

Erfaringer fra Arche Noahs matplantemangfold



Stephen Barstow, E.S.M.

Frø for framtida seminaret
Nettverk for Plantemangfold
30. oktober 2017

NY START FOR UTVIKLINGEN AV NORSK GRØNNSAKSMANGFOLD

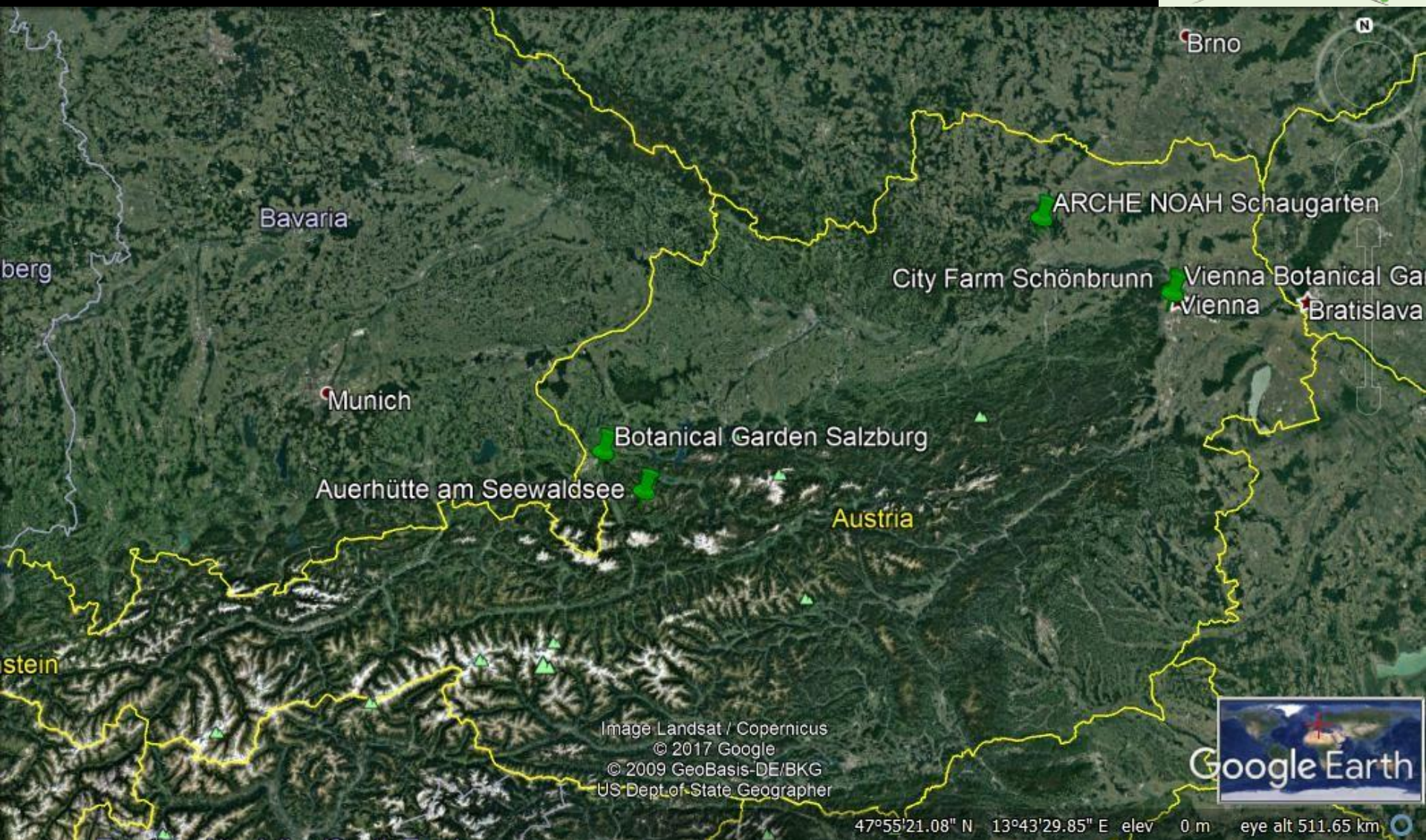
INSPIRASJON FRA UTLANDET
– OG FRA VÅR EGEN HISTORIE

TIRSDAG 3. NOVEMBER 2015, KL. 08.30 – 17.00
HÅNDVERKEREN KURS OG KONFERANSESENER,
ROSENKRANTZ' GATE 7, 0159 OSLO



3. november 2015 : Flerårige grønnsaker fra Planteavrens skattekiste, impulser fra utlandet og planteklubbenes bidrag til grønnsaksmangfoldet

ARCHE NOAH Permaveggies tur; 11. – 18. juni 2017





GÄRTEN

Der „Extreme-Salad-Man“

Stephen Barstow ist der Guru in Sachen Vielfalt für den Salat. Der überzeugte Biogärtner experimentiert mit essbaren, mehrjährigen Pflanzen in seinem Garten nahe dem nördlichen Polarkreis, in einer Gegend wo eigentlich nur Karotten und Erdäpfel kultiviert werden.



Stephen Barstow wuchs im Süden Englands auf und studierte sieben Jahre lang an der Universität von Exeter, East Anglia in Norwich sowie an der Heriot-Watt in Edinburgh mit Vertiefung in Meereswissenschaften. Sein Interesse am biologischen Gemüseanbau entstand während seines Studiums in Edinburgh. Im Jahr 1981 bekam er seinen Dokortitel verliehen und zog wegen der Arbeit nach Norwegen. Auch damals war Stephen Barstow und seine Frau Vegetarier – in Norwegen zu dieser Zeit praktisch noch völlig unbekannt. Nur eine Handvoll Gemüsesorten gab es im lokalen Supermarkt zu finden. Somit war es notwendig, sein eigenes Gemüse anzubauen. Die meisten Sorten, die Barstow schon in Schottland angebaut hatte, wuchsen und gedeihten zum Glück auch in der neuen Heimat.

Ende der 80er begann Stephen Barstow lokale essbare Wildpflanzen zu sammeln und sie in seinem Garten anzupflanzen. Mit der Hilfe von verschiedenen Samensammlern wuchs seine Sammlung an essbaren Pflanzen sehr schnell. Mehrere hunderte neue Arten pflanzte Barstow neben den traditionellen Gemüsesorten jährlich zu. Jetzt reicht seine Sammlung bis zu

3.000 Sorten, und das im kalten Norwegen. Seit 2006 ist Stephen Barstow Nationaler Koordinator von den norwegischen Saatgut-Erhaltern, welche sich für den Schutz lokaler Gemüsesorten (einjähriger und mehrjähriger) einsetzen.

Sein Garten im ungewöhnlichen Klima

Barstow's Garten liegt auf einem felsigen Hügel im Dorf Malvik, 15 km entfernt von der norwegischen Stadt Trondheim, mit einem wunderbaren Blick über Norwegens größtem Fjord, dem Trondheimsfjord. In der Gegend herrschen extreme klimatische Schwankungen und da kann es schon einmal passieren, dass am 1. Jänner das Gras grün ist und am 1. Juni noch Schnee liegt. Einzelne Sorten reifen hier von zwei Jahreszeiten – dem grünen und dem weißen Winter. Überraschenderweise ist es aufgrund des Nordatlantischen Stromes relativ mild, obwohl der Garten bei einem Breitengrad von 64°N unweit vom Polarkreis entfernt liegt. Selbst im Winter friert hier der Fjord nie ein und nur sehr selten fallen die Temperaturen im Winter unter -20°C. In den umliegenden Hügeln liegt oft viel Schnee, jedoch im Garten selbst gibt es lange schneefreie Perioden, was nicht unbedingt gut ist, da eine stabile Schneedecke als Isolator für weniger widerstandsfähige mehrjährige Pflanzen wirkt. Die Sommer in Malvik sind ebenfalls mit nur ca. 15°C eher kühler.

Ein schmackhafter Weltrekord

Seine große Leidenschaft machte sich auch im Jahr 2001 bemerkbar: Die Erhaltung eines reichhaltigen, essbaren Salates. Aber nicht nur irgendein Salat, denn mit diesem extremen Salat stellte Stephen Barstow einen neuen Weltrekord auf. Er begann alles am 19. August 2001 als Barstow sich dafür entschied, den Rekord für die größte Gemüsevielfalt, natürlich nur mit Gemüse aus dem eigenen Garten, in einem Salat zu brechen. Dafür wurden 363 verschiedene Pflanzensorten und 382 verschiedene Pflanzenenteile (z.B. Blüten und Blätter von einer Pflanze) verwendet. 2003 wurde der Rekord wieder gebrochen, allerdings durch niemand anderen als Stephen Barstow selbst. Dieses Mal waren sogar 537 verschiedene Sorten im Salat.

Buchtipps

Around the world in 80 plants: An edible perennial vegetable adventure for temperate climates

In diesem Buch nimmt uns Stephen Barstow auf eine Reise durch alle Kontinente mit und stellt bekannte und weniger bekannte Pflanzen vor, deren Erhalt wichtig ist. Dabei gibt er Tipps wie die Pflanzen verwertet, zubereitet und veredelt werden können. Ein Buch für reiselustige Gartenfreunde.



Sprossen von Hosta und Habitzia für „Spinatstrudel“.



Frühlings sprossen im frühen April.



Ein Salat von Stephen Barstow mit 120 verschiedenen essbaren Pflanzen (reife).



Sein Garten in Norwegen mit Blick auf den Fjord.



Gecrante Hosta-Sprossen, auch genannt „Hosons“.



Die Hosta in voller Blüte.

Stephen Barstow verrät uns seine Lieblings-Permaveggies

Der Begriff Permaveggies ist noch ein sehr junger – eine Mischung aus den Wörtern „Permanant“ oder „Permaculture vegetables“, also dauerhaftes Gemüse. Der große Vorteil von Permaveggies ist, dass sie hauptsächlich im Frühling geerntet werden können und somit das Importieren von verschiedenen Gemüsesorten in den gemüsesarmen Jahreszeiten nicht nötig ist.

„Kaukasischer Rankspinat“ *Habitzia tamnoides*

„Der Kaukasische Rankspinat“ wurde 1870 als Zierpflanze eingeführt und ist ein kräftiger, langblütiger und mehrjähriger, kletternder Spinat. Er wurde von mir vor zehn Jahren im britischen „Permaculture Magazine“ vorgestellt und war bis dahin ein langjähriges, streng behütetes Geheimnis in Skandinavien. Heute wächst er aber bei Tausenden, auf der ganzen Welt, im Garten. Er ist also das erste Gemüse, welches durch die Sozialen Medien bekannt gemacht wurde. Der „Kaukasische Rankspinat“ ist ertragreich und schmackhaft als Salat oder auch gekocht als Spinat. Hier in Norwegen wird er von Jänner bis August verwendet.“



Kletternde Habitzia

Funkien Hosta



Eine junge Hostapflanze

„Alle Hostas sind essbar, haben einen exzellenten Geschmack, sind sehr ertragsfähig und brauchen kein direktes Sonnenlicht. Den meisten ist die Funkie als Zierstrauch bekannt, in Japan ist sie aber eine der wichtigsten essbaren Pflanzen. Dort habe ich sie auch im frühen April in allen Supermärkten gefunden. Die großblättrigen Arten sind die Besten und die am ertragsfähigsten. Letzten Sommer wurde ich zu der Prince Charles' National Sammlung von großblättrigen Hostas eingeladen und habe dort über die Funkien-Küche diskutiert.“

„Udo“/„Japanischer Spargel“ *Aralia cordata*

„Der Japanische Spargel“ ist mein größtes Gemüse und wurde im letzten Frühling, obwohl er der kälteste hier in Norwegen war und die Temperatur nicht mehr als 20°C betrug, sogar über drei Meter groß. Im Fernen Osten sind die einen Meter langen Sprossen im Frühling am beliebtesten und werden vielfältig verwendet. Die besten „Udos“ allerdings sind die in unterirdischen Höhlen in Tokyo geernteten. Letzten Frühling war ich der erste westliche Besucher, der in die Höhlen durfte!“



Gebleichter winterharter Spargel

Event-Tipp

Einzigartig, P.S.: Termine notieren!

Stephen Barstow kommt nach Österreich! Da wir bei ARCHE NOAH von Stephen Barstow und seinen „Permaveggies“ so begeistert sind, haben wir ihn nach Österreich eingeladen, damit auch andere Menschen diesen großartigen Referenten miteilen können. Diese einzigartige Möglichkeit, ihn in Österreich live zu erleben, haben Sie bei folgenden Veranstaltungen:

- 11.6.2017 Tagesseminar im ARCHE NOAH Schaugarten in Schilten
- 13.6.2017 Führung mit Stephen Barstow durch den Botanischen Garten Wien
- 14.6.2017 Abendseminar in Wien
- 16.6.2017 Halbtagesseminar auf der Auerbühle am Seewaldsee (St. Koloman, Sbg)
- 17.6.2017 Führung mit Stephen Barstow durch den Botanischen Garten in Salzburg

Mehr Infos unter diesem Eventlink: www.arche-noah.at/stephen_barstow



Gebliche Hosta-Sprossen, sehr beliebtes Supermarktgemüse in Japan.

Mehr Information Stephen Barstow und seine Arbeit unter www.cdlimental.com/blog



ARCHE NOAH Schaugarten; besøk og seminar



Arche Noah: stiftet i 1990, idag 15000 medlemmer!

ARCHE NOAH Schaugarten; besøk og seminar



ARCHE NOAH Schaugarten; besøk og seminar



ARCHE NOAH Schaugarten; besøk og seminar



Scorsonerrot / svartrot til frø



Winterkefe

ARCHE NOAH Schaugarten; besøk og seminar



Rumex scutatus, Fransk syre



Oxyria digyna, fjellsyre

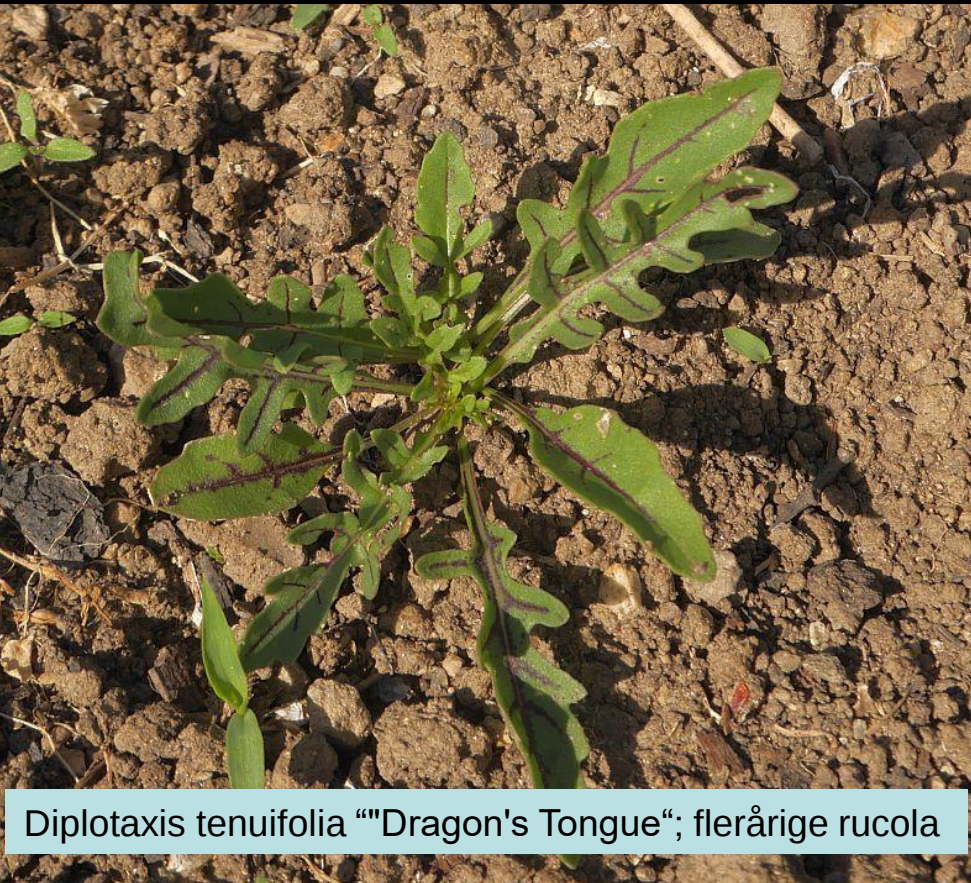


Brassica oleracea "Ehwiiger Kohl"

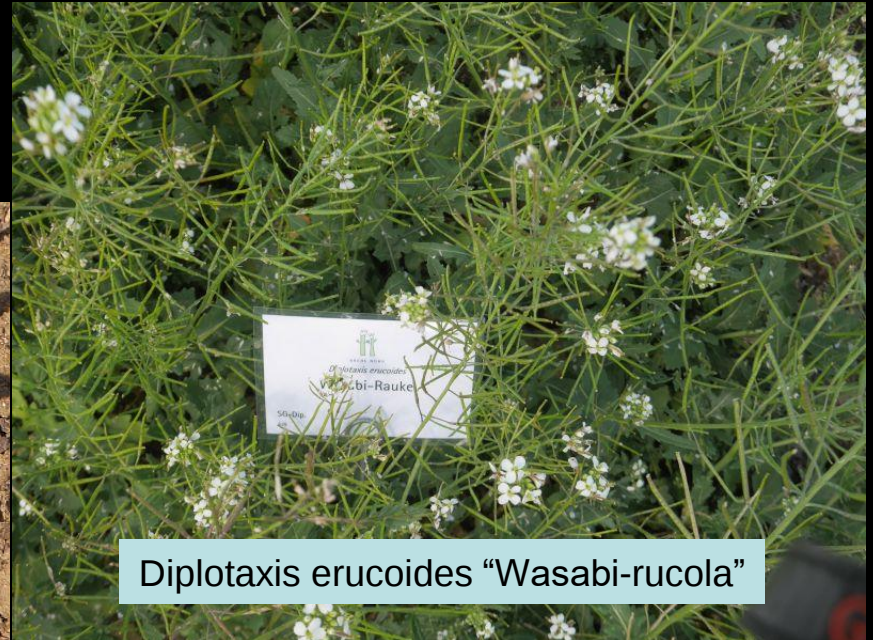


Crambe maritima, strandkål

ARCHE NOAH Schaugarten; besøk og seminar



Diplotaxis tenuifolia ""Dragon's Tongue"; flerårige rucola



Diplotaxis erucoides "Wasabi-rucola"



Flerårige rug

ARCHE NOAH Schaugarten; besøk og seminar







Domestisering og
seleksjon av new wave
klimariktige
grønnsaker i Norge

LEK!

Hablitzia / stjernemelde
er nå spredt til mange land
i alle kontinenter i løpet av
bare 10 år

archangelica.no –
videreforedling
av Vossakvann!

FB:
Plant breeding for permaculture



Hablitzia tamnoides
stjernemelde



ARCHE NOAH Schaugarten; besøk og seminar



ARCHE NOAH Schaugarten; besøk og seminar



ARCHE NOAH's Seed Bank is one of Europe's biggest private collections, maintaining over 6,000 accessions of rare vegetables and grains, 900 fruit trees and 200 potatoes

ARCHE NOAH Schaugarten; besøk og seminar



City Farm i Schönbrunn; besøk og seminar



Kompetansesenteret for hagepedagogikk

<https://www.cityfarm.wien>

City Farm i Schönbrunn; besøk og seminar



Schönbrunn Palace



Huge contrast in biodiversity compared to the diversity garden and botanical garden on either side of the palace!

Walk and talk i den botaniske hagen i Wien



Matteuccia, strutseving



Aster scaber, korea-asters

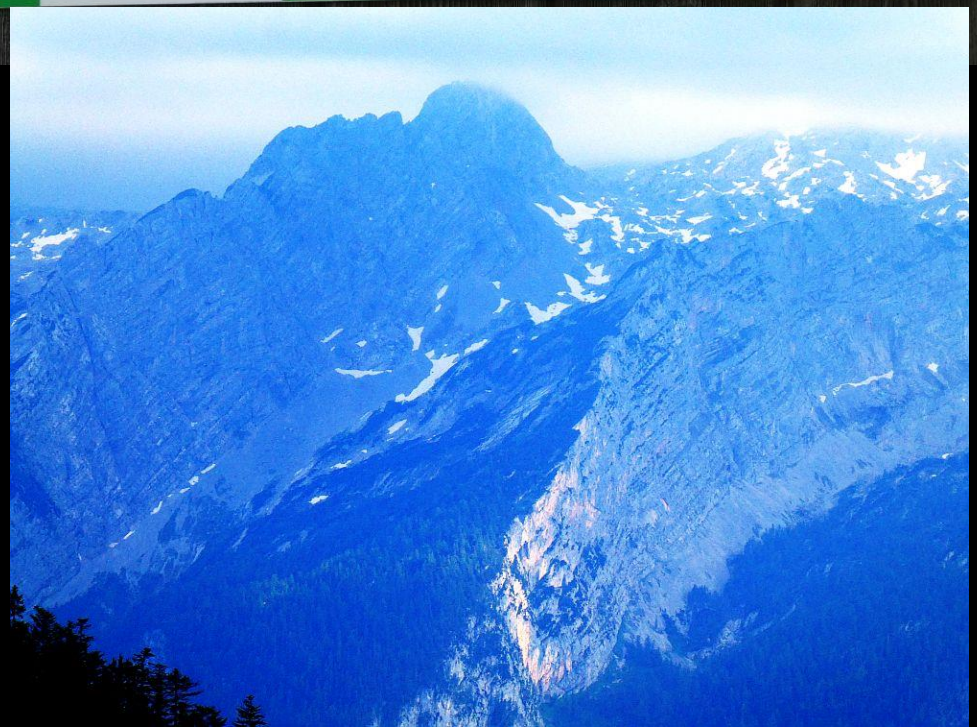
Walk and talk i den botaniske hagen i Wien

Nikolaus Thomas Host (1761–1834)

It was Host, an important contributor to the research of the flora austriaca, after whom the popular Hosta green-plant genus was named. Being the personal physician to Emperor Franz I, he was influential enough to be entrusted with the designing of a "Garden of the Crownlands" next to Belvedere Palace. Known as the "Hostean Garden", it is part of the University's Botanical Garden today.



Auerhütte am Seewaldsee, St.Koloman, sanking og seminar om høylands-grønnsaker



Auerhütte am Seewaldsee, St.Koloman, sanking og seminar om høylands-grønnsaker





Walk and talk i den botaniske hagen i Salzburg



Walk and talk i den botaniske hagen i Salzburg

ALTE UND FREMDLÄNDISCHE KULTURPFLANZEN

Das abwechslungsreiche Angebot an exotischen Obst- und Gemüsearten im Handel erweckt den Eindruck einer Vielfalt. Das Gemüse, das aus allen Ländern eingeführt wird, täuscht über eine Verarmung der bodenständigen Kulturarten unserer Breiten hinweg. Wirtschaftlich weniger bedeutende Gemüsearten sind in Geschäften gar nicht mehr verfügbar und daher auf dem Speiseplan nicht mehr zu finden. Aber gerade die fast „vergessenen“ Gemüsearten sind reich an Geschmack und Vitaminen. Durch den Anbau selten gewordener Gemüsearten kann man zu deren Erhalt beitragen. Bei manchen Arten fällt die Abgrenzung zwischen Wild- und Kulturpflanze tatsächlich schwer. In diesem Beet sehen Sie die Vielfalt an Wildpflanzen mit vergessenen und fremdländischen Kulturpflanzen, die bei uns nicht sehr bekannt sind.

BROTGEWÜRZE UND KÖRNER BZW. BESONDERE BROTTGETREIDE

Flohsamen <i>Plantago ovata</i>	Koriander <i>Coriandrum sativum</i> Anis <i>Pimpinella anisum</i>	Steirischer Ölkürbis <i>Cucurbita pepo</i> var. <i>styriaca</i>	Fenchel <i>Foeniculum vulgare</i>	Schabzigerklee <i>Trigonella caerulea</i>	Sonnenblume <i>Helianthus annuus</i> Buchweizen div. Arten <i>Fagopyrum</i> sp.	Braunhirse <i>Panicum miliaceum</i> Kolbenhirse <i>Setaria italica</i> Perlhirse <i>Pennisetum glaucum</i>	Zuckerhirse <i>Sorghum saccharatum</i> Mohrenhirse <i>Sorghum bicolor</i>	Mais, alte indianische Sorten mit bunten Körnern <i>Zea mays</i>	Mais, besondere Sorten <i>Zea mays</i>
Lein <i>Linum usitatissimum</i>		Schwarzkümmel <i>Nigella sativa</i>	Kümmel <i>Carum carvi</i>	Mohnsamen <i>Papaver somniferum</i>					

HÜLSENFRÜCHTE UND FREMDLÄNDISCHER GETREIDEERSATZ

Kichererbse <i>Cicer arietinum</i>	Schwarze Bohne	Fisole	Erbse <i>Pisum sativum</i> Azukibohne <i>Vigna angularis</i> Mungbohne, Grüne Sojabohne <i>Vigna radiata</i>	Puff-, Sau- oder Dicke Bohne <i>Vicia faba</i>	Mondbohne <i>Phaseolus lunatus</i>	Feuer-, Käferbohne <i>Phaseolus coccineus</i> Yin-Yan Bohne <i>Phaseolus vulg.</i>	Stangen-, Trockenbohne <i>Phaseolus vulgaris</i> Schwertbohne <i>Phaseolus vulgaris</i>	Getreideamaranth „Roland“ <i>Amaranthus hyb.</i> Getreideamaranth „Golden Cereal“ <i>Amaranthus hypochondriacus</i>	Gemüse- Amaranth diverse Arten <i>Amaranthus</i> sp.
Linse <i>Lens culinaris</i>	Wachtelbohne <i>Phaseolus vulgaris</i>	Stangenfisole <i>Phaseolus vulgaris</i>		Sojabohne <i>Glycine max</i>	Forellenbohne <i>Phaseolus vulgaris</i>				
	Kidneybohne <i>Phaseolus vulgaris</i>	Grüne Bohne <i>Phaseolus vulgaris</i>							

BLATT- UND STÄNGELGEMÜSE

Ahriger Erdbeerspinat <i>Chenopodium capitatum</i> Speisechrysanthem <i>Chrysanthemum coronarium</i> Barbarakraut <i>Barbarea vulgaris</i>	Lauchscheiben- -Schötchen <i>Peltaria aliaceae</i>	Mangold <i>Beta vulgaris</i> ssp. <i>vulgaris</i> var. <i>vulgaris</i> Makumi-Wenna <i>Atriplex hortensis</i>	Winter- und Sommerportulak diverse Arten	Ampfer diverse Sorten <i>Rumex</i> sp.	Blattkohlarten und Winterkohl diverse Sorten <i>Brassica</i> sp.	Gemüsemalve <i>Malva verticillata</i>	Okinava Spinat <i>Gynura crepoides</i> Baumspinat <i>Chenopodium giganteum</i> Guter Heinrich <i>Chenopodium bonus-henricus</i>	Kaukasischer Rankspinat <i>Habitzia tamnoides</i> Embiribiri <i>Crassocephalum vitellinum</i> Gartenmelde diverse Sorten	Chinakohl <i>Brassica rapa</i> subsp. <i>pekinensis</i> Vogelsalat <i>Valerianella loc.</i> Spargelsalat <i>Lactuca sativa</i> var. <i>angustana</i>
	Rauke diverse Arten <i>Sisymbrium</i> sp.	Neuseeländerspinat <i>Tetragonia tetragonioides</i>	Verschiedene Blattsalate <i>Lactuca</i> sp.	Kresse diverse Arten <i>Lepidium sativum</i>	Turmkraut <i>Turritis glabra</i>	Hirschhorn- Wegerich <i>Plantago coronopus</i>			

WURZEL, KNOLLEN - UND STRUNKGEMÜSE

Erdkastanie <i>Bunium bulbocastanum</i> Radi und Radieschen div. Sorten	Knollenziest <i>Stachys affinis</i> Rote und Bunte Rübe <i>Beta vulgaris</i> subsp. <i>vulgaris</i>	Zichorien diverse Sorten <i>Cichorium</i> sp.	Japanischer Ingwer, Myoga <i>Zingiber mioga</i>	Maca <i>Lepidium meyenii</i>	Kerbelrübe <i>Chaerophyllum bulbosum</i> Sellerie diverse Arten <i>Apium</i> sp.	Indisches Blumenrohr <i>Canna indica</i> Zuckerwurzel <i>Sium sisarum</i>	Yacon <i>Polymnia sonchifolia</i> Speiseklette <i>Arctium lappa</i>	Nachtkerze <i>Oenothera biennis</i> Schwarzwurzel <i>Scorzonera hispanica</i>	Zwiebel u. Lauch div. Arten <i>Allium</i> sp. Spargel div. <i>Asparagus off.</i>
		Rüben diverse Sorten	Speisedahlien <i>Dahlia</i> sp.	Haferwurz <i>Tragopogon portifolius</i>					

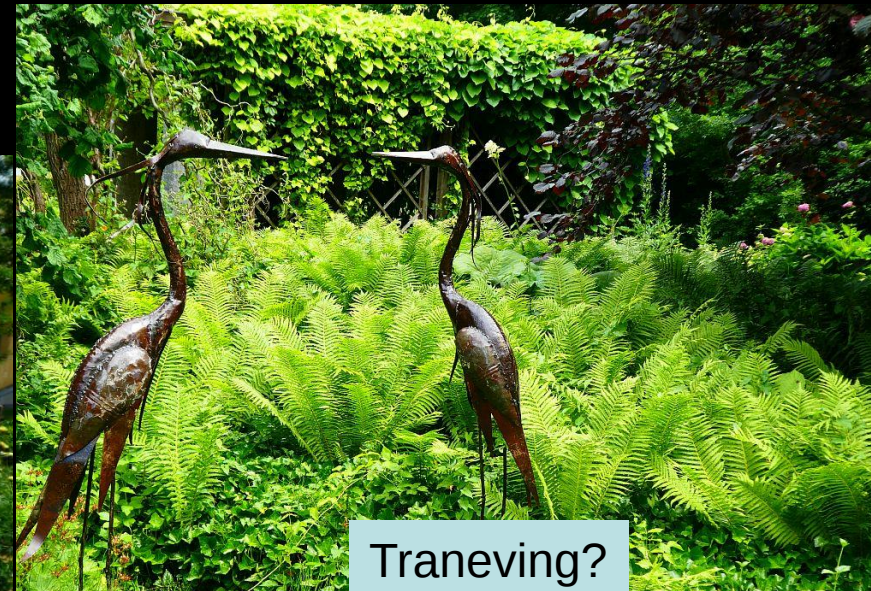
FRÜCHTE, FRUCHTSTÄNDE UND BLÜTENGEMÜSE

Paprika <i>Capsicum annuum</i>	Chili <i>Capsicum</i> sp.	Pfefferoni <i>Capsicum</i> sp.	Okra <i>Abelmoschus esculentus</i> Aubergine <i>Solanum melongena</i>	Tomatillo <i>Physalis ixocarpa</i>	Schwarzbeere <i>Solanum scabrum</i> Mexikanische Zwergrurke <i>Melothria trilobata</i>	Schlangen- rettich <i>Raphanus sativus mougri</i> Andenbeere <i>Physalis peruv.</i>	Tomaten große Sorten <i>Solanum lycopersicum</i> Karamellbeere <i>Lycopersicon form.</i>	Kiwano <i>Cucumis metuliferus</i> Tomaten kleine Sorten	Caigua <i>Cyclanthera pedata</i> Artischocke <i>Cynara card.</i> Litchitomate <i>Solanum sisym.</i>
Einhornpflanze <i>Proboscidea louisianica</i>	Roselle <i>Hibiscus sabdariffa</i>	Süße Erdkirsche <i>Physalis pruinosa</i>		Aibika <i>Abelmoschus manihot</i>					

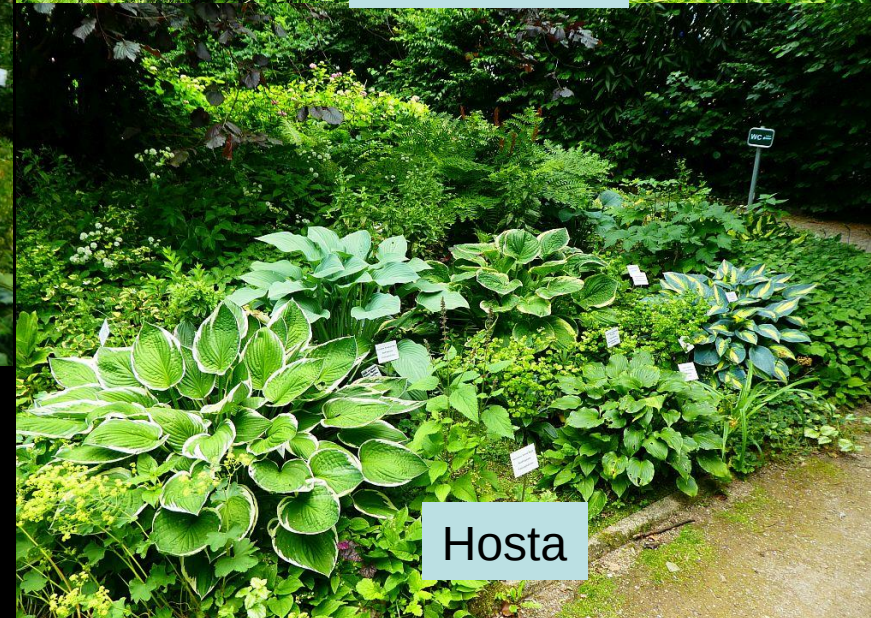
Walk and talk i den botaniske hagen i Salzburg



Spiselig mangfoldshagen



Traneving?



Hosta



Fredrik Christian Schübeler



Carum carvi / karve

Inspirasjoner fra turen:

KVANNs schaugarten...skogshagen
i Hurdal?

mot “vegetable sanctuaries”
samarbeid med andelsbruk?

Arche Noah:

Satser mer på permaveggies
fremover (utprøving i fjellet og
lavlandet) ?





KVANN – Kunnskap og Vern Av Nyttevekster i Norge Norwegian Seed Savers

Etablert i 2005 av Genressurssenteret og Hageselskapet for a) å ta vare på gamle norske nytteplanter gjennom aktiv dyrking; og b) å øke plantemangfoldet i Norge

Genressurssenteret/Nordgen “seeded” Planteklubben for grønnsaker med over 200 frø og vegetativt formerte sorter grønnsaker..

1. oktober 2016: Stiftelsesmøte for å samle Planteklubbene

*22. april 2017: Første årsmøtet valgte styret og norsk navn på foreningen:
KVANN*

<http://kvann.org>

