



Diese Tomaten wurden in Assling gezüchtet, aus lokalem Saatgut. Foto: Ramona Waldner

In Assling wachsen „Null-Kilometer-Tomaten“

Das Projekt BioColAlp forciert Nachhaltigkeit und das Handwerk der Saatguterhaltung.

Chronik · 22. Mai 2018 · [Redaktion](#)

Saat- und Pflanzgut sind heute unkompliziert und in großer Vielfalt in Gärtnereien, in Supermärkten, im Baustoffhandel oder im Internet erhältlich. Wir haben uns daran gewöhnt, diese unverzichtbaren „Rohstoffe“ für Gärten oder Äcker jedes Jahr auf's Neue einzukaufen. Was wenige wissen: Saat- und Pflanzgut stammt meist aus Betrieben unvorstellbarer Größe, wo die Vermehrung automatisiert und unter Verwendung hoch toxischer Pflanzenschutzmittel und synthetischer Dünger abläuft. Bauern und Gärtner sind im Anbau mittlerweile fast vollkommen von Dritten abhängig.



Biologin Brigitte Vogl-Lukasser in ihrem eigenen Garten in Assling. Foto: Ramona Waldner

Saatgut selbst herzustellen oder Pflanzen vorzuziehen ist mühsam und erfordert Sachkunde. „Mit dem Rückgang des Acker-, Hackfrucht- und Gemüseanbaus in den sechziger Jahren in Osttirol wurden auch die Selektion und der Nachbau, sowie die Züchtung in unserer Region Schritt für Schritt aufgegeben“, erklärt Brigitte Vogl-Lukasser von der Universität für Bodenkultur, die seit Jahrzehnten zu diesem Thema forscht und wissenschaftlich ein Projekt begleitet, mit dem die Osttiroler Gemeinde Assling einen alternativen Weg beschreitet.

Seit Anfang Mai läuft das Projekt BioColAlp, in dem es um die Erhaltung traditioneller Kulturarten, die Vermehrung lokaler Sorten, die Förderung des biologischen Gartenbaus und die Steigerung der Vielfalt im öffentlichen Grün geht. GärtnerInnen und BäuerInnen, die im Projekt mitwirken, erhalten ganz besondere Tomaten-, Paprika- und Chillipflanzen, deren Saatgut seit Jahren, oft schon Jahrzehnten in Assling vermehrt wurde.



Sandra und Josef sind Mitglieder des Obst- und Gartenbauvereins Assling, der Null-Kilometer-Tomaten aber auch Paprika und Chilis züchtet. Foto: Gemeinde Assling

Weil auch die Erde, in der diese Pflanzen wachsen, aus der Gemeinde kommt – gewonnen aus lokalem Kompost und Häckselgut – und zur Bewässerung nur reines Asslinger Wasser ohne Pflanzenschutz- oder Düngemitteln verwendet wird, kann man ohne Übertreibung von „Null-Kilometer-Pflanzen“ sprechen, die klarerweise auch in Assling gesät und aufgezogen wurden. Weder Saatgut noch Pflanze haben je die Gemeindegrenzen überschritten. Um auch in letzter Konsequenz autark und regional zu bleiben, tüfteln die Asslinger Saatgutfreaks sogar an einem Pflanztopf aus lokalen Rohstoffen.

„Die Gemeinde Assling hat sich zum Ziel gesetzt, nachhaltig zu denken. Und zu einem nachhaltigen Wirtschaften gehört es auch, die Möglichkeit zu haben, sich mit Saatgut zu beschäftigen, das Handwerk der Saatguterhaltung wieder zu lernen, früher übliche Kulturarten wieder anzubauen und für Höhenlagen passende Sorten nicht aussterben zu lassen. Deswegen wird natürlich nicht nur mit Tomate, Paprika und Chilli, sondern bei-

spielsweise auch an der Erhaltung von Pferdebohne, Mohn oder Herbstrübe gearbeitet“, erklärt Bürgermeister Bernhard Schneider, der auch selbst einige „Null-Kilometer-Tomaten“ im Garten anbaut.



Der Asslinger Bürgermeister Bernhard Schneider lässt es sich nicht nehmen, selbst einige Null-Kilometer-Tomaten zu züchten. Brigitte Vogl-Lukasser von der Universität für Bodenkultur erklärt ihm, wie das geht. Foto: Gemeinde Assling

In die Umsetzung des Bildungsprojektes sind die zwei Asslinger Agenda 21 Gruppen „Umwelt und Bewusstes Leben“ und die Bücherei sowie der Obst- und Gartenbauverein Assling eingebunden. Vogl-Lukasser: „Wir sind heute nicht nur vom Saat- und Pflanzgut Dritter abhängig, sondern haben auch

die notwendigen Fähigkeit nicht mehr, unser Saatgut – etwa in einem Krisenfall – zu erhalten. Hier setzt das Projekt an.“ Kaufen kann man das Saatgut konsequenterweise nicht, es würde dann schließlich seinen Null-Kilometer-Status verlieren. Allerdings wird man sich in der Bücherei des Dorfes schon bald Samen alter Kulturpflanzen „ausborgen“ können. Wer erfolgreich angebaut und geerntet hat, gibt im Folgejahr einen Teil des geernteten Saatgutes wieder an die Bücherei zurück. So schließt sich der Kreis.

Ein Posting verfassen

Sie müssen angemeldet sein, um ein Posting zu verfassen.

[Anmelden](#) oder [Registrieren](#)
