

## Vielfalt als Chance

DI (FH) Franziska Haitzmann, Bio Ernte Steiermark.

Im immer härter umkämpften Gemüsebau ist es vorteilhaft, sich mit außergewöhnlichem Gemüse vom Durchschnitt abzuheben. Auf dem Bauernmarkt werden Stände mit Raritäten als Hingucker gern besucht. Hier wird die Vielfalt als Chance zu höherem Absatz genutzt. Im Jahr 2010 ist die Arbeitsgruppe „Bauernparadeiser“ entstanden, die „Paradeiser“-Sorten selektiert, die neben den üblichen Sortenansprüchen noch über eine Vielfalt an Formen, Farben und Geschmack verfügen.

### Arbeitsgruppe Bauernparadeiser

Die Arbeitsgruppe Bauernparadeiser ist ein österreichweiter Zusammenschluss, bestehend aus BIO AUSTRIA-BäuerInnen aus den Bundesländern Oberösterreich, Niederösterreich, Burgenland und der Steiermark. Fachlich begleitet werden sie von BIO AUSTRIA, der Versuchsstation für Spezialkulturen Wies, dem Verein Arche Noah, der Universität für Bodenkultur (BOKU) Wien, der Gartenbauschule Langenlois und dem LFZ Schönbrunn.

Ziel ist es, eine Sortenvielfalt von Fruchtgemüse zu entwickeln – aus bäuerlicher Hand und in bäuerlicher Hand. Damit schaffen sich die TeilnehmerInnen der Arbeitsgruppe eine Alternative zum Angebot der großen Saatgutfirmen, die vor allem auf Kriterien wie Ertrag, Einheitlichkeit und Lagerfähigkeit der Früchte abzielen, dabei aber häufig die individuellen Standortbedingungen der einzelnen Betriebe unbeachtet lassen.

Die Arbeitsgruppe legt ihr Augenmerk auf eine Vielfalt an Farben, Formen und vor allem auf Geschmack im Paradeiser-Sortiment. Ausgangsquellen dafür sind alte, seltene oder einfach besondere Paradeiser- und Fruchtmüsesorten, die durch Selektion am Bio-Betrieb verbessert und an den Standort angepasst werden. Der Verzicht auf Hybridzüchtungen ist dabei ein wichtiger Grundsatz; es wird ausschließlich mit samenfesten Sorten gearbeitet, deren Saatgut Jahr für Jahr wieder von Neuem angebaut werden kann.

Durch die österreichweite, am Betrieb stattfindende Saatgutvermehrung können standortangepasste Sorten gewonnen werden. Auf den elf in ganz Österreich verteilten Standorten herrschen unterschiedliche Temperaturen, Niederschlagsmengen und die Kultur erfolgt in verschiedenen Böden, wodurch auf die Eignung für bestimmte Standorte selektiert werden kann.



Sortenvielfalt



Pink Boar



Reiseparadeiser

## Anbau einer Sortenvielfalt

Von den „Bauernparadeisern“ wurden bisher 58 Sorten im Freiland und unter Folie angebaut, im Jahr 2012 sind 29 neue Sorten hinzugekommen. Einige der bereits angebauten Sorten werden weiter selektiert, bei anderen ist dies nicht mehr notwendig. Sowohl bei Cocktail- als auch bei Salat- und Fleischparadeisern sind alle möglichen Formen und Farben im Sortiment: gelbe, braune, grüne, weiße, orange, gestreifte, geflammte, ...

## Lagerfähigkeit

In der Versuchsstation für Spezialkulturen Wies wurde bei einem zweiwöchigen Lagerversuch festgestellt, dass nur 9 von 24 Sorten nach einwöchiger Lagerung keine faulen Früchte vorwies. Nach zweiwöchiger Lagerung wiesen 2011 nur mehr die Sorten `Carotina`, `Naama` und `Super Snow White Cherry` unter 20 % faule Früchte auf und 2012 waren die Fleischparadeiser-Sorten `German Gold`, `Pineapple` und `Green Giant` komplett erweicht und nicht mehr marktfähig. Diese mangelhafte Lagerfähigkeit stellt eine große Herausforderung in der Vermarktung für die BäuerInnen da. Möglichkeiten, diese Problematik zu umgehen, wären, die Früchte nicht einzulagern, sondern sie einzukochen oder zu trocknen.

## Weiterentwicklung

Neben der Erhaltung der Sortenvielfalt steht die Entwicklung der Sorte im Vordergrund. Viele der „Bauernparadeiser“ sind anfällig für die Samtfleckenkrankheit, *Cladosporium fulvum*. Die meisten – im Handel erhältlichen – Paradeisersorten enthalten Resistenzgene gegen diese Krankheit. Die Symptome wurden zu drei Terminen bonitiert, um etwaige Unterschiede zwischen den Sorten festzustellen und Pflanzen mit geringerer Anfälligkeit weiterzuvermehren. Außerdem wurden erste Kreuzungsversuche mit samtfleckenresistenten Sorten angelegt.

## Jahresrückblick, -vorschau und Ergebnisse

Innerhalb von 4 Wochen wurden an 3 Standorten die Paradeiser verkostet, dessen Ergebnisse dann gemeinsam mit den Boniturergebnissen Ende November präsentiert wurden. Neben der Bewertung der Säure, Süße, des Aromas, Aussehens und der Schalenfestigkeit, wurde eine Gesamtnote vergeben. Die zwei Favoriten `Striped Roman` und `Valencia` haben sich 2012 heraus kristallisiert.

Im Jahr 2013 wird ein Sortenbuch erarbeitet und publiziert. Ergebnisse der Versuchsanstalten und der Verkostungen werden veröffentlicht. Die Versuchsstation für Wies bspw. bringt jedes Jahr ihren Versuchsbericht heraus, der dann auf ihrer Homepage abrufbar ist.

Die Ergebnisbesprechung ermöglichte ebenso Erfahrungsaustausch, einen allgemeinen Jahresrückblick und den Vergleich zu den vorhergehenden Anbaujahren. Wer dieselben Werte der Arbeitsgruppe teilt und sich gerne beteiligen will, kann sich an Franziska Hartzmann und Elfriede Stopper (BIO AUSTRIA) wenden.