

iv. Bewerbungsformular

1. Kurzbeschreibung des Elements

Betreffend die nachstehenden Punkte 3 – 9. Maximal 300 Wörter.

„Saatgut ist ein Geschenk der Natur, vergangener Generationen und verschiedener Kulturen. Wir haben die Verantwortung es zu schützen und an zukünftige Generationen weiterzugeben. Saatgut steht am Anfang der Nahrungskette, ist Ausdruck der biologischen und kulturellen Vielfalt und Ausgangspunkt zukünftiger Entwicklung und Evolution“ Manifest zur Zukunft des Saatgutes, 2007, Internationale Kommission zur Zukunft der Lebensmittel und der Landwirtschaft, Vandana Shiva

Jede Erbse in unseren Händen ist Schlussglied - und hoffentlich auch ein neuer Anfang – einer Jahrtausende lange Kette von Nutzen, Vermehren und Züchten.

Wissen um traditionellen Samenbau und Saatgutgewinnung besteht seit mindestens 10.000 Jahren. Seit damals nutzen, vermehren und züchten Menschen Kulturpflanzen. Viele der in Kultur genommenen Pflanzen, hätten in „freier Wildbahn“ nicht überlebt. Indem BäuerInnen und GärtnerInnen eine Nische für diese Pflanzen schufen, sie gezielt anbauten, pflegten, auswählten, nutzten und vermehrten, haben sie enorme Vielfalt geschaffen: Sie entdeckten dürreresistente Hirsen, kultivierten schnell und langsam keimende Kartoffeln, dickwurzelige Pastinaken, backfähiges, geschmackvolles Getreide, feines Gemüse, scharfe Gewürze.

In allen Teil der Erde, in dem Ackerbau betrieben wird, ist das Wissen um die Gewinnung von Saatgut bis heute immaterielles Kulturgut. Jede Kultur hat spezifische Arten und Sorten als Nahrungspflanzen hervorgebracht und das Wissen und die Techniken haben sich den Ernährungsgewohnheiten und den klimatischen Voraussetzungen angepasst.

Zentrales Element dieser Entwicklung ist neben der laufenden Nutzung der Gemüse, Getreide, Kräuter ... die Gewinnung, Lagerung und erneute Verwendung des Saatgutes. Dieser Kreislauf vom Saatgut über die Pflanze zur Ernte – beides Gemüse und Saatgut – wurde vollständig an einem Ort (der eigenen Gemeinschaft, dem eigenen Hof) abgewickelt. Das Wissen um Samenbau, Samenernte, Selektion, Reinigung und Lagerung war und ist in den Familien verankert und wird von Generation zu Generation, aber auch über den Gartenzaun an Nachbarn, Freunde und Bekannte weitergegeben, ja vererbt. SamengärtnerInnen und Saatgut-ErhalterInnen setzen diese Tradition unter heutigen Bedingungen fort. Hof- und Lokalsorten sind bestens an die Bedingungen vor Ort angepasst. Diese Sorten sind nicht nur Ernährungsgrundlage einer Familie, einer Gemeinschaft. Lokale Sorten schaffen Identität innerhalb einer Familie, eines Ortes, einer Region. So ist etwa der Lungauer Tauernroggen unmittelbar mit den lokalen Gerichten (etwa Brotsorten) verbunden.

2. AntragstellerInnen

Nur die Gemeinschaft, die das immaterielle Kulturerbe tradiert oder ein/e von ihr ernannte/r VertreterIn kann sich um die Eintragung einer Tradition in das österreichische Verzeichnis bewerben.

Name:	Verein ARCHE NOAH – Gesellschaft zur Erhaltung der Kulturpflanzenvielfalt und ihrer Entwicklung
Adresse:	Obere Straße 40, 3553 Schiltern
E-Mail-Adresse:	info@arche-noah.at
Telefonnummer:	+43-(0)2734/8626

Der Verein ARCHE NOAH versteht sich in dieser Einreichung als Sprachrohr für alle mit traditionellem Samenbau und Samengewinnung arbeitenden Personen und Organisationen.

3. Name des Elements

Geben Sie den von den TraditionsträgerInnen verwendeten Namen und allfällige Bezeichnungsvarianten für das Kulturerbe an.

Wissen um traditionellen Samenbau und Saatgutgewinnung

4. Beschreibung des Elements (unter besonderer Beachtung des regionalspezifischen Kontexts)

(a) Heutige Praxis

Beschreiben Sie die heutige Praxis und Anwendung des Kulturerbes – die Aus-/Aufführung, die verwendeten Objekte, Techniken und Regeln etc. – und ihre Bedeutung für die betroffene Gemeinschaft. Maximal 300 Wörter.

Regionalspezifischer Kontext

Das Wissen um traditionellen Samenbau und Saatgutgewinnung wird von lokal wirtschaftenden BäuerInnen und GärtnerInnen getragen. Sie erhalten – also säen, pflegen und ernten - in ihren Gärten und auf ihren Äckern mit speziellen Techniken und Wissen die Kulturpflanzenvielfalt. Diese regionale und lokale Saatgutgewinnung sichert, dass

- für den Menschen relevante Gemüse- oder Pflanzenarten für einen längeren Zeitraum verfügbar sind.
- für den Menschen relevante Gemüse- oder Pflanzenarten in ihrer Qualität, Vielfalt und in ihrem Wert erhalten bleiben.
- Saatgut von lokalen Gemüse- oder Pflanzenarten ständig für GärtnerInnen, LandwirtInnen und lokale Gemeinschaften verfügbar ist.
- traditionelles Wissen zum Samenbau, zur Nutzung und Lagerung erhalten bleibt.
- eine genetische Weiterentwicklung der Kulturpflanzen stattfindet.

Charakteristika von traditionellem Samenbau und Saatgutgewinnung

- Die Kulturpflanze wird in ihrer auf sie einwirkenden Umwelt betrachtet (Phänotyp)
- Das Saatgut verfügt über eine hohe Reproduktionsfähigkeit. Diese samenfesten Sorten – samenfest bedeutet, dass der Nachbau möglich ist und die Folgegenerationen weitgehend gleiche Eigenschaften wie die Mutterpflanzen aufweisen – sind nie „fertig“, jede/r kann damit weiterzüchten.
- Das Wissen, wie Kulturpflanzen angebaut und vermehrt werden, ist tradiertes Erfahrungswissen sowie selbst angeeignetes Wissen. Es gibt „Grundrezepte“, allerdings keine allgemein gültigen Regeln. Improvisieren und Ausprobieren (am eigenen Standort, mit dem eigenen Saatgut) spielen eine große Rolle.
- Als Ökonomische Rahmenbedingung kann festgehalten werden, dass das Züchten von Kulturpflanzen in das Wirtschaften bäuerlicher Versorgungsbereitschaften eingebettet war und noch vielfach ist. In diesem Punkt befindet sich das Element allerdings stark im Wandel. Traditioneller Samenbau und Samengewinnung findet heute auch außerhalb bäuerlicher Versorgungsgemeinschaften statt.
- BäuerInnen und SamengärtnerInnen verstehen Saatgut als Allgemeingut, die Sorten werden getauscht und weitergegeben.
- Das Anbauen, Pflegen, Vermehren und Züchten findet in den Händen der Bäuerinnen, Bauern und SamengärtnerInnen auf ihren Äckern und in ihren Gärten statt: ZüchterInnen sind gleichzeitig GärtnerInnen
- Als Grundregeln gelten: Züchtung und Anbau sind eins. Es gibt eine direkte Verbindung zu den Küchen und Speisen. Geschmack und Verarbeitungsqualitäten der Sorten spielen eine große Rolle.
- Sorten haben keinen Anfangs- und keinen Endpunkt. Die Züchtungsdauer spielt daher eine untergeordnete Rolle.

Quelle: Andrea Heistinger, ARCHE NOAH: Handbuch Samengärtnerei, Ausführlich in Andrea Heistinger: 2001 und 2008

Bedeutung von bäuerlicher Saatgutgewinnung für die betroffenen Personen:

Grundsätzlich ist Saatgut ein überlebenswichtiges Element. Das gilt für industrialisierte Staaten wie für landwirtschaftlich dominierte Volkswirtschaften. In der industrialisierten Welt funktioniert Landwirtschaft zum überwiegenden Teil arbeitsteilig und Saatgut wird als Ware vom Bauern - bei einer spezialisierten und häufig global agierenden Firma – zugekauft. Das Wissen um die Gewinnung von Saatgut ist ausgelagert. Doch auch wenn Saatgut global gehandelt wird und viele Sorten am gärtnerischen und landwirtschaftlichen Saatgutmarkt erhältlich sind, sind die meisten traditionellen und lokal typischen Sorten im Saatguthandel nicht verfügbar. Lokalsorten, Nischensorten und wirtschaftlich unbedeutende Kulturarten sind am Saatgutmarkt nicht oder nur unzureichend vertreten und werden daher auch in hochentwickelten Industriestaaten am bäuerlichen Betrieb oder von einer bäuerlichen Versorgungsgemeinschaft selber vermehrt (siehe Beispiele unter Pkt. 7). In agrarisch geprägten Gebieten ist die bäuerliche Bevölkerung vollständig auf das Wissen um die traditionelle Samengewinnung angewiesen. Die Grundversorgung mit (regionaltypischen) Lebensmitteln basiert auf der Gewinnung von Saatgut innerhalb der bäuerlichen Versorgungsgemeinschaft. Ein Zukauf von Saatgut ist die Ausnahme.

Viele SamengärtnerInnen erzählen von „ihren“ Sorten, die sie teilweise ein Leben lang begleiten, ihrem Bemühen um eine außergewöhnlich schöne Pflanze, einer besonders reichlichen Samenernte oder besonderen Techniken der Saatgutgewinnung. Der Lebenszyklus einer Pflanze beginnt und endet mit dem Samenkorn. Wer Pflanzen anbaut, ausliet und ihre Samen erntet, ist Teil dieses Zyklus.

(a) Entstehung und Wandel

Geben Sie an, wie das Kulturerbe entstanden ist, wie es sich im Laufe seiner Geschichte verändert hat und wie es seit etwa drei Generationen weitergegeben wird. Maximal 300 Wörter.

Bis vor 150 Jahren gab es keine Trennung zwischen BäuerInnen und ZüchterInnen. Produktion von Lebensmitteln und Produktion von Saatgut waren an einem Ort in einer Hand gebündelt. Ab dann fanden tiefgreifende gesellschaftliche Veränderungen ihren Ausdruck in neuen Lebens-, Koch- und Essgewohnheiten. In der Landwirtschaft verschwand mit der zunehmenden Industrialisierung und Rationalisierung die Kulturpflanzenvielfalt in atemberaubendem Tempo - die FAO schätzt, dass weltweit in den letzten 100 Jahren rund 75% der landwirtschaftlichen Vielfalt unwiederbringlich verloren gegangen sind! So existierten etwa in Griechenland 1970 nur noch 5 % der vor 1930 kultivierten lokalen Weizensorten, alle anderen wurden von Hochleistungssorten abgelöst. In Österreich wuchsen um 1900 geschätzte 3.000 bis 5.000 Apfelsorten - heute sind es nur mehr 400 bis 500. Und davon gelangt wieder nur eine ganz kleine Auswahl in die Supermarktregele. Nahrungsmittelindustrie und Handel bestimmen heute die Anforderungen an die landwirtschaftlichen Produkte. Richtlinien und Verordnungen schränken die Kulturpflanzenvielfalt massiv ein. Die Entkoppelung von Nahrungsmittel- und Saatgutproduktion führte zum enormen Verlust regionaler Lokal- und Hofsorten sowie dem entsprechenden Wissen darum.

Viele Gemeinschaften und Einzelpersonen tragen das Wissen um den traditionellen Samenbau und die Saatgutgewinnung aber weiter, auch wenn sich die Rahmenbedingungen des Tuns enorm verändert haben. Noch immer – und wieder - gibt es traditionell wirtschaftende LandwirtInnen und GärtnerInnen. Doch vielfach haben sie ihr Saatgut und Wissen nicht von ihren Eltern und Nachbarn übernommen, sondern es sich in Tauschmärkten, Kursen, Erhaltungsorganisationen, Exkursionen angeeignet und nach ihren eigenen Möglichkeiten in Acker, Garten, Balkon genutzt und weitervermehrt. Motivation und Hintergründe sind aber unverändert: einen Beitrag zur unabhängigen Selbstversorgung zu leisten, selbst über die Sorten, die verwendet werden zu bestimmen, über regional angepasste Sorten zu verfügen, eigene, traditionelle Gerichte kochen und mit den Sorten verbundene Traditionen leben zu können.

In Punkt 7 werden eingebundene Gemeinschaften, Vereine, Personen und ihr Wissen um Samenbau und Samengewinnung vorgestellt. Das Netzwerk von ARCHE NOAH und die ARCHE NOAH ErhalterInnen stellen heute eine wichtige Drehscheibe für Wissen um die Samengewinnung und Saatgut selbst dar.

(a) Bereiche des Immateriellen Kulturerbes

Kreuzen Sie an, welchen Bereichen des immateriellen Kulturerbes Ihre Aktivitäten zugeordnet werden können.

- Mündlich überlieferte Traditionen und Ausdrucksformen, einschließlich der Sprache als Trägerin des immateriellen Kulturerbes
- Darstellende Künste
- Gesellschaftliche Praktiken, Rituale und Feste
- Wissen und Praktiken in Bezug auf die Natur und das Universum
- Traditionelle Handwerkstechniken

5. Dokumentation des Elements

Verweise auf Quellen, Literatur, Dokumentationen

Eine Auswahl – Allgemeine Literatur zu Saatgutgewinnung

Arndorfer, Michaela / ARCHE NOAH (Hrsg.) 2004: Bluzä, Köch & Umrücken, Auf den Spuren traditioneller Gemüsesorten in Österreich

Becker-Dillingen, Josef 1938: Handbuch des gesamten Gemüsebaus einschließlich des Gemüsesamenbaus, der Gewürz- und Küchenkräuter, Berlin

Fruwirth, Carl 1896: Landwirtschaftliche Pflanzenzüchtung und ihre Stätten in Österreich; Leipzig / Wien

Fruwirth, Carl 1920: Handbuch der landwirtschaftlichen Pflanzenzüchtung. Band eins: Allgemeine Züchtungslehre; Berlin

Gladis, Thomas und Axel. Diederichsen 2003: In situ and on-farm management of plant genetic resources. European Journal of Agronomy 19 ,4, 509-517.

Heistinger, Andrea, Arche Noah, Pro Specie Rara (Hrsg.).2004. Handbuch Samengärtnererei. Edition Löwenzahn, Innsbruck-Bozen. ISBN 3-7066-2352-8

Heistinger, Andrea. 2001. Die Saat der Bäuerinnen. Saatkunst und Kulturpflanzen in Südtirol. Edition Löwenzahn, Innsbruck-Bozen. ISBN 3-7066-2253-X

Heistinger, Andrea 2008: „Wenn der Samen nicht mehr keimt, hat er keine Seele mehr“, Fruchtbarkeit von Kulturpflanzen im Kontext bäuerlicher und professioneller Pflanzenzüchtung. In: Gottwald F., Herzog-Schröder G. und Walterspiel V.: Fruchtbarkeit unter Kontrolle? Zur Problematik der Reproduktion in Natur und Gesellschaft“, Verlag Campus.

Heistinger, Andrea, Giovanni Peratoner & Klara Aichner 2010: Erbse, Ackerbohne und Wasserrübe. Historische Bedeutung und Landsorten in Südtirol, in Gredleriana, Zeitschrift des

Naturkundemuseums Bozen.

Hiß, Christian / Pörksen, Uwe 1998: Saatgut – Kulturgut der Region. Ein Manifest; in: Lebendige Erde 4; Darmstadt: 340 - 341

Inhetveen, Heide 1994: Die Landfrau und ihr Garten. Zur Soziologie der Hortikultur; In Zeitschrift für Agrargeschichte und Agrarsoziologie. 42/1994. Heft 1; Frankfurt a. M.: 41-58

Shiva, Vandana 1992: Der Samen und die Erde – Frauen, Ökologie und Gentechnologie. In Christa Wichterich: Die Erde bemuttern. Frauen und Ökologie nach dem Erdgipfel in Rio; Köln.

Vogl-Lukasser, Brigitte 1999: Studien zur funktionalen Bedeutung bäuerlicher Hausgarten in Osttirol basierend auf Artenzusammensetzung und ethnobotanischer Analysen (= Endbericht zum gleichlautenden Forschungsbericht des BMLF, BMWF und Land Tirol); Wien.

Vogl-Lukasser, Brigitte / Vogl, Christian R./ Blauensteiner, Peter 2006: Erfahrungswissen über Lokalsorten traditioneller Kulturarten in Osttirol (Endbericht), Projekt gefördert vom Land Tirol und dem Lebensministerium (BM:LFUW), Projektnummer: 1272, GZ 21.210/41-II1/03 (Teil 2); Department für Nachhaltige Agrarsysteme, Arbeitsgruppe Wissenssysteme und Innovationen am Institut für Ökologischen Landbau, Universität für Bodenkultur; Wien

Vogl-Lukasser, Brigitte. 2003. Über'n Zaun g'schaut. Osttiroler Bäuerinnen und ihre Gärten. Verband der Tiroler Obst- und Gartenbauvereine. Innsbruck. ISBN3-9501756-0

Internetquellen z.B.

<http://www.genuss-region.at>

<http://www.lebensministerium.at/lebensmittel/trad-lebensmittel>

6. Geographische Lokalisierung

Nennen Sie die Ortschaft/en und/oder Region/en, wo das Kulturerbe verbreitet, praktiziert und angewendet wird.

Alle Bundesländer

Anmerkung: *Traditioneller Samenbau und Saatgutgewinnung gibt es in allen landwirtschaftlichen und/oder gärtnerischen genutzten Gegenden. Je nach Region sind Sorten, Methoden, Techniken unterschiedlich ausgeprägt. Diese kleinbäuerliche Landwirtschaft mit traditionellem Samenbau und Saatgutgewinnung ist so eine weltweite Tradition, die auch vom Weltagrarrat (Über 400 Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler fassten 2008 im Auftrag der Vereinten Nationen und der Weltbank den Stand des Wissens über die globale Landwirtschaft, ihre Geschichte und Zukunft im Weltagrarratbericht zusammen.) als Zukunft der weltweiten Landwirtschaft und einer sicheren Ernährung bestätigt und gefordert wurde.*

Quelle: <http://www.weltagrarrat.de/themen-des-weltagrarratberichtes/baeuerliche-und-industrielle-landwirtschaft.html>
am 19.12.2013

7. Eingebundene Gemeinschaften, Vereine, Personen und Art ihrer Beteiligung

Geben Sie die vollständigen Kontaktdaten der TraditionsträgerInnen und ihre Aktivitäten bzw. Bedeutung für den Erhalt des immateriellen Kulturerbes an.

Einleitung:

Es besteht eine Vielzahl von Gemeinschaften, Vereinen und Personen, die die Tradition und Weiterentwicklung von Samenbau und Saatgutgewinnung praktizieren. An dieser Stelle werden unterschiedlich organisierte Gruppen und Gemeinschaften – anhand von einer speziellen Kulturpflanze - vorgestellt, um die Bandbreite, die Bedeutung und den Wandel dieses Kulturerbes zu verdeutlichen. Die hier ausgewählten Pflanzen haben lange eigenständige Tradition bei uns.

Eine Form der Zusammenarbeit: Die ARCHE NOAH ErhalterInnen

Saatgut, und das Wissen um Samenbau und Saatgutgewinnung wurde Jahrhunderte über den Zaun getauscht und in den Familien weitergegeben. Saatgut ist Allgemeingut. Um das zu sichern, haben sich in industrialisierten Ländern neue Formen der Weitergabe entwickelt, etwa Tauschkreise, Tauschmärkte und gemeinsame Saatgutkataloge. Ein lebendiges Beispiel dieser Zusammenarbeit sind die ARCHE NOAH ErhalterInnen, die über das ARCHE NOAH Sortenhandbuch miteinander verbunden sind. Als ErhalterInnen vermehren sie in ihren Hausgärten oder landwirtschaftlichen Betrieben Sorten aus dem ARCHE NOAH Sortenarchiv, aber vor allem auch Sorten, die sie selbst in der Nachbarschaft „gesammelt“ oder von ihren Vorfahren in Pflege genommen haben. **In dieser Gruppe werden rund 4500 Sorten und Herkünfte von 160 GärtnerInnen vermehrt, genutzt und stehen zur Weitergabe zur Verfügung.** ErhalterInnen und die erhaltenen Sorten sind im ARCHE NOAH Sortenhandbuch (ein Saatgutkatalog mit Vorstellung der ErhalterInnen und Sorten an Gemüsen, Feldfrüchten, Kräutern, Edelreisern, Knollen etc.) zusammengeführt. Einmal pro Jahr (immer am 1. Mai) wird ein großer Tauschmarkt in Schiltern veranstaltet. Hier treffen sich ErhalterInnen und GärtnerInnen zur Saatgut- und Jungpflanzenab- und -weitergabe sowie zum Erfahrungsaustausch. Laufend finden themenbezogene Treffen (Bohnen, Getreide, Erdäpfel...) der ErhalterInnen statt.

Eine Auswahl an weiteren Gruppen und Personen

Vorarlberger Riebelmais

Seit 350 Jahren traditionell angebauter und weitergezüchteter weißer Hartmais in Vorarlberg, speziell in den Talschaften. Diese Landsorte diente fast ausschließlich der Eigenversorgung (Zubereitung von Riebel; ein kräftigender Sterz) und war eine essentielle Nahrungspflanze der Region. Heute existieren noch etwa 25 traditionelle kleine Anbauer in Vorarlberg. Das Saatgut wurde in einem Projekt (www.riebelmais.at) gesichtet und genetisch auf Verwandtschaft untersucht. Der Anbau wurde in den letzten Jahren wieder ausgeweitet und Riebelmais als ein regionales Produkt wieder eingeführt. Auf der Schweizer Seite des Rheintales ist Rheintaler Ribelmais bereits als AOC Produkt ausgewiesen (www.riebelmais.ch). Historisch belegte Region der Produktion: Walgau und angrenzende Hanggemeinden, Rheintal und angrenzende Hanggemeinden, Vorder-Bregenzewald, Leiblachtal

Kontakt:

Dr. Richard Dietrich

Lerchenauerstr. 45, 6923 Lauterach

E-Mail: office@nle.at

<http://www.riebelmais.at/> oder www.dietrich-kostbarkeiten.at

Literatur:

DIETRICH, R., REINER, H. Riebelmais in Vorarlberg, Kulturgeschichte, Herkünfte, Verwendung, Endbericht, Im Auftrag Amt der Vorarlberger Landesregierung, Abt. Landwirtschaft (Va.), Lauterach, Wien, Juni 2006

DIETRICH, R., REINER, H. Riebelmais in Vorarlberg, Kulturgeschichte, Herkünfte, Verwendung, 2.Phase/Jahresbericht 2007, Im Auftrag Amt der Vorarlberger Landesregierung, Abt. Landwirtschaft (Va.), Lauterach, Wien, März 2008

DIETRICH, R., HARTMANN, A. Riebelmais in Vorarlberg, Kulturgeschichte, Herkünfte, Verwendung, 2.Phase/Bericht 2008, Im Auftrag Amt der Vorarlberger Landesregierung, Abt. Landwirtschaft (Va.), Lauterach, Wien, April 2009

ARGE Wildschönauer Krautinger und die Stoppelrübe

In der Wildschönau besteht eine jahrhunderte lange Tradition der Schnapsherstellung (Produkt „Wildschönauer Krautinger“) aus Stoppelrüben. Die Stoppelrübe war aber auch über hunderte Jahre wie Sauerkraut eingesäuert ein wichtiges Grundnahrungsmittel in den Alpen. Im 18. Jh. Verlieh Kaiserin Maria Theresia (1740-1780) Bauern der Region Wildschönau das Monopol zum Brennen von Schnaps („Krautinger“) aus Stoppelrüben. 1994 haben sich in der Wildschönau 16 KrautingerproduzentInnen zur ARGE Wildschönauer Krautinger zusammengeschlossen und verpflichtet, ausschließlich in der Region angebaute Stoppelrüben aus bäuerlicher Vermehrung für die Herstellung des Destillats zu verwenden. Alle 16 Betriebe vermehren dafür eigene „Hofsorten“ der Stoppelrübe. Dazu werden die Rüben der Herbsterte eingelagert, im folgenden Frühjahr wieder ausgepflanzt und zur Blüte und Samenreife gebracht.

Relevante Literatur:

Codex Alimentarius Austriacus Kapitel B 23: Spirituosen. Anhang 1: Geschützte Bezeichnungen.

JUEN W, WIESER J, BÖHM T. Der Krautinger. In: Das Tiroler Schnaps Buch- Edelbrände mit Tradition, Verlagsanstalt Tyrolia, Innsbruck , 2002; 103-114.

ARGE Wildschönauer Krautinger

Kontakt Thomas Lerch (Tourismusverband Wildschönau)

Hauserweg, Oberau 337, 6311 Wildschönau

+43 (0) 5339 / 8255, info@wildschoenau.com

Verein Lungauer Arche und der Lungauer Tauernroggen

Der Lungauer Tauernroggen ist eine alte, aus dem Salzburger Lungau stammende Winterroggensorte. 1924 bis 1975 wurde diese für den Lungau typische Landsorte im Zuchtbuch für landwirtschaftliche Kulturpflanzen geführt und an Standorten im Lungau züchterisch betreut. Seit 2012 als registrierte Erhaltungssorte geführt und von Slow Food international als Presidio Produkt wegen besonderer Erhaltungswürdigkeit ausgezeichnet.

Der Lungauer Tauernroggen galt als der extremste Gebirgstyp unter allen Roggensorten; die sehr anspruchslose Sorte eignet sich vor allem für den Anbau in den Grenzlagen des Getreidebaus. Durch ihre sehr gute Winterfestigkeit bringt die Sorte auch in den sehr rauen und schneereichen alpinen Anbaulagen noch sichere Erträge. Der Lungau zeichnet sich aufgrund seiner inneralpinen Lage durch sehr kalte Winter, durch die kurze Vegetationszeit und durch die hohe durchschnittliche Lage der Bauernhöfe (1000 – 1500 m Seehöhe) aus. Merkmale: Ähre pyramidenförmig, lang bis mittellang, Korn gelblichbraun bis grün, klein, Halm sehr lang (bis über zwei Meter) Eigenschaften: Reife mittelspät;

Standfestigkeit gering; Winterhärte sehr gut; Schneefestigkeit sehr gut. Feldresistent gegen Schwarzrost, Braunrostanfälligkeit mäßig.

Verwendet wird der Lungauer Tauernroggen als Brotgetreide und zur Schnapsherstellung. Neben der Brotherstellung kommt das Mehl des Tauernroggens unter anderem für die Zubereitung von Hasenöhrln zum Einsatz. Dabei handelt es sich um rautenförmige oder dreieckige, flache Schmalzgebäcke aus Mürbteig, die man im Lungau als traditionelle Spezialität klassisch mit Sauerkraut reicht. Die Bezeichnung „Hasenöhrl“ rührt daher, dass sich der Teig beim Backen in einer Form aufwölbt, die an lange, dünne Hasenohren erinnert. Eine weitere Köstlichkeit ist der sogenannte roggene Krapfen, ein flacher Krapfen, den man mit Graukäse bestreut und noch warm genießt. Und jüngst entdeckten sogar Bierbrauer den Tauernroggen für sich und entwickelten das „Lungauer Gold“, ein obergäriges Bier, das sich durch fruchtiges Aroma mit einem leicht an Brot erinnernden Abgang auszeichnet.

Historisch belegte Region der Produktion: Lungau, Land Salzburg

Verein Lungauer Arche

Gunther und Margarethe Naynar

Hiasnhof, Fern, A- 5574 Göriach

E-Mail: hiasnhof@aon.at

Waltrauf Froihofer und das Grubenkraut, umgangssprachlich „Ohlakraut“

Der Krautanbau im Gebiet der Fischbacher Alpen (Steiermark) steht in der Tradition bäuerlicher Subsistenzwirtschaft, wie sie bis vor wenigen Jahrzehnten hier allgemein verbreitet war. Lokale bestens an das rauere Klima angepasste Krautsorten wurden von den Bäuerinnen selbst vermehrt. Teil dieser Tradition ist die bis in die 1970er Jahre gebräuchliche Konservierung von Kraut in sogenannten Krautgruben, wobei die Weißkrautköpfe zunächst über offenem Feuer im Freien in einem großen Eisenkessel blanchiert, dann an der Sonne übertrocknet („gebleicht“) und anschließend ungeschnitten und ohne weitere Zusätze in die Krautgrube geschichtet wurde. So blieb es über Jahre haltbar und stellte einen überlebenswichtigen Bestandteil der täglichen Ernährung der bäuerlichen Familien dar. 2008 wurde diese Tradition der Grubenkraut-Herstellung von der Familie Froihofer wieder nach historischem Vorbild aufgenommen. Die Verwendung alter samenfester Krautsorten aus bäuerlicher Vermehrung ist nach wie vor essentiell, da moderne Hybridsorten auf Grund ihrer Uniformität, ihrer Textur und geschmacklichen Eigenschaften für diese Konservierungstechnik nicht geeignet erscheinen. 2009 wurde die Herstellung von Grubenkraut von der internationalen Slow Food Foundation als besonders erhaltens- und schützenswert (als sogenanntes Presidio-Projekt) eingestuft.

Zitat zum Grubenkraut von Peter Rosegger: *„...das reichlich mit Speck eingebrühte Grubenkraut, dessen Erinnerung noch heute imstande ist, mir in Zähnen und Gaumen begehrlche Gelüste zu wecken.“* (aus: Der Schneiderlehrling, Gesammelte Werke von Peter Rosegger, Band 16, Leipzig 1914, S. 157-175.)

Mag. Waltraud Froihofer

8654 Fischbach 82

froihofer@hotmail.com

Tel. 0699 | 1909 1463

Johann Peitl (Verein Bauernsaat) und die Steckzwiebel Schoderleer

Vor 25 Jahren bewahrten Johann Peitl und der Verein Bauernsaat lokale Zwiebelsorten aus dem nördlichen Weinviertel vor dem Verschwinden und erhalten diese über Generationen genutzten lokalen Sorten seit damals. Heute greifen viele

Betriebe wieder auf das Saatgut dieser Lokalsorten zurück. Hervorgehoben wird hier der Erhaltungsanbau der Schoderleer Steckzwiebel. Die „Schoderleer“ ist eine birnförmige Sorte, die v. a. früher als Steckzwiebel angebaut wurde. Benannt hat Johann Peitl sie nach dem Anbaugebiet Unter- und Oberschoderlee, wo sie zwei ältere Frauen noch erhalten hatten. Für die Steckzwiebeln säte man die Samen 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. Für den Verkauf bedeutsam waren die „Schoderleer“ nur früher, als im Juli noch eine „Zwiebellücke“ bestand, also keine alten Zwiebeln mehr da waren und noch keine frischen am Markt. Von dieser Sorte gewinnt Johann Peitl alle fünf Jahre 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.

Verein Bauernsaat
Johann Peitl
2154 Unterstinkenbrunn 40
T: +43-(0)2526-5404
fam.peitl@utanet.at

Familie Schmidt und die Schwefelbohne Schmidt

Die Gartenbohnen gelangten im 16. Jahrhundert aus Lateinamerika nach Europa. Hier fanden sie weite Verbreitung und entwickelten sich zu neuer Vielfalt. Gartenbohnen sind vorwiegend Selbstbefruchter und lassen sich einfach sortenrein vermehren. Die Saatgutgewinnung ist einfach und nahe liegend: Bohnen fürs nächste Jahr zur Seite legen und wieder anbauen. Auf diese Weise haben sich viele Sorten lange im Anbau gehalten. In erster Linie wurde die Gartenbohne als Trockenbohne genutzt - eine wichtige Eiweißquelle für die weniger privilegierte Bevölkerung. Am Feld baute man Buschbohnen in Mischkultur mit Mais und Erdäpfeln, um die benötigten Großmengen zu erzielen. Noch heute findet man gelegentlich Bohnen im Anbau, die seit Generationen weitergegeben wurden. So handelt es sich etwa bei der Sorte Schwefelbohne Schmidt um ein Familienerbstück, das von Familie Schmidt in Neudorf bei Staats seit mindestens 50 Jahren am Hof angebaut, vermehrt und direkt vermarktet wird. Die Bohnen sind klein (etwa 9 mm), oval, im Querschnitt rundlich, in der Farbe blassgelb und glänzend. Genutzt werden sie als Trockenbohne für traditionelle Gerichte: Etwa Salat und Bohnensauce sowie als typisches Freitagsgemüse (in Knoblauch eingebrannt, aufgegossen mit Nudeln serviert.)

Maria und Andreas Schmidt
Nr. 501, 2135 Neudorf/Staatz
02523/6645
bio.schmidt@aon.at

Eine junge Form gemeinsamen Sortenerhaltung: Arbeitsgruppe Bauernparadeiser

Die Arbeitsgruppe Bauernparadeiser ist ein österreichweiter Zusammenschluss, bestehend aus BIO AUSTRIA-BäuerInnen aus Oberösterreich, Niederösterreich, Burgenland und der Steiermark, der gemeinsam Sortenvielfalt von Fruchtgemüse aus bäuerlicher Hand und in bäuerlicher Hand entwickelt. Fachlich begleitet werden sie von BIO AUSTRIA, der Versuchsstation für Spezialkulturen Wies, dem Verein ARCHE NOAH, der Universität für Bodenkultur (BOKU) Wien, der Gartenbauschule Langenlois und dem Lehr- und Forschungszentrum (LFZ) Schönbrunn. Die TeilnehmerInnen der Arbeitsgruppe schaffen für sich eine Alternative zum Angebot der großen Saatgutfirmen, die vor allem auf Kriterien wie Ertrag, Einheitlichkeit und Lagerfähigkeit der Früchte abzielen, dabei aber häufig die individuellen

Standortbedingungen (Temperaturen, Niederschlag, Boden) der einzelnen Betriebe unbeachtet lassen. Die Arbeitsgruppe legt ihr Augenmerk auf eine Vielfalt an Farben, Formen und vor allem auf Geschmack im Paradeiser-Sortiment. Ausgangsquellen dafür sind alte, seltene oder einfach besondere Paradeiser- und Fruchtgemüsesorten, die durch Selektion am Bio-Betrieb verbessert und an den Standort angepasst werden. Es wird ausschließlich mit samenfesten Sorten gearbeitet, deren Saatgut Jahr für Jahr wieder von Neuem angebaut werden kann.

Koordination Projekt Bauernparadeiser

DI (FH) Franziska Lerch

Franziska.lerch@arche-noah.at

0043+(0)676 / 5635005

8. Risikofaktoren für die Bewahrung des Elements

Nennen Sie allfällige Risikofaktoren, welche die Tradierung, Praxis und Anwendung des Kulturerbes gefährden könnten. Maximal 300 Wörter.

Eine Vielzahl an gesellschaftlichen, wirtschaftlichen und politischen Entwicklungen auf globaler und lokaler Ebene bedrohen den traditionellen Samenbau und die traditionelle Saatgutgewinnung mittelbar (etwa wenn samenfestes Saatgut mit gentechnischem Saatgut verunreinigt wird) und unmittelbar (etwa dass Sorten einfach nicht mehr verfügbar sind).

Eine Auflistung negativer Einflussfaktoren:

- Industrialisierung der Landwirtschaft
- Politische Rahmenbedingungen (Aktuell die Überarbeitung der EU Saatgutverordnung)
- Einführung „moderner“ Sorten (Hybridsorten, GVOs, Sorten aus neuen Züchtungsmethoden)
- Verlust im Bereich Know-How der Saatgutgewinnung
- Verschwinden traditionell wirtschaftender Betriebe
- Nettoerduktion landwirtschaftlicher Betriebe
- Konzentrationsprozesse in der Pflanzenzüchtung, Saatgut- und Düngemittelproduktion
- Umwidmung/Zerstörung landwirtschaftlicher Flächen
- Einschleppung nicht-heimischer Krankheiten
- Kriege und Hungersöte
- Unbeabsichtigte Einkreuzungen

Quellen (ergänzt):

- FAO, Report on the State of der World's Plant Genetic Resources for Food an Agriculture prepared for the International Technical Conference on Plant Genetic Resources Leipzig, Germany, 17-23- June 1996, Rome, 1996.
- K. Hammer, H. Knüpfer, L. Xhuveli und P. Perrino, Genetic Resources and Grop Evolution 43, 1996

9. Bestehende und geplante Maßnahmen zur Erhaltung und kreativen Weitergabe des Elements, z. B. im Bereich der Öffentlichkeitsarbeit, Bewusstseinsbildung etc.

Erwähnen Sie, welche Maßnahmen zur Sicherung der Tradierung getroffen wurden/ werden/ werden sollen. Maximal 300 Wörter.

- Zahlreiche Kurse von ARCHE NOAH – Gesellschaft zur Erhaltung der Kulturpflanzenvielfalt und ihrer Entwicklung (Lehrgang Samengärtnerei, Seminar Saatgutgewinnung im Hausgarten)
- Zahlreiche Veranstaltungen zum Thema: Tauschmarkt am 1. Mai in Schiltern, ErhalterInnentreffen in ganz Österreich, Vorträge etc.
- Politisches Lobbying auf nationaler und europäischer Ebene, um die Rahmenbedingungen für Tausch und Weitergabe von Saatgut zu schützen und aufrecht zu erhalten.
- Einreichung für die nationale Liste des Immateriellen Kulturerbes als wichtiger, öffentlichkeitswirksamer Schritt
- Laufende Öffentlichkeitsarbeit zum Thema allgemein, sowie konkrete Unterstützung der Öffentlichkeitsarbeit von LandwirtInnen, GärtnerInnen, Interessierten, die mit Samenbau und Saatgutgewinnung zu tun haben.

Kontaktinformationen der VerfasserInnen der Empfehlungsschreiben

10.

Empfehlungsschreiben 1

Name: DI Andrea Heistingner

Adresse: Untere Straße 5, 3553 Schiltern

E-Mail-Adresse: andrea@heistingner.at

Telefonnummer 0699/11447569

Fachlicher Hintergrund
 Seit 2000 Freie Agrarwissenschaftlerin.
 Tätig als Beraterin, Supervisorin, Autorin und Gärtnerin.
 Arbeitsschwerpunkte: Geschichte und Gegenwart von Essen, Gärten und Kulturpflanzen sowie soziale Fragen der Landwirtschaft. Auftragsarbeiten für und Beratung öffentlicher und privater Auftraggeber. Autorin zahlreicher Fachbücher und wissenschaftlicher Artikel.
 2013: Das große Biogarten-Buch. 2012: Handbuch Bio-Balkongarten. Gemüse, Obst und Kräuter auf kleiner Fläche ernten. 2010: Handbuch Bio-Gemüse. Sortenvielfalt aus dem eigenen Garten. 2004: Handbuch Samengärtnerei. Sorten erhalten. Vielfalt vermehren. Gemüse genießen. Wissenschaftliches Werkverzeichnis auf Anfrage bei der Autorin erhältlich.

Empfehlungsschreiben 2

Name: Dr. Mag. Michaela Noseck-Licul

Adresse: Margaretenstraße 144/11, 1050 Wien

E-Mail-Adresse: kontakt@cam-tm.com

Telefonnummer	
Fachlicher Hintergrund	Kulturanthropologin, Aufbau Dokumentationszentrum für traditionelle und komplementäre Heilmethoden in Österreich

Der/die AntragstellerIn gewährleistet, InhaberIn aller Rechte am Bildwerk zu sein und garantiert hiermit, alle erforderlichen Nutzungsrechte eingeholt zu haben und zum Abschluss dieser Vereinbarung berechtigt zu sein. Der/die AntragstellerIn leistet zudem Gewähr dafür, dass durch das Bildwerk Persönlichkeitsrechte Dritter (Recht am eigenen Bild, Ehrenbeleidigung, Kreditschädigung) nicht verletzt werden.

Der/die AntragstellerIn räumt der Österreichischen UNESCO-Kommission eine zeitlich und räumlich unbeschränkte, nicht exklusive Nutzungsbewilligung am Bildwerk ein; dies umfasst insbesondere die Vervielfältigung, Verbreitung und Veröffentlichung des Bildwerks in gedruckter oder elektronischer Form, die Bearbeitung des Bildwerks, die Aufführung, Sendung und öffentliche Zurverfügungstellung des Bildwerks, einschließlich dem Recht, diese Werknutzungsbewilligung an Dritte zu übertragen. Die Österreichische UNESCO-Kommission sichert zu, dass bei dieser Nutzung die Urheberpersönlichkeitsrechte der UrheberInnen gewahrt bleiben.

Die Bewerbung darf für wissenschaftliche Zwecke weitergegeben werden.

30.12.2013
Schittern



ARCHE NOAH
 Obere Straße 40
 A-3553 Schöckel Schittern
 T 02738 10525 F 0627

Datum, Ort und Unterschrift des/r AntragstellerInnen