

Fachverband für biologische Landwirtschaft

# ERDE & SAAT ZEITUNG

Wir tragen Verantwortung für Mensch, Tier und Natur!



ALOIS WOHLFAHRT KOMMT ZUR VOLLVERSAMMLUNG S. 4

BIO-BETRIEB FAMILIE LINDORFER S. 8

SCHWERPUNKTTHEMA WERTVOLLES SAATGUT S. 10

BIOHOF WALDVIERTLER EDEN S. 26

Österreichische Post AG Info.Mail Entgelt bezahlt

Firma  
Vorname Nachname  
ZH  
Straße Nummer  
PLZ Ort

# Inhalt

- 3** Vorwort des Obmanns

## Aus der Geschäftsstelle

- 4** Infos aus der Qualitätssicherung  
**5** Kommentar vom Vorstand  
**6** Rückblick HUMUS Feldtag in Pasching  
**7** Veranstaltungshinweise

## Bio-Handwerk

- 8** Hofvorstellung Bio-Betrieb Fam. Lindorfer

## Schwerpunkt Wertvolles Saatgut

- 10** Patente auf Saatgut  
Katherine Dolan  
**12** Alte Getreidesorten vs. Neue Züchtungen?  
Martin Grassberger  
**13** Das Recht auf Saatgut ist ein Menschenrecht  
Heike Schiebeck  
**14** Vom Wert der Samen  
Andreas Karl-Barth  
**16** „Alte Tiroler Getreidesorten“  
Stefanie Suchy  
**17** Hybridsaatgut - eine Stellungnahme aus der Schweiz / Beatrice Scheurer im Interview  
**18** Samenfestes und biologisches Saatgut  
Johanna Yagi

- 20** Vielfalt auf kleinstem Raum - Alexander und Christine Diethard bewirtschaften einen „Hof der alten Sorten“  
Margerita Kwich und Rainer Georg Zehentner  
**22** Österreich: Vorreiter bei Lebensmittel ohne Gentechnik - Mehr als 6.500 Produkte „Ohne Gentechnik hergestellt“  
Florian Faber  
**24** Stabile BIO-Erträge durch eine leistungsfähige Züchtung und höchste Saatgutqualität  
Marco Göttfried

## Fachthemen

- 25** Der Original Strohalm: 100 % biologisch und Made in Austria  
Daniel Auinger  
**26** BioHof Waldviertler Eden - Der Weg in die Direktvermarktung  
Sonja Bechlenberg  
**28** EZG Bio-Getreide OÖ Infonachmittag mit Generalversammlung  
Martin Ziegler  
**29** Nachgefragt im Parlament  
**30** Farming for Nature: Biodiversität als Betriebskonzept. Wie Wirtschaftlichkeit und Artenvielfalt Hand in Hand gehen können  
Kathrin Horvath

### Impressum:

Eigentümer, Herausgeber, Gestaltung: Bioverband Erde & Saat,  
Wolfenstraße 20b, 4400 Steyr, kontakt@erde-saat.at

Hersteller: Kontext Druckerei GmbH, Spaunstraße 3a, 4020 Linz

Fotonachweise: Erde & Saat, Humus Bewegung, Alois Wohlfahrt, freepik.at, pixabay.at, Arche Noah, Parlamentsdirektion / Peter Korrak, Helwin Prohaska, Lindorfer Jochen, Heike Schiebeck, ReinSaat® GmbH, Tiroler Umweltschlichtung, Stefanie Suchy, Prof. Josef Standl, Kenlly Zehentner Flores, ARGE Gentechnik-frei, FiBL, Star-Foto, Sonja Bechlenberg, Farming for Nature Österreich, EZG Bio Getreide OÖ, Ribes, BIOhof Geinberg, Saatbau Linz eGen, Alexander Diethard, Probstdorfer Saatzucht Ges.m.b.H & CoKG, Daniel Auinger, original STROHHALM, Arne Müsseler/ SPÖ Salzburg, Andreas Kalteis, Gründer Klub im Parlament, Bauernbund, Katrin Denkwitz

# Vorwort des Obmanns

Wertes Mitglied!

In den letzten Wochen und Monaten hatte ich sehr viele spannende Gespräche mit Bäuerinnen und Bauern hinsichtlich des neuen ÖPULs, der neuen EU-Bio-Verordnung, der NEK-Richtlinie, des Wolfes, der einseitige mediale Berichterstattung gegen die Landwirtschaft, dem bürokratischen Aufwand, und vieles mehr.

Der Schein trügt nicht und das Fass ist voll. Sinnlose und völlig überbordende Bürokratie von A bis Z, Auflagen, die am Ziel vorbeischießen. Normengeber, die die Landwirtschaft gestalten wollen und keinen Plan haben, wie es am landwirtschaftlichen Betrieb zugeht. Kontrollinstanzen, die selbst wieder kontrolliert werden, führen zu einem generellen Misstrauen innerhalb aller Beteiligten. Selbst bei Beratern und diversen Angestellten in den unterschiedlichsten Institutionen kommt es zu massiver Überforderung.

Mit großer Sorge betrachte ich die Ratlosigkeit, das Unverständnis und die Frustration, die sich schon langsam bei vielen von uns breit macht. Begleitet werden diese Erscheinungen von einem Grad der Erschöpfung, die aber nicht von der bäuerlichen Arbeit stammt. Es bleibt einfach keine Zeit mehr für Kreativität, Innovation, Familie, Weiterentwicklung, Vereinsleben und vieles mehr. Gerade in Zuge unserer Verbandstätigkeit versuchen wir die Betriebe bestmöglich zu unterstützen und Lösungen zu finden. Wir tragen Verantwortung für Mensch, Tier und Natur, das ist unser Leitsatz und unsere Grundhaltung bei Erde & Saat. Danach richten wir auch die Verbandsarbeit aus. Für mich braucht es wieder mehr Fokus auf den Menschen, denn nur durch die Kreativität und Handlungsfähigkeit des Menschen, wird die bäuerliche Arbeit sichergestellt.

Diese Aussage stammt von Alois Wohlfahrt, den ich über einen Podcast kennengelernt habe. Er hat es geschafft, dass ich mal für 1,5 Stunden aus meinem Hamsterrad ausgestiegen bin und über das eigene Hoftor hinausgeschaut habe. Er hat die derzeitige Erschöpfung direkt angesprochen und wie es um die selbstständige Bäuerlichkeit steht. Seine Gedanken haben mir wieder viele Kraft und Motivation für meine zukünftige Arbeit geben. Aus diesem Grund freut es mich besonders, dass er zu unserer Vollversammlung im Herbst kommen wird und seine Gedanken mit uns teilt.

Rückblickend auf die Anfänge von Bio geht es genau darum: Die selbstständige Bäuerlichkeit. Da standen nicht Richtlinien, Qualitätssicherung, Kontrollen, EU-Audits, Markenprogramme etc. im Vordergrund, sondern angepasste eigenständige und unabhängige Landwirtschaft.



Dazu gehört auch das Saatgut – Ursprung für gesundes Leben, gesunde Pflanzen und Ernährungssouveränität. Bio-Pionier Hans Gahleitner (Züchter der Dinkelsorte Ebners Rotkorn, Ackerbohne Bioro, u.a.) hat sein Leben ganz dem Saatgut gewidmet und daraus auch den Bio-Verband Erde & Saat gegründet. Es war ihm immer wichtig, dass die Saatgutpflege ein Teil der bäuerlichen Arbeit und Kultur ist. Mit unserem Schwerpunktthema „Wertvolles Saatgut“ in dieser Ausgabe möchten wir aufzeigen, dass eigenes Saatgut keine Selbstverständlichkeit mehr ist und von allen Seiten versucht wird Abhängigkeiten zu schaffen, wie derzeit mit den neuen Züchtungsmethoden. Aus meiner Sicht eine brandgefährliche Entwicklung, bei der es wichtig ist, ganz genau hinzusehen und Fehlentwicklungen sofort öffentlich entgegenzuwirken.

Umso erfreulicher ist, dass es bei uns im Verband viele Betriebe gibt, die Saatgut pflegen, alte Sorten erhalten und teilweise standortangepasste Sorten züchten.

In diesem Sinne wünsche ich allen eine gute Ernte und schönes Schaffen.

**Ing. Matthias Böhm**  
Obmann



# Infos aus der Qualitätssicherung

Die BIO-Kontrollsaison ist voll im Gange. Dazu nachfolgend noch ein paar Erinnerungen mit immer aktuellen Themen:

## Populationsroggen

Lt. unserer Arbeitsweise ist der Anbau von Populationsroggen verpflichtend. Dazu ein Auszug aus der Erde & Saat Arbeitsweise (siehe Kasten). Verstoßt ihr gegen diesen Punkt und baut Hybridroggen an, ist lt. Kontrollreglement eine Sanktion 3 und somit eine vorübergehende Betriebssperre vorgesehen. Also bitte immer berücksichtigen und auf Populationsroggen setzen!

### 3.2 Kulturen, Saatgut

Saatguterhaltung, Saatgutpflege und Saatgutaufbereitung sind Uraufgaben von uns Bäuerinnen und Bauern, die in Vergessenheit geraten sind. Wir möchten das Verantwortungsgefühl bei uns wieder etablieren, dass gutes Saatgut der Schatz einer guten Gesellschaft ist.

Grundsätzlich dürfen nur Saatgut, vegetatives Vermehrungsmaterial und Jungpflanzen verwendet werden, welche gemäß den Richtlinien der biologischen Landwirtschaft (EU-Bio Verordnung Nr. 848/2018 in der geltenden Fassung) erzeugt wurden.

Ist biologisches Saatgut nicht verfügbar, darf mittels Ausnahmegenehmigung der Kontrollstelle konventionelle/s und unbehandelte/s Saatgut, Vermehrungsmaterial und Jungpflanzen eingesetzt werden. Biologische Saatgutbeizung ist laut Betriebsmittelkatalog erlaubt.

Die Verwendung von Bio-Saatgut ist ein wichtiger Punkt in der Arbeitsweise der Erde & Saat Betriebe und wird als Selbstverständlichkeit der biologischen Produktion gesehen. Deshalb sieht die Arbeitsweise keine Ausnahme bei den Getreidehauptkulturen und Körnerleguminosen vor. Es muss 100 % biologisches Saatgut zum Einsatz kommen (außer bei 100 %iger Nichtverfügbarkeit der Kultur, jedoch hier wäre dem Nachbau der Vorzug zu geben). Vermehrungsbetriebe sind von dieser Richtlinie ausgenommen, da das Saatgut die Vermehrungsfirma vorgibt.

Erde & Saat ist es ein Anliegen, dass Betriebe eigene Hofsorten auf ihren Höfen züchten, damit sich diese an den Boden des Betriebes anpassen. Ziel soll es sein, dass wieder vermehrt alte Sorten eingesetzt werden. Weiters sind Linien Sorten den Hybriden vorzuziehen. Hybridroggen und CMS-Hybriden im Gemüseanbau sind für Erde & Saat Betriebe verboten.

## Düngeansuchen

Solltet ihr N-hältige Düngemittel lt. Betriebsmittelkatalog bzw. konventionellen Wirtschaftsdünger oder konventionellen Kompost auf eurem Betrieb einsetzen, ist jährlich vorher ein Ansuchen im Verbandsbüro zu stellen. Dazu steht auf unserer Website [www.erde-saat.at](http://www.erde-saat.at) unter Bio-Landwirte -> Unterlagen & Formulare, das notwendige Dokument für euch zur Verfügung.

Wir empfehlen euch dringend, diese Vorgehensweise einzuhalten, um unnötige Vermarktungssperren durch die Kontrollstelle zu vermeiden. Gerade jetzt, am Beginn der Erntesaison, kommt es leider vereinzelt vor, dass Betriebe wegen fehlender Dokumente im System gesperrt sind und es bei der Übernahme der Ernte zu Problemen kommt.

## Dauerkulturen als Teilbetrieb

Mit Beitritt zum Bio-Verband Erde & Saat sieht der Verband eine verlängerte Umstellungszeit für Dauerkulturen (Wein- und Obstbau) vor. Für diese muss nach Beitritt innerhalb von 2 Jahren ein Kontrollvertrag unterzeichnet werden und diese in Umstellung geführt werden. Die Aufnahme des Betriebes wird nach Vorlage einer Umstellungsverpflichtungserklärung und eines Beratungsprotokolls der Geschäftsstelle genehmigt. Sollte der Betriebszweig „Dauerkultur“ nicht umgestellt werden, wird der Betrieb automatisch vom Verband ausgeschlossen mit der Ausnahme, dass der Teilbetrieb aufgelöst wird und die Dauerkultur somit losgelöst vom Biobetrieb mit einer eigenen Betriebsnummer und auf einer eigenen Betriebsstätte geführt wird.

Wer einmal die Übergangsregelung bei einem Bio-Verband in Anspruch genommen hat, darf diese Regelung bei einem möglichen Verbandswechsel nicht mehr geltend machen. Es erfolgen immer wieder Abgleiche mit den anderen Bio-Verbänden.

## Nach der Biokontrolle

Stellt der/die Kontrolleur/in der Erde & Saat Arbeitsweise eine Sanktion 3 bzw. Sanktion 4 Abweichung fest, empfehlen wir euch rasch mit dem Verbandsbüro Kontakt aufzunehmen. Die Meldekette Kontrolleur/in – Kontrollstellenzentrale – Verbandsbüro, kann unter Umständen mehrere Wochen in Anspruch nehmen.

Ihr habt Fragen? Gerne stehe ich euch zur Verfügung.  
**Norbert Kranawetter**, 0664/2419033, [kranawetter@erde-saat.at](mailto:kranawetter@erde-saat.at)

# Bio Suisse

Durch die Zertifizierung nach der Erde & Saat Arbeitsweise ist es möglich, positiv zertifizierte Erde & Saat Verbandsware in der Regel höherpreisig am inländischen Markt abzusetzen. Aber auch beim Export ins Ausland bietet euch die Verbandsmitgliedschaft Vorteile. So ist Erde & Saat seit mehreren Jahren ein von "BIO SUISSE" direkt anerkannter Verband. Eine zusätzliche Zertifizierung nach Bio Suisse Standard ist somit nicht von Nöten. Laut Schweizer Regelwerk können nur Verbände aus direkten Nachbarländern diesen Status erhalten. Damit wir als Verband diese Direktanerkennung bekommen, müssen wir natürlich eine

lückenlose Qualitätssicherung vorweisen. Darüber hinaus finden laufend Richtlinienabgleiche und wiederkehrende Audits statt. Beim Export in die Schweiz sind für Erde & Saat Mitgliedsbetriebe nur pflanzliche Produkte, ausgenommen Pilze und Pilzprodukte, zugelassen und werden von Bio Suisse direkt anerkannt. Wir vom Verbandsbüro hoffen, mit dieser Direktanerkennung auch weiterhin einen zusätzlichen Absatzmarkt für euch zu erschließen und die Vermarktungspreise für eure Pflanzenprodukte somit mittelfristig zu stabilisieren.

**Norbert Kranawetter, Erde & Saat**



## Kommentar vom Vorstand

Zum Thema Saatgut zu schreiben ist mittlerweile eine ganz andere Herausforderung als vor etwa 10 Jahren. Waren früher noch Saatgutsoveränität, alte Zuchtsorten, Pflanzengesundheit, Feldforschung und Lebensmittelversorgung durch inhaltsreiche Agrarprodukte die Richtungsvorgaben, hat sich das Bild noch um einige Vorgaben und Einflüsse von außen erweitert. Zwar hat es den Anschein, dass derzeit die Bedrohung – zumindest in Westeuropa – durch Gentechnik abgewehrt ist, aber wenn durch die Industrie neue Begehrlichkeiten z.B. als Antwort auf die Klimakrise angemeldet werden sollten, haben wir sogar dazu wieder eine Aufgabe zu stemmen.

Das Nächste ist, dass der Umbau der agrarischen Produktionsstruktur sogar noch beschleunigt weiter geht und zwar auf den ersten Blick gar nicht so leicht erkennbar. Nur 1,5 Jahre, nachdem die Weltbank die Aufhebung des Verbotes von Landverkauf in der Ukraine erzwungen hat, gehört den Amerikanern (Cargill, Dupont, Monsanto) schon 17 Mio. ha Agrarland und die verkaufen Getreide sicher nicht nur nach Afrika sondern bevorzugt in den Westen, da fehlen ja die russischen Lieferungen. Diese Konzerne, die Billionenbeträge zur Verfügung haben, werden die Saatgutfrage mit Sicherheit in ihrem Sinne lösen. Ob die den Biobereich auch besetzen wollen, hängt aber leider nicht von moralischen Gesichtspunkten, sondern nur von den Gewinnaussichten ab.

Im Dezember 2022 hat bei mir eine Firma aus Schwechat angerufen, die entdeckt haben, dass es bei mir Buchweizenspelzen gibt. Sie wollten für ihre Nützlingszuchtversuche ein paar Big Bags davon. Mehrere Firmen haben sich zusammengeschlossen um Mehlwürmer zu erzeugen. Derzeit wandert alles in Hundefutter, aber mit den Spelzen würden die ersten Versuche gestartet Mehlwürmer für den menschlichen Verzehr zu produzieren. Bei uns in Andorf wird gerade auf sage und schreibe VIER Hektar ebenfalls eine Mehlwurmproduktionsfirma aufgebaut. Mit ihrer Zulassung für Beimengungen zu Lebensmitteln hat die EU Kommission wieder bravourös der Industrie zugearbeitet, die jetzt in noch mehr Bereiche der Lebensmittelproduktion vordringen kann, was natürlich Bauernarbeit ersetzen wird. Wenn, aber Wertschöpfung von der bäuerlichen Ebene auf die Industrielle verschoben wird, kann so ein aufwendiger Produktionszweig wie

die Saatguterzeugung nur verlieren. Damit wird ein richtiger

Teufelskreis eröffnet. Wenn die finanziellen Mittel für den einzelnen Bauern weniger werden, wird weniger Saatgut gekauft werden und mehr eigenes Getreide nachgebaut und zwar ohne auch nur

dran zu denken, Beiträge oder Lizenzen zu bezahlen. Das ist, aber wiederum genau das Aus für bäuerliche und kleinbetriebliche Züchtung, weil denen die erforderlichen Ressourcen fehlen. Die Lösung: Ja natürlich habe ich keine!

Am hilfreichsten wäre es allerdings, wenn wir in der Politik durchsetzen könnten, zu erkennen, dass es unmöglich ist, Agrarpolitik durch Industriepolitik zu ersetzen. Es ist, weder notwendig noch praktikabel, Industriestandards, die dort erforderlich sind, bei uns im bäuerlichen Bereich durchzusetzen. Wir können mit diesen Vorgaben weder Futter noch Lebensmittel und schon gar kein Saatgut erzeugen. Mit dieser verwerflichen Herangehensweise hat die Gesetzgebung seit Generationen versagt, was die Dezimierung des Bauernstandes beweist.

Noch einmal zurück zur Praxis. Ein Ansatz wäre, wenn schon eigenes Getreide nachgebaut wird, es ordentlich aufzubereiten, denn eine gute Auslese der bestgeeigneten Körner ist schon ein wichtiger Schritt zum Erfolg. Dann lässt sich vielleicht sogar für den Einen oder Anderen daraus eine eigene Hofsorte machen. Ich wünsche allen, die sich mit Saatgut beschäftigen oder das in Zukunft tun wollen, dass sie damit viel Freude und Wohlergehen schaffen können.

Franz Zandler



Franz Zandler, Erde & Saat Vorstandsmittelglied

## Vorankündigung Anita Idel kommt nach OÖ - 07.09.2023

Es freut uns sehr, dass wir Anita Idel am Donnerstag, 07. September 2023 um 19:30 Uhr in Steyr / OÖ zu einer Abendveranstaltung im Museum Arbeitswelt begrüßen dürfen.

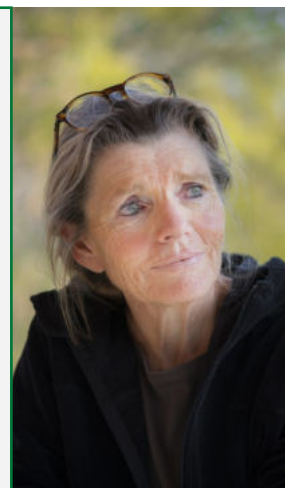
Anita Idel spricht in ihrem Vortrag über die Klimaschutz-Potenziale des Dauergrünlands und stellt die Frage: Welche Bedeutung hat Weidetierhaltung für den Umweltschutz? Im Anschluss diskutieren gemeinsam Anita Idel, Matthias Böhm und anderen ExpertInnen mit dem Publikum über eine klimagerechte Land- und Viehwirtschaft sowie nachhaltigem Konsum.

Die Veranstaltung erfolgt im Rahmen der aktuellen Ausstellung FUTURE FOOD – Essen für die Welt von morgen im Museum Arbeitswelt und wird in Kooperation mit dem Bioverband Erde & Saat und der HUMUS Bewegung organisiert.

Anita Idel ist Tierärztin, Lehrbeauftragte und Mediatorin in den Spannungsfeldern Landwirtschaft und Naturschutz sowie Tierschutz.

Für Ihr Buch „Die Kuh ist kein Klimakiller! Wie die Agrarindustrie die Erde verwüstet und was wir dagegen tun können“ gewannen Sie 2013 den Salus Medienpreis und für Ihr weltweites Engagement 2019 den Lammbräu Nachhaltigkeitspreis.

Foto: Katrin Denkwitz



# Rückblick HUMUS Feldtag am 7. Juni in Pasching

Am 7. Juni 2023 veranstalteten wir gemeinsam mit der HUMUS Bewegung einen Humus-Feldtag in Pasching. Insgesamt 150 Bäuerinnen und Bauern, Fachleute und erfahrene Praktiker der regenerativen Landwirtschaft trafen direkt am Bio-Acker zum Erfahrungsaustausch zusammen.

Nach dem Einstiegsvortrag durch Dr. Martin Grassberger (Autor Wissenschaftsbuch des Jahres 2020) wurden an diesem Tag vier Bodenstationen zu Themen wie Bodenfruchtbarkeit, Humusaufbau, Zwischenfruchtanbau oder Umgang mit Trockenheit und Starkregen angeboten.

Gastgeber und Erde & Saat Biobauer Horst Kirchmayr fasst zusammen: *"Die praktische Wissensvermittlung durch die HUMUS Bewegung hat mir schon in den letzten Jahren sehr weitergeholfen. Der Feldtag bei uns in Pasching war nun auch für viele Kollegen ein wertvoller Impuls, noch mehr auf eine gesunde, lebendige Erde zu schauen und neue Wege zu beschreiten."*



Eröffnung des HUMUS Feldtags 2023 ©HUMUS Bewegung

Bereits beim Empfangstisch wurden die Besucher und Besucherinnen in vier etwa gleich große Gruppen eingeteilt. Bei den Stationen war eine Stunde Zeit, in der Fachleute und Praktiker ihre Ansichten zu einem Bodenthema darlegten und für Fragen zur Verfügung standen: Dominik Christophel und Benedikt Zapf zu Bodenchemie und Nährstoffgleichgewicht, Katharina Keiblinger und Christoph Felgentreu zu Bodenbiologie und Krümelstabilität, Manuel Böhm und Ingmar Prohaska zu dauerhafter Begrünung sowie Jan Hendrik Schulz und Franz Brunner zu Pflanzenbau und Wasserversorgung.

In der Mittagspause und nach dem Stationenbetrieb bestand die Möglichkeit zu einem weiteren fachlichen Austausch mit den Vortragenden und bei den Infotischen.

*"Die gute Zusammenarbeit der gastgebenden Landwirte aus Pasching mit dem Team der HUMUS Bewegung und dem Team von Erde und Saat hat den HUMUS Feldtag zu einer gelungenen Veranstaltung gemacht, an dem die fruchtbare Erde im Mittelpunkt stand", freut sich Obmann Matthias Böhm über den erfolgreichen Tag.*

**Andreas Karl-Barth**  
HUMUS Bewegung



Am Foto vlnr: Ing. Matthias Böhm (Obmann Erde & Saat), Hubert Stark (Mitinitiator der HUMUS Bewegung), Dr. Martin Grassberger (Arzt und Buchautor), DI Christoph Felgentreu (IG gesunder Boden Deutschland) Horst und Jakob Kirchmayr (Biobauern aus Pasching) ©HUMUS Bewegung



Viele Akteure, Vortragende und helfende Hände und die zahlreichen Besucher haben zu einem erfolgreichen Feldtag beigetragen. ©Helwin Prohaska



Beim HUMUS Feldtag ©HUMUS Bewegung



## Rückblick Waldviertler Bio-Gespräche mit Sepp Braun

Im Zug der Waldviertler Bio-Gespräche durften wir im März Bio-Pionier Sepp Braun zum Thema „Die Bedeutung des Bodens für Mensch und Natur zur guten Lebensmittelerzeugung“ begrüßen.

Um langfristig gesunde Lebensmittel erzeugen zu können, wird es notwendig sein, die globalen Herausforderungen im Bereich: Boden, Wasser, Biodiversität, Mensch, Nutztier und Klima in Gesamtheit, welche ineinandergreifen, in den Griff zu bekommen. Der Fokus muss wieder auf eine multifunktionale und gesamtheitliche Landbewirtschaftung gelegt werden und die Vielfältigkeit der Betriebe ins Zentrum gerückt werden. Die Kreisläufe müssen sich wieder schließen, und der landwirtschaftliche Betrieb sollte möglichst energieautark und ohne externe Betriebsmittel laufen.

Aus Sicht von Sepp Braun sind vor allem im Bereich Klima und Biodiversität, Bäume, Hecken und Agroforst ein Teil der Lösung, die über ganze Landstriche wieder angelegt werden müssen, um der derzeitigen Problematik entgegenzusteuern. Die richtige Bodenbearbeitung (Technik), vielfältige Fruchtfolgen

und Untersaaten sind die Grundlagen für gesunden Boden. Bodenphysik, Bodenchemie und Bodenbiologie müssen in Einklang gebracht werden.



Die Präsentation von Sepp Braun steht euch auf unserer Website [www.erde-saat.at](http://www.erde-saat.at) als Download zur Verfügung. © Sepp Braun

Vielen Dank für den wertvollen Vortrag und die Beiträge von allen Beteiligten sowie den tollen Lösungsansätzen zu den vielen Herausforderungen.

Matthias Böhm  
Erde & Saat

## Vorankündigung 36. Vollversammlung & Alois Wohlfahrt

**Alois Wohlfahrt – ein kritischer Bergbauer – kommt zur Vollversammlung. Die 36. Erde & Saat Vollversammlung findet heuer am Samstag, den 25. November 2023 in Ansfelden / OÖ im Gasthaus Stockinger stattfinden. Beginn wird wieder 9 Uhr sein und am Nachmittag haben wir Alois Wohlfahrt als Referent eingeladen.**

Alois Wohlfahrt ist emotionaler Bergbauer, NetzLandwirt und auch ein bisschen Philosoph ([www.bergbauern.de](http://www.bergbauern.de)). Der Landwirtschaftsmeister und IT-Fachmann berichtet aus seinem Leben und welche Vorstellung er von einer selbstbewussten Bäuerlichkeit hat. Ganz besonders fasziniert ihn der Systemforscher Prof. Dr. Johann Millendorfer. Dieser prognostizierte, dass die Bauern nicht die Letzten von gestern seien, sondern, dass sie die ersten von Morgen sind. Denn die bäuerliche Kultur würde, von der sich wandelnden Industriegesellschaft bei ihrer Umkehr zum Leben verstärkt nachgefragt werden. Der bäuerliche Mensch müsse sich allerdings der Bewahrung seiner eigenständigen Werte in der Beziehung zu allem Lebendigen und der Natur bewusstwerden.

Als System- und Zukunftsforscher hat Prof. Johann Millendorfer das komplexe Thema Bäuerlichkeit jahrzehntelang erforscht. Leider sind seine Erkenntnisse von Politik, aber auch von den Bauernverbänden weitgehend ignoriert worden. Die Folgen der daraus resultierten, verfehlten Agrarpolitik sind inzwischen dramatisch.

Millendorfers Vorhersagen und Thesen trafen und treffen noch heute aktuell zu. Beispielsweise sah er die Umwelt- und Klimaprobleme voraus. Auch die gesellschaftlichen Entwicklungen, hin zu ausufernder Bürokratie und der Technisierung aller Lebens- und Arbeitsbereiche definierte er als kommende „Multiple Sklerose der Industriegesellschaft“. Er definierte die Bäuerlichkeit als

ethisch, geistige Grundhaltung zu Selbständigkeit, Besitz und ganzheitlicher Lösungsorientiertheit der Menschen. Sie sei als menschliche Grundhaltung sogar überlebensnotwendig für die Industriegesellschaft, da die Übertechnisierung zur Entfremdung von der Natürlichkeit und zum Verlust des ganzheitlichen Hausverstandes führe.



Alois Wohlfahrt kommt zur Vollversammlung nach Ansfelden ©Wohlfahrt

Nur leider ist die Landwirtschaft selbst in den letzten Jahrzehnten ein Teil dieser „multiple Sklerose der Industriegesellschaft“ geworden. Die Politik will zwar nach wie vor „bäuerliche Landwirtschaft“ fördern, doch in Wahrheit wurde durch die Subventionierung der Agrarproduktion die Industrialisierung der Landwirtschaft flächendeckend befeuert. Die Bäuerlichkeit wurde und wird immer noch gezielt zerstört. Die Forschungen von Millendorfer sind heute deshalb so aktuell, weil sie den Weg weisen aus der existentiellen Krise der Landwirtschaft. Millendorfers Thesen zeigen den Weg zu pragmatischen Lösungen in Bezug auf die ökologischen und gesellschaftlichen Probleme.

Wolfgang Plaimer  
Erde & Saat

# Der Lindorfer Roggen - Eine Familiengeschichte

Während eines Betriebsrundgangs mit Christine und Jochen Lindorfer durften wir den Erde & Saat Mitgliedsbetrieb im Bezirk Rohrbach in OÖ kennenlernen und haben mit den beiden Betriebsführern über die Hofgeschichte und ihren bewussten Umgang mit den hofeigenen Ressourcen gesprochen.



Familie Lindorfer - Jochen und Christine mit Tochter und Sohn ©Lindorfer

*Christine und Jochen, gewährt ihr uns einen Einblick in euren Hof und die Hofgeschichte?*

Wir bewirtschaften einen Milchviehbetrieb mitsamt Ackerbau sowie einige verstreute, gepachtete Flächen in der Gegend bis hinein zur Stadtgrenze nach Rohrbach. 2013 haben wir den Betrieb übernommen und seit 1988 wird der Betrieb biologisch geführt. 1992 war unser letzter Tierzukauf und seitdem achten wir darauf, dass wir unsere Milchkühe am Hof selbst großziehen, wobei wir viel Wert auf die Tier-Gesundheit und eine gute Abkalbung legen. Alle unsere Fleckvieh-Gruppen liegen auf Stroh. Heu und Silage ist das Grundfutter und zusätzlich verwenden wir selbstgemischtes Futtergetreide, meist Weizen, Gerste, Roggen und Hafer. Vor der Betriebsübernahme haben wir in den Stall, Melkstand und das Hofgebäude investiert. Heute leben und arbeiten 3 Generationen am Hof zusammen.

Seit mehr als 50 Jahren, also bereits über mehrere Generationen hinweg, wird bei uns die Landsorte Lindorfer Roggen kultiviert. Dieser Winterroggen war immer schon am Haus und es wird davon ausgegangen, dass diese Sorte ihren Ursprung im Petkuser Roggen hat, da hier gewisse Ähnlichkeiten bestehen. Die Sorte ist sowohl als Speise- als auch Futterroggen verwendbar und 2013 durch Unterstützung von Hans Gahleitner in der österreichi-

schen Sortenliste als Erhaltungssorte aufgenommen worden und wird auch weiterhin dort gelistet.

Die gesamten Erhaltungsarbeiten (Reinigung, Trocknung, Lagerung) werden bei uns am Betrieb durchgeführt und jährlich etwa

5-6 ha Lindorfer Roggen angebaut. Auch beim Dreschen achten wir besonders auf die Sortenreinheit. So können wir garantieren, dass der Erhalt zu 100 % sichergestellt ist. Bei der Ernte zeichnet sich die Sorte durch eine Wuchshöhe von bis zu 2 m und die gute Standfestigkeit aus. Kommt es bei der Reife zu vermehrten Niederschlag bleibt die Backqualität gut erhalten. Es geht bei uns nicht vorrangig um Ertragsstärke, sondern um Qualität und Wirtschaftlichkeit. Um Produkte zu erzeugen, welche am Hof verwendet werden. Durch die guten Backeigenschaften eignet sich das Roggenmehl hervorragend zum Brotbacken, der Roggen findet auch beim Schnapsbrennen seinen Platz und das Stroh wird im Stall zur Einstreu verwendet. Für unseren Lindorfer Roggen haben wir auch eine SLK Anerkennung (Seltene landwirtschaftliche Kulturpflanzen) bekommen.

*Mit welchen Herausforderungen seht ihr auch derzeit konfrontiert?*

Vorrangig sind dies drei Punkte: Weideverordnung, Saatgut Zertifizierung/Verkauf und Trockenheit. Wir bewirtschaften nicht-arrondierte Flächen. Der Hof befindet sich in einem Dorf und die Nachbargrundstücke reichen bis an den Hof heran. Die hofnahen Flächen sind somit sehr begrenzt. Der Großteil der Futteraufnahme muss im Stall erfolgen. Wir haben die Möglichkeit für einen



Der Hof samt Stall und Nebengebäude ©Lindorfer





Aktueller Roggenbestand vom Mai 2023 ©Lindorfer



Auf der Jogging-Weide ©Lindorfer



Milchvieh-Haltung bei Fam. Lindorfer ©Lindorfer

Familie Lindorfer

Tel. 0664 4225404

[jochen.lindorfer@gmx.at](mailto:jochen.lindorfer@gmx.at)

Auslauf und eine Bewegungsweide geschaffen. Sollten die Vorschriften noch strenger werden, wird die biologische Wirtschaftsweise von der wir nach wie vor überzeugt sind, schwierig umzusetzen sein. Grundzusammenlegungen oder ein Grundtausch sind derzeit leider keine Optionen. Dies schaut am Papier immer gut aus, aber es stehen Menschen und Geschichten dahinter und darauf hat man keinen Einfluss.

Zum zweiten Punkt der Saatgut Zertifizierung und Verkauf. Obwohl die Sorte im Sortenregister gelistet ist, sind wir nicht berechtigt Saatgut in Verkehr zu bringen. Hier fehlen uns noch die notwendigen Schritte und Unterlagen zur Feldanerkennung. Vieles scheitert an bürokratischen Hürden, welche wir noch meistern müssen.

Und schließlich die Trockenheit. Die Vegetationsperiode bei uns ist kurz und anspruchsvoll. Ein schneearmer Winter, im April noch teilweise gefrorene Böden und zu wenig Niederschlag. Obwohl manche Regionen Österreichs von einem Jahresniederschlag von ca. 735 mm nur träumen können, ist es für unsere Gegend doch zu wenig und man muss mit knappen Wasserressourcen umgehen können. Zudem kommen oft Wetterextreme wie Starkregen oder Hagel.

*Was würdet ihr euch für eure Arbeit am Hof wünschen?*

Schöne wäre, wenn das Verständnis und die Wertigkeit der bäuerlichen Arbeit von der Bevölkerung wieder mehr geschätzt wird. Lebensmittel in höchster Bio-Qualität verlangen gewisse Arbeitsabläufe und haben ihren höheren Preis. Es gehört auch dazu, dass wir im Sommer mit Traktoren, Geräten und Erntemaschinen auf den Straßen fahren müssen. Bei der biologischen Tierhaltung fallen auch Mist und Gülle an, diese finden auch mit einer gewissen Geruchsbelastung wieder ihren Einsatz im Kreislauf.

Wir möchten es auch der nächsten Generation noch ermöglichen, hier zu leben, zu arbeiten und die Hofsorte generationenübergreifend weiter zu kultivieren. Diese Leidenschaft für die Landwirtschaft versuchen wir unseren zwei Kindern mitzugeben, welche wir von klein auf in die Arbeiten am Hof miteingebunden haben. So möchten wir ein naturverbundenes Leben vorleben und weiterführen.

**Danke euch für das Gespräch!**  
**Sabine Postlmayr**  
**Erde & Saat**



# Patente auf Saatgut

Ein Beitrag von Katherine Dolan



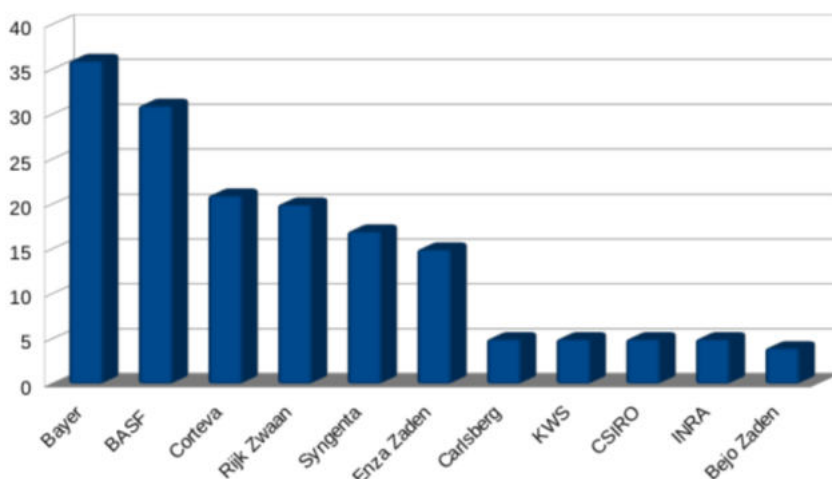
In Europa sind Pflanzen und Saatgut, die biologisch oder konventionell gezüchtet wurden, nicht patentierbar. Trotzdem erteilt das Europäische Patentamt mit Sitz in München regelmäßig europäische Patente auf herkömmlich entwickelte Pflanzen. Die Beispiele reichen von einem Patent auf Futtermais mit verbesserter Verdaulichkeit im Besitz der deutschen KWS, einem Patent auf Salatpflanzen für heißeres Klima (Rijk Zwaan Zaaideelt) über ein Patent auf Wassermelonen mit buschigem, platzsparendem Wuchs (Nunhems/BASF) und Patenten auf Braugerste, die sich besonders gut für das Bierbrauen eignen soll (Carlsberg). Insgesamt wurden bereits über 300 solcher Patente erteilt, rund 700 Anträge sind in der Warteschlange. Einige dieser Patente sind auch in Österreich gültig. Wie kann das sein? Und was bedeutet das für die Landwirtschaft und die Saatgut-Vielfalt?

## Warum wir uns gegen Patente auf Saatgut wehren.

ARCHE NOAH engagiert sich seit mehreren Jahren gegen die Patentierung von Saatgut. Als Teil des europäischen Bündnisses „No Patents on Seeds!“ erheben wir Einsprüche gegen Patente auf Saatgut und setzen uns für politische Lösungen ein. Denn diese Patente stellen einen klaren Missbrauch des Patentrechts dar.

Laut EU-Recht (EU-Biopatentrichtlinie 1998) dürfen Patente nur auf gentechnisch veränderte Pflanzen erteilt werden. Ausgenommen von der Patentierbarkeit sind „im Wesentlichen biologische Verfahren“ zur Züchtung. Zum einen, weil herkömmliche Pflanzen keine technische Erfindung des Menschen sind. Zum anderen, weil Patente die Innovation in der Pflanzenzucht behindern, da sie den Zugang zum „biologischen Material“ (Pflanzen) für die Entwicklung neuer Sorten blockieren. Dieser Ausschluss von der Patentierbarkeit wurde jedoch im letzten Jahrzehnt durch juristische Spitzfindigkeiten systematisch ausgehebelt.

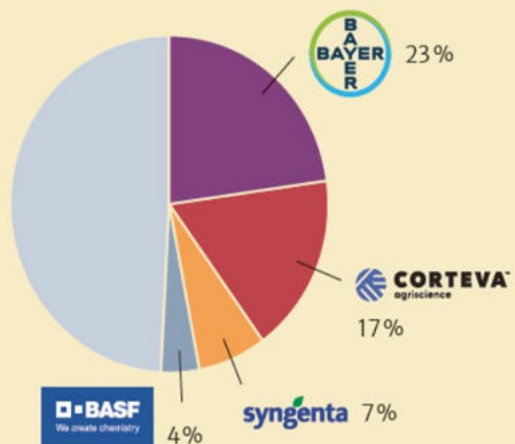
Ein Patent verschafft einem Konzern Exklusivrechte auf eine bestimmte Eigenschaft, z. B. die Resistenz gegen eine Krankheit. Wenn andere Züchter:innen Saatgut mit derselben Eigenschaft



Vom Europäischen Patentamt zwischen 2012 und 2022 erteilte Patente, die konventionelle Pflanzenzucht betreffen, geordnet nach Firmen Quelle: 2023 Bericht von „No Patents on Seeds!“ (<https://www.no-patents-on-seeds.org/de/node/874>)

## Globaler Saatgutmarkt: Marktanteile der Konzerne 2020

Die sieben größten Unternehmen haben über 60 Prozent des globalen Saatgut-Markts in der Hand. Nur vier – Bayer, Corteva, Syngenta und BASF – beherrschen mehr als 50 Prozent des Weltmarkts. Diese „Big Four“ kontrollieren auch zwei Drittel des weltweiten Pestizidmarkts.



Globaler Saatgutmarkt: Marktanteile der Konzerne 2020

Quelle: Grafik ARCHE NOAH, Zahlen Food Barons: Mapping Corporate Power in Big Food, ETC Group, 2022

vermarkten möchten, müssen sie eine Lizenzvereinbarung mit dem Konzern schließen und ggf. Lizenzgebühren bezahlen. Im Vergleich zum Sortenschutz gibt es im Patentrecht nämlich kein „Züchter:innenprivileg“, das es erlaubt, mit geschützten Sorten weiter zu züchten. Je mehr Patente erteilt werden, umso weniger genetische Vielfalt bleibt für kleine und mittelständische Unternehmen erreichbar, um zukunftstaugliche, biologische und vielfältige Sorten zu entwickeln. Patente sind daher ein Mittel für Saatgut-Riesen, ihre ohnehin schon starke Kontrolle über den Saatgutmarkt noch weiter auszubauen. Denn aufgrund der hohen Kosten kommt die Beantragung von Patenten nur für die Großen in Frage.

## Negative Folgen von Patenten für die Landwirtschaft

Die schleichende Patentierung von Saatgut wird die Abhängigkeit der Landwirtschaft von den Saatgut-Riesen weiter verschärfen, was folglich zu höheren Preisen und weniger Auswahl führen wird. Zusätzlich könnten Landwirt:innen von Patenten auch noch weiter betroffen sein: Patente erstrecken sich in der Regel nicht nur auf das Saatgut und die Pflanzen, sondern auf alle Nachfolge-Generationen und häufig auch auf die Ernte selbst. Zum Beispiel umfasst ein in



Österreich gültiges Patent von KWS auf Futtermais mit erhöhter Verdaulichkeit auch das „silierte Pflanzenmaterial oder Tierfuttermittel“. Die Patentinhaber:innen können also prinzipiell die Nutzung der Ernte oder der Silage einschränken. Das österreichische Patentrecht schützt Landwirt:innen vor dem Fall, dass sie z.B. aufgrund einer Auskreuzung unwissentlich gegen ein Patent verstoßen, aber die Beweislast liegt dennoch bei den Bäuer:innen. Wie genau Patentinhaber:innen ihre Rechte geltend machen können und werden, ist noch offen – das müssen die Gerichte klären. Das Ziel von ARCHE NOAH ist es jedoch, dass es gar nicht erst so weit kommt und die Erteilung von Patenten auf herkömmliche Pflanzen, wie im EU-Recht eigentlich vorgesehen, gestoppt wird. Die im Mai in Kraft getretene österreichische Patentrechtsnovelle bringt uns diesem Ziel einen Schritt näher.

### Worauf muss ich in der Züchtung achten?

Bis es eine politische Lösung gibt, bedeutet der Missbrauch des Patentrechts, dass alle, die neue Sorten züchten wollen, einer steigenden Rechtsunsicherheit ausgesetzt sind. Wer sichergehen



**Katherine Dolan.**

Katherine Dolan hat Politikwissenschaften in Cambridge studiert und einen Master in International Studies der Diplomatischen Akademie in Wien mit Spezialisierung auf die EU. Seit 2017 ist sie bei Arche Noah. Jetzt - Head of Policy der Arche Noah - führt sie dort ein internationales Team, das die Aufgabe hat, den politischen und rechtlichen Rahmen dafür zu schaffen, die Kulturpflanzenvielfalt zu schützen und zu fördern.

möchte, in der Züchtung nicht gegen ein Patent zu verstoßen, muss erst abklären, ob eine bestimmte Pflanze bzw. Eigenschaft, mit der gearbeitet werden soll, von einem Patent betroffen ist (und wenn ja, wo in Europa dieses Patent gültig ist). Das ist hochkomplex, denn Patentschriften sind für Jurist:innen geschrieben und nicht für Praktiker:innen. Außerdem erfordert diese Recherche in der Regel auch eine genetische Analyse der Pflanzen. Für Patente, die nach dem 1. Juli 2017 beantragt wurden, gibt es mittlerweile einen sogenannten „Disclaimer“. Dieser schränkt den Patentanspruch ein und soll dazu führen, dass Pflanzen, die ausschließlich aus Kreuzung und Selektion resultieren, nicht mehr von Patenten umfasst sind. Doch auch in diesem Fall muss die Patentschrift sehr genau gelesen werden.

Wir stehen vor einer Zukunft, in der der Zugang zu Saatgut und die Freiheit, neue Sorten zu entwickeln, stark eingeschränkt sein könnten. Die Vielfalt unserer Nahrungsmittellandschaft und die Möglichkeit der Landwirt:innen Sorten anzubauen, die an die spezifischen Bedürfnisse ihrer Regionen angepasst sind, stehen auf dem Spiel. Angesichts dieser Herausforderungen müssen wir politisch konsequent handeln und sicherstellen, dass die Pflanzenzüchtung frei und offen bleibt, um die Vielfalt und Nachhaltigkeit unserer Landwirtschaft zu fördern.

Über die anstehende EU-Saatgutrechtsreform berichten wir in der nächsten Ausgabe der Erde & Saat Mitgliederzeitung.

Katherine Dolan

ARCHE NOAH Gesellschaft für die Erhaltung der Kulturpflanzenvielfalt und ihre Entwicklung



Schaugarten Schiltern - 5.500 gefährdete Kulturpflanzen lagern im Archiv ©Arche Noah

## Auch Erde & Saat ist bei „NO PATENTS ON SEEDS“ dabei

Gemeinsam mit rund 25.000 Personen und 50 Organisationen aus ganz Europa haben wir uns der Initiative NO PATENTS ON SEEDS! angeschlossen und so die Gelegenheit genutzt, um unsere Position als Bioverband in den Prozess um die Patentierung von Saatgut einzubringen.

Es darf keine Patentmonopole auf die herkömmliche Züchtung von Pflanzen und Tieren geben. Sonst droht der Ausverkauf unserer Lebensgrundlagen an Bayer & Monsanto, DowDupont und Syngenta. Das Europäische Parlament darf deshalb nicht länger nur die Interessen der Industrie und Patentanwälte bedienen. Beschlüsse der Politik und gesetzliche Verbote müssen endlich berücksichtigt werden. Unsere Position muss nun im Verfahren vor der Großen Beschwerdekammer berücksichtigt werden.



# Alte Getreidesorten vs. Neue Züchtungen?

Ein Beitrag von Martin Grassberger

Ob alte Getreidesorten gesünder als heutige Kulturformen des Weizens sind, ist eine häufig gestellte Frage. 1970 erhielt der amerikanische Agrarwissenschaftler Norman Ernest Borlaug den Friedensnobelpreis für die Entwicklung mehrerer Hochleistungsweizensorten, welche damals in der Lage waren, die Hektarerträge zu verdreifachen. Aus diesem Grund gilt Borlaug als wesentlicher Wegbereiter der so genannten „Grünen Revolution“. Aber ging mit dem wirtschaftlichen Hauptaugenmerk auf Quantität bzw. Hektarerträge etwas von der ursprünglichen Qualität und Verträglichkeit der historischen Weizensorten verloren? Ist die stetig steigende Zahl von Menschen, die angebene Weizenprodukte nicht zu vertragen möglicherweise auf eine qualitativ nachteilige Veränderung in modernen Weizensorten zurückzuführen?



Martin Grassberger bei der Eröffnung des HUMUS Feldtags ©Böhm

Historische Weizensorten wie der vermutlich 6000 Jahre alte sog. Khorasan Weizen<sup>1</sup> (auch Pharaonenkorn genannt; eine natürlich entstandene Hybride aus Hartweizen und einer Weizen-Wildform, ver-

marktet unter der geschützten Markenbezeichnung Kamut®) imponieren bereits bei Betrachtung mit dem freien Auge gelber als moderner Brotweizen. Aus letzterem wurden die gelblichen Pigmente absichtlich herausgezüchtet, da der Markt Weißbrot bevorzugt. Die goldgelbe Färbung von Khorasan Weizen und beispielsweise Einkorn ist insbesondere auf einen deutlich höheren Gehalt von gelben Carotinoid-Pigmenten wie Lutein und Zeaxanthin (sekundäre Pflanzenstoffe) zurückzuführen. Auch der Gehalt von sekundären Pflanzenstoffen aus der Gruppe der Polyphenole ist bei Urweizensorten (abhängig von Genetik und Anbaubedingungen) erheblich höher als bei modernem Brotweizen. Polyphenole verleihen den alten Weizensorten eine größere antioxidative und damit entzündungshemmende Wirkung.<sup>2</sup> Gerade diese entzündungshemmende Wirkung ist bei der Einschätzung der Wirkung auf die menschliche Gesundheit von zentraler Bedeutung, sind doch ein Großteil der modernen Zivilisationserkrankungen mit einer chronischen Entzündungsreaktion im Körper verbunden.

Menschliche Leberzellen, die im Labor Extrakten aus Khorasan Weizen, Dinkel und anderen alten Weizensorten ausgesetzt wurden zeigten eine signifikant geringere Entzündungsreaktion als jene Leberzellen, die mit Extrakten aus modernen Weizensorten in Berührung kamen.<sup>3</sup> In einer 6-wöchigen doppelt verblindeten und randomisierten Studie an Patienten mit Reizdarmsyndrom wurde der Effekt von Khorasan Weizen, mit

## Martin Grassberger

Martin Grassberger studierte Medizin sowie Biologie in Wien und ist Facharzt für Gerichtsmedizin. Er lehrt unter anderem an der Naturwissenschaftlichen Fakultät der Universität Wien und an der Medizinischen Fakultät der Sigmund Freud Universität Wien in den Fachgebieten Human- und Gesundheitsökologie, Evolutionäre Medizin, Forensische Medizin und Pathologie. Grassberger ist Autor zahlreicher Publikationen. Sein Buch „Das leise Sterben“ wurde Wissenschaftsbuch des Jahres 2020 in der Kategorie Naturwissenschaft/Technik. Zuletzt im Residenz Verlag erschienen „Das unsichtbare Netz des Lebens“ (2021) und „Regenerativ“ (2023). (Quelle: Residenz Verlag, [www.residenzverlag.com/autor/martin-grassberger](http://www.residenzverlag.com/autor/martin-grassberger))

dem von modernen Weizensorten verglichen.<sup>4</sup> Während der Einnahme von Khorasan berichteten die Patienten über signifikant weniger Bauchschmerzen, weniger Blähungen, mehr Zufriedenheit mit der Stuhlkonsistenz und weniger Beeinträchtigung ihrer Lebensqualität. Eine andere, ebenfalls verblindete und randomisierte Studie an Patienten, die an einer nichtalkoholischen Fettleber litten, zeigte ebenfalls eine deutliche Verbesserung der entzündungsassoziierten Leberfunktionsparameter unter Ernährung mit Khorasan Weizen im Vergleich zu modernem Weizen.<sup>5</sup> Ähnliche Studien konnten eine Verbesserung im Risikoprofil von Typ-2 Diabetikern<sup>6</sup> und Patienten mit akuter koronarer Herzkrankheit<sup>7</sup> sowie eine Reduktion des Blutdrucks belegen.<sup>8</sup>

Wenngleich bislang in den wenigen verfügbaren wissenschaftlichen Studien nicht alle alten Weizensorten untersucht wurden und der konkrete Wirkmechanismus noch weitgehend unbekannt sein dürfte, so sprechen die angeführten aktuellen Studien für eine deutliche gesundheitliche Überlegenheit alter Sorten wie Khorasan, Emmer, Einkorn und Co. Aus ökologischem Anbau und in Vollkorn-Ausführung bescheinigen aktuelle wissenschaftliche Studien Mehlen aus alten Weizensorten somit ein deutlich besseres Gesundheitsprofil als modernen, ertragsorientierten Weizensorten. Bei einem Anbau mit Hauptaugenmerk auf mikrobiologisch lebendige Böden ist davon auszugehen, dass auch der Gehalt an gesundheitlich ebenfalls wichtigen Mikronährstoffen wie Zink und Selen ansteigt. Steht am Ende der Wertschöpfungskette die Verarbeitung als Sauerteigbrot mit langer Teigführung kann ein wertvolles, hochbekömmliches, glutenarmes Lebensmittel mit nachgewiesenermaßen gesundheitsförderlichen Eigenschaften entstehen.

Übrigens: Da Khorasan Weizen anspruchsloser und (abgesehen von echtem Mehltau) unempfindlicher gegenüber Krankheiten und Schädlingsbefall ist und sich der Ertrag mit synthetischem Dünger kaum steigern lässt, handelt es sich um eine ideale Sorte für den Bio-Anbau.

Martin Grassberger

Quellenangaben 1 - 8 können jederzeit bei der Redaktion angefragt werden.



# Das Recht auf Saatgut ist ein Menschenrecht

Ein Beitrag von Heike Schiebeck

**„Menschen haben das Recht, ihr landwirtschaftlich gewonnenes Saatgut oder Vermehrungsmaterial aufzubewahren, zu verwenden, auszutauschen und zu verkaufen.“ Dieser Satz steht in der Erklärung der Vereinten Nationen zu den Rechten von Kleinbäuer:innen und anderen Menschen, die vom Land leben (Artikel 19 UNDROP\*). Wie schaut es mit der Umsetzung dieses von der La Via Campesina erkämpften Rechts in Österreich aus?**

In unbezahlter Arbeit schufen Menschen über Jahrhunderte die Vielfalt der Kulturpflanzen. Sie gehört niemandem, alle sollten sie nutzen dürfen. Der wilde Apfelbaum kommt ursprünglich aus dem Gebiet des heutigen Kasachstan. Wind, Tiere und Nomad:innen verbreiteten seine Samen. Durch Zufall, Vermehrung und Selektion entstanden hunderte Apfelsorten, die an das Klima einer Region angepasst sind, mit Unterschieden im Geschmack, im Nährstoffgehalt, im Aussehen und in der Lagerfähigkeit. Mit wenig Energieaufwand können wir, gelagert in einem guten Keller, von Juli bis Mitte Mai Äpfel verschiedener Sorten aus dem eigenen Garten genießen. Diese Vielfalt finden wir auch bei Gemüse-, Kräuter- und Getreidesorten. Hohertragssorten, Industrialisierung der Landwirtschaft und die darauf zugeschnittene Gesetzgebung haben die Sortenvielfalt dezimiert. Weltweit sind bereits 95% der Kultursorten unwiederbringlich verloren.

**Was bedeutet in diesem Zusammenhang Biodiversität?** Sortenvielfalt, verschiedene Ökosysteme, Vielfalt der Standorte und genetische Vielfalt innerhalb einer Sorte machen Biodiversität aus. Deren Erhaltung ist nur in situ, also im Anbau möglich. Aus Samenarchiven und Genbanken werden Sorten in kleinen Mengen und großen Zeitabständen angebaut. Laufende Anpassungsfähigkeit an sich ändernde Umweltbedingungen ist so nicht gegeben. Eine lebendige Erhaltung der Vielfalt gelingt erst, wenn sie in größerem Umfang an unterschiedlichen Orten stattfindet mit einem Austausch zwischen den Orten.

**Erhaltung braucht Erhalter:innen.** Für die Erhaltung der verbleibenden Sorten können wir auf ein aktives Netz engagierter Menschen, die auf ihren Feldern und in ihren Gärten eigenständig Erhaltungsarbeit leisten, nicht verzichten. Da viele Erhalter:innen ihre Anliegen in bestehenden Organisationen nicht vertreten sehen, haben einige 2019 die Initiative „Unverblümt“ geschaffen, um sich gemeinsam zu organisieren, etwa bei der EU-Pflanzenpasspflicht oder bei den Regelungen des Saat- und Pflanzgutverkehrs. Die Initiative konnte bereits Erfolge erzielen: Das Österreichische Landwirtschaftsministerium hat die Verordnung zur Pflanzengesundheitsneu interpretiert. Die drohende Pflanzenpasspflicht, die die Weitergabe von Saatgut erst nach einem kostspieligen Anerkennungsverfahren möglich machen sollte, scheint vorerst von den Erhalter:innen abgewendet.



**Heike Schiebeck**

Heike Schiebeck, Kleinbäuerin, Imkermeisterin, Diplomgeografin, lebt und arbeitet seit 45 Jahren auf den Höfen der Kooperativen von Longo maí und ist seit vielen Jahren bei Via Campesina engagiert.

## Unverblümt fordert:

- Saatgut ist Gemeingut und jede:r darf alles anbauen. Jedes Saatgut kann zu Erhaltungssaatgut werden, wenn Erhalter:innen es zur Biodiversitätsentwicklung vermehren.
- Erhalter:innen und alle, die Erhaltungsarbeit leisten, dürfen ihr Saatgut weitergeben und verkaufen.
- Niemals darf Saatgut für das Erhaltungnetzwerk durch Besitzansprüche Einzelner verloren gehen.

**Sweet Chocolate und Shintokiwa.** Die Privatisierung von Saatgut aus Saatgutnetzwerken schreitet von der Öffentlichkeit unmerklich voran. Vielfaltssorten gelten laut Gesetz als genetische Ressourcen, Erhalter:innen dürfen sie weitergeben und verkaufen. Meldet jedoch eine Firma eine solche Sorte als EU-Handelssorte an, verliert diese den Status als genetische Ressource und diejenigen, die all diese Sorten gerettet haben, verlieren ihre Rechte. Die Initiative Unverblümt beansprucht zur Zeit zwei Sortenzulassungen: Eine prominente Biosaatgutfirma meldete den Paprika Sweet Chocolate und die Gurke Shintokiwa als Eigenzüchtung an. Sobald irgendwo eine Sorte zur Zulassung angemeldet wurde, ist ihre Weitergabe verboten.

Der Wettlauf um genetische Ressourcen ist in vollem Gange. Züchtungsunternehmen sichern sich die verbliebenen Vielfaltssorten, um daraus Profit zu schlagen. Diese Sorten sind Gemeingut, doch sie sind rechtlich nicht geschützt, sozusagen vogelfrei. Sie können aus digitalen Sortenhandbüchern verschwinden, wir verlieren das Beweismaterial. Gedruckt erschien heuer erstmals die Sortenfibelfon Unverblümt als Dokumentation alter Rechte, um die Sorten vor Aneignung durch Firmen zu schützen.

Nur mit Vielfalt werden wir gegen die Klimakrise gewappnet sein. Sind die Industriesorten nicht mehr lebensfähig, werden wir die unbezahlte Arbeit der Erhalter:innen zu schätzen wissen.

Mehr Infos zur Initiative Unverblümt unter:

[www.archemitzukunft.net](http://www.archemitzukunft.net)

**Heike Schiebeck**  
La Via Campesina

**La Via Campesina**, vor 30 Jahren in Mons in Belgien gegründet, ist eine Bewegung, die 182 Organisationen in 81 Ländern weltweit vereint. Sie vertritt über 200 Mio. Kleinbäuer:innen, Landlose, Fischer:innen, Hirt:innen, indigene Gemeinschaften und Landarbeiter:innen. Österreichisches Mitglied ist die ÖBV-Via Campesina Austria. LVC schuf u.a. die Alternative der Ernährungssouveränität und setzte die UNDROP durch.



## Vom Wert der Samen

### Ein Beitrag der HUMUS Bewegung

Die gesunde, lebendige Erde steht oft im Vordergrund unserer Betrachtungen. Das Saatbett, das Pflanzbett oder Beet, soll gute Bedingungen für die Saat bieten. Seinen Wert bekommt der landwirtschaftlich genutzte Boden allerdings erst durch den Bewuchs. Und das Wachsen kommt aus den Samen.

Deshalb habe ich Menschen aus unterschiedlichen Bereichen um eine kurze Stellungnahme zu folgender Frage gebeten:

***"Unter Saatgut versteht man fachlich Samen und Früchte, die der generativen Fortpflanzung einer bestimmten Art dienen. Welche spontane Assoziation weckt der Begriff Saatgut bei Ihnen/dir im Zusammenhang mit dem Wert für den bäuerlichen Erzeugungsprozess?"***



Jan Hendrik Schulz, Produktmanager bei Deutsche Saatveredelung AG, [www.dsv-saaten.de](http://www.dsv-saaten.de) @HUMUS Bewegung

Jan Hendrik Schulz

"1. Pflanzen, also auch Saatgut, bilden die Grundlage für alle lebensnotwendigen Prozesse.

2. Erst die Besiedelung durch Algen bzw. später Pflanzen ermöglichte ein Leben auf unserer Erde.

3. Intelligent gesteuerte immergrüne Anbausysteme sind heute zu Zeiten vom Klimawandel mindestens genauso wichtig wie am Anfang der Entstehungsgeschichte der Erde.

4. Fotosynthese durch Pflanzen ist die treibende Kraft, wenn es um die Ernährung des Pools mit der höchsten genetischen Diversität geht (unser Boden).

5. Damit sind wir damals und auch heute (mehr denn je) auf adaptiertes Saatgut und somit Pflanzen angewiesen.

6. Samen und daraus resultierende Pflanzengesellschaften sorgen nicht nur für unsere Ernährungssicherung, sondern steuern auch die Temperatur und das Wassermanagement in der Region und stellen ein absoluter Mehrwert für die Gesellschaft dar.

7. Dieser Mehrwert wird durch die aktiven Landwirte in den einzelnen Regionen kostenlos zur Verfügung gestellt und verdient meinen absoluten Respekt."



Horst und Jakob Kirchmayr, Bio-Landwirte, Erde und Saat ©HUMUS Bewegung

Horst und Jakob Kirchmayr

"In der Hülle des Alten, liegt der Samen des Neuen verborgen."



Astrid Schauer, Wissenschaftliche Mitarbeiterin FiBL (Forschungsinstitut für biologischen Landbau), [www.fibl.org](http://www.fibl.org) © FiBL

Astrid Schauer

„Die Vielfalt an Samen und Früchten, die sich in Jahrmilliarden auf der Erde durch Selektion optimal entwickelt hat, steht uns Menschen als Quelle unserer Nahrung zur Verfügung. Von der Natur bekommen wir das Ergebnis ihrer sehr langen, kostenfreien, wirklich klimaneutralen und nachhaltigen Forschungsarbeit geschenkt. Es ist unsere Aufgabe, diese Vielfalt in Dankbarkeit zu erhalten, damit sie zukünftigen Generationen auch bei veränderten Umweltbedingungen als Lebensgrundlage dient."



Dr. med. vet. Anita Idel, Mediation und Projektmanagement Agrobiodiversität und Tiergesundheit, [www.anita-idel.de](http://www.anita-idel.de) ©HUMUS Bewegung

Anita Idel

"Saatgut, vor allem samenfeste Sorten, zählen zu den wichtigsten Basisressourcen. Im deutschen Grundgesetz steht, "Eigentum verpflichtet", aber das ist nur ein "Sollen", kein "Müssen".

Saatgut und die biologische Vielfalt zählen zu den wichtigsten Basisressourcen - und erfordern Schutz und Förderung.

Auch deshalb muss die Zivilgesellschaft der Lockerung des EU-Gentechnikrechts und der Patentierung von Pflanzen und ihren Bestandteilen massiv entgegentreten."



Hubert Stark, Mitbegründer der HUMUS Bewegung, [www.humusbewegung.at](http://www.humusbewegung.at) ©HUMUS Bewegung

Hubert Stark

"Saatgut, bzw. die Samen und derer Keimung beeinflusst die chemischen Prozesse und somit das Mikrobiom im Boden.

Wenn unter diesem Aspekt die Keimung von „Unkraut“ betrachtet wird, stellt man fest, wir sollten Beikräuter nicht bekämpfen, sondern lernen sie zu lesen.

Bei unseren Kulturpflanzen sollten wir auf Vielfalt setzen, um genau diesen Effekt zu erzielen."





**Daniel Stehr, Landwirt, Absolvent Bodenkurs im Grünen ©HUMUS Bewegung**

Daniel Stehr

„Für mich ist Saatgut vergleichbar mit der auf uns folgenden Generation: die Kinder, die Zukunft. Wichtig ist dabei für mich die Vielfalt, jede Sorte ist ein Individuum und sollte das (mit allen Vor- und Nachteilen) auch bleiben dürfen. Saatgut sollte standortbezogen

weiterentwickelt werden dürfen, für jeden Betrieb das passende, ohne Regulative, welche nur auf Profit aus sind und nicht an der Zukunft des Saatguts bzw. einer verbesserten Zukunft der Menschheit.“



**Wolfgang Fank, BEd, Direktor an der LFS Kirchberg/Walde, [www.lfs-kirchberg.at](http://www.lfs-kirchberg.at) ©Star-Foto**

Wolfgang Fank,

"Die Saat für Morgen ist unser Leitspruch an unserer Land- und forstwirtschaftlichen Fachschule Kirchberg a. Walde in der Oststeiermark. Wissen erlangen, aus Wissen Erfahrungen erzeugen, aus Erfahrungen lernen - So

viel Theorie wie nötig und so viel Praxis als möglich. Die Saat für Morgen sind unsere Jugend, unsere Bäuerinnen und Bauern der Zukunft. Wir versuchen unsere Schülerinnen und Schüler mit Wissen von Morgen auszustatten, um die Herausforderungen von Morgen meistern zu können und das mit praxistauglichen Ansätzen. Neugier, Innovationskraft und eine Portion Hausverstand - das ist die Saat für Morgen!"

Boden ist also mehr als nur ein Produktionsfaktor und Saatgut ist mehr als nur ein Betriebsmittel!

Schon im Neuen Testament heißt es : „Die Erde bringt von selbst ihre Frucht, zuerst den Halm, dann die Ähre, dann das volle Korn in der Ähre“ (Mk 4,28).

**Andreas Karl-Barth, HUMUS Bewegung**



**Andreas Karl-Barth**

Andreas Karl-Barth lebt mit seiner Familie im Mostviertel, hat „Management und Umwelt“ studiert, war lange in der Bioszene tätig und ist bei der HUMUS Bewegung für Öffentlichkeitsarbeit und Veranstaltungen zuständig. Er hat für uns die Frage gestellt.



**Wir leben Bio-Genuss für Generationen, der gesund ist und richtig gut schmeckt.**

## Stellvertreter Leitung Produktion (m/w)

### Zu Deinen Aufgaben zählen:

- Feldarbeiten auf einem Feldgemüse-Ackerbaubetrieb
- Unterstützung im Bereich Dokumentation
- Unterstützung im Bereich Agrartechnik
- Produktionsplanung, Anbau: Betriebsaufzeichnungen, Zertifizierungen, Führung Rohwarenlager

### Wir erwarten von Dir:

- Selbständiges & strukturiertes Arbeiten
- Hands-on-Mentalität
- Ausbildung im Bereich Landwirtschaft

### Wir bieten Dir:

- Ein forderndes Aufgabengebiet als künftige Führungsposition in einem gut gedeihenden Unternehmen
- Ein Mindestgehalt von € 2.900,- brutto monatlich (Vollzeit). Unsere Bereitschaft zur Überzahlung in Abhängigkeit von Erfahrung und Qualifikation ist gegeben.
- Die Flexibilität und den Geist, den Du in einem KMU erwarten darfst

**Schick uns Deine aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen an [stadler@morgentau.at](mailto:stadler@morgentau.at) - Wir freuen uns auf Dich!**

# „Alte Tiroler Getreidesorten“

Ein Projekt der Tiroler Umweltschutzgesellschaft

Ein Beitrag von Stefanie Suchy

Bio-Betriebe werden beim Anbau von ausgewählten, seltenen Getreidesorten unterstützt. Der Mehraufwand bzw. Minderertrag wird finanziell ausgeglichen. Dies als möglicher, Bundesland-interner Ersatz zur ÖPUL-Förderung „Anbau seltener landwirtschaftlicher Kulturpflanzen“ (SLK). Einmal jährlich findet für alle Teilnehmer und Interessierte ein Fortbildungs- und Vernetzungstreffen statt.

Derzeit bauen rund 30 Betriebe seltene Landsorten im Zuge des Projektes an. Auf einer Gesamtfläche von ca. 20 ha werden jährlich um die 45 Getreidefelder angelegt. Zum großen Teil wird die Ernte für die Direktvermarktung oder als Futtergetreide verwendet. Es sind eher die nährstoffarmen Äcker, die Grenzstandorte des Getreideanbaus, wo die Landsorten trumphen. Höchstgelegener Anbaustandort war bislang auf 1550 m ü.A. in Nauders.

Nach dem zweiten Weltkrieg ist der Anbau von Getreide im Berggebiet massiv zurückgegangen, die Notwendigkeit der Selbstversorgung war nicht mehr gegeben. Veränderte Landwirtschaftspraktiken sowie der vereinfachte Warentransport taten ihr Übriges und so sind viele Landsorten verschwunden. Zum Glück kann im Projekt auf Saatgut der Tiroler Genbank zurückgegriffen werden. Im Falle des Steiners Roten Tiroler Dinkels stammt die Saat von der Tiroler Saatbaugenossenschaft. Auf ca. der Hälfte der Getreidefelder wird aus eigenem Nachbau angebaut.



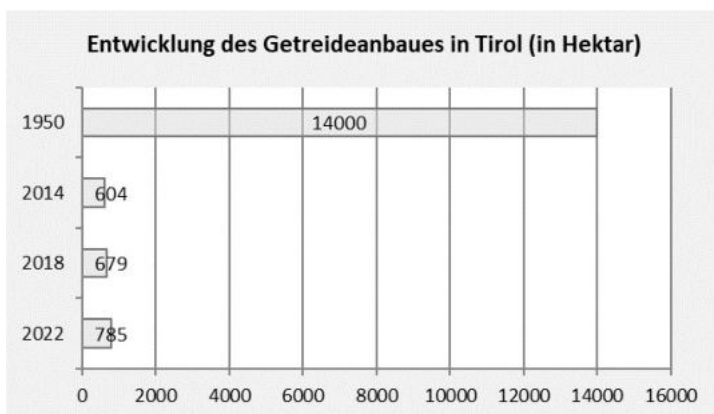
Obernberger Schwarzhafers

Wie beim Roggen kam der Vorfahre des Saathafers wahrscheinlich als Ackerbegleitpflanze mit dem ersten Kulturgetreide mit nach Europa und wurde gezielt vermehrt und gezüchtet. Noch vor 120 Jahren wurde der Waren- und Personentransport über den Brenner mit Hilfe von Lasttieren gemeistert. Für die Versorgung der Tiere mit Kraftfutter bauten die Bewohner des Wipptales den **Obernberger Schwarzhafers** an. Die Genbank des Landes Tirol ist heute für die Erhaltung der Sorte verantwortlich. Für die Entwicklung und aktive Nutzung der Landsorten ist der regelmäßige Anbau im Herkunftsgebiet bedeutend. Diese „in situ“ oder „on-farm“ Erhaltung wird durch das Getreideprojekt der Umweltschutzgesellschaft unterstützt.



Sechszellige Pumper

Neben Einkorn und Emmer wurde Gerste vor ca. 7.000 Jahren in Mitteleuropa erstmals angebaut. Die Sorte **Sechszellige Pumper** ist eine Selektion aus einer Montafoner Landsorte (Vorarlberg). Die Genbank des Landes Tirol ist heute für die Erhaltung der Gerste verantwortlich. Kulturpflanzen sind aus Wildpflanzen über Jahrtausende entstanden, sie sind ein wertvolles, lebendiges Kulturgut.



Mit der Weiterentwicklung und Intensivierung der Landwirtschaft schwanden die Getreideäcker aus der Landschaft als auch regionale Kultursorten. (Datenquelle: Landwirtschaftskammer Tirol)

Die **Genbank des Landes Tirol** geht auf die ersten Getreidesammlungen des Agrarwissenschaftlers Erwin Mayr im Jahr 1922 zurück und zählt zu den ältesten Genbanken der Welt. Regionale Landsorten werden gesichert und auch der damit verbundene Wissensschatz, wie Erfahrungswerte beim Anbau, bei der Ernte oder in der Verarbeitung. In den letzten Jahrzehnten hat sich die Sammlung zu einer Genbank mit rund tausend Saatgutproben entwickelt. Leiter und Ansprechpartner ist Christian Partl.





**Tiroler Mittelfrüher Binkel**

Binkel ist ein Zwergweizen und entstand aus Einkorn, Emmer und einem Wildgras, die ältesten Funde sind 8.000 Jahre alt. Vor ca. 100 Jahren wurde eine Landsorte in Dellach im Drautal (Kärnten) gesammelt, durch Selektion entstand der **Tiroler Mittelfrühe Binkel**. Die Genbank des Landes Tirol ist heute für die Erhaltung der Sorte verantwortlich. Der Mineralstoff- und Vitamingehalt der Landsorten ist generell meist höher, da das Korn klein und damit mehr von der inhaltsstoffreichen Randschicht vorhanden ist.

Bilder: Tiroler Umwelthanwaltschaft

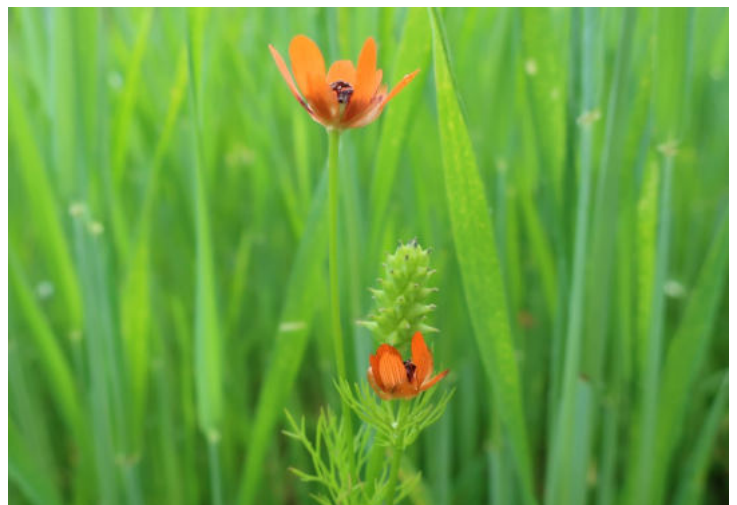


Johannes Kostenzer, Umwelthanwalt des Landes Tirol, gründete im Jahr 2008 das Getreideprojekt. Seit 2014 wird es von Stefanie Suchy koordiniert.

[www.tiroler-umwelthanwaltschaft.gv.at/getreideprojekt](http://www.tiroler-umwelthanwaltschaft.gv.at/getreideprojekt)

s.suchy@tiroler-umwelthanwaltschaft.gv.at

Das „Alte Tiroler Getreidesorten“ Projekt soll einen Anreiz geben, dass wieder vermehrt Getreide angebaut wird. Biologisch bewirtschaftete Äcker und extensiver Anbau bereichern auf allen Ebenen die biologische Vielfalt. Die im Berggebiet traditionell kleineren Äcker haben in Summe viele Randstrukturen. Diese, sowie Raine und Hecken bieten zahlreichen Arten Lebens-, Wander- und Rückzugsraum. Wie beispielsweise auch dem vom Aussterben bedrohten Sommer-Adonisröschen, es zählt zu den seltenen Ackerwildkräutern. Sie nähren Bestäuber-Insekten, diese wiederum, aber auch das Korn, werden von Feldvögeln gefressen. Getreideäcker sind wichtige Brutstandorte von Bodenbrütern, wie beispielsweise von Feldlerchen. Neben der Lebensraum- und Artenvielfalt fördert besonders der Anbau von Landsorten die genetische Diversität. Der reiche Genpool ermöglicht den Kulturpflanzen eine bessere Anpassung an sich verändernde Umweltbedingungen.



**Sommer-Adonisröschen**

Das Sommer-Adonisröschen hat sich an den Anbauzyklus der Nutzpflanze angepasst. In biologisch bewirtschafteten Äckern, insbesondere dort wo schon lange Getreide angebaut wird und keine Untersaat erfolgt, können seltene Ackerwildkräuter gefunden werden. Nach der Roten Liste Österreichs sind 43% der Ackerbegleitpflanzen gefährdet und regional vom Aussterben bedroht, sie zählen damit zu den am meisten gefährdeten Pflanzengesellschaften.

**Stefanie Suchy, Tiroler Umwelthanwaltschaft**

## Hybridsaatgut - eine Stellungnahme aus der Schweiz

### Ein Interview mit Beatrice Scheurer / Bio Suisse

**Damit die Betriebsleiter ihre Getreideernte selber als Saatgut wieder verwenden können und sie somit nicht abhängig von Saatgut Konzernen sind, gilt für Knospe Betriebe schon immer ein Verbot von Hybridsorten bei den Getreiden.**

Wir sehen die Saatgut- sowie Ernährungssouveränität durch die Verwendung von Hybridsorten gefährdet und die Angst so mancher landwirtschaftlichen Produzenten vor der Abhängigkeit von Konzernen ist gerechtfertigt. Der Einsatz von Populationssorten und Hofsorten führt zu Unabhängigkeit von Großkonzernen.

Die Vorteile von Hybridsorten, wie höhere Erträge und höhere Homogenität spricht eher auf konventionelle Betriebe an. Mittelfristig wird sicher am Hybridverbot beim Getreide festgehalten. Bei Mais werden die Hybridsorten höchstwahrscheinlich immer erlaubt bleiben. Beim High Oleic Low Linolenic Raps dürfen auch Hybridsorten verwendet werden, weil bei dieser Unterart nur Hybridsorten verfügbar sind.

**Interview zusammengefasst Norbert Kranawetter, Erde & Saat**



# Samenfestes und biologisches Saatgut

Ein Beitrag von Johanna Yagi

In der sich stetig verändernden Welt, in der Schlagworte wie Klima- und Energiekrise unser tägliches Leben unmittelbar beeinflussen, rückt die Grundlage unserer Ernährung, das Saatgut, immer mehr in den Fokus des öffentlichen Interesses.



Die sommerliche Blumensamenernte ist Handarbeit pur ©ReinSaat® GmbH

Mit dem seit mittlerweile 25 Jahren gezüchteten, vermehrten, vertriebenen und stetig wachsenden Sortiment an samenfestem Qualitätssaatgut für Gemüse, Kräuter und Blumen aus biologisch-dynamischem und organisch biologischem Anbau hält ReinSaat den Schlüssel zu einer enkeltauglicheren Zukunft in der Hand.

Denn das Wörtchen „samenfest“ eröffnet jedem, egal ob Haus- oder Profigärtner, ob Urban Gardener, Solawi oder Marketgardener, neue Wege aus der Krise.



Züchterin Reinhild Frech-Emmelmann mit „ihrem“ Cubo Orange ©ReinSaat® GmbH

Samenfeste Sorten sind frei abblühend und fertil. Sie sind in Sortenbild, Ertrag, Wuchs, Gesundheit und Geschmack beständig, tragen aber stets das Potential in sich, sich durch Anpassung an Standortgegebenheiten weiterzuentwickeln. Sie schaffen Unab-

hängigkeit von jährlichen Saatgutkäufen, fördern die Biodiversität und steigern die regionale Wertschaffung.

Das ReinSaat-Sortiment ist in den vergangenen Jahren auf eine Vielfalt von ca. 700 Sorten angewachsen, etliche davon aus der hauseigenen Züchtung.

Reinhild Frech-Emmelmann, Gründerin, Züchterin und Mitglied der ReinSaat-Geschäftsführung erklärt *„Ich sehe die Aufgabe der Züchtung darin, Pflanzen zu entwickeln, die das Lebendige im Menschen fördern, die den Menschen wirklich ernähren. Und das kann, meiner Meinung nach, nur eine Pflanze, die fruchtbar ist, die also die Fähigkeit zur Fortpflanzung in sich trägt – aber niemals eine pollensterile Hybride.“*

Das erklärte Ziel der ReinSaat-Züchtung ist es, für jede Kultur eine samenfeste, biologisch gezüchtete Alternative zu konventionellen, oftmals gentechnisch hergestellten Hybriden bereitstellen zu können. Denn nach wie vor wird der Großteil des am Markt erhältlichen Bio-Gemüses aus Hybridsaatgut gezogen.



Demeterhof bei ReinSaat ©ReinSaat® GmbH

Neben derzeit laufenden Projekten wie beispielsweise der Züchtung einer samenfesten Romanesco-Sorte, Chinakohlen, Karotten, freilandtauglichen Tomaten, trockenheitstoleranten Gurken uvm, liegt der Züchtungsschwerpunkt auf winterauglichen Sorten, die die heimische, regionale Versorgungssicherheit ganzjährig sicherstellen können. Allen voran können Kulturen wie das auf Frostfestigkeit selektierte Asiatische Blattgemüse und Spezialsalate wie Herba Stella oder Winterkresse größere Unabhängigkeit von winterlichen, umweltschädlichen Gemüsetransporten schaffen und die Nahrungsmittelqualität nachweislich steigern.

Der Stammsitz im waldviertler St. Leonhard auf über 500 m Seehöhe mit seinen bekannt rauen Standortbedingungen und kurzer Vegetationszeit ist für die Gemüsezüchtung geradezu prädestiniert. *„Was bei uns wächst, wächst überall“*, ist sich Reinhild Frech-Emmelmann sicher. Durch strenge Selektionsschritte in jeder Vermehrungsgeneration entstehen hier klimaangepasste, robuste Sorten, die Gemüsebau und Landwirtschaft klimafit und zukunftstauglich machen können.

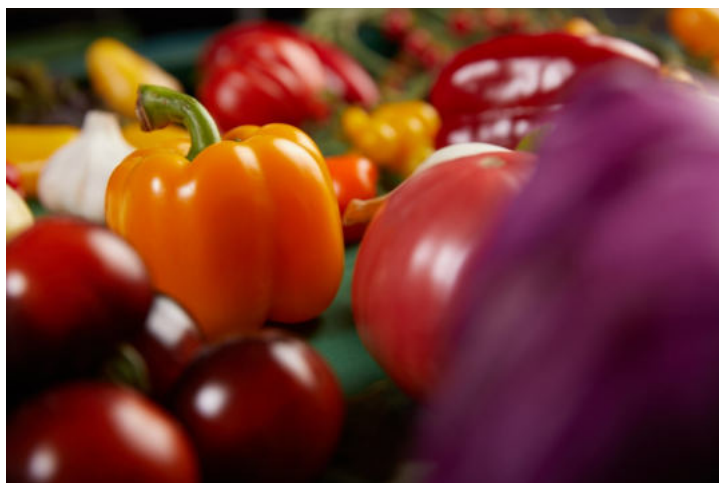




**ReinSaat Geschäftsführerteam: Rafael Graf, Maria Bödecker und Reinhild Frech-Emmelmann ©ReinSaat® GmbH**

Damit die Verfügbarkeit dieser Vielfalt stets gewährleistet ist, kommt der akribischen Planung der Saatgutvermehrung und -beschaffung besondere Bedeutung zu.

Ein Großteil des Verkaufssaatgutes wird nach wie vor am Demeterhof von Reinhild Frech-Emmelmann im Waldviertel produziert. Sowohl die Selektion von Elitepflanzen zur Gewinnung von Saatgut als Grundlage der nächsten Vermehrungsgeneration als auch die hauseigene biologische Züchtungsarbeit finden ausschließlich hier statt. Zusätzlich gibt es fruchtbringende Kooperationen mit Betrieben in Österreich, beispielsweise der Erde & Saat-zertifizierte Biohof Leeb im Weinviertel und dem europäischen Ausland, die Auftragsvermehrungen durchführen. In oft freundschaftlicher, langjähriger Zusammenarbeit mit regelmäßigen Absprachen und Treffen kommt den Vermehrungsbetrieben elementare Bedeutung bei ReinSaat zu. Dies ist besonders bei jenen Kulturen wichtig, die am Standort in St. Leonhard zwar gedeihen und Marktreife erlangen, für die Samenreife hier allerdings falsche Gegebenheiten vorfinden (Beispiele hierfür: Sortenraritäten wie Okra, Malabarspinat, uvm).



**Gemüsevielfalt ©ReinSaat® GmbH**

Es entsteht eine Win-Win-Situation für beide Parteien. ReinSaat darf mit qualitativ hochwertigem Saatgut der ambitionierten, hochqualifizierten Gärtnerinnen, Gärtner, Bäuerinnen und Bauern rechnen, die wiederum ihr Einkommen auf ein weiteres, sicheres Standbein stellen und somit die regionale Wertschaffung nachhaltig steigern.

Als absolutes Novum ist gemeinsam mit der Erde & Saat-zertifizierten Achleitner KG im Eferdinger Becken eine Produktlinie in Planung, die Gemüse aus 100% samenfestem Bio-Saatgut aus dem Hause ReinSaat vertreiben wird. Das Labeling soll Konsumentinnen und Konsumenten maximale Sicherheit und Transparenz über die Herkunft ihrer Lebensmittel bieten und die Entscheidung für `Bio vom Samenkorn bis zum Endprodukt` erleichtern.

Denn nur durch den Support und die bewusste Kaufentscheidung jedes Einzelnen können auch auf politischer Ebene Schlagworte wie Förderung der biologischen Züchtung und Saatgutreform in den Fokus rücken und eine Wende hin zu einer enkeltauglicheren Zukunft bewirken.

**Johanna Yagi**

**ReinSaat® GmbH – [www.reinsaat.at](http://www.reinsaat.at)**



**Johanna Yagi**

Johanna Yagi ist seit 2019 im ReinSaat-Züchtungsteam tätig und übernimmt seit mittlerweile zwei Jahren Marketing- und PR-Aufgaben bei ReinSaat. Die Vermittlung von Wissen über die Bedeutung von samenfesten Sorten aus biologischer Züchtung ist ihr eine Herzensangelegenheit und trifft bei ReinSaat auf fruchtbaren Boden.

**Foto: Johanna Yagi©ReinSaat® GmbH**



**Des Österreichers liebstes Gemüse—das Tomatensortiment bei ReinSaat ist vielfältig und schmeckt ©ReinSaat® GmbH**



## Vielfalt auf kleinstem Raum -

Alexander und Christine Diethard bewirtschaften einen „Hof der alten Sorten“

Ein Beitrag von Margerita Kwich

**Bauer Gottfried Weilbuchner hütet einen Schatz:** Er besteht aus alten, weitgehend vergessenen Getreidesorten. Schätze bringen vielfältigen Gewinn und das zeigt sich auch in diesem Fall: Dank seiner Wertschätzung für die alten Sorten hat der Altbauer einen würdigen Hofnachfolger gefunden.

Die Geschichte beginnt im Mai 2021 mit einem Aufruf über die Bezirksbauernkammer: „Binkel gesucht!“ Wir suchten Bauern der Generation 70+, die noch etwas über den Anbau des Urgetreides Binkel wussten oder etwas über frühere Regionalsorten berichten konnten. Darauf meldete sich Gottfried Weilbuchner aus Anthering bei uns: Er habe zwar keinen Binkel, aber er baue seit 50 Jahren den Haunsberger Weizen, den Haunsberger Roggen und einen „uralten“ Hafer an, Sorten, die schon sein Großvater angebaut habe.

Wir konnten es zunächst kaum glauben, denn die Zeit der alten Landsorten war bereits in den 1970er Jahren lange vorüber. Wir besuchten Gottfrieds Hof in Anthering. Der Hafer stand kurz vor der Ernte, und auf dem Speicher fanden sich dutzende gut verschlossene Tonnen mit Saatgetreide der historischen Sorten. Es ist eine kleine Sensation, denn alte Regionalsorten wie die drei „Haunsberger“ dürften nach Meinung der Experten höchstens noch in Genbanken zu finden sein. Gottfried Weilbuchner hat sich nie für die modernen Zuchtsorten interessiert und ausschließlich das Saatgut seiner Vorfahren angebaut, „weil ich mich dem Getreide verbunden fühle. Was früher in der Gegend gewachsen ist, soll nicht in Vergessenheit geraten.“

Mit seiner Treue zu den alten Sorten wurde Weilbuchner zu einem Vorreiter: Im Salzburger Flachgau und im benachbarten Rupertiwinkel erleben Getreidelandsorten eine bemerkenswerte Renaissance. Ein gutes Beispiel ist der Laufener Landweizen: Fast 25 Jahre nach seiner Rekultivierung aus 40 Körnern aus der Genbank wurde er vom deutschen nova-Institut als Leuchtturmprojekt zum Erhalt der Artenvielfalt ausgezeichnet. Möglich wurde dies dank der Begeisterung einiger Biobauern und der Innovationsfreude einiger Bäcker und Brauer. Biobauer Manfred Eisl aus St. Georgen spielte eine entscheidende Rolle, indem er den Landweizen als Erhaltungssorte anmeldete. Dank eines Interreg-Projekts konnten eine agrarhistorische Recherche und eine Inhaltsstoffa-

nalyse finanziert werden. Dadurch erhielt der Landweizen ein Stück seiner Biographie zurück, und die Inhaltsstoffanalyse enthüllte seinen gesundheitlichen Mehrwert. Der „Laufener“ gilt heute als die Landsorte, über die wir am meisten wissen. Er ist in aller Munde.



Christine und Alexander Diethard mit ihren Kindern Emilia (9 Jahre), Rafaela (6 Jahre), Cassian (2 Jahre) und Altbauer Gottfried Weilbuchner © Diethard



Christine und Alexander Diethard vor den „Haunsberger“ © Diethard





### Margarita Kwich

Margarita Kwich ist Ernährungswissenschaftlerin und Gastrosophin aus Salzburg. Sie engagiert sich für die Erforschung und Neubelebung alter Getreidelandsorten. (Foto: Prof. Josef Standl)

### Rainer Georg Zehentner

Rainer Georg Zehentner ist Historiker. Er arbeitete 25 Jahre als Zeitungsredakteur und lebt heute als freier Autor am Waginger See. (Foto Kenly Zehentner Flores)

Weitere Beispiele für die erfolgreiche Neubelebung alter Sorten sind der Lungauer Tauernroggen, der Schlägler Roggen, der Champagnerroggen, die Fisser Gerste oder das Waldstaudenkorn. Sie alle haben ihre eigene Geschichte, die eng mit ihrer Herkunftsregion verwoben ist.

Alte Sorten sind anders. Ihr Ertrag ist geringer. Dafür kommen sie ohne Pestizide und Mineraldünger aus, weil sie aus einer Zeit stammen, in der es noch keine Agrargifte gab. Sie sind nachbaufähig und wachsen ohne Halmverkürzer in ihre natürliche, oft beträchtliche Höhe. Dazu weisen sie meist ein beeindruckendes Äußeres auf. Ihr Korn ist kleiner, reich an Inhaltsstoffen und bekömmlich. Die Nachfrage nach Produkten aus alten Sorten steigt.

Der Schatz, den Gottfried Weillbuchner hütet, war im Sommer 2021 Thema in den regionalen Medien. Das blieb in Fachkreisen nicht unbemerkt: Die Sorten wurden in die Arche Noah, den botanischen Garten in Salzburg und in die Rote Liste gefährdeter heimischer Nutzpflanzen in Deutschland aufgenommen.

Die Geschichte geht aber noch weiter: „Flachgauer Landwirt rettet altes Saatgut“ war im November 2021 der Titel eines weiteren Berichts in den Salzburger Nachrichten. Diese Schlagzeile sprach Alexander und Christine Diethard an, die auf der Suche nach regionalem Getreide waren. Sie besuchten den Gottfried. Die „Chemie“ stimmte, und die Familie mit drei kleinen Kindern beschloss, ihren Lebensmittelpunkt auf den Haunsberg zu verlegen. Der Altbauer hatte tüchtige Hofnachfolger gefunden, die seine Lebensaufgabe, alte Sorten zu erhalten, übernommen haben.

Der jüngste Bericht vom 17. Mai diesen Jahres in Form eines ORF-Fernsehbeitrags stellte ein ehrgeiziges Projekt vor: Ein „Hof der alten Sorten“ ist im Aufbau. Neben den „drei Schätzen vom Haunsberg“ wächst heuer eine weitere botanische Rarität: Der vergessene Urweizen Binkel, über den wir ursprünglich zu Gottfried Weillbuchner gekommen sind. Die historische Sorte wurde bereits in der Steinzeit angebaut, war weltweit verbreitet und sprießt jetzt kraftvoll auf dem Haunsberg. Alexander Diethard will einen Versuch damit wagen. Er ist neugierig, was in der alten Sorte steckt.

Das Getreide, das er anbaut, wird in einer hofeigenen kleinen Mühle gemahlen, ein Brotbackofen wird gerade gebaut. Allenthalben wächst und gedeiht es: Auch einer Baumschule mit selbstgezogenen Obstbäumchen widmet Alexander viel Zeit und Aufmerksamkeit. Fast überflüssig zu erwähnen, dass er auch beim Obst auf ursprüngliche alte Sorten setzt. Dasselbe gilt für die Kartoffelsorte, die er angebaut hat. Sie stammt aus Russland, wo sie in der Zarenzeit verbreitet war. Biopionier Matthias Kreuzeder, der ihm die Saatkartoffeln gegeben hat, nennt sie liebevoll „Katharina die Große“.

Schon heute zeichnet sich der Hof auf dem Haunsberg durch eine einzigartige Vielfalt auf kleinstem Raum aus. Sie ist eine Freude für das Auge und regt den Geist der Besucher an. „Wir haben das Privileg, ein kleines Paradies schaffen zu dürfen“, sagen Alexander und Christine Diethard.

**Autoren: Margarita Kwich und Rainer Georg Zehentner**

Das Buch Bauerngold von Margarita Kwich mit Texten von Rainer Georg Zehentner und Fotografien von Norbert Kopf und der gleichnamige Kalender zeigen Wege einer nachhaltigen Nutzung alter Getreidelandsorten.

Weitere Informationen zum Verein, Buch & Kalender unter [www.bauerngold.com](http://www.bauerngold.com)

Kontakt: [info@bauerngold.com](mailto:info@bauerngold.com).



# Österreich: Vorreiter bei Lebensmittel ohne Gentechnik

Mehr als 6.500 Produkte „Ohne Gentechnik hergestellt“

Ein Beitrag von Florian Faber

Ziemlich genau vor 25 Jahren, im Frühjahr 1998, tauchte ein völlig neues Qualitätssymbol in den Regalen des österreichischen Lebensmittelhandels auf: „Ohne Gentechnik hergestellt“. Die ersten Produkte mit dem auffälligen grünen Zeichen waren Bio – aus der Biomarke einer der großen Handelsketten. Mittlerweile sind Lebensmittel ohne Gentechnik aus unserem Einkauf nicht mehr wegzudenken: Mehr als 6.500 Produkte führen das Qualitätszeichen „Ohne Gentechnik hergestellt“, dass nur an zertifizierte und regelmäßig kontrollierte Hersteller vergeben wird. 26 Jahre nach ihrer Gründung im Jahr 1997 hat sich die ARGE Gentechnik-frei, Europas erstes und erfolgreichstes Kennzeichnungssystem für Lebensmittel ohne Gentechnik, als wichtige Qualitätsinstitution auf dem heimischen Markt etabliert.



„Ohne Gentechnik“-Label ©ARGE Gentechnik-frei

„Ohne Gentechnik“ ist zum Aushängeschild hochwertiger österreichischer Lebensmittel geworden. Von Anfang an wichtige Erfolgsstrategie: Die Kriterien für Produktion und Kontrolle von Lebensmittel ohne Gentechnik werden eng mit dem Biosektor abgestimmt – denn eines ist klar: „Gentechnik-frei“ muss bei konventionell hergestellten Lebensmitteln die gleichen Anforderungen erfüllen wie bei Bioprodukten, bei denen die Gentechnik-Freiheit ja fixer Bestandteil der Bioverordnung ist. Unterschiedliche Standards wären den Konsument:innen beim ohnedies komplexen und anspruchsvollen Thema Gentechnik kaum darstellbar.

Konsequenterweise ist das der Auslobung zugrundeliegende Regelwerk, die Codex-Richtlinie für Gentechnik-freie Produktion, in ihren Anforderungen im Wesentlichen deckungsgleich mit der Bioverordnung. Der Erfolg zeigt sich am Markt: „Ohne Gentechnik hergestellt“ ist nicht nur auf einer Vielzahl konventioneller Lebensmittel – von Milch, Fleisch und Eiern bis zu verarbeiteten Produkten wie Nudeln, Bier und Tiefkühlpizza – zu finden. Auch zahlreiche Bioprodukte – von den Biomarken des Handels bis zu Bio-Hofläden – sind als „Ohne Gentechnik hergestellt“ gekennzeichnet.



Obmann Markus Schörpf und Geschäftsführer Florian Faber  
©ARGE Gentechnik-frei

## Österreich als europaweiter Vorreiter

Ausschlaggebend für die konsequente Ablehnung der Gentechnik war das Gentechnik-Volksbegehren im Jahr 1997: Mehr als 1,227 Millionen Österreicher:innen unterzeichneten damals gegen Gentechnik auf unseren Äckern und in unseren Regalen – und legten damit den Grundstein für das „Nein“ zur Gentechnik quer durch das Land, von Politik über Wirtschaft bis hin zu den Konsument:innen.

Als spezielle Vorreiter zeigten sich die Geflügel- und die Milch-Branche: Bereits im April 2003 stellte Toni's Freiland Eier als erster Hersteller die gesamte Produktion auf Gentechnik-freie Fütterung um. Im August 2003 folgte die Tirolmilch – und diese beiden Beispiele fanden rasch Nachfolger. Seit Juni 2010 ist Österreichs Frischmilch komplett Gentechnik-frei; seit September 2010 sind alle Frischeier (Freiland- und Bodenhaltung) „Ohne Gentechnik hergestellt“. Und mit März 2012 folgte die Geflügelmast – Masthühner und Puten. Seither erweitert sich das Produktsortiment Jahr für Jahr.

**„Seit 1997 arbeiten in der ARGE Gentechnik-frei Lebensmittelhandel, Hersteller, Landwirtschaft und Biobauern eng und konstruktiv zusammen, um Lebensmittel ohne Gentechnik in Österreich sicherzustellen und kontinuierlich auszuweiten. Diese einzigartige Partnerschaft, über alle Grenzen des Wettbewerbs hinweg, ist ein wesentlicher Erfolgsfaktor dafür, dass Österreich europaweit Vorreiter und Vorbild bei Lebensmitteln ohne Gentechnik ist“,** erklärt Markus Schörpf, Obmann der ARGE Gentechnik-frei und mehr als 45 Jahre lang Biobauer im Waldviertel.



### Rasch wachsender Ohne Gentechnik-Markt in Europa

1997 wurde die rigorose Ablehnung der Gentechnik in Österreich noch belächelt; aber mittlerweile folgen große Teile Europas dem österreichischen Vorbild: So wurden in Bosnien-Herzegowina, Deutschland, Frankreich, Luxemburg, Polen, Schweiz, Slowenien, Südtirol, Tschechien und Ungarn Kennzeichnungssysteme für Lebensmittel ohne Gentechnik etabliert; weitere Länder arbeiten daran. Für Österreichs Erzeuger eröffnet dies interessante Exportchancen.

### EU-Kommission will Markt für Neue Gentechnik öffnen

Neue Herausforderungen für Bio und Ohne Gentechnik stehen unmittelbar bevor: Noch in diesem Sommer wird die EU-Kommission einen Gesetzesvorschlag für die Zulassung der Verfahren der Neuen Gentechnik (CRISPR/Cas, Talen und Konsorten) vorlegen. Die Absicht dahinter ist schon jetzt klar: Die strengen und wirkungsvollen Vorgaben der aktuell gültigen EU-Gentechnikgesetzgebung – klar geregelte Zulassungsverfahren, Risikoprüfung, Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung – sollen gesenkt oder gar vollständig dereguliert werden.

**Die Folgen einer solchen Entscheidung wären enorm: Mit Hilfe der Neuen Gentechnik hergestellte Produkte könnten unerkannt und ungewollt die gesamte Lebensmittelkette durchdringen; Landwirte, Hersteller und Handel hätten kaum Möglichkeiten, hier gegenzusteuern.**



### Florian Faber

Florian Faber ist Mitbegründer der ARGE Gentechnik-frei und steht der Plattform seit 1997 als Geschäftsführer vor. Der gelernte Journalist und Kommunikationsexperte war in den 90er Jahren für Kommunikation und Kampagnen von Greenpeace Österreich zuständig und lenkte insbesondere die Aktivitäten rund um das Gentechnik-Volksbegehren 1997. Neben seiner Tätigkeit für die ARGE Gentechnik-frei berät er wichtige Nachhaltigkeitsplattformen (u.a. klimaaktiv, Lebensmittel sind kostbar, TRIGOS) und Unternehmen in ihrer Kommunikation.

**Foto: Florian Faber ©ARGE Gentechnik-frei**

Kein Wunder also, dass Biobauern, große Teile des Lebensmittelhandels und viele Hersteller dieser Entwicklung mit großer Sorge entgegenblicken. So fordern z.B. führende europäische Supermärkte in der von ARGE Gentechnik-frei und anderen Verbänden erstellten „Retailers‘ Resolution“ die EU-Kommission auf, die erprobten und wirkungsvollen Kontrollvorgaben der bestehenden Gentechnikgesetzgebung auch für die Neue Gentechnik zu verankern.

Für „Ohne Gentechnik“- und Bio-Produzenten heißt dies: Die nächsten Jahre werden intensive und entscheidende Verhandlungen auf europäischer Ebene mit sich bringen. Miteinander den Vorstoß von EU-Kommission und Biotechnologie zur Deregulierung zu Fall zu bringen wird wichtiger denn je.

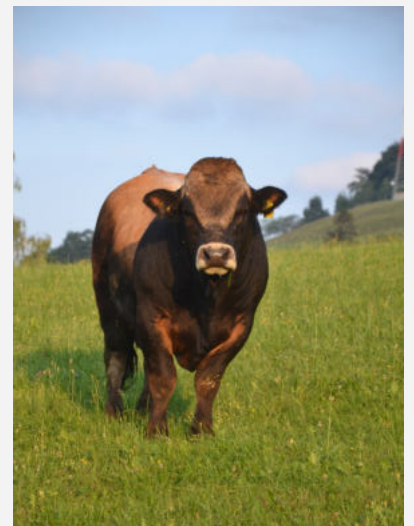
[www.gentechnikfrei.at](http://www.gentechnikfrei.at)

**Florian Faber**  
**ARGE Gentechnik-frei**

## Minotaurus denkt nach

Das Thema Wolf und große Beutegreifer wird auf die unterschiedlichste Weise sehr emotional diskutiert und meist über die sozialen Medien ausgetragen. Wohin führt uns dieser Wolfswahnsinn? Leere Almen, weniger Tourismus, weniger Arbeitsplätze, Menschen, die sich nicht mehr in den Wald trauen, Forstschäden, Abgrenzung von Lebensräumen durch Zäune, Tierleid, psychische Belastungen und und und. Wir haben diesen Tieren ihren ursprünglichen Lebensraum genommen, und den wird es für sie auch in Zukunft nicht mehr geben. Jetzt wird versucht, mittels künstlicher Maßnahmen einen Lebensraum zu schaffen und so irgendwie Konfrontationen zu vermeiden – Das kann nicht gut gehen.

Hat sich schon einmal jemand überlegt, dass, wäre der Lebensraum günstig für die großen Beutegreifer, sich die Tiere auf natürliche Art und Weise wieder angesiedelt hätten und nicht ausgesetzt hätten werden müssten. Derzeit betreffen der Schaden und die gesamte Problematik vorwiegend landwirtschaftliche Betriebe. Bin schon gespannt, wohin das Pendel ausschlägt, wenn es andere Personengruppen betrifft.



# Probstdorfer Saatzucht - Stabile BIO-Erträge durch eine leistungsfähige Züchtung und höchste Saatgutqualität

Die Probstdorfer Saatzucht beschäftigt sich schon seit mehr als 75 Jahren mit nachhaltiger Getreidezüchtung und hochwertiger Saatgutproduktion. Seit dem Jahr 2000 sind die Züchtungsaktivitäten im Tochterunternehmen Saatzucht Donau gebündelt und qualitativ nochmals auf ein höheres, international breit anerkanntes Level gestellt worden. Probstdorfer Sorten zeichnen seit jeher die Beständigkeit und Ertragsstabilität aus. Beispielsweise ist CAPO auch 34 Jahre nach der Zulassung noch immer die meistgebaute BIO-Weizensorte in Österreich.

Die Zuchtziele sind im biologischen Landbau noch um eine Spur schwieriger zu erreichen als für die konventionelle Landwirtschaft. Eine leistungsfähige BIO-Sorte sollte ertragreich sein, über eine umfassende Blatt- und Ährensundheit verfügen und mit vermehrt abiotischen Stresssymptomen (Trockenheit, Spätfroste, Staunässe, etc.) gut umgehen können. Zudem sollten vor allem bei Durum- und Speiseweizen die Protein-, Teig- und Gießqualitäten mit üblichen Fruchtfolgen erreichbar sein. Entscheidend ist, auch auf Veränderungen im Krankheitserregerspektrum rasch reagieren zu können. Beispielsweise wurden bei Dinkelweizen im Frühjahr 2023 die „alten Landsorten“ durch Gelbrost erheblich geschädigt, während resistente Neuzüchtungen wie beispielsweise LOHENGRIN davon nahezu unberührt blieben. Die Kunst der Mathematik und der Statistik, zusammengefasst mit dem Fachausdruck „Genomische Selektion“ ist mittlerweile ein unverzichtbares Hilfsmittel um züchterisch langfristig erfolgreich zu sein.

Es helfen die besten Sorten nichts, wenn nicht auch die Saatgutproduktion dem Stand der modernen Technik entspricht. Grundlage und Kapital für hochwertiges BIO-Saatgut sind unsere BIO-Vermehrungsbetriebe, welche zum Teil schon in 3. Generation Partner der Probstdorfer Saatzucht sind. Wir legen gemeinsam hohen Wert auf Fruchtfolge, Bodenbearbeitung und Feldhygiene. Ab der Anlieferung wird die Ware sprichwörtlich auf „Herz & Nieren“ geprüft und bei etwaigem Überschreiten von Grenzwerten (z.B. Steinbrandsporen, Flughafer, Klettenlabkraut) auch gestoßen. Erst nach der Freigabe der internen Qualitätskontrolle erfolgt die Saatgutaufbereitung mittels Windsichter, Siebmaschine, Trieur, Rütteltisch und eventuell auch Farbausleser. Das daraus gewonnene Saatgut ist die Grundlage für eine erfolgreiche BIO-Getreideproduktion in sämtlichen österreichischen Anbauregionen.


Die Probstdorfer Saatzucht vereint langjährige Tradition mit modernster Technik um für die Landwirte auch in Zukunft der verlässliche Partner für die LEBENSGRUNDLAGE SAATGUT zu sein.

Marco Göttfried


Probstdorfer Saatzucht Ges.m.b.H & CoKG



Luftbild Standort Probstdorf ©Probstdorfer Saatzucht Ges.m.b.H & CoKG



**PROBSTDORFER  
SAATZUCHT**



## Die CAPO-Familie

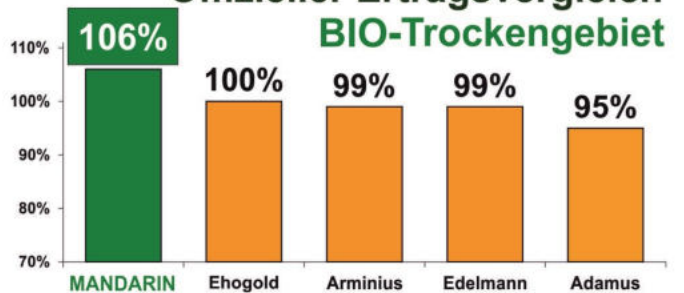
... sorgt für Sicherheit & Qualität  
im heimischen biologischen Anbau

**ARNOLD - ALESSIO - CHRISTOPH - CAPO**

# MANDARIN

frühreif, gesund & extrem trockentolerant

### Offizieller Ertragsvergleich BIO-Trockengebiet



Sorte	Ertrag (%)
MANDARIN	106%
Ehogold	100%
Arminius	99%
Edelmann	99%
Adamus	95%

Quelle: AGES – Institut für Nachhaltige Pflanzenproduktion, Frühjahr 2021 – 2022, 100 % = 6.850 kg/ha

**Wie du säst, so wirst du ernten.**

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

Infos unter: [www.probstdorfer.at](http://www.probstdorfer.at)

Kontakt: [mgoettfried@probstdorfer.at](mailto:mgoettfried@probstdorfer.at)



# Der Original Strohhalm: 100 % biologisch und Made in Austria

Ein Beitrag von Daniel Auinger

**Wir stellen Ihnen heute stolz den original STROHHALM vor - ein reines Bioprodukt ohne Kompromisse. Mit streng kontrolliertem Anbau, Ernte, Verarbeitung und Verpackung im eigenen Betrieb in Atzbach, Oberösterreich kann der Original Strohhalm als echtes BIO-Produkt bezeichnet werden.**



Der Strohhalm im Glas überzeugt durch Funktion und Design. Er bleibt sowohl in kalten als auch in heißen Getränken immer stabil und weicht nicht auf - sogar nach drei Tagen. Darüber hinaus verleiht der Original Strohhalm jedem Getränk ein authentisch natürliches Erscheinungsbild und macht es zum Hingucker.

Die Nachhaltigkeit der fertigen Strohhalme ist ein weiterer bemerkenswerter Aspekt. Im Gegensatz zu den meisten anderen Trinkhalmen sind sie absolut frei von Kleb-, Farb- und Konservierungsstoffen. Dank eines cleveren Wasch- und Sterilisationsverfahrens, das in Zusammenarbeit mit einer renommierten Universität entwickelt wurde, zieht man sich mit dem original STROHHALM keine schädlichen Stoffe wie Chlor oder Farbstoffe rein.

„Der original STROHHALM ist ein wegweisendes Beispiel für ein nachhaltiges und 100% biologisches Produkt“, sagt Daniel, der Wiederentdecker des Naturprodukts. "Die Kombination aus Funktionalität, Nachhaltigkeit und ansprechendem Design macht diesen Strohhalm zur idealen Wahl für Gastronomiebetriebe, die Wert auf Qualität und Umweltbewusstsein legen."

Der Original Strohhalm ist ab sofort erhältlich und kann über die Website [strohhalm.at](https://www.strohhalm.at) bestellt werden. Gastronomiebetriebe und umweltbewusste Verbraucher können damit nicht nur ihre Getränke genießen, sondern auch aktiv zum Schutz der Umwelt beitragen.

Über uns: Lehrer Lempl: "Früher hat man auch aus Strohhalmen getrunken..." Mit diesem Satz begann die Idee Strohhalme wieder so herzustellen, wie sie es vor vielen Jahrzehnten schon gab. Heute aber, gibt es ganz andere Anforderungen an einen Strohhalm...

Deshalb zerbrechen wir uns seit mehr als 13 Jahren den Kopf, wie wir den perfekten Strohhalm aus echtem Stroh herstellen können und dabei am Markt kompetitiv sind und bleiben. Wir wissen dass es einfacher wäre, Ressourcen aus Niedriglohnländern zu importieren und mit Chemie und anderem Unsinn zu bearbeiten um am Ende Gewinnmaximierung zu betreiben.

Doch so sind wir einfach nicht.

Wir holen unser Stroh vom Feld das direkt vorm Hof liegt und verarbeiten es ohne jegliche umweltschädigende Substanz und bringen es dank modernster Technologie und Prozessen genauso wie es uns die Natur gibt zum Kunden. Dafür setzen wir uns ein. Das ist Nachhaltig.

Mittlerweile zeigen uns tausende zufriedene Gastronomiekunden in ganz Europa, dass wir das richtige tun.

Daniel Auinger

Landwirt und Geschäftsführer



original STROHHALM - eine Marke der Bio Strohhalme Österreich GmbH

Unterapping 13, 4904 Atzbach

Kontakt: 0676 / 933 05 26 oder [office@biostrohhalm.co.at](mailto:office@biostrohhalm.co.at)

Web: <https://www.strohhalm.at>

Bilder und Text: Daniel Auinger, original STROHHALM

# Biohof Waldviertler Eden - der Weg in die Direktvermarktung

Ein Beitrag von Sonja Bechlenberg

Während der letzten halben Stunde auf der Fahrt ins nördliche Waldviertel wird es ruhig. Egal, ob man aus Linz, St. Pölten oder Wien kommt, die Ortschaften werden weniger und kleiner. Und schon während der Fahrt merkt man, dass man selbst jeden Stress abstreift, die Gegend strahlt eine Ruhe aus, die ansteckt.

Wir sind im Bezirk Gmünd, in Guttenbrunn, zwischen Heidenreichstein, Schrems und Waidhofen an der Thaya. 33 Einwohner hat Guttenbrunn, man kennt sich, man duzt sich, fast alle sind Landwirte, die meisten von ihnen betreiben ökologische Landwirtschaft.

Die Familie Anibas ist hier seit 1648 fest verwurzelt, immer Landwirte, seit 1995 schon zertifizierte Bio-Bauern. Markus Anibas übernimmt nach seinem Studium auf der BoKu Wien schon früh den Hof. Als er René, einen Bäcker und Konditor aus Kärnten, kennenlernt, der auch Lust darauf hat, etwas Eigenes aufzubauen, entsteht der Biohof Waldviertler Eden. Der Hof konzentriert sich zunehmend auf Gemüse- und Obstanbau, es werden viele alte Gemüsesorten und Raritäten angebaut.

Das Waldviertel bringt wertvolle Voraussetzungen für die Landwirtschaft mit: genug Wasser ausgezeichneter Qualität (wir befinden uns im Granitgebiet, das Wasser ist hier völlig kalkfrei), viele Sonnenstunden (1885 Stunden/Jahr), saubere Luft. Auch die Höhenlage trägt dazu bei, dass Obst und Gemüse hier besonders g'schmackig sind. Für den Gemüseanbau sind die Höhe und der deshalb deutlich später einsetzende Frühling aber auch ein Nachteil. Um die Saison hier im rauen Klima zu verlängern, wird vieles in Bio-Folientunnels angebaut. So kann das ganze Jahr über – saisonales - Gemüse angeboten werden.



Seit 1648 bewirtschaftet die Familie Anibas den Bauernhof im nördlichen Waldviertel. Durch die Bio Zertifizierung 1995 wird die ökologische Bewirtschaftungsweise und die Biodiversität nochmals klar hervorgehoben. Humusaufbau, bodenschonende Bewirtschaftung, Biodiversität – Themen, die auch an die jüngste Generation weitergegeben werden. ©Sonja Bechlenberg

Bei den Kunden auf den Wochenmärkten und in den Restaurants, die beliefert werden, kommt dieses Konzept sehr gut an, der Biohof Waldviertler Eden kann als einer der wenigen aus dem Waldviertel das ganze Jahr frisches Gemüse anbieten. Wie so viele kleine Betriebe in Österreich wird auch dieser im Nebenerwerb geführt. Um daran etwas zu ändern, muss man entweder viel größer werden und eine industrielle Bearbeitung anstreben oder man versucht, die Vermarktung zu optimieren. Das bedeutet aber noch mehr Zeitaufwand, ein Teufelskreis. Einige Ideen hatte Markus schon länger in der Schublade wie man noch näher an die Kunden kommen und ihnen „ihr täglich Brot“ näherbringen könnte, sowohl durch die Möglichkeit des Ab-Hof-Verkaufs bzw. die Vermarktung im sehr nahen Umkreis als auch durch Infoabende zu Biodiversität, Permakultur, Regionalität, Nahversorgung – die Ideen sind da.

Das Waldviertel bürgt für Qualität, in der Stadt kommen Geschäfte, in deren Namen „Waldviertel“ vorkommt, besonders gut an. Natürlich hätte der Waldviertler Eden auch, wie viele andere, an die Großhändler und in die Stadt liefern können. Aber ein großes Thema ist im Waldviertler Eden auch die Regionalität - in Italien wurde dafür der wohlklingende Name „kilometro zero“ kreiert. Aber kann das im Waldviertel funktionieren? Nicht nur, dass der Prophet im eigenen Land oft nichts wert ist und der Slogan „aus dem Waldviertel“ überall außerhalb vom Waldviertel mehr zieht - die größere Hürde ist, dass hier so wenige Menschen wohnen. Kann es reichen, nur wenige Kilometer rund um den Hof zu verkaufen? Es wird gerechnet und überlegt und am Ende entschieden, dass es einen Versuch wert ist.



Hofbäcker René auf einer Festa della Pizza. ©Sonja Bechlenberg



## Waldviertler Eden

Guttenbrunn 13, 3834 Heidenreichstein

Tel. 0664 40 85 110

[rene@waldviertler-eden.at](mailto:rene@waldviertler-eden.at)

[www.instagram.com/waldviertler.eden](https://www.instagram.com/waldviertler.eden)

[www.facebook.com/WaldviertlerEden](https://www.facebook.com/WaldviertlerEden)

[www.waldviertler-eden.at](https://www.waldviertler-eden.at)

Doch wie können die vielen, recht idealistisch anmutenden Ideen umgesetzt werden? Ein kleiner Betrieb hat dafür einfach zu wenige Kapazitäten. Aber wenn alles passt, dann kommt oft auch das Glück dazu: in diesem Fall die Suche der Stadt Schrems nach Direktvermarktern, die in einem frisch renovierten Geschäftslokal direkt im Zentrum von Schrems ihre Ware anbieten sollen. Der letzte fehlende Baustein.

Die Suche nach Partnern gestaltet sich einfacher als gedacht, das gemeinsam vorgestellte Konzept „Hofladen im Zentrum“ überzeugt den Bürgermeister und die Stadträte und so erhält der neu gegründete Verein „Die Stadtgreißlerei“ den Zuschlag dafür, ab Herbst 2023 ein Geschäft zu eröffnen.

Der Verein macht es sich zur Aufgabe, regionale, saisonale und biologische Produkte kleiner Hersteller anzubieten und damit die kleinstrukturierte Landwirtschaft zu fördern und die Transportwege für die Lebensmittel zu reduzieren („kilometro zero“), gleichzeitig aber auch den Kunden die Ernährungssouveränität und ganz allgemein den Respekt und die Schonung der Umwelt nahezubringen. Da die Landwirte persönlich im Geschäft stehen werden, werden Kunden die Möglichkeit haben zu erfahren, woher ihr Essen kommt und wie es gepflanzt, gepflegt und verarbeitet wird. Jede Tomate, jedes Getreidekorn haben ihre Geschichte, die die Kunden, wenn sie mögen, erfahren können. Zusätzlich zum Verkauf der eigenen Produkte ist geplant, Veranstaltungen zur Bewusstseinsbildung der Bevölkerung, bei denen es um all diese Themen gehen wird, anzubieten.

Der Verein besteht derzeit aus zehn Mitgliedern, für einige Produkte werden noch Landwirte aus dem Umkreis von Schrems gesucht, die sich mit dem Konzept identifizieren können und sich gern einbringen wollen.

**Sonja Bechlenberg**



**Altbewährtes – Innovative Ideen: Altes Wissen bewahren, Traditionen pflegen. Innovative Erkenntnisse umsetzen. Die Ressourcen Boden und Wasser schützen für eine klimafitte Bewirtschaftung der Felder - die Herausforderung für die junge Generation. ©Sonja Bechlenberg**



**Mischkultur – Streuobstwiese alter Sorten: "Waldviertler Eden" - ein Stück Paradies auf Erden mit sanften Hügeln, dichten Wäldern, Morgennebel über den Feldern: ein Wohlfühlort. Der Name erinnert aber auch an die ersten Anibas, die hier auf dem Bauernhof waren und Eva und Adam hießen. ©Sonja Bechlenberg**



**Die Mauern des Bauernhofes bestehen seit über 300 Jahren. ©Sonja Bechlenberg**

## MITWIRKEN & MITGESTALTEN

Ihr habt Neuigkeiten - neue Produkte, spannende Feldversuche - möchtet euren Betrieb in der Verbandszeitung präsentieren, habt eine Frage an die Politik oder Anregungen für Veranstaltungen und Wünsche zu unsere Berichterstattung! Unsere nächste Ausgabe erscheint im November mit Redaktionsschluss: 13.10.2023  
Schreibt an [kontakt@erde-saat.at](mailto:kontakt@erde-saat.at) oder ruft uns an 07252 751 13 - Wir freuen uns über Rückmeldungen!





# Infonachmittag mit Generalversammlung

Ein Bericht von Martin Ziegler / EZG BIO-GETREIDE OÖ

Am Montag, 15. Mai 2023, lud Oberösterreichs größte Vermarktungsgemeinschaft für Bio-Ackerfrüchte, die EZG Bio-Getreide OÖ, zur jährlichen Generalversammlung auf den Biohof Pevny in Niederneukirchen. Davor fand an gleicher Stelle ein überaus abwechslungsreicher und interessanter Infonachmittag statt.

Unter dem gesetzten Themen-Schwerpunkt „Biodiversität“ erhielten über 120 Besucherinnen und Besucher wertvolle Informationen und Tipps von Naturschutzberaterin Waltraud Müller für die aktive Förderung von Artenvielfalt und Naturschutz am eigenen Betrieb.

Darüber hinaus konnten sich die TeilnehmerInnen bei den Infoständen von Partnerfirmen der EZG aktuelle Inputs rund um den modernen Bio-Ackerbau abholen und in der Outdoorbackstube von Hausherrin Anni Pevny selbständig köstliche Bio-Fladenbrote im Lehmofen backen!



Anna Pevny lud in ihrer Outdoor-Backstube zum Fladenbrotbacken im Lehmofen. ©EZG Bio Getreide OÖ

In der anschließenden Generalversammlung wurde das positive Ergebnis des Wirtschaftsjahres 2021/2022 präsentiert, in dem abermals wieder eine Nachzahlung für alle liefernden Betriebe durchgeführt werden konnte. Durch einen Rück- und Ausblick bekamen die anwesenden Mitgliedsbetriebe die überaus positive Entwicklung ihrer Erzeugergemeinschaft in den letzten 6 Jahren dargelegt, die 2021 mit 7,6 Millionen € den bisher höchsten Umsatz der Vereinsgeschichte verbuchen konnte.

Großer Dank gebührt der Familie Pevny, die Ihren Betrieb für die Veranstaltung zur Verfügung gestellt und die zahlreichen TeilnehmerInnen mit Kaffee, Mehlspeise und köstlicher Jause versorgt hat. Der Durst wurde durch das köstliche Bio-Zwickl der Braucommune Freistadt gestillt, für das die EZG Bio-Getreide OÖ die Bio-Braugerste liefert!

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

Martin Ziegler  
Geschäftsführung EZG BIO GETREIDE OÖ



Die EZG Bio-Getreide OÖ und die Braucommune Freistadt leben seit vielen Jahren eine enge Kooperation. v.r.n.l.: EZG Obmann Karl Langeder, EZG Geschäftsführer Martin Ziegler, Brauerei Marketingleiterin Bettina Mairwöger, Braumeister Johannes Leitner; ©EZG Bio Getreide OÖ



Hausherr Thomas Pevny (links) und Bio-Landwirt Gerald Brunhuber aus Alkoven ©EZG Bio Getreide OÖ



v.l.n.r.: Karl Langeder, Martin Ziegler, Sabine Postlmayr und Matthias Böhm ©EZG Bio Getreide OÖ



## Nachgefragt im Parlament

Um eine objektive Berichterstattung über die politischen Ideen und Meinungen der im Parlament vertretenen Parteien zu gewährleisten, werden alle Parlamentsparteien zur Stellungnahme aufgefordert. 1 Frage mit 5 Antworten - Wir haben folgende Frage gestellt:

**„Das Regierungsziel für den Ausbau des Bio-Flächenanteils an der österreichischen Landwirtschaft liegt bis 2027 bei 30 % und bis 2030 bei 35 %. Parallel dazu muss auch der Absatz von Bio-Produkten im Inland gesteigert werden. Welche Maßnahmen, seitens der Politik, sind hierbei zu setzen?“**

Die Antworten seht ihr hier, gereiht nach dem Eintreffen bei uns.



**Clemens Stammer** ©Grüner Klub im Parlament

Als Biobauer weiß ich, dass Biolandbau nicht nur Beruf sondern Einstellung und Haltung ist. Aktuelle Zahlen belegen das enorme Potenzial von Bio, denn die Nachfrage wächst stetig. Bio hat sich in Zeiten multipler Krisen als Stabilitätsanker bewiesen - regionale Kreisläufe und weniger Abhängigkeit machen sich eben bezahlt. Diesen Trend gilt es als Politik zu verstärken: Der Aktionsplan für nachhaltige Beschaffung muss auf allen Ebenen umgesetzt werden. Während sich der Bund bereits zu Bioquoten verpflichtet hat, fehlen noch Länder, Städte und Gemeinden. Förderungen sind wichtig, um umweltgerechte und biodiversitätsfördernde Bewirtschaftungsmethoden zu attraktivieren. Ein weiterer Hebel ist Transparenz. Dort, wo es klare Kennzeichnungen gibt, wird gerne Bio gekauft. Im Einzelhandel gibt es bereits Kennzeichnungen, was fehlt ist die Gastronomie.

### Clemens Stammer, Grüne:

Als Biobauer weiß ich, dass Biolandbau nicht nur Beruf sondern Einstellung und Haltung ist. Aktuelle Zahlen belegen das enorme Potenzial von Bio, denn die Nachfrage wächst stetig. Bio hat sich in Zeiten multipler Krisen als Stabilitätsanker bewiesen - regionale Kreisläufe und weniger Abhängigkeit machen sich eben bezahlt. Diesen Trend gilt es als Politik zu verstärken: Der Aktionsplan für nachhaltige Beschaffung muss auf allen Ebenen umgesetzt werden. Während sich der Bund bereits zu Bioquoten verpflichtet hat, fehlen noch Länder, Städte und Gemeinden. Förderungen sind wichtig, um umweltgerechte und biodiversitätsfördernde Bewirtschaftungsmethoden zu attraktivieren. Ein weiterer Hebel ist Transparenz. Dort, wo es klare Kennzeichnungen gibt, wird gerne Bio gekauft. Im Einzelhandel gibt es bereits Kennzeichnungen, was fehlt ist die Gastronomie.

### Cornelia Ecker, SPÖ:

Es hat sich seit zunehmender Teuerung von Lebensmitteln gezeigt, dass Bio-Produkte den Vorteil haben, keine chemisch-synthetischen Pestizide und keine chemischen Dünger zu brauchen, weshalb die Preissteigerung bei diesen Produkten nicht in dem Ausmaß eingesetzt hat, wie bei konventionell produzierten Lebensmitteln. Damit sich Bio behaupten kann, braucht es vor allem auch ein klares Bekenntnis der Agrarförderpolitik für diesen für Klima und Umwelt wichtigen Produktionsstil. Die zuletzt vom Rechnungshof aufgezeigten Überförderungen zeigen, dass die Mittel auch in der Landwirtschaft

zielgerichteter einzusetzen sind. Und: Bio ist deutlich stärker zu fördern. Der Bioanteil darf nicht weiter zurückgehen, sondern muss größer werden, da er Bodengesundheit, Tierwohl und gesunde Lebensmittel bedeutet.



**Georg Strasser** ©Bauernbund

### Georg Strasser, ÖVP:

„Die aktuelle RollAMA-Auswertung zeigt klar eine steigende Tendenz im Bio-Bereich. Das österreichische Agrarumweltprogramm ÖPUL bildet eine gute Basis für den Ausbau der biologischen Landwirtschaft. Auch die GAP ab 2023 verspricht vielfältige Förderungen für Bio-Bauern: Von der Investitions- und Innovationsförderung bis hin zu Bildung und Beratung reicht das breite Angebot für die kleinstrukturierte, österreichische Landwirtschaft. Der Absatz biologischer Lebensmittel soll zudem durch die Umsetzung des Aktionsplanes nachhaltige öffentliche Beschaffung, die Umsetzung der verpflichtenden Herkunftskennzeichnung in Großküchen mit September 2023 sowie die verstärkte Zusammenarbeit verschiedener Bereiche von Bildung und Beratung, Forschung und Vermarktung bis zu Erzeugung und Verkauf angekurbelt werden.“



**Karin Doppelbauer** ©Andreas Kalteis

### Karin Doppelbauer, NEOS:

Mit einem Bioflächenanteil von 27% verfügt Österreich zwar über einen relativ guten Wert in der EU, doch zeichnen sich mittlerweile

auch gewisse Stagnationstendenzen ab, wodurch das 35% Ziel bis 2030 wohl nur schwer zu erreichen sein wird. Um dem entgegenzuwirken, bedarf es unter anderem auch entschlossene Maßnahmen vonseiten der Politik, die hier mit gutem Beispiel voranschreiten muss. Konkret gäbe es etwa die Möglichkeit, die öffentliche Beschaffung und Gemeinschaftsverpflegung verstärkt auf Bioprodukte auszurichten. Der öffentlichen Hand stünde damit ein wirksamer Hebel zur Verfügung, um die Entwicklung des Bioanteils unkompliziert voranzutreiben und damit einen langfristigen und sicheren Absatzmarkt für Bioprodukte zu schaffen. Obwohl es vonseiten der Regierung dahingehend immer wieder Ankündigungen gegeben hat, wurde bisher leider nur sehr wenig davon umgesetzt.

### Peter Schmiedlechner, FPÖ:

Es lag uns bis zum Redaktionsschluss keine Rückmeldung vor.

**Wolfgang Plaimer, Erde & Saat**



**Cornelia Ecker** ©Arne Müseler/ SPÖ Salzburg

förderungen zeigen, dass die Mittel auch in der Landwirtschaft



# Farming for Nature: Biodiversität als Betriebskonzept

## Wie Wirtschaftlichkeit und Artenvielfalt Hand in Hand gehen können

Ein Beitrag von Kathrin Horvath

Ein Projekt, das Landwirtschaft und Natur in Einklang bringt - Farming for Nature Österreich. Mit Jakob Loidolt und Rudi Schmid treffen wir auf zwei Farming for Nature Biodiversitätsbotschafter, die zeigen, wie innovative Ansätze den Weg für eine nachhaltige Landwirtschaft ebnen.

Das Projekt "Farming for Nature Österreich" wurde 2021 nach irischem Vorbild ins Leben gerufen und hat sich mittlerweile zu einem Leuchtturmprojekt in Sachen Biodiversität entwickelt. Farming for Nature ehrt engagierte Bäuerinnen und Bauern, die sich aktiv für die Natur und den Erhalt der Biodiversität einsetzen. Aus rund 50 österreichweit nominierten wurden seit Projektstart insgesamt 10 Bäuerinnen und Bauern zu sogenannten Biodiversitätsbotschafterinnen und -botschaftern gekürt. Sie repräsentieren ein breites Spektrum der Landwirtschaft: Von konventioneller bis biologischer Landwirtschaft, von Rinder- bis Ziegenhaltung, von Ackerbau bis Mischkultur. Die von einer Fachjury ausgewählten Botschafterinnen und Botschafter bewirtschaften wertvolle Lebensräume wie artenreiches Grasland oder Feuchtgebiete und zeigen, dass die Erhaltung und Förderung der Artenvielfalt mit einer modernen und innovativen Landwirtschaft im Einklang erfolgen kann. Ihr praktisches Wissen und ihre Erfahrungen geben die Botschafterinnen und Botschafter nicht nur an Berufskolleginnen und -kollegen aus der Region weiter, sondern bieten auch interessierten Personen die Möglichkeit bei geführten Bauernhofspaziergängen oder online Küchentischgesprächen gemeinsam in die Thematik Biodiversität und Landwirtschaft einzutauchen.

### Starke Stimme für Mut zur Biodiversität

Dieser Ansatz ist heutzutage besonders wichtig, denn die Landwirtschaft gilt weltweit als Hauptverursacher der Klima- und Biodiversitätskrise. Massentierhaltung, Monokulturen und intensive Flächenbewirtschaftung führen zum fortschreitenden Biodiversitätsverlust. Farming for Nature vermittelt nicht nur eine andere Seite der Landwirtschaft, sondern bietet der breiten Öffentlichkeit nun auch die Möglichkeit, den Bäuerinnen und Bauern, die sich für die Förderung und Erhaltung der Biodiversität einsetzen, ihre Wertschätzung mit der Wahl zum Publikumsliebbling zum Ausdruck zu bringen. Die zur Wahl stehenden Botschafter-Bäuerinnen und -Bauern werden dazu mittels Kurzfilme porträtiert. Die Kurzfilme werden auf der Projektwebseite präsentiert und so die Einstellung und Haltung der Biodiversitätsbotschafterinnen und -botschafter in Bezug auf die Bewahrung und Förderung der Biodiversität authentisch vermittelt, interessante charakteristische Bereiche ihres Betriebs dargestellt und gleichzeitig den Bäuerinnen und Bauern eine starke Stimme verliehen. Eine starke Stimme, die der Bevölkerung vermittelt, dass eine moderne Landwirtschaft mit dem Schutz der Natur in Einklang erfolgen kann, und Bäuerinnen und Bauern Mut zur Vielfalt auf ihrem Betrieb macht. Mit ihren inspirierenden Geschichten haben die Farming for Nature Botschafterinnen und Botschafter in den letzten beiden Jahren tausende Menschen dazu bewegt, sich an der Wahl zum Publikumsliebbling zu beteiligen.



Jakob Loidolt ©Farming for Nature Österreich

### Vielfalt unter der Erdapfelschale

Gemeinsam mit seinen Eltern betreibt Jakob Loidolt einen Bio-Ackerbaubetrieb auf einer Fläche von etwa 20 ha im nördlichen Waldviertel. Neben einer insektenfreundlichen Wiesenpflege ist der Anbau von rund 300 verschiedenen Erdäpfelsorten eine Besonderheit. Diese Vielfalt bietet nicht nur eine farbenfrohe Palette von der gelben Knolle bis zur Blauen Mauritius, sondern trägt zur Erhaltung der genetischen Vielfalt bei, die für die Anpassung an den Klimawandel von entscheidender Bedeutung ist.

Biodiversitätsbotschafter Rudi Schmid, ebenfalls aus Niederösterreich, nutzt sein umfassendes botanisches Wissen, um unterschiedliche Pflege- und Anbaumaßnahmen auf seinem über 100 Hektar großen Ackerbaubetrieb zu testen und ihre Auswirkungen auf die Biodiversität zu beobachten. Seine Biodiversitätsflächen, darunter 30 Jahre alte Brachen, bieten Rückzugsräume für Arten, die in den umliegenden intensiv bewirtschafteten Ackerlandschaften verschwunden sind. So konnte die im Wiener Becken



äußerst seltene Kleine Beißschrecken auf Schmid's Flächen nachgewiesen werden, die er mittlerweile heuschreckenkonform pflegt.

Die Biodiversitätsbotschafterinnen und -botschafter von Farming for Nature Österreich tragen mit ihren innovativen Ansätzen dazu bei, den Weg für eine nachhaltige Landwirtschaft zu ebnen. Sie zeigen, dass Landwirtschaft nicht nur eine positive Auswirkung auf unsere Biodiversität haben kann, sondern auch eine entscheidende Rolle bei der Bewältigung der globalen Herausforderungen wie Klimawandel und Artensterben spielt.

**Kathrin Horvath, Farming for Nature Österreich**

### Termine der nächsten Bauernhofspaziergänge:

27. Juli 2023, 09:00 – 13:00

Wie kann man einen Waldsaum ökologisch sinnvoll gestalten?  
Am Hof von Johanna Marchner-Pichler in 8983 Bad Mitterndorf.

Johanna Marchner-Pichler führt über ihren Hof und zu Lebensräumen, die sie für die Natur erhält. Der Wald ist in der Region und auch bei diesem Bauernhofspaziergang ein zentrales Thema.

22. August 2023, 9:00 – 13:00

Wie lässt sich Ackerbau erfolgreich auf kleinen Flächen betreiben?  
Am Hof von Familie Loidolt in 3830 Waidhofen an der Thaya

Jakob Loidolt wird über seinen Hof führen und die vielfältigen alten Gemüse und Obstsorten zeigen, die er und seine Familie anbauen. Auch Bienenstöcke und artenreiche Wiesen sind zu sehen.

Anmeldungen unter: [www.farmingfornature.at](http://www.farmingfornature.at)

Die Veranstaltung wird als Weiterbildung im Ausmaß von 3 Stunden UBB / BIO angerechnet.



Rudi Schmid. ©Farming for Nature Österreich

# MAYR BAU

### Vorsicht beim Inverkehrbringen und Anbieten von Saatgut

Saatgut darf nur in Verkehr gebracht bzw. angeboten werden, wenn es sich um anerkanntes Saatgut nach dem Saatgutgesetz handelt.

Inverkehrbringung von Saatgut ist gesetzlich geregelt. Wir möchten euch auf folgenden Beitrag hinweisen:

<https://ooe.lko.at/vorsicht-beim-inverkehrbringen-und-anbieten-von-saatgut+2400+3822961>

Wir haben bei der AGES nachgefragt, welche rechtlich korrekten Möglichkeiten es für einen Bio-Betrieb gibt, dass am Betrieb geerntete Saatgut einem anderen Bio-Betrieb zu verkaufen? Wir können hoffentlich in der nächsten Ausgabe berichten!

# Herzliche Einladung zur Erde & Saat Herbstexkursion nach Geinberg / OÖ

Am Freitag, 27. Oktober 2023 organisieren wir für euch, eure Familien und alle Interessierten eine Herbstexkursion nach 4943 Geinberg / OÖ.

Wir starten von 09:30 bis 12:30 Uhr mit einer Führung durch das Saatgutcenter und die Maisanlage sowie Vortrag von Lukas Schiessl. Nach dem Mittagessen folgt von 15:00 bis 16:30 Uhr eine Führung durch den BIOhof Geinberg

1 Stunde wird als Weiterbildung für ÖPUL 2023-Maßnahmen Biologische Wirtschaftsweise angerechnet.

Wir freuen uns auf einen interessanten Tag mit euch!

Da die Teilnehmerzahl begrenzt ist, bitten wir um kurze formlose Anmeldung im Verbandsbüro unter [kontakt@erde-saat.at](mailto:kontakt@erde-saat.at) oder SMS / WhatsApp 0664 / 24 35 560.



Saatgutcenter und Maisanlage ©SAATBAU Linz eGen



**SAATBAU**

*Saat gut, Ernte gut.*



BIOhof Geinberg ©BIOhof Geinberg



## BIO Apfelannahme

Di. 12. 09. | 26.09. | 10.10. | 24.10.

8.00 bis 16.00 Uhr

**Annahme nur mit Bio Zertifikat 2023**

**Umtausch in diverse Säfte möglich**

z.B. Streuobst Apfelsaft, BIO Apfelsaft, BIO Aronia-, BIO Johannisbeernektar und in viele verschiedene Säfte.

**Bester Preis • Bester Saft • Bar auf die Hand**

**RIBES®**  
Mit Liebe zum Saft.

**Ab-Hof Verkauf**  
Montag, Donnerstag, Freitag  
8.00 bis 18.00 Uhr  
Samstag 8.00 bis 12.00 Uhr

**0664/152 98 44 | 0664/125 98 22**  
8511 St. Stefan ob Stainz | [saft@ribes.at](mailto:saft@ribes.at) | [www.ribes.at](http://www.ribes.at)

Wir stehen auf regionale  
Frische und die  
liegt bei uns in  
**Familienhand!**