkt holen.

Tipps und Tricks aus erster Hand erhalten Sie am NÖ Gartentelefon unter 02742/74 333 und unter [www.naturimgarten.at](http://www.naturimgarten.at)

„Pflanzen, Ernten & Genießen“ Last but not least, wartet auch DIE GARTEN TULLN mit einer bunten Mischung auf: Mit den über 40, nach ökologischen Kriterien gepflegten Mustergärten, sowie Fortbildung und Spaß ist hier ausreichend für Unterhaltung gesorgt. Noch bis zum 26. Oktober können



Sie erleben, was an Attraktionen in Niederösterreichs größtem Naturgarten dazu gekommen ist.

[www.diegartentulln.at](http://www.diegartentulln.at)



**PFLANZEN,  
ERNTEN  
& Genießen**



**DIE NEUEN GÄRTEN  
4. APRIL - 26. OKTOBER 2009**  
[WWW.DIEGARTENTULLN.AT](http://WWW.DIEGARTENTULLN.AT)

Besuchen Sie den neuen Gemüsegarten auf der GARTEN TULLN und holen Sie sich Ideen zum Thema „Pflanzen, Ernten & Genießen“



## FRISCHES GEMÜSE

### aus dem eigenen Garten

Die Broschüre „Pflanzen, Ernten & Genießen“ ist kostenlos erhältlich - am NÖ Gartentelefon unter 02742/74 333 oder unter [www.naturimgarten.at](http://www.naturimgarten.at)

**NEU**

## 31. JULI - 31. DEZ. 2009

### ARCHE NOAH Schaugarten

9. April bis 18. Okt. 2009, DI-FR 10-16, SA, SO und Feiertag 10-18 Uhr. Montag Ruhetag.

**Anbauschwerpunkte 2009** u.a. auf seltenem Blattgemüse, Kräuterraritäten, alten Mohnsorten, Amarantsorten und Melonensorten!

### NEU! Raritätensontage

Jeden 1. Sonntag im Monat steht im ARCHE NOAH Schaugarten eine Kultur im Mittelpunkt. Dazu passend gibt es Führungen, Verkostungen & Verkauf...

Am 2. August: Thema "Paradeiser & Co"

Am 6. September: "Paprika & Chilis"

Am 4. Oktober: "Äpfel & Erdäpfel"

### Sprösslingssonntage

Die beliebten "Sprösslings-Sonntage" finden ebenfalls jeden ersten Sonntag im Monat statt (Termine siehe "Raritätensontage") und bieten ein ausgefallenes & abwechslungsreiches Programm rund um den Garten und seine Früchte für Kinder ab 3 Jahren. Programm-Details auf Anfrage oder unter [www.arche-noah.at](http://www.arche-noah.at)!

### Feste im ARCHE NOAH Schaugarten

23. August, 10-18 Uhr

#### Ein Gartenfest der Vielfalt

##### Raritäten-Verkostungen

von Chilis & Paprikas und Paradeisern

##### Sorten-Präsentation

des ARCHE NOAH Sortenarchivs

**Sprösslingsprogramm:** „Die Farben des Sommers“: Blütenteppiche, Pflanzenfarben & anderes mehr! 10-18 Uhr. Mat.beitrag: EUR 3.-.

**Zum Wohlfühlen:** Shiatsu im Garten

##### Führungen:

11 Uhr Gartenführung, auch 14 & 17 Uhr

12 Uhr „Insekten“ auch 16 Uhr

13 Uhr „Kräuter-Raritäten“

15 Uhr „Beeren“

**Einkaufen & Beratung:** Bio-Raritäten-Gemüse-

Markt, Eingelegtes, Pflanzen, Bücher...

Eintritt EUR 6.- / 4,50; Mitglieder und Kinder frei!

### Feste im ARCHE NOAH Schaugarten

17. + 18. Oktober, 10-18 Uhr

#### ARCHE NOAH Raritätenherbst

Herbstlicher Gartengenuss für die ganze Familie  
Gemütlicher Ausklang der Schaugarten-Saison

**Raritäten Einkaufen:** Jungpflanzen, Gemüse- und Obst - Raritäten. Obstbäume. Ermäßigungen auf viele Produkte.

**Sprösslingsprogramm:** Getreide selbst dreschen, Mehl mahlen, bunte Bilder aus Bohnen & Kürbiskernen. Materialbeitrag: EUR 3.-.

**Ausstellungen:** Erdäpfelraritäten & Apfelsorten

**Führungen:** 11 Uhr „Alte Obstsorten“

14,15+16 Uhr Gartenführung

**Beratung:** Obst-Sortenbestimmung & Beratung von ARCHE NOAH, Bio Austria & Permakultur Austria.

**Kulinarik:** Bio-Catering und Äpfel-Verkostung

Eintritt EUR 6.- / 4,50; Mitglieder und Kinder frei!

### Seminare, Lehrgänge, Vorträge

1. August, 9-16 Uhr, ARCHE NOAH Schaugarten

#### Kurs Sommerschnitt- & Veredelung

2. August, 14:30-17 Uhr, ARCHE NOAH Schaugarten

#### Kurzseminar Saatgutgewinnung

Bei beiden Kursen bitte unbedingt anmelden!

8. August, 9:30-17 Uhr, Tulwitz, Stmk.

#### Kurs "Gesundes Saatgut"

von Peter Zipser, ARCHE NOAH.

Veranstalter: Almenland Bauergartln

#### Lehrgänge "Samengärtnerei"

Voranmeldungen für 2010 bereits möglich: peter.zipser@arche-noah.at, M: +43-(0)650-733 64 63

### Veranstaltungs-Extras!

8. und 9. August, Schlierbach, OÖ

#### "Vom Wert der Vielfalt"

Im Rahmen der OÖ Landesausstellung, mit einem Beitrag von ARCHE NOAH - nähere Informationen auf Seite 3!

16. Sept. (Vortrag) & 19. Sept. (Gartenrundgang)

#### Kultur - Kulturpflanzen

Gemeinsame Veranstaltung mit der Österreichischen Akademie der Wissenschaften - nähere Informationen auf Seite 3!

### Veranstaltungs-Extras!

7. und 8. Okt. 2009, Wien

#### Workshop mit Tom Wagner

nähere Informationen auf Seite 3!

28. und 29. Okt. 2009, Wien

#### Terra Madre Austria 2009 im Wiener Rathaus

nähere Informationen auf Seite 3!

### Obst-Sortenbestimmungstage

ARCHE NOAH Pomologen bestimmen Ihr Obst - bitte 5 typische Früchte mitbringen. Daraus entsteht eine Sorten-Ausstellung!

#### 10. Okt., 10-16 Uhr, Almenland, Stmk.

In St. Kathrein/Offenegg, Kathreinerhaus bzw. Kaufhaus Reisinger. Eintritt frei. Veranstalter: Naturparkakademie + Almenland Bauerngartl. T: +43-(0)676-844 841 888

#### 17.-18. Okt., 10-18 Uhr, Schiltern, NÖ

Im Rahmen des ARCHE NOAH Raritäten-herbstes - siehe Feste im ARCHE NOAH Schaugarten!

#### 24. Okt., 10-16 Uhr, Neukirchen, OÖ

In der Bio-Baumschule Raninger, Hofstetten 6, Neukirchen/Walde. Eintritt frei. Veranstalter: Bio Austria OÖ.

#### 26. Okt., 10-17 Uhr, Mödling, NÖ

Im Ökogarten Mödling, Guntramsdorferstraße 16/1, 2340 Mödling. Eintritt frei.

**Nähere Infos zu diesen und weiteren Veranstaltungen sowie Anmeldung zum elektronischen Newsletter: [www.arche-noah.at](http://www.arche-noah.at)**  
**T: +43-(0)2734-8626**