

Produktentwicklung

Gemüseraritäten aus dem Kamptal

THEMENBEREICH | LAND- UND FORSTWIRTSCHAFT INKL. WERTSCHÖPFUNGSKETTE
UNTERGLIEDERUNG | LANDWIRTSCHAFT | KLIMASCHUTZ | KURZE
VERSORGUNGSKETTEN | NATURSCHUTZ | BIODIVERSITÄT | NAHVERSORGUNG
PROJEKTREGION | NIEDERÖSTERREICH
LE-PERIODE | LE 14-20
PROJEKTLAUFZEIT | 04.03.2016-28.02.2019 (GEPLANTES PROJEKTENDE)
PROJEKTKOSTEN GESAMT | 102.974,17 €
FÖRDERSUMME AUS LE 14-20 | 66.418,34 €
MASSNAHME | FÖRDERUNG ZUR LOKALEN ENTWICKLUNG (CLLD)
TEILMASSNAHME | 19.2. FÖRDERUNG FÜR DIE DURCHFÜHRUNG DER VORHABEN IM
RAHMEN DER VON DER ÖRTLICHEN BEVÖLKERUNG BETRIEBENEN STRATEGIE FÜR
LOKALE ENTWICKLUNG
VORHABENSART | 19.2.1. UMSETZUNG DER LOKALEN ENTWICKLUNGSSTRATEGIE
PROJEKTTRÄGER | VEREIN ARCHE NOAH

KURZBESCHREIBUNG

Der Verein ARCHE NOAH hat in seinem Archiv Gemüsesorten, die noch keine Marktrelevanz haben. Jedoch haben diese das Potential den Speiseplan vielfältiger zu machen. Besonders in den Wintermonaten werden Alternativen zu Erdäpfel und Co. willkommen. Um diese Gemüsesorten verfügbar zu machen bedarf es Prozesse in der Sortenentwicklung. Diese Prozesse werden neben Vernetzungsarbeit (Veranstaltungen mit Gastronomen und dgl.) im Zuge dieses Projektes durchgeführt.

AUSGANGSSITUATION

Seit Jahren ist zu beobachten, dass pflanzliche Lebensmittel in Europa kontinuierlich an Bedeutung gewinnen. Gerade für die kleinstrukturierte Landwirtschaft in der LEADER-Region Kamptal stellt die Erzeugung von vielfältigen und kulinarisch hochwertigen Produkten eine interessante Zukunftsperspektive dar.

Hier möchte ARCHE NOAH mit diesem Projekt ansetzen. Ausgewählte Sortenraritäten aus unserem Samenarchiv haben noch keine Marktrelevanz, jedoch das Potential, zu innovativen und nachhaltigen Genussprodukten aus der Region zu werden. Diese mehrjährigen Entwicklungsprozesse und Vorstufenarbeiten sind Kern der Projektaktivitäten, mit dem Ziel, in den Jahren nach Projektende „neue Produkte aus alten Sorten“ vorlegen zu können. Letztlich wollen wir damit das Ziel erreichen, mittelfristig einen vielfältigen Gemüsebau im Kamptal zu fördern, die bäuerliche Angebotspalette (u.a. auch saisonal) zu vergrößern und die Wertschöpfung in diesem Bereich erhöhen. Ein Beispiel dafür: Durch die Erkenntnisse des Projektes soll es in einigen Jahren mehr Sortenvielfalt im Wintergemüseangebot (unter anderem bei den „Gemüsekist-Anbietern“ geben. Über das Projekt werden vom Projektwerber keine Einnahmen generiert.

ZIELE UND ZIELGRUPPEN

Übergeordnete Ziele:

- Entwicklung neuer Produkte aus ausgewählten alten Gemüsearten / -sorten, wodurch auch ein Beitrag zur Erhaltung der landwirtschaftlichen Diversität und der Anpassung an den Klimawandel geleistet wird
- Durch Produktion von Spezialitäten in der Region soll mittelfristig die Wertschöpfung für landwirtschaftliche Betriebe erhöht werden, eine Stärkung des Knowhows stattfinden
- Stärkung der Region Kamptal als „Vielfaltsregion“ und „Saatgutregion“; Beitrag zum kulinarischen Profil der Region durch Stärkung der Verbindungen zur regionalen Gastronomie und Promotion-Events

Konkrete Projektziele:

- in einem partizipativen Prozess mit Betrieben in der Region Kamptal Vorarbeiten zur Produktentwicklung zu leisten, um ausgewählte Gemüse-Raritäten in einigen Jahren „markt- und anbaureif“ zu machen. Es soll der Markt aufbereitet werden und die ausgewählten Raritäten sollen nach Projektende marktfähig gemacht werden.
- Die dabei gewonnenen Projektergebnisse sollen breit verfügbar gemacht werden, der Region Kamptal eine Pionierfunktion dabei zukommen. Vernetzungsarbeit, Öffentlichkeitsarbeit und Bewusstseinsbildung v.a. in der Region, aber auch darüber hinaus, um die wichtigen Stakeholder frühzeitig in die Produktentwicklung einzubinden, zukünftige Absatzkanäle zu prüfen und zu entwickeln, und das Bewusstsein für den Wert von Gemüsevielfalt aus regionalem Anbau zu fördern.

PROJEKTUMSETZUNG UND MASSNAHMEN

- Produktentwicklungsarbeiten aus alten Gemüsearten und -sorten
- Sortensichtungen & Versuchs- und Selektionsanbauten auf Parzellen (Monat 1 – Monat 34)
- Konzeption, Planung und Durchführung von Anbauversuchen und Züchtungsschritten auf Gemüsebetrieben in der Region, in der Gartenbauschule Langenlois, bei ReinSaat, sowie in beiden ARCHE NOAH Gärten.

Gearbeitet wird unter anderem an folgenden Kulturen:

- Kerbelrübe (*Chaerophyllum bulbosum*): ein altes Delikatessgemüse mit Tradition in Österreich, das aber fast vollständig aus dem hiesigen Anbau verschwunden ist. Heute entdecken immer mehr GastronomInnen die kulinarischen Vorzüge dieses Wurzelgemüses wieder neu. Die Verfügbarkeit in Österreich ist aber nach wie vor sehr eingeschränkt, was unter anderem mit der starken züchterischen Vernachlässigung der Kulturart zusammenhängt.
- Zuckererbsen (*Pisum sativum*): Erbsen, die als Ganzes samt Hülse verzehrt werden können und vielseitige Verwendungsmöglichkeiten in der Küche aufweisen, vom Salat bis zur Gemüsepfanne. Zuckererbsen werden heute v.a. aus Mittelamerika, Süd- oder Ostafrika importiert. Die langen Transportwege reduzieren die kulinarischen Qualitäten des Gemüses aber entscheidend. Daraus ergibt sich großes Potential für eine heimische Qualitätsproduktion. Zudem stellen Zuckererbsen für direktvermarktende Betriebe eine interessante Sortimentsergänzung im zeitigen Frühling dar.
- Kleinfrüchtige Kürbisse (*Cucurbita* spp.): In den vergangenen Jahren zeigte sich immer deutlicher, dass heutzutage primär Kürbisse mit haushaltsfreundlichen Größen nachgefragt werden. Die heute am Markt verfügbare Formen- und Geschmacksvielfalt bildet jedoch nur einen sehr kleinen Ausschnitt des Potentials dieser Pflanze ab. Zudem besteht großer Bedarf an Kürbissorten die an den Anbau in Trockenregionen, wie dem Kamptal, angepasst sind.
- Kohlraritäten als Wokgemüse (*Brassica* spp.). In der vielfältigen Gruppe der Kohlgewächse finden sich zahlreiche Spezialitäten (Broccoletto, Choy sum, Kai-lan,...), die das Potential besitzen, die Gemüsevielfalt am Markt auch während der Winter- und Frühlingsmonate zu erhöhen.
- Die ausgewählten Pflanzen stammen aus vier sehr unterschiedlichen botanischen Gruppen, die jedoch alle eine sehr große Bedeutung im Gemüsebereich haben. Dadurch wird sichergestellt, dass die gesammelten Erfahrungen, angewandten Methoden und erzielten Ergebnisse über die konkreten Kulturen hinaus breite Relevanz besitzen und als Basis für weiterführende Projekte dienen können.
- Um eine möglichst hohe Praxisrelevanz sicherzustellen, werden Forschungsfragen und Anbauvorhaben im Zuge des Projekts gemeinsam mit den ProjektpartnerInnen konkretisiert. Themenbereiche stellen beispielsweise Frosttoleranz (Erbsen Kohl), Schossfestigkeit (Kohl), Geschmack und Inhaltsstoffe (Kürbis,

Kerbelrübe) dar. Begleitende Forschungsarbeiten & Kooperationen (M7-M34)

- Wo möglich und sinnvoll werden Versuchsanbauten mit Diplom- (Schönbrunn), Bachelor- oder Masterarbeiten (BOKU) begleitet.
- In Absprache mit den praxisorientierten Gemüesforschungseinrichtungen des Landes (Schönbrunn, Wies) werden Schnittstellen und Synergien genutzt (z.B. Abstimmung mit dortigen Versuchsanbauten, Jahresschwerpunkten, usw...) Einbindung der Gastronomie Workshops & Verkostungen für die regionale und überregionale Gastronomie (M1-M34)
- Promotion der regionalen Gemüespezialitäten bei einem Koch.Campus-Workshop in der ARCHE NOAH Gartenküche im Juni 2016 (M1-M5) und A bei einem weiteren Workshop 2018 (M31-M34)
- Neben den Mitgliedern des Koch.Campus und Journalistinnen wird diese Kooperationsveranstaltung exklusiv für Produktionsbetriebe und Gastronomen aus der LEADER Region Kamptal sowie Absolventinnen einer Tourismusschule der Region geöffnet.
- Daneben werden drei weitere Verkostungen mit Küchenteams der Spitzengastronomie (Steirereck, Hayat, Gastwirtschaft Floh) durchgeführt, um kulinarische Vor- und Nachteile der bearbeiteten Gemüsekulturen zu diskutieren und Kontakte zur Gastronomie herzustellen (Krautwerk, M11-M22).

Wissensaustausch und Weiterbildung:

- Betriebe der Region entwickeln Kompetenzen in der Produktion und Vermarktung von Spezialitätengemüse sowie in der Sortenentwicklung und Saatgutarbeit. Feldtage & Fortbildungsmöglichkeiten für die teilnehmenden Betriebe (M1-M32)
- Feldtage auf den Beratungsbetrieben (Gärtnerhof Ochsenherz, Krautwerk), sowie gemeinsame Feldbegehungen und Boniturtätigkeiten auf den Betrieben im Kamptal, die von den beratenden Vielfaltsgärtnern begleitet werden. Damit werden Praxiserfahrungen und existierendes Knowhow zu Anbau und Vermarktung von Raritäten in die Region geholt.
- Workshop zur Saatgutvermehrung und Selektion (Gärtnerhof Ochsenherz) -Workshop zu Haltbarmachung/Weiterverarbeitung (Krautwerk) -Fachexkursionen (z.B. Kerbelrübenzüchter besuchen) Projekttreffen (M2, M10, M22, M34)
- Jährliche Präsentation und Diskussion der Erfahrungen und Ergebnisse -Austauschmöglichkeit mit allen Projektpartnern im Sinne von kollaborativem Lernen.
- Damit werden vorhandene Wissen und Erfahrungen in der Region vernetzt Veröffentlichung von Factsheets (M23-M33)
- Erstellung von praxisorientierten „Factsheets“ zu den ausgewählten Produkten zu Fragen der Produktion, Lagerung und Vermarktung
- Erstellung von Produktblättern für die Gastronomie
- Erstellung von Rezeptblättern für die EndkundInnen (Gemüsekisten, Bauernmärkte etc) Bewusstseinsbildung und Öffentlichkeitsarbeit Veranstaltungen (M2-M34)
- Demonstrationsanbauten im ARCHE NOAH Schaugarten (Vorstellung des Projekts der Pflanzen) (M2-7, M14-19, M26-31)
- Permanente Präsenz von Vielfaltsprodukten in der neuen ARCHE NOAH Gartenküche während der Schaugartensaison.
- Das Marketing zum Projekt innerhalb und außerhalb der Region erfolgt auch durch die o.a. Workshops für und mit ProduzentInnen und GastronomInnen durch gezielte begleitende Medienarbeit
- Es werden 3 Workshops für Schulen aus der Region angeboten, um schon der jungen Generation den Wert der Vielfalt auf lustige, anschauliche Weise zu vermitteln. (M20,M21,M27)

Publikationen (M1-M34):

- Projektfolder
- Projektdarstellung über ARCHE NOAH Medien (mit unserem Newsletter und dem Magazin erreichen wir über 200.000 Personen;)
- Projektdarstellung in Fachmagazinen (Gärtnerrundbrief, Bio-Gemüsefibel, BioAustria Zeitung, usw...)
- Ausführliche Projektdarstellung und Veröffentlichung von Projektergebnissen über die ARCHE NOAH Webseite www.arche-noah.at – inklusive der Produktions-Factsheets, der Produktblätter und der Rezeptblätter Ein Projektstrukturplan wird zur Einreichung erarbeitet.

LINKS

[ARCHE NOAH](http://www.arche-noah.at) (<http://www.arche-noah.at>)