

# Schwerpunkte

Die Entstehungsgeschichte und die Entwicklung der Versuchsstation zeigen, dass das Erkunden von Neuem und die Suche nach Problemlösungen für die Praxis sowie die Vielfalt der Kulturen und der Aufgabenstellungen seit jeher im Zentrum stehen.

## Erste Versuche



Bilder von einst und heute. Es hat sich viel getan bei der Entwicklung der Folientunnels. Heute sind diese Tunnels Standard im steirischen Gemüseanbau.

In den ersten Jahren waren Sortensichtungen im Bereich des Konservengemüses ein großes Thema.

Die dafür gängigen Kulturen waren Einlege- und Senfgurken, Bohnen und auch Minimaïs. Bei Frischgemüse waren es Feldgurken, Paprika, Pfefferoni, Salat, Einschnidekraut und Paradeiser. Die neuen



Konservengemüse war am Beginn der ersten Versuche in Wies ein vorrangiges Thema.

Hybridsorten, mit einheitlicher Qualität, höheren Erträgen und Resistenzen gegenüber Krankheiten feierten Einzug in den Gemüsebau.

Einen weiteren Durchbruch für die Praxis brachte die Verwendung von Folien zur Ernteverfrühung. Jede Art von Ab- oder Bedeckung bietet den ausgepflanzten Kulturen Schutz und wirkt wachstumsfördernd. Erste Versuche wurden mit ungelochten Folien durchgeführt, gefolgt von Loch- und Schlitzfolien. Aus diesen Systemen entwickelten sich Niedrigtunnel und in weiterer Folge begehbare Tunnel, die im Gemüseanbau bis heute von Bedeutung sind. In der Steiermark wird der überwiegende Teil des Fruchtgemüses im Folientunnel und in Erde gewachsen produziert.

„Versuche in der Anbauregion helfen unseren Betrieben wettbewerbsfähig zu bleiben. Darum ist und war die Versuchsstation besonders wichtig.“

DI Josef Weber,  
ehem. Leiter der Gartenbauabteilung,  
Landeskammer Steiermark



## Sortenversuche

Sortenwertprüfungen finden quer durchs Gemüsebeet statt. Bei den Freilandkulturen sind es hauptsächlich Salate, bei den geschützten Kulturen in erster Linie Fruchtmüsen, das nach unterschiedlichsten Kriterien im Bestand und am Erntegut beurteilt wird.

### Beispiel Melanzani - Vielfalt

Melanzani (Auberginen) gibt es ebenso wie ihre botanischen Verwandten, die Paradeiser, Paprika und Chilis, in einer enormen Farben-, Formen-, Größen- und Geschmacksvielfalt. Dennoch sind nur wenige Typen im Handel verfügbar und es ist daher höchste Zeit, auch diese Gemüsegruppe in ihrer Vielfalt zu erfassen und für den steirischen bzw. österreichischen Anbau geeignete Sorten zu finden. Zu diesem Zweck wurden 16 Sorten Melanzani im Folientunnel am Standort Wies und bei externen Betrieben angebaut und im Zuge einer BIO Austria Gruppenberatung auch gebraten verkostet.



Die fingerdicken Früchte der Sorte Slim Jim sind geschmacklich außergewöhnlich aromatisch.

„Die Versuchsstation Wies ist ein engagierter Mitstreiter für die Weiterentwicklung einer vielfältigen biobäuerlichen Landwirtschaft. Die steirischen Biobäuerinnen und Biobauern finden in Wies immer ein offenes Ohr.“

Mag. Josef Renner,  
BIO Ernte Steiermark

„Ich befasse mich seit mehr als 25 Jahren mit Gemüsebau und Sortenversuchen.“

Der Vorteil in der Zusammenarbeit mit der Versuchsstation ist, dass wir mitentscheiden können, welche Sorten wir testen wollen. Die Zusammenarbeit ist sehr gut, die Mitarbeiter haben immer ein offenes Ohr für unsere Anliegen.“

Johannes Oberer,  
Gemüsebauer in Markt Hartmannsdorf

Von den beiden kleinfrüchtigen Melanzanisorten mit einer Fruchtgröße bis 5 cm verblüffte aufgrund des hohen Stückertrags (>38 Stück/m<sup>2</sup>) die Sorte Runde à oeuf (Baumaux). Die Pflanzen mit wunderschönen, matt weißen und hühnereigroßen Früchten mit einem Einzelfruchtgewicht von 20 g, wurden 60 cm hoch. In der Verkostung allerdings schnitt diese Sorte aufgrund ihrer hohen Samenanzahl weniger gut ab. Als Blickfang im Garten oder als Balkongemüse kann man diese Sorte aber empfehlen.

Bei den 10 cm großen Melanzani ist die Sorte Slim Jim (Deaflora) zu nennen, die einen Ertrag von 56 Stück/m<sup>2</sup> brachte. Typisch für Slim Jim sind die in Rispen gebildeten fingerdicken Früchte, die sehr aromatisch schmecken. Ihr dunkelviolettblaugrünes Laub macht diese Sorte darüber hinaus auch sehr attraktiv.

Unter den drei miteinander verglichenen Sorten mit etwa 25 cm langen Früchten war die Hybridsorte Sultane F1 (Graines Voltz) die produktivste. Geschmacklich und auch farblich interessant zeigte sich die Sorte Pingtung (plants of distinction).

Die halbovalen, violetten Sorten sind jene, die am bekanntesten sind. Die weiße Sorte Clara F1 und die Sorte Rania F1 (beide Graines Voltz) könnten hier neue Kontraste bilden.



Weißer Melanzani sind bisher eher wenig bekannt.

Beide liegen mit ihrem Einzelfruchtgewicht bei ca. 300 Gramm und brachten Erträge von 5,2 kg/m<sup>2</sup> (Clara F1) bzw. 4,4 kg/m<sup>2</sup> (Rania F1). Sie sind aber auch geschmacklich sehr interessant. Clara verfügt über einen leicht süßlichen, Rania hingegen über einen mild fruchtigen Geschmack. Letztere war bei der Verkostung eine der Favoriten.

Wer auf der Suche nach einer offen abblühenden Sorte ist, ist mit Zora (Bingenheimer Saatgut) gut beraten. Die Pflanzen zeichnen sich durch einen sehr einheitlichen Aufbau und eine gleichmäßige Fruchtbildung aus. Im Einzelfruchtgewicht etwas leichter (ca. 200 Gramm), brachte Zora einen Ertrag von 2 kg/m<sup>2</sup>.

*„Die aktive Unterstützung der Versuchsstation in Versuchsfragen für den biologischen Gemüsebau in den Arbeitsgruppen Bauernparadeiser und Wintergemüse ist für mich als Vielfalts-Bäurin sehr wertvoll.“*

**DI<sup>in</sup> Anna Ambrosch,**  
Biofuchs, Kainbach bei Graz



Die bunte Vielfalt der Melanzani kurz vor der Verkostung..

## Heilpflanzen

Bereits 1971 wurde in der Versuchsstation erkannt, dass der Anbau von Heilpflanzen eine attraktive Nische darstellen kann. So wurden zahlreiche Versuche mit verschiedenen Arznei- und Gewürzpflanzen zur Produktion von Jungpflanzen sowie von Blatt-, Blüten-, Kraut- und Wurzelroten unternommen. Die daraus gewonnenen Erkenntnisse über Anbau, Ernte und Verarbeitung wurden über viele Publikationen, Vorträge und Beratungsgespräche an Anbauinteressierte weitergegeben. Die Versuchsstation ist Mitglied des Österreichischen Verbandes für Arznei- und Gewürzpflanzenanbau, dessen Gründungsversammlung 1993 in Wies stattfand.

### Morphologische, mikroskopische und analytisch-biochemische Untersuchungen zur Differenzierung verschiedener Arten und Sorten der Gattung *Mentha* L.

(Auszug aus der Dissertation an der KFU Graz/2010 von Mag<sup>a</sup>. Dr<sup>in</sup>. Claudia Mack, Versuchstechnikerin in der Versuchsstation)

Für diese Arbeit wurden 8 Arten und Sorten der Gattung *Mentha* herangezogen.

Spezies *M. x piperita* L.:

#### helllaubige Minzen



Pfälzer Minze



Ukrainische 541

#### dunkellaubige Minzen



BP 83



Medicka



Multimentha

„Unser Betrieb ist aufgrund der räumlichen Nähe seit 1980 ganz nah am Geschehen der Versuchsarbeit. Die Versuchsanstalt ist für unseren Kräuterbetrieb von ganz großer Bedeutung. Wir schätzen es sehr die Experten vor unserer Haustüre zu wissen, um anstehende Fragen sofort zu klären.“

Maria Lampl,

Kräuterhof Lampl, St. Ulrich im Greith

**Mentha – Arten:**

*M. villosa* Huds.



Apfelminze

*M. spicata* L.



Grüne Minze „Scotch“

*M. arvensis* L. var. *piperascens*  
Malinv. ex Holmes



Japanische Ölminze

**Zu den Fragestellungen zählten unter anderem folgende Punkte:**

- Ermitteln einfacher, visueller Unterscheidungsmerkmale (wie z.B. Farbe, Blüte, Blattform, Wuchshöhe,...) an den Pflanzen
- Dokumentation der Anbaueignung für die klimatischen Voraussetzungen in der Steiermark
- Ertragsauswertung (Frisch- und Trockengewicht)
- Untersuchungen zur Unterscheidung der Behaarung in nicht ausdifferenziertem und ausdifferenziertem Entwicklungsstadium mittels
  - Lichtmikroskop
  - Rasterelektronenmikroskop
  - auftretender Trichomtypen
- Extraktion und Quantifizierung der ätherischen Öle

- Analyse der ätherischen Öle mittels Gaschromatographie und weiterführenden Methoden
- Beobachtung der Anfälligkeit für Schadorganismen bzw. Zuflug von „Besuchern“

**Feldbeobachtungen, Anbaueignung und Anfälligkeit gegenüber Schadorganismen**

Kennzeichnend für die Pfefferminzen des dunkellaubigen Typs traten rötlich gefärbte Blattränder und Stiele auf. Die helllaubigen Sorten wurden im Bestand höher und blieben dabei stabiler. Durch den aufrechten Wuchs blieb im Vergleich mit anderen Arten und Sorten die Ernte einfach und zeitsparend und die Krautware war nicht verunreinigt und somit höherer Qualität.

Die „Japanische Ölminze“ (*M. arvensis* L. var. *piperascens* Malinv. ex Holmes) war stark anfällig für Minzrost (*Puccinia menthae* Pers.). Die Apfelminze (*M. villosa* Huds.) wies bereits zu Beginn der Vegetationsperiode mittleren bis schweren Befall mit Echtem Mehltau (*Erysiphe biocellata* Ehrenb.) auf.

„Die Versuchsstation Wies ist seit Jahrzehnten das weit über die Grenzen der Steiermark hinaus bekannte Kompetenzzentrum für Arznei- und Gewürzpflanzen. Für viele erfolgreiche Kräuterbetriebe haben die Jungpflanzen aus Wies eine heute unverzichtbare Einkommensquelle erschlossen.“

DI Wolfgang Zemanek,  
Gärtnermeister, Pöllau

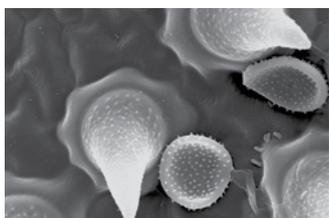
**Ertragsauswertung**

Die höchsten Erträge in allen Schnitten konnten von den beiden helllaubigen Pfefferminzen (*M. x piperita* L. f. *pallescens* Camus) „Pfälzer Minze“ und „Ukrainische 541“ erzielt werden.

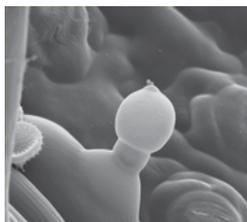


## Ist eine Unterscheidung an Hand von Trichomtypen möglich?

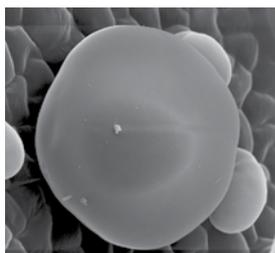
Unterschieden werden können Borstenhaare, Drüenschuppen und Drüsenhaare. Sowohl an nicht ausdifferenzierten als auch an ausdifferenzierten Blättern konnten bei allen untersuchten Arten und Sorten Trichome in unterschiedlicher Anzahl beobachtet werden. Eine Unterscheidung anhand der Trichomtypen ist jedoch nicht möglich.



Rasterelektronenmikroskopische Aufnahme eines Borstenhaares (mit Rostsporen).



Rasterelektronenmikroskopische Aufnahme eines Drüsenhaares.



Rasterelektronenmikroskopische Aufnahme einer Drüenschuppe.

## Ätherische Öle und ihre Zusammensetzung

Die ätherischen Öle wurden mit Hilfe der Wasserdampfdestillation extrahiert und die Ölausbeute war sowohl in den beiden Jahren als auch innerhalb der untersuchten Arten unterschiedlich.

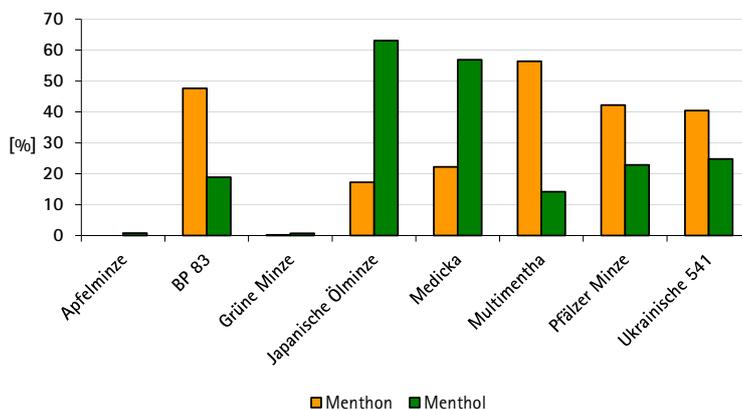
### Ölausbeute (Mittelwert %)

Sorte	2007	2008
Pfälzer Minze	2,3	2,5
Japanische Ölminze	2,0	1,6
BP 83	2,0	1,9
Medicka	2,5	2,5
Multimentha	2,0	2,3
Apfelminze	1,7	1,4
Ukrainische 541	2,5	2,8
Grüne Minze „Scotch“	1,8	2,3

Nach der Analyse der ätherischen Öle mit Hilfe der Gaschromatographie konnten 54 Komponenten zugeordnet werden.

Ausschlaggebend für die Qualität von ätherischem Öl sind die Zusammensetzung und das Verhältnis verschiedener Komponenten zueinander. Auch die Wirkung von Ölen liegt meist in der Wechselwirkung der Einzelsubstanzen begründet.

Als Anforderung für qualitativ hochwertiges Pfefferminzöl gilt beispielsweise ein hoher Gehalt an Menthol bei niedrigen Anteilen von Carvon, Pulegon, Isomenthol und Menthofuran.



Anteile der Komponenten Menthon und Menthol in ätherischen Ölen von verschiedenen untersuchten Minzen.

## Fazit

Entgegen der Erwartungen konnte die Standardsorte „Multimentha“ weder im Anbau, noch bei der Ertragsauswertung, noch bei der Qualität des gewonnenen ätherischen Öles überzeugen.

Die „Japanische Ölminze“ und die „Apfelminze“ sind auf Grund einer hohen Krankheitsanfälligkeit gegenüber Minzrost (*Puccinia menthae* Pers.) bzw. Echtem Mehltau (*Erysiphe biocellata* Ehrenb.) nicht empfehlenswert.

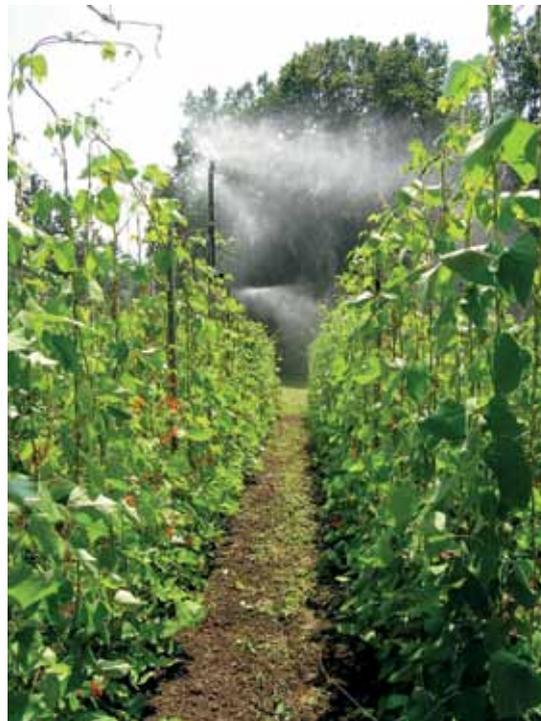
Die beste Ölzusammensetzung lieferte „Medicka“, die allerdings im Anbau Schwächen zeigte. Gute Ergebnisse hinsichtlich Anbau, Ertrag und Ölzusammensetzung brachten die beiden helllaubigen Pfefferminzen „Pfälzer Minze“ und „Ukrainische 541“.

## Neuheiten und Kulturtechnik

Die Einführung von weniger bekannten Kulturen gehört ebenso zum Arbeitsfeld der Versuchsstation, wie kulturtechnische Versuche. Letztere umfassen z.B. unterschiedliche Aufleitsysteme, Substrate und Düngemittel, Pflanzenschutz- und Bewässerungsversuche.



*Düngeversuch bei Zierpflanzen.*



*Beregnung der Käferbohnenbestände bringt Ertragssicherheit, da das Abwerfen von Blüten und Hülsen verhindert wird.*

## Zierpflanzen

Auch Versuche mit Zierpflanzen wurden Teil der Forschung und erweiterten die Aufgaben der Versuchsstation.

Für den Erwerbsgartenbauverband wurden unzählige Balkonblumenneuheiten gesichtet, Bepflanzungsbeispiele für Balkonkistchen angelegt, Prüffelder für Sommerblumen geschaffen und Versuche mit unterschiedlichen Pflanzerden, Düngern und Pflanzenschutzmitteln durchgeführt.



*Prüffeld für Sommerblumen.*

## Biologischer Anbau

1997 wurden einige Flächen der Versuchsstation für den biologischen Anbau zertifiziert und seit diesem Zeitpunkt wird der gesamte Kräuterbereich mit Produktion, Versuchen und Schauflächen biologisch geführt. Versuchsanstellungen für den biologischen Anbau werden aber auch im Gemüse- und Zierpflanzenbau durchgeführt.

Im Aufspüren von Trends stets an vorderster Stelle und auf der Suche nach Alternativen zum chemischen Pflanzenschutz war die Versuchsstation aber auch eine der ersten Einrichtungen, die Versuche mit Nützlingseinsatz durchführte. Die ersten Tests dazu erfolgten in Kooperation mit der damaligen Bundesanstalt für Pflanzenschutz in Wien (heute Teil der Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit). Die Ergebnisse waren derart positiv, dass es in der Steiermark mittlerweile Nützlingsberaterinnen der Landwirtschaftskammer gibt, die den Gärtnereien und den Gemüsebaubetrieben vor Ort beratend zur Seite stehen. Sie kontrollieren die Bestände auf Schädlingsbefall und wissen genau, welche Nutzinsekten helfen können.



Blühstreifen schaffen für einheimische Nützlinge Lebensraum, Nahrungsquelle und Nistmöglichkeiten.



## Versuchseinrichtung für Pflanzenschutzmittel

Seit 2010 verfügt die Versuchsstation über die Anerkennung als Versuchseinrichtung nach dem Pflanzenschutzmittelrecht und ist dadurch berechtigt, Pflanzenschutzmittel auf ihre Wirksamkeit und Pflanzenverträglichkeit zu prüfen.

Seit damals führt die Versuchsstation für die Pflanzenschutzmittelzulassung relevante Versuche für die steirischen Gemüse- und Gartenbaubetriebe durch. Diese laufen in enger Kooperation mit der Gartenbauabteilung der Landwirtschaftskammer Steiermark.



**Bundesamt für Ernährungssicherheit**



Anlage zum Bescheid des Bundesamtes für Ernährungssicherheit, GZ: 191.018/02-BAFS/15

**Anerkennungsumfang:**

Versuchskategorie	Wirkungsbereich
Ackerbau*	Alle Wirkungsbereiche
Grünland	Alle Wirkungsbereiche
Gemüsebau – Freiland	Alle Wirkungsbereiche
Gemüsebau – geschützte Kultur	Alle Wirkungsbereiche
Weinbau	Alle Wirkungsbereiche
Obstbau inkl. Hopfenbau	Alle Wirkungsbereiche

\* Einschränkung auf Ökürbis

## Kooperationsprojekte

In den letzten Jahren wurden institutionsübergreifende Versuche immer wichtiger. Die Arbeit der Versuchsstation findet Eingang in zahlreiche Netzwerke und gemeinsame Forschungsprojekte. Kooperationen mit Gemüse- und Gartenbaubetrieben, der Gartenbauabteilung der Landwirtschaftskammer Steiermark, Bio Austria, der Höheren Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Gartenbau in Schönbrunn, der Gartenbauschule Langenlois, der Arche Noah, dem Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL), der Universität für Bodenkultur, der Karl-Franzens-Universität Graz und vielen mehr, liefern wertvolle gemeinsam erarbeitete Ergebnisse für die Praxis.

„Seit mehreren Jahren gibt es eine sehr gute Zusammenarbeit zwischen der Versuchsstation für Spezialkulturen Wies und dem Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) Österreich. Ich würde mich sehr freuen, wenn die Zusammenarbeit auch in den kommenden Jahren weiterhin so gut funktioniert und weitere Bio-Gemüse-Versuche initiiert werden.“

DI<sup>n</sup> Sieglinde Pollan,  
FiBL Österreich

1. Erfassung der Frostfestigkeit
2. Durchführung von Experimenten zur Kulturführung
3. Bestimmung des Nitratgehaltes des Erntegutes

Der Anbau von Wintergemüse ohne zusätzliche Verwendung von Energie ist auch in unserem Klimaraum möglich und wird bei einigen bekannten Gemüsearten auch schon seit längerer Zeit praktiziert. Der Vogelsalat wäre hier als Beispiel zu nennen. Er wird hauptsächlich in Folientunnel als Folgekultur angebaut. Seitens der Konsumenten und der Direktvermarkter gibt es jedoch ein vermehrtes Interesse auch im Winter einheimisches Gemüse zu genießen bzw. anzubieten. Und zwar Gemüse, das ohne großen Energieeinsatz möglichst klimaneutral produziert wurde.

### Beispiel Wintergemüseprojekt

Ein sehr erfolgversprechendes Projekt, das von Bund, Ländern und der Europäischen Union unterstützt wird, ist etwa das Projekt Wintergemüsevielfalt. Es hat die Frischgemüseproduktion über die Wintermonate zum Thema und ist 2016 in die Projektverlängerung gegangen.

Gemeinsam mit den Forschungseinrichtungen HBLFA Schönbrunn und Gartenbauschule in Langenlois sowie mit BIO Austria und Biobetrieben aus mehreren Bundesländern wurden folgende Projektziele erarbeitet:



Die Nachfrage nach regionalem, klimaneutral produziertem Wintergemüse ist stark im Steigen.

## Was ist bei einem Winteranbau von Gemüse zu beachten?

- Wahl der geeigneten Kulturen  
Kältetolerantes Gemüse (Spinat, Mangold, Karotten, Babyleaf-Salate, Asia-Salate etc.) liefert im Winter ohne sommerlichen Hitzestress ein höheres Qualitätsniveau und hat einen geringeren Lichtbedarf als wärmeliebende Pflanzen.
- Anbaustaffelung  
Die Praxis des Winteranbaus ist geprägt von einer Umkehr aus dem Frühjahrsanbau: die Tageslängen werden kürzer und die Temperaturen nehmen ab. Dieser Umstand muss bei der Anbaustaffelung für eine kontinuierliche Ernte berücksichtigt werden.
- Geschützte Produktion  
Durch eine „Schutzschicht“ über den Kulturen (beispielsweise aus Vlies) wird die Kälte abgepuffert.
- Lüften und sparsames Gießen  
sind beim Anbau von Wintergemüse wichtiger als das Heizen



„Die Versuchsstation Wies ist ein unverzichtbarer Partner bei der Entwicklung von neuen Anbaukonzepten und in der praxisnahen Testung alternativer Gemüsearten und -sorten.“

**DI Wolfgang Palme,  
HBLFA Schönbrunn**

Das Kooperationsprojekt „Wintergemüsevielfalt“ zeigt beispielhaft die Möglichkeiten der Zusammenarbeit in einem Netzwerk verschiedener Organisationen.



Mit einer zusätzlichen Vlies-Abdeckung kann die Kultur im Winter vor der Kälte effizient geschützt werden.



Karotten sind aufgrund ihrer Kältetoleranz ein ideales Gemüse für den Winteranbau.

## Ergebnisse der Nitratuntersuchungen

Die Nitratgehalte bei Gemüse sind aufgrund einer geringeren Sonneneinstrahlung und Wärme im Winter höher als im Sommer, wobei dies aber auch vom Gemüse selbst abhängig ist. So ist bekannt, dass Blatt- und Wurzelgemüse zu den nitratreichen, und Fruchtgemüse zu den nitratarmen Arten gehören. Für bestimmte Blattgemüse sind mit der Verordnung (EU) Nr. 1258/2011 Höchstgehalte für Nitrat festgelegt.

Im Zuge des Projektes wurden 260 Proben vom Umweltlaboratorium des Landes Steiermark auf ihren Nitratgehalt analysiert. Erfreulicher Weise lag keine einzige Probe über dem gesetzlichen Höchstwert.



Für Asia-Salate, wie hier die Sorte „Golden Frills“, gibt es keine eigens ausgewiesenen gesetzlichen Nitrat-Höchstwerte.

### Nitratgehalte verschiedener Wintergemüse- und Salatkulturen

Kultur	Nitratgehalt in mg NO <sub>3</sub> /kg	gesetzlicher Höchstgehalt in mg NO <sub>3</sub> /kg
Salat	2.550	5.000
Asia-Salat	5.100	7.000*
Hirschhornwegerich	4.900	-
Winterkresse	3.750	-
Winterportulak	1.240	-
Rucola	3.900	7.000
Spinat	1.400	3.500
Radieschen	4.600	-
Karotten	750	-
Bundzwiebel	230	-

\*Für Asia-Salate existieren keine gesetzlichen Vorgaben. Da sie jedoch auch Kreuzblütler sind, wurde hier der Richtwert von Rucola herangezogen.

„Versuchsstationen müssen der Zeit voraus sein! Das was heute Usus ist, hat sich bereits vor 2 Jahren in der Versuchstätigkeit abgezeichnet! Die Herausforderung dabei ist, ein internationales Netzwerk zu entwickeln, um Trends und Entwicklungen frühzeitig zu erkennen.“

Leo Scherr

Jungpflanzenproduzent, Weixelbaum

Für die kommende Saison werden Anbauversuche als Ringversuche durchgeführt, wo an insgesamt neun Standorten der Einfluss der klimatischen Unterschiede in den verschiedenen Regionen auf die Kulturdauer erfasst wird. Betriebsspezifische und arbeitswirtschaftliche Schwerpunkte, sowie ökologische und ökonomische Analysen über die Sinnhaftigkeit eines Wintergemüseanbaus und die Entwicklung einer nachhaltigen und praxistauglichen Verpackung für diverse Wintergemüseulturen werden das Thema abrunden.



## Vermehrung, Erhaltung und Genbank

„Als langjähriger Gärtnermeister kann ich nur sagen: Gut, dass wir die Versuchsstation haben, noch dazu in unserer Nähe. Sie ist auch als kleine „Arche Noah der Pflanzenwelt“ zu verstehen, die sich um alte Sorten kümmert und ihren Erhalt garantiert.“



Ferdinand Prauser,  
Gärtnerei Prauser, Gasselsdorf



Die Vielfalt heimischer Gemüsesorten soll auch weiterhin erhalten bleiben.



Vermehrung von Salatpflanzen.

In Kooperation mit bäuerlichen Betrieben der Region werden Kräuter und Wildpflanzen vermehrt. Das Saatgut wird vor Ort gedroschen und gereinigt, bevor es zu den Saatgutfirmen gelangt. Es wird auch Erhaltungszüchtung bei steirischen Stangen- und Feuerbohnen, sowie bei Salat betrieben.

Zwei klassisch steirische Genussregionsprodukte hatten in Wies ihre Geburtsstunde: der beliebte Grazer Krauthäuptel und die Käferbohne.

Die Versuchsstation ist Mitglied der Arbeitsgemeinschaft Österreichischer Genbanken.



Österreich hat 1995 die „Konvention über die biologische Vielfalt“ ratifiziert. Hierbei geht es konkret um Maßnahmen betreffend die Vielfalt der Arten, Gene und Lebensräume, deren Schutz, Management (Nutzung) oder Wiederherstellung. Zusätzlich wurde 2001 ein internationaler Vertrag zum Schutz der globalen landwirtschaftlichen Artenvielfalt im Rahmen einer Konferenz der FAO abgeschlossen. 2005 ist auch Österreich diesem Vertrag beigetreten. Österreich ist also verpflichtet, auf allen Ebenen die biologische Vielfalt zu schützen und zu nutzen.

## Schauflächen

Am Areal der Versuchsstation befinden sich neben den Versuchsfeldern zahlreiche Schauflächen für Besucherinnen und Besucher. Dazu gehört auch ein typischer Bauerngarten, der mit seinem ungezwungenen Nebeneinander von Gemüse, Kräutern, Blumen und Sträuchern aktuell ist wie eh und je. Im Arzneikräuterquartier gibt es, wie der Name schon vermuten lässt, Heilpflanzen auf 160 Parzellen zu entdecken.

Neben Heilpflanzen, die fixer Bestandteil der pflanzlichen Hausapotheke und daher auch in Hausgärten gängig sind, findet man auch weniger bekannte oder nicht heimische Arten.

Ebenfalls zu Demonstrationszwecken dient das Gewürzkräuterquartier, in dem vorwiegend Küchenkräuter wachsen. Man muss dazu bedenken, dass es oft nicht möglich ist, eine Pflanze als Heil- oder Gewürzpflanze zu kategorisieren. Viele von ihnen sind sowohl für Geschmack, als auch für Gesundheit verantwortlich.

Das Thema „Garten“ als Lebensraum und für die Lebensmittelerzeugung ist aktuell wie nie zuvor. Die Menschen wollen wissen, woher ihre Lebensmittel kommen. Sie sollen möglichst natürlich und unbelastet auf dem Teller landen.

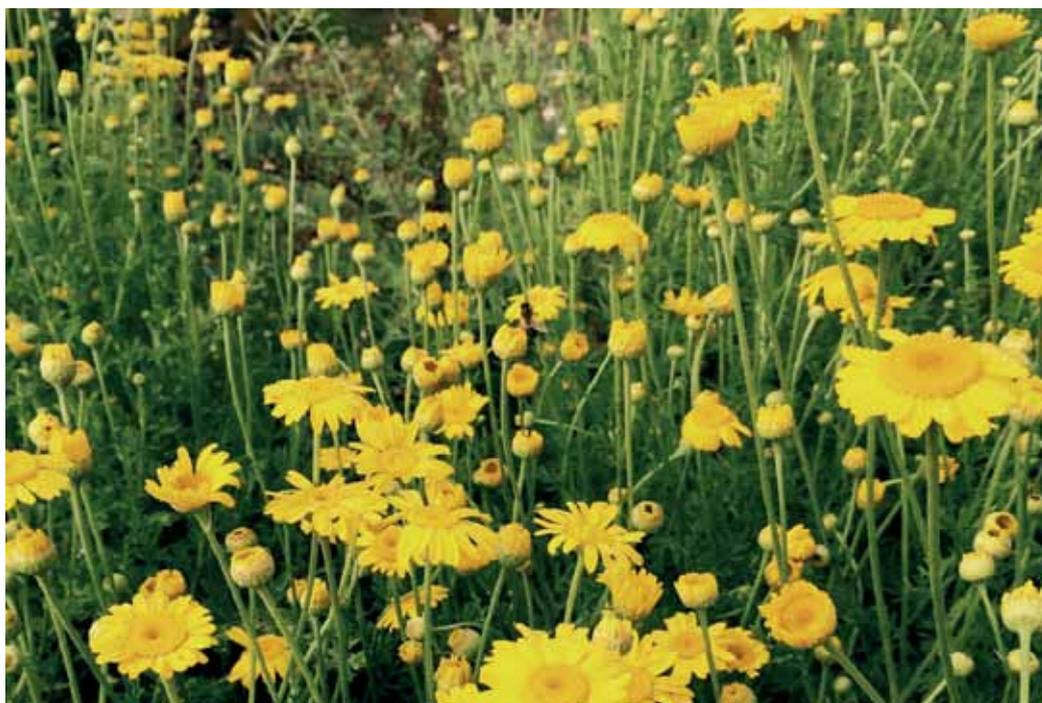
Der Wunsch nach Vielfalt und gutem Geschmack verdrängt Eintönigkeit sowie Normen und stellt zusätzliche Anforderungen an die Pflanzzüchter. Es wird wohl stets eine große Herausforderung sein, agronomische Merkmale wie Qualität und Ertrag mit

den Trends der Zeit zu vereinen. Die Versuchsstation ist dazu bereit und stets mit großer Freude dabei, neue Aufgaben zu bewältigen.



Ein Blick in den Bauerngarten der Versuchsstation Wies verrät schon viel über die heimische Vielfalt regionaler Produkte.

# Spezial- kulturen WIES



Die Versuchsstation für Spezialkulturen bildet seit vielen Jahren Gartenbau-  
facharbeiterinnen und Gartenbaufacharbeiter aus. Die große Vielfalt an Auf-  
gaben und Kulturen macht diesen Ort zu einer begehrten Lehrstelle. Darüber  
hinaus sind im Sommer Praktikantinnen und Praktikanten im Rahmen ihrer  
Berufsausbildung an der Versuchsstation tätig und sammeln Erfahrungen im  
Gemüse- und Zierpflanzenbau sowie im Kräuternbau. Viele von ihnen haben  
in der Versuchsstation auch den Anstoß für ihre Diplomarbeit bekommen und  
diese in Kooperation mit der Versuchsstation durchgeführt.

Die jährlich erscheinenden Versuchsberichte, sowie Veranstaltungshinweise  
sind unter [www.spezialkulturen.at](http://www.spezialkulturen.at) abrufbar.