

Assling produziert Null-Kilometer-Tomaten

Nachhaltig zu denken, hat man sich in Assling zum Ziel gesetzt. Dazu gehört, Saatgut selbst zu vermehren. Es geht um die Erhaltung alter Sorten und kurze Wege vom Saatgut bis zum Anbau.

Mit dem Interreg-Projekt BioColAlp wird ein starkes Zeichen gesetzt. Mitwirkende Gärtner(innen) und Bäuerinnen erhielten ganz besondere Pflan-

zen. Deren Saatgut kommt aus Assling. Die Sorten wurden bereits über viele Jahre – im Fall der Tomate sogar 30 Jahre – in Assling vermehrt. Nicht

nur mit Tomate, Paprika und Chili wird gearbeitet, sondern auch an der Erhaltung von Pferdebohne, Mohn oder Herbstrübe.

Die verwendete Erde stammt direkt aus der Gemeinde (Kompost aus Pferdemist und Häckselgut), ebenso wie das Wasser (kein Zusatz von Pflanzenschutz- oder Düngemitteln). Und die Jungpflanzen wurden hier gesät und aufgezogen. Somit sind es gleichsam Null-Kilometer-Pflanzen. Darüber

hinaus wird an einem Pflanztopf aus lokalen Rohstoffen getüftelt.

In die Umsetzung dieses Projektes sind die zwei Asslinger Agenda-21-Gruppen sowie die Bücherei und der Obst- und Gartenbauverein eingebunden. Die fachliche Begleitung erfolgt durch die Universität für Bodenkultur.

Das Handwerk der Saatguterhaltung soll wieder aufleben. Man möchte früher übliche Kulturarten wieder anbauen und für Höhenlagen passende Sorten nicht aussterben lassen. Denn das übliche Saat- und Pflanzgut ist auf den Anbau in Gunstlagen optimiert. Und so gibt es immer weniger Kulturarten und eine immer kleinere Palette an Sorten.

In weltweit agierenden Großbetrieben ist die Vermehrung automatisiert, und sie läuft unter Verwendung von Pflanzenschutzmitteln und synthetischem Dünger ab.



Bgm. Bernhard Schneider ist Schirmherr der Asslinger Null-Kilometer-Tomaten und übernimmt einige selbst für den Anbau von Brigitte Vogl-Lukasser, die das Projekt fachlich betreut. Foto: Gemeinde Assling