

Multikulti in der Streuobstwiese

Im obersteirischen Trofaiach bewirtschaftet Katharina Varadi-Dianat einen Biobauernhof. Die Agraringenieurin züchtet Schafe und Hühner, pflegt zwei große Obstgärten und setzt sich für den Erhalt alter Apfelsorten und Streuobstwiesen ein.

TEXT: Barbara Haiden // FOTOS: Sabrina Stummer

Als sie vor mehr als zehn Jahren in die Obersteiermark zog, blieb in privaten Gärten viel Obst liegen und verfaulte. Ein Zustand, der die Obstexpertin schmerzte. Gemeinsam mit der Marke „genussreich“ rief sie das Projekt „Eisenstraßen-Apfelsaft“ ins Leben. Jeder in der Region, der Apfelüberschüsse hat, kann diese nun entweder an den Verein verkaufen oder sich seinen eigenen Saft daraus pressen lassen. So werden jährlich an die 20 Tonnen Äpfel verarbeitet. Den Saft gibt es im örtlichen Lagerhaus und am Bauernmarkt am Stand von Frau Varadi-Dianat zu kaufen. Die Agraringenieurin bietet hier auch ihre eigenen Produkte an – Eier von frei laufenden Hühnern, Wolle der braunen Bergschafe, Marmeladen und Trockenfrüchte aus den eigenen Obstgärten. „Unsere Landwirtschaft dient vorrangig der Eigenversorgung. Wir verkaufen nur das, was wir auch selbst essen würden.“

Mit ihrem zweiten Ehemann, einem ungarischen Rom, dessen Kindern und inzwischen auch Enkeln lebt sie in einer Patchworkfamilie. Auch der Schwager arbeitet in der Landwirtschaft mit. Ihre eigenen drei erwachsenen Kinder aus erster Ehe mit einem iranischstämmigen Arzt studieren in Graz, sie kommen immer wieder vorbei. „Vielfalt ist unser Leben“, schmunzelt sie und erzählt, dass sie in Wien aufgewachsen ist und dort Agrarwissenschaften studiert hat. Das

„Ich wünsche mir, dass wir diese wunderbaren Obstbäume wieder mehr schätzen, offene Augen für ihre Schönheit und Kraft haben.“

Interesse für die Landwirtschaft war keineswegs naheliegend – der Vater war Regisseur, die Mutter Bildhauerin. Aber: „Die Großmutter besaß in Kärnten einen großen Obstgarten, der hat mich immer fasziniert.“

Seit einigen Jahren ist sie Obfrau der „ARGE Streuobst“. Ihr größtes Anliegen ist, sogenannte Streuobstwiesen zu erhalten und zu fördern. Diese sind nicht nur als Selbstversorgergärten wertvoll, sondern auch ökologische Inseln in der zunehmend industrialisierten Landwirtschaft. „So eine Wiese ist einer der artenreichsten Lebensräume überhaupt. Bis zu 5.000 Tiere und Pflanzen leben hier.“ Sie sind auch Überlebenszone für alte Obstsorten, und nicht zuletzt verschönern sie mit den frei stehenden Obstbäumen die Land-

schaft. In Österreich gibt es rund 2.500 Apfelsorten, wobei jede Region ihre Besonderheiten kennt. In der oberen Steiermark sind es etwa der Rheinische Bohnapfel, die Ilzer Rose, die Schafnase und der Gravensteiner – der „Noriker unter den Äpfeln“. Diese alte Sorte wird sehr groß, der Baum wächst sich zu einer imposanten Gestalt aus. Bei guter Versorgung wird ein Apfelbaum bis zu 100 Jahre alt, der Gravensteiner sogar noch etwas älter.

Als Obstsortenkundlerin, der Fachbegriff dafür ist „Pomologin“, hat sich Katharina Varadi-Dianat auf die Bestimmung von Äpfeln im Raum Leoben spezialisiert. „Eine sehr schöne Arbeit“, die sehr genaues Hinschauen und viel Erfahrung erfordert. Merkmale wie Größe, Form und Farbe der Frucht, Beschaffenheit von Schale, Kerngehäuse, Stiel sowie Geschmack sind dabei Anhaltspunkte. Ein riesiges Wissensgebiet, das sich einem erst mit vielen Jahren Praxis erschließt. „Nicht umsonst sind alle Pomologen alt.“ ●

1 Katharina Varadi-Dianat ist Obfrau der „ARGE Streuobst“, Bäuerin, Baumwartin und Pomologin.

2 In Untersuchungen wurde festgestellt, dass alte Sorten weniger Allergien hervorrufen. Das liegt daran, dass sie mehr Polyphenole enthalten, die wiederum die Allergene hemmen.



1



2

Empfehlungen von Katharina Varadi-Dianat

Sorten für den Frischverzehr

James Grieve (Herbstapfel mit feinem Aroma), Discovery (süßer, roter Sommerapfel), weißer Klarapfel (der Klassiker unter den Sommeräpfeln).

Erste Wahl für den Apfelstrudel

Eindeutig der „Schöne aus Boskoop“.

Perfekt fürs Apfelmus, weil fein zerkochend

Gelber Edelapfel (leider schwer zu bekommen), Klarapfel, Charlamovsky, Geflammtter Kardinal.

Echte „Langläufer“, die bis ins Frühjahr halten

Großer Rheinischer Bohnapfel, Jonagold, Idared, London Pepping, Roter Eiserapfel, Ilzer Rose.

So werden Äpfel richtig gelagert

Idealerweise bei 3 °C bis höchstens 8 °C und 70–80 Prozent Luftfeuchtigkeit. Äpfel einzeln in einer Lage auflegen, regelmäßig kontrollieren. Beim Pflücken darauf achten, dass es keine Druckstellen gibt; keine Früchte, die vom Baum geschüttelt wurden, einlagern.