KLEINE ZEITUNG

MITTWOCH, 20. APRIL 2016

### INTERVIEW



Erich Stekovics, Landwirt. Samensammler, "Paradeiser-

# "Alte Sorten sammeln überall Informationen"

Sie besitzen im Burgenland die weltweit größte Sammlung an Paradeisersaatgut, produzieren aus einem Fundus von 3200 Sorten Tomaten, 650 Paprika- und Chilisorten. Wozu brauchen wir diese Vielfalt?

STEKOVICS: Samenfeste Sorten kann man immer wieder anbauen. Sie sammeln an iedem Standort Informationen und geben sie an die nächsten Generationen weiter. So wurde die Tomate zur Anpassungskünstlerin mit weltweit 300.000 Sorten, was in Zeiten des Klimawandels extrem wichtig ist. Das können Hybridsorten, die Inzuchtlinien sind, überhaupt nicht.

Sie kultivieren Tomaten ohne Gewächshaus, ohne Ausgeizung, ohne Gießen. Wie geht das?

STEKOVICS: Wir mulchen den Boden, um Wasserverdunstung zu minimieren. Die Paradeiser wachsen mit vielen Trieben direkt am Boden und bilden ein Dickicht, sie wurzeln bis zu einer Tiefe von 1,70 Metern und versorgen sich selbst mit Wasser, auch in trockenen Sommern. In Kärnten empfehle ich den Anbau in 120-Liter-Töpfen mit reifem Kompost und fünf bis sieben Liter Wasser pro Woche. Eine Gelbe Johannisbeerparadeiser mit Wurzelgewicht von 22 Kilo hat 6000 Früchte.

So kann man nicht das ganze Jahr produzieren. Wo sehen Sie da neue Chancen für Landwirte? STEKOVICS: Der aufgeklärte Konsument möchte gar nicht ein ganzjährig verfügbares, sondern ein schmackhaftes, gesundes Produkt. Mit alten Kultursorten schaffen wir es, fünf bis sechs Monate im Jahr frische Tomaten zu haben. Auch bei eingekochten Tomaten bleibt der Geschmack erhalten.

Erich Stekovics weilte gestern auf Einladung der BKS Bank in Kärnten

# Kärntenpflanzt mit immer mehr Vielfalt

Die Freiluftsaison auf Balkon und Garten ist eröffnet: Ungebremster Boom herrscht bei alten Pflanzensorten und Pflanzenraritäten.

ELKE FERTSCHEY

er einen grünen Daumen hat, dem juckt er jetzt schon, denn wer gerne gartelt, will auch endlich loslegen. Und das am besten mit neuen Sorten oder besser gesagt alten Sorten und Raritäten, die von Hobbygärtnern neu entdeckt werden. "Der Trend geht immer mehr hin zu Sorten, die sich von anderen abheben, die andere nicht haben", hat Biogärtner Wilhelm Seebacher aus Klagenfurt festgestellt. Er bezieht Samen für alte Sorten und seltene Gemüse wie zum Beispiel Eiskraut oder Kardy vom Saatgutnetzwerk Arche Noah (Gesellschaft für die Erhaltung der Kulturpflanzen und ihre Entwicklung) und weiß, dass diese Produkte im Geschmack unschlagbar sind. So sind Tomaten der Sorten "Rote Zora", "Tigerella" oder "Valentina" sehr beliebt und die Ochsenherz-Fleischtomaten immer ausverkauft. Eine Augenweide sind die violetten "Black Cherry" oder die kleinen Gelben Johannisbeerparadeiser. Die gestreiften "Green Zebra" sind für dekorative Salate sehr gefragt.

"Viele Kunden nehmen die geringe Lagerfähigkeit für die Vielfalt des Geschmacks gerne in Kauf", weiß Seehofer, der die To-

und bei Schönwetter gießt, damit sie abtrocknen können. Einen Trend zu scharfen Sachen hat er bei Chili festgestellt. "Vor allem junge Menschen wollen das selber anbauen."

Im Kommen seien die klassischen Häuptl-Salatsorten aus Großmutters Zeiten, meint Bernhard Wastl, Obmann der Kärntner Gärtner. "Sie vertragen Temperaturschwankungen und sind hitzeresistent." Naschgemüse ist der "Renner", auch bei Menschen, die

haben. "Sie wollen selbst angepflanzte Kräuter und Gemüse essen, auch in der Stadt." Dafür brauche man nur einen Balkon, sagt Wastl. Kräuter und Ringelblumen mit Balkonblumen zu kombinieren, sei "in". Das sei obendrein eine tolle Insektenund Bienenweide. Pflücksalat eigne sich vorzüglich für den Balkon, ebenso wie Mangold, Kohl, Radieschen und Paprika. Im Winter

Selbst Beerensträucher und kleinwüchsige Äpfel, Birnen und Zwetschken könne man sich in Trögen auf den Balkon holen.

Die Nachfrage nach alten Obstsorten und Paradeiser-Raritäten sei heuer sehr hoch, sagt Iga Nizmik vom Sortenvielfalt-Verfechter Arche Noah und freut sich, dass auch der Handel teilweise auf den Trend aufgesprungen ist. So wird Knoblauch von Erich Stesetze man Rucola und Vogerlsalat, kovics ganzjährig bei Spar ange-

27 ausgewählte Tomatenund Knoblauch-Jungpflanzen. "In den letzten 75 Jahren sind 80 Prozent der Kulturpflanzen weltweit ausgestorben", bedauert Stekovics. Doch

die genetische Vielfalt sei unabdingbar für geschmackvolle und gesunde Sorten, die der Mensch selbst vermehren und ohne Reue genießen könne.

Unter www.kleine.at/shop gibt es Jungpflanzen von Arche Noah, Hochbeete und Gartenzubehör.

## **ZAHLEN & PARAGRAFEN**

22.000 landwirtschaftliche Saat**autsorten** und 21.000 Gemüsesorten sind EU-weit registriert. Die tatsächliche Zahl ist viel höher, da viele Sorten nicht beschrieben sind. 6500 Pflanzen-Raritäten und alte Obstsorten gibt es bei der Arche Noah, dem österreichweiten Netzwerk für Sortenvielfalt (Sitz in Schiltern, NÖ).

Von Sorte darf man rein rechtlich nur sprechen, wenn die Pflanzenart homogen, unterscheidbar und beständig ist, also die Voraussetzung für kommerzielle Nutzung erfüllt. Für die Vielfalt aller weiteren Pflanzen gilt der Begriff "pflanzengenetische Ressourcen" vulgo "Raritäten" oder "alte Sorten".

Das Österreichische Saatgutrecht sieht auf Basis von EU-Bestimmungen Ausnahmen von den strengen Regeln für Raritäten vor. Für sie gibt es vereinfachte Zulassungsverfahren – dann darf man kleine Mengen bzw. kleine Sackerl verkaufen. Bei allen Raritäten, die gar nicht zugelassen sind, ist nur der Tausch bzw. die Weitergabe in Kleinmengen gegen Bezahlung eines sog. Ver-

mehrungsbeitrages erlaubt. Dies ist die Grundlage vieler Saatgut- und Jungpflanzen-Tauschbörsen,

die es nun landesweit gibt. Laut EU-Plänen, die mittlerweile

vom EU-Parlament zurückgewiesen. wurden, hätte auch privat genutztes Saatgut ein Zulassungsverfahren durchlaufen müssen, was den Erhalt alter Raritäten erschwert bis verunmöglicht hätte.

Im Unterschied zu den Raritäten und alten Sorten ist heutzutage kommerziell genutztes Gemüsesaatgut meist Hybridsaatgut. Es garantiert, dass alle Früchte/ Pflanzen ähnlich aussehen und zugleich reifen, es ist aber nicht zur Nachzucht geeignet.



## **Ganzheitlich kultiviert**

Andreas Greguric setzt als Bio-Gemüsebauer mit ganzheitlicher Philosophie auf Mischkultur statt Monokultur, Fruchtwechsel, schonende Düngung und den Mondkalender. Auf dem Biohof in Trabenig, wo die Folientunnel mit Misthaufen-Abwärme geheizt werden, gedeihen Salate, Kräuter, Kohlgewächse und zahlreiche alte Tomatensorten in vielen bunten Farben. "Mit meiner Arbeit will ich zur Artenvielfalt beitragen."



## Fruchtbarer Boden

Christiane Halder vom Biohof Madritsch-Halder in St. Stefan im Gailtal ist Samengärtnerin und die einzige bäuerliche Saatgutvermehrerin für Gemüse in Kärnten. Neben "Siena"-Stangenbohnen, "Red Kuri"-Kürbis und "De Berao"-Tomaten kultiviert sie auch den seltenen weißen Gailtaler Landmais. Die Kunst besteht darin, den richtigen Reifegrad der Früchte zu erkennen, um Samen mit hoher Keimfähigkeit zu erhalten.



## **Betörende Düfte**

Michael Ceron, Gärtner, Baumpfleger und Kärntens einziger Bio-Zitrusbauer, freut sich über steigende Nachfrage nach hauseigenen Früchten ohne Bitterstoffen. In seinem "Zitrusgarten" in Faak am See, der größten Zitrusfrüchtesammlung Österreichs, gedeihen 1400 Zitruspflanzen und 280 Sorten aus aller Welt. "Alle sind biozertifiziert, das ist einzigartig in Europa." Derzeit duftet die blühende Pracht betörend.

