



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

In Assling wachsen „Null-Kilometer-Tomaten“

Das Projekt BioCoAlp 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.

Tag der Offenen Tür im Klosterle Lienz
Fachschule & Aufbaulehrgang für wirtschaftl. Berufe der Dominikanerinnen
Mittwoch, 5. Februar 2020
von 14 bis 17 Uhr

Artikel zum Thema

Demnächst in Assling: Saatgut aus der Bücherei!
Nicht nur Lesestoff sondern auch lokale Sorten als Kulturgut einer Gemeinde.