

ARCHE NOAH Magazin

Zeitschrift für Mitglieder & Förderer



ARCHE NOAH



20 Jahre
ARCHE NOAH

Feiern wir die Vielfalt

Herzliche Einladung zum Fest am 22. August 2010!

An diesem Tag feiern wir 20 Jahre ARCHE NOAH und würden uns sehr freuen, viele alte Bekannte und neue Gesichter im ARCHE NOAH Schaugarten in Schiltern willkommen zu heißen! Rund um die Feier gibt's Verkostungen, Führungen, einen kleinen Bauernmarkt mit Gemüse-Raritäten und anderes mehr, auch für das leibliche Wohl und die Sprösslinge ist gesorgt...

In freudiger Erwartung!
Euer ARCHE NOAH Team



Gesellschaft für die Erhaltung der Kulturpflanzenvielfalt & ihre Entwicklung

Von wilden und zahmen Kitten

Auf den Spuren einer verschwindenden Weingartenpflanze

ab Seite 12

Mach den Samen Dampf

Eine neue Methode für bessere Saatgutqualität

ab Seite 16

Wem gehört der Brokkoli?

Im Sommer fallen grundlegende Entscheidungen in Sachen Patentrecht

ab Seite 8

Obstvielfalt in Gefahr

Eine neue EU-Richtlinie verlangt die Registrierung von Obstsorten

ab Seite 10

Aufruf an die ErhalterInnen

Angebote für das Sortenhandbuch 2011/2012 bitte bis Mitte Oktober

Seite 3

Ankündigungen und Termine

Juli bis Dezember 2010

Seiten 3, 5, 20



Juli 10

VORWORT

Liebe Mitglieder und Förderer der ARCHE NOAH!

Vielfalt, die man anbauen kann - ihr gilt der Einsatz der ARCHE NOAH und ihrer Mitglieder seit 20 Jahren. Im heurigen Jahr der Biodiversität haben wir eine besondere Chance, Menschen aufmerksam zu machen: Darauf, dass wir als Gärtner und Gärtnerinnen pflegenden und schöpferischen, als Konsumenten und Konsumentinnen lenkenden Einfluss, als Bürgerinnen und Bürger politischen Einfluss auf diesen kostbaren Schatz der biologischen Vielfalt haben.



Bild: Klaus Pöhler

Und gerade in diesem der Biodiversität gewidmeten Jahr gilt es, aufmerksam zu beobachten, was auf politischer Ebene geschieht. Pflanzen, die im Labor ihrer Fruchtbarkeit und natürlichen Entwicklungsmöglichkeit beraubt und zum Privateigentum profitorientierter globaler Unternehmen werden? - was wie eine düstere Vision klingt, ist eine reale Gefahr. In diesen Wochen fallen weichenstellende Entscheidungen über die Patentierbarkeit von Pflanzen und Tieren - siehe Seite 8. Die Obstsortenvielfalt in Europa wird durch neue Registrierungsverfahren bedroht, wie Sie auf Seite 10 nachlesen können. Und die angekündigte Freiheit für EU-Staaten, sich in Zukunft auch gegen Gentechnik in der Landwirtschaft entscheiden zu können, könnte sich als trojanisches Pferd erweisen, wenn damit gleichzeitig eine Welle neuer Zulassungen von GMO-Sorten in den Befürworterländern über Europa rollt. Es heisst also, wachsam und aktiv zu sein und die Stimme für die Vielfalt zu erheben.

An dieser Stelle danke ich Ihnen für die über 9.000 Unterschriften, die im Rahmen der Saatgutkampagne in den letzten Wochen bei uns eingegangen sind. Gemeinsam mit den anderen Mitgliedersorganisationen der Interessensgemeinschaft für gentechnikfreie Saatgutarbeit (IG Saatgut) konnten wir bereits rund 30.000 Unterschriften sammeln. Sie sollen in den nächsten Monaten an die Europäische Kommission übergeben werden. Wir informieren Sie, wie es weitergeht!

Vielleicht sehen wir uns am 22. August bei der Jubiläumsfeier im ARCHE NOAH Schaugarten - wir würden uns sehr freuen! Jedenfalls wünsche ich Ihnen eine schöne Sommerzeit und reiche Ernte.

Mit den besten Grüßen

Mag. Beate Koller
Geschäftsführung



2010 International Year of Biodiversity

Inhaltsverzeichnis

Aufgemerkt	3
Sortenhandbuch 2011 / Obst-Bestimmungstage / Vielfalt im Naturkostfachhandel / Arge Streuobst / neu im ARCHE NOAH Team	
Verein	4
Bericht zur Mitgliederversammlung / neue Vorstandsmitglieder	
Reise	5
Anlässlich des Jubiläumjahres bietet ARCHE NOAH eine Vielfaltsreise an	
ARCHE NOAH Schaugarten	7
Highlights der Saison 2010 / Raritätensontage	
Wem gehört der Brokkoli?	8
In Sachen Patente steht eine Grundsatzentscheidung bevor	
Obstsortenvielfalt in Gefahr	10
Eine neue EU-Richtlinie verlangt die Registrierung alter Obstsorten	
Von wilden & zahmen Kitten	12
Eine verschwindende Obstart mit besonderen Eigenschaften	
Echte Perlen	15
Von den echten und den falschen Perlzwiebeln	
Den Samen Dampf machen	16
Die Dampfbeize als Methode zur Saatgutbehandlung	
Veranstaltungsüberblick	20
Feste, Märkte & Bildungsangebote	

ARCHE NOAH Magazin Nr. 3/2010 - Juli

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

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

Redaktion: Beate Koller; Layout: Beate Koller & Doris Steinböck. Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben nicht notwendigerweise die Meinung der Redaktion wieder. Fotonachweis: Wenn nicht anders angegeben © ARCHE NOAH.

Zulassungsnummer: GZ 02Z030101 M. DVR: 0739936. ZVR: 907994719.

Erscheinungsort und Verlagspostamt: 3553 Schiltern

REDAKTIONSSCHLUSS DER NÄCHSTEN AUSGABE: Anfang Oktober 2010

Mit Unterstützung des BMLFUW und der Bundesländer. Herzlichen Dank!



AUFMERKEN

Vorbereitungen für das Sortenhandbuch 2011/2012



Im Jänner 2011 erscheint das Sortenhandbuch wieder als Druckwerk mit voraussichtlicher Gültigkeit bis Ende 2012. Wenn Sie selbst Saatgut alter Sorten gewinnen und dieses über das

Sortenhandbuch abgeben wollen, benötigen wir Ihr vollständiges Angebot bis spätestens Mitte Oktober 2010.

Wenn Sie als Erhalter / Erhalterin neu ins Sortenhandbuch einsteigen wollen, bitten wir Sie, möglichst bald mit dem Sortenarchiv Kontakt aufzunehmen:

Michael Suanjak, T: +43-(0)2734-8626-19
michael.suanjak@arche-noah.at

Nähere Informationen finden Sie auch im **"Leitfaden für ErhalterInnen"**

den Sie einfach von unserer Homepage herunterladen können: <http://netzwerk.arche-noah.at> => "Das kann jeder tun"

Alle ErhalterInnen des Sortenhandbuchs 2009/2010 verständigen wir automatisch. Da es voraussichtlich eine technische Umstellung geben wird, warten Sie bitte, bis wir Ihnen die aktuellen Formulare zusenden - vielen Dank!

Obstsorten-Bestimmungstage

Mitgebrachte Obstsorten werden von Pomologen der ARCHE NOAH bestimmt - bitte nehmen Sie 5 typische Früchte zur Veranstaltung mit! Die bestimmten Früchte werden zu einer Ausstellung zusammen gestellt, die die Sorten der Region zeigen.

Alle Termine der Sortenbestimmungstage 2010 finden Sie auf Seite 20!

Ihre Stimme ist gefragt!

Was ist Ihnen an ARCHE NOAH wichtig? Was soll sich in Zukunft ändern? Nehmen Sie sich bitte 5 Minuten Zeit und übermitteln Sie uns Ihre **Bekräftigung, Ihre Kritik und Ihre Visionen für die nächsten 20 Jahre.**
<http://netzwerk.arche-noah.at> => "Was ist Ihnen wichtig"

<http://netzwerk.arche-noah.at>: Über 150 Termine zur Kulturpflanzenvielfalt - Mitgliederportraits und Rückblick auf 20 Jahre ARCHE NOAH - die neue Webseite steht allen Mitgliedern für eigene Ankündigungen rund um Kulturpflanzen offen! Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Regionale Treffen zum Thema „Vielfalt im Naturkostfachhandel“!

Bei den Bio Austria Bauertagen 2010 fand im Rahmen des Arche Noah Vielfaltertags ein Workshop zum Thema „Wie können Produkte aus seltenen Kulturpflanzensorten und Nutztierassen im Naturkostfachhandel etabliert werden?“ statt. Über 60 Bio-Bäuerinnen und Bio-Bauern sowie VertreterInnen des Bio-Fachhandels und des Bio-Großhandels nahmen daran teil. Wir möchten dem Wunsch nach Regionaltreffen nachgehen und haben für den Sommer und Herbst folgende Termine organisiert. Anmeldung bitte an: tena.mimica@archeprojekt.at, +43-(0)676 56 35 004.

(* Für Wien, NÖ, N-Bgld. am 15. Juli 2010 ab 18 Uhr am Biohof ADAMAH, 2282 Markgrafneusiedl, Glinzendorf 7 (NÖ).)

* Für Vorarlberg und Tirol am 21. Sept. 2010 ab ca. 19 Uhr im Bäuerlichen Schul- und Bildungszentrum, 6845 Hohenems (Vorarlberg). In Kooperation mit Ländle Qualitätsprodukte Marketing GmbH. Anmeldung bis 27.08.2010.

* Für Stmk., Kärnten, S-Bgld. am 5. Okt. 2010 um 18 Uhr am Robier Frischehof, 8430 Leibnitz, Im Lagerfeld 11. Anmeldung bis 3.9.2010.

* Für NÖ Mitte am 7. Oktober 2010 ab 17 Uhr bei EVI Naturkost, Utzstraße 5, 3500 Krems an der Donau. Anmeldung bis 3.9.2010.

Herzlich eingeladen sind Bio-ProduzentInnen von alter und neuer Vielfalt, und natürlich auch jene, die es noch werden wollen, sowie VertreterInnen des Naturkostfachhandels und des Bio-Großhandels. Ziel der Treffen ist das Kennenlernen, Kontakte knüpfen und der Erfahrungsaustausch, um Kooperationen zwischen lokalen ProduzentInnen und Bio-LädnerInnen aufzubauen.

ARGE Streuobst als Verein gegründet!

Mit der Vereinsgründung wurde die seit 2000 bestehende informelle Plattform der österreichischen Streuobstinitiativen nun zur eigenständigen Rechtsperson. Ein wichtiger Schritt zur Intensivierung der Zusammenarbeit wurde gesetzt. Um die Streuobstinteressen auf möglichst breiter Basis vertreten zu können, ist jedes Mitglied willkommen - Organisationen genauso wie engagierte Privatpersonen. Die „Stimme“ der ARGE Streuobst ist seit 2002 die „Streuobst-Info“. Diese digitale Publikation umfasst mittlerweile über 30 Seiten, erscheint dreimal jährlich als pdf und kann unter info@arge-streuobst.at angefordert werden. Der Mitgliedsbeitrag von EUR 25,00 für Privatpersonen dient unter anderem der Finanzierung der „Streuobst-Info“. Mehr zur ARGE finden Sie unter www.arge-streuobst.at

Neue Gesichter im ARCHE NOAH Team

Wir begrüßen Franco Baumeler neu im ARCHE NOAH Team! Der gebürtige Schweizer war als Gärtner an mehreren Sozialprojekten beteiligt und unterrichtete in der Schweiz an einer biologisch-dynamischen Gartenbauschule. „Mein erster Gedanke beim Lesen der Stellenausschreibung im Arche Noah Newsletter war: Da ist meine Traumstelle beschrieben!“ Franco Baumeler wird 2011 die Gartenleitung von Franziska Lerch übernehmen, die derzeit eine Bildungskarenz absolviert und sich anschließend dem neu aufzubauenden Bereich „Sortenentwicklung on farm“ zuwenden wird. Herzlich willkommen auch Elisabeth Veen, die den Shop im ARCHE NOAH Schaugarten unterstützen wird.

VEREIN

Bericht '09

Am 19. Juni 2010 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 die Beschlussfähigkeit festgestellt. Nach dem Tätigkeits- und Finanzbericht wurde der Bericht der RechnungsprüferInnen verlesen und der Vorstand einstimmig entlastet. Das Budget 2010 wurde angenommen. Auf der Tagesordnung stand ein Antrag zur Statutenänderung: Mitglieder, die im Vereinsbüro ehrenamtlich mitwirken, sind danach vom Mitgliedsbeitrag befreit. Schriftführerin-Stellvertreter Josef Hoppichler muss sich aus Zeitgründen aus dem Vorstand zurückziehen. Der Vorstand kooptierte daher zwei neue Mitglieder, die durch die Mitgliederversammlung bestätigt wurden.

Tätigkeitsbericht 2009

Peter Zipser präsentierte einen Rückblick auf die vergangenen 20 Jahre Vereinstätigkeit und gab Einblick in aktuelle Entwicklungen (wir berichten laufend im ARCHE NOAH Magazin). Hier nur einige Stichworte: Zahl der Mitglieder & Förderer (netto) 2009 von rd. 7.600 auf rd. 8.300 gestiegen. BesucherInnen im Schaugarten: 22.000; Einführung der monatlichen „Raritäten-Sonntage“. Pflanzenmärkte in mehreren Bundesländern mit regem Zulauf. Hunderte Sorten aus dem Sortenarchiv vermehrt und tw. beschrieben. Fünf ErhalterInnen-Treffen in ganz Österreich (on farm Projekt „6 für 100“), weiters mehrere Sortenbestimmungstage. ARCHE NOAH Sortenhandbuch erschienen; „Das ARCHE NOAH Gartenjahr“ erschienen. „ARCHE“-Projekt mit den Partnern Bio Austria, Slow Food und Arche Austria. Sichtung von Blattgemüsen im Rahmen des EU Projekts „leafy vegetables“. Zwei Leader-Projekte: „Weingarten_plus“ (Weingartenknoblauch & Weingartenpflirsich) und „Saatgutlinie österreichischer Lokalsorten“. Kooperation mit Ja! Natürlich. Drei LFI-Lehrgänge zu Sortenraritäten für Bäuerinnen, sowie zwei ARCHE NOAH Lehrgänge zur Samengärtnerei (NÖ und Stmk.). Obstservice-Projekt in Kooperation mit NÖ Naturschutz. Unterschriftenaktion für Nulltoleranz bei GVO-Verunreinigungen im Saatgut. 🍌

Die neuen ARCHE NOAH Vorstandsmitglieder

Klaus Rapf

Früher in der IT-Branche tätig, führt Klaus Rapf seit einigen Jahren einen vielfältigen Bio-Betrieb im Burgenland.



Es freut mich sehr, die Arbeit von Arche Noah im Vorstandsteam unterstützen zu dürfen. In unserer Biolandwirtschaft spielt der Gemüsebau eine ganz zentrale Rolle und wir bauen nicht nur viele alte Sorten an, sondern versuchen auch, unser Saatgut vollständig selbst herzustellen. Leider droht der regulative Rahmen für diese Aktivitäten zunehmend enger zu werden. Meine Tätigkeit im Vorstand soll also auch dazu dienen, das traditionelle bäuerliche und gärtnerische Recht auf eigenes Saatgut abzusichern. 🍌

Elke Ziegler

Redakteurin für <http://science.ORF.at>, den Wissenschaftskanal von ORF.at. Davor freie Journalistin für u. a. Der Standard, Universum-Magazin, profil etc.



Im Rahmen des Lehrgangs „Scimedia“ mit Schwerpunkt Wissenschaftskommunikation habe ich mich intensiv damit beschäftigt, wie komplexes Wissen zu jenen Menschen gelangt, die es betrifft. Gerade Fragen der Biodiversität und (grünen) Gentechnologie betreffen uns alle, werden aber selten in ihrer Breitenwirkung wahrgenommen. Ich hoffe, dass ich das Team der Arche Noah mit meinen Erfahrungen als Wissenschaftsjournalistin unterstützen kann, und freue mich sehr, im Vorstand einer so renommierten und wichtigen Initiative tätig zu werden. 🍌

Einnahmen - Ausgabenrechnung Verein ARCHE NOAH	2008	2009	2010
Erlöse			
Mitglieds-Beiträge	-264.780	-283064	-295.000
Spenden	-72.821	-88.710	-90.000
Sonstige Erlöse (Sortenhandbuch, Saatgut, Seminare, Vorträge etc.)	-110.499	-85.972	-72.777
Subventionen	-49.000	-47.481	-40.000
Projekte	-77.677	-116.761	-169.450
Sponsoren	0	-53.017	-73.963
Eintritte Schaugarten	-43.985	-37.157	-39.000
Erlöskorrekturen (Stornos)	31.300	25.631	30.000
Arbeitszeitverrechnung mit ARCHE NOAH Schaugarten GmbH	-71.836	-95.244	-88.292
Summe	-659.298	-781.775	-838.482
Aufwände			
Wareneinkauf	4.350	12.903	8.300
Personalkosten und Fortbildung	326.407	456.147	479.363
Mitgliederservice GmbH	15.680	14.916	13.200
Spendenverwaltung/Telefonmarketing	33.216	19.433	15.000
Drittleistungen	24.422	26.430	42.844
PraktikantInnen	11.389	10.189	10.100
Mieten, Betriebskosten, Versicherung	13.363	22.325	22.040
Büro-, Computermaterialien, Telefon	20.027	16.971	18.900
Porti	26.705	32.468	33.500
Druckkosten	31.122	40.371	26.300
Materialien Vermehrungsgarten, Sortenarchiv	22.323	16.716	26.580
Buchhaltung, Beratungskosten	4.368	8.456	11.000
diverse Projektkosten, Veranstaltungen, Seminare	95.162	71.605	93.000
Bankaufwand	4.340	5.900	4.400
Beiträge und Gebühren	1.791	397	500
Fahrt- und Transportkosten	9.282	8.917	8.200
Sonstige Kosten (Mitgliedsbeitr.; Werbeaufw., Forderungsabschr.)	14.575	17.078	24.900
	658.522	781.222	838.127
Ausgaben	658.522	781.222	838.127
Einnahmen	-659.298	-781.775	-838.482
Gewinn(-)/Verlust(+)	-776	-553	-355

REISE



ARCHE NOAH Vielfaltsreise 8.-12. September 2010

Anlässlich des Vielfaltsjahres 2010 bietet ARCHE NOAH erstmals eine Mitgliederreise zu ausgewählten Betrieben & Gärten in Österreich und der Schweiz an!

Programmüberblick

(Änderungen vorbehalten)

Mittwoch 8. September

Fahrt nach Zürich mit dem Nachtzug

Donnerstag 9. September

Besuch des Pro Specie Rara (PSR) Schaugartens Wildegg und des ARCHE-Hofs Spreitenbach mit alten Schaf- und Ziegen-, Schweine- und Hühnerrassen.

Freitag 10. September

Besuch der PSR Obstsammlung bei Baden Niederstammanlage mit 350 Obstsorten und des Obstsortengartens Zofingen mit 365 Apfelmodellen. Abreise mit dem Nachtzug nach Linz

Samstag 11. September

Besuch des Südbahnhof-Marktes und Einkauf. Führung durch den Bio-Hof von Margit Lamm. Nachmittags: Raritäten-Kochen und Geschmacksschule mit Slow Food Koch Georg Friedl.

Sonntag 12. September

Fahrt durch die Wachau. Besuch des privaten Gartens von Annemarie Gadermaier, ARCHE NOAH Erhalterin. Mittagessen im Esslokal in Hadersdorf (www.spoerri.at). Abschluss im ARCHE NOAH Schaugarten mit Spezialführung durch das Sortenarchiv.

Reisedetails

Reisebegleitung: Christian Schrefel und Peter Zipser, beide ARCHE NOAH Vorstandsmitglieder. Teilnehmerzahl max. 30 Personen

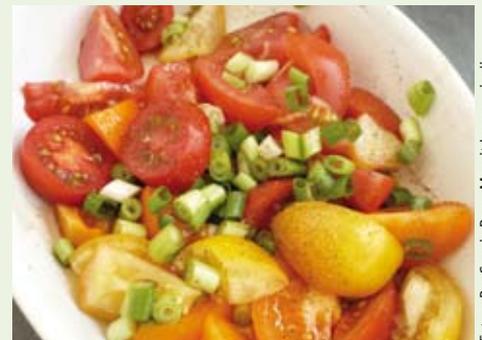
Die Reisetage „Schweiz“ und „Österreich“ können gemeinsam oder getrennt gebucht werden. Wenn Sie erst in Österreich dazu kommen wollen, gilt Linz am Samstag, 11. September, um 9 Uhr als Treffpunkt.

Teil Schweiz: Kosten ca. EUR 350.-
Teil Österreich: Kosten ca. EUR 150.-

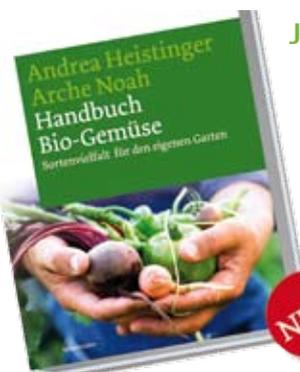
In den Kosten enthalten sind: Reise im Reisebus und Bahntransfer im Schlafwagen, Nächtigung im Einzelzimmer, Eintrittspreis, Besichtigungsprogramm und Fachführungen, Reiseleitung. Nicht enthalten sind: Mittag- und Abendessen.

Kontakt:
info@arche-noah.at,
T: +43-(0)2734-8626, F: -8627

Anmeldung bitte mit dem umseitigen Anmeldeformular!



Fotos: Pro Specie Rara, Margit Lamm, pixelio



Jetzt aber wirklich!

Das Handbuch Biogemüse

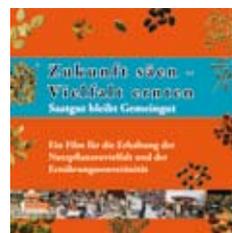
ist erschienen!

Geplant waren 450 Seiten - jetzt wird auf 750 Seiten beschrieben, wie man Sortenvielfalt im eigenen Garten erfolgreich kultiviert. Zahlreiche Sortenfotos illustrieren das umfangreiche neue Werk.

Buchautorin Andrea Heistinger hat zahlreiche

Tipps von ARCHE NOAH Mitgliedern und Partnern mit einfließen lassen, sodass das Buch ein Abbild des ARCHE NOAH Netzwerks geworden ist, in dem das Wissen über Kulturpflanzen ausgetauscht und weiterentwickelt wird. Danke an alle, die ihre Erfahrungsschätze zu Verfügung gestellt haben!

Das ARCHE NOAH Handbuch Biogemüse ist ab sofort im ARCHE NOAH Büro zum Preis von EUR 39,90 erhältlich. Bestellungen bitte an info@arche-noah.at, T: +43-(0)2734-8626, F: +43-(0)2734-8627 oder mit dem Bestellschein auf der Rückseite!



Der Film zum Saatguttreffen!

Saatgut bleibt Gemeingut

Ab August erhältlich!

Ella von der Haide begleitete mit ihrer Kamera das Europäische Saatguttreffen, das unter dem Motto „Zukunft säen - Vielfalt ernten“ von 25.-28. März 2010 in Graz stattfand. Interviews und Gespräche mit VertreterInnen von Saatgutinitiativen aus ganz Europa und Mexiko beleuchten die vielen dringenden Aspekte des Saatgutthemas - von Saatgutgesetzgebung bis Gentechnik und Patentierung.

Der Film erscheint im August und ist dann im ARCHE NOAH Büro zum Preis von ca. EUR 10,00 incl. Versandkosten erhältlich. Bestellungen bitte an info@arche-noah.at, T: +43-(0)2734-8626, F: +43-(0)2734-8627 oder mit dem Bestellschein auf der Rückseite!

Anmelde- und Bestellformular

Vorname

Nachname

Straße, Nr.

PLZ Ort

Telefonnummer

email

Datum

Unterschrift

Bitte senden Sie Ihre Anmeldung / Bestellung an ARCHE NOAH:
per FAX: (0)2734-8627
per POST: ARCHE NOAH, Obere Straße 40, 3553 Schiltern
per MAIL: info@arche-noah.at

Anmeldung zur Vielfaltsreise

Ich melde mich zur ARCHE NOAH Vielfaltsreise von 8.-12. Sept. an.

- nur Schweiz
 nur Österreich
 Schweiz und Österreich

- Einzelzimmer
 Doppelzimmer
bitte ankreuzen!

Anmelde- und Stornobedingungen

Anmeldeschluss ist der 31. Juli 2010.

Nach Eingang Ihrer Anmeldung erhalten Sie von uns eine Bestätigung. Die Anzahlung in Höhe von 50% der Reisekosten (siehe Seite 5) wird ab 10 Tagen nach Anmeldebestätigung von Ihrem Konto eingezogen. Bei Rücktritt bis 6 Wochen vor der Reise sind 10% Bearbeitungsgebühr fällig, bis 1 Monat vorher 50%, später der Gesamtbetrag, außer es wird von Ihnen eine Ersatzperson angemeldet. Der Verein Arche Noah ist als gemeinnütziger Verein „unecht steuerbefreit“. In den Beträgen ist daher keine Umsatzsteuer enthalten.

Kontonummer

Bank, BLZ

Bestellung Handbuch oder Film

Ich bestelle

Stück "Handbuch Biogemüse"
zum Preis von EUR 39,90 excl. Versandkosten

Stück "Saatgut bleibt Gemeingut" (DVD)
zum Preis von EUR 10,00 incl. Versandkosten



Bio,
logisch
gehts
mir gut!

bioVermarktung
Bio Vermarktung Handels GmbH



www.biobauern-austria.at
02912 / 613 24

SCHAU!



Die fielen Pflanzendinge gefallen mir gut!

schreibt uns Miriam, 7 Jahre alt, ins Gästebuch. Was tut sich heuer im ARCHE NOAH Schaugarten?

Nachdem heuer erst einige Wochen Dauerregen zu überstehen waren, scheint der Garten nun in den warmen Sommertagen durchzuatmen und aufzublühen. Die 40 Themenbeete und hunderten Kleinparzellen haben sich gefüllt, entlang der Pfade blühen die Bauerngartenblumen um die Wette.

Neben dem Gemüse Inkognito, den österreichischen Lokalsorten, den Vermehrungskulturen und anderen „obligaten“ Themenbeeten stehen heuer verschiedene Gurkengewächsen im Mittelpunkt: Melonen-Freilandsorten aus der ehem. DDR, verschiedenen Gurkensorten und die vielseitigen Kalebassen.

Erhalter „wachsen“ im Garten

Um das Netzwerk der ErhalterInnen symbolisch in den Garten herein zu holen, haben wir 20 Beete je einem/r Erhalter/in und seinen/ihren Liebessorten gewidmet - man muss nur den bunten Fähnchen folgen, um sie zu finden. Auch bei den monatlichen Raritäten-Sonntagen sind ErhalterInnen zu Gast und berichten den BesucherInnen von ihren Erfahrungen.

Raritätensontage für Neugierige

Die Raritätensontage ziehen zunehmend mehr BesucherInnen an. Für Erwachsene und auch für die Sprösslinge wird jeweils ein

Thema herausgegriffen und mittels Spezialführungen, Vorführungen, Verkostungen und Produktangeboten aufbereitet. Im August stehen die Fruchtgemüse, allen voran die Paradeiser, im Mittelpunkt. Im September und Oktober wollen wir uns den Pflanzen einmal von einer anderen Seite nähern: Einmal gehts um Besen und Körbe aus Gartenpflanzen, einmal um „nachwachsende“ Gefäße, Musikinstrumente und Spazierstöcke (Termine: siehe Seite 20!).

Blaues Zebra gesucht

In Kooperation mit Tom Wagner gehen wir auf die Suche nach dem „Blaue Zebra“. Ein ganzes Themenbeet beherbergt rund 150 F2-Nachkommen einer Kreuzung von Green Zebra und einer extrem dunklen Sorte. Wir sind gespannt, ob die gesuchte blau-gelb Paradeiser dabei sein wird!

Noch bis 17. Oktober!

Bis zu diesem Tag, an dem die Schaugartensaison mit dem „Raritätenherbst“ beschlossen wird, kann man noch durch das schmiedeeiserne Tor in die Welt der gemüsigen Kostbarkeiten eintreten. Für ARCHE NOAH Mitglieder und Förderer, ihre Partner und Kinder ist der Eintritt frei!

Öffnungszeiten

8. April bis 17. Okt. 2010, DI-FR 10-16, SA, SO und Feiertag 10-18 Uhr. Montag Ruhetag. 🍷



PATENTE



Wem gehört der Brokkoli?

Die Forderung "Keine Patente auf Pflanzen & Saatgut aus konventioneller Züchtung!" hat (leider) wieder höchste Aktualität. Am 20.-21. Juli 2010 steht am Europäischen Patentamt in München eine Grundsatzentscheidung an.



Eva Gelinsky
IG Saatgut

Landwirtschaftliche Verbände aus verschiedenen Teilen der Welt, UN-Institutionen, Entwicklungshilfe- und Umweltorganisationen haben die zunehmende Monopolisierung von Saatgut und landwirtschaftlichen Nutztieren durch Patente in den letzten Jahren immer wieder verurteilt. Verschiedene Studien beschreiben detailliert, welche Auswirkungen zu erwarten sind und teilweise bereits festgestellt werden können:

Zunehmende Abhängigkeiten und steigende Verschuldung der Landwirte, steigende Saatgutpreise, die Reduzierung der Vielfalt bei Pflanzen und Tieren und eine zunehmende Behinderung von Züchtung und Forschung. Trotz der vielfältigen Proteste und Analysen sind bislang jedoch keine politischen und rechtlichen Initiativen zu erkennen, die diesen Trend stoppen könnten.

Im Gegenteil, eine aktuelle Übersicht über Patentanmeldungen (Then & Tippe 2009), die bei der Weltpatentbehörde WIPO eingereicht wurden, zeigt, dass die großen Saatgutkonzerne nach wie vor versuchen, ihre Monopolansprüche uneingeschränkt durchzusetzen - ohne Rücksicht auf die Folgen für die weltweite Nahrungsmittelversorgung und die Zukunft der Landwirtschaft.

Patente auf Leben gibt es - auch in Europa - schon seit Ende der 1980er Jahre. In dieser Zeit wurden die ersten Pflanzenpatente erteilt. 1992 wurde das erste Säugetier patentiert: die Krebsmaus. 1995 erreichte

Greenpeace mit einer Entscheidung am Europäischen Patentamt (EPA), dass keine (fast keine) Patente mehr auf Pflanzen und Tiere erteilt wurden. Zeitgleich wurde in Brüssel und Straßburg die EU-Biopatentrichtlinie verhandelt, 1995 vom Parlament zurückgewiesen, wieder aufgelegt, und 1998 vom Parlament angenommen. 1999 hat das EPA diese Richtlinie in die Ausführungsordnung übernommen. Seitdem werden am EPA regelmäßig Patente auf Pflanzen und Tiere erteilt.

Immer mehr Patent-Anmeldungen

Das Europäische Patentamt sieht sich seit einiger Zeit mit einer Flut von Patentanmeldungen konfrontiert. Das Patentsystem wurde ursprünglich geschaffen, um Innovationen zu fördern und um neue Erfindungen allgemein zugänglich zu machen. Diese Funktion wird jedoch durch die Flut von Patentanmeldungen, die, wie die aktuelle Studie „Saatgut und Lebensmittel“ (Then & Tippe 2009) zeigt, nichts mehr mit wirklichen Erfindungen zu tun haben, zunehmend in Frage gestellt.

In diesem Zusammenhang ist auch die Diskussion um die Patentierbarkeit von konventionell gezüchteten Pflanzen (und Tieren) zu sehen: Art. 53b des Europäischen Patentübereinkommens (EPÜ) verbietet zwar die Patentierung von „im Wesentlichen biologischen Verfahren zur Züchtung von Pflanzen“ (z. B. Kreuzung, Selektion). Dieses Verbot kann aber umgangen werden, indem einzelne technische Schritte des Züch-

tungsverfahrens patentiert werden. Wie die Recherche der Studie zeigt, „steigt die Zahl der Patentanmeldungen auf Verfahren zur Züchtung konventioneller Pflanzen und daraus gewonnene Produkte beständig an. Sie liegt zurzeit bei über 500 Anmeldungen. Im Jahr 2008 betrafen etwa 25% aller Patentanmeldungen auf Saatgut am Europäischen Patentamt Verfahren zur konventionellen Züchtung. Vor einigen Jahren waren solche Patentanmeldungen eine seltene Ausnahme.“ (Ebd., 14-15)

Auch in den Patentanmeldungen der großen Saatgutkonzerne (Monsanto, Dupont, Syngenta) zeigt sich diese Entwicklung: Durch die Zukäufe der letzten Jahre (2009 hat Monsanto beispielsweise die amerikanische Firma WestBred übernommen) haben die Konzerne Zugang zu hochwertigem genetischen Material erhalten. Mit Hilfe extrem weitreichender Patentansprüche versuchen sie dieses Material unter ihre Kontrolle zu bringen.

Wie weit die Ansprüche reichen können, soll das folgende Beispiel verdeutlichen: Patent WO 08143993 der Firma Monsanto (das Patent auf Monsantoisierung von Mais): Ein Patent soll in diesem Antrag nicht nur auf das Erstellen von genetischen Fingerabdrücken im Erbgut von Maispflanzen, also auf ein technisches Verfahren, sondern auch auf eine ganze „Bibliothek“ von entsprechenden Markergenen vergeben werden. Jegliche statistische Auswertung der Genprofile wird ebenfalls als Bestandteil der „Erfindung“ definiert und dem Patentanspruch zu-

NO PATENTS ON SEEDS!

geordnet. Mit Patenten wie diesen (die oben erwähnte Studie listet weitere Beispiele auf), kann das gesamte Genom einer Pflanze mit Patentansprüchen überzogen werden (ebd., 21f.).

Am Brokkoli-Scheideweg

Dieser Brokkoli wird europäische Patentgeschichte schreiben: Im Jahr 2002 gewährte das Europäische Patentamt (EPA) der britischen Firma Plant Bioscience ein Patent auf ein Verfahren, um einen speziellen Bestandteil in Brassicasorten zu erhöhen; also auf konventionelle Züchtung (marker assisted breeding) von Brokkoli (EP 1069819).

Das Patent beinhaltet sowohl die Züchtungsmethoden, als auch Brokkoli-Samen und essbare Brokkolipflanzen, die durch diese Züchtungsmethoden gewonnen wurden. Das Brokkoli-Patent ist zum Testfall für die Frage der Patentierbarkeit von konventionellen Züchtungsmethoden und dem daraus gewonnenen Saat- und Pflanzgut geworden. Die Frage, die in diesem Zusammenhang zu klären ist, lautet: Reicht es, wenn im Rahmen der normalen Züchtung ein x-beliebiger technischer Schritt eingebaut wird, um aus einem „im Wesentlichen biologischen Verfahren“ eine technische Erfindung zu machen?

Das EPA hat den Fall an die Große Beschwerdekammer verwiesen, dem höchsten Entscheidungsgremium innerhalb des Amtes. Die Entscheidung der Großen Beschwerdekammer wird endgültig sein und als Präzedenzfall für alle weiteren Patente auf konventionelles Saatgut gelten. Der Fall hat daher eine große Bedeutung für die Debatte um die Patentierung von Saatgut in Europa und weltweit. Die öffentlichen Anhörungen zu den beiden Präzedenzfällen „Brokkoli“ und „Schrumpeltomate“ (EP 1211926) finden am 20. und 21. Juli 2010 in München statt (siehe nebenstehenden Kasten).

Literatur:

Then, C.; Tippe, R. (2009): *Saatgut und Lebensmittel. Zunehmende Monopolisierung durch Patente und Marktkonzentration.*
http://www.keinpatent.de/uploads/media/Report_Saatgut_und_Lebensmittel.pdf

Kontakt

www.gentechnikfreie-saat.de

PETITION

Unterstützen Sie die Petition der Koalition „No patents on seeds“ auf der Homepage www.no-patents-on-seeds.org

TAGUNG 19. JULI 2010

10:15-15:15 UHR

Patente auf Saatgut – am Wendepunkt?

Ort: Kolpinghaus München. Veranstalter: Erklärung von Bern, Swissaid, Misereor, Greenpeace, Development Fund, Kein Patent auf Leben!

Informationen und Anmeldung: www.evb.ch/patentsconference. Bitte melden Sie sich vor dem 12. Juli an. Unkostenbeitrag: 25 Euro (Mittagsimbiss inbegriffen) Die Tagungsgebühr ist bei der Ankunft zu entrichten. Für Fragen, die die Konferenz betreffen: nopatentsonseeds@gmail.com. Tagungseinladung: www.keinpatent.de/uploads/media/Oeffentliche_Tagung_D.pdf

DEMONSTRATION 20. JULI 2010, 11-14 UHR

vor dem Europäischen Patentamt (EPA) Erhardtstraße 27, München.

VERHANDLUNG

vor der Großen Beschwerdekammer zum Brokkoli- und Tomatenpatent am 20. und 21. Juli 2010, Beginn jeweils um 9:30 Uhr, im Europäischen Patentamt, Erhardtstraße 27, München.

Kurzmeldung: Ausgezeichnete Publikation zur Standortanpassung on farm

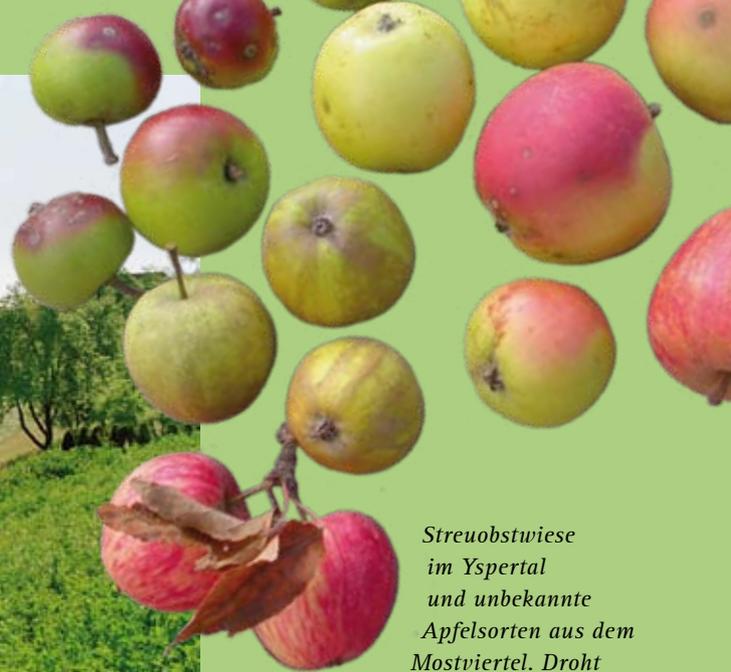
Und hier als kleiner Kontrapunkt eine erfreuliche Kurzmeldung. Die renommierte wissenschaftliche Zeitschrift *Crop Science* zeichnete die Publikation „Crop adaptation in on-farm management by natural and conscious selection: A case study with lentil“ als herausragenden Artikel zu Pflanzengenetischen Ressourcen aus. Autoren sind Bernd Horneburg und Heiko C. Becker (beide Universität Göttingen, Abteilung Pflanzenzüchtung). Damit wurden erfreulicherweise auch die Themen Nachbau und Auslese im Praxisbetrieb und Standortanpassung von einer bedeutenden Zeitschrift hervorgehoben!

In diesem „zurück zur Zukunft“ Artikel entwickelten die Autoren folgenden Ansatz: In drei landwirtschaftlichen Betrieben mit unterschiedlichen Boden- und Klimabedingungen wurde getestet, ob on-farm Management geeignet ist,

Kulturpflanzen zu erhalten, zu nutzen und gleichzeitig die Biodiversität zu erhöhen. Saatgut, das zwei bis vier Jahre in jedem der vier Höfe selektiert wurde, war ertragreicher, als die Selektionen der anderen Höfe. Dies zeigte, dass Selektion im Praxisbetrieb zur Weiterentwicklung von Populationen führen und die Biodiversität erhöhen kann. Die Veränderung kann positiv und landwirtschaftlich nutzbar sein. Drei unterschiedlich aufwändige Methoden der Auslese wurden in jedem Hof angewendet. Die Autoren empfehlen die einfachste Methode, natürliche Auslese, als kostengünstige Art, die Biodiversität zwischen Betrieben zu erhöhen.

Zum Nachlesen:

Crop Sci. 2008 48: 203-212
<http://crop.scijournals.org/cgi/reprint/48/1/203>



*Streuobstwiese
im Yspertal
und unbekannte
Apfelsorten aus dem
Mostviertel. Droht
ein Marktausschluss für
pomologisch nicht erfasste Lokalsorten?*

Sortenvielfalt in Gefahr?

Eine neue EU Richtlinie droht viele alte Sorten vom Markt auszuschließen.

Von Bernd Kajtna (ARCHE NOAH) und Eva Gantar (LFZ Klosterneuburg)

Die Generalversammlung der UNO hat 2010 zum Internationalen Jahr der Biodiversität erklärt. Die Vertragsparteien der Biodiversitätskonvention – unter ihnen Österreich und 167 weitere Staaten – haben sich bis zum Jahr 2010 ein ehrgeiziges Ziel gesetzt: den Rückgang an Biodiversität zu stoppen.

Eine im Jahr 2008 beschlossene EU Richtlinie regelt den Handel mit Obstpflanzen neu. Die konkrete Umsetzung zeigt nun, wie ernst es der Europäischen Union mit den selbstgesteckten Biodiversitäts-Zielen ist: Denn die negativen Auswirkungen dieser Richtlinie auf die Obstsortenvielfalt könnten gravierend sein. Es liegt nun an den Behörden, die Umsetzung der Richtlinie so zu gestalten, dass dies nicht eintritt, und besser noch: sich daraus möglichst positive Aspekte für die Sortenvielfalt ergeben.

Die neue EU Richtlinie

Worum geht es in der Richtlinie und ab wann kommt sie zur Anwendung? Das Inverkehrbringen (also der Handel und der Verkauf) von Obstgehölzen, Beerensträucher und Erdbeerpflanzen wird neu geregelt. Europaweit sind mehrere tausend Sorten von dieser Regelung betroffen. ARCHE NOAH hat 2002 die Kataloge der NÖ Baumschulen ausgewertet und alleine 335 angebotene Apfelsorten gezählt.

Die Richtlinie soll ab 30. September 2012 zur Anwendung gelangen. Dieses Datum ist von großer Relevanz, da die Mitgliedstaaten aufgefordert sind, bis dahin alle Obstsorten, die nach dem Stichtag im Baumschulhandel bleiben sollen, zu registrieren.

Im Gegensatz zum Saatgutmarkt war der Markt für Obstpflanzen bislang wenig reglementiert. Lediglich zur Erteilung des Sortenschutzes mussten Obstsorten ausführlich beschrieben und einer Sortenprüfung unterzogen werden.

Bislang konnten Baumschulen frei entscheiden, welche Sorten sie in den Katalog aufnehmen und wie sie diese beschreiben. Das wird in Zukunft nicht mehr der Fall sein. Baumschulen dürfen nur Sorten anbieten, die amtlich registriert und beschrieben oder die sortenrechtlich geschützt sind. Es droht somit die Gefahr, dass Nischensorten vom Markt verschwinden, da die Anforderungen für die Registrierung zu hoch sind.

Was ist eine amtliche Sortenbeschreibung?

Darüber, wie eine amtliche Sortenbeschreibung auszusehen hat, sind auf europäischer Ebene die Meinungen noch geteilt. Die Merkmale für eine Sortenbeschreibung werden erst in den Durchführungsmaßnahmen zur Richtlinie festgelegt. Je aufwändiger und je

umfangreicher die Sortenbeschreibung gefordert ist, desto teurer ist das Zulassungsverfahren und desto unwahrscheinlicher ist es, dass alte Sorten mit geringer ökonomischer Relevanz diese Hürde nehmen können. Derzeit ist davon auszugehen, dass alle Sorten, die bis zum 30. September 2012 zur Anmeldung gebracht werden, ein relativ einfaches Registrierungsverfahren durchlaufen müssen, also nur wenige Merkmalsbeschreibungen gefordert sind.

Nutzen vorhandener Sortenbeschreibungen und Erfassungslücken

Beschreibungen von Obstsorten werden seit rund 400 Jahren von PomologInnen angefertigt. Viele Sorten sind mehrfach und unabhängig von einander beschrieben worden, wobei meist kein einheitlicher Standard, sondern unterschiedliche Beschreibungssysteme zugrunde lagen. Daneben gibt es nach wie vor Tausende Obstsorten in den europäischen Streuobstbeständen, die noch gar nicht oder nur sehr unvollständig beschrieben sind.

Die österreichischen Genbanken dienen dem Erhalt von Obstsorten und -sorten, und beschäftigen sich auch mit der Erfassung und Beschreibung von „altbekannten“ bis „unbenannten“ Lokalsorten und Ökotypen. Ergebnis ist damit eine Basis an inventa-

OBST

risierten obstgenetischen Ressourcen, jedoch noch lange keine vollständige Sichtung des österreichischen Obstgenepools. Heute existieren international akkordierte Standardbeschreibungen (CPVO bzw. UPOV und der Deskriptorenkatalog von Biodiversity International (ehemals IPGRI), diese werden auch von österreichischen Genbanken verwendet. Die meisten publizierten pomologischen Beschreibungen sind jedoch „historisch“, erfüllen nicht den Standard und können daher nicht als Basis für die amtliche Registrierung herangezogen werden. Die Aufgabe der vollständigen Erfassung aller Sorten kann nur unter Zusammenarbeit von Genbanken, Baumschulen, NGOs und privaten Interessenten erfüllt werden.

Sortenregistrierung nach 2012

Der kritische Punkt: Es ist offen, ob nach dem 30.09.2012 ein aufwändigeres Verfahren gefordert sein wird - kommt eine langwierige Sortenprüfung, wie sie auch für die Erlangung des Sortenschutzes notwendig ist? Faktum ist, dass bis September 2012 nicht alle Sorten erfasst werden können, da die Zeit zu knapp ist und es daher von entscheidender Bedeutung ist, auch im Anschluss keine Zulassungshürden (hohe Gebühren, unverhältnismäßiger Beschreibungsaufwand) für das Inverkehrbringen zu errichten.

Wie werden die Beschreibungen überprüft?

Die Zulassung von Sorten und das Führen des Sortenschutzregisters unterliegen in Österreich der Agentur für Ernährungssicherheit (Ages). Ob und wie eine Überprüfung von Sortenbeschreibungen erfolgen wird ist noch fraglich. Die praktische Durchführung einer Sortenbeschreibung nach den Richtlinien der Sortenregistrierung ist kaum vorstellbar, wenn wirklich alle derzeit gehandelten Obstsorten (die Zahl geht in die Tausende!) einer solchen unterzogen werden sollen. Nicht nur die große Anzahl von Sorten, sondern auch weil Obstbäume frühestens nach 3 Jahren die ersten Früchte tragen und die Fruchtausbildung stark von der Unterlage und dem Boden abhängig ist - all dies macht eine Prüfung zu einem langwierigen, schwierigen und damit sehr teuren Unterfangen.

Wer trägt Kosten und Aufwand?

Dies ist letztlich die alles entscheidende Frage. Bei Getreide, Gemüse und Feldfrüchten trägt der Züchter die Kosten für die Sortenzulassung und Beschreibung. Bei alten Obstsorten ist ein Züchter entweder nicht bekannt oder längst aus dieser Welt verschieden, daher ist anzunehmen, dass die Baumschulen die Kosten tragen sollen. Die Höhe der Gebühr ist noch nicht festgelegt, und richtet sich wohl nach dem Personal- und Sachaufwand. Auch der Umstand, dass für die Anfertigung einer Sortenbeschreibung ein zweifelsfrei bestimmter und fruchttragender Baum notwendig und pomologische Kenntnisse Voraussetzung sind, ist ein erst zu lösendes Problem.

Bevor eine Sorte beschrieben wird, muss unter ExpertInnen ein Konsens bestehen, um welche Sorten es sich handelt. Gerade bei den besonders gefährdeten Lokalsorten (von Apfel bis Zwetschke) ist die korrekte Sortenzuordnung heute bei weitem nicht geklärt. Dramatisch ist es bei den Zwetschken und deren Verwandten (Kriecherl, Spänling etc.): hier gibt es ganz wenige ExpertInnen, die die zahlreichen heimischen Lokaltypen systematisch einordnen und beschreiben könnten.

Chancen nutzen!

Grundsätzlich ist die Beschreibung und Erfassung aller Obstsorten, die sich auf dem Markt befinden, natürlich begrüßenswert. Eine solche Aufarbeitung würde klare Vorteile für Baumschulen, für deren KundInnen und für die Sortenerhaltung insgesamt bringen. Dies darf allerdings nicht nur die heute gehandelten Obstsorten umfassen. Vielmehr sollten alle Obstsorten grundsätzlich handelbar bleiben und daher beschrieben und registriert werden. Ein Marktausschluss für einzelne Sorten ist in keiner Weise begründbar und für die Erhaltung der Biodiversität kontraproduktiv. Auch muss unbedingt gewährleistet sein, dass auch in Zukunft neu gezüchtete und aufgefundene Sorten zur Zulassung gebracht werden können.

Das, was wir heute als alte Sorten schätzen und erhalten wollen, sind zum überwiegenden Teil Zufallssämlinge die

in den letzten Jahrhunderten von Bauern/Bäuerinnen und GärtnerInnen gefunden und nicht planmäßig gezüchtet wurden. Heute werden kaum Sämlinge bewusst angebaut - aber letztlich entsprang genau dieser Tradition die Basis für die heutige Sortenvielfalt bei allen Obstarten. Es darf unter keinen Umständen passieren, dass die vorhandene Sortenvielfalt durch eine Marktreglementierung nicht um weitere Zufallssämlinge bereichert werden darf.

Zusammenfassend

Die Umsetzung der Richtlinie 2008/90/EG darf zu keinem Marktausschluss für Obstsorten führen. Deshalb müssen jetzt folgende Schritte gesetzt werden:

- * Die Erfassung der in Österreich vorhandenen Obstsorten
- * die Bestimmung der Sorten durch ExpertInnen
- * die Beschreibung der Sorten in Abstimmung mit den anderen Staaten.

Hinweis

Die ARGE Streuobst und mit ihr ARCHE NOAH hält Kontakt zu den österreichischen Behörden, die die Umsetzung der Richtlinie auf europäischer und nationaler Ebene diskutieren. Die ARGE Streuobst ist bestrebt, die Sortenvielfalt am Markt und die Erhaltung in Genbanken zu fördern und möchte die gesetzlichen Rahmenbedingungen dafür mitgestalten.

Unser Dank gilt Hans Joachim Bannier vom deutschen Pomologenverein, der die Problematik der Richtlinie 2008/90 als erstes erkannt und publik gemacht hat. 🍌

Kontakt



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



Eva Gantar (LFZ
Klosterneuburg)
eva-maria.gantar@
weinobst.at

WEINGARTEN



Die Unterscheidung von Apfel- und Birnenquitten war schon den frühen Kräuterbuchautoren bekannt. So spricht Leonhard Fuchs von „zweyerley geschlecht: Ettlich derselben seind rund/klein/und eins guten geruchs. Die andern sind grösser/süsser un nit so herb. Die ersten seind die echten Kütten/ Cotonea geheysen/die andern aber Struthea.“

Von wilden und zahmen Kitten

Zu den selteneren Obstarten der Weingärten zählt die Kitte (*Cydonia oblonga*). Sie ist ein Musterbeispiel für „Steherqualität“ in einer Zeit des rasanten Kulturpflanzenverlustes. Warum die Bezeichnung der duftspendenden Früchte als „Quitten“ trotzdem fast als Indiz für ihr langsames Verschwinden in Ostösterreich gelten kann, erfahren Sie im folgenden Beitrag von Georg Schramayr.

Die traditionelle Schreibung „Quitte“ entspricht nämlich nicht der Sprachtradition in den ostösterreichischen Anbaugebieten, hier nennt man den kleinkronigen Obstbaum Kitt'n und die Früchte meist Kitt'näpfl. Das ist bemerkenswert, da sich das Schriftbild „Quitte“ schon Mitte des 19. Jh. mit der Blütezeit der Pomologie durchgesetzt hat und in klarer Konkurrenz zur regionalen Sprachgewohnheit stand. Erst in den letzten Jahrzehnten nimmt die Zahl derjenigen, die zur Frucht und Baum [k'witten] sagen, deutlich zu. Fast parallel zum Rückgang des Kittenanbaues gibt es auch einen Verlust des Wissens über die Eigenart, Anbaubedingungen und sogar des alten Namens dieser wärmeliebenden Obstart.

Von Kydonia zur Kitt'n

Das Alter des Namens ist nun wirklich bemerkenswert und lässt sich ins alte Griechenland zurück verfolgen. Bei der Kitte handelt es sich ursprünglich um eine vorderasiatische Art. Sie trat erst in den Reigen europäischer Kulturpflanzen ein, als sie die Ägäis erreicht hatte. Bekanntester und historisch belegter Anbauort war die Stadt Kydonia auf Kreta. Dort wurde sie von den

Römern wahrgenommen und fortan „Cydonischer Apfel“ genannt. Der heutige Gattungsname für die Kittenarten ist nach wie vor *Cydonia*.

Das römische Nutzpflanzenerbe kam über Zwischenstationen schließlich an die südeuropäischen Klöster und deren mitteleuropäischen Filialen. Die gelehrten Kirchenmänner waren sowohl des Lateinischen als auch des Griechischen kundig und übernahmen bei vielen Nutzpflanzen die römisch-griechischen Namen, so auch den der Kitte. Im deutschen Sprachraum entstand so noch vor der ersten Jahrtausendwende das Lehnwort *chuttina* oder *kuttina*. Im Mittelhochdeutschen wurde daraus die *Küttn* und seither fast unverändert die *Kittn*.

Leonhard Fuchs nennt die Früchte im 1543 erschienenen *New Kreutterbuch* „rechte Kütten“ oder „Küttenöpfel“ und in dem sehr ausführlichen, vom Beginn des 17. Jahrhunderts stammenden niederösterreichischen Hausväterbuch *„Georgica curiosa“* nennt der Autor Helmreich von Hohberg das entsprechende Kapitel „Von den Kütten“. Auch im Haushaltungsbüchlein der Grünthaler aus dem 18. Jh. wird die Baumart als *Kütte* angesprochen.

Die Quitten-Sager

Eine der Ersten, die das „Qu“ in die Literatur brachten, war Hildegard von Bingen. In ihrem Hauptwerk spricht sie vom Quittenbaum, doch ist anzunehmen, dass sie als gebildete Äbtissin am Mittelrhein auch altfranzösische Sprach- und Transkriptions beherrschte. Vermutlich hat sie zwar „Qu“ geschrieben, aber „K“ gesprochen. Die Schreibweise mit anlautendem Qu hat sich vor 200 Jahren als hochsprachlich korrekt durchgesetzt und seither gibt es ein seltsames Phänomen: In Gebieten mit Kitten-Anbautradition dominiert die sprachliche Weitergabe des Wissens um Pflanze und Veredelungsprodukte an die nachfolgenden Generationen. In Gebieten, in denen die Obstart nie richtig Fuß gefasst, hat überwiegend dagegen die Wissensweitergabe über visuelle Medien und beim Lesen wird aus dem „k“ ein „kw“. Man kann eine Landkarte der Kitten-Quitten-Grenze zeichnen. Sie verlief ursprünglich von der mährischen Grenze bei Retz entlang des Mannhartsberges, schloß die Wachau ein und bog von Melk über die Voralpen zur Thermenlinie und dort bis zur Buckligen Welt. Nach Norden setzte sich diese Linie genaugenommen

bis zur Böhmisches-Mährischen Höhe fort, denn im Mährischen ist „Kuttny“ ein altes Lehnwort aus dem Deutschen. Heute zieht sich der Quitten-Sager-Ring schon deutlich zusammen und von einer echten Sprachtradition kann man nur noch im Kremser Weingebirge sprechen. Hier finden sich auch die meisten Familiennamen mit der Kitte als Namensbestandteil, wie zum Beispiel: Kittenberger, Kittenbaumer.

Von Wilden und Zahmen Kitten

Der Kittenanbau blieb in Österreich sowohl geografisch als auch mengenmäßig immer stark eingeschränkt. Aufgrund ihrer hohen Standortansprüche verwildert die Kitte nur in ganz wenigen Gebieten, wie zum Beispiel der Wachau, der Südabdachung der Böhmisches Masse im Raum Kleinpöchlarn, an der Thermenlinie oder im westlichen Weinviertel. Die heutigen punktuellen Wildvorkommen geben das standörtliche Potential der Art allerdings nur sehr eingeschränkt wieder. Vor mehr als 150 Jahren schreibt dazu der Botaniker Neilreich: *...scheint aber in Österreich durch die Länge der Zeit wild geworden zu sein. Gemein am Rande der Weinberge und auf trockenen, steinigen Hügeln, meist einzeln, in grösserer Menge aber auf den kahlen Gipfeln des Freiberges bei Klosterneuburg in der Nähe des Käferkreuzes und auf felsigen Plätzen des Leopoldsberges.*

Die Klosterneuburger Vorkommen wurden noch vor 30 Jahren vom Botaniker Janchen bestätigt, auch die Bestände am Eichkogel und bei Oggau im Burgenland. Aus dem „gemein“ von Neilreichs Flora wurde ein vorsichtigeres „stellenweise verwildert“, das in einem aktuellen „punktuell“ endet. Ganz ähnlich stellt sich die Situation in den Nachbarländern dar. In einer alten Flora von Sopron gilt die Kitte noch als häufig verwildert neben Weingärten, heute sind dort nur noch kleine Restvorkommen zu finden. Etwas besser sieht es noch im Großraum Brunn aus.

Der Großteil der Verwilderungen sind übrigens rundfrüchtige Sippen, sogenannte „Apfelquitten“. Denn bei Sämlingen der Birnenquitte schlägt fast immer der rundfrüchtige Formentyp durch. Der Birnquitten-Typ ist daher auf vegetative Vermehrung angewiesen.

Die Krafft und Würckung

Die Früchte der Kitte sind nicht zum Rohgenuss geeignet. Es gibt zwar im Nahen Osten Sorten, die ohne Kochen konsumiert werden können, wie zum Beispiel die Shirin-Quitte, sie reifen bei uns aber nicht aus, oder sind nicht ausreichend winterhart. Traditionell

wurden die Kittenäpfel daher als Duftquelle, als Kochobst und als Heilmittel verwendet.

Die Anwendung der Kitten als parfümierender Duftspender im Wäschekasten ist noch großflächig bekannt. Dazu werden gesunde, voll entwickelte Kitten im Kasten oder im Raum aufgelegt und sich selbst überlassen. Die anfangs fast geruchlosen Früchte entwickeln ihr Aroma erst langsam durch Veresterung von gesättigten und ungesättigten Fettsäuren. Über 150 Aromastoffe sind nachweislich für den blumigen Duft reifer Kitten verantwortlich und vorwiegend in der Schale vorhanden. Die Abgabe der Aromen erfolgt über einen langen Zeitraum und wenn die Früchte nicht durch eine Monilia-Infektion braunfleckig werden, kann die Duftquelle bis in das Frühjahr hinein „sprudeln“. Diese langwirksame Abgabe der Aromastoffe wird durch die dicht flaumig behaarte Fruchtschale gebremst und man sollte daher die Früchte nicht zuvor abreiben, wie man es bei der Verarbeitung macht.

Kitten waren nur in wenigen Regionen Österreichs bäuerliche Nutzpflanzen. Wegen ihrer eingeschränkten Verwendungsmöglichkeiten standen sie in dauernder Konkurrenz zu schnellwüchsigeren, ertragreicheren und besser verwertbaren Obstarten. Sie fanden daher meist ihren Platz nur an sonst weniger geeigneten Standorten wie zum Beispiel in Weingartenzwickeln, Gartenecken, neben Hüterhäuschen oder nicht gemähten Böschungen. Außerhalb des bäuerlichen Bereiches hatte die Kitte einen hohen Stellenwert in herrschaftlichen Gärten, Pfarrgärten und Bürgergärten. Diese Gruppe von Gartenbesitzern hatte traditionell auch andere Ernährungsgewohnheiten und so unterscheiden sich die überlieferten und noch heute gekochten Kittenrezepte auch deutlich von der ländlichen Küche.

Kittenkäse, Kittenspalten, Latwerge

Die wohl bekannteste Kitten-Speise ist der Kittenkäse. Es existieren viele Rezepte und Techniken, die ein sulzartig eingedicktes und in Würfeln geschnittenes Fruchtmas ergeben. Kittenkäse oder Kittenbrot gibt es übrigens nicht nur in Mitteleuropa - als „Dulce de Membrillo“ ist er im spanisch-portugiesischem Sprachraum häufig zu finden.

Aus der herrschaftlichen Küche sind aber viele weitere Zubereitungen bekannt. In der „Georgica curiosa“ aus dem 17. Jh. findet sich ein Rezept zur Zubereitung von Kittenspalten, bei dem die geschälten, in Spalten geschnittenen Kitten in süßem Wein oder Most sanft gesiedet werden. Danach lässt man sie über Nacht unter einem Tuch trock-



Quittenkäse-Herstellung bei Robert Paget in Diendorf (www.bufala-connection.at). Für Quittenkäse gibt es viele verschiedene Rezepte und Techniken. Fotos: Doris Steinböck, beast communication.



Bild: pixelio.de

nen; köchelt sie anderntags in etwas Zucker, ohne dass sie dabei zerfallen dürfen, und bestreut sie schließlich mit Zucker und lässt sie neben dem warmen Ofen liegen, wendet und bestreut sie wieder „*biß kein Zucker mehr in die Spalten eingehet / und sich aufwirfft / und sie wie candiert sehen / aber sie müssen ohne Unterlaß bey einem warmen Ofen erhalten werden.*“

Im selben Werk finden sich zahlreiche verschiedene Latwergen. Das sind stark eingekochte Fruchtbreie, die mit wenigen zusätzlichen Zutaten auskommen - in diesem Fall werden 3 geschabte Kitten mit einer kleingeschnittenen Zitrone in Zuckerwasser kurz gekocht und rasch passiert. *man muß es aber nicht zu lang rühren / sie wird sonst gar trüb / alsdann in Gläslein gethan / und in einer warmen Stuben getrocknet / nur zwey Tage / und die Stuben in gleicher Wärme erhalten.*

Zu den weiteren Verwertungsmöglichkeiten zählen Kitten-Wein, Kittensaft und Kittens-essig und Kitten-Salsen. Auch Marmeladen lassen sich aus Kitten herstellen. Im Wort Marmelade steckt übrigens der Name der Kitten, die im portugiesischen *Marmelo* genannt wird.

Heilende Kittensamen

Der Hauptgrund, warum die Kitten in den alten Kräuterbüchern angeführt wird, ist allerdings ein medizinischer. Phytotherapeutische Produkte können aus allen Teilen der Frucht gewonnen werden.

Noch heute sind Quittensamen als *Cydonia semen* im gut sortierten Heilkräuter-Hand-

lungen erhältlich. Mit ihrem Schleimgehalt von über 20% und einem Ölgehalt von 15% wurden sie seit alters her als Schleimdroge bei Husten, Atemwegserkrankungen und Gastritis verwendet. Der wässrige Auszug aus Kittensamen (*Mucilago Cydoniae*) hilft auch bei Entzündungen der Haut und bei Sonnenbrand.

Kittensamen sind im Handel verhältnismäßig teuer und sollten daher bei der Verarbeitung von Kittenfrüchten unbedingt entnommen und getrocknet werden! Man läßt sie dazu einfach einige Tage in Heizungs-nähe liegen. Einlagig ausgebreitet können die Kerne auch bei Zimmertemperatur innerhalb von acht bis zehn Tagen getrocknet werden. Nach dem Trocknen sollen die Kerne luftdicht verschlossen werden, da sie sonst wieder Feuchte ziehen.

Das Fruchtfleisch ist selbst in der Vollreife durch den hohen Pektingehalt noch sehr hart. Der Gerbsäuregehalt ist hoch und auch der Grund für die Wirksamkeit der Behandlung von Durchfallkrankheiten. Selbst die feine Filzwolle auf den Früchten kann verwendet werden. Bei Leonhard Fuchs heißt es: *Die wolle so auf den Kütten wechst in wein gesotten und übergelegt / heylet die Carbunckel.*

Ein Platz zum Alt werden

Kitten können uralt werden. In der Parkanlage von Grafenegg gab es bis vor wenigen Jahren eine Kitten-Hecke die nachgewiesen 150 Jahre alt war und aus baulichen Gründen entfernt wurde. Sie hatte den Extremwinter 1939/40 überlebt, bei dem selbst Pla-

tanen zum Absterben kamen. Bei geeigneten klimatischen Bedingungen ist das 2 bis 3fache Pflanzenalter möglich. In der Obstproduktion wird mit einem Ertragsalter von 60 Jahren gerechnet, bei guter Pflege kann diese Zeit stark verlängert werden.

Der Boden soll gut erwärmbar und im Sommer nicht zu trocken sein. Hohe Kalkgehalte im Boden gelten als Auslöser für Chlorosen und Wachstumsstörungen. Allerdings gilt das scheinbar nicht für die Wildsippen, die in Niederösterreich und im Nordburgenland zu finden sind, denn die findet man auch auf gut kalziumversorgten Löß-Böden oder sogar auf seichtgründigen Braunerden über Kalkfels. Diese widerstandsfähigen Formen sind zwar kleinfrüchtig, haben aber einen Langzeit-Konkurrenzversuch bestanden und auch die aus Samen gezogene Nachkommenschaft bewährt sich bestens.

Die kleinfrüchtigen Apfel-Kitten von den ostösterreichischen Wildstandorten haben ein ausgezeichnetes Fruchtaroma, das im Gegensatz zu vielen Leistungssorten bereits von Beginn an vorhanden ist und sich nicht erst bei der Verarbeitung bildet.

Ein Platz, an dem man alt werden möchte, ist für eine Kitten auch ein Platz, der einigermaßen gut bewindet wird und wo das regennasse Laub gut und schnell abtrocknet. Zu dichter Stand kann auch das Risiko des Befalls durch den Monilia-Pilz erhöhen. Ansonsten ist die Kitten ziemlich unempfindlich gegen Pflanzenkrankheiten, wenn man vom Feuerbrand absieht. Diese fatale und meldepflichtige bakterielle Krankheit tritt meist bei feuchtwarmen Wetterlagen im späten Frühjahr auf. Die Kitten mit ihrer späten Blüte hat daher ein erhöhtes Infektionsrisiko. 🍌

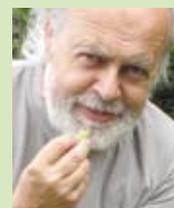
Quitten - Kurzfilm im Internet

Auf der ARCHE NOAH Homepage finden Sie auch einen Kurzfilm über Quitten, Weingarten-Knoblauch und Weingarten-Pfirsiche. Das Video zeigt unter anderem die Herstellung von Quittenkäse.

<http://www. Arche-noah.at/etomite/index.php?id=164>

Bezugsquellen

Bodenständige Sippen von Kitten aus Niederösterreich gibt es am NÖ Heckentag www.heckentag.at



Autor:
Georg Schramayr
georg@schramayr.com

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete.



Lebensministerium.at

GARTEN



Während für das handelsübliche Essiggemüse meist bestimmte Sommerzwiebel-Sorten verwendet werden, ist die echte Perlzwiebel (Bild) eigentlich der Lauchverwandtschaft zuzurechnen.

Bild: Beate Koller

Echte Perlen

... oder doch nur eingelegte Zwiebeln? Über die echten, die falschen und die üblichen Perlzwiebeln haben Michael Suanjak, Beate Koller & Peter Zipser recherchiert.

Zuerst einmal zu den üblichen: Wenn Sie Zglauben, echte Perlzwiebeln zu kennen, stimmt das vielleicht nicht. Denn das, was wir im Handel als „Silberzwiebeln“ häufig sauer eingelegt angeboten bekommen, sind einfach jung geerntete Küchen-Zwiebeln (*Allium cepa*). Als Einmach- oder Essigzwiebel werden gerne bestimmte Sorten (z. B. 'Barletta') angebaut, die auch als Bundzwiebeln genutzt werden können. Die Aussaat erfolgt dicht, bei gut winterharten Sorten im Sommer oder im Februar / März, geerntet wird dann von März bis Juni oder von Juli bis September.

Die Echten Perlzwiebeln...

gehören, anders als ihr Name vermuten lässt, zur Lauchverwandtschaft (früherer wissenschaftlicher Name: *Allium porrum* var. *sectivum*, heute *Allium ampeloprasum* Pearl Onion Group). Die Perlzwiebel wurde

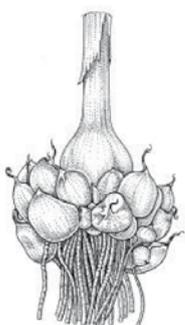
früher in Deutschland, den Niederlanden und Italien kultiviert, jedoch fast ausschließlich in Hausgärten und nur in sehr geringem Umfang für kommerzielle Zwecke. Der Anbau gilt heute als fast erloschen.

Perlzwiebeln bilden am Rücken der meist 2-3 Teilzwiebeln kleine Zwiebelchen mit silbernen schimmernden Häutchen aus, denen die typische braune Zwiebelschale fehlt. Perlzwiebeln eignen sich als geschmortes feines Gemüse und wegen ihres milden, würzigen Geschmacks als rohe Salatbeigabe. Im Winter lässt sich das Laub wie Schnittlauch nutzen. Perlzwiebeln lieben humose, sandige Böden. Sie sind am besten vegetativ zu vermehren: Die Zwiebelchen im August mit einem Pflanzabstand von 10 cm und einer Pflanztiefe von 3-4 cm setzen. Die Pflanzen benötigen nicht viel Platz und werden maximal 30 cm hoch. Die Ernte erfolgt, sobald das Laub abgestorben ist (meist im Au-

gust); denn später trennen sich die Zwiebelchen voneinander, was die Ernte aufwändiger macht. Die Zwiebelchen lassen sich übrigens nicht lagern und müssen sofort wieder angebaut werden. Noch größer ist die Ausbeute, wenn die Ernte im 2ten Jahr erfolgt.

Die „falschen Perlzwiebeln“...

stammen vom Lauch (*Allium porrum* var. *porrum* bzw. *Allium ampeloprasum* Leek Group). Diese Besonderheit des Lauchs bleibt meist unter der Erde verborgen: Wenn die Pflanzen in der Erde überwintern, bilden sie im 2. Jahr unterirdische Brutknollen aus - besonders groß, wenn man die Blüte durch ein rechtzeitiges Abschneiden der Blütenstängel verhindert. Mit Brutknollen kann Lauch auch vegetativ vermehrt werden; sie sind mit der Mutterpflanze genetisch ident und können auch zur sortenreinen Erhaltung einer Sorte verwendet werden. Die Brutzwiebeln schmecken köstlich: milder als Zwiebel, mit leichtem Rettichgeschmack, einfach roh aufs Butterbrot. 🍷



Zeichnung: Mansfeld-Verzeichnis



Fotos: Peter Zipser, Beate Koller



Links: Zeichnung und Foto einer echten Perlzwiebel. Rechts: Brutzwiebeln des wilden Lauchs *Allium ampeloprasum* von einem Standort in Korsika.

SAATGUT-BEI



Den Samen Dampf machen...

... und gesündere Pflanzen ernten! - Das Jahr 2009 war ein schwarzes Jahr für die Sellerievermehrung in den ARCHE NOAH Gärten. Der Befall mit Septoria-Blattfleckenkrankheit war stark und ohne Gegenmaßnahmen drohte der Verlust mehrerer Sorten. Als vielversprechende Methode zur Bekämpfung von samenbürtigen Krankheiten empfiehlt sich die Dampfbeize. Von Michael Suanjak und Bernd Kajtna.



Michael Suanjak

Samenbürtige Krankheiten, die sich am Soder im Samen festsetzen und mit diesem überdauern, sind nicht nur beim Sellerie ein Problem. Bekannt und im Bioanbau verbreitet sind *Alternaria dauci* (Möhren-schwärze), *Septoria petroselinii* (Blattflecken an Petersilie), *Alternaria brassicae* und *A. brassicicola* (Kohlschwärze), *Phoma lingam* (Umfallkrankheit bei Kohlen) und diverse Falsche MehltauPilze (*Peronospora*, *Bremia*...). Über 200 samenbürtige Krankheiten sind beim Gemüse bekannt. Die Pilzsporen sitzen oberflächlich auf der Samenschale oder dringen mehr oder weniger tief in den Samen ein. Im Extremfall ist sogar der Keimling bereits infiziert.

Septoria Blattfleckenkrankheit

Der Schlauchpilz *Septoria apiicola* bildet

seine „Fruchtkörper“, die wie kleine schwarze Punkte aussehen, nicht nur auf Blättern (vgl. Bild) und Stängeln, sondern auch auf den Samen und wird mit diesen verbreitet. Der Pilz überdauert problemlos mehrere Jahre am trockenen Saatgut und wird mit ausgesät. Im wachsenden Bestand breitet sich der Pilz bei feuchten Bedingungen rasch aus, infiziert die Blätter (bildet dort die typischen Blattflecken) und im zweiten Jahr die Samenstände und die Samen. So schließt sich der Kreislauf.

Beizmethoden

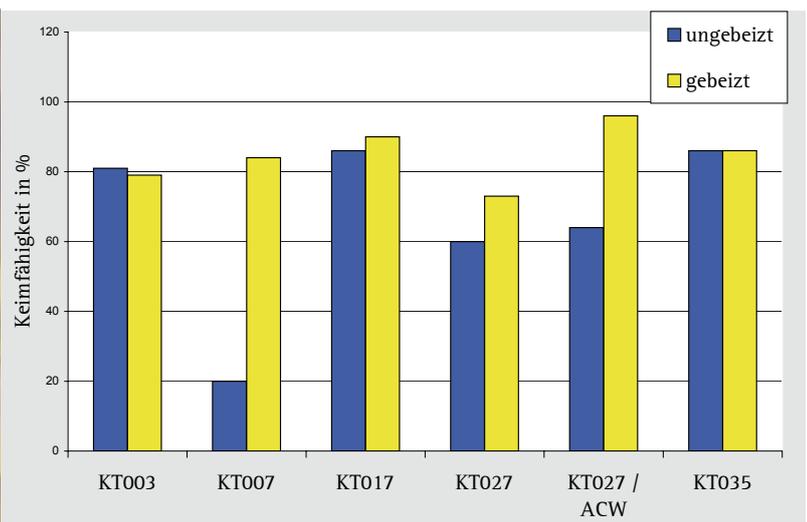
Die Desinfektion mittels hoher Temperatur wird auch als „physikalisch Beize“ bezeichnet. Man unterscheidet zwischen Warmwasser-, Heißwasser- und Dampfbeize. Die Dampfbeize hat einige Vorteile. Wegen der

kurzen Behandlungszeit im Vergleich zur Behandlung mit Warm- oder Heißwasser dringt nur wenig Wasser in die Samenkörner ein. Deshalb ist der Nachtrocknungsprozess kurz und dadurch günstig.

Die Desinfektion mittels Dampf ist kostengünstig und einfach in der Errichtung und im Betrieb. Details zur Dampfbeize entnehmen Sie bitten den unten angeführten Artikeln von Werner Heller: www.agroscope.admin.ch/data/publikationen.

Ergebnisse

Das untenstehende Diagramm zeigt erste Ergebnisse der Dampfbehandlung einiger Karotten-Herkünfte aus dem ARCHE NOAH Sortenarchiv bezüglich Keimfähigkeit. 66 Grad Celsius heißer Dampf wirkte 90 Sekunden



den lang auf das Saatgut ein. Durch die-see Behandlung wird die Keimfähigkeit der Karottensamen - wie sich durch Keimtests belegen lässt - nicht beeinträchtigt, sondern z.T. sogar gesteigert.

Die Diagnose saatgutbürtiger Krankheiten erfordert einen höheren labormäßigen Aufwand und wurde nur in 2 Fällen überprüft, wobei sich zeigte, dass die auftretenden Pilzinfektionen zwar stark zurückgedrängt wurden, aber nicht ganz eliminiert werden konnten. 🍌

Literaturliste und links

* Werner E. Heller, Catharine Baroffio. 2002. Samenbürtige Pilzkrankheiten im Gemüsebau. Der Gemüsebau. 10/2002.

* Werner E. Heller, Elisabeth Razavi. 2007. Mir Dampf zu gesundem Gemüse-Saatgut? Der Gemüsebau. 5/2007.

* Werner E. Heller, C.A. Baroffio, E. Razavi. 2006. Neue Methode Saatgutdesinfektion entwickelt. Der Gemüsebauer. 6/2006.

* Hanspeter Buser. 2007. Gesundes Saatgut - Voraussetzung für eine wirtschaftliche Produktion. Extension Gemüsebau, Forschungsanstalt Agroscope Wädenswil.

Zu finden auf: www.agroscope.admin.ch/data/publikationen

* Vogt-Kaute, H. et al. 2007. Physikalische Verfahren zur Behandlung von Saatgut im ökologischen Anbau.

* H. - J. Schärer et al. 2009. Prüfung von Saatgutbehandlungen an Karotten.

Zu finden im Tagungsband 10. Wissenschaftstagung Ökologischer Landbau auf <http://orgprints.org>

* M. Jahn et al. 2007. Leitfaden Saatgutgesundheit im Ökologischen Landbau - Gemüsekulturen.

* K.-P. Wilbois et al. 2007. Leitfaden Saatgutgesundheit im Ökologischen Landbau - Ackerkulturen.

Beide: Fibl Deutschland (Hrsg.), zu finden auf <http://orgprints.org>

* H. - J. Schärer. 2007. Saatgutbehandlung an Gemüsesaatgut. 58. Tagung der Vereinigung der Pflanzenzüchter, LFZ Raumberg - Gumpenstein. www.raumberg-gumpenstein.at

Bildserie Dampfbeize

Die Dampfbeize im großen Bild links wurde von Werner Heller (Forschungsanstalt Agroscope Changins - Wädenswil) entwickelt und von Hans Jagodzinska (ARCHE NOAH) nachgebaut und weiterentwickelt.

Bild 1 ganz oben: Dampf - Tapetenablöser

In der Dampfquelle wird Wasserdampf erzeugt. Im Einsatz ist hier ein handelsüblicher Dampf - Tapetenablöser. Über einen Kunststoffschlauch wird der Dampf durch eine Düse (Stellschraube, hohlgebohrt) beschleunigt und in ein Kunststoffrohr geleitet (Bild 2).

Bild 2 Übergang Schlauch - Rohr, Düse im Inneren und Abzweigung zur Luftzufuhr

Anschließend wird der Dampf durch die Zufuhr von Frischluft abgekühlt. Die Luft wird am Ende des schräg abstehenden Rohrs (Bild 3) durch 7mm große Löcher angesaugt und dem Dampf beigemischt.

Bild 3 und 4: Luftzufuhrregelungen

Die Luftzufuhr ist stufenlos regulierbar. Je weiter offen die Löcher sind, desto mehr Luft wird dem System zugeführt und desto stärker kühlt der Dampf ab. Zur Behandlung von Saatgut sind Temperaturen zw. 65 °C und 67°C notwendig.

Bild 5: Trichter

Der belüftete Dampf gelangt schließlich in den Trichter. Sobald die Solltemperatur (z. B. 66°C) erreicht ist, wird das Saatgut einschichtig auf ein Stück Netz gestreut, unter den Trichter gelegt und die Zeit gestoppt.

Bild 6: Temperaturfühler durch Trichterwand

Der Temperaturfühler wird durch eine Bohrung in der Trichterwand möglichst nahe zum behandelten Saatgut geführt. Die Temperatur muss während der gesamten Behandlungsdauer kontrolliert werden.

Bild 7: Ende der Behandlung

Nach 90-120 sec. (je nach Art) wird der Trichter hochgehoben und das Saatgut entnommen. 🍌

Materialliste Dampfbeize (Typ Arche Noah, ca. EUR 350.-)

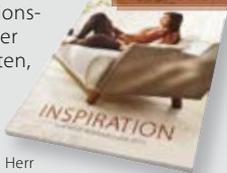
- Tapeten - Dampfblöser Wagner W14 inkl. Schlauch
- Kunststoffrohr HTEM Rohr DN 40 200mm
- Kunststoffrohr HTEM Rohr DN 40 300mm
- Einfach - Abzweiger DN40/40 67 Grad
- 3 x HTM Muffenstopfen DN 40
- HTU Überschiebemuffe DN40
- Distanzmuffen M10x30 plus Fixier-Schrauben
- Schlauchklemmen
- Hohlgebohrte Stellschraube M6 (für Motorradkupplung), innen 3mm Durchmesser
- Gewindestange M12/100cm
- Spritzschutz 28 cm
- Trichter 40 cm
- Kunststoffuntersetzer
- Exakt - Thermometer „Testo 110“ plus Typ NTC Oberflächenfühler
- Schrauben und Muttern
- Dichtgummi
- Nylonnetz, feinmaschig 🍌



Bilder: Bernd Kajtna

Ja, ich bestelle den neuen Inspirations-Katalog mit über 300 Seiten Betten, Sofas, Wohn-accessoires.

GRATIS



Frau Herr

Vorname

Nachname

Straße

PLZ Ort

Geburts- tag Telefon

E-Mail

Ich erkläre mich einverstanden, per E-Mail über Neuheiten der Grünen Erde informiert zu werden. Ich kann diese Zusage jederzeit widerrufen.

Natürlich wohnen & gesund schlafen

Möbel von Grüne Erde: Sinnlichkeit, Ästhetik und handwerkliche Qualität, die man fühlen kann!

GRATIS
Inspirations-Katalog
jetzt anfordern!

INKLUSIVE

**Kennenlern-
GUTSCHEIN***
-10% auf 3 Produkte
Ihrer Wahl!

* Nur gültig für Neukunden.



So kommen Sie zu Ihrem GRATIS-Inspirations-Katalog und Ihrem Kennenlern-Gutschein:

0 76 15 / 20 34 10 | www.gruene-erde.at

Grüne Erde • Mühldorf 12 • 4644 Scharnstein

Bitte geben Sie bei einer Bestellung per Telefon/Web Ihre persönliche Vorteilsnummer **L 125** an.



L125



Mehr Informationen zu den Paradeiser- und Paprika-Raritäten von Ja! Natürlich gibt's unter www.janaturlich.at



Paradeiser mit Sauerrahmmousse gefüllt

Rezeptur für 4 Personen

Zutaten:

- 8 Paradeiser (in unterschiedlichen Farben und Sorten)
- 200 ml Sauerrahm
- Salz, Pfeffer
- Saft 1/2 Zitrone
- 2 Blätter Gelatine
- 125 ml Schlagobers
- 2 Eiweiß

Basilikum, Weinraute und kleine Cocktailparadeiser zum Garnieren

Zubereitung:

Den Sauerrahm mit Salz, Pfeffer und dem Zitronensaft glattrühren. Die Gelatine einweichen, ausdrücken und in etwas Wasser auflösen. Danach die Gelatine in den Sauerrahm einrühren, das Eiweiß mit etwas Salz zu Schnee schlagen und ebenfalls unterheben. Paradeiserkappe abschneiden und den Paradeiser mit einem kleinen Löffel aushöhlen – mit dem Sauerrahmmousse füllen, und die Kappe wieder draufsetzen. Im Kühlschrank ca. 1 Stunde stocken lassen. Auf einem Teller anrichten und mit Basilikum, Weinraute und Cocktailparadeisern garnieren.



Art and Garden Geniessen Sie kostbare Tage in der Toskana

Entspannen - zur Ruhe kommen - Schönheit erleben - Vielfalt geniessen

Eingebettet in die Jahrtausende alte Kulturlandschaft der Maremma liegen die Apartments von Art and Garden hoch auf dem Hügel von Monte Antico. Ein Platz, um durchzuatmen und zu sich zu kommen, um die Ursprünglichkeit dieser Region mit ihrer unvergleichlich schönen Natur- und Kulturlandschaft, ihren Traditionen und kulinarischen Genüssen zu genießen. Die komfortablen Apartments in liebevoll renovierten alten Steinhäusern bieten ein gemütliches Zuhause und sind gleichzeitig Ausgangspunkt für Tagesausflüge - mit kulturellen Höhepunkten wie Siena oder Naturschätzen wie dem Küstenschutzgebiet der Maremma mit seinen wunderbaren Stränden.

Seien Sie herzlich willkommen in Monte Antico!

Informationen, und Reservierung:

Elida Bulku

elida007@libero.it; T: +39-3280252190

(in italienisch oder englisch)

Liebe Freunde und FreundInnen der Vielfalt,

zwar ist das Projekt „Arche Noah und Art & Garden“ nach dem Verkauf der Pineta mit dem Kräutergarten im vergangenen Jahr ausgelaufen. Aber ich freue mich, Ihnen mitzuteilen, dass Elida und Ilario Bulku, die von erster Stunde am Aufbau von Art & Garden mitgewirkt haben, die Apartments AMA, Amaryllis und Borgo übernehmen und diese herrlichen Wohnmöglichkeiten weiterhin allen Gästen anbieten werden.

Ich selbst bin diesem wunderbaren Platz zutiefst verbunden und würde mich freuen, wenn sich das Projekt gut weiter entwickelt. Ich möchte Ihnen daher Monte Antico als Reiseziel empfehlen.

Peter Zipser

TERMIN E

15. Juli 2010 ab 18 Uhr
Regionaltreffen "Vielfalt im Naturkostfachhandel" am Biohof ADAMAH
Details siehe Seite 3!

31. Juli, 9-16 Uhr, ARCHE NOAH Schaugarten
Kurs Sommerschnitt- & Veredelung
von Obstbäumen. Details und Anmeldung im ARCHE NOAH Büro unter info@arche-noah.at, T: +43-(0)2734-8626, F: +43-(0)2734-8627.

1. August 2010, 10-18 Uhr
Raritäten- und Sprösslingssonntag
Thema "Paradeiservielfalt". Führungen um 11 und 15 Uhr, Verkostungen & Verkauf. Parallel

1. August, 14-16.30 Uhr, ARCHE NOAH Schaugarten
Kurzseminar Saatgutgewinnung
Details und Anmeldung im ARCHE NOAH Büro unter info@arche-noah.at, T: +43-(0)2734-8626, F: +43-(0)2734-8627.

12. August, 17 Uhr
Buchpräsentation
Das ARCHE NOAH Handbuch Biogemüse - Sortenvielfalt im eigenen Garten - ist erschienen! Bestellungen bitte an info@arche-noah.at, T: +43-(0)2734-8626. Die Buchpräsentation findet am 12. August 2010 um 17 Uhr in der Wiener Buchhandlung Morawa, Wollzeile 11, 1010 Wien, statt.

22. August, 10-18 Uhr
Ein Gartenfest der Vielfalt
Mit Jubiläumsfeier zu 20 Jahren ARCHE NOAH!
NEU: Shuttle ab Wien - www.blaguss.at!

5. September 2010, 10-18 Uhr
Raritäten- und Sprösslingssonntag
Thema "Körbe, Fasern, Farben". Führungen um 11 und 15 Uhr, Verkostungen & Verkauf.

8. bis 12. September
ARCHE NOAH Vielfaltsreise 2010
Details auf Seite 5. Anmeldung im ARCHE NOAH Büro unter info@arche-noah.at, T: +43-(0)2734-8626, F: +43-(0)2734-8627.

21. September 2010 ab 19 Uhr
Regionaltreffen "Vielfalt im Naturkostfachhandel im Bäuerlichen Schul- und Bildungszentrum, 6845 Hohenems (Vorarlberg).
Details siehe Seite 3!

3. Oktober 2010, 10-18 Uhr
Raritäten- und Sprösslingssonntag
Thema "Musik, Spazierstock, Flaschenkürbis". Führungen um 11 und 15 Uhr, Verkostungen & Verkauf.

5. Oktober 2010 um 18 Uhr
Regionaltreffen "Vielfalt im Naturkostfachhandel am Robier Frischehof, 8430 Leibnitz
Details siehe Seite 3!

7. Oktober 2010 ab 17 Uhr
Regionaltreffen "Vielfalt im Naturkostfachhandel bei EVI Naturkost, 3500 Krems
Details siehe Seite 3!

ARCHE NOAH

Obst - Sortenbestimmungstage

Mitgebrachte Obstsorten werden von Pomologen der ARCHE NOAH bestimmt - bitte 5 typische Früchte mitnehmen! Die bestimmten Früchte werden zu einer Ausstellung zusammen gestellt, die die Sorten der Region zeigen. Kalte und warme Speisen werden angeboten.

8. Oktober Priggitz / NÖ, 14-17 Uhr
In Priggitz im „Neuen“ Gemeindehaus bei der Kirche (ehem. Ghf Zwickl), 2640 Gloggnitz. Eintritt frei!

9. Oktober St. Marein / Stmk., 10-17 Uhr
Obstverkostung, Saftverkostung, Baumschulverkauf & kleiner Markt. Ort: 8323 St. Marein bei Graz in der Hauptschule. Eintritt frei. Mitveranstalter: Region Hügelland östlich von Graz, HS St. Marein.

16./17. Oktober: Schiltern / NÖ, 10-18 Uhr
Im Rahmen des ARCHE NOAH Raritätenherbstes

26. Oktober Mödling / NÖ, 10-17 Uhr
Baumschulverkauf, kleiner Markt, kalte und warme Speisen werden angeboten. Ort: 2340 Mödling, Ökogarten Mödling, Guntramsdorferstraße 16/1. Eintritt frei! Mitveranstalter: Ökogarten Mödling und Land Niederösterreich.

2010 unter Schirmherrschaft der



16. und 17. Oktober 2010, 10-18 Uhr
ARCHE NOAH Raritätenherbst
im ARCHE NOAH Schaugarten.

Gemütlicher Ausklang der Schaugarten-Saison. Äpfel- und Erdäpfel-Raritäten zum Einkaufen, Beratung und Obst-Sortenbestimmung, Führungen zu alten Obstsorten um 11 und 13 Uhr, Gartenführungen um 14, 15 und 16 Uhr. Bio-Catering, Äpfel-Verkostung und Sprösslingsprogramm. Aktionen auf viele Produkte, um das Lager zu leeren... Eintritt: EUR 6,00 / 4,50. ARCHE NOAH Mitglieder & Kinder bis 14 frei!

7. und 8. August 2010, 10-18 Uhr

Bio-Fest der Vielfalt

Familie Stockenhuber lädt anlässlich der feierlichen Eröffnung der neuen Glaushäuser zum großen Paradeiserefest nach Engelhartzell. Details auf <http://netzwerk.arche-noah.at>

Nähere Informationen und mehr Events von ARCHE NOAH Mitgliedern:
<http://netzwerk.arche-noah.at>
T: +43-(0)2734-8626



So erhalten Sie regelmäßig aktuelle Informationen:
Der ARCHE NOAH Newsletter erscheint ca. monatlich - einfach abonnieren: www.arche-noah.at