

# Projekt UMBESA

## Nachhaltiger Speiseplan

### Sortenvielfalt Österreichs

#### VIELE HEIMISCHE KULTURARTEN WERDEN IMMER SELTENER!

In den Supermärkten findet sich heutzutage ein vielfältiges Angebot an exotischen Obst- und Gemüsesorten. Dieser Eindruck von Vielfalt und Fülle entsteht jedoch nur durch **viele importierte Obst- und Gemüsesorten**. Viele heimische, aber wirtschaftlich unbedeutende Obst- und Gemüsesorten sind am Markt kaum mehr verfügbar und daher auch aus den Küchen und dem Bewusstsein der ÖsterreicherInnen verschwunden.\*

Der **Naturkostfachhandel** sowie **Bauernmärkte** bieten häufig seltene Obst- und Gemüsesorten an und setzen sich dadurch für den Erhalt

#### Grazer Krauthäuptel

**Saison:**  
von Mitte März bis November

**Geschmack:**  
zart-knackig, leicht süßlich, bitterfrei



Foto: poetschke.de

#### TIPP

#### PFLANZEN SIE VIELFALT!

Bestellen Sie biologisches Saatgut vieler Obst- und Gemüsesorten für Ihr Zuhause!

Unter: <http://shop.arche-noah.at/>

\*B. Koller (2001): Gemüse Inkognito. Arche

# Projekt UMBESA

## Nachhaltiger Speiseplan

### Sortenvielfalt Österreichs

#### VIELE HEIMISCHE KULTURARTEN WERDEN IMMER SELTENER!

In den Supermärkten findet sich heutzutage ein vielfältiges Angebot an exotischen Obst- und Gemüsesorten. Dieser Eindruck von Vielfalt und Fülle entsteht jedoch nur durch **viele importierte Obst- und Gemüsesorten**. Viele heimische, aber wirtschaftlich unbedeutende Obst- und Gemüsesorten sind am Markt kaum mehr verfügbar und daher auch aus den Küchen und dem Bewusstsein der ÖsterreicherInnen verschwunden.\*

Der **Naturkostfachhandel** sowie **Bauernmärkte** bieten häufig seltene Obst- und Gemüsesorten an und setzen sich dadurch für den Erhalt

#### Grazer Krauthäuptel

**Saison:**  
von Mitte März bis November

**Geschmack:**  
zart-knackig, leicht süßlich, bitterfrei



Foto: poetschke.de

#### TIPP

#### PFLANZEN SIE VIELFALT!

Bestellen Sie biologisches Saatgut vieler Obst- und Gemüsesorten für Ihr Zuhause!

Unter: <http://shop.arche-noah.at/>

\*B. Koller (2001): Gemüse Inkognito. Arche

# Auf dem Weg zur nachhaltigen Ernährung

## Alte Sorten in Österreich

### DIE KRITZENDORFER EINSIEDEKIRSCH

Die Sorte dürfte von dem Fürst Lichtenstein´schen Gut „Weißer Hof“ bei Kritzendorf in Niederösterreich stammen. Die Frucht ist groß und herzförmig. Die Farbe ist dunkelschwarzrot und der Geschmack in der Vollreife süß.

#### Verwendung der Einsiedekirsche:

- am besten frisch
- Kirschkuchen
- Schwarzwälder Kirschtorte
- Kirschauflauf
- Kirschenschmarren



Foto: austria-forum.org

Nähere Infos unter:  
[www.arche-noah.at](http://www.arche-noah.at) oder [austria-forum.org](http://austria-forum.org).

### DIE WILDSCHÖNAUER KRAUTINGERRÜBE

Im 18. Jhdt. verlieh Kaiserin Maria Theresia Bauern aus der Region Wildschönau (Tirol) das Monopol zum Brennen von Schnaps aus Stoppelrüben. Der Schnaps wird auch „Krautinger“ genannt.

#### Verwendung der Krautingererrübe:

- Rübenschnaps
- Rübenkraut
- Wildschönauer Rübensuppe
- Rübeneintopf
- Rohkost



Foto: nachhaltigkeit.at

Nähere Infos unter:  
[www.genuss-region.at](http://www.genuss-region.at) oder [www.wildschoenau.com](http://www.wildschoenau.com).

**Impressum:**  
Ressourcen Management Agentur (RMA)  
Argentinerstraße  
48/2. Stock;  
1040 Wien  
Tel.: +43 (1)  
9132252.0  
Email: [office@rma.at](mailto:office@rma.at)

**Autoren:**  
Daxbeck H., Brauneis L., Ehrlinger D., Lixia R.

# Auf dem Weg zur nachhaltigen Ernährung

## Alte Sorten in Österreich

### DIE KRITZENDORFER EINSIEDEKIRSCH

Die Sorte dürfte von dem Fürst Lichtenstein´schen Gut „Weißer Hof“ bei Kritzendorf in Niederösterreich stammen. Die Frucht ist groß und herzförmig. Die Farbe ist dunkelschwarzrot und der Geschmack in der Vollreife süß.

#### Verwendung der Einsiedekirsche:

- am besten frisch
- Kirschkuchen
- Schwarzwälder Kirschtorte
- Kirschauflauf
- Kirschenschmarren

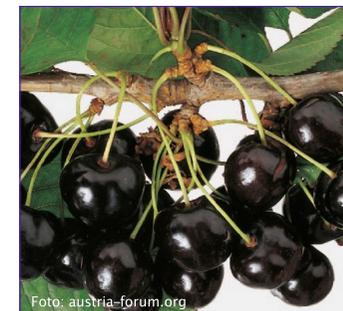


Foto: austria-forum.org

Nähere Infos unter:  
[www.arche-noah.at](http://www.arche-noah.at) oder [austria-forum.org](http://austria-forum.org).

### DIE WILDSCHÖNAUER KRAUTINGERRÜBE

Im 18. Jhdt. verlieh Kaiserin Maria Theresia Bauern aus der Region Wildschönau (Tirol) das Monopol zum Brennen von Schnaps aus Stoppelrüben. Der Schnaps wird auch „Krautinger“ genannt.

#### Verwendung der Krautingererrübe:

- Rübenschnaps
- Rübenkraut
- Wildschönauer Rübensuppe
- Rübeneintopf
- Rohkost



Foto: nachhaltigkeit.at

Nähere Infos unter:  
[www.genuss-region.at](http://www.genuss-region.at) oder [www.wildschoenau.com](http://www.wildschoenau.com).