

WAS KANN ICH TUN?

- Demeter-Soblus Kerne und Öl kaufen und genießen.
- Beim Kauf bewusst zu Demeter-Lebensmitteln aus samenfesten Sorten greifen – egal ob Sonnenblume, Karotte oder Paradeiser.
- Kritisch verkosten: Wie unterscheidet sich der Geschmack? Wie fühle ich mich nach dem Essen einer samenfesten Karotte, wie nach einer Hybridkarotte?
- Im eigenen Garten oder Balkonkistl samenfeste Sorten, am besten in Demeter-Qualität, anbauen (Gibt's z.B. bei ReinSaat zu bestellen).
- Erzähle die Geschichten der samenfesten Sorten weiter. Viel zu wenige Menschen wissen von der wunderbaren Kraft der Samen.
- Frag deine/n BäckerIn woher die Sonnenblumenkerne auf Brot und Weckerl stammen und von welcher Sorte sie sind.

Wir freuen uns, dass du gemeinsam mit Demeter Österreich den Erhalt von wertvollem Saatgut und bäuerliche Unabhängigkeit unterstützt.



PurePrint®
innovated by gugler* DruckSinn
Gesund. Rückstandsfrei. Klimapositiv.
drucksinn.at

Bildnachweis: Helga Bernold, K. Bader, Michael Reidinger
Redaktion: Martina Fink, Carolin Leitner, Anna Roth
Grafik: gugler* MarkenSinn | **Druck:** gugler* DruckSinn
Design: Biodynamic Federation Demeter International e.V., gugler GmbH



Demeter Österreich (Herausgeber und Medieninhaber)
Mommengasse 25/4, AT-1040 Wien
www.demeter.at
Tel: +43 (0) 1 879 47 01
Fax: +43 (0) 1 879 47 01 22
Mail: info@demeter.at

demeter

*Samenfeste
Geschichten*



SAMENFESTE SONNENBLUMEN

Demeter steht für samenfeste Sorten voller Geschmack und Vitalität. Und Demeter steht auch für Vielfalt, Unabhängigkeit von Saatgutkonzernen und Regionalität. Die biodynamisch gezüchtete Sonnenblumensorte Soblus einer Weinviertler Demeter-Landwirtin vereint genau das. Fast ein bisschen wie Zauberei ...



// Als ich vor 15 Jahren erfahren durfte, dass es noch samenfeste Sonnenblumen für den Erwerbsanbau gibt, war ich sehr erfreut. Auf einer Reise durch Georgien fiel mir der hohe Stellenwert der Sonnenblumen auf. Zum Knabbern, zum Kochen, zum Braten – überall wurden die Samen dieser besonderen Blume verwendet. Der Geschmack war außergewöhnlich! Vollmundig, frisch, mit harmonisch anhaltendem Abgang. Kurz, vollkommen anders als ich es von uns zu Hause kannte. Das war mir nicht erklärbar und nach Gesprächen mit den Menschen in Georgien wurde mir bewusst, dass dort noch Liniensorten verwendet werden. In diesem Moment war für mich klar, dass ich sie auch bei uns im Weinviertel anbauen möchte.

Helga Bernold

WARUM SAMENFEST?

Sonnenblumen, die in Europa für Öl und Kerne auf den Feldern wachsen, sind zum überwiegenden Teil Hybridzüchtungen. Dabei werden gezielt zwei – genetisch möglichst unterschiedliche – Inzuchtlinien gekreuzt. So werden maximaler Ertrag und optimale Ölausbeute erreicht. Dies bedeutet allerdings immer auch einen enormen Verlust an Fruchtbarkeit, Geschmack und somit Lebensqualität.

// So kam es, dass wir seither diese samenfeste Sorte vermehren. Schön langsam konnten wir auf den eigenen Feldern eine stabile, dem regionalen Klima angepasste Sorte selektieren.

Die Soblus, so ihr Name, macht nicht nur den Bienen und Hummeln Freude, sondern überzeugt auch im Geschmack. Ihre Kerne schmecken nussig, das Öl leuchtet strahlend gelb wie die Sonne und schmeckt auch so..

Das klingt nach einer einfachen Erfolgsgeschichte. Dahinter stecken aber sehr viel Arbeit und enormer Wille. Das Dasein als Mutter und Bäuerin ist von sich aus schon sehr straff. Daneben noch Neues auszuprobieren ist eine besondere Herausforderung. Anbau, Selektion und Ernte sind das eine, aber dann müssen die Kerne auch noch sortiert werden – die Großen

zum Schälen, die Kleineren zum Pressen. Wie so oft bei Liniensorten entsprechen sie nicht den maschinengangepassten Konfektionsmaßen. Somit ist es auch eine komplexe Aufgabe, jemanden zu finden, der sie schält. Schlussendlich ergibt sich ein Preis, der weit über der marktüblichen Bio-Ware liegt.

Also viele Herausforderungen, weniger Ertrag, mehr Aufwand in der Produktion, deutlich höherer Preis. Macht das eigentlich Sinn? Die Antwort lautet: Ja! Wir haben schon viel zu lange darauf gewartet, wieder auf das Wesen der Dinge zu achten. Ernährungssouveränität bedeutet Unabhängigkeit im Saatgut, regionale Herstellung, Geschmack und wertvolle Inhaltsstoffe jenseits der Menge.

Es geht um Artenvielfalt im Boden, in der Luft, es geht um Fruchtbarkeit und Geschmack. Es geht um unser aller Zukunft und die darf nicht in billigem Frittierfett davonschwimmen. Der Preis ist zu hoch!

Mit der Kampagne *samenfest – Saatgut für Generationen* will Demeter Österreich dazu motivieren, sich mit Herkunft und Entstehung unseres Saatgutes auseinanderzusetzen.

Helga Bernold

Sie nimmt das Leben nicht einfach, wie es ist, sondern gestaltet es. Als sie nach ihrer Karriere in der IT-Branche beschloss, den Nebenerwerbsbetrieb im Weinviertel aus dem Dornröschenschlaf zu holen, Demeter vom Start weg, staunten viele. Ein vitaler, vielfältiger Betrieb ist gewachsen, mit Mutterkuhherde samt Stier auf weitläufigen Weiden, Hofschlachtung und Verarbeitung in der eigenen Fleischwerkstatt. Zukunftsweisende Bodenbearbeitung und Fruchtfolge werden eingesetzt, ehrenamtliches Engagement ist selbstverständlich.

