



# Null-Kilometer Tomate





Saat- und Pflanzgut haben oft tausende Kilometer am Buckel, bevor sie in Assling gesät oder gepflanzt werden. Gemeinsam mit Anzucherde, Plastiktöpfen und einem Startdünger sind sie gewaltige Energiefresser. Es geht aber auch anders!

### Die Null-Kilometer-Tomate – ein Kreislauf

- Saatgut aus Assling, selbst vermehrt
- Anzucherde aus lokalen Rohstoffen
- Töpfe wiederverwertet oder selbst gemacht
- Eigener Grün- und Wurmkompost als Dünger
- Wasser, Luft, Licht, Boden, Energie und Fürsorge aus Assling

# Die Asslinger Null-Kilometer-Tomate

In Assling wächst eine besondere Rarität:  
die Null-Kilometer-Tomate.

Du wirst die Null-Kilometer-Tomate nicht im Handel finden, und es ist auch nicht möglich sie in Assling zu kaufen. Sie wächst in deinem Garten, und wenn du sie noch nicht entdeckt hast, dann erklären wir dir, wie du sie findest.

Zuvor aber – Hast du dir schon einmal überlegt, wie Saatgut oder Jungpflanzen, die du im Handel erwerben kannst, hergestellt werden? Woher sie kommen, wie viele Kilometer sie am Buckel haben und wie viel Energie benötigt wurde, damit dann in deinem Garten Saatgut gesät oder eine Jungpflanze gesetzt werden kann?

Mit wenigen Ausnahmen\* wird Saatgut von großen internationalen Unternehmen gezüchtet und vermehrt. Die Vermehrung der Samen erfolgt nicht nur im Sommer der Nordhalbkugel der Erde, sondern auch im Winter auf der Südhalbkugel. Die Samen werden also hin- und hergeflogen. Es kommen bei der Vermehrung der Samen, sowie bei der Anzucht von Jungpflanzen energieintensiv hergestellte synthetische Pflanzenschutz- und Düngemittel zum Einsatz. Jungpflanzen werden meist mit Heizung und Beleuchtung hochgezogen. Auch die Herstellung der Töpfe, die Verpackung, der Transport und die Lagerung benötigen Energie. Wenn du auch Anzucherde kaufst, dann haben die Tomate und ihr Substrat recht viele Kilometer zurückgelegt.

Mit deiner Null-Kilometer-Tomate, die sich bei dir und in anderen Asslinger Gärten versteckt hat, ist das ganz anders. Sie und ihre Ausgangssubstanzen haben die Gemeindegrenzen von Assling nicht verlassen. Du findest sie auf dem Weg, den wir hier beschreiben.

\* Biologisch zertifizierte Züchter und Vermehrer für Saatgut und Jungpflanzen, die keine synthetischen Betriebsmittel einsetzen, stellen Samen/Pflanzen her, die eine deutlich bessere Klima- bzw. Ökobilanz haben (Beispiele: Verein Arche Noah oder die Firma Reinsaat).

## Saatgut

Frage in deiner Nachbarschaft nach Saatgut von Tomaten-Sorten, die schon viele Jahre in Assling angebaut werden. Ja, es gibt tatsächlich Sorten, die schon über viele Jahre hier wachsen und deren Saatgut in Assling immer wieder nachgebaut wurde. Die ErhalterInnen dieser Sorten haben mit ihren Sorten viel Erfahrungen gesammelt, die sie Dir sicherlich gerne weitergeben. Es sind wahrscheinlich Sorten, die hier in Assling gut gedeihen.



## Anzuchterde

Leg dir rechtzeitig einen kleinen Haufen aus Grünkompost im Garten an, und versorge ihn laufend und in dünnen Schichten mit Futter für seine Regenwürmer. Verwende dazu lokale Rohstoffe, wie Häckselgut oder Rasenschnitt. Lagere reifen Kompost über den Winter in einer Kiste, die du im Frühjahr in einem frostfreien Raum auftaust. Mit einer Wurmkompostkiste kannst du Regenwürmer über den Winter vermehren und auch in der kühlen Jahreszeit wertvolle Wurm-Komposterde herstellen. Im Frühjahr kannst du mit diesen Ausgangssubstraten (Grünkompost, Wurmkompost und etwas Sand z.B. aus der Drau) selbst Anzuchterde herstellen.



## Gefäße

In Assling ist der ideale Zeitpunkt für die Saat der Tomaten Anfang März. Verwende für die Saat und Jungpflanzenanzucht alte Gebinde, die du sonst weggeworfen hättest. Sei mutig! Trau dich aus Asslinger Schafwolle mit etwas eigenem Häckselgut selbst Töpfe zu basteln oder zu filzen.



## Wasser und andere Hilfsstoffe

Kaum jemand wird mit Wasser bewässern, das nicht aus Assling kommt. Du solltest überdies keine synthetischen Pflanzenschutz- oder Düngemittel verwenden, um die Jungpflanzen vorzuziehen. Selbst wenn die Töpfe in einem geheizten Raum, wie etwa der Küche stehen, erfolgt die Herstellung von Strom in Assling aus regenerierbaren Rohstoffen, wie Wasser oder Sonne. In vielen Asslinger Haushalten ist das Brennholz ebenfalls aus einem Asslinger Wald.



## Auspflanzen

Nach dem Abhärten kannst du die Jungpflanzen schräg in Pflanzlöcher (in den Erdboden oder in Töpfe) setzen, nachdem du das Pflanzloch mit Asslinger Schafwolle ausgekleidet hast. Es ist auch recht einfach zum Stützen Stecken aus Hasel oder Esche (Ansätze der Seitentriebe nicht abschneiden, um so den Stützerfolg zu verbessern) aus deiner Nachbarschaft zu verwenden.



## Saatgutgewinnung

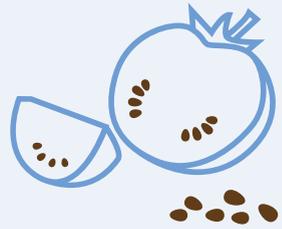
Samen gewinnst du von denjenigen Pflanzen, die du über eine längere Ernteperiode beobachtet hast. Dafür markierst du dir die gesündesten, ertragreichsten Pflanzen mit den schmackhaftesten Früchten. Die Samengewinnung ist einfach. In der Bücherei Assling findest du dazu Anleitungen.



Beachte, dass die meisten Tomaten, die im Handel für Speisezwecke erwerbbar sind, Hybrid-Züchtungen darstellen, die entweder nicht nachbaufähig sind, oder beim Nachbau nicht jene Eigenschaften haben, die die gekauften Tomaten hatten. Wenn dir eine gekaufte Tomate sehr gefällt oder gut schmeckt und du Saatgut aus dieser gekauften Tomate gewinnen willst, dann gelingt das nur mit sogenannten „samensfesten Sorten“.

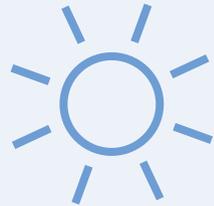
## Deine Null-Kilometer-Tomate

Wenn du diese Vorgehensweise berücksichtigst, hast du deine Null-Kilometer-Tomate gefunden. Vielleicht hast du weitere Ideen, um bei der Anzucht der Tomate oder auch bei anderen Aktivitäten im Garten lokale Rohstoffe zu verwenden?!

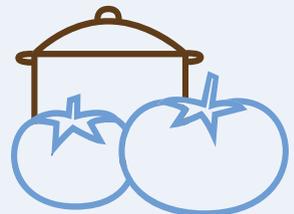


## Muss ich jetzt immer nur Null-Kilometer-Tomaten essen?

Die Null-Kilometer-Tomate ist kein Dogma. Sie ist eine Hilfe, um uns darüber bewusst zu werden, wie sehr die Versorgung mit Lebensmitteln selbst im eigenen Hausgarten oft von externen Rohstoffen abhängig ist, die oftmals eine negative Auswirkung auf Menschen sowie Umwelt haben. Die Null-Kilometer-Tomate zeigt uns, welches Potential die eigenen Rohstoffe im eigenen Umfeld haben.



Gartenbau, Obstbau, Gemüsebau und Ackerbau haben immer auch davon gelebt, Ideen, Saatgut, Werkzeuge, Rezepte und Erfahrungen über Grenzen hinweg auszutauschen. Daher ist es natürlich sinnvoll das eine oder andere Mal auch andere Sorten einzutauschen oder zu kaufen. In diesem Fall empfehlen wir Bio-Saatgut oder Bio-Jungpflanzen.



Informationen zum Projekt BioColAlp (ITAT 4044)  
im Internet: <http://sbort.boku.ac.at/ifoel-biocolalp>

Fotos und Text: Brigitte Vogl-Lukasser & Christian R. Vogl  
Grafik: Anna Vogl  
Assling, Österreich, Februar 2019



In Zusammenarbeit mit



Finanziert im Rahmen des Projektes BioColAlp (ITAT 4044)



Bezirksgemeinschaft Pustertal  
Comunità Comprensoriale Valle Pusteria  
Comunità Comprensoriale Val de Puster

