



Department für Nachhaltige Agrarsysteme
Arbeitsgruppe Wissenssysteme und Innovationen am Institut für Ökologischen Landbau
Universität für Bodenkultur, Gregor Mendel Strasse 33, A-1180 Wien

Erfahrungswissen über Lokalsorten traditioneller Kulturarten in Ost- und Nordtirol

Projekt durchgeführt im Rahmen des INTERREG IIIA Tirol – Südtirol zur Sicherung pflanzlicher Genressourcen in den Alpen (Gene-Save) und des Projektes 1272, GZ 21.210/41-II1/03 (Teil 2) gefördert vom Land Tirol und dem Lebensministerium (BM:LFUW)

Endbericht, Februar 2007

AutorInnen

Dr. Brigitte Vogl-Lukasser

Gabriele Falschlunger

Peter Blauensteiner

Univ. Prof. Dr. Christian R. Vogl

Dank

Unser besonderer Dank gilt jenen Bäuerinnen und Bauern aus Ost- und Nordtirol, die in großer Kooperationsbereitschaft ihr Wissen und ihre Erfahrungen mit uns geteilt haben, sowie dazu bereit waren Saatgut für Maßnahmen der Erhaltung alter Sorten zur Verfügung zu stellen.

Haftungsausschluss

Die Anbau- und Verarbeitungsbeschreibungen, sowie die Rezepte, die in dieser Arbeit genannt sind, sind eine Wiedergabe von Aussagen von Bäuerinnen und Bauern im Rahmen der Dokumentation lokalen Erfahrungswissens. **Bei der Darstellung dieser Anbau- und Verarbeitungsanleitungen in dieser Arbeit handelt es sich weder um Empfehlungen noch um Bewertungen durch die AutorInnen.** Von den AutorInnen wird keinerlei Haftung für die Folgen der Nachahmung übernommen.

Inhaltsverzeichnis

1	EINLEITUNG.....	5
2	FORSCHUNGSFRAGEN UND ZIELE.....	6
3	UNTERSUCHUNGSREGION.....	7
4	METHODEN.....	9
5	BEGRIFFSKLÄRUNG LOKALSORTE, TRADITIONELLE KULTURART.....	14
6	JÜNGERE GESCHICHTE DES ACKER- UND FELDGEMÜSEBAUS.....	18
6.1	LANDWIRTSCHAFT IM BERGGEBIET BIS IN DIE NACHKRIEGSZEIT	18
6.2	DIE BEDEUTUNG TRADITIONELLER KULTURARTEN.....	21
6.2.1	<i>Der Ursprung traditioneller „Tiroler Kulturpflanzen“</i>	<i>21</i>
6.2.2	<i>Das Besondere an den traditionellen „Tiroler Kulturpflanzen“</i>	<i>22</i>
6.2.3	<i>Die Nutzung traditioneller Kulturarten</i>	<i>23</i>
6.3	DIE BEDEUTUNG EIGENEN SAATGUTES	26
6.3.1	<i>Die Sicherung der Ernährung</i>	<i>26</i>
6.3.2	<i>Gemeinschaftliches Gut und Unabhängigkeit nach Außen</i>	<i>28</i>
6.3.3	<i>Das Ausprobieren „neuer“ Kulturarten und -sorten</i>	<i>29</i>
6.3.4	<i>Handwerk der Saatgutgewinnung</i>	<i>31</i>
6.4	DER RÜCKGANG DES NACHBAUS EIGENEN SAATGUTES	33
6.5	DIE BEDEUTUNG DER HAUSGÄRTEN FÜR TRADITIONELLE KULTURARTEN UND LOKALSORTEN	38
6.5.1	<i>Gemüse.....</i>	<i>38</i>
6.5.2	<i>Gewürze.....</i>	<i>39</i>
6.5.3	<i>Heilpflanzen.....</i>	<i>39</i>
6.5.4	<i>Zier- Duft- und Brauchtumspflanzen.....</i>	<i>40</i>
6.5.5	<i>Veränderungen</i>	<i>41</i>
6.5.6	<i>Gemüse-Saatgut.....</i>	<i>42</i>
7	VORGEFUNDENE KULTURARTEN.....	44
7.1	GEMÜSE	52
7.1.1	<i>Bohne, Acker- Sau-, Große, Pferde- (Vicia faba).....</i>	<i>52</i>
7.1.2	<i>Rübe, Stoppel-, Wasser-, Herbst- (Brassica rapa ssp. rapa)</i>	<i>68</i>
7.1.3	<i>Erbse (Pisum sativum ssp. sativum)</i>	<i>91</i>
7.1.4	<i>Bohne, Busch- Fiole (Phaseolus vulgaris ssp. vulgaris var. nanus).....</i>	<i>96</i>
7.1.5	<i>Bohne, Stangen-, Fiole (Phaseolus vulgaris ssp. vulgaris var. vulgaris) ..</i>	<i>100</i>
7.1.6	<i>Bohne, Feuer-, Prunkbohne (Phaseolus coccineus)</i>	<i>103</i>
7.1.7	<i>Kürbis, Garten- (Cucurbita sp.)</i>	<i>105</i>
7.1.8	<i>Gurke, Feld- (Cucumis sativus).....</i>	<i>107</i>
7.1.9	<i>Tomate (Lycopersicum esculentum)</i>	<i>108</i>
7.2	GEWÜRZE.....	109
7.2.1	<i>Brotklee (Trigonella caerulea)</i>	<i>109</i>
7.2.2	<i>Schalotte (Allium cepa var. ascalonicum).....</i>	<i>112</i>
7.2.3	<i>Knoblauch (Allium sativum).....</i>	<i>115</i>
7.2.4	<i>Zwiebel, Winter-, Schnitzzwiebel, Röhrenzwiebel (Allium fistulosum)</i>	<i>117</i>
7.3	ÖLFRUCHT	118
7.3.1	<i>Mohn, Schlaf- (Papaver somniferum ssp. somniferum)</i>	<i>118</i>
7.4	HACKFRUCHT	126
7.4.1	<i>Kartoffel, Erdäpfel (Solanum tuberosum)</i>	<i>126</i>
7.5	GETREIDE.....	138

7.5.1	<i>Roggen (Secale cereale)</i>	138
7.5.2	<i>Mais (Zea mays)</i>	143
7.5.3	<i>Weizen (Triticum aestivum)</i>	145
7.5.4	<i>Gerste (Hordeum vulgare)</i>	148
7.5.5	<i>Dinkel (Triticum spelta)</i>	150
8	SCHLUSSFOLGERUNGEN	153
9	AUSBLICK	154
10	QUELLENVERZEICHNIS	156
11	VERZEICHNIS DER REZEPTE	158
12	ABBILDUNGSVERZEICHNIS	158
13	TABELLENVERZEICHNIS	160
14	ANHANG - GESAMMELTES SAATGUT	162

1 Einleitung

Der Schutz der Biodiversität ist ein Anliegen nicht staatlicher, staatlicher und internationaler Organisationen die sowohl regional wie global aktiv sind. Ein integraler Bestandteil der Biodiversität ist die Agrar-Biodiversität (Thrupp 1998, Collins and Qualset 1999). Weltweit sind viele traditionelle, oftmals nur kleinräumig genutzte Kulturarten, deren Sorten, aber auch alte Sorten weltweit verbreiteter Kulturarten in ihrem Bestand bedroht, bzw. in Gefahr auszusterben.

Das Spektrum der Gründe sich mit der Erhaltung von Biodiversität oder Agrarbiobiodiversität zu beschäftigen ist breit, beinhaltet beispielsweise ökonomische Aspekte (Arten und Sorten als Genpool für die biotechnologische Pflanzenzüchtung) genau so, wie ethische (Schutz der Schöpfung) oder kulturhistorische Aspekte (Erhaltung des natürlichen und kulturellen Erbes der Menschheit).

Der kulturhistorische Aspekt wurde zuletzt in der wissenschaftlichen Debatte durch neue Facetten bereichert. So gelten weltweit nicht nur Pflanzen und Tiere als bedroht, sondern auch tausende Sprachen; Und es besteht nach Meinung einiger AutorInnen ein untrennbarer Zusammenhang zwischen der biologischen, der kulturellen und damit der sprachlichen Vielfalt (*inextricable link*). Einige *Hot spots* der Biodiversität sind zugleich *hot spots* der kulturellen Vielfalt bzw. Vielfalt an Sprachen (z.B.: Maffi 2001, Posey 2001, Posey 1999, Prain 1999).

Das Wissen um die nachhaltige Nutzung und Bewirtschaftung natürlicher Ressourcen ist nicht nur eine der Domänen der Naturwissenschaftler, sondern auch in kulturellen Ausdrucksformen, u.a. der Sprache, den Geschichten, Mythen, Bräuchen, Eßgewohnheiten der lokalen Bevölkerung gespeichert. Wo Arten und Sorten aussterben, geht auch die damit verknüpfte Kultur ganz oder teilweise verloren und – so die Theorie der *Biocultural Diversity* – vice versa: Der Wandel der Kulturen bringt einen Verlust an (genutzten) Pflanzenarten und Sorten mit sich.

Um diesen Prozess zu erforschen, zu verstehen und ggf. zu bremsen oder aufzuhalten sind eine Reihe von verschiedenen Maßnahmen und Strategien erforderlich. Eine Strategie des Schutzes der zusammenhängenden biologischen und kulturellen Vielfalt ist, Pflanzenarten nicht nur als Genmaterial zu begreifen und dieses Ex-Situ in Genbanken zu speichern, sondern Pflanzenarten auch In-Situ mit den damit verknüpften kulturellen Ausdrucksformen zu untersuchen und in dynamischer Anpassung an sich ändernde Rahmenbedingungen (Ko-Evolution) zu erhalten¹.

Gerade traditionelle Kulturarten und deren Sorten sind ein selbstredendes Beispiel dafür, wie natürliche und kulturelle Vielfalt ineinander greifen. Mit jeder Kulturart und mit jeder Sorte sind ein breites Spektrum an praktischen Fertigkeiten, Wissen, Bräuchen und anderen kulturellen Ausdrucksformen verknüpft, die kulturwissenschaftlich als integraler Bestandteil des Konzeptes Kulturart oder Sorte verstanden werden können, und im Rahmen von Maßnahmen zur Erhaltung berücksichtigt werden müssen (Nazarea 1998, spricht hier von *memory banking*, siehe auch Vogl-Lukasser & Vogl 2002).

Es ist daher erfreulich, dass das Land Tirol und die Provinz Bozen mit dem Projekt Gene-Save sowie das Land Tirol und das BMLFUW mit der Förderung des Projekts 1272 dazu beitragen, nicht nur die bedrohten Elemente der (Agrar-)Biodiversität Ex-Situ, sondern insbesondere das landeskulturelle Erbe an traditionellen Kulturarten und deren Sorten mit dem damit verknüpften lokalen Erfahrungswissen zu dokumentieren. Es ist zu wünschen, dass weitere Schritte in diese Richtung folgen.

¹ Mit Erhalten ist hier also NICHT (nur) das museale Konservieren „unter dem Glassturz“, sondern ein dynamisches Erhaltungskonzept in Koevolution gemeint.

2 Forschungsfragen und Ziele

Die zwei Berichte *Erfahrungswissen über Lokalsorten traditioneller Kulturarten in Osttirol* (Vogl-Lukasser et al. 2006b) und *Nachbau von Saatgut lokaler Getreide- und Gemüsesorten in Nordtirol* (Falschlunger 2007) sowie die Daten aus den Erhebungen anhand von Meldekarten (siehe dazu auch Kapitel 4.1, Ziehung der Stichproben) wurden für diesen Endbericht zusammengefasst. Dieser Endbericht enthält somit alle Erhebungen des lokalen Erfahrungswissens und die Sammlung von Vermehrungsmaterial im Bereich Gemüse und Getreide, dass in Nord- und Osttirol in den Jahren 2005 und 2006 zusammengetragen wurde.

2.1 Forschungsfragen

- Welche lokalen Gemüse²- und Getreidesorten werden in Nord- und Osttirol nachgebaut³?
- Welches lokale Erfahrungswissen ist mit den traditionellen Kulturarten und ihren Landsorten verknüpft?

2.2 Ziele

2.2.1 Sammlung und Sicherung von lokalen Gemüse- und Getreidesorten

- Lokalisierung und vorläufige Charakterisierung von Pflanzenmaterial
- Sammlung von Herbarbelegen, Fotos und Vermehrungsmaterial

2.2.2 Dokumentation von lokalem Erfahrungswissen

- Erhebung des lokalen Wissens (wie angebaut, gepflegt und nachgebaut)
- Rekonstruktion der lokalen Geschichte der betreffenden Pflanzenarten/-sorten
- Dokumentation der Herkünfte und der dazu gesammelten Informationen

2.3 Nicht Ziele

Es geht nicht um die genetische Identifikation und Versuchsanbau mit botanischen Beschreibungen von lokalen Gemüse- und Getreidesorten, sondern um das Wissen und die Beschreibung von *On-farm* erhaltenen Lokalsorten von Getreide und Gemüse.

² Inklusive lokale Sorten von Hack- und Ölfrüchten (vgl. Kapitel 7)

³ Nachbau: Der Anbau einer Kulturart mit Saatgut, das aus der eigenen Ernte dieser Kulturart stammt.

3 Untersuchungsregion

3.1.1 Geografie und Klima Tirols

Mit einer Fläche von rund 12.645 km² ist Tirol das drittgrößte Bundesland Österreichs. Mit 673.500 EinwohnerInnen scheint die Region auf den ersten Blick nicht sehr dicht besiedelt zu sein. Da allerdings nur circa ein Achtel der Landesfläche als Dauersiedlungsraum genutzt werden kann, liegt die tatsächliche Einwohnerdichte in diesen Regionen weit höher. So berechnet leben auf einem Quadratkilometer durchschnittlich 437 TirolerInnen. In peripheren Regionen ist die Besiedlungsdichte deutlich geringer als im Innsbrucker Raum. Ein Sechstel der EinwohnerInnen Tirols lebt in Innsbruck selbst (Hämmerle, 2005).

In Tirol gibt es 279 Gemeinden. Davon ist Erl mit 470 Metern Seehöhe die am niedrigsten gelegene. Die höchstgelegenen ganzjährig bewirtschafteten Höfe befinden sich auf 2.014 m Seehöhe in Vent, im Ötztal.

Tirol gliedert sich in 9 politische Bezirke. Der Bezirk Lienz entspricht dem Landesteil Osttirol. Dieser Bezirk liegt isoliert von Nordtirol und grenzt an die Bundesländer Salzburg und Kärnten sowie an Südtirol (Italien). 50% der Bezirksfläche liegen auf über 2.000 m Seehöhe (Brugger, 2001).

Die Forschungsregion ist stark vom Gebirge geprägt. Das Inntal, das sich auf einer Länge von 183 km von Ost nach West durch Tirol zieht, teilt das Land in das Gebiet der nördlichen Kalkalpen im Norden und das der Zentralalpen im Süden. Zu beiden Seiten des Inntals reichen Seitentäler in die Gebirgsmassive hinein. Mit 67 km Länge ist das Ötztal das längste und das Zillertal mit einer maximalen Breite von 1,5 km das breiteste dieser Seitentäler (Pinzer, 2005). Die zerfurchte, von Berggipfeln und Tälern charakterisierte Landschaft macht eine einheitliche Beschreibung des Klimas unmöglich. Je nach Ausrichtung der Täler kommt es zu verschiedensten Witterungseinflüssen. Tirol liegt im Grenzgebiet zwischen kontinentalem, maritimem und mediterranem Klimaraum. Alle drei beeinflussen die regionalen klimatischen Bedingungen. Auch die jeweilige Höhenlage hat Einfluss auf die klimatischen Gegebenheiten (Gattermayr, 2005). Pro 100 m Höhenunterschied verringert sich die mittlere Temperatur um etwa 0,6° C (Riegler, o.J.). In Innsbruck beträgt das Jahresmittel 8,6°C, in Nauders (1.360 m Seehöhe) im Oberinntal 4,6°C und in Kössen (590 m Seehöhe) im Unterland 6,5°C (BMLFUW, 2005). In den Bergen kann sich die Luft in den Nächten auch im Sommer stark abkühlen (Gattermayr, 2005). In höher gelegenen Regionen sind noch im Juni Nachtfroste möglich. Die Gebirgsketten können Luftströmungen und Wolkenfronten aufhalten oder umleiten. Daraus folgen regional unterschiedliche Niederschlagsverhältnisse. Am meisten Niederschlag fällt in Tirol in den Sommermonaten (Gattermayr, 2005). Wolkenfronten entleeren sich oft über den Nördlichen und Südlichen Kalkalpen, die Gegend um Landeck ist hingegen eine inneralpine Trockenzone (Riegler, o.J.). Die Jahresniederschlagsmenge beträgt in Landeck etwa 800 mm, in Nauders gar nur 670 mm. Im *Obern G´richt* (Inntal von Nauders bis Landeck) und dem Kaunertal wird dank dem trockenen und warmen Klima auf über 1.000 m Seehöhe noch Getreide angebaut. Im Tiroler Unterland gibt es weit mehr Niederschlag. In der Wildschönau beträgt die jährliche Niederschlagsmenge 1.200 mm, in Kössen sogar 1.590 mm. In diesen Landesteilen herrscht die Grünlandwirtschaft vor. Innsbruck liegt mit 900 mm mittlerem Jahresniederschlag im Mittelfeld (BMLFUW, 2005). Auch in Osttirol variieren die Niederschlagsmengen. Im Osttiroler Abschnitt des Gailtals (z.B. Obertilliach) werden im Mittel über 1.100 mm Niederschlag gemessen. Der Wert für nah am Alpenhauptkamm gelegene, inneralpine Täler ist deutlich niedriger. So verzeichnen die Gemeinden Virgen und Kals mittlere Niederschlagsmengen von etwa 850 mm. Eine klimatische Besonderheit Tirols ist der

Südföhn. Beim Föhn handelt es sich um eine warme Windströmung, die besonders im Frühjahr und Herbst auftritt und Niederschläge zurückhält. Der Föhn ist vor allem im Inntal rund um Innsbruck ein häufig beobachtetes Phänomen (Gattermayr, 2005).

3.1.2 Landwirtschaft in Tirol

Rund 25% der Tiroler Landesfläche sind Hochgebirgsregionen, die nicht land- oder forstwirtschaftlich genutzt werden können. Neben den 13% Dauersiedlungsraum entfallen große Teile der Landesfläche auf Wald und Almen (Hämmerle, 2005). Der Wald nimmt in Tirol eine Fläche von mehr als 460.000 ha ein. Von den 392.202 ha landwirtschaftlicher Nutzfläche wurden im Jahr 2003 mehr als 380.000 ha als Grünland genutzt, wobei hier Almflächen und extensiv bewirtschaftete Bergmähder einen sehr großen Anteil einnehmen. Als Ackerland wurde im Jahr 2003 eine Fläche von etwa 11.000 ha genutzt. Im Jahr 1960 betrug die Ackerfläche noch über 45.000 ha (Landeslandwirtschaftskammer für Tirol, 2006). Am großen Anteil des Grünlands lässt sich der hohe Stellenwert, den Rinderhaltung und Milchwirtschaft in Tirol einnehmen, ablesen.

Im Jahr 1990 gab es in Tirol 20.814 land- und forstwirtschaftliche Betriebe. Bis zum Jahr 1999 war diese Zahl auf 18.238 Betriebe gesunken. Im Jahr 2003 wurden nur mehr 16.892 land- und forstwirtschaftliche Betriebe gezählt. Die Zahl der Nebenerwerbsbetriebe steigt stetig. Im Jahr 2003 wurden 58% der Betriebe im Nebenerwerb geführt. Verglichen mit anderen österreichischen Regionen ist in Tirol der Anteil der Biobetriebe sehr hoch. So werden 23,9% der Betriebe biologisch bewirtschaftet. Diese bewirtschaften 28,3% der landwirtschaftlichen Nutzfläche (Landeslandwirtschaftskammer für Tirol, 2006).

4 Methoden

4.1 Ziehung der Stichproben

Es handelt sich bei der Auswahl der InterviewpartnerInnen um ein *purposive sampling* (Bernard, 2002). Es wurden ausschließlich Personen befragt, die seit mindestens 20 Jahren eine oder mehrere Gemüse- oder Getreidesorten nachbauen. Am Ende jedes Interviews wurde der/die Befragte gebeten, weitere, ihm/ihr bekannte ExpertInnen zu nennen (*snowball sampling*, Bernard, 2002).

Die Stichprobe für die Dokumentation traditioneller Kulturarten und ihrer Sorten in Nord- und Osttirol setzt sich aus drei Datensätzen zusammen: einer Sammelreise in Osttirol, einer Sammelreise in Nordtirol und Meldekarten.

4.1.1 Sammelreise Osttirol

Im Jahr 2005 wurde im Rahmen der Erhebungen zum Projekt Nr. 1272 eine „Sammelreise“ in Osttirol durchgeführt. Dafür wurden alle Gemeinden Osttirols besucht. Es wurden z.B.: auf der Straße, in Gärten, auf Feldern Personen (insgesamt 358) angesprochen und danach gefragt, ob sie selbst Saatgut von Gemüse oder Getreide produzieren, oder andere Personen kennen, die Saatgut produzieren bzw. wer in der Gemeinde für den Nachbau von Saatgut bekannt wäre. Die empfohlenen Personen wurden besucht und nur befragt, wenn sie den Auswahlkriterien entsprachen. Auf Basis der so gewonnenen Informationen wurden 44 Betriebe bzw. Haushalte besucht und 39 Personen befragt, die Lokalsorten nachbauen. Es wurden nicht nur auf landwirtschaftlichen Betrieben Erhebungen durchgeführt, sondern auch in nicht-landwirtschaftlichen Haushalten mit Gärten. Im Rahmen des Projektes 1044/96 der Bund-Bundesländerkooperation (Vogl-Lukasser 1999) wurden auch 23 ältere Personen zu der jüngeren geschichtlichen Entwicklung des Anbaus traditioneller Gemüsearten in Osttirol befragt (Vogl et al. 2004). Diese Interviews wurden für dieses Projekt neu ausgewertet und eingearbeitet.

4.1.2 Sammelreise Nordtirol

Im Jahr 2006 wurde im Rahmen der Erhebungen zum Projekt Gene-Save eine „Sammelreise“ in Nordtirol durchgeführt. Im Rahmen dieser Erhebungen wurde mit 459 Personen Kontakt aufgenommen. 278 dieser 459 Personen wurden persönlich angesprochen, die restlichen 181 Personen wurden ausschließlich telefonisch kontaktiert. Unter den 459 kontaktierten Personen waren 54 ErhalterInnen lokaler Sorten. Diese wurden befragt. Bei den Befragten handelt es sich um neun GartenbesitzerInnen (ohne landwirtschaftlichen Betrieb) und 44 Bäuerinnen/Bauern. Zusätzlich zu den ErhalterInnen wurden fünf Personen zur jüngeren Geschichte der landwirtschaftlichen Kulturpflanzen befragt. Für diese Leitfaden-Gespräche wurden ältere Personen mit landwirtschaftlichem Hintergrund aus verschiedenen Landesteilen ausgewählt. Auch diese Personen wurden im Zuge der „Sammelreise“ ausgewählt und befragt.

4.1.3 Meldekarten⁴

In den Jahren 2004 bis 2006 wurden Meldekarten an Landwirtschaftlichen Schulen und in den Landwirtschaftskammern der jeweiligen Bezirke aufgelegt sowie an alle Obleute der Obst- und Gartenbauvereine Tirols ausgegeben. Ziel dieser Aktion war es, ErhalterInnen lokaler Getreide-, Gemüse- und Apfelsorten aufzurufen, sich beim Amt der Tiroler Landesregierung, Abteilung landwirtschaftliches Versuchswesen zu melden und Samenmuster ihrer Lokalsorte/n abzugeben. Dieser Aufruf erfolgte auch über verschiedene Medien.

Die Ausarbeitung der Meldekarten erfolgte durch Dipl. Ing. Kaspar Holaus, Dipl. Ing. Christian Partl sowie Ing. Manfred Putz. Es wurden rund 20.000 Meldekarten ausgegeben. Nach der Bearbeitung der eingegangenen Meldungen (n=208 für den Bereich Getreide und Gemüse) wurden ausgewählte Personen (n=41) aufgesucht und von Dipl. Ing. Kaspar Holaus mit einem dafür ausgearbeiteten Fragebogen zu ihren Herkunftsorten befragt. Dieser Fragebogen wurde von Dipl. Ing. Kaspar Holaus und Dipl. Ing. Christian Partl erstellt. Die Daten, die bei diesen Interviews erhoben wurden, wurden mit den Ergebnissen der beiden „Sammelreisen“ in eine gemeinsame Datenbank eingetragen und bei den Auswertungen in diesem Bericht berücksichtigt.

4.2 Methoden der Befragung

Jenen GesprächspartnerInnen, die tatsächlich Saatgut von lokalen Gemüsesorten oder Getreidesorten produzieren, wurden im Rahmen der beiden Sammelreisen zu jeder aktuell nachgebauten – für das Projekt relevanten – Pflanzenart/Sorte befragt. Dies erfolgte mit Hilfe eines strukturierten, vorkodierten und vorab getesteten Fragebogens (vgl. Bernard, 2002). Die Befragungen die von Dipl. Ing. Kaspar Holaus durchgeführt wurden, weichen in den Fragestellungen in einzelnen Bereichen ab. Bei der Auswertung wurden nur diejenigen Daten berücksichtigt, die auch im Fragebogen, den die AutorInnen ausgearbeitet haben, erhoben wurden.

Jene GesprächspartnerInnen, die zur jüngeren Geschichte des An- und Nachbaus traditioneller Kulturarten befragt wurden, wurden mittels eines Interviews nach Gesprächsleitfaden (vgl. Bernard 2002) befragt.

4.3 Erhobene Themen

4.3.1 Fragebogen zu den Herkunftsorten

Die GesprächspartnerInnen wurden zu jeder Herkunft befragt. Der strukturierte, vorkodierte und vorab getestete Fragebogen enthielt Fragen zu folgenden Themen⁵:

- *Fundort*: geographische Lage und Standort am Hof (Acker, Hausgarten, usw.)
- *Anbaufläche*: Das Ausmaß des Anbaus dieser Art/Sorte am Hof.

⁴ Die Meldekarten und der zugehörige Fragebogen wurden nicht von den AutorInnen dieses Berichtes erarbeitet und die Interviews wurden nicht von den AutorInnen dieses Berichtes geführt!!

⁵ Der Fragebogen, der für die Befragung mit der Stichprobenziehung 4.1.3 Meldekarten verwendet wurde, deckt sich in weiten Teilen mit den aufgelisteten Fragen.

- *Kulturtechnischer Umgang allgemein:* Alle Arbeitsschritte von der Aussaat bis zur Ernte. Auch Gunst- und Ungunstlagen, Krankheiten, Schädlinge, etc.
- *Quelle des Saatguts:*
 - *Haus/Hof:* Das Saatgut wurde auf diesem Haus oder Hof schon über mehrere Generationen hinweg nachgebaut.
 - *regional:* Das Saatgut stammt aus nächster Umgebung (Nachbarn oder dem Dorf) und wird dort schon über mehrere Generationen nachgebaut.
 - *regional entfernt:* Das Saatgut stammt aus der Region (aus einem anderen Dorf/Tal) und wird dort schon über mehrere Generationen nachgebaut.
 - *überregional lokal:* Das Saatgut stammt nicht aus der Region (anderes Bundesland, Land) wird dort aber „selbst“ (nicht von einem professionellen Züchter) nachgebaut.
 - *Handel:* Das Saatgut wurde professionell gezüchtet und im Handel erworben.
- *Nachbau:*
 - *Dauer des Nachbaus:* Der Zeitraum, über welchen hinweg, die Art oder Sorte nach Angaben der GesprächspartnerInnen auf deren Haus oder Hof selbst nachgebaut wird.
 - *Tatsächliche Dauer:* Der Zeitraum, über welchen hinweg, die Art oder Sorte tatsächlich ohne fremdes Saatgut zuzuführen auf dem Haus oder Hof selbst nachgebaut wird.
- *Erneuerung des Saatguts:*
 - *keine:* Die Art oder Sorte wird auf diesem Haus/Hof ausschließlich mit selbst produziertem Saatgut erhalten.
 - *gemischt:* Dem eigenen Saatgut wurde fremdes Saatgut beigesetzt. Quelle des Saatguts.
 - *total:* Dass eigene Saatgut wurde zur Gänze durch fremdes Saatgut ersetzt. Quelle des Saatguts.
- *Kulturtechnischer Umgang mit Pflanz- oder Saatgut:* Alle Arbeitsschritte von der Ernte über Konservierung und Lagerung des Saatguts und auch der Umgang mit Samen-trägern bei zweijährigen Pflanzen.
- *Auswahl:*
 - *Auswahlzeit und Auslesekriterien des Saatguts und/oder des Samenträgers:* Der Zeitraum oder –punkt und die Kriterien nach denen diejenigen Pflanzen ausge-wählt werden, von denen Saatgut genommen wird oder die als Samenträger verwendet werden.
 - *Erntezeit des Saatguts und/oder des Samenträgers:* Der Zeitraum oder –punkt, der für die Ernte des Saatguts oder der Samenträger gewählt wird.
- *Nutzungsart:* früher und heute
- *Nutzungsfrequenz* (wurde nur in Osttirol befragt):
 - *regelmäßig häufig:* Die Früchte der Ernte der behandelten Pflanze werden mindes-tens einmal in zwei Wochen genutzt. Die Dauer der Nutzung zieht sich meist fast bis zur nächsten Ernte.

- *unregelmäßig häufig*: Die Nutzung erfolgt ungefähr gleich oft wie oben, jedoch nicht so regelmäßig und selten auch das ganze Jahr über⁶.
- *regelmäßig selten*: Diese Nutzung erfolgt das ganze Jahr über, jedoch weniger als einmal in zwei Wochen⁷.
- *unregelmäßig selten*: Die Nutzung beschränkt auf die Erntezeit oder sehr begrenzt mögliche Lagerung⁸.

4.3.2 Interviews nach Gesprächsleitfaden zu der jüngeren Geschichte des Nachbaus traditioneller Gemüsearten

Die Interviews nach Gesprächsleitfaden zur jüngeren Geschichte des An- und Nachbaus jener Kulturarten, von denen Herkünfte vorhanden waren, enthielten folgende Themen für die jeweilige Kulturart:

- Anbau, Pflegemaßnahmen, Ernte, Lagerung in früheren Zeiten
- Besondere Behandlung von Pflanzen/Samen, die als Saatgut weiterverwendet werden sollten, inkl. Auswahlkriterien in früheren Zeiten
- Nutzung der Kulturart in früheren Zeiten
- Mit der Kulturart verknüpftes Brauchtum früherer Zeiten

Zusätzlich zu den Themen die sich speziell mit den einzelnen Kulturarten beschäftigten, wurde auch die jüngere geschichtliche Entwicklung der Landwirtschaft im Allgemeinen (Berg-Ackerbau, Grünland, Tierhaltung, Gartenbau usw.) befragt.

4.4 Aufbereitung und Analyse

Für die Analyse der strukturierten Fragebögen (Sammelreise Ost- und Nordtirol; Stichprobenziehung 4.1.1 und 4.1.2) wurde eine Access-Datenbank (Microsoft) angelegt, die alle Fragen des Fragebogens spiegelte. Die Rohdaten der Erhebung wurden in die Datenbank übertragen, mit Hilfe der Auswertungsfunktionen von Access gruppiert und nach Häufigkeiten ausgezählt.

Die Interviews die im Rahmen der Erhebungen mit den Meldekarten von Dipl. Ing. Kaspar Holaus durchgeführt wurden (Stichprobenziehung 4.1.3 Meldekarten), wurden jene Daten, die sich mit dem Fragebogen der AutorInnen deckten sowohl in die Datenbank eingegeben als auch bei den Auswertungen berücksichtigt.

Für die Analyse der Interviews nach Gesprächsleitfaden wurden wichtige Passagen in MS-Word transkribiert und in den Text eingearbeitet.

Ein Teil der Befragungen der Sammelreise aus Nordtirol sowie alle Leitfaden-Gespräche wurden auf Tonband bzw. mit einem *digital voice recorder* aufgenommen. Die digital aufgezeichneten Gespräche wurden anschließend auf einem Computer unter dem Namen der/des Befragten abgespeichert.

Digitale Foto-Aufnahmen von Pflanzen, Saatgut, Lagerräumen und Geräten wurden ebenfalls auf dem Computer abgespeichert und mit Datum, den Namen des Erhalters/der

⁶ So wird beispielsweise Rübenkraut sehr gerne und oft im Winter genossen, im Sommer jedoch eher selten.

⁷ In diese Gruppe fallen zum Beispiel Fest- und Feiertagsgerichte.

⁸ z.B.: „Bühnhol“; diese Nutzungsart der Ackerbohne beschränkt sich auf die ca. 2 Wochen der Ernteperiode. Siehe auch 9.2.1.6. Nutzung der Ackerbohne.

Erhalterin und der Kulturart, dem Ort der Aufnahme und dem Namen der Autorin versehen.

4.5 Belege

Von dem Saat- und Pflanzgut, das von den GesprächspartnerInnen bereits über einen längeren Zeitraum (mehr als 20 Jahre) immer wieder nachgebaut worden war, wurde von den meisten Herkunftsn Saatkut von den GesprächspartnerInnen dankenswerterweise für das Projekt bereitgestellt (siehe Kapitel 14, Anhang - Gesammeltes Saatkut; Darstellung ohne die eingeschickten Muster, die im Rahmen der Meldekartenerhebungen 4.1.3 durchgeführt wurden).

Diese gesammelten Muster wurden im Rahmen des vorliegenden Projektes an die Abt. Landw. Schulwesen, Jagd und Fischerei, Landw. Versuchswesen, Boden- und Pflanzenschutz zu Handen DI. Christian Partl geschickt.

Wenn möglich wurden – mit Erlaubnis der GesprächspartnerInnen – von den nachgebauten Pflanzen Herbarbelege genommen. Der zukünftige Lagerungsort für diese Herbarbelege wurde noch nicht festgelegt.

5 Begriffsklärung Lokalsorte, traditionelle Kulturart

Alle heutigen **Kulturpflanzen** stammen von wilden Ursprungsarten ab. Die Pflanzen-domestikation kann so definiert werden, dass eine Pflanze in ihren genetischen Eigenschaften, bewusst oder unbewusst, in einer Weise verändert wird, die sie für den Menschen nützlicher macht als ihre wilden Ahnen (Diamond 2001).

Unter dem Begriff Kulturpflanzen werden jene Pflanzenarten zusammengefasst, die vom Menschen domestiziert und nach bestimmten Anbauverfahren kultiviert werden. Der Standort einer Kulturpflanze ist immer ein Feld, Garten oder ein anderer für die landwirtschaftliche oder gartenbauliche Nutzung anthropogen modifizierter Standort.

Die Reproduktion der Kulturpflanzen über Saatgut- oder Klonvermehrung (z.B. Kartoffel, Obst, Wein, viele Zierpflanzenarten) erfolgt durch den Menschen, der gleichzeitig die entsprechenden Pflanzenpopulationen nach seinen Vorstellungen selektiert bzw. domestiziert ("an das Haus anpasst") (BAZ Quedlinburg, 2005).

Durch die Domestikation von Pflanzen und Tieren wurde der Grundstein unserer heutigen Kultur gelegt. Kulturpflanzen werden aktiv durch die Hilfe des Menschen vermehrt, da sich ihre natürlichen Verbreitungsmechanismen (Verbreitungsmittel wie das Ausstreuen der Samen, Keimverzug, Verbreitungsbiologie wie Befruchtungsform) verändert haben und Kulturpflanzen dadurch ihre Wettbewerbsfähigkeit in der freien Natur gegenüber Wildpflanzen verloren haben (Diamond 2001).

Die Vielfalt an Kulturpflanzen (verschiedene Arten) und die Vielfalt innerhalb einer Kulturart (verschiedene Sorten, Lokalsorten, Ökotypen etc.) sind das Ergebnis der Domestikation (menschlichen Auslese) und der die Pflanzen umgebenden Umweltfaktoren.

Die menschliche Auslese (Selektion) der gewünschten Eigenschaften bestimmter Individuen spielt die zentrale Rolle in der Entwicklung der Kulturpflanzenvielfalt. Bei der aktiven Vermehrung durch den Menschen, findet eine Auslese jener Individuen statt, die den gewünschten Eigenschaften der jeweiligen Person am meisten entsprechen (Größe der Samen, Lagerfähigkeit, Form und Farbe der Früchte, Krankheitsresistenzen, Geschmack, etc.). Aber auch Faktoren wie die Art des Anbaus und der Pflege oder die Individuenanzahl einer Pflanzenart (Populationsgröße) beeinflussen die Vielfalt innerhalb einer Kulturart. Auch die die Pflanzen umgebenden natürlichen Umweltfaktoren (z.B.: Boden, Niederschlag, Topographie, Temperatur) wirken auf die Pflanzen ein, wobei viele dieser natürlichen Umweltfaktoren auch vom Menschen beeinflusst werden (IPGRI 1997, Kuckuck et al. 1985).

Ein wesentlicher Faktor, der die Vielfalt der Kulturpflanzen beeinflusst, ist auch die Biologie der einzelnen Pflanzenart (Art der Fortpflanzung und Weitergabe des Erbgutes, Mutationsrate, Genfluß, Gendrift) (IPGRI (1997)). So verdanken die Menschen den zufälligen Mutationen eine Vielzahl an Merkmalen und neuen Varianten der Kulturpflanzen. Wenn eine veränderte Genkombination für die weitere Vermehrung ausgewählt wird, weil diese einen besseren Nutzen als ihre Ausgangsformen für den Menschen aufweist, bleibt diese Mutation beibehalten (z.B.: Die Wilderbse streut ihre Samen aus. Das Nicht-Aufspringen der Hülsen der heute angebauten Erbse ist auf eine Mutation bei der Wilderbse und eine positive Selektion dieser Eigenschaft zurückzuführen; Diamond 2001).

Jene anthropogen bedingten kulturellen und durch den Standort vorgegebenen natürlichen Faktoren, die auf die genetische Ausstattung einer Kulturart einwirken, verändern sich mit der Zeit. Im Gegensatz zu der Ex-Situ (Erhaltung außerhalb der Umgebung in der sie sich entwickelt haben z.B. Genbanken, Botanische Gärten usw.) Erhaltung von genetischen Ressourcen – wo darauf geachtet wird genetisches Material so zu erhalten,

wie es eingelagert wurde – führen die Veränderungen der oben genannten Faktoren In-Situ⁹ (lat. am Ursprungs- Ort, am Platz; in der Umgebung in der sie sich entwickelt haben) zu einer laufenden Veränderung von Populationen. Sorten sind demnach Ergebnis der Ko-Evolution von Natur und Kultur.

Unter **Tradition** wird in der Regel die Überlieferung der Gesamtheit des Wissens, der Fähigkeiten sowie der Sitten und Gebräuche einer Kultur oder einer Gruppe verstanden. Tradition ist in dieser Hinsicht das kulturelle Erbe, das von einer Generation zur nächsten weitergegeben wird. Wissenschaftliches Wissen und handwerkliche Kunst gehören ebenso dazu, wie Rituale, moralische Regeln und Speiseregeln (Wikipedia, 2005).

Eine Pflanzenart die über einen langen Zeitraum in einer Region genutzt wird, kann als **traditionelle Nutzpflanzenart** bezeichnet werden. Traditionelle Nutzpflanzen können sowohl Wildpflanzen¹⁰ als auch Kulturpflanzen sein. Kulturpflanzen stehen durch die Domestikation (= Auslese und Züchtung durch den Menschen) in einer engen Beziehung zum Menschen. Mit den Pflanzen sind auch Wissen, Fähigkeiten sowie Sitten und Gebräuche in Bezug auf diese Kulturart von Generation zu Generation weitergegeben worden. Kulturpflanzen sind unabhängig voneinander in mehreren Kulturen entstanden oder haben sich in mehreren Kulturen über einen längeren Zeitraum erhalten. Als „traditionell“ können auch Kulturarten bezeichnet werden, die in eine Kultur neu aufgenommen werden (wie die Kartoffel in Europa). Diese Arten müssen den Status „traditionell“ erst erwerben indem sie über einen längeren Zeitraum (wie viele Generationen dazu notwendig sind ist Definitionssache) in der Kultur genutzt werden.

Für die Zuordnung der Begriffe **Sorte**, **Zuchtsorte**, **Handelssorte**, **Alte Sorte** und **Landssorte** sind Regelungen, die gesetzlich im Saatgutverkehrsgesetz und Sortenschutzgesetz verankert sind, von Bedeutung. Die für die vorliegende Arbeit relevanten Begriffserklärungen werden im Folgenden anhand von Literatur definiert. Auf die Themen der rechtlichen Rahmenbedingungen für Saatgutvermehrung und Pflanzenzüchtung wird in diesem Projekt nicht näher eingegangen. Weitere Begriffserklärungen und Regelungen dazu sind unter anderem in „Das Eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement“ (2005) oder Clar & Wortmann (2001) nachschlagbar.

Unter dem Begriff **Sorte** (*cultivar*) wird eine Gesamtheit von kultivierten Individuen einer Art verstanden, die durch besondere, wichtige Merkmale (morphologische, physiologische oder andere) charakterisiert ist und sich dadurch von den anderen Sorten der gleichen Art unterscheidet. Diese Eigenschaften müssen nach generativer oder vegetativer Vermehrung bestehen bleiben; vorbehalten bleiben die besonderen Verhältnisse bei Hybrid-sorten. Eine Sorte ist mit einer Bezeichnung zu versehen, die ihre Identifikation ermöglicht (Das Eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement 2005).

Als **Zuchtsorte** darf eine Sorte bezeichnet werden, wenn es sich um einen durch planmäßige Zuchtarbeit entstandenen, erblich einheitlichen Formenkreis handelt. Zuchtsorten müssen unter Beibehaltung ihrer Eigenschaften durch angepasste züchterische Maßnahmen auf ihrem Leistungsstand erhalten werden. Für jede Zuchtsorte soll die Art der Entstehung und Abstammung nachgewiesen werden können. Zuchtsorten sind mit einem Namen zu belegen, welcher der Herkunft der Zuchtsorte und ihren Eigenschaften nicht widerspricht. Als Richtlinie für die Namengebung gilt der «International Code of

⁹ Bei der In-Situ Erhaltung ist dies der Anbau in Gärten und Äckern der auch on-farm oder in-garden genannt wird; siehe dazu auch Enigl & Koller (2003)

¹⁰ Im Gegensatz zu den Kulturpflanzen ist den **Wildpflanzen** gemeinsam, dass das Überleben und die Vermehrung der Pflanzen auf natürliche Art und Weise erfolgen (spontan bzw. wild), ohne die Notwendigkeit eines menschlichen Eingriffes (Bye 1993, Seite 717). In den meisten Fällen handelt es sich dabei um heimische (ureinheimisch) oder prähistorisch zugewanderte und eingebürgerte Arten. Wildpflanzen können sich aber auch als Neubürger mit nicht heimischem Ursprung in der Region eingebürgert haben.

Nomenclature for Cultivated Plants» (Das Eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement 2005).

Sorten, die im Handel verfügbar sind, werden als **Handelssorten** bezeichnet (Arche Noah 2005). Für die Handels- und Zuchtsorten sind vielfältige Zuchttechniken sowohl für die Induktion von Variation, für die Selektion als auch für die Erhaltung und Vermehrung bekannt (Wiethaler et al. 2000).

Als **Alte Sorten** werden solche Sorten bezeichnet, deren Schutzfrist nach dem Sortenschutzgesetz abgelaufen ist. Alte Sorten für deren Handel nach der Artenliste im Anhang des Saatgutverkehrsgesetzes eine Zulassung durch das Bundessortenamt erforderlich ist, dürfen nach Auslaufen der Zulassung nicht mehr gehandelt werden. Dadurch wird der gewerbliche Anbau dieser Arten auf die zugelassenen Sorten (diese sind im EU-Sortenkatalog eingetragen) beschränkt. Bei Pflanzenarten, die in der Regel ohne Sortenschutz gehandelt werden (z.B. viele Zierpflanzen) oder die keiner Zulassung nach dem Saatgutverkehrsgesetz bedürfen, ist eine Unterscheidung zwischen Alten und aktuellen Sorten nicht möglich (Oetmann et al. 2005).

Als **Landsorten** werden lokal angebaute nicht geschützte Sorten bezeichnet, die durch Selektion von Landwirten im Rahmen des Anbaus über einen langen Zeitraum an die speziellen Nutzungsanforderungen und Umweltbedingungen des Anbaustandortes angepasst sind (Oetmann et al. 2005). Nach Kuckuck et al. (1985) werden unter Landsorten Formengemische oder Populationen aus mehreren verschiedenen, erblichen Typen verstanden, die sich über längere Zeiträume in definierten Regionen entwickelt haben und keiner systematischen züchterischen Bearbeitung unterworfen waren (im Unterschied zu den Handels- und Zuchtsorten). Allerdings entstanden sie unter dem Einfluss der natürlichen und der bewussten menschlichen Selektion. Viele dieser Sorten hatten niemals einen Sortennamen bzw. keine Bezeichnung, die ihre Identifikation ermöglicht (Arndorfer 2005).

Für das Verständnis der Begriffe und Konzepte, die in dieser Arbeit verwendet werden, sind weitere Definitionen und Abgrenzungen notwendig.

Eine Sorte wird als *lokal* (**Lokalsorte**) bezeichnet, wenn Saatgut dieser Sorte über einen Zeitraum von mindestens einer Generation („*das haben schon meine Eltern oder Großeltern gesät*“) in einer definierten Region kontinuierlich nachgebaut wird (Louette 2000). Die Herkunft einer Lokalsorten kann verschiedene Ursprünge haben. Lokalsorten können sowohl Landsorten, Alte Sorten aber auch aktuelle Handelssorten¹¹ sein. Im Gegensatz zu den Lokalsorten können in der Untersuchungsregion exotische Kulturen bzw. exotische Sorten als erst kürzlich in der Region eingeführte Kulturarten/Sorten bezeichnet werden, die nur kurzzeitig oder episodisch angepflanzt werden bzw. von denen nur kurzzeitig oder episodisch Saatgut nachgebaut wird (Louette 2000).

Wenn es sich bei der Lokalsorte um eine Landsorte handelt, dann hat laut Aussagen von Schachl (1988) „der Begriff der Landsorte (besser vielleicht Landsortengruppe) dem der Lokalsorte – die in ihrer Summe den gemeinsamen Genpool der Landsorte repräsentieren – übergeordnet zu sein.“ Nach Schachl (1988) hat man es vom Alpenostrand über das nördliche Alpenvorland immer wieder mit relativ einheitlichen Landsortengrundpopulationen zu tun, die sich in eine mehr oder minder große Anzahl von Lokalvarietäten aufgliedern: sie unterscheiden sich geno- und phänotypisch nicht oder nur wenig.

In diesem Projekt wird der Begriff der **Lokalsorte** dem der Landsorte übergeordnet, da es nicht Ziel dieses Projektes war, Landsorten oder Landsortengruppen bzw. -populationen zu definieren sondern ErhalterInnen von Saatgut, das über einen langen Zeitraum in der Region nachgebaut wurde, zu identifizieren und dieses Saatgut zu sichern.

¹¹ Handelssorten, die in der Region nachgebaut werden, obwohl sie noch im Handel erhältlich sind.

Basierend auf der Praxis und den Konzepten die für die ErhalterInnen in der Untersuchungsregion relevant sind, ist das Saatgut bzw. sind die Samen einer Kulturart/Sorte die, zum Zeitpunkt der Erhebung im vorliegenden Projekt, von dem/der GesprächspartnerIn über einen längeren Zeitraum nachgebaut wurden und für den Eigenbedarf angebaut werden zu definieren. Diese Samen (dieses Saatgut) werden von Louette (2000) als „**Seed lot**“ und hier in diesem Projekt als **Herkunft** bezeichnet. Eine Lokalsorte wird zum Unterschied zu den als *Seed lot* bezeichneten Samen von einer Gruppe von ErhalterInnen in einer Region angebaut die im Idealfall einen Namen oder eine Bezeichnung oder eine andere gemeinsame Identifikation für die Sorte haben.

Wenn man den *seed lot* für traditionelle Kulturarten betrachtet, dann können diese traditionellen Kulturarten sowohl lokale als auch exotisch/globale Herkunft aufweisen. Für die traditionellen Kulturarten in der Untersuchungsregion sind folgende mögliche Herkünfte relevant:

- **Lokal**
 - o „immer“ am Hof nachgebaut
 - o von lokalen ErhalterInnen in der Region
 - o ursprünglich aus dem Handel (alle Möglichkeiten die global angeführt werden) bezogen, aber schon über einen längeren Zeitraum am Hof nachgebaut
- **Exotisch/Global**
 - o von ErhalterInnen einer anderen Region (kein Züchtungsbetrieb, dortige Lokalsorte, Landsorte)
 - o von einem Züchtungsbetrieb in Österreich wie z.B. Reinsaat (aktuelle Zuchtsorten, Alte Sorten, Landsorten)
 - o aus dem speziellen Handel wie z.B. Arche Noah (Landsorte, Alte Sorte)
 - o aus dem Handel (aktuelle Handelssorte)

Folgendes Beispiel soll die differenzierte Betrachtung verdeutlichen: In der ethnobotanischen Studie über Hausgärten in Osttirol 1997/98 (Vogl-Lukasser 1999) wurde die **traditionelle Kulturart** Weißkraut in 69% der Gärten angebaut. Das Saat- oder Pflanzgut für Weißkraut war jedoch, bis auf die Ausnahme einer Erhalterin, Handelssaatgut (Herkunft = Exotisch/global). Eine einzige Bäuerin baute die Sorte Kärntner Steirisches Gebirgskraut, die im Handel noch erhältlich ist, seit über 20 Jahren in der Region nach. Die **traditionelle Kulturart** Herbstrübe, die in 8% der Hausgärten angebaut wurde, wurde im Gegensatz dazu von allen Bäuerinnen (16) als „schon immer am Hof nachgebaut“ oder „von lokalen ErhalterInnen in der Region“ und dann selber nachgebaut angegeben (Herkunft = Lokal).

Unter **Nachbau** wird in diesem Projektbericht verstanden, dass Bäuerinnen und Bauern ihr eigenes Erntegut – in der notwendigen Menge – als Saatgut einsetzen und dieses Saatgut nur für den Eigenbedarf produzieren (Ausnahme: Verschenken im Rahmen der Nachbarschaftshilfe).

6 Jüngere Geschichte des Acker- und Feldgemüsebaus

6.1 Landwirtschaft im Berggebiet bis in die Nachkriegszeit¹²

Das lokale Erfahrungswissen zu traditionellen Kulturarten und Sorten von Gemüse- und Getreide in Nord- und Osttirol, steht in engem Zusammenhang mit der jüngeren geschichtlichen Entwicklung der bergbäuerlichen Landwirtschaft in der Untersuchungsregion.

Die Bergbäuerinnen und -bauern in Tirol haben durch die kontinuierliche Bewirtschaftung über viele Jahrhunderte eine für die Alpenregion typische Kulturlandschaft geschaffen. Die natürlichen Habitate und vorherrschenden Vegetationsgesellschaften der Alpen (in erster Linie Wald) (Wopfner 1995) wurden durch die Bewirtschaftung des Menschen stark verändert, sodass nur mehr vereinzelte, vom Menschen unberührte, natürliche Standorte vorhanden sind (Bätzing 1996, Netting 1981). Diese anthropogen überformte Landschaft, auch Kulturlandschaft genannt, diente dem Menschen für die Befriedigung seiner Bedürfnisse unter anderem nach Nahrung, Wohnung, Kleidung und Heilpflanzen (Netting 1981).

Ältere GesprächspartnerInnen berichten, dass bis in die Nachkriegszeit (50er bis 70er Jahre des 20. Jahrhunderts) ein Mosaik an vielfältigen Aktivitäten und Techniken die Bewirtschaftung der Bergbauernhöfe und die Selbstversorgung der bäuerlichen Familien sicherstellte. Besonders die kleinstrukturierte bergbäuerliche Landwirtschaft musste sich dabei in der steilen Umgebung mit einem rauen Klima und langen Wintern auf die Sicherung des Überlebens konzentrieren (Zitat 1¹³). Die vielen verschiedenen landwirtschaftlichen Aktivitäten waren nur in ihrem Zusammenspiel insgesamt ausreichend produktiv, um das Leben als Selbstversorger im Berggebiet zu ermöglichen. Zugekauft wurde aus unterschiedlichen Gründen nur sehr wenig. Nicht nur, dass das Angebot in den Geschäften gering war und dass kaum Bargeld verfügbar war (Zitat 2, Zitat 3) sondern auch die verkehrstechnische Erschließung war nicht gegeben. Die Leute waren weit weniger mobil als heute und wenn man am Berg wohnte, musste alles was zugekauft wurde erst mühselig vom Tal herauf getragen werden (Zitat 4).

Zitat 1: GP 33

„Friaha hots wohl mehr kloane Bauan gebn, sem seind lei oanzelne a bissl greaßa gewesn net. Heit werd'n sie lei greaßa weil sie de kloanan olle aufpocht. De kloanen hörn uf und de greaßaren pochtn dazua und es werd ollweil größa gell. Eignfläche hobn de meischn a net viel. Es isch olls Pochtfläche heit zutoge. Oba friaha sand mit mei 1-2 Kiahle an Haufn gwesn. In jeda Gemeinde sand anige gwesn, de lei 1-2 Kiahlan oda 3-4 Sticklan und a Kolbnin und a Kaibl des hot genügen miaßn und mit dem hobs scho glebt gell. (...) aormseelig gwesn des Leben und de Leit. Und natiarlich hots kann Spülraum dalitn. Host miaßn schau'n wos du tuascht.“

¹² siehe auch Vogl-Lukasser 2006

¹³ Der Besitz und die Größe der bäuerlichen Betriebe in Tirol sind sehr variabel und hängen von vielen Faktoren wie Siedlung am Berg oder Tal, Siedlung in verkehrsarmen oder verkehrsreichen Tälern, Gebiete der Güterteilung oder Anerbenrecht usw. ab. Die Aussage, dass es meist kleinere Betriebe gegeben hat trifft nicht auf das gesamte Tirol der damaligen Zeit zu, sondern auf die Region in der dieses Interview durchgeführt wurde.

Zitat 2: GP L4

„ma hat wenig z´kaufa griagt, ma hat vo dem gelebt was ma anbaut hat“

Zitat 3: GP L2

„es isch koa Geld da gwesen um eppas zu kafn“

Zitat 4: GP BGB

„Va fria her isch Gemiase essen eigentlich überhaupt net giwesn und die Leit san jo nindoscht hinkemm, a Gemiase kaafn war jo ibohaup net in Froge kemm, ... wenn die Leit on gimisst olls va untn aufatrogn. Fria on se ibohaupt nicht giwisst va viel Gemüse.“

Eine der wichtigsten und auch arbeitsintensivsten Tätigkeiten in der bergbäuerlichen Landwirtschaft war der **Berg-Ackerbau**. Jede Fläche die sich auch nur einigermaßen dafür eignete wurde dafür verwendet (Zitat 5, Zitat 6). Auf dem Großteil der Heimgutflächen wurden Getreide, Feldgemüse und Faserpflanzen angebaut.

Der Getreideanbau war je nach Höhenlage, klimatischen Bedingungen und Bodenbeschaffenheit oft nur eingeschränkt möglich. Roggen war früher sehr weit verbreitet und konnte noch auf Höhenlagen über 1.700 m Seehöhe (in Osttirol) erfolgreich kultiviert werden. In klimatisch weniger begünstigten Regionen konnten oft nur mehr Hafer und Gerste angebaut werden. Die Anbaugrenze lag für die Gerste wohl am höchsten. Die Gerste wurde dann sowohl zum Brotbacken, als auch für alle anderen Gerichte, wo ansonsten Weizen oder Roggen eingesetzt wurde, verwendet. Vom Anbau in Grenzlagen wird auch berichtet, dass dies meist mit einer geringen Qualität der Inhaltsstoffe, mit dem nicht Ausreifen der Körner und mit vielen Anbaurisiken verbunden war (Zitat 7). Der Anbau von Getreide in Höhenlagen oder Ungunstlagen ist laut Aussagen einiger GesprächspartnerInnen heute nicht mehr möglich (Zitat 8). Es gab in Tirol Regionen, die oberhalb der Grenze des Getreidebaues lagen und auf den Ankauf des gesamten Getreides angewiesen waren, sowie Betriebe, die mit selbst angebautem Getreide nur einen Teil des Jahres auskamen. Durch die Einnahme von Bargeld über den Verkauf von Vieh, Holz oder Erzeugnissen aus der Milchwirtschaft konnte auf diesen Betrieben Getreide, meist nur in geringen Mengen, zugekauft werden (Wopfner, 1 Band, 612).

Zitat 5: GP L5

„Herunten haben se die Felder für die Acker gebraucht. S' Hei für's Viech haben si miaßn auf di Bergmahder holen.“

Zitat 6: GP 110

„Ja, gefüttert hot man wesentlich ondas weil auf an ockafähigen Grund isch rund die Hälfte gepflügt wordn, weil man Selbstversorga wor übas Getreide.“

Zitat 7: GP L5

„Die Mama hat hauptsächlich Gerstesmeal ghabt. Da isch's Kochen und Brotbachn nit oanfach gewesen. Des [die Gerste, Anm.] isch nit geriffen und da war der Klebergehalt nit da. Des isch ausnanda gfalln, zammghockt, speckig worn“

Zitat 8: GP 52

„Fria ha woher i her bin kemman hot ma allm Roggen, den hob ma scho in Herbescht eina und im Langes a Fleckl Gerste und a Fleckl Hofa kot, des is olls gwochn, aba heit is jo alles vül zu spote, heit

is nemma die Zeit wiea friaha. Des Wetta is wilde ondas wordn gegen friaha, vül ondas wordn als friaha. Des Wetta isch gonz ondas gwesn so wie die Leit gonz ondas wordn, is ja wohl wöhr. Die Leit hobn sich geändert und des Wetta hot sich geändert – wie i was wohl.“

Abgesehen von der Notwendigkeit bis in große Seehöhen Getreide anzubauen gab es im Berggebiet Regionen, die für eine besonders gute Qualität von Getreide bekannt waren. Beispiele dafür sind Fließ, dass im trockenen Tiroler Oberland liegt oder Assling, dass als Kornkammer Osttirols bekannt war und wo laut Aussagen einiger GesprächspartnerInnen bis auf 1.400 m Seehöhe noch Weizen angebaut werden konnte.

Die am weitesten verbreiteten Kulturarten, die neben den Getreidearten am Acker angebaut wurden, waren Feldgemüsearten wie Weißkraut, Wasserrüben, Pferdebohnen, Stangen- und Buschbohnen, Kartoffeln, Erbsen, Futterrüben und Buchweizen. Faserpflanzen waren Lein und Hanf und eine wichtige fettliefernde Pflanze der Mohn. Die Vielfalt der insgesamt angebauten Kulturpflanzenarten war gering, aber auf die Bedürfnisse der Menschen abgestimmt.

Die **Nutztierhaltung** war auf die Produktion von Milch und Milchprodukten ausgerichtet. Je nach Größe der Betriebe wurden dafür einige wenige (meist zwischen einem und fünf) Rinder gehalten. Im Oberinntal besaßen in den Zwanziger Jahren etwa 90% der Betriebe maximal fünf Rinder (Wopfner, 1997). In Fließ habe auch der größte Bauer nicht mehr als vier oder fünf Rinder gehalten, so ein Gesprächspartner. Besitzer von Kleinstbetrieben („Kleinhäusler“), die nicht alleine von der Landwirtschaft leben konnten, sondern meist auch als Handwerker tätig waren, hielten nur eine oder zwei Ziegen. Die Ziegen waren aber nicht nur für die „Kleinhäusler“ wichtig. Sie wurden auch auf größeren Höfen gehalten, um während der Sommermonate, wenn die Milchkühe auf den Almen waren, Milch zur Verfügung zu haben. Die Ziegen wurden in dieser Zeit von den Bäuerinnen und Bauern sogar auf die Bergmähder mitgenommen, damit auch dort frische Milch vorhanden war. Durch das Halten von Schweinen, Schafen und Hühnern in geringer Stückzahl wurden Eier und Fleisch am Hof produziert (Schafe wurden meist wegen der Wolle gehalten). **Viehzucht** (Rinder, Jungrinder, Ochsen) wurde in kleinerem Rahmen durchgeführt. Neben dem Verkauf von Butter und Eiern als Einnahmequelle für die Bäuerin war der Viehhandel eine der wichtigsten Geldquellen (Zitat 9). Die Tiere dienten als so genannte „lebende Sparkasse“, weil bei Bedarf ein Tier verkauft werden konnte. Mit dem Verkauf eines Rindes konnte Geld beispielsweise nicht nur für Zucker, Salz, Öl und Gewürze sondern auch für größere Anschaffungen eingenommen werden. Bis in die Sechziger Jahre waren Ochsen auch als Zugtiere von Bedeutung (Meixner & Siegl, 2003). Ein Gesprächspartner erzählt, dass mit einem gelernten Ochsen mehr verdient werden konnte, weil die Bauern „vom Berg“ im Gegensatz zu denen vom Tal sich diese Mühe antaten (Zitat 10).

Zitat 9: GP L5

„ab und zua a Stückl Viech haben se halt kennen verkaft.“

Zitat 10: GP L3

„die Fließer Baura, de haba sich abgemüht dia zwoajähriga Oxen zu lernen [als Zugtiere, Anm.], des hat ja viel Zeit kostet. Und die Bauern unt’n im Land de wollta sich des nit antia mit dena Viecha da lerna. De haba halt scho die glernata Oxa koft. Ma hat halt a bissl mehr ghabt davon. Vo dem haba halt die Baura da [in Fließ, Anm.] a bissl profitiert.“

Die **Wälder** dienten der Beschaffung von Bauholz, wurden als Weide für die Tiere, zur Produktion von Viehfutter (Nadeln von Fichte und Tanne wurden aufgestampft und verfüttert, Vogl-Lukasser et al. 2006a), von Feuerholz, von Einstreu und von Dünger für die Felder genutzt. So genanntes „Hockstroa“ (Zitat 11), das aus dem Nadelabfall und klein geschnittenen Ästen verschiedener Nadelbäume gewonnen wurde, diente als

Einstreu und galt als guter Dünger für die Felder. Nicht nur die Flächen, die jedem einzelnen Bauern gehörten, sondern auch Flächen, die im Besitz von Agrargemeinschaften, Gemeinden oder mehreren Grundbesitzern waren, wurden genutzt (Gemeinschaftsweiden, Gemeinschaftswälder, Auen, Böschungen, Wegraine usw.). Diese Rechte der **gemeinschaftlichen Nutzung** (Allmende) waren genau festgelegt (Grundbuch, Statuten der Agrargemeinschaft, Servitutsrechte).

Zitat 11: GP 1

„Friaha homse teilweise noch im Wold gschnortet...und de Äschte ochakockt und des isch olls donn zerkloanat wordn und do hon se donn de Bödn verbessert. Weil friaha isch viel ungebaut wordn net und nocha oft hon se a de Hockstraua hot ma teilweise gsogt, des hot ma obn im Wolde hot ma do aufn Bodn de Bodnstreu do, gel da Nodlnobfoll wos do gwesn isch hot ma scho amol gsommelt net. Do hot ma des zsmmangrochn und hot ma Äschte gmocht und teilweise de Taxn öchakocht und des isch no alls zakloanat wordn mit an so an Ort Labmessa, sonana Bochte hot ma eigentlich gsogt. Und do hot ma des so kloan gehockt und des isch nocha auf die Felda kemman oda teils untan Mischt, dass se es einstrahlt hon. (...) Und friaha hot ma nocha holt de kloanen Zweige olls zsmmangehockt, dass vielleicht so a 10 cm long isch und des hot ma teils einstrahlt und teils scho auf den Ocka a. Bei de Kartoffeln hon i a oft amol sogar de gonz Chrischtbama wos ma oft amol übrig kot hon, wenns ana zuabe getun hot zun Hus, do hon i oft amol die Äschte her und die Zweige olls kloangehockt und anfoch sofort aufs Kartoffelfeld ausse. (...) im Frühling, des hot ma anfoch so aufegsat und donn untagebaut. Und des isch a so fürn Bodn a gonz wos bessas. Des werd a so a lockara Boden, humusreich a so, weil de Nodln sand olls eigentlich guate Nährstoffe drinnen. Und für Bodn mochn isch gonz ideal gwesn.“

Der **Gartenbau** war in der Region bis in die 70er Jahre von viel geringerer Bedeutung als der Ackerbau und die Nutztierhaltung. Ein Kräutergarten und ein Obstgarten (mit Hochstammbäumen) ganz in der Nähe von Haus und Hof waren jedoch überall anzutreffen. In den meist kleinen Hausgärten wurden Salat und Kräuter angebaut. Sofern es die klimatischen Bedingungen erlaubten, fanden sich auf den Betrieben Apfel-, Birn- und Zwetschkenbäume. Die Palette der angebauten Arten war auch hier weit geringer als heute (Vogl-Lukasser, 1999; siehe auch Kapitel 6.5).

6.2 Die Bedeutung traditioneller Kulturarten

6.2.1 Der Ursprung traditioneller „Tiroler Kulturpflanzen“

Alle heutigen Kulturpflanzen stammen von wilden Ursprungsarten ab. In mehreren Gebieten der Erde sind Wildpflanzen zu finden, die als Vorläufer unserer Kulturpflanzen gelten. Fast alle Kulturpflanzen, die heute in Tirol angebaut werden, haben ihren Ursprung in anderen Ländern und Kontinenten. Der Mensch und die Kulturpflanzen haben eine lange gemeinsame Geschichte der Entwicklung. Schon vor etwa 10.000 Jahren begannen die Menschen in den Steppenlandschaften des Nahen Ostens, in Mittel- und Südamerika aber auch in anderen Gebieten bestimmte Pflanzen systematisch anzubauen. Bewusst oder unbewusst veränderte der Mensch Wildpflanzen so, dass sie für ihn nützlicher wurden (Domestikation, Kapitel 5; Hammer et al. 1997).

Die in den jeweiligen Ursprungsländern entwickelten Kulturpflanzen verblieben nicht ausschließlich dort. Sie verbreiteten sich mit den Wanderungen und Entdeckungsreisen der Menschen und passten sich an die neuen Siedlungsgebiete an. Die Vielfalt an Kulturpflanzen (verschiedene Arten) und die Vielfalt innerhalb einer Kulturart (verschiedene Sorten, Lokalsorten, etc.) sind das Ergebnis des Anbaus von Pflanzen in unterschiedlichen Kultur- und Naturräumen. Mit der Domestizierung und Verbreitung dieser für den Menschen so nützlichen Pflanzen (und auch der Haustiere!) wurde der Grundstein unserer heutigen Kulturen gelegt (Hammer et al. 1997, Miedaner 2005).

Die Ursprungsgebiete der wichtigsten „Tiroler Kulturpflanzenarten“ sind im Nahen Osten zu suchen. So stammen Gerste, Weizen, Roggen, Erbse, Ackerbohne und Lein aus dieser Region. Diese Pflanzen kamen wahrscheinlich schon um 1.000 v. Chr. gemeinsam mit den ersten Bauern in den Alpenraum. Auch aus anderen Regionen der Erde gelangten bald Kulturarten nach Mitteleuropa, so etwa Hirsearten aus Afrika und Zentralasien (um 800 v. Chr.). In Europa wurden Hafer, Mohn, Kraut und Rüben domestiziert (entstanden in den Mittelmeergebieten; Enigl & Koller, 2003; Hammer et al., 1997). All diese Arten waren wohl über viele Jahrhunderte die wichtigsten Nahrungspflanzen in Tirol. Um Christi Geburt dehnten die Römer ihr Reich auf Mitteleuropa aus. Sie brachten traditionelle Kulturpflanzen des Mittelmeerraums wie Zwiebel, Salat und verschiedene Gewürze mit. Auch Walnüsse, Wein und mehrere Obstarten verdanken wir Mitteleuropäern den Römern. Trotz der immer größeren Kulturpflanzenvielfalt darf nicht vergessen werden, dass in der Ernährung der Menschen in Tirol schon damals Milch und Milchprodukte (Butter und Käse) eine wichtige Rolle spielten.

Vergleichsweise „neue“ Kulturpflanzen sind Mais und Kartoffel (Enigl & Koller, 2003). Sie stammen aus Amerika und setzten sich erst im 18. und 19. Jahrhundert in der Tiroler Landwirtschaft durch, obwohl sie schon bald nach der Entdeckung Amerikas in Europa eingeführt wurden. Mais stammt ursprünglich aus Mexiko. Nach Österreich kam er über die Türkei und den Balkan. In der Tiroler Mundart heißt er deshalb heute noch „*Tirggn*“ (Türkisches Korn). Die Kartoffel kommt aus Südamerika (Hochland von Chile bis Kolumbien und Venezuela). In Europa schätzten sie die Menschen zuerst nur als Zierpflanze. Im 17. Jahrhundert breitete sich dann allmählich der Speisekartoffelanbau von Irland im Norden und Spanien im Süden auf ganz Europa aus. Nach Osttirol gelangte die Kartoffel um das Jahr 1775, als Händler und Saisonarbeiter erste Knollen aus dem Süden mitbrachten. In Nordtirol lernten die Bauern die Kartoffel erst ungefähr 20 Jahre später kennen. Nach Nordtirol wurde diese Pflanze aus der Schweiz und aus Bayern eingeführt (Meixner & Siegl, 2003). Weitere Kulturpflanzen die heute als selbstverständlicher Teil unserer Gärten und Äcker angesehen werden kommen auch aus Amerika. So gehören Gartenbohnen (Stangen- und Buschbohnen, vor der Entdeckung Amerikas gab es nur die Ackerbohne) aber auch Kürbisse (meist als Schweinekürbisse am Feld kultiviert) wohl schon lange Zeit dazu. Wärmeliebende Arten wie Tomaten oder Paprika und andere exotische Arten erlangten erst in den letzten Jahrzehnten (ab etwa 1950-60) eine weite Verbreitung in Tirol. Neue Kulturarten und vor allem neue Sorten kommen nicht immer von anderen Kontinenten. Mit dem Entstehen der professionellen Pflanzenzüchtung (etwa um 1800) wurden in Europa sehr viele neue Sorten entwickelt (z.B. Bohnen ohne Fäden, ertragreichere Tomaten, Karotten in verschiedenen Farben und Formen).

6.2.2 Das Besondere an den traditionellen „Tiroler Kulturpflanzen“

Kulturpflanzen stehen durch die Domestikation in einer engen Beziehung zum Menschen. Mit den Pflanzen sind auch Wissen, Fähigkeiten sowie Sitten und Gebräuche von Generation zu Generation weitergegeben worden. Einige wichtige Kulturpflanzen haben sich in unserer Kultur, auch wenn sie ursprünglich nicht hier entstanden sind, über einen sehr langen Zeitraum erhalten und können als „traditionell“ bezeichnet werden. Wenn nicht nur das Wissen, die Fähigkeiten und Gebräuche im Bezug auf die jeweilige Kulturart von Generation zu Generation weitergegeben werden, sondern auch das Saatgut so werden diese als Lokalsorten oder Landsorten bezeichnet (siehe Kapitel 5). Sie eignen sich für unterschiedliche (nicht industrialisierte) Anbauverfahren und sind meist an lokale Böden und das lokale Klima angepasst. Solche Sorten bieten eine breite Palette an Vorteilen, die „neuere“ Sorten, die im modernen Gemüse- und Ackerbau eingesetzt

werden, nicht immer aufweisen können: Farben- und Formenvielfalt, vertrauter Geschmack, richtige Konsistenz für traditionelle Gerichte, Möglichkeit einer laufenden Ernte, gute Verarbeitbarkeit und lange Lagerfähigkeit, vielfältige Zubereitungsmöglichkeiten, Mehrfachnutzungen (als Lebensmittel, Heilpflanze, Schmuckpflanze, Gebrauchsgegenstand, im Brauchtum,...) und Widerstandsfähigkeit gegen ungünstige Witterungsverhältnisse.

Unter den Lokalsorten finden sich aber auch solche, die nicht nur Vorteile besitzen, sondern einen schlechten Ertrag aufweisen, sich für „moderne“ Gerichte nicht eignen etc.. Diese Sorten werden nicht mehr wegen ihrem Nutzen angebaut, sondern weitervermehrt, um die Vielfalt zu erhalten und um an die Kultur unserer Vorfahren anzuknüpfen. Wenn solche Sorten aussterben, dann sind damit verknüpfte Eigenschaften und kulturellen Werte unwiederbringlich verloren.

Welche Anforderungen in Zukunft an unsere Kulturpflanzen gestellt werden, ist auch in der heutigen Zeit nicht abzuschätzen. Das Offenhalten von Alternativen durch die Erhaltung und Weiterentwicklung der traditionellen Kulturpflanzen und Lokalsorten ist jedenfalls ein wichtiger Schritt in Richtung Ernährungssicherung, Sicherung der Unabhängigkeit und Weiterentwicklung der Tiroler Kultur.

6.2.3 Die Nutzung traditioneller Kulturarten

Der Zweck des Anbaus von Getreide und Feldgemüse in der Untersuchungsregion war die **Ernährung** der Menschen der Region. Arbeiten am Acker waren vorrangig gegenüber allen anderen Arbeiten. Getreide und Feldgemüse (vor allem Ackerbohne, Stoppelrüben und Weißkraut) waren Hauptbestandteil der regionalen Küche und wurden dementsprechend in großen Mengen angebaut. Die Bäuerinnen und Bauern waren auf eine gute Ernte angewiesen, um genug Nahrungsmittel für den Winter zu haben. Angebaut wurden deshalb Arten, die an das lokale Klima angepasst waren und auch unter ungünstigen Bedingungen sichere Erträge lieferten. Sie dienten zum Großteil der Selbstversorgung. Der Verkauf von Getreide und Feldgemüse spielte eine untergeordnete Rolle, war jedoch für manch eine Familie eine Einnahmequelle.

Die Anzahl an verschiedenen Kulturarten, die sich noch zu Beginn des 20. Jahrhunderts auf dem Speiseplan der ländlichen Bevölkerung fanden, war gering. Aus den wenigen verfügbaren Kulturarten wurden früher allerdings sehr viele verschiedene Speisen zubereitet. Viele Pflanzenarten die heute zum Standard in jedem Hausgarten gehören wie Tomaten und Zucchini waren nicht bekannt. Glashäuser und Folientunnel, wo empfindliche Kulturarten wie Tomaten und Gurken angebaut werden konnten, standen nicht zur Verfügung. Das Klima war zu rau und nur was im Freien überleben konnte, hatte eine Chance. Außerdem war die Kulturführung (Pflanzen vorziehen, pikieren usw.) zu zeitaufwendig (Zitat 12). Von Zucchini, Brokkoli und Co. „*konnte man nicht satt werden*“ (siehe auch Kapitel 6.5.).

Zitat 12: GP L1

„Tomaten anzuziehn oder so was anzuziehn, des war klimamäßig nit ideal, und so im Haus ummapatzln [Pflanzen vorziehen, Anm.] da hat niemand Zeit ghabt dazua. Na da war koa Zeit. Des hat drauß'n im Freien wachsn miaßn (...) Arbeitszeit hat a wichtige Rolle gspielt (...) Wenn eppas zu aufwendig war da hat ma's gar nit in Angriff gnommen“

Die Konzentration auf den Anbau jener Kulturarten, die auch in geeigneter Form über den Winter eingelagert werden konnten, war die zentrale Strategie der Nahrungsmittelversorgung. Zu diesen meist einfachen Techniken, die ohne Strom und Tiefkühlgeräte auskommen mussten, zählen: etwa das Trocknen und Lagern von Bohnen, Erbsen und Getreide in Holztruhen; das in eigenen Holzfässern milchsauer vergorene Rüben- oder Weißkraut; die in Erdkellern gelagerten, frischen Früchte wie Kartoffeln, Rüben (*Brassica*

rapa ssp. rapa) und Wruken (Kohlrüben, *Brassica napus ssp. rapifera*). Das Wissen um diese Techniken des Einlagerns und auch die Räumlichkeiten dafür (z.B. gab es eigene Gebäude, wie etwa den Kornkasten) waren auf jedem Hof vorhanden. Diese Kultur der Lagerhaltung („storage culture“; Netting 1981) war ein wichtiger Bestandteil des bergbäuerlichen Überlebens.

Als wichtigste Kulturpflanzen werden von den GesprächspartnerInnen meist die Getreidearten genannt (Zitat 13). In fast allen Gemeinden gab es Mühlen, in denen das Getreide vermahlen werden konnte (siehe auch Zitat 23). Die Menschen verwendeten Weizen-, Roggen- und Gerstenmehl zum Kochen und Backen. In wärmeren Lagen spielte weiters auch Kolbenmais eine Rolle. In der Küche wurde Mais in Form von Polenta und Musmehl verwendet.

Zitat 13: GP L3

„s wichtigste war's Korn, Korn für's Brot, 's tägliche Brot des war vu alters her des wichtigst. Und nacha war die Kuah für Milch und Butter“

Zu den Grundnahrungsmitteln gehörten neben den Getreidearten auch die Kartoffel und die Ackerbohne. Eine Gesprächspartnerin erzählt, dass es kaum einen Tag gegeben habe, an dem nicht Kartoffeln in irgendeiner Form auf dem Speiseplan gestanden seien. Die Ackerbohne wurde täglich als Zuspeise angeboten.

Die GesprächspartnerInnen erzählen, dass wenig Fleisch gegessen worden sei. Nur zu hohen Festtagen hätten mehrere Bauern gemeinsam ein Schaf oder Schwein geschlachtet. An Lebensmitteln tierischen Ursprungs hätten vor allem Milch und Milchprodukte eine Rolle gespielt.

Neben Pflanzen für die menschliche Ernährung war auch der Anbau von Kulturpflanzen für die **Fütterung** der Nutztiere wichtig (vgl. Vogl-Lukasser et al. 2006a). Runkelrüben wurden ausschließlich zum Verfüttern angebaut, wobei diese auch für besondere Anlässe speziell zubereitet wurden (Zitat 14). An die Rinder wurden auch *Tuschen* (Erdkohlrabi) verfüttert. In geringem Umfang wurden auch die Getreidearten Hafer, Gerste oder Mais und Getreidekleie als Futtermittel eingesetzt. An trächtige Kühe verfütterten manche Bauern und Bäuerinnen Roggen, weil diese Getreideart Kraft für die bevorstehende Geburt gibt. Von vielen Kulturarten wurden Pflanzen schlechter Qualität ausgelesen (z.B. bei den Kartoffeln und Herbstrüben) und dann ebenfalls an Hühner, Rinder und Schweine verfüttert.

Zitat 14: GP L3

„Wenn a Mal a Kuah auf's Kalba angangen isch, dass ma denkt hat de kalbat heit, hat ma miaßa an Kübl voll Runggla [Runkelrüben, Anm.] siedn. Weil beim Kalba lei gsottne Runggln fressen, koane roacha. Des wird schu fürn Maga guat gwest sein.“

Um trotz der meist ausgedehnten Ackerflächen genug Winterfutter für die Tiere zu haben, wurden Jungvieh und oft auch Milchkühe gealpt. Auf den Egarten, Böschungen und Bergwiesen wurde Heu gewonnen, das für die Wintermonate ausreichen musste. Auch heute verbringen mehr als die Hälfte der Tiroler Rinder die Sommermonate auf der Alm (Jenewein, 2005). Bevor die Tiere im Frühsommer auf die Alm aufgetrieben werden konnten, nutzten die Bauern Ackerraine und andere Grünflächen um das Dorf als Weide (Zitat 15) (Wopfner, 1997).

Zitat 15: GP L3

„Friaga hat ma's Vieh am 15. Mai nachand in die Ränder vo die Weg und überall (...) bis sie in die Alp gangen sein haba sich die Tiere miaßa selber dahalten (...) der 15. Mai des isch der Stichtag wo ma s'erste Mal s'Viech außa lassn derf auf die Weide.“

Wenn von traditionellen Kulturarten die Rede ist, denkt man zuerst an Essbares und nicht an **Fasern**. Lein und Hanf wurden jedoch in der Forschungsregion zur Fasergewinnung ebenfalls am Acker angebaut. Hanf wurde zur Herstellung von Seilen verwendet. Hanfsamen wurden unter anderem in der Volksmedizin eingesetzt (Vogl-Lukasser et al. 2006a).

Laut Aussagen der GesprächspartnerInnen war Lein (Flachs), der in mehrfacher Art und Weise genutzt wurde die arbeitsintensivste Kultur auf den Ackerflächen. Aus dieser ältesten Anbaupflanze des Menschen (Domestikation um 7.000 v.Chr., Diamond 2001) wurde bis in die Nachkriegszeit Leinen – der wichtigste Stoff bis Baumwolle und Kunstfasern an seine Stelle traten – hergestellt. Die Samen des Leins (lokal als „*Linsaat*“, „*Hoorsuume*“ bezeichnet) wurde als Lebensmittel, aber auch in der Volksheilkunde vielfältig genutzt.



Abbildung 1: Ein Blick auf eine Bäuerin und einen Acker mit den traditionellen Kulturarten Flachs, Hanf, Mohn und Weißkraut neben anderen Kulturarten (Zedlacher Paradies; Foto: Vogl-Lukasser 1998)

Bis in die Vierziger Jahre wurde im Ötztal Lein angebaut. Dieses Tal galt als das Zentrum des Anbaus von Lein und war für seine Flachsqualität berühmt (Meixner & Siegl, 2003). Aber selbst dort wurde der Anbau schon vor der Aufgabe des Getreidebaus eingestellt, da der Anbau und die Verarbeitung von Lein noch mühseliger und arbeitsaufwendiger war (Zitat 16).

Zitat 16: GP L2

„... mitm Flax hat ma no frira augehert [als mit Getreide, Anm.] weil er no mühseliger isch (...) die Verarbeitung isch jo schrecklich (...) dreckig, staubig von ersten Handgriff bis zun letzten. (...) I bewundere insere Ahnen allm no, i woß no guat wenn dia Frauen so im November in dia Schwinghitn gehockt sein. A Wossner war da, weil a Wosser hat ja 's Rad betrieben, und in dem Moment wo Wasser da isch, isch's ja kalt und gezochn hats...“

Eine Gesprächspartnerin aus Umhausen baut seit etwa zwanzig Jahren wieder Ötztaler Lein an. Auch im Heimatmuseum in Längenfeld wird seit einigen Jahren wieder eine

kleine Fläche Ötztaler Lein angebaut und verarbeitet. Das Saatgut stammt aus der „Tiroler Gen-Bank“.

Die Hauptnutzung der genannten domestizierten Kulturarten war zwar nicht die Verwendung als **Heilpflanzen**, die Kenntnis darüber, wie auch diese Kulturarten in der Volksmedizin eingesetzt werden konnten, war allerdings weit verbreitet. Dies war dringend notwendig, da in den abgelegenen ländlichen Regionen die medizinische Versorgung unzureichend war. So wurde nur in Ausnahmefällen der Arzt aufgesucht und auch der Tierarzt nur in dringendsten Fällen geholt. Es fehlte an Geld, es gab keine Krankenversicherung und kaum Transportmittel (Vogl-Lukasser 1999). Diese Abhängigkeit führte dazu, dass die Menschen wussten wie die Wildpflanzen, die kultivierten Heilkräuter, aber auch die domestizierten Kulturarten und deren Verarbeitungsprodukte als Hausmittel eingesetzt werden konnten.

Die Kulturpflanzen trugen so auch zur Vielfalt der in der Volksmedizin für Mensch und Tier (siehe auch Zitat 14) eingesetzten Hausmittel bei. Da in früheren Zeiten diese Kulturarten auf jedem Hof angebaut und jederzeit verfügbar waren, war oft „nebenbei“ ein Hausmittel vorhanden, ohne bewusst für die Kultivierung und Zubereitung eines Heilmittels Zeit aufgewendet zu haben.

Domestizierte Kulturpflanzen spielten auch im **Brauchtum** und als **Symbolpflanzen** eine bedeutende Rolle. Bei festlichen Anlässen gab es spezielle, traditionelle Speisen die aus den domestizierten Kulturpflanzen hergestellt wurden (Vogl-Lukasser 1999). Beispiele sind Schmalzgebackenes aus Weizenmehl mit Mohn („*Blattlstock*“); die Erbsensuppe zu Weihnachten; Ackerbohnen, die in der Schale („*Schollepuin*“) gemeinsam mit frischen Kartoffeln gekocht und im Spätsommer und Herbst regelmässig auf den Tisch kamen. Es gab aber auch rund um die Arbeiten die mit diesen traditionellen Kulturarten durchgeführt wurden reges Brauchtum.

Weitere Nutzungen wie der Einsatz als Reinigungsmittel (Wasser des Rübenkrautes) und Gebrauchsgegenstand im Haushalt (Füllung von Matratzen mit den Lieschblättern von Mais, die Spindel von Mais zum Anheizen des Feuers im Ofen) oder Stall (Einstreu) werden im Zusammenhang mit früheren Zeiten erwähnt. Aber auch die Verwendung als Spielzeug und Tauschobjekt der Kinder (getrocknete Feuerbohnen zum Eintauschen) und die Verwendung für Dekorationen aller Art (Mohnkapseln oder Getreideähren in Gestecken) zeigen die Vielfalt an Nutzungsmöglichkeiten die traditionelle Kulturarten aufweisen können. Jede einzelne Kulturart wurde auf mehrfache Art und Weise genutzt (**Mehrfachnutzungen einer Art**). Arten die nur eine Form der Nutzung aufwiesen, gab es nicht.

6.3 Die Bedeutung eigenen Saatgutes

6.3.1 Die Sicherung der Ernährung

Die Gewinnung von Saatgut und der vorsorgende Umgang mit dem Saatgut waren auf den Höfen in der Untersuchungsregion bis in die Jahre nach dem zweiten Weltkrieg (1950 bis 1970) wesentlich für die Sicherstellung der Ernährung und selbstverständlicher Teil der bäuerlichen Tätigkeiten. Diese Arbeit gehörte zum Wirtschaften genauso dazu, wie das Herrichten des Ackers (pflügen und düngen) oder die laufenden Pflegearbeiten in Getreide- und Gemüsekulturen. Die Höfe waren **beim Saatgut auf Selbstversorgung** ausgerichtet. Von den bewährten, traditionellen Kulturarten (Kapitel 6.1 und 6.2) musste an Menge soviel angebaut werden, dass alle am Hof lebenden Personen und auch die Tiere, über den Zeitraum von etwa einem Jahr ernährt werden konnten und zusätzlich Saatgut für den nächsten Anbau zurückbehalten werden konnte.



Abbildung 2: Getreide wurde in Truhen in Kornkästen gelagert. Im Bild ein Osttiroler Kornkasten (Foto: Vogl-Lukasser 1998).



Abbildung 3: Kartoffeln und Herbstrüben werden auch heute noch in dunklen Erdkellern gelagert. Im Bild Rüben (zwei unterschiedliche Lokalsorten) die zur Saatgutgewinnung überwintert werden (Foto: Vogl-Lukasser 2006).

Um diese Selbstversorgung aufrechterhalten zu können, war ein wichtiger Faktor die Möglichkeit am Hof sowohl die als Lebensmittel verwendeten Kulturarten als auch das Saatgut und die Samenträger (von 2-jährigen Arten) in geeigneter Art und Weise lagern zu können. Für diese **Lagerung des Saatgutes und der Samenträger** waren geeignete Räume, ja sogar Gebäude (Abbildung 2) und eigene Gerätschaften auf jedem Hof vorhanden. Die Lagerhaltung von Lebensmitteln war meist nicht unterschiedlich von der Lagerhaltung des Saatgutes. Für die Einlagerung von Kartoffeln und Rüben waren dunkle Keller mit Erdboden vorhanden (Abbildung 3). Erntegut das in getrockneter Form eingelagert wurde, wurde in Holztruhen beispielsweise in den Kornkästen aufbewahrt.

6.3.2 Gemeinschaftliches Gut und Unabhängigkeit nach Außen

Nicht nur die eigene Saatgutgewinnung sondern auch das **Tauschen, Verschenken oder Kaufen von Saatgut** war selbstverständlicher Teil des bäuerlichen Wirtschaftens vor Ort (Abbildung 4). Es wurde meist innerhalb der Gemeinde, innerhalb der Verwandtschaft oder zumindest innerhalb der Region Saatgut getauscht oder gekauft.



Abbildung 4: Die Überschüssige Ernte des Gartens (in diesem Fall Tomaten) wird auch heute noch gerne verschenkt bzw. getauscht. Das Tauschen von Saatgut ist heute allerdings nicht mehr üblich (Foto: Vogl-Lukasser 1998).

Von den GesprächspartnerInnen wird immer wieder von Engpässen in der Verfügbarkeit von Saatgut berichtet, wenn es zu Missernten kam oder bei einzelnen Familien zu kleine Flächen für den Anbau zur Verfügung standen. Wenn die gesamte Jahresproduktion aufgebraucht war, bevor wieder neu angebaut wurde, musste auf unterschiedlichen Wegen wieder Saatgut herbeigeschafft werden (Zitat 17). In solchen Fällen wird von den GesprächspartnerInnen immer wieder betont, dass man sich gegenseitig (in der Nachbarschaft und Familie) ausgeholfen hätte. In den meisten Gegenden gab es außerdem

Bäuerinnen und Bauern, die für ihr gutes Saatgut bekannt waren und von denen gern Saatgut bezogen wurde. Saat- und Pflanzen wurden auch von Frauen bezogen, die sich auf den Nachbau von Saatgut und den Anbau von Jungpflanzen spezialisiert hatten (Zitat 18). War eine Region für den Nachbau nicht geeignet (weil das Saatgut durch ein besonders raues Klima nicht richtig ausreifen konnte oder durch einen hohen Krankheits- und Schädlingsdruck von schlechter Qualität war) wurde auf Saatgut aus bekannten, für die jeweilige Kulturart begünstigten Regionen zurückgegriffen. So waren hochgelegene Täler (Schmirntal, Villgratental) für gute Pflanzkartoffeln und trockene Regionen (Pustertal, Raum Landeck) für die gute Qualität von Getreidesaatgut bekannt.

Das Saat- oder Pflanzgut wurde, anders als heute, meist innerhalb der Gemeinde, innerhalb der Verwandtschaft oder zumindest innerhalb der Region getauscht oder gekauft. Das eigene Saatgut wurde regelmäßig mit dem anderer Bauern und Bäuerinnen getauscht, beziehungsweise konnte bei einem Totalausfall Saatgut regional bezogen werden (Zitat 19). Es wurde meist nicht streng darauf geachtet, nur das eigene Saatgut und damit die eigene Sorte immer wieder nachzubauen. Der Wechsel von Saatgut wurde positiv empfunden und als notwendig erachtet, um die Produktivität der Kulturart aufrecht-erhalten zu können. Dass Saatgut erneuert und ausgetauscht wurde und/oder „femdes“ Saatgut dem eigenen Saatgut beigemischt wurde, war die Regel (meist mit Saatgut das aus der Region stammte). Wipptaler Bauern bezogen Getreide für Saatguterneuerungen beispielsweise von Bauern aus Südtirol.

Zitat 17: GP L4

„...mir haba a kliandre Landwirtschaft ghet und viel Leit sein gwest, isch o sparsam gwest, dass´ oft koan Samen mehr ghet hat, (...) I bin unterm Kriag mit mei Muata nach Sefaus und nach Fiss und a mal nach Fendels, wo sie gwisst hat greäßere Baura wo a bissl a Samgerste [haben, Anm.], woasch, dass ma an Kilo griagt hat, ...halt bittet um a Samgerste“

Zitat 18: GP L2

„dia war a Ledige und isch im Haushalt mit bei gewesen und dia hat Hauptsach die Samen unter sich gehobn und dia hat na o in die Bauern die Pflanzlan verkoft, die hat allm salt vo allem möglichen Samen gezieglt (...) aber des isch iatz schon, mei, des isch sicher in die zwanzger Jahr gewesen, zwanzger, dreißger Jahr (...) dia hat ganz a netts Kreuzerl ingenommen für den Samen den sie do verkauft hat“

Zitat 19: GP L1 und L5

„solche Samen [Bohnen, Rüben, Ackerbohnen, Anm.] hat ma si bei jedem x-beliebigen Nachbarn holn kennen (...) getauscht hat ma untereinand a ganze Menge“ ... „des isch durchwegs der Brauch gewesen, dass man sich gegenseitig ausgetauscht hat (...) da isch eigentlich niamand in a Gärtnerei gangen“

6.3.3 Das Ausprobieren „neuer“ Kulturarten und -sorten

Die Experimentierfreude war bei Bauern und Bäuerinnen immer schon vorhanden. Wenn es die äußeren Umstände zuließen, dann wurde Neues ausprobiert. Von Wallfahrten, bei denen für ein gutes Erntejahr gebetet wurde, wurde oft Saatgut von einer neuen Kulturart oder einer neuen Sorte mitgenommen. Des Öfteren wurde auch erzählt, dass als **Mitbringsel** von einem Besuch bei Verwandten Saat- oder Pflanzgut mit nach Hause gebracht wurde. Auch **Wanderhändler** und **Frauen**, die sich auf den **Saatgutnachbau spezialisiert** hatten, boten Saat- und Pflanzgut an.

Allerdings war die Möglichkeit einfach Saatgut zu „kaufen“ im Vergleich zu heute nur sehr eingeschränkt möglich. Zwar entstanden bereits im 19. Jahrhundert erste Saatgutfirmen

die Gemüse- und Getreidesämereien anboten und auch in Tirol Niederlassungen aufwiesen (Abbildung 5; vgl. Trientl, 1881), aber der Großteil der Tiroler Bevölkerung, besonders in abgelegenen Tälern, hatte dazu keinen Zugang und war bis weit ins 20. Jahrhundert hinein auf den eigenen Nachbau angewiesen. Erst ab den Fünfziger Jahren habe man Getreidesaatgut zu kaufen bekommen, erinnert sich eine Gesprächspartnerin. Insgesamt war vor dem Zweiten Weltkrieg nur von wenigen Personen Saatgut von professionellen Züchtern bezogen worden und nur wenige Bäuerinnen und Bauern können Sortennamen für die früher angebauten Kulturpflanzen nennen. Dennoch wäre es falsch anzunehmen, dass das verwendete Saatgut ausschließlich auf den Betrieben erzeugt worden sei. Trientl beklagte schon 1881, dass jedes Jahr Samen im Wert von Tausenden Gulden von „auswärts“ bezogen werden. Andererseits nennt er selbst empfehlenswerte Handelsorten für Karotten, Kraut, Kohlrabi und andere Arten. Als Beispiel kann der *Haage'sche Zwergkarfiol von Erfurt* angeführt werden. Auch eine Gesprächspartnerin erzählt, dass ihre Mutter in den Dreißiger Jahren Saatgut aus Erfurt bezogen habe und damit sehr zufrieden gewesen sei. In den nachfolgenden Jahrzehnten wuchs das Angebot an Sämereien, was den Nachbau für viele unnötig erscheinen ließ.

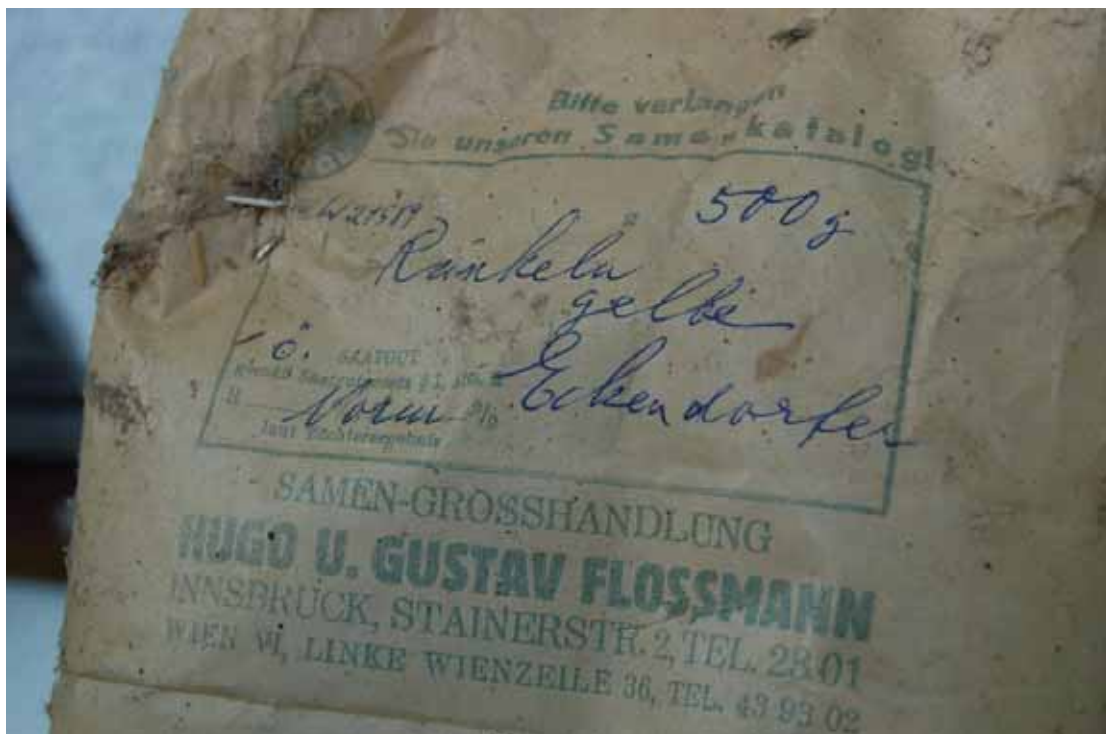


Abbildung 5: Bei Samen-Grosshandlungen konnte auch über Kataloge Saatgut bestellt werden (Foto: Falschlunger 2006).

Neue Kulturarten und Sorten mussten sich in der rauen Umgebung des Berggebietes jedoch erst bewähren. Sie mussten widerstandsfähig gegenüber den harten klimatischen Bedingungen und einfach im Anbau sein. Um auch für die Produktion von Saatgut in Frage zu kommen mussten sie ein rasches Wachstum und vor allem auch eine frühe Erntereife (Saatgutreife) aufweisen. Die gute Lagerfähigkeit und die Beibehaltung der gewünschten Eigenschaften (Selbstbestäuber!), ohne dass komplizierte Züchtungsverfahren angewendet werden mussten, waren von Vorteil. Eine Eigenschaft, auf die besonders viel Wert gelegt wurde und immer wieder von den GesprächspartnerInnen angesprochen wurde, war der gute Geschmack und die gute Eignung in der Küche. Hingegen wurde der Ertrag einer Kulturart oder Sorte kaum angesprochen. Nur wenige Kulturarten und Sorten erfüllten all diese Anforderungen. Die Vielfalt an Kulturarten die angebaut und nachgebaut wurden war unter anderem aus diesen Gründen früher niedriger als heute. Die Vielfalt an Lokalsorten war im Vergleich dazu höher weil diejeni-

gen Arten, die sich schon über einen langen Zeitraum bewährt hatten meist auch regional nachgebaut wurden. Gerade abgeschlossene Täler konnten für einzelne Kulturarten jeweils eine eigene Lokalsorte aufweisen.

6.3.4 Handwerk der Saatgutgewinnung

Ausgedehnter Ackerbau für Getreide oder Feldgemüse mit reichen Erntemengen bzw. Überschüssen war in den Bergregionen kaum möglich. Es musste mit dem Saatgut bei der **Aussaat** sehr **sparsam** umgegangen werden, was auch zu einem höheren Aufwand führte und ein genaues Arbeiten erforderte. Hoher Arbeitsaufwand war nicht nur bei der Bestellung der Äcker sondern auch beim Säen, Legen (oder Stecken) und Auspflanzen notwendig. Das Stecken oder Legen der Bohnen zeigt diese Sorgfalt. Mit eigens für die einzelnen Kulturpflanzen konstruierten Setzhölzern wurden der Saatabstand und die Saattiefe genau eingehalten (Abbildung 6) und jedes Saatkorn mit der Hand einzeln in das vorbereitete Loch eingelegt. Auch die Ernte, die händisch eingebracht wurde, war sehr arbeitsintensiv und wurde mit großer Sorgfalt durchgeführt (Abbildung 7).

Im Gegensatz zu den vielen anstrengenden und arbeitsaufwändigen Tätigkeiten der Bergbauern (auch die des Säens) bedeutete die **Saatgutgewinnung** selbst einen wesentlich geringeren Aufwand. Die Menschen erledigten diese Arbeit „nebenbei“. Bei vielen Kulturarten (Getreide und Bohnen, Erbsen usw.) war das Saatgut gleichzeitig das Lebensmittel und meist waren für die Saatgutgewinnung kaum zusätzliche Arbeitsschritte notwendig. Dies wird deutlich, wenn von den GesprächspartnerInnen erwähnt wird, dass Saatgut von Kulturarten mit wenig arbeitsintensiver Saatgutgewinnung noch lange bis in die heutige Zeit nachgebaut wurde, während Saatgut, dass nicht „selbstverständlich“ zu vermehren war, schon damals gekauft bzw. bestellt wurde (Zitat 20). Diese für die Saatgutgewinnung arbeitsintensiven Kulturarten stellten beispielsweise die 2-jährigen Arten Herbstrübe und Weißkraut dar.

Zitat 20: GP L1

„Mir haben alle Jahr [Samen, Anm.] bestellt, außer de de leicht oder selbstverständlich zu vermehren gwesen sand, (...) des warn die Fisolen, die Hosboan, wo halt eh scho alls da war (...) da muaß i nit eigns was züchtn, des wachst nebenbei mit“

Bei vielen Kulturarten wurde eine Selektion (Massenselektion) erst nach der Ernte im Lager oder überhaupt erst im Frühjahr ausgeführt. Die Auslesekriterien waren meist sehr einfach. So wurden z.B. diejenigen Rüben die sich am besten über den Winter gehalten hatten, im Frühjahr wieder ausgesetzt. Nicht alle VermehrerInnen wendeten die gleichen Auslesekriterien an. Je nach persönlicher Erfahrung und Vorliebe wählten die Menschen besonders schöne, früh- oder spätreife, große, kleine, runde oder hochwüchsige Einzelpflanzen für den Nachbau aus. Es war die Möglichkeit vorhanden, aus vielen Individuen den „richtigen“ Samenträger oder das „geeignete“ Saatgut auswählen zu können. Die Palette der phänotypischen Vielfalt, die sich innerhalb einer Sorte zeigte, war im Anbau durch die relativ großen Populationen (in Relation zu den heute oft kleinen Populationen) gut repräsentiert. So war es üblich, dass jeder Bauer mindestens einen kleinen Acker von einigen Ar voller Rüben oder Weißkraut setzte, wohingegen heute oft nur mehr ein paar Rüben oder Weißkrautköpfe in den Hausgärten anzutreffen sind. Für die Saatgutproduktion galt bei den Rüben das gleiche. Baute man früher große Äcker von Rüben an und setzte mindestens 40 bis 80 Rüben (pro Bauer) für die Saatgutproduktion ein, so werden im Vergleich dazu bei den meisten ErhalterInnen heute nur mehr einige wenige Individuen angebaut und mit wenigen Individuen vermehrt. Diese Auslese unterschiedlichster Merkmale vieler VermehrerInnen und der Anbau großer Populationen (vieler Individuen einer Art) führten zu großer Vielfalt.

Es ist den Menschen aber auch früher nicht immer gelungen, Lokalsorten mit all ihren Eigenschaften zu erhalten. Schwierige Rahmenbedingungen auf den Höfen (hohe Arbeitsbelastung, ungünstiges Klima, Missernten, ...) führten auch dazu, dass sich Sorten abbauten, dass für die Sorte nicht typische Eigenschaften auftraten, ja sogar Sorten verschwanden. Die Rahmenbedingungen haben sich in den letzten Jahrzehnten stark gewandelt. Die Vielfalt der Sorten in Tirol ist heute mehr denn je in Gefahr.



Abbildung 6: Bäuerin mit einem „Boantreter“, mit dem das Saatbett für die Bohnensamen bereitet wird. Mit dem wertvollen Saatgut musste sowohl bei der Aussaat... (Foto: Falschlunger 2006)



Abbildung 7: ...als auch bei der Ernte sorgfältig umgegangen werden. Im Bild die Ernte der Rübensamen (Foto: Vogl 1998).

6.4 Der Rückgang des Nachbaus eigenen Saatgutes

Wenn heute in Tirol Gemüse und Getreide gewerbsmäßig auf großen Flächen angebaut werden, dann geschieht dies vorwiegend mit Methoden der industrialisierten Landwirtschaft. Einige wenige Kulturarten herrschen vor. Saatgut wird ausschließlich von Züchtungsunternehmen bezogen.

Daneben findet sich eine enorme Vielfalt an Gemüsearten in den Hausgärten (siehe auch Kapitel 6.5) und auf den Äckern bäuerlicher Kleinbetriebe. Aber auch hier ist der Anbau schon lange von Vermehrung, Selektion und Weiterentwicklung (Züchtung) des Saatgutes getrennt. Kaum jemand weiß heute noch, dass Saatgut von Gemüse auch selber vermehrt werden kann, geschweige denn, wie dies gemacht wird. Nachbau und Auslese der eigenen Ernte gehörte aber über Jahrhunderte zum „Handwerk“ der Bevölkerung in Tirol. Über Jahrhunderte wurden in den Tiroler Tälern lokale Sorten von traditionellen Kulturpflanzen angebaut und vermehrt. Heute sind manche dieser Sorten nur mehr in Genbanken oder Freilichtmuseen zu finden. Noch weit mehr Lokalsorten sind ausgestorben. Was hat zu dieser Entwicklung geführt?

Die **Landwirtschaft hat sich** nach dem 2. Weltkrieg in der Untersuchungsregion **stark verändert**. Abgelegene Täler wurden durch Straßen erschlossen, immer mehr Betriebe konnten mit Strom versorgt werden und immer neue Maschinen, die die Arbeit in der Landwirtschaft erleichterten, wurden eingesetzt. Die zentrale Neuerung stellte der Traktor dar (Meixner & Siegl, 2003). Dennoch wurden auf den Tiroler Höfen bis in die Sechziger und Siebziger Jahre viele Arbeiten händisch verrichtet. Die GesprächspartnerInnen haben vor allem die Getreideernte als anstrengend und zeitintensiv in Erinnerung (Zitat 21). Auch die Bewässerung der Wiesen war mit viel Arbeit verbunden (Zitat 22). Bewässert

wurden vor allem im trockenen Landecker Raum. Jedoch sind auch in anderen Regionen sogenannte „Wasserwaale“ angelegt worden (vgl. Wopfner, 1997).

Zitat 21: GP L2

„Ma, und des Dreschen des isch a Soche gewesen! Und des Kornschneiden, in Hoachsummer, wenn´s so hoäß gwesen isch, mit der Sichlen in de stupfigen Dinger drinn (..) und die Bremen und alles isch gewesen! Na, furchtbar!“

Zitat 22: GP L3

„was hat ma da frira, die Bewässerung hauptsächlich, was des Arbeit geba hat, die Bewässerung.(...) Es gibt de Waal, de Rinna wo ma s´Wasser weiterbringt, des gibt´s iatz heint nimma viel in de Wiesa drin. Zersch muaß es im Friahtjahr aushacka, nachand wassra und nacha muaß des Zuig wieder ausmaia mit der Sense; des hat so viel Arbeit geba.“

Der Beginn der Spezialisierung auf Grünland vollzog sich nach dem 2. Weltkrieg. Auch wenn die Selbstversorgung in den Kriegs- und Nachkriegsjahren noch von großer Bedeutung war, erleichterte die Mechanisierung und Motorisierung schon damals den Austausch von Gütern über weite Strecken. Durch den Ausbau des Straßen- und Bahnnetzes wurde es beispielsweise einfacher, Lebens- und Futtermittel zuzukaufen. Durch die Möglichkeit über die Milchviehwirtschaft und die Rinderzucht Geld einzunehmen, wurde die Selbstversorgung zunehmend verringert (bis dahin wurden meist nur Zucker, Salz und Öl zugekauft). Auf Grund dieser Entwicklungen gab es die Möglichkeit, Grundnahrungsmittel für den Menschen und auch in kleinen Mengen Viehfutter (vor allem Kraftfutter in Form von Getreide) zuzukaufen und das Lebensmittelangebot in den Geschäften wurde immer größer. Die verkehrstechnische Erschließung und die Möglichkeit Getreide kostengünstig zu erwerben führte dazu, dass der arbeitsintensive Berg-Ackerbau fast gänzlich aufgegeben wurde und das Hauptaugenmerk auf Grünland bzw. Tierhaltung gelegt wurde (Zitat 23). Besonders in klimatisch benachteiligten Tälern bzw. in steilen Gegenden, wo der Berg-Ackerbau nur mit Hilfe von Zugtieren (Ochsen) durchführbar war, waren die Bäuerinnen und Bauern nicht mehr darauf angewiesen, Ackerbau zu betreiben und sich selbst mit Getreide zu versorgen (Zitat 24). Die gestiegene Mobilität, die Einführung von Strom, die Technisierung und die Umstellungen in der Landwirtschaft werden von den GesprächspartnerInnen als „Zeit der Wende“ dargestellt (Zitat 25).

Zitat 23: GP L3

„Des hat sich wohl fast grundlegend geändert, wenn ma sieht, dass alles mehr und mehr Grian wird und de Acker de verschwindn.“

Zitat 24: GP 110

Es sand in Kartitsch zu der Zeit 70-80 Wossamühln gwesn und des hat ma selba vermohln. (...) Des isch gongan bis so Onfong de 60er Jahr donn hots allwei mehr nochglossn, weil es sich nicht mehr gelohnt hot. Weil des Getreide billig gwordn isch, das Mehl billig gwordn isch und bei uns hon de Zugtiere nemma vorhondn worn. Friaht worn Ochsn, do wor ja a richtiges Ochsenzuchtgebiet, donn son des Ochsn nemma so guat verkäuflich und de Traktoren zu domolign Zeit is net gongan und wenne mitn Traktor pflügscht donn geht´s nur wos flosch isch und des isch net so viel und sonst hot man miaßn im Herbst imma de Furche imma wieda noch obn hinaufschaffn. Je steiler isch desto mehr Erde net.“

Zitat 25: GP 1

„Jo, jo die Wende isch holt do scho amol sogma so de 50er Jahr isch es a so a Zeit gwesn wo da Ockabau verschwundn is und nocha hot ma holt wieda mehr Hei gmocht. (...) Die Bergwiesn send donn nimma so aktuell gwesn, weil es isch do so de Zeit kemman do send di Leit nocha scho a weng obgwohndert und da oande hot gheiratet und oft sand aufn Hof scho weniga Leit gwesn. Und do isch

donn automatisch scho a Bremse einikemman. Donn hast holt versuacht mehr dahoame im Tolboden zu ernten und durch de Stroßn, wenn de Stroßn amol einakemman isch nocha hot man teilweise des Korn von untn ochagliefert net des isch holt praktisch gekaft wordn. Des isch donn de Wende gwesen, dass do holt mehr Wiesn, dass de Leit mehr Grosland gehobt hons, weil des Korn is weniga Problem gwesen, des hot ma von vör eicha und des Korn is hauptsächlich a orbeitsintensiva gwesen.“

Mit der zunehmenden Mechanisierung begannen sich viele Arbeitsabläufe zu verändern. Der Bedarf an Arbeitskräften sank. Waren bis in die Dreißiger Jahre auf vielen größeren Betrieben noch Mägde und Knechte zu finden, sank deren Zahl in den folgenden Jahrzehnten drastisch ab. Vor allem in weiten Teilen Nordtirols spielte ab der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts der Tourismus als neuer Arbeitgeber eine zunehmend bedeutende Rolle. Die in der Landwirtschaft frei werdenden Arbeitskräfte wanderten nicht, wie in vielen anderen Regionen, in Ballungszentren ab, sondern fanden als Schilehrer, Liftwart oder in den Hotels eine neue Beschäftigung (Meixner & Siegl, 2003). Die steigende Zahl der Urlaubsgäste hatte auch auf die Landwirtschaft selbst große Auswirkungen. Im Ötztal wurden beispielsweise ab den Sechziger Jahren auf immer mehr Bauernhöfen Zimmer vermietet. Eine Gesprächspartnerin meint, dass durch den Tourismus nicht mehr so viel Zeit für die Landwirtschaft vorhanden war und deshalb aufwendige Arbeiten eingestellt wurden (Zitat 26).

Zitat 26: GP L2

„Die Frauen hoben schun im Summer Gäste gehoben. Nor hoben sie schon numma so viel Zeit gehoben ans Feld zu gian. Ja, iatz her ma mitn Korn au weil du hasch iatz um dia Zeit Gäste, du hasch koa Zeit zum Korn schneiden.“

Die Mechanisierung der Landwirtschaft hatte aber nicht nur Einfluss auf die Menschen sondern auch auf die angebauten Kulturpflanzen. Damit eine Pflanze maschinell geerntet oder anderweitig bearbeitet werden kann, müssen einige Voraussetzungen erfüllt werden. Alle Einzelpflanzen sollen zeitgleich reifen, eine einheitliche Größe und eine bestimmte Höhe aufweisen. Lokalsorten erfüllen diese Kriterien nur in seltenen Fällen. So sind zum Beispiel alte Roggensorten, die über 1,5 Meter hoch werden, für eine Ernte mit Mähdröschler wenig geeignet. Wo die Bauern noch Ackerbau betrieben und wo es möglich war die dabei anfallenden Arbeiten mit Maschinen zu erledigen, mussten immer mehr Lokalsorten maschinell bearbeitbaren Handelssorten Platz machen.

Stand bisher das Prinzip der Selbstversorgung an erster Stelle so begannen jetzt Bauern mit außerlandwirtschaftlichen Arbeiten Geld auf den Hof zu bringen (nachdem sich in außerlandwirtschaftlichen Branchen laufend neue Berufe entwickelten und der Bedarf an Arbeitskräften stieg). Die Arbeitsbelastung für die Bäuerinnen, die auf den Höfen blieben, stieg trotz der Mechanisierung stark an. Zusätzlich zu ihren bisherigen Arbeiten mussten sie Aufgaben der auswärts arbeitenden Männer übernehmen. Für die Saatgutgewinnung, die gerade für die Gemüsekulturen wie Ackerbohne, Erbse, Herbstrübe, Weißkraut usw. auf vielen Höfen zu den Aufgaben der Bäuerinnen gehörte, blieb wenig Zeit. Da es immer einfacher wurde, Handelssaatgut zu beziehen (auch die Geschäfte in kleinen, abgelegenen Dörfern boten Saatgut an), hörten mehr und mehr Frauen auf, Saatgut selbst zu produzieren und kauften stattdessen im Handel Saatgut von bereits bekannten aber auch von neuen Kulturpflanzenarten zu. Die Lokalsorten wurden aufgegeben. Das betraf zuerst vor allem zweijährige Kulturarten wie Rohnen oder Kraut, bei denen die Saatgutgewinnung arbeitsintensiv ist. Einjährige Kulturarten folgten nach.

Tirol ist heute als Grünlandregion bekannt. Es wird sogar davon gesprochen, dass „Klima und Topographie im Wesentlichen nur die Viehhaltung zulassen“ (Keuschnigg, 2005, S 348-349). Durch die zunehmende Spezialisierung auf Grünland in der Landwirtschaft werden einzelne Teile des vielfältigen Mosaiks an Tätigkeiten (siehe Kapitel 6.1) entweder in geringerem Ausmaß als früher, oder gar nicht mehr ausgeübt. Beispielsweise ist die Nutzung der Wälder für Futter- und Streugewinnung nur mehr begrenzt erlaubt und wird auch nur mehr von einigen wenigen Bauern durchgeführt. Das Mähen von Bergwiesen ist

in einigen Tälern noch verbreitet (Innervillgraten, Schmirn, Vals) bzw. wird durch die Förderung für das Mähen der Bergwiesen im Nationalpark Hohe Tauern von mehreren Bauern wieder ausgeübt (Matrei, Virgen).



Abbildung 8: Lokalsorten von Getreide (hier Hafer) finden sich manchmal nur noch in den Stuben und nicht mehr auf den Feldern (meist hinter den Kreuzen aufgesteckt; Foto: Vogl-Lukasser 2006).

Der Anbau von Getreide in Hochlagen ist fast zur Gänze verschwunden und ist, wenn überhaupt noch Getreide angebaut wird, auf günstige Lagen im Talboden beschränkt. Der Anbau von Faserpflanzen (für Bekleidung und Werkzeuge) ist nicht mehr anzutreffen. Lein und Hanf waren die ersten Kulturpflanzen die aus Tirols Äckern verschwunden sind. Ihr Anbau war seit der Einfuhr von Baumwolle und Kunstfasern nicht mehr notwendig (Meixner & Siegl, 2003). Als Feldgemüse am Acker werden heute in erster Linie Kartoffeln angebaut. Weißkraut, Rüben, Ackerbohnen, Mohn, Zwiebeln und Schalotten als traditionelle Gemüsearten aber auch neuere Gemüsearten wie Karotten, Rote Rübe, Pastinak usw. sind noch in dem einen oder anderen Acker anzutreffen, werden aber heute vielfach auch im Hausgarten angebaut. Von diesen Feldgemüsearten werden die Kartoffeln auch als Viehfutter (meist für Schweine) verwendet. Alle anderen Arten dienen in erster Linie der Ernährung der Menschen. Trotz der vielen Neuerungen sind auch im 21. Jahrhundert noch zahlreiche Höfe zu finden, für die die Versorgung der Familie mit hofeigenen Produkten groß geschrieben wird. Die Selbstversorgung mit Milch und Milchprodukten,

Fleisch, Eiern, Gemüse bzw. Feingemüse, Kräutern und Blumen sowie Obst ist auf solchen Höfen nach wie vor sehr hoch. Die Notwendigkeit in einer steilen Umgebung Ackerbau und vor allem Getreidebau betreiben zu müssen ist jedoch nicht mehr vorhanden. Auch die Notwendigkeit traditionelle Kulturarten anzubauen und diese auch nachzubauen bzw. Lokalsorten weiterhin zu vermehren ist nicht mehr gegeben.

Die Bedeutung der traditionellen Kulturarten mit ihren erwähnten Nutzungsmöglichkeiten ist heute nur mehr gering. Es wurde aber während der Erhebungen zu diesem Projekt immer wieder beobachtet, dass zwar der Anbau traditioneller Kulturarten oder von Lokalsorten aufgegeben wurden, die Nutzungen aber beibehalten werden. Wenn nur die Nutzungen, nicht aber der Anbau aufrechterhalten bleiben, dann ist vielfach zu beobachten, dass die Rohstoffe meist im Geschäft zugekauft werden (z.B.: in vielen Haushalten wird beispielsweise zu besonderen Anlässen Mohn in unterschiedlicher Art und Weise zubereitet (*Blattlstock*, *ingsaante Niggilan* usw.). Der Mohn wird heute aber meist gekauft.



Abbildung 9: Mohn wird nur mehr in wenigen Fällen, wie von dieser Gesprächspartnerin, selber angebaut um ihn dann bei besonderen Anlässen in der Küche verwenden zu können (Foto: Falschlunger 2006)

Wo traditionelle Kulturpflanzen noch von vielen Personen lokal angebaut werden (z.B.: Weißkraut) findet kein Nachbau und keine Saatgutvermehrung mehr statt. Sobald sich das Saatgut von anderen Quellen beziehen ließ, wurde vom Nachbau abgegangen. Das trifft insbesondere auf zweijährige Pflanzen zu (z.B.: Weißkraut) oder auf Pflanzen, bei denen der Saatgutnachbau eigene Arbeitsschritte erfordert. Statt lokaler Sorten dieser Kulturarten konnten bei den zwei durchgeführten „Sammelreisen“ ausschließlich Handelsorten gefunden werden. Manche GesprächspartnerInnen geben auch an, dass man Saatgut solcher Arten nie selber nachgebaut habe. Dieses sei immer schon gekauft worden, man habe es im Geschäft im Ort kaufen können.

Einige traditionell bedeutende Kulturarten wurden ganz aufgegeben, d.h. sie werden nicht mehr nach- bzw. angebaut und auch nicht mehr genutzt. Beispiele dafür sind die Faserpflanzen Hanf und Lein.

In manchen Fällen werden von manchen GesprächspartnerInnen Kulturarten über einen langen Zeitraum nachgebaut, die in Tirol erst seit wenigen Jahrzehnten bekannt sind (z.B. Gurke oder Tomate, Kapitel 7).

Verbesserte Sorten und überregionaler Saatguthandel entwickelten sich im Laufe der letzten 200 Jahre rasant. Am Anfang der professionellen Züchtung kam es noch zu einer deutlichen Zunahme der Vielfalt mit neuen Sorten in allen Farben, Formen, Größen und Geschmacksrichtungen. Diese Entwicklung wurde aber vor allem in den 50er Jahren unseres Jahrhunderts abgelöst von einer Züchtung in der es zu einer deutlichen Abnahme der Vielfalt kam. Im Rahmen der Industrialisierung der Landwirtschaft mit all ihren negativen Konsequenzen wurden zahlreiche lokale Sorten, Landsorten aber auch Handelssorten von wenigen Hochleistungs- und Hochinputsorten verdrängt. Gentechnisch veränderte Kulturpflanzen sind die Spitze dieser Entwicklungen. Auch rechtliche Rahmenbedingungen haben mögliche negative Auswirkungen auf die Kulturpflanzenvielfalt. Da die Beantwortung dieser Fragen nicht Teil dieses Projektes waren, werden hier einige Quellen angeführt, die diese Aspekte ausführlich behandeln: Enigl & Koller (2003); Meixner & Siegl (2003); Vellvé (1992); Miedaner (2005) und Biopoli Ausstellung (2007).

6.5 Die Bedeutung der Hausgärten für traditionelle Kulturarten und Lokalsorten

In der wissenschaftlichen Arbeit zu dem Projekt „Studien zur funktionalen Bedeutung bäuerlicher Hausgärten in Osttirol“ (Vogl-Lukasser 1999), das das Land Tirol mitfinanziert hat, wurde der floristische Wandel, den die Hausgärten in der Untersuchungsregion Osttirol in den letzten Jahrzehnten durchgemacht haben ausführlich erhoben und dargestellt¹⁴. Diese wissenschaftliche Arbeit war auch Grundlage für das Buch „Übern Zaun g'schaut“¹⁵ (Vogl-Lukasser 2003 bzw. Vogl-Lukasser 2007) in dem wesentliche Kapitel (Herkunft der Pflanzenarten, Nutzung der kultivierten Pflanzenarten, Gefährdung kultivierter Nutzpflanzen) den Zusammenhang von traditionellen Kulturarten und Lokalsorten im Hausgarten beleuchten. Die folgenden Texte zum **floristischen Wandel in den Gärten in Osttirol** sind diesem Buch entnommen. Wie die Situation in Nord-Tirol bezüglich der Bedeutung des Hausgartens für traditionelle Kulturarten und Lokalsorten aussieht wurde im Rahmen dieses Projektes nicht erhoben, wurde aber von einigen GesprächspartnerInnen bei einigen Interviews in ähnlicher Weise kommentiert.

6.5.1 Gemüse

Im *Kräutergarten* von früher wurde kein Gemüse (und natürlich auch kein Getreide) angebaut. Lediglich Kopfsalat, der auch heute in den untersuchten Hausgärten anzutreffen ist, war dort in Kultur. Der Salat war sehr beliebt, weil er im Frühjahr das Rübenkraut als saure Zuspäise zu den Knödeln in Form von frischem Grün ablöste. Das sich im Frühjahr auch dem Ende zuneigende Rübenkraut war meist nur mehr als Viehfutter zu gebrauchen, wobei das Rübenkrautwasser aber noch als Essig für den Salat Verwendung fand. Die Vielfalt an Salatarten und auch -sorten wie Endivie, Zuckerhut, Chicoree,

¹⁴ Viele wissenschaftliche Artikel und Vorträge sind aus diesen Erhebungen hervorgegangen (siehe dazu: http://www.boku.ac.at/oekoland/MitarbeiterInnen/Vogl_Lukasser/Vogl_Lukasser.htm).

¹⁵ Dieses Buch wurde in Zusammenarbeit mit dem Verband der Tiroler Obst- und Gartenbauvereine – „Grünes Tirol“ erarbeitet.

Pflücksalat, Kochsalat, die wir heute in den Hausgärten vorfinden, hat es früher nicht gegeben (Zitat 27). Es war nur der Kopfsalat in einer harten und einer weichen Sorte bekannt. (Anmerkung: Salat wurde nicht selber vermehrt, sondern die Pflanzen wurden meist in Lienz bei den Jesuitenpatern bezogen).

Zitat 27:

„A Bettl voll woachn und a Bettl voll hortn Solant ot man gehob ... den ot man fria olbn gleime zsmmegsetzt und außantumma die Blattlan ogizupft, weil man mit die Pflanzlan sporn ot gimisst und ungerichth ommon mit Eadäpfel, weil man et sou viel Solant koot ot, heint setzt man in weit ginui vanondo und noa ot man holt groaße scheane Köpfe.“

Die Aufnahme vieler zuvor unbekannter Kulturarten in den Garten, die als Lebensmittel genutzt werden können, hat sich erst in den letzten 30 Jahren vollzogen. Entsprechend den Veränderungen in der Anbauweise haben sich auch die Essgewohnheiten der Osttiroler Bauernfamilien gewandelt. So ist die Bedeutung von frischem Gemüse und Obst stark gestiegen.

6.5.2 Gewürze

Die Gewürzkräuter waren neben den Heilkräutern der wichtigste Bestandteil im früheren „Kräutlachgartl“. So wurden zirka 15 Arten in der Region für diesen Nutzen angebaut, wobei viele Gewürzkräuter gleichzeitig auch als Heilkräuter dienten. Einige Gewürzkräuter von einst, wie der Schnittlauch, das Liebstöckl, der Majoran und der Kren, sind heute nach wie vor in vielen Hausgärten zu finden. Die Gewürzkräuter verliehen den Speisen ihren typischen, unverkennbaren Geschmack und das gewohnte Aussehen, auf das die ganze Familie besonderen Wert legte. Gekaufte Kochhilfen wie Suppenpulver oder andere fertige Geschmacksrichtungen konnten nicht gekauft werden (Zitat 28). Die früher weit verbreiteten Gewürze wie Schnittzwiebel, Schalotten, Knoblauch und Zigeunerklée werden heute eher selten angebaut. Die Edelminze oder braune Minze als Gewürz für Schlipfkrapfen und die Pfefferminze als Gewürz für Blutwurst finden heute kaum mehr als Gewürz, sondern vielmehr als Heilpflanze Verwendung.

Zitat 28:

„... is Kräutagartl hot gemisst sein, selle war nicht wegzidenkn giwesn, ... man hot koan Maggi gehob, man hot et dei Kochhilfen gel, man hot an Schnittlach eichngetun, man hot a Schalottile eichngetun, as wia gonz zeascht in Langis hom mir Zwiefl gehob, des isch a sa Schnittzwiefl. ... An Gorte hot man noatwendig gebraucht, Schnittla ot man schrecklich gearn koot, fria ot man jo olbn Kneidl gikocht, et a wia heint, und sischt ot man ah ibroll draugituun, af die Nockn ...“

6.5.3 Heilpflanzen

Laut Aussagen der älteren Bäuerinnen wurde früher nur in Ausnahmefällen der Arzt aufgesucht und auch der Tierarzt nur in dringendsten Fällen geholt, da es an Geld fehlte sowie keine Krankenversicherung und kein Transportmittel zur Verfügung standen. Unter diesen Umständen war es notwendig, für die am häufigsten auftretenden Krankheiten verschiedenste Hausmittel einzusetzen (Zitat 29, Zitat 30). War man früher darauf angewiesen, die in der Volksmedizin verwendeten Kräuter selber anzubauen oder zu sammeln, so ist diese Abhängigkeit heute nicht mehr gegeben.

Zitat 29:

„Die Kräutalan hosche olle nit asou zi kaafn bikemm wia hetz, Majoran und Thimian und wia hot se denn nou gsog, Lustick und Wermat hot se gor olbn gehob, wenn die Kälber epas gehob hont, odo da

Focke nit daschissn, a Sträu'ßle Wermat außn untars Fuito gitun, sem hot mans gemisst hobn fria, oba hetz seits olls in Loodn ischt, tuts nemma missn sein.“

Die in der freien Natur (Wiesen, Wegränder, Almen) gesammelten Kräuter wie etwa Schafgarbe, Brennnessel, Spitzwegerich, Johanniskraut, Isländisch Moos, Himbeerlaub, Feldthymian und Arnika waren gemeinsam mit den Arten, die im Garten kultiviert wurden (zirka 19 Arten), die frühere Hausapotheke, die ohne Tabletten oder gekaufte Kräuter aus der Apotheke auskommen musste.

Dass Kräuter in der Volksmedizin in Osttirol nach wie vor eine Rolle spielen, zeigt die Tatsache, dass heute noch immer Heilkräuter im freien Gelände gesammelt werden. Einige dieser gesammelten Pflanzenarten werden sogar im Garten angebaut (Johanniskraut, Feldthymian, Arnika). Wenn sie spontan aufgehen, dann werden sie toleriert und genutzt (Spitzwegerich, Brennnessel).

Auch die Kräuter des früheren Kräutergartens wie die Echte Kamille, Salbei, Wermut, Eibisch, Braune Minze, Melisse (und zwar *Nepeta cataria* var. *citriodora*) und der Schwarze Holunder sind nach wie vor weit verbreitet. Die Art und Weise der Nutzung solcher Arten in der Volksmedizin, hat sich kaum verändert. Was sich geändert hat, ist die Nutzungshäufigkeit, die im Vergleich zu früher abgenommen hat. Dies wird von Bäuerinnen unter anderem damit begründet, dass „man heute wegen jedem auch noch so kleinen Leiden gleich zum Arzt springt“. Heilkräuter, die heute nicht mehr in den Hausgärten anzutreffen sind und von den älteren Bäuerinnen aber erwähnt wurden, sind der Kalmus (*Acorus calamus*) und das Mutterblatt (*Balsamita major*). Von der Ringelblume berichtete keine einzige ältere Bäuerin, dass sie früher zu Heilzwecken herangezogen wurde. Wahrscheinlich ist sie erst in der heutigen Zeit zu so hohem Ansehen und zu so vielfacher und weit verbreiteter Verwendung gekommen.

Zitat 30:

„Gamill hommo olba gehob, fir die Kälberscheiße, und die Lene hot gsogt, noa tuats oan in Heiratstamisch vertreibn, wenn man mit sich und do Welt unzifriedn isch, noa soll man Gamillntee trinken, sell hommo ah viel getrunkn, und giwoschn, wenn e do hosch weagetun, in Gamill gebodet, des tut ibroll guit, wo a hinkimmt.“

6.5.4 Zier- Duft- und Brauchtumpflanzen

Zierpflanzen, wie Bauerngartenpfingstrosen, Sommerastern, Dahlien, Rosen, Phlox, Narzissen und Flieder, zählten auch früher zum Bestand an typischen Pflanzenarten in den Osttiroler Bauerngärten. Die „*Bische*“ wurden vor allem wegen der Freude an einem schönen Garten kultiviert (Zitat 31). Auch heute ist diese Freude an der Blumenpracht ungebrochen. Frauen, die eine spezielle Gabe im Umgang mit Pflanzen, vor allem mit Blumen, haben, sind im ganzen Dorf, in einigen Fällen auch im weiteren Umkreis, dafür bekannt und genießen bewunderte Anerkennung.

Zitat 31:

„Wenns a sou schean wochst und bliant, do geh i auf, do bin i asou, es isch oanfoch a Freide. Die bestimmten Gartlen schaugn die Leit un, weils a Zier isch fiars gonze Haus. Sobold a Meiglichkeit isch, bin i in Gartlen, wenn da Schnea weg isch, wenns amol a wenn geat, bin i in Gartlen.“

Nach Aussage älterer Bäuerinnen und Ergebnissen der Forschungsarbeit hat gerade die Anzahl der in den Hausgärten angebauten Zierpflanzenarten über die vergangenen Jahrzehnte von zirka 24 Arten auf 420 Arten stark zugenommen. Viele der Arten (387) finden ausschließlich Verwendung als Schmuck des Gartens. Die beliebtesten Pflanzen, die von den Bäuerinnen als Gartenschmuck bezeichnet werden, sind heute Tagetes,

Herzlstaupe, Tulpen, Pfingstrosen, Lilien und Narzissen. Neue Blumen dringen in die Gärten ein und was vor ein paar Jahren noch unbekannt war, ist heute in Osttirol schon weit verbreitet. Die Schmuckkörbchen (Cosmeen) sind so erst vor kurzem zu einer beliebten und unkomplizierten Bauerngartenblume geworden.

Das Schmücken von Kirchen, Kapellen, Wegkreuzen, Gräbern sowie der Hüte der Musikanten und Schützen ist gelebtes Brauchtum, auch wenn die dafür verwendeten Arten nicht mehr die gleichen sind. Früher wurden nicht nur die Musikanten- und Schützenhüte geschmückt, sondern jeder Männerhut musste am Sonntag zum Kirchgang mit einem duftenden *Nagele*, Rosmarin und Heiligenkraut (*Ciprian* oder *Ciprat*, *Santolina chamaecyparissus*) geschmückt sein. Die Frauen steckten Riechsträußchen (*Schmeckablattln*) hinter ein Ohr (Zitat 32). Der Sonntag war etwas Besonderes. Das Herausputzen für Sonn- oder Feiertage, das Abstand vom harten Alltag brachte, beschränkte sich nicht auf den Blumenschmuck am Hut oder den Duft hinterm Ohr. Mit einem eigenen Sonntagsgewand und vielleicht auch Sonntagschuhen wurde der Sonntag von den Werktagen unterschieden.

Früher waren intensiv duftende Pflanzenarten besonders beliebt und weit verbreitet. Die Eberraute und die hundertblättrige Rose waren im Garten zu finden, Rosmarin, Heiligenkraut (*Ciprian*), Duftpelargonie und die Gebirgshängnelke am Balkon. Als *Parfum* wurde von den Bäuerinnen gerne Eberraute verwendet, um den Stallgeruch zu übertönen oder lästige Fliegen zu vertreiben.

Zitat 32:

„Schmeckalen hom die Weibischn hinter die Ohren gituun, als guitn Gschmock, wenn man in Stoll gean muss, den schmeckt man in do Kirche und wenn du ihn selber nett schmecksch, schmecken ihn die ondon, do mog man sich woschn wie man will.“

6.5.5 Veränderungen

Wurden bis in die 60er Jahre des 20. Jahrhunderts nur einige wenige Pflanzenarten in den Gärten angebaut, so hat heute ein regelrechter Boom eingesetzt, der vielen Pflanzenarten die Gartentür geöffnet hat. Früher war es üblich, in einem kleinen Garten 10 bis 15 verschiedene Pflanzenarten anzubauen, wobei in manchen Gärten auch nur eine Art, und zwar der Schnittlauch, zu finden war. Für die gesamte Region Osttirol haben die älteren Bäuerinnen alle zusammen zirka 51 Arten, die für die Gärten der damaligen Zeit typisch waren, aufgezählt. Heute sind in einem Garten durchschnittlich 42 Pflanzenarten (früher 10 bis 15) anzutreffen und für die gesamte Region konnten 587 Arten erhoben werden. Dieser dramatische Wandel im Garten geht einher mit vielen Neuerungen auch in anderen Bereichen.

Vergleicht man die Gärten von früher mit den heutigen Gärten so wird deutlich, dass der Wandel in der Artenausstattung einhergeht mit einem Wandel in der Funktion des Gartens für Haus und Hof. Der verzierte *Kräutlergarten* mit dem Schwerpunkt der Produktion auf Heil- und Gewürzkräuter von früher hat sich zu einem verzierten Gemüse-Kräutergarten mit dem Schwerpunkt auf Gemüse und Salat gewandelt. Bis in die 60er Jahre wurden die notwendigen Lebensmittel auf Äckern rund um den Hof angebaut. In der Küche und Volksmedizin war man auf die Pflanzen aus dem Garten angewiesen und im Brauchtum spielten sie eine bedeutende Rolle. Diese Abhängigkeit vom Produktionsprozess ist für viele Bäuerinnen zu einem liebevollen Arbeitsausgleich durch den Garten von Haushalt, Stall und Feld geworden.

Früher wurden in den Hausgärten fast ausschließlich kräftige und widerstandsfähige Pflanzenarten, die viele Jahre am gleichen Standort blieben, angebaut. Dies waren in erster Linie ausdauernde Stauden und Sträucher, die keiner intensiven Pflege bedurften.

Dazu zählten auch Zwiebel und Knollenpflanzen, die jedes Jahr wieder von alleine kamen oder nach einer Überwinterung im Keller oder Dachboden wieder zur Verwendung kamen. Auch einjährige Pflanzenarten, die sich bei einmaliger Ansiedelung im Garten selber wieder aussäten, waren sehr beliebt, um nicht auf den Markt zurückgreifen zu müssen.

Für viele der traditionellen Pflanzenarten ist bezeichnend, dass sie einfach von der nächsten Gartenbearbeiterin nicht aus dem Garten entfernt, sondern weiterhin kultiviert und genutzt und somit von einer Generation auf die nächste weitergegeben wurden. Diese Art der Weitergabe, bei der die Bäuerinnen nicht bewusst oder *aktiv* vermehren, findet auch heute noch statt. Dadurch sind dann Arten in den Gärten anzutreffen, die sich schon über einen langen Zeitraum im Garten befinden. Beispiele für solche traditionellen Pflanzen sind vor allem ausdauernde Stauden (Liebstöckl, Eibisch, Wermut), welche mitunter ein sehr hohes Alter erreichen können. Sich selber aussamende Arten wie Kamille und Ringelblume gehören auch zu den Pflanzen, die ohne viel Zutun der Bäuerinnen schon lange im Garten wachsen. Jahresangaben der Bäuerinnen zum Alter dieser übernommenen Pflanzenarten bewegen sich zwischen 20 und 100 Jahren und werden oft als *„immer schon im Garten gewesen“* bezeichnet. Bei denjenigen Pflanzenarten und deren Sorten, die schon mehr als 50 Jahre im Garten überdauert haben, ist anzunehmen, dass es sich um alte, traditionelle Pflanzenarten und -sorten handelt, da sich die Pflanzenartenzusammensetzung im Garten erst in den 60er Jahren nach und nach stark verändert hat. Zusätzlich ließen sich bei 5 Betrieben alte Sorten (*„immer schon auf dem Hof“*) von Gebirgshängenelken (*Dianthus caryophyllus*) und bei 3 Betrieben stehende Geranien (*Pelargonium-Hybriden*) als traditioneller Blumenschmuck für den Balkon oder am Haus finden.

6.5.6 Gemüse-Saatgut

Gemüse-Saatgut wurde im Hausgarten ausschließlich von den zweijährigen Kulturarten Herbstrübe, Weißkraut und Steckrübe (*Tuschn*) produziert. Da diese Arten erst im zweiten Jahr Samen produzieren, war der Garten ein idealer Standort wo diese geschützt und beaufsichtigt von der Bäuerin wertvolle Samen produzieren konnten. Wenn allerdings viel Saatgut benötigt wurde, mussten die Samenträger auch am Acker angebaut werden, da der Hausgarten zu klein war. War früher das Handwerk der Saatgutgewinnung für die genannten Arten auf jedem Hof zu finden, so wird heute Samen für Weißkraut und Steckrüben nur mehr von je einer Bäuerin und Wasserrübensamen nur mehr von zwölf Bäuerinnen produziert. Eine weitere in den Gärten traditionell angebaute zweijährige Art ist der Kopfsalat. Dass diese Art in den Gärten auch vermehrt wurde, erwähnte keine Bäuerin. (Getreide wurde und wird auch heute ausschließlich am Acker angebaut und vermehrt).

Alle Gemüse-Kulturarten, die im selben Jahr wie der Aussaat Saatgut produzieren und meist auch Saatgut und Lebensmittel in einem sind, wurden früher ausschließlich am Acker angebaut (Ackerbohne, Kartoffel, Erbse, etc.). Diese Lokalsorten sind allgemein gefährdet, da sie in der Region nur erhalten bleiben können, wenn Jahr für Jahr am Hof oder im Garten Saatgut produziert wird. Da aber die Tradition des Produzierens von eigenem Saat- und Pflanzgut stark rückläufig ist, konnten sich nur wenige dieser Sorten erhalten. Auch heute werden noch vereinzelt Landsorten angebaut und vor allem auch genutzt. Diese Erhaltung durch Nutzung von Gemüse-Lokalsorten ist bei 41 Betrieben (von 196 besuchten Betrieben) heute noch zu finden. Diese Sorten werden zum Teil am Acker (bei 15 Betrieben), aber auch im Garten (bei 18 Betrieben), oder sowohl im Garten als auch am Acker (bei 8 Betrieben) kultiviert. Am weitesten verbreitet sind Lokalsorten von Pferdebohne (bei 13 Betrieben), Kartoffel (bei 13 Betrieben) und Wasserrübe (bei 12 Betrieben).

Dem Rückgang des Anbaus traditioneller Kulturarten und Landsorten geht meist voran, dass die Arten von den Bäuerinnen nicht mehr genutzt werden. Bäuerinnen wissen in diesen Fällen auch nicht mehr, wozu diese Arten/Sorten genutzt werden können und welche speziellen Eigenschaften sie haben. Wie schon bei den Nutzungen der kultivierten Pflanzenarten ausgeführt wurde, ist in Osttirol das Wissen um Pflanzenarten, die im Brauchtum und als Heilpflanzen zum Einsatz kommen, rückläufig. So sind als Beispiel die Symbolpflanzen der kirchlichen Tradition in der Untersuchungsregion entweder nicht mehr anzutreffen oder diese Pflanzenarten sind zwar noch in den Gärten zu finden, das Wissen darüber aber nur mehr bei den älteren Bäuerinnen vorhanden. Einige Bräuche, Heilwendungen, bei denen Pflanzenarten aus dem Garten zum Einsatz kamen, und auch einzelne Pflanzenarten sind nur mehr aus den Erzählungen der älteren Bäuerinnen bekannt. Diese Arten sind dann nicht mehr mit unserem Wissen, mit unserem Handeln und der Geschichte der Bäuerinnen verknüpft und gehen so langsam verloren.

In Osttirol werden nur mehr von wenigen Bäuerinnen traditionelle Arten und Lokalsorten vermehrt, gepflegt und genutzt. Zu diesen Arten haben diese Bäuerinnen eine starke emotionale Bindung weil sie schon lange mit diesen Pflanzen gelebt haben. Vertrautheit wird durch die Geschichten, die die Bäuerinnen von diesen Pflanzen erzählen können, und den lokalen Namen, die sie dafür haben, ausgedrückt. Von diesen Pflanzen geht eine Kraft aus die auch im Bewusstsein der Menschen eine besondere Rolle spielt. Dass *Gratscharuibn* (Herbstrübe), *Galondo* (Brotklee), *Oboraut* (Eberraute), *Lustick* (Liebstöckl), *Ontlaßgietschn* (Margerite), *Ciprian* (Heiligenkraut) und *Naagl* (Nelke) genauso mit der Osttiroler Kultur zusammenhängen wie alte Gebäude, alte Bäume, Musikanten und die Schützen, ist diesen Bäuerinnen bewusst, sollte aber wieder von weit mehr Menschen wahrgenommen und berücksichtigt werden. Mit der lokalen Geschichte verknüpft ist auch so manche Pflanzenart, die auf der Roten Liste der gefährdeten Pflanzenarten Österreichs steht und in den Gärten noch einen Zufluchtsort gefunden hat.

7 Vorgefundene Kulturarten

Im Rahmen des Projekts wurden 123 Personen, die Saatgut lokaler Sorten produzieren, befragt. Dabei wurden im Zuge zweier Sammelreisen in Nordtirol 54 Befragungen und in Osttirol 39 Befragungen durchgeführt. Weitere 30 Befragungen, die im Rahmen der Meldekartenaktion (Kapitel 4.1.3) durchgeführt wurden, wurden bei der Datenauswertung berücksichtigt.

Nicht alle Herkünfte, die während den Erhebungen gesammelt wurden bzw. von ErhalterInnen an das Amt der Tiroler Landesregierung geschickt wurden, wurden in die MS Access Datenbank aufgenommen und in die Auswertungen einbezogen. Dies hat verschiedene Gründe:

- Zu den Herkünften, die nicht aus Nord- oder Osttirol stammen, wurden keine Befragungen durchgeführt.
- Weiters wurden einige Herkünfte eingeschickt, die entweder erst seit kurzer Zeit nachgebaut¹⁶ oder bereits seit langer Zeit nicht mehr nachgebaut werden. So kam es beispielsweise mehrmals vor, dass Personen in alten Truhen oder auf dem Dachboden Saatgut fanden. Diese Personen wissen meist nicht, woher das Saatgut stammt, wie die Herkunft angebaut und verarbeitet wurde und durch welche Eigenschaften sie sich auszeichnet. Das Saatgut dieser „alten“ Herkünfte wurde zwar gesammelt und an die Landesregierung abgeschickt, allerdings konnte dazu keine Befragung zum Erfahrungswissen durchgeführt werden. Diese Herkünfte sind aus diesen Gründen nicht in die Auswertungen dieses Endberichtes integriert.
- Ebenfalls nicht in die Auswertungen einbezogen wurden Herkünfte, deren Saatgut mit Handelssaatgut vermischt wurde oder aus dem Spezialhandel stammt (z.B. Arche Noah) und erst seit kurzem in der Region vermehrt wird. Herkünfte von Pflanzenarten, die nicht der Kategorie Gemüse/Getreide bzw. Hack- oder Ölfrucht zugeordnet werden konnten (z.B. Zierpflanzen) sowie mehrjährige, generativ vermehrte Gewürzarten mit einer weiten Verbreitung in Tirol wie etwa Schnittlauch¹⁷ wurden nicht in die auszuwertenden Daten aufgenommen (Tabelle 1).

Die Dichte an GesprächspartnerInnen, die Saatgut von Lokalsorten produzieren, ist nicht überall in Tirol gleich hoch. In Nordtirol konnten im Wipptal und seinen Seitentälern sehr viele Herkünfte (nach *Louette* 2000 als „seed lot“ bezeichnet) vorgefunden werden. Es handelt sich dabei vorwiegend um Lokalsorten von Ackerbohne, Erbse, Mohn, Kartoffel und Roggen. Im Ötztal hingegen verlief die Suche nach Lokalsorten ergebnislos. In Osttirol konnten im Raum Virgental und Matri, im Raum nordwestlich bis südöstlich um Lienz sowie entlang der Pustertaler Höhenstrasse ab Assling und dem Villgratental am meisten Herkünfte gefunden werden.

¹⁶ In diesem Projekt muss eine Herkunft seit mindestens 20 Jahren in der Region nachgebaut werden, damit sie als relevant für das Projekt eingestuft wurde.

¹⁷ Lokale Herkünfte von mehrjährigen Kulturarten wie etwa Schnittlauch sind nach wie vor in vielen Hausgärten zu finden. Diese Arten werden vielfach nicht aktiv über Saatgut von den GärtnerInnen vermehrt, sondern „einfach wachsen gelassen“, und wenn notwendig der Stock geteilt. Diese lokalen Herkünfte sind meist nicht so sehr gefährdet, wie die in diesem Bericht behandelten Kulturarten und deren Lokalsorten (vgl. Vogl-Lukasser, 1999). Da diese Arten nicht Gegenstand des vorliegenden Projektes waren und auch eine Ex-Situ Erhaltung die Kapazitäten der Gen-Bank übersteigen würde, wurde Pflanzgut dieser Arten nicht gesammelt.



Abbildung 10: Das Erfahrungswissen zu „altem Saatgut“, das vom Dachboden heruntergeholt wurde, ist meist verlorengegangen (Fotos: Falschlunger 2006)

Tabelle 1: Nicht in die Auswertungen einbezogene Herkünfte (n=28) und Gründe für den Ausschluss dieser Herkünfte (die Zahlen geben die Anzahl der Herkünfte je Pflanzenart an, auf die die jeweilige Begründung zutrifft).

Begründung → Kulturart	Herkunft wird nicht (mehr) angebaut, kein Wissen vorhanden	Handelsorte; wird erst seit wenigen Jahren nachge- baut	Lokalsorte hat sich mit anderen Sorten verkreuzt	Pflanzenart wird im Projekt nicht behandelt	Herkunft wird nicht in Tirol nachgebaut
Allium schoenoprasum	-	-	-	1	-
Aster (nicht bot. bestimmt)	-	-	-	1	-
Atriplex hortensis var. rubra	-	-	-	1	-
Beta vulgaris ssp. vulgaris var. crassa	1	-	-	-	-
Cucurbita pepo var. giromontiina	-	1	-	-	-
Hordeum vulgare	4	1	-	-	-
Linum	1	-	-	-	-
Lycopersicum esculentum	-	1	-	-	-
Malva sylvestris	-	-	-	1	-
Wildpastinake (nicht bot. bestimmt)	-	-	-	1	-
Phaseolus vulgaris	2	1	-	-	-
Pisum sativum	1	-	-	-	-
Secale cereale	2	-	-	-	-
Solanum tuberosum	-	1	-	-	-
Triticum aestivum	2	-	-	-	-
Triticum spelta	-	1	-	-	-
Vicia faba	1	-	-	-	-
Zea mays	1	-	1	-	1
Summe	15	6	1	5	1

Von den 123 ErhalterInnen werden Herkünfte von Lokalsorten von insgesamt 20 verschiedenen Kulturarten (bzw. Unterarten und Varietäten wie Buschbohne, Stangenbohne) nachgebaut. Bei diesen Personen wurden insgesamt 218 verschiedene Herkünfte

von Lokalsorten dokumentiert, wobei zu jeder dieser Herkunft alle im Fragebogen enthaltenen Themen aufgenommen wurden.

Im Zuge der zwei Sammelreisen wurden 168 der insgesamt 218 Herkünfte vorgefunden. Bei 114 dieser Herkünfte wurden Saat- bzw. Pflanzgutproben genommen und an das Amt der Tiroler Landesregierung, Abt. Landw. Schulwesen, Jagd und Fischerei, Landw. Versuchswesen, Boden- und Pflanzenschutz weitergegeben.

Saat- bzw. Pflanzgut weiterer 50 Herkünfte wurde von deren ErhalterInnen aufgrund des Aufrufes über die Meldekarten direkt an das Amt der Tiroler Landesregierung, Abt. Landw. Schulwesen, Jagd und Fischerei, Landw. Versuchswesen, Boden- und Pflanzenschutz geschickt.

Vicia faba (Ackerbohne) und *Brassica rapa* ssp. *rapa* (Herbstrübe) sind die am häufigsten angetroffenen, durch die GesprächspartnerInnen selbst vermehrten Kulturarten in Tirol. Die Ackerbohne (*Vicia faba*) ist mit 54 Herkünften nicht nur die am häufigsten nachgebaute Kulturart, sondern auch eine der geografisch am weitesten verbreiteten Kulturarten. Ackerbohnen-Herkünfte konnten in allen Landesteilen vorgefunden werden. Der Nachbau der Herbstrübe hingegen konzentriert sich auf Osttirol, das Wipptal und das Unterinntal (Zillertal, Wildschönau). Jedoch ist die Rübe auch in anderen Tiroler Tälern noch von früher her bekannt.

Die Kulturarten werden zwischen 470 und 1.535 m Seehöhe überwiegend auf kleineren Äckern (2/3 aller Arten) und neben anderen Arten von Feldgemüse angebaut (Tabelle 2). Die Anbaufläche für jene Gemüsearten, die von den GesprächspartnerInnen selbst nachgebaut werden, liegt – je nach Kulturart unterschiedlich – zwischen dem Platzbedarf einiger weniger Einzelpflanzen (1 m²) und Flächen von über 200 m². Die Herbstrübe, die auch vermarktet wird, wird von einigen GesprächspartnerInnen auf Flächen von mehreren tausend Quadratmetern angebaut. Die Anbaufläche für die Getreidearten, die selber nachgebaut werden, liegt zwischen 200 m² und 25.000 m², wobei auch hier die Flächen für die Vermarktung mehrere tausende Quadratmeter betragen können (Tabelle 3). Drei Getreide-Herkünften werden allerdings nur mehr auf Flächen von einigen wenigen Quadratmetern angebaut.

58 ErhalterInnen bauen mehr als eine Lokalsorte nach. Zehn Herkünfte pro ErhalterIn stellen hier das Maximum dar. Es ist nicht üblich, dass mehrere Sorten einer Art auf ein und demselben Hof vermehrt werden. Nur bei Kartoffeln war dies in einigen Fällen zu beobachten. Allerdings werden von ErhalterInnen immer wieder Handelssorten oder andere Lokalsorten der gleichen Kulturart ausprobiert. So gaben mehrere GesprächspartnerInnen, die Herbstrüben oder Ackerbohnen erhalten, an, schon einmal eine Handelssorte ausprobiert zu haben. Diese werden meist aber nicht weiter vermehrt (um die Sorten nicht zu verkreuzen oder weil die „neue“ Sorte nicht zufrieden stellend ist). Auf manchen Betrieben wurde jedoch das Saatgut der „neuen“ Sorte mit dem eignen Saatgut vermischt (Tabelle 5). Nicht immer ist ausschließlich eine Person für den An- und Nachbau der Herkünfte zuständig. Meist gibt es zwar eine „Hauptverantwortliche“/einen „Hauptverantwortlichen“ für die Herkunft, tatsächlich helfen jedoch Ehepaare oder Eltern und Kinder bei den anfallenden Arbeiten zusammen oder sind für verschiedene Teilbereiche verantwortlich. Nur auf einem Hof wurden zwei Personen befragt, die für den Nachbau jeweils unterschiedlicher Arten verantwortlich sind.

Tabelle 2: Kulturarten, von denen Lokalsorten (Gemüse und Getreide) durch die GesprächspartnerInnen (n=123) nachgebaut werden, mit Angaben darüber, wie viele Herkünfte je Kulturart derzeit noch angebaut werden; Anbauort, an dem die vorgefundenen Herkünfte kultiviert werden; Seehöhen (in Klammer: Arithmetisches Mittel) auf der die Herkünfte kultiviert werden; Arten, die in der Nachbarschaft der Herkunft kultiviert werden.

Pflanzenart	Anzahl Herkünfte	Davon noch angebaut ¹⁸	Seehöhe (in m)	Anbau Garten	Anbau Acker	k.A.	Nachbararten
Allium cepa	3	3	550-1.300 (Ø 993)	1	2	-	Zwiebel, Knoblauch, Karotten, Radieschen
Allium fistulosum	2	2	580-1.277 (Ø 929)	1	1	-	Mohn, Kraut, Ringelblumen
Allium sativum	3	3	520-1.436 (Ø 939)	2	1	-	Keine Angabe
Brassica rapa ssp rapa	34	33	520-1.535 (Ø 1.149)	10	21	3	Schnittlauch, Salat, Kräuter, Kartoffeln, Karotten, Zwiebel, Kraut, Lauch, Bohnen, Zucchini, Ackerbohnen, Rote Rüben, Erbsen, Kohlrabi
Cucumis sativus	1	1	470	1	-	-	Keine Nachbararten
Cucurbita sp.	1	1	760	-	1	-	Kartoffeln, Broccoli, Kraut, Bohnen, Mais, Speisekürbis
Hordeum vulgare	3	1	1.270-1.465 (Ø 1.368)	-	1	2	Keine Nachbararten
Lycopersicum esculentum	1	1	670	1	-	-	Keine Angabe
Papaver somniferum	13	11	700-1.500 (Ø 1.083)	4	7	2	Kartoffeln, Erbsen, Mais, Ackerbohnen, Hafer, Erdbeeren
Phaseolus coccineus	5	4	560-775 (Ø 705)	2	2	1	Kartoffeln, Mais, Kraut, Bohnen, Kürbis, Broccoli
Phaseolus vulgaris ssp. vulgaris var. nanus	8	7	650-1.100 (Ø 860)	3	4	1	Kartoffeln, Ackerbohnen, Erbsen, Kraut, Erdbeeren
Phaseolus vulgaris ssp. vulgaris var. vulgaris	6	6	512-770 (Ø 642)	4	2	-	Kartoffeln, Mais, Bohnen, Ackerbohnen, Kraut, Kürbis, Broccoli, Tomaten
Pisum sativum	11	11	650-1.500 (Ø 1152)	3	8	-	Kartoffeln, Ackerbohnen, Herbstrüben, Mohn, Bohnen, Broccoli, Rote Rüben
Secale cereale	14	12	650-1.400 (Ø 1.092)	1	11	2	Keine Nachbararten
Solanum tuberosum	42	41	512-1.500 (Ø 1.230)	9	32	1	Mohn, Ackerbohnen, Bohnen, Kraut, Zwiebel, Salat, Dinkel, Hafer, andere Kartoffelsorten
Trigonella caerulea	6	6	730-1.500 (Ø 1.143)	5	1	-	Ackerbohne, Ribisl
Triticum aestivum	3	2	780-1.070 (Ø 908)	-	2	1	Keine Nachbararten
Triticum spelta	2	1	800-862 (Ø 831)	1	1	-	Keine Angabe
Vicia faba	54	53	540-1.535 (Ø 1.155)	24	28	2	Kartoffel, Karotten, Hafer, Zwiebel, Brotklee, Salat, Sonnenblumen, Kraut, Mais, Herbstrüben, Mohn, Erbsen
Zea mays	6	6	620-920 (Ø 771)	1	4	1	Kartoffeln, Ackerbohnen, Kraut, Bohnen, Broccoli
Summe	218	205	Ø 944	73	129	16	

¹⁸ Für die Osttiroler Herkünfte liegen hier keine Daten vor. Es wird angenommen, dass alle diese Herkünfte noch angebaut werden.

Tabelle 3: Anbaufläche für jene Herkünfte von Lokalsorten (Gemüse und Getreide), die von den GesprächspartnerInnen (n=123) nachgebaut werden.

Kulturart	Fläche →	> 200 m ²	51 -200 m ²	11 - 50 m ²	4 - 10 m ²	1 - 3 m ²	Keine dieses Jahr ¹⁹	Ohne bzw. andere Angaben
<i>Allium cepa</i> var. <i>ascalonicum</i>	-	-	-	-	2	-	-	1x: ca. 25 St.
<i>Allium fistulosum</i>	-	-	-	-	1	-	-	1 Stock
<i>Allium sativum</i>	-	-	-	1	2	-	-	-
<i>Brassica rapa</i> ssp. <i>rapa</i>	2x: ca. 400 1x: ca. 1.000 1x: ca. 1.500 1x: ca. 2.000 1x: ca. 2.500 1x: ca. 3.000 1x: ca. 4.000	1	4	7	7	2	-	4 o.A. 1x: ca. 120 lfm
<i>Cucumis sativus</i>	-	-	-	-	-	-	-	1x: ca. 15 St.
<i>Cucurbita</i> sp.	1	-	-	-	-	-	-	-
<i>Hordeum vulgare</i>	1x: ca. 1.500	-	-	-	-	2	-	-
<i>Lysopersicum esculentum</i>	-	-	1	-	-	-	-	-
<i>Papaver somniferum</i> ssp. <i>somniferum</i>	-	2	5	2	1	2	-	1 o.A.
<i>Phaseolus coccineus</i>	-	-	-	-	2	1	-	2x: ca. 10-15 St.
<i>Phaseolus vulgaris</i> ssp. <i>vulgaris</i> var. <i>nanus</i>	-	-	1	3	-	2	-	1 o.A. 1x: ca. 8 lfm
<i>Phaseolus vulgaris</i> ssp. <i>vulgaris</i> var. <i>vulgaris</i>	-	-	-	1	1	-	-	1x: ca. 4 St. 1x: ca. 20 St. 1x: ca. 25 St. 1x: ca. 6 lfm
<i>Pisum sativum</i> ssp. <i>sativum</i>	-	-	-	5	4	-	-	1x: ca. 4 lfm 1x: ca. 30 lfm
<i>Secale cereale</i>	1x: ca. 1.500 2x: ca. 2.000 1x: ca. 4.000 1x: ca. 5.000 1x: ca. 7.000 1x: ca. 15.000 1x: ca. 25.000	-	-	-	1	4	-	1 o.A.
<i>Solanum tuberosum</i>	2x: ca. 200-300 1x: ca. 1.000 1x: ca. 1.900	16	7	2	2	1	-	6 o.A. 1x: 4 St. 1x: ca. 8 lfm 2x: ca. 16 lfm 1x: ca. 80 lfm
<i>Trigonelle caerulea</i>	-	-	-	-	3	-	-	1x: ca. 4 St. 2x: ca. 1,5 lfm
<i>Triticum aestivum</i>	1x: ca. 3.000 1x: ca. 4.000	-	-	-	-	1	-	-
<i>Triticum spelta</i>	-	-	-	-	1	-	-	-
<i>Vicia faba</i>	-	2	5	20	18	1	-	6 o.A. 1x: ca. 5 lfm 1x: ca. 8 lfm
<i>Zea mays</i>	1x: ca. 800 1x: ca. 5.000 1x: ca. 8.000 1x: ca. 10.000	-	-	-	-	-	-	1 o.A. 1x: ca. 20 lfm
Summe		28	21	23	41	45	16	45

Sortennamen für die von ihnen erhaltenen Kulturpflanzen sind den GesprächspartnerInnen besonders bei den Gemüsearten (außer bei der Kartoffel) kaum bekannt. Bis auf wenige Ausnahmen (wie „Prägratner Bohne“ oder „Achentaler Saubohne“) tragen die lokalen Gemüsesorten keine Namen. Bei den Getreidearten und der Kartoffel konnten die ErhalterInnen deutlich öfter, jedoch auch nicht in allen Fällen, einen lokalen Sortennamen nennen (z.B. „Hansaroggen“ oder „Jaufentaler“ bei Getreide; „Ackersegen“, „Maisler“ bei

¹⁹ Die Herkünfte, die nicht mehr nachgebaut werden, wurden dieser Kategorie zugeordnet.

Kartoffel). In Nordtirol wurden von den GesprächspartnerInnen öfter Sortennamen genannt als in Osttirol. Keine der GesprächspartnerInnen erwähnte eine Sorte, die speziell für einen Hof bekannt war (sogenannte Hofsorte).

Die Dauer des Nachbaus einer Kulturart wird von den GesprächspartnerInnen in der Regel für die gesamte Zeitspanne ihrer Nachbautätigkeit angegeben, unabhängig davon, ob sie im Rahmen dieser Nachbautätigkeit Saatgut erneuert (zu 100 % ausgetauscht oder zu einem gewissen Anteil ergänzt) haben (Tabelle 4). Aus früheren Erhebungen war der – für eine fachtechnische Beurteilung des tatsächlichen Alters einer gefundenen Herkunft – sehr wesentliche Umstand bekannt und es wurde daher bei den Erhebungen differenziert danach gefragt.

Der von den GesprächspartnerInnen angegebene Zeitraum für den Nachbau beträgt für viele Herkünfte über 50 Jahre. Es handelt sich hierbei aber um den Zeitraum des eigenen Nachbaus im Bezug zu einer Kulturart oder Sorte; und ausdrücklich nicht in jedem Fall um die Dauer des ununterbrochenen Nachbaus einer einzigen Herkunft ohne Erneuerung. Grund für die unterschiedlichen Zeitangaben dafür ist die Tatsache, dass viele ErhalterInnen den eigenen Nachbau mit eingetauschten, käuflich erworbenen oder geschenkten anderen Herkünften oder Sorten entweder ergänzen oder zu 100 % austauschen. Dieser Umstand wird von vielen GesprächspartnerInnen oftmals nicht von selbst, sondern auf eingehendes Nachfragen und nach einer Phase des Erinnerns wieder ins Bewusstsein gerufen und mitgeteilt. Einmal bewusst gemacht ist dieser Vorgang aber für viele GesprächspartnerInnen ein selbstverständlicher Aspekt der Erhaltung „ihrer Sorten“.

Die tatsächliche Dauer des ununterbrochenen Nachbaus einer Herkunft ohne Erneuerung (Austausch oder Ergänzung des Saatgutes durch andere Herkünfte/Sorten) liegt für einige Sorten deutlich unter jener Zeitspanne, die die GesprächspartnerInnen, die Kulturarten selber nachbauen, nennen. Für Erneuerungen bezieht die überwiegende Mehrzahl der GesprächspartnerInnen das Saatgut aus der Region (Tabelle 5). Auch das ursprüngliche Saatgut der Herkünfte haben viele GesprächspartnerInnen von anderen ErhalterInnen aus der Region bezogen (Tabelle 4).

Tabelle 4: Die Dauer (Angabe in Jahresklassen²⁰) des Nachbaus und die ursprüngliche Herkunft jener Lokalsorten (Gemüse und Getreide), die von den GesprächspartnerInnen (n = 123) nachgebaut werden, mit der Anzahl der GesprächspartnerInnen pro Jahresklasse und pro Kategorie für die ursprüngliche Herkunft des Saatgutes beim ersten Anbau.

	Ursprüngliche Herkunft Saatgut →	Haus / Hof	regional	regional entfernt	überregional lokal	Handel	ohne Angabe	Summe
Kulturarten	Dauer des Nachbaus							
<i>Allium cepa</i>	mind. 50 J.	1	-	1	-	-	-	2
	20 – 49 J.	-	-	-	-	1	-	1
<i>Allium fistulosum</i>	20 – 49 J.	-	1	-	-	-	1	2
<i>Allium sativum</i>	mind. 50 J.	1	-	-	-	-	-	1
	20 – 49 J.	-	-	-	1	-	1	2
<i>Brassica rapa</i> ssp. <i>rapa</i>	mind. 50 J.	16	3	-	-	-	-	19
	20 – 49 J.	3	2	-	-	1	-	6
	10 – 19 J.	-	4	-	2	-	-	6
	1 – 9 J.	-	1	1	-	-	-	2
	o. A.	-	1	-	-	-	-	1
<i>Cucumis sativus</i>	mind. 35 J.	-	-	-	-	-	1	1
<i>Cucurbita</i> sp.	mind. 50 J.	1	-	-	-	-	-	1
<i>Hordeum vulgare</i>	mind. 50 J.	1	1	-	-	-	-	2
	20 – 49 J.	1	-	-	-	-	-	1
<i>Lycopersicon esculentum</i>	20 – 49 J.	-	-	-	1	-	-	1
<i>Papaver somniferum</i>	mind. 50 J.	9	-	-	-	-	-	9
	20 – 49 J.	-	1	-	-	1	1	3
	1 – 9 J.	-	-	-	1	-	-	1
Phaseolus coccineus	mind. 50 J.	2	-	-	-	-	-	2
	20 – 49 J.	1	-	-	-	1	-	2
	o. A.	-	1	-	-	-	-	1
<i>Phaseolus vulgaris</i> var. <i>nanus</i>	mind. 50 J.	1	1	-	1	-	-	3
	20 – 49 J.	1	1	-	-	3	-	5
Phaseolus vulgaris var. <i>vulgaris</i>	mind. 50 J.	2	-	-	-	-	1	3
	20 – 49 J.	-	2	-	-	-	-	2
	1 – 9 J.	-	1	-	-	-	-	1
<i>Pisum sativum</i>	mind. 50 J.	6	1	-	-	-	-	7
	20 – 49 J.	-	2	-	-	2	-	4
<i>Secale cereale</i>	mind. 50 J.	6	-	-	1	-	1	8
	20 – 49 J.	3	-	-	-	-	-	3
	10 – 19 J.	-	2	-	-	-	-	2
	1 – 9 J.	-	-	-	-	-	1	1
<i>Solanum tuberosum</i>	mind. 50 J.	11	4	-	-	-	3	18
	20 – 49 J.	2	9	-	2	3	2	18
	10 – 19 J.	-	2	-	-	-	-	2
	1 – 9 J.	-	2	1	-	-	-	3
	o. A.	-	1	-	-	-	-	1
<i>Trigonella caerulea</i>	mind. 50 J.	2	-	-	1	-	-	3
	20 – 49 J.	1	-	-	-	-	-	1
	10 – 19 J.	-	1	1	-	-	-	2
<i>Triticum aestivum</i>	20 – 49 J.	3	-	-	-	-	-	3
<i>Triticum spelta</i>	20 – 49 J.	-	-	1	1	-	-	2
<i>Vicia faba</i>	mind. 50 J.	29	1	2	-	-	-	32
	20 – 49 J.	3	10	1	-	-	1	15
	10 – 19 J.	-	4	-	-	-	-	4
	o. A.	-	3	-	-	-	-	3
<i>Zea mays</i>	mind. 50 J.	5	-	-	-	-	-	5
	10 – 19 J.	-	1	-	-	-	-	1
	Summe	111	63	8	11	12	13	218

Legende:

regional = das Saatgut stammt aus dem Ort oder umliegenden Gemeinden; regional entfernt = das Saatgut stammt aus weiter entfernt liegenden Tiroler Gemeinden; überregional lokal = das Saatgut stammt von ErhalterInnen außerhalb Tirols.

²⁰ Die Aussagen der GesprächspartnerInnen „immer schon“, wurden zu der Kategorie mind. 50J dazugezählt

Tabelle 5: Die Anzahl der Erneuerungen je Kulturart in Zusammenhang mit den Angaben zur Erneuerung des Saatgutes (Herkunft des bei der Erneuerung eingesetzten Saatguts sowie das Ausmaß der Erneuerung). Die Angaben beziehen sich ausschließlich auf die Ergebnisse der im Rahmen der beiden Sammelreisen vorgefundenen Herkünfte (n=168).

Pflanzenart	Anzahl Herkünfte insgesamt	davon erneuert	Quelle Erneuerung		
			regional	überregional	Handel
<i>Allium cepa</i> var. <i>ascalonicum</i>	3	-	-	-	-
<i>Allium fistulosum</i>	2	-	-	-	-
<i>Brassica rapa</i> ssp. <i>rapa</i>	33	4	2x teilweise 1x total	1x total	-
<i>Cucumis sativus</i>	1	-	-	-	-
<i>Cucurbita</i> sp.	1	-	-	-	-
<i>Hordeum vulgare</i>	2	-	-	-	-
<i>Papaver somniferum</i>	12	1	-	1x teilweise	-
<i>Phaseolus coccineus</i>	2	-	-	-	-
<i>Phaseolus vulgaris</i> var. <i>nanus</i>	7	-	-	-	-
<i>Phaseolus vulgaris</i> var. <i>vulgaris</i>	4	-	-	-	-
<i>Pisum sativum</i>	11	3	1x total 1x teilweise	-	1x teilweise
<i>Secale cereale</i>	9	3	1x total 1x teilweise	-	1x total
<i>Solanum tuberosum</i>	21	7	3x total 3x teilweise	-	1x teilweise
<i>Trigonella caerulea</i>	5	-	-	-	-
<i>Triticum aestivum</i>	3	evtl. 1	-	evtl. 1x total	-
<i>Vicia faba</i>	48	11 (davon 1x o. A. zur Erneuerung)	4x total 2x teilweise	1x total 1x teilweise	2x teilweise
<i>Zea mays</i>	4	-	-	-	-
Summe	168	29 (evtl. 30)	19	4 (evtl. 5)	5

Legende:

Regional = das bei der Erneuerung eingesetzte Saatgut stammt von anderen ErhalterInnen aus dem Ort oder umliegenden Gemeinden

Überregional = das bei der Erneuerung eingesetzte Saatgut stammt von anderen ErhalterInnen aus weitem entfernten Gemeinden

Handel = das bei der Erneuerung eingesetzte Saatgut stammt aus dem Handel

Ausmaß der Erneuerung:

total = das ursprüngliche Saatgut wurde komplett ersetzt;

teilweise = bei der Erneuerung wurde das ursprüngliche Saatgut mit dem neuen Saatgut gemischt.

7.1 Gemüse

7.1.1 Bohne, Acker- Sau-, Große, Pferde- (*Vicia faba*)

Lokale Namen: *Pühn, Puin, Peen, Puun, Puan Poan, Scholle- poan, poin, pein, Schollebohn, Pferdeboan, Hoosboan, Prockboan, Schweinboan, Saubohne, Ackerbohne, Rossbohne;*

Als „Sortennamen“ wurden folgende Bezeichnungen angeführt: *Prägratner Bohne, Lesachtaler Bohne und Achentaler Saubohne;*

Mit 54 Herkunftsnamen (Tabelle 2) ist *Vicia faba* (im Folgenden als Ackerbohne bezeichnet) die am häufigsten nachgebaute traditionelle Kulturart in Tirol. Sehr viele der gesammelten Herkunftsnamen stammen aus dem Wipptal und aus Osttirol.

7.1.1.1 Anbaufläche

Die Ackerbohne war früher in ganz Tirol verbreitet und wurde laut Aussagen der meisten GesprächspartnerInnen auf großen Flächen angebaut. Es gab auf jedem Hof einen eigenen Bohnenacker der als „*Peinte*“ bezeichnet wurde. Auf den bergbäuerlichen Höfen waren oft mehrere Dutzend Bewohner zu versorgen, und die Landwirtschaft war auf Selbstversorgung ausgerichtet. Um die Versorgung der Menschen mit Lebensmitteln sicher zu stellen war die Ackerbohne wichtig, da sie besonders in den höher gelegenen Bergregionen hohe Erträge lieferte. Dass die Ackerbohne gerade auf den höher gelegenen Höfen eine große Rolle spielte und im Talboden kaum angebaut wurde wird von einer Gesprächspartnerin erwähnt: „*dei wachsen bei uns net, weils zu heiß ist, bekommen schnell Würmer ... das ist einfach a Bergerkost, koa Täldererkost*“. Die Ackerbohne galt in der kargen Winterzeit als wichtiger Energielieferant und als wertvoller Eiweißspender.

Die Ackerbohne wird heute, bis auf zwei Ausnahmen (Anbaufläche ca. 200 m² bzw. ca. 100 m²), nur mehr auf kleinen Flächen angebaut (Tabelle 3). Die Notwendigkeit, die Ackerbohne auf großen Flächen anzubauen ist nicht mehr gegeben, und mehrfach wird betont, dass die Ackerbohne nur mehr wegen des Geschmacks und des Festhaltens „*an dem Alten*“ nach wie vor angebaut wird. Die Ackerbohne wird von den GesprächspartnerInnen ausschließlich für den Eigenbedarf angebaut, vermarktet wird sie nicht.

7.1.1.2 Kulturtechnischer Umgang

7.1.1.2.1 Anbau und Pflege

Die Aussaat der Ackerbohne erfolgt je nach Lage und Seehöhe von Anfang April bis Mitte Mai. Zwei GesprächspartnerInnen aus der Wildschönau gaben jedoch an, die Ackerbohne erst nach den Eisheiligen zu säen. Mehrere Befragte bauen die Ackerbohne zeitgleich mit der Kartoffel. Eine Gesprächspartnerin berichtet, dass in früheren Zeiten mit der Aussaat der Ackerbohne vor allen anderen Kulturarten begonnen wurde. Für die Wahl des richtigen Aussaatzeitpunktes werden Fruchtzeichen und Sternzeichen auf diversen Saatkalandern (Fisch, Zwilling, Schütze und Krebs seien passende Sternzeichen, bei Jungfrau dürfe nicht gesät werden), Frostfreiheit des Bodens, Witterung, verfügbare Zeit und auch Lostage als Hilfsmittel zur terminlichen Orientierung genannt. Der Spruch „*alles was über*

der Erde wächst braucht aufnehmenden Schein, alles was unter der Erde wächst abnehmenden“ wird des Öfteren erwähnt. Der Karfreitag wurde ebenfalls als Lostag für die Saat der Ackerbohne genannt und gleichzeitig erwähnt, dass es sich dabei aber wohl um „Aberglaube“ handeln müsse, da die Zeitpunkte von Kalenderjahr zu Kalenderjahr so unterschiedlich seien. Fast alle ErhalterInnen betonen die Anspruchslosigkeit der Ackerbohne. „*Ob nass oder trocken – de packn´s allm*“, so eine Befragte.

Eine Fruchtfolge wird von einem Großteil der GesprächspartnerInnen empfohlen, dabei wird erwähnt, dass die Ackerbohnen nach alle anderen Kulturarten folgen könne. Der Standort der Bohne wird meist mit dem von Kartoffeln abgewechselt. Einige GesprächspartnerInnen wechseln die Anbauflächen nicht jährlich sondern nur alle 2 bis 5 Jahre. Auf die Funktion der Ackerbohne als Stickstofflieferant für den Boden, und damit die gute Vorbereitung des Ackers für andere Feldfrüchte, wurde von mehreren GesprächspartnerInnen hingewiesen. Es wurde auch erwähnt, dass ein „*guter, neuer Acker und fette Erde natürlich*“ besser seien und dass die Ackerbohnen viel Stickstoff vertragen („*daleiden*“) würden, was mit einem hohen Ertrag belohnt würde. Aus diesem Grund wird von einer Gesprächspartnerin des Öfteren mit Brennnesseljauche gedüngt. Auf einem Betrieb wird Holzasche als Dünger eingesetzt. Im Gegensatz dazu wird von einigen GesprächspartnerInnen erwähnt, dass diese Kulturart keine besonderen Standortansprüche hat („*die wachsen überall*“), allerdings würde sie ab einer Seehöhe von über 1.000 m besser wachsen. Nur elf der 54 Herkünfte werden unterhalb von 1.000 m Seehöhe angebaut.

Am Acker wird zur Bodenvorbereitung gepflügt („*normal gebaut*“), im Hausgarten wird umgestochen. Das Saatbett sollte auf jeden Fall „*sauber*“ sein (frei von Unkraut). Mist, der mindestens ein Jahr alt sein soll (frischer Mist sei immer schlecht) oder Kompost dienen auf den meisten Betrieben als Dünger. Eine Gesprächspartnerin düngt die Ackerbohne nicht.

Das Saatgut wird von 35 der 54 GesprächspartnerInnen am Tag vor der Aussaat in temperiertem Wasser eingeweicht. Eine ältere Erhalterin weicht die Samen in Buttermilch ein. Eine Gesprächspartnerin weist darauf hin, dass ein Einweichen früher nicht üblich war und dass dies auch nicht notwendig sei, jedoch den Keimvorgang erheblich beschleunige. Die Pflanzen würden nach zehn bis 30 Tagen aufgehen, so die ErhalterInnen.

Die Ackerbohne wird 5 bis 10 cm tief gesät. Von einem Gesprächspartner wird betont, dass die Bohnen „*nicht gesät, sonder gesteckt*“ werden. Die Abstände in den Reihen betragen zwischen 15 und 20 cm. Wenn größere Mengen der Ackerbohne gesteckt werden, dann werden eigene Geräte, die zum Teil auch selbst hergestellt werden bzw. noch von früher auf dem Hof sind, verwendet.

Mit einem Pflanzrechen („*Krotza*“) werden Linien vorgezogen, damit die Reihen gerade werden. Von einigen GesprächspartnerInnen werden spezielle Pflanzbretter („*Bohntreter*“, „*Boantreter*“, „*Beetreter*“ mit vier oder acht Zinken, bzw. „*Stackl*“ mit nur einer Zinke) verwendet (Abbildung 12, Abbildung 13). Die Zinken sind der Art angebracht, dass nicht nur der gewünschte Abstand zwischen den Reihen sondern auch die gewünschte Tiefe der Pflanzlöcher konstant gehalten werden kann. Die Pflanzbretter werden von einer Person in den Boden getreten, eine zweite Person steckt die Bohnen in die entstandenen Löcher und bedeckt diese wieder mit Erde. Einerseits wird erwähnt, dass die Ackerbohnen immer in der Tiefe von zehn Zentimeter gesetzt werden sollen, damit sie von Anfang an standfest sind. Andererseits wird erwähnt, dass sie nicht zu tief gesetzt werden sollten und die „*die Glock'n leit'n hör'n*“ sollen. Wegen der Windanfälligkeit der Pflanzen werden von einer Gesprächspartnerin die Bohnen eng gesetzt um zu erreichen, dass sich die Pflanzen gegenseitig stützen. Andererseits weisen einige GesprächspartnerInnen darauf hin, dass die Ackerbohne weite Pflanzabstände brauche. Manche ErhalterInnen geben in jedes Pflanzloch zwei oder drei Bohnen. Eine Erhalterin erwähnt allerdings, dass

immer nur eine Bohne pro Loch gesät werde, weil die Ackerbohne sonst nicht wachsen würde.



Abbildung 11: Bäuerin mit einem *Bohntreter* (Foto: Vogl-Lukasser 1998)

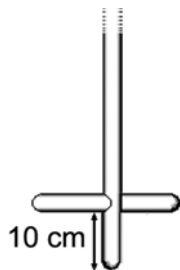


Abbildung 12: "Stackl"

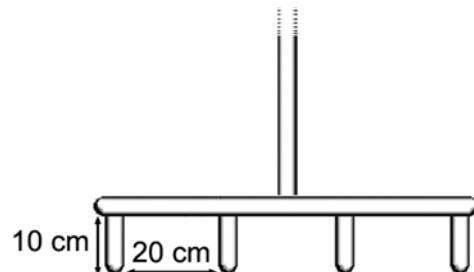


Abbildung 13: „Bohntreter“

Nachdem die Pflanzen gekeimt sind, wird bei Bedarf gejätet, gehäufelt (um die Standfestigkeit zu erhöhen) und wenn notwendig auch gegossen. Es wird mehrmals betont, dass der Boden nach dem Jäten nicht zu locker hinterlassen werden sollte, um die Standfestigkeit der Pflanze nicht zu beeinträchtigen. Wenn die Pflanzen eine Höhe von 15 bis 20 cm erreicht haben ist eine Unkrautbekämpfung laut Aussagen der GesprächspartnerInnen nicht mehr notwendig, da der geschlossene Bestand kein Licht mehr auf den Boden lässt und dadurch wenig Unkraut aufkommt. Ein Jäten würde in diesem Fall auch den Boden zu sehr lockern und die Pflanzen selber beschädigen. Mehrere ErhalterInnen haben die Erfahrung gemacht, dass die Ackerbohne kaum Pflege braucht („weger der Buane tian mir gar nix extra“).

7.1.1.2.2 Schädlinge, Krankheiten, Gefahren und Gegenmaßnahmen:

Der in der Region bekannteste Schädling der Ackerbohnen ist der Eichelhäher, der auch als „*Bühngrecke*“ oder „*Bohnekreckn*“ (Bohnenknacker) bezeichnet wird. Der Eichelhäher ist allerdings nur an den reifen Bohnenhülsen interessiert. Diese werden entweder direkt am Feld, oder wenn sie anderen Ort unbeaufsichtigt und ungeschützt getrocknet werden vom Eichelhäher gestohlen. Zwei GesprächspartnerInnen berichteten, dass die Vögel auch das Saatgut kurz nach der Aussaat aus dem Boden stahlen. Wegen der Vorliebe des Eichelhähers für ausgereifte Bohnen wurde des Öfteren darauf hingewiesen dass die Bohnen rechtzeitig geerntet werden müssen („*bevor's die Vögel holen*“) und an geschützten Orten getrocknet werden sollen. In einem der besuchten Hausgärten wird die Ackerbohne unter einer Gitterkonstruktion kultiviert, damit der Eichelhäher nicht zu den Bohnen kommt. Der Eichelhäher selber wird nicht bekämpft. Am Bohnenacker („*der Peinte*“) wurde früher der „*Peintelouto*“ (eine Vogelscheuche) zum Vertreiben der Vögel aufgestellt.

Die Ackerbohne wird auf vielen Betrieben von Läusen (schwarze Bohnenblattlaus) befallen, was jedoch von einigen GesprächspartnerInnen mit Gleichmut hingenommen wird („*af amol wieder weg, ohne Maßnahme*“). Eine Gesprächspartnerin erwähnt, dass die Schädigungsweise der Bohnenlaus darin bestehe, den Stängel zu schwächen. Da dieser auch so schon seine Schwierigkeiten mit dem Wind hätte, wäre eine Bekämpfung der Läuse sehr wichtig. Wenn die Läuse bekämpft werden, dann wird mit Mitteln wie Brennesseljauche, Schmier- oder Kernseifenlauge gespritzt (diese wird auch bei Schildläusen eingesetzt). Es wird aber auch mit Landtabak oder Wermut, die in heißem Wasser angesetzt werden nach Erkalten des Auszugs gespritzt. Auf einem Betrieb werden bei der Bekämpfung chemische Mittel aus dem Handel eingesetzt. Verwendet wird auch Asche, die über die befallenen Pflanzen gestreut wird. Vereinzelt werden die Schädlinge mit der Hand entfernt. Bohnenkraut zwischen die Reihen gesetzt, soll einem Befall mit Läusen vorbeugen. Krankheiten wurden im Zusammenhang mit dem Anbau der Ackerbohne selten erwähnt. Lediglich drei ErhalterInnen berichten, dass die Pflanzen gegen Spätsommer von Rost befallen werden.

Die Ackerbohne wird gestützt, um sie vor Wind zu schützen (14 von 54 GesprächspartnerInnen). Dafür werden eigene Stützkonstruktionen gebaut. An den Enden der Reihen werden Holzpfeile in den Boden geschlagen, an denen dünne Holzstangen, Drähte oder Schnüre horizontal auf ein bis drei Ebenen angebracht werden. Die Pflanzen werden durch die horizontalen Latten oder Schnüre gestützt. Vor Drähten und Schnüren wurde jedoch von einigen GesprächspartnerInnen auch abgeraten, da sie aufgrund ihres geringen Durchmessers ein Abknicken der Pflanzen sogar begünstigen können. Stützkonstruktionen werden auch in der Art von Zäunen rund um die bebaute Fläche angelegt. An diesen Zäunen können Vogelschutzgitter angebracht werden. Es wird aber auch versucht, die Ackerbohne dadurch zu stützen, dass man sie enger aussät oder in Mischkultur mit Mais oder Sonnenblumen anbaut. Früher hätte man die Bohnen zwischen dem Mohn angebaut, um sie vor dem Wind zu schützen („*in die Peen ot man etlan Mogn kot*“), so einige Osttiroler ErhalterInnen. Es wird auch mehrmals erwähnt, dass die Ackerbohnen früher zwischen den Kartoffelreihen angebaut worden seien.



Abbildung 14: Konstruktionen, die der Ackerbohne als Stütze dienen (Fotos: Blauensteiner 2005)

7.1.1.2.3 Ernte

Die Ernteperiode der Ackerbohne wird von den GesprächspartnerInnen je nach Lage und Witterung von Mitte August bis Ende September angegeben. Eine Person gibt den 15. August als traditionellen Erntebeginn an („am 15. August toan ma's gewöhnlich a Mal probieren“). Die Bohnen für den Frischverzehr werden laufend geerntet. Eine Gesprächspartnerin erwähnt, dass ihre Ackerbohnen von unten nach oben ausreifen, und das Abreifen der Hülsen über einen langen Zeitraum erfolgt. Um die Ackerbohnen frisch verwenden zu können werden sie geerntet solange die Hülsen noch grün sind. Die Hülsen müssen schön fest sein, aber der Samennabel (lokal als „Auge“ bezeichnet) der einzelnen Bohnen (die Stelle, an der der Same an der Hülse festgeheftet war) darf erst leicht bräunlich und noch nicht schwarz verfärbt sein. Eine Erhalterin wartet mit der Ernte der frischen Bohnen jedoch, bis sich der Nabel verfärbt.

Wenn das *Auge* der Bohne schwarz gefärbt ist, dann ist diese Bohne nach den Aussagen der meisten GesprächspartnerInnen nicht mehr für den Frischverzehr geeignet und wird nur mehr als Trockenbohne weiterverarbeitet. Sind die Hülsen schwarz geworden, ist die Bohne vollständig ausgereift. Bei trockener Witterung werden die reifen Hülsen geerntet, wobei aber darauf geachtet werden muss, dass Vögel und andere Räuber (Burschen gehen im Pustertal traditionell am „*Scholleboansamstag*“ Bohnen von fremden Feldern stehlen) der Ernte nicht zuvorkommen. Wenn ein feuchter Herbst die Trocknung der Hülsen an den Pflanzen nicht zulässt, dann werden auch die noch nicht vollständig ausgereiften Hülsen oder die ganzen Pflanzen geerntet und an einem geeigneten Platz zum Nachreifen aufgehängt oder aufgelegt.

Die gut getrockneten und von den Hülsen befreiten Bohnen werden eingelagert und als Lebensmittel und/oder Saatgut verwendet. Heute werden getrocknete Bohnen oft nur mehr als Saatgut in kleinen Mengen eingelagert, während in früheren Zeiten der große Vorrat der für den Winter eingelagert wurde eine zentrale Rolle für die Ernährung der Menschen bedeutete.



Abbildung 15: Am Samennabel wird geprüft, ob die „grünen Bohnen“ noch zum Verzehr geeignet sind (Foto: Falschlunger 2006)



Abbildung 16: Lagerung von getrockneten Ackerbohnen (Foto: Blauensteiner 2005)

7.1.1.3 Saatgutgewinnung und -konservierung

Mit der Kulturart und den angebauten Sorten sind die meisten GesprächspartnerInnen sehr zufrieden. Betont werden die Anspruchslosigkeit und die Widerstandsfähigkeit der Pflanzen. Immer wieder wird erwähnt, dass die Ackerbohne in dem Bewusstsein „*das Alte zu erhalten*“ angebaut wird („*der Samen ist das Wichtigste*“), denn „*durch den Wohlstand is' des nimma so beliebt*“ und es bleiben nur „*mehr die Älteren*“ die dieses Kulturgut erhalten. Auch den Kindern die Ackerbohne weiterzugeben wird als Motivation angegeben. In manchen Fällen wird die Ackerbohne für den Mann, die Eltern oder für die Kinder angebaut, weil diese sie in der Küche besonders schätzen. In anderen Fällen ist sie einfach Teil der alltäglichen Kost und wird von der ganzen Familie geschätzt. Zwei Befragte geben jedoch an, dass ihnen die Ackerbohne nicht besonders gut schmecke, der Anbau aber einfach Gewohnheit sei.

7.1.1.3.1 Merkmale der kultivierten Sorten

Was Größe und Farbe der Bohnen anbelangt unterscheiden sich die Herkünfte teilweise stark voneinander. Die Färbung der Bohnen reicht von beige über braun bis hin zu rot und violett. Es wurden 3 Bohnengemische angetroffen. Wobei bei zwei Herkünften rote Bohnen mit braunen und bei einer Herkunft beige-braune und violette Bohnen gemischt sind. Diese werden „immer schon“ gemischt angebaut.

Die Merkmale, die den GesprächspartnerInnen an der jeweiligen Sorte wichtig sind, werden oft erst auf die Frage nach anderen Sorten dieser Kulturart erwähnt. Dabei werden des Öfteren die Größe der Bohnen und die Anzahl der Bohnen in einer Hülse angesprochen.

In Prägraten in Osttirol seien zwei Sorten verbreitet. Kleinere, runde Bohnen und größere, sehr breite und flache Bohnen. Die kleineren (dabei handelt es sich um mittelgroße Bohnen, da es Sorten gibt mit noch kleineren Bohnen) seien wegen der Kochfähigkeit und der Zartheit beliebter. Sie hätten weniger derbe Häute und dafür mehr Fleisch. Die kleinen Bohnen seien die ursprüngliche Sorte („*Große hat's früher da nit gegeben, alte Sorte san die kleineren*“). Weiße, hellere und auch größere Bohnen (im Gegensatz zu denen die in Anras angebaut werden) seien aus dem Villgratental bekannt gewesen und möglicherweise eine Sorte die vielleicht noch ursprünglicher („*von noch früher*“) sei.

Andere ErhalterInnen wiederum kennen nur die Sorte die sie immer anbauen (darunter sind auch Herkünfte mit großkörnigen bzw. mittelgroßen Bohnen). Der außerordentlich gute Geschmack der eigenen Sorte, die man nicht zum Kaufen bekommt, wird als Argument für die Erhaltung angesprochen.

Das Ausprobieren von exotischen und neueren Sorten wurde von einigen GesprächspartnerInnen erwähnt. Dabei wurde von gekauftem Saatgut berichtet, von denen „*lange Hülsen, kleinere Bohnen und ganz viel*“ geerntet wurde. Die Gesprächspartnerin erwähnte, dass durch den Verzehr dieser Bohnen Übelkeit hervorgerufen wurde und meinte dazu: „*Is' vielleicht a Futtersorte*“. Diese Sorte wurde nicht mehr angebaut. Auch Urlaubsgäste aus Deutschland brachten Ackerbohnen („*große Bohnen*“) mit, die ein Gesprächspartner angebaut hat. Diese „mitgebrachte“ Sorte wurde, weil der Geschmack nicht zusagte, nicht mehr weiter kultiviert. Eine Gesprächspartnerin berichtet von einer Sorte, die pro Pflanze mehrere Triebe (2 bis 3) hervorbrachte. Allerdings ist diese Eigenschaft nicht erwünscht, da der Bestand viel zu dicht wird. „Neuere“ Sorten haben laut Aussagen einer Gesprächspartnerin ein größeres Laub, das nicht so grün sondern silbriger ist. Die Hülsen enthalten bis zu 7 weißere Bohnen und sind anders im Geschmack (viel mehlig, kastanienähnlich). Jedoch werden auch einige lokale Herkünfte als mehlig oder kastanienartig beschrieben. Einige ErhalterInnen haben die

Erfahrung gemacht, dass „neue“ Sorten größere Hülsen haben. In diesen seien jedoch nicht mehr Samen als in den Hülsen ihrer Herkunft.

Es wird erwähnt, dass die Sorten mit den größeren Bohnen später abreifen. Mehrere GesprächspartnerInnen berichten außerdem, dass Handelssorten wegen des rauen Klimas nicht ausreifen würden und deshalb nicht nachgebaut werden können.



Abbildung 17: Neun deutlich unterschiedliche Herkünfte lokaler Ackerbohnsensorten die alle aus Osttirol stammen (Foto: Vogl-Lukasser 2006)



Abbildung 18: In Nordtirol werden auch „Bohnengemische“ angebaut (Foto: Vogl-Lukasser 2006)

7.1.1.3.2 Auswahl und Lagerung des Saatgutes

Für die Auswahl des Erntezeitpunktes wird neben der Samenreife (Mitte September „je nach Witterung“) als ein wichtiges, mehrfach genanntes Kriterium das trockene Wetter (es soll nicht nach einem Regen geerntet werden) angegeben. Es wird nicht auf Saatkalendar oder Mondphasen (im Gegensatz dazu die Kartoffel 7.4.1.2.2) geachtet. Verfügbare Zeit wird auch als Kriterium für die Wahl des Erntezeitpunktes angegeben.

Knapp ein Drittel der GesprächspartnerInnen (16 von 54 Befragten) wählen bei der Ernte am Feld oder im Garten diejenigen Hülsen und Bohnen aus, die sie dann als Saatgut weiterverwenden. Dabei werden die schönsten und größten Hülsen, die ganz reif sind (zu erkennen an der schwarzen Hülse), auf die Seite gelegt. Die Saatgutreife sei wichtig, da nicht ausgereifte Bohnen nicht gut keimen würden. Von einer Gesprächspartnerin werden die untersten Hülsen, die als erstes reifen und die größeren Bohnen enthalten, als Saatgut bewusst ausgewählt „*damit sie schön werden, weil von Klumpert kommt Klumpert*“. Einige ErhalterInnen kennzeichnen Pflanzen, die der Saatgutproduktion dienen sollen. Deren Hülsen dürfen nicht gegessen werden, sondern bleiben im Garten/am Acker, bis sie ganz ausgereift sind.

Gut zwei Drittel der GesprächspartnerInnen geben an, das Saatgut erst nach der Ernte, im getrockneten Zustand, im Lager auszuwählen. Auch bei der Auswahl des Saatgutes nach der Ernte werden durchwegs die größten und schönsten Bohnen, oft auch aus den größten Hülsen ausgewählt. Im getrockneten Zustand werden die Bohnen auch nach der gewünschten Farbe ausselektiert. Besonders ErhalterInnen die ein Gemisch von verschiedenfarbigen Bohnen nachbauen, orientieren sich an der Farbe der einzelnen Bohnen um diese weiter zu erhalten („*dia kennst vu außn nit*“). Auch doppelte Auslesen werden durchgeführt. Dabei werden bei oder nach der Ernte viel versprechende Hülsen separiert, um dann, nach vollständiger Trocknung, davon die schönsten Bohnen mit der gewünschten Farbe und Form auszuwählen.

In neun Fällen wird das Saatgut erst im Frühjahr, einfach aus den Resten des Nahrungsvorrats genommen. Jedoch wird dann auch hier auf Größe und Aussehen geachtet, die kleineren Bohnen werden verkocht. Dreizehn weitere Gesprächspartner gaben an, auf nichts zu achten („*einfach wie sie sein, da geht a jede auf*“).

Immer wieder wird auf das viel umfangreichere Ausmaß des Anbaus in früheren Zeiten hingewiesen. Aus diesem Grund wurde früher bei der Trocknung anders vorgegangen als heute.

Früher wurden die ganzen Pflanzen mit einer Sichel händisch geerntet, in Bündel (*Garben*) gebunden und auf *Harpfen* bzw. *Hiflern* (traditionelle Trockengerüste) oder am Balkon des Stadels (*Blonder*) aufgehängt, um nachzureifen und gut zu trocknen. Es wurden auch Hülsen in einen Stoffsack gegeben, und hinter dem Stubenofen aufgehängt, bis sie so trocken waren, dass sie wie Papier raschelten. Wenn die Hülsen ganz schwarz waren, wurden sie mit dem Dreschflegel (*Bengel, Holzflegel*) oder der Dreschmaschine ausgedroschen (*ausgebengelt*) und mit der Windmühle gereinigt. Da in früheren Zeiten auch das getrocknete Bohnenstroh verwendet wurde, war es sinnvoll, gleich die ganze Pflanze zu trocknen und nicht nur die Hülsen mit den Bohnen.

Wenn heute noch eine größere Fläche angebaut wird, dann werden zwar auch die ganzen Pflanzen geerntet und in Bündel gebunden, aber zum Trocknen werden sie nicht mehr auf *Harpfen* oder *Hiflern* aufgehängt. Oft wird der Eichelhäher erwähnt, der, wenn die Ackerbohnen nicht an einem gut geschützten Ort getrocknet werden, heute relativ größeren Schaden als früher anrichtet. Begründet wird dies damit, dass heute nur mehr an wenigen Standorten mit einer geringen Anbaumenge pro Standort Bohnen angebaut werden. Die ganzen Pflanzen werden heute am Balkon (geschützt in einem Leintuch), am Dachboden oder im Stadel, wo die Vögel nicht hinkommen, aufgehängt. Nur noch selten werden die Bohnen mit der Maschine ausgedroschen. Meist werden an Wintertagen oder -abenden die Hülsen leicht ausgeklopft oder -gedrückt und die Bohnen mit der Hand ausgelöst.

Werden nur kleine Flächen angebaut oder werden Bohnen nur für die Saatgutgewinnung am Feld stengelassen bis sie reif sind (weil sie für den Verzehr grün geerntet wurden), dann werden nicht die ganzen Pflanzen, sondern nur mehr die Hülsen geerntet und getrocknet. Dafür werden die Hülsen auf einem Papier oder Karton solange an einem trockenen Ort im Haus (damit die Mäuse nicht dazukommen, beispielsweise am Fenster-

brett) aufgelegt bis sie gut trocken sind. Nach erfolgter Trocknung werden die Hülsen mit der Hand aufgebrochen und oft auch bei diesem Arbeitsschritt das Saatgut separiert. Vereinzelt werden die als Saatgut ausgewählten, ausgelösten Bohnen nach der ersten Trocknung in den Hülsen auch noch lose nachgetrocknet, weil die gute Trocknung des Saatgutes als Bedingung für eine gute Lagerung angesehen wird. Einige Gesprächspartner lösen die Bohnen gleich nach der Ernte aus den schwarzen Hülsen und lassen sie so nachtrocknen.



Abbildung 19: Die ganzen Bohnenpflanzen werden an einem trockenen Ort aufgelegt und erst gereinigt, wenn sie ganz trocken sind (Fotos: Vogl-Lukasser 2006)

Das gut getrocknete Saatgut wird in Gläsern, Papiersäcken oder –schachteln, in Stoffsäcken und Blechbüchsen aufbewahrt. Von der Aufbewahrung in Kunststoff wird von den GesprächspartnerInnen abgeraten. Gelagert wird das Saatgut im Keller, *Kuchlkastl* oder in kühlen, trockenen Räumen, wo oft auch anderes Saatgut zu finden ist. In früheren Zeiten eignete sich die Bohne hervorragend, um eine ausreichende Versorgung mit Nahrungsmitteln sicherstellen zu können. Im Rahmen der ausgedehnten Vorratshaltung kamen bei den einzelnen Kulturarten größere Mengen an Erntegut zusammen. Die Bohnen wurden in eigenen, großen Holztruhen („*Poangrantln*“) in Speichergebäuden aufbewahrt. Eigene Speichergebäude („*Kornkosten*“) waren auf vielen Höfen zu finden. Die „*Poangrantln*“ standen oft auch in der „*Labe*“ (Hausgang im Erdgeschoß es Hauses), weil die Bohnen täglich gebraucht wurden und so schnell bei der Hand waren.

Wie lange die Samen ihre Keimfähigkeit behalten, wird sehr unterschiedlich eingeschätzt. Allerdings sind sich die meisten GesprächspartnerInnen einig, dass die Samen eine lange Lebensdauer besitzen. Die Dauer wurde von „*a paar Jahr auf alle Fälle*“ bis „*unbegrenzt*“ beschrieben, vorausgesetzt sie werden richtig trocken gelagert. Sogar sehr altes Saatgut (20 oder mehr Jahre), das irgendwo im Haus gefunden wurde, konnte nach Aussagen der GesprächspartnerInnen, zwar nicht zu 100 Prozent aber doch, zum Keimen gebracht werden. Eine Gesprächspartnerin hat jedoch die Erfahrung gemacht, dass die Samen schon nach wenigen Jahren nicht mehr keimen.

Die Menge an Saatgut, die von den GesprächspartnerInnen gelagert bzw. aufbewahrt wird, variiert. Die Anzahl der Pflanzen, die für die Saatgutgewinnung herangezogen werden, wird von einem Gesprächspartner auf mindestens acht gesunde Pflanzen bei drei Quadratmetern angebauter Fläche geschätzt. Bei den Angaben, die sich auf das Gewicht des benötigten Saatgutes beziehen, werden von einer Gesprächspartnerin ein halbes Kilo für 10 m² angegeben, von einer anderen Gesprächspartnerin drei Kilogrammen für 15 bis 20 m². Maßeinheiten wie: „*zwei Joghurtbecher*“ (für 4 m²), „*ein bis zwei Joghurtbecher, de übrigbleiben*“ (ebenfalls für 4 m²), oder „*ein Viertel von 2,5 kg Marmeladekanne*“ (für 6 m²) werden ebenfalls erwähnt.

Weit mehr als die Hälfte der GesprächspartnerInnen bewahrt immer, zusätzlich zu dem für die Aussaat vorgesehenem Saatgut, Reserven auf. Dabei wird meist das Doppelte an Saatgut das für die Aussaat vorgesehen wird, eingelagert. Ein Teil davon wird im Frühjahr

gesät und ein Teil davon aufbewahrt. Das aufbewahrte Saatgut wird dann bei einigen GesprächspartnerInnen im Herbst mit dem neuen Saatgut vermengt. Nur elf GesprächspartnerInnen gaben an, keine Reserve zu haben.

Im Falle eines Totalverlustes würde auf Verwandte, Nachbarn oder andere lokale Quellen zurückgegriffen werden. Nicht alle GesprächspartnerInnen kennen mit Sicherheit andere ErhalterInnen, von denen sie Saatgut beziehen könnten. Einige Befragte weisen darauf hin, dass der Anbau von Ackerbohnen in den letzten Jahren abgenommen hat. In Osttirol wissen die meisten GesprächspartnerInnen über die Verbreitung der Ackerbohne in der nächsten Umgebung recht gut Bescheid.

7.1.1.4 Dauer des Nachbaus und Quelle des Saatguts

Die Ackerbohne wird in der Region laut Aussagen der GesprächspartnerInnen schon über einen langen Zeitraum nicht nur angebaut sondern auch nachgebaut. Diese lange Zeit wird mit unterschiedlichen Antworten wie „*seit Menschengedenken*“, „*von früher her*“, „*ewig, 50 Jahre*“, „*immer schon*“ ausgedrückt. 32 der insgesamt 54 GesprächspartnerInnen geben an, Saatgut der Ackerbohne mindestens 50 Jahre oder länger am Hof (Haus) zu produzieren. Auch Saatgut, das erst wenige Jahre produziert wird, stammt meist von ErhalterInnen aus der Region.

Das ursprüngliche Saatgut der Ackerbohne wurde von keiner der GesprächspartnerInnen zugekauft. Es wurde in erster Linie am Hof von der vorigen Generation übernommen oder bei einer Einheirat auf einen Hof vom Elternhof mitgenommen. Auch das „*geschenkt bekommen*“ von Ackerbohnen wird als Quelle angegeben. Diejenigen GesprächspartnerInnen, die bekannt dafür sind, dass sie die Ackerbohne noch anbauen und nachbauen sind oft Anlaufstelle, um Saatgut zu „*derbetteln*“. Verschenkt (oder getauscht) wird an Menschen der näheren Umgebung. Das Verschenken bereitet den GesprächspartnerInnen Freude und sie sind auch stolz darauf, dass sie etwas erhalten, was es anderswo nicht mehr gibt.

Innerhalb der Dauer des angegebenen Nachbaus wurde die Ackerbohne von 42 GesprächspartnerInnen ausschließlich über selber produziertes Saatgut erhalten ohne Saatgut zu erneuern (keine Erneuerung, Tabelle 5).

Wenn Saatgut (in unterschiedlichen Mengen) erneuert wird, dann stammt dies laut Aussagen der GesprächspartnerInnen fast immer aus der Region (und meist aus der Verwandtschaft). Nur zwei ErhalterInnen mischten ihrem Saatgut Handelssaatgut bei. Ein Gesprächspartner gibt an, dem eigenen Saatgut alle paar Jahre ein wenig Saatgut, das er vom Elternhaus bekommt, dazuzumischen (Tabelle 5). Zwei Gesprächspartnerinnen (Schwestern) geben an, in größeren Mengen Saatgut zum eigenen dazuzumischen weil einmal die eine Schwester und einmal die andere zuwenig Saatgut hat (Tabelle 5). In diesem Fall handelt es sich um eine Sorte, die beide vom Elternhaus mitgenommen haben. Es kommt aber auch vor, dass das Saatgut nach einem Ernteausfall total erneuert wurde und das eigene Saatgut, das über mehrere Generationen hinweg produziert wurde, durch „fremdes“ Saatgut ersetzt wurde. In diesen Fällen wurde das Saatgut von anderen ErhalterInnen bezogen (Tabelle 5).

7.1.1.5 Nutzung der Ackerbohne

7.1.1.5.1 Hauptnutzung

Die Ackerbohne war bis weit nach dem Ende des Zweiten Weltkrieges eine der wichtigsten Kulturpflanzen, die auf den Bergbauernhöfen Tirols kultiviert wurde. Die Ackerbohne

diente vorwiegend der Ernährung des Menschen. Der Anbau war ausschließlich auf die Selbstversorgung ausgerichtet. In erster Linie wurden die reifen Ackerbohnen als Trockenbohnen eingelagert und verwendet. Aber auch von der Nutzung der unreifen Ackerbohne und der Ernterückstände wird von den GesprächspartnerInnen berichtet.

Aussagen wie „den ganzen Winter über hat man früher Bohnen gegessen“ oder „früher stand oftamol olle Toge des Boanhafele am Herd“ zeigen, dass Ackerbohnen als Lebensmittel alltäglich auf den Tisch kamen. Die getrockneten Ackerbohnen wurden jeden Abend in einem eigens dafür vorgesehenen Topf mit reichlich kaltem Wasser eingeweicht. Das kalte Wasser wurde vor dem Einweichen mit einer Hand voll Holzasche aus dem Herd vermischt. In der Früh, bevor der Herd eingeheizt wurde, wurde die Lauge, in der die Bohnen über Nacht aufgequollen waren, weggeschüttet und frisches Wasser zugegeben. Auf dem Herd konnten die Bohnen dann langsam den ganzen Vormittag gar kochen. Die Asche war laut Aussagen eines Gesprächspartners wichtig, damit die Bohnen überhaupt weich wurden.

Ein Topf mit Bohnen kam als Hauptmahlzeit mit oder ohne Speck bzw. Speckschwarte oder Selchknocken zubereitet, entweder alleine oder gemeinsam mit Sauerkraut zu Mittag auf den Tisch. Eine gängige Hauptmahlzeit waren auch Kartoffeln mit Bohnen. In dem Topf, in dem die Kartoffeln gekocht wurden, kamen oben auf noch grüne Ackerbohnen, die in der Hülse mitgekocht wurden (siehe 7.4.1.4.1; *Pühnhohl*). Die Kartoffeln und die ausgelösten Bohnen wurden mit Salz und Butter gegessen. Im Zusammenhang mit der Bohne als Lebensmittel wird immer wieder darauf hingewiesen, dass man in früheren Zeiten oft schwerer körperlicher Arbeit nachgehen musste. Da „die Bohnen viel Kraft geben“ und Bohnen als „ganz a feste, gute Unterlage“ als sehr sättigend galten, wurden diese auch als besondere, „bessere“ Kost vor schweren Arbeiten wie etwa dem winterlichen Heuziehen oder Holzfällen zubereitet. Ein Gesprächspartner bezeichnete die Ackerbohne deshalb als Dienstbotenessen. Der hohe Kalorienbedarf der Schwerarbeiter wurde schon in aller Früh um vier Uhr mit einem eigens zubereiteten Gericht, den „ungimochten Poan“, gedeckt. Dafür wurden die schon vorgekochten Bohnen auf einen Teller gelegt, mit gequetschtem Mohn (der auch mit Bockshörndlmehl gestreckt wurde), Honig oder Zuckerwasser bestreut und mit geschmolzener Butter oder Butterschmalz übergossen („des wor a sa guate Kost, do hot man koan Hungo mehr bikemm“). Dieses Gericht wurde auch „Herzjesufreitagis“ nach dem Kirchgang mit einer „lauteren“ (dünnen) Brennsuppe („dass' leichter gschloffn isch“) gefrühstückt. Beim Schmelzen wurde früher nicht gespart, weil einerseits genug Butter oder Butterschmalz im Haus war, und andererseits auch die Butter als besonders sättigend („viel mehr fürn Hunger geholfen“) und kräftigend angesehen wurde.

Die Bohnen wurden aber nicht nur als Hauptmahlzeit sondern auch als Vor- und Zuspense gereicht. So seien etwa in der Wildschönau Trockenbohnen mit getrockneten Apfelspalten gekocht worden. Diese habe man mit Zucker bestreut als „Vorricht“ (Vorspeise) serviert. Bohnen wurden anstelle von Brot zur Brennsuppe gegessen. Als Salat wurden gekochte Bohnen mit Zwiebel vermengt und mit dem Wasser des Rübakrauts (*Krautsuppe*) oder Essig sauer angerichtet. In der Regel wurden große Bohnen als Hauptgericht verkocht, gesäuert oder süß zubereitet (siehe *ungimochte Poan*). Die kleinen Bohnen kamen in die Suppe. Als Suppeneinlage wurde die Ackerbohne im „Brein“²¹, auch „Gerstlsuppe“ genannt, vorwiegend im Winter verwendet.

Brein (Gerstlsuppe):

Zutaten: 2 Tassen *Brein*, je 1 Tasse Erbsen und Ackerbohnen, geselchtes Fleisch und Speckschwarte, Zwiebel, Petersilie, Liebstöckel, Schnittlauch, Salz, Pfeffer

²¹ Ausdruck für Rollgerste und auch für die darauf basierende Gerstensuppe.

Zubereitung: Ackerbohnen und Erbsen über Nacht einweichen. *Brein*, Erbsen, Bohnen, Fleisch, Schwarte in einem Topf voll Wasser kochen bis alles weich ist, dann mit gerösteter Zwiebel abschmelzen und frisch gehacktem Schnittlauch überstreuen.²²

Da ein Topf mit Bohnen jeden Tag auf dem Herd stand, waren Bohnen jederzeit und schnell zur Verfügung. Diese schon vorbereiteten Bohnen wurden als „eine Art Vorspeise“ in einer kleinen Schüssel zu Mittag gereicht. Als Zuspense wurden sie zum *Milchmus* oder zur *Brennsuppe* dazu gegessen aber auch zwischendurch genossen galten sie als Delikatesse. Die gekochten Bohnen wurden aber auch auf das *Milchmus* gestreut und mit heißer Butter übergossen. Sie wurden früher als Jause in die Schule mitgegeben und einige Bohnen wurden stets in der Hosentasche mitgetragen um sie jederzeit griffbereit essen zu können. Getrocknete Bohnen wurden solange auf den Herd gelegt bis sie ganz braun waren und anschließend mit heißem Wasser übergossen. Diese so zubereiteten Bohnen konnten wie eine Art Kaugummi lange gekaut werden.

Besonders gerne stahlen die Kinder die noch unreifen Pferdebohnen am Acker direkt von der Pflanze („von der *Staudn* *gstohln*“). Diese noch grünen Bohnen wurden auch gleich frisch verzehrt.

Neben den ganzen Bohnen wurden früher Trockenbohnen auch in der Mühle gemahlen. Das Mehl der Bohnen wurde beim Backen dem Brotmehl beigemischt. Mit dem reinen Bohnenmehl wurde eine Art Fladenbrot, dass in der Pfanne gebacken wurde, oder auch Bohnenmehl-Mus zubereitet. Geröstete und gemahlene Bohnen wurden als „Kaffee“ zubereitet genossen. Die getrockneten Bohnen wurden aber auch für die Füllung von Strudeln verwendet. Dafür wurden sie gekocht, geschält und anschließend gepresst.

Eine weit verbreitete und beliebte Tradition war das Zubereiten der noch grünen, frischen Bohnen. Die noch grünen Hülsen werden lokal als „*Pühnhohle*“, „*Pöhnschöle*“, „*Peenschöl*“, „*Prockboan*“, „*Hosboan*“ oder „*Schollepoan*“ bezeichnet. Aber nicht nur eigene Namen sondern auch eigene Bohnenfeste wurden nach der in der Hülse geernteten Bohne benannt (siehe Bohnenfeste, *Pühnhohlungl* und *Scholleboansomstag*). Die unreif geernteten Hülsen wurden gedämpft oder in Salzwasser gekocht und mit der Hülse serviert. Die Bohnen wurden erst bei Tisch „*ausgefiastelt*“ oder „*ausgekleatzt*“ (ausgelöst), gesalzen und die Bohnen ohne die Hülse gegessen. Des Öfteren wurde aber nicht nur die Hülse sondern auch die Haut der einzelnen Bohnen abgelöst, da diese sonst „*im Magen liegen*“ würden. Diese Art der Nutzung war auch eine beliebte Zwischenmahlzeit, die oft serviert wurde wenn man Besuch hatte. „*Schollepoan*“ wurden aber auch gerne gemeinsam mit Kartoffeln (Kapitel 7.4.1.4) gekocht und gemeinsam gegessen.

Die vielen von den GesprächspartnerInnen aufgezählten Gerichte zeigen die einstige große Bedeutung der Ackerbohne als Lebensmittel auf. Einige dieser Gerichte werden auch heute noch geschätzt, wenn sie auch nur mehr ab und zu „zur *Gaude*“ und als Erinnerung an frühere Zeiten und nicht mehr aus der Notwendigkeit heraus zubereitet werden. Von manchen GesprächspartnerInnen werden heute noch die getrockneten Bohnen in der Gemüse- oder Gerstensuppe zubereitet. Mit ungebrochener Freude wird auch noch das Kochen der unreifen Bohnen in den Hülsen praktiziert. So werden in Osttirol beim gemeinsamen Zusammensitzen mit einem Glas Wein nicht Kastanien wie beim *Törgellen* in Südtirol, sondern die grünen gekochten Ackerbohnen, die im Geschmack auch an Kastanien erinnern, gereicht. Auch in Nordtirol bereiten die GesprächspartnerInnen im Herbst nach wie vor mit Vorliebe die frischen „*Hosboan*“ zu („ohne frische *Erdäpfel* und die *Buan ischs koa Herbst*“). Meist werden die Bohnen, wie auch früher üblich, gemeinsam mit den ebenfalls frisch geernteten Kartoffeln gekocht. Die

²² vgl. auch: „*Mättinga Koscht*.“ – 12. Aufl. – Innsbruck: Ed. Löwenzahn, 1999, S:16f.

Dauer der Verwendung der grünen Bohnen in den Hülsen konnte über die kurze Zeit der Ernteperiode hinaus erheblich verlängert werden, da die noch grünen Hülsen mancherorts eingefroren werden. Dies zeigt, wie beliebt diese Form der Nutzung der Ackerbohne auch heute noch ist (siehe auch Brauchtum; Kapitel 7.1.1.5.3). Jedoch verzichteten einige ErhalterInnen auf das Einfrieren der grünen Hülsen („*der Gschmack isch dann nimma so guat*“). Hie und da werden die frisch gekochten Bohnen ausgelöst und mit Essig und Öl als Salat gegessen.

7.1.1.5.2 Sonstige Nutzungen

Die Bohnen der Ackerbohne wurden zwar in Erster Linie als Lebensmittel für den Menschen verwendet. Verkümmerte, nicht ausgereifte und ganz kleine Bohnen wurden ausgelesen und als Viehfutter verwertet. Diese ausgelesenen Bohnen wurden gemeinsam mit den Hülsen („*Lieschen*“), die beim Dreschen abfielen, und mit den getrockneten Blättern, die vom Stängel herunter gerieben wurden, gemahlen oder gestampft (im so genannten „*Leckstompf*“). Eine Erhalterin verfütterte gemahlene Ackerbohnen als Legefutter an ihre Hühner.

Andernorts wurden die gesamten getrockneten Pflanzen (mit den Stängeln) kurz geschnitten, die Hülsen dazugegeben und das ganze Material im Ofen gut nachgetrocknet (meist nach dem Brotbacken). Dieses trockene Stroh („*Schtreb*“) wurde dann gemahlen („*Boanstroabaleck*“). Das gemahlene Futter wurde, oft auch noch vermischt mit anderen gemahlene Futterstoffen, als eine Art Kraftfutter („*Leck*“) vor allem an die Milchkühe verfüttert. Das so genannte „*Boanstroa*“ wurde aber auch geschnitten als Einstreu verwendet oder unters Heu gemischt und verfüttert. Getrocknete Ernterückstände wurden auch mit der Häckselmaschine ganz kurz geschnitten und in der „*Gsottmaschine*“ mit heißem Wasser abgebrüht. Diese „*Briade*“ wurde dann verfüttert. Die grünen Pflanzen wurden auch gerne an Pferde verfüttert (Vogl-Lukasser et al. 2006a). Eine Gesprächspartnerin berichtet, dass früher Ackerbohnen an Kälber verfüttert worden seien. Auf einem Betrieb wird die Ackerbohne auch heute vor allem als Kälberfutter angebaut.

Auf den meisten Betrieben werden die Ernterückstände heute vorwiegend auf dem Acker belassen und dort entweder verrottet oder verbrannt in die Erde eingearbeitet. Wenn noch gedroschen wird, dann verwendet ein Gesprächspartner das Stroh heute noch als Einstreu für den Hühnerstall. Gehäckselt und kompostiert soll das Stroh der Bohnen einen guten Dünger abgeben.

7.1.1.5.3 Brauchtum

Spaß und heitere Spiele lockerten früher den oft arbeitsreichen und kargen Alltag auf. So wurden mit Freude früher auch Bohnenfeste abgehalten. In Osttirol wurde am Tag des heiligen Bartholomäus (erster Sonntag im September) das „*Bühnhohlgungl*“ gefeiert. *Gungl* ist im Virgental ein Ausdruck für ein Fest, eine Unterhaltung oder einfach ein gesellschaftliches Zusammensitzen. Dieses Fest, dass zur Feier der Bohnenernte abgehalten wurde, fand in den Bauernstuben statt. Dazu wurde mit einer *Gunglmusik* aufgespielt und grüne Bohnenhülsen (*Bühnhohl*) wurden frisch vom Feld in den noch warmen Stubenofen gelegt („*der Ofen war voller Bühn*“). Dazu wurden Wein oder auch andere Getränke gereicht, geplaudert („*hoangaschn*“) und sogar getanzt. In Bobojach (Katastralteil der Gemeinde Prägraten) wurde dieses Fest nach einigen Jahrzehnten der Unterbrechung wieder belebt und findet heute am Dorfplatz, am Samstag vor oder nach dem ursprünglichen Termin, statt. In Bobojach werden in fast jedem Haushalt auch heute noch Ackerbohnen angebaut. Für dieses Fest steuert jeder einen Teil seiner Ernte bei. Die Hülsen werden in Futterdämpfern gegart und während des Festes laufend in der Hülse serviert. Dabei muss nur für die Getränke aber nichts für die Bohnen gezahlt

werden. Sechzehn solche Futterdämpfer-Ladungen soll man dabei schon verspeist haben und der eine oder andere Feriengast plant sogar seinen Urlaub nach diesem Datum.



Abbildung 20: Öffentliche Ankündigung zum *Bühnholgungl* am 27.8.2005 in Bobojach (Foto: Blauensteiner 2005).

Entlang der Pustertaler Höhenstrasse und im Villgratental wurde in früheren Zeiten der „*Schollepoansomstag*“ (letzter Samstag im August) gefeiert. An diesem Tag wurde, ähnlich wie beim „*Bühnholgungl*“ im Virgental an den verschiedensten Orten gefeiert und eine „*Hetz gemocht*“ bei der mancherorts auch mit der Ziehharmonika aufgespielt und getanzt wurde. Auf offenem Feuer wurden „*Schollepoan*“ in einem großen Kupferkessel auf offenem Feuer gegart um diese dann in fröhlicher Runde, zu der auch Frauen bzw. Mädchen („*Weibische*, *Gietschn*“) eingeladen waren, zu verspeisen. Auch Nordtiroler ErhalterInnen wissen von ähnlichen Festen zu berichten. So gab es z.B. in der Gegend von Walchsee einen „*Hosboan-Kirchtag*“.

Eine Besonderheit des „*Schollepoansomstag*“ war, dass die noch ledigen Burschen in fremden Bohnenfeldern *Schollepoan* stahlen. Gestohlene und gekochte *Schollepoan* wurden in dieser Nacht auch beim *Fensterln* (eine Art Brautwerbung, bei dem Mann mit Hilfe einer Leiter zu dem Fenster der Geliebten emporstieg) der Geliebten mitgenommen. Am Wochenende darauf (Samstag vor dem Schutzengelssonntag) bekam der Geliebte dann eine Nelke, die er beim Kirchgang am Sonntag ansteckte. Am „*Schollepoansomstag*“ wurde aus diesem Grund so manches Bohnenfeld vom Besitzer bewacht. Mancherorts wurde sogar vor diesem Samstag geerntet. Dieses Bohnenstehlen war auch in anderen Landesteilen üblich. In manchen Dörfern ziehen nachts heute noch Burschen aus, um frische Bohnen zu stehlen und zu kochen („*da sein die Boanmanndln umma*“).



Abbildung 21: Zubereitung der Ackerbohnen beim *Böhnholzungl* (Foto: Blauensteiner 2005)

7.1.1.5.4 Geschichten

Es wurden nicht nur Bohnenfeste abgehalten, sondern auch Geschichten rund um die Ackerbohne erzählt. Die folgende Geschichte zeigt wohl wie kräftigend die Bohnen als Nahrung angesehen wurden. Der Bauer bietet dem Knecht als Bezahlung für seine Arbeit Folgendes an: „Alles was du am Ende deiner Zeit hier am Hof tragen kannst gehört dir!“. Der Knecht ist einverstanden und verrichtet tadellos seine Arbeit. Nach einiger Zeit bemerkt der Bauer, dass der Knecht – gestärkt von der täglichen Portion Ackerbohne – abends im Stall übt, ein Kalb zu tragen. Daraufhin bekommt der Knecht anstatt der Ackerbohne Erbsen zu essen und schafft es schlussendlich ohne die Hilfe der nahrhaften Bohne nicht, das Kalb zu tragen.

Auch Geistergeschichten gehörten in früheren Zeiten zum Alltagsleben. Diese Geschichten wurden aber nicht nur zum Zeitvertreib erzählt und um Kinder zu schrecken, sondern sie sollten auch nützlich sein. So wurde den Kindern früher erzählt, dass in der „*Peinte*“ (Bohnenfeld) der „*Bluatschinke*“ (ein gespenstisches Wesen) sein Unwesen trieb. Oder es wurde gewarnt davor in die Bohnenfelder zu laufen weil sonst „*der Bluatschink kommt und di auffrisst*“. Vor lauter Angst, trauten sich die Kinder nicht mehr in die „*Peinte*“ und die dort angebauten Kulturpflanzen wurden so von den Kindern nicht mehr zertreten.

7.1.2 Rübe, Stoppel-, Wasser-, Herbst- (*Brassica rapa* ssp. *rapa*)

Lokale Namen: Rüb, Ruib, Ruibe, Ruabn, Robn, Krautrüb, Soachrüb, Fetzuabn, Bettsoacharüb, Gratscharuibe, Herbischtruibe, Wadluibe, Wossoruibe, Tellerruibe, Blattruabn

Die 34 Herkünfte von *Brassica rapa* ssp. *rapa* (Tabelle 2; im Folgenden als Herbstrübe oder einfach Rübe bezeichnet) werden in Osttirol, dem Wipptal und dem Nordtiroler Unterland (Zillertal, Wildschönau) nachgebaut. Die Herbstrübe wurde in der Untersuchungsregion als die dritthäufigste Kulturart (nach der Ackerbohne und der Kartoffel), bei der lokal über einen langen Zeitraum Saatgut produziert wird, angetroffen. Die Herbstrübe ist die einzige zweijährige Pflanze, von der Lokalsorten vorgefunden werden konnten.



Abbildung 22: Bäuerin bei der Ernte der Herbstrüben in Assling (Foto Lukasser 2001)

7.1.2.1 Anbaufläche

Ähnlich wie die Ackerbohne wurde die Herbstrübe früher in der Untersuchungsregion laut Aussagen der GesprächspartnerInnen auf großen Flächen angebaut, da auch diese Kulturart eine zentrale Rolle in der Selbstversorgung auf den Höfen spielte. Die Herbstrübe konnte, da sie nur eine kurze Vegetationszeit benötigt, um einen guten Ertrag zu liefern („dei wochsn jo gonz schnell“), auch in den höher gelegenen Bergregionen als Nachfrucht (meist nach dem Winterroggen, im Unterinntal nach den Kartoffeln) angebaut werden. So konnte die kurze Zeit, die für den Anbau von Kulturpflanzen zur Verfügung

stand, gut ausgenutzt werden. Ähnlich wie die Ackerbohne war auch die Herbstrübe eine Kulturpflanze, die vor allem in der Winterzeit dringend benötigt wurde. Als wichtiges, und – wie von den GesprächspartnerInnen immer wieder erwähnt – besonders gesundes Lebensmittel, aber auch als wertvolle Heilpflanze, zum Schnapsbrennen und als Viehfutter wurde die Herbstrübe vielfältig verwendet.

Die Herbstrübe wird heute von neun GesprächspartnerInnen auf größeren Flächen (Tabelle 3) angebaut. Drei dieser ErhalterInnen säen sogar zwei Mal im Jahr Rüben aus. Allerdings werden die Rüben bei diesen neun Bauern und Bäuerinnen nicht wie früher ausschließlich für die Selbstversorgung des Hofes verwendet. Einige Osttiroler ErhalterInnen stellen Rübengrün her und vermarkten es in der Region. In der Wildschönau wird die Rübe für die Produktion des *Krautingers* (Rübenschnaps) benötigt. Der Rest der GesprächspartnerInnen (25, davon 4 ohne Angabe) baut die Herbstrübe auf kleinen Flächen an, und verwendet die Rüben für den Hausgebrauch oder verschenkt Rüben in kleineren Mengen. Die Notwendigkeit, die Herbstrübe für die Selbstversorgung auf großen Flächen anzubauen ist nicht mehr gegeben, und auch hier wird, wie bei der Ackerbohne mehrfach betont, diese wegen dem Geschmack und dem Festhalten „an den alten Traditionen“ nach wie vor angebaut.



Abbildung 23: Wenn die Herbstrübe auf größeren Flächen angebaut wird, dann werden daraus hergestellte Produkte (Rübengrün, Krautschnaps) vermarktet (Foto: Falschlunger 2006)

7.1.2.2 Kulturtechnischer Umgang

7.1.2.2.1 Anbau und Pflege

Die Aussaat der Herbstrübe erfolgte in Ost- und teilweise auch in Nordtirol in früheren Zeiten meist nach dem Roggenschnitt, der laut Aussagen der GesprächspartnerInnen Mitte bis Ende Juli durchgeführt wurde. Auch in den höher gelegenen Regionen konnte der Roggen schon um diese Zeit geerntet werden, da er nicht bis zur vollständigen Reife

(Totreife), wie dies für die Ernte mit dem Mähdrescher notwendig ist, am Feld stehen bleiben musste. Der Roggen wurde, bevor er vollständig ausgereift war (in der Milchreife), mit der Hand geerntet und zum Trocknen und Nachreifen auf eigene Trockengerüste („*Harpfen*“) aufgehängt. Da in den höher gelegenen Regionen heute kein Roggen mehr angebaut wird, muss zwar nicht mehr auf den Roggenschnitt Rücksicht genommen werden, allerdings ist der Zeitpunkt für die Aussaat auch heute ähnlich geblieben. Im Zillertal war und ist eine Fruchtfolge Frühkartoffel – Herbstrübe üblich. Auf Betrieben, auf denen die Rübe in kleinen Mengen im Garten angebaut wird besteht meist keine fixe Fruchtfolge, jedoch wird von einigen GesprächspartnerInnen Salat als Vorkultur genannt. In den Tallagen Osttirols wird die Rübe nach dem Anbau von Roggen oder Weizen angebaut. Allerdings wird hier je nach Vorhandensein eines freien und geeigneten Ackers auch nach anderen Feldfrüchten (wie beispielsweise Frühkartoffeln) die Rübe gesät.

Ein Gesprächspartner, der in einer Seehöhe von 1.245 m größere Flächen Rüben anbaut, baut als Vorfrucht eine Mischung aus Hafer und Wicke an. Nach Aussage dieses Gesprächspartners sei es nur dieser Vorfrucht zu verdanken, dass er schon 30 Jahre am selben Acker Rüben anbauen könnte ohne unter Unkraut, Krankheiten oder Schädlingen leiden zu müssen. Diese Vorfrucht wird regelmäßig als „*Kuigras*“ in noch grünem Zustand geschnitten, bis der Acker an zwei Terminen, die eine Woche auseinander liegen, umgebrochen wird. Dieser Bauer sät die Rüben zeitlich versetzt, damit auch im Herbst bei der händischen Ernte, die etwa drei Wochen dauert, nicht alle Rüben gleichzeitig geerntet werden müssen und die Qualität der Rüben trotzdem beibehalten werden kann. Außerdem sei dieses zweimalige aussäen eine Absicherung, falls es bei dem einen oder dem anderen Termin zu Ausfällen kommen sollte. Diese Ausfälle können in diesem Fall bedingt sein durch zu wenig Niederschlag in der Keimphase aber auch durch zu niedrige Temperaturen bei der Keimung (in diesen Höhenlagen können die Nächte auch im Juli kalt werden).

Die Rübe müsse, laut Aussagen einer Osttiroler Gesprächspartnerin, auf jeden Fall vor dem Hohen Frauentag (15. August) gesät werden. Wenn sie vor dem Hohen Frauentag gesät werde, dann werden Rüben daraus, wenn sie danach gesät werden nur mehr „*Riablen*“ (kleine Rüben). Als Lostag, an dem oder rund um den gesät wird, wird in Nordtirol und auf vielen höher gelegenen Höfen Osttirols (über 1.200 m Seehöhe) der 25. Juli, Tag des Heiligen Jakobi, gewählt. Aber auch Termine wie Mitte Juni und „*in Juni amol, bei Margrete*“, werden genannt. Diese frühen Aussaattermine werden eingehalten, weil durch „*die härteren Temperaturen*“ das Wachstum der Rüben viel langsamer ist. Da nach Aussagen der GesprächspartnerInnen das langsame Wachstum auch für die besonders gute Qualität wichtig ist, wird so, je nach Höhenlage in der Aussaatzeit variiert. In niedrigen und von der Temperatur begünstigten Lagen wird von den GesprächspartnerInnen empfohlen, die Rüben nicht zu früh (nicht vor August) zu säen, da diese sonst holzig, bitter und scharf werden und dadurch nicht für die Produktion von Rübengrün geeignet sind. Hier wird als Lostag, an dem oder nach dem gesät wird, des Öfteren der Lorenzitag (10. August) genannt. Mehrfach wurde probiert, die Rübe früher auszusäen (z.B. Anfang Juli). Die Rüben werden dann laut Aussagen der GesprächspartnerInnen nicht nur scharf, bitter und holzig, sondern auch noch wurmig und die Blätter verwelken („*im Frühjahr bringsch koa Ruabe au*“). Wenn Rüben im Frühjahr gesät werden, dann sollte man zeitig im Frühjahr säen, weil sie im Sommer bitter werden, erzählt ein anderer Gesprächspartner.

In der Wildschönau, wo die Rübe in großen Mengen für die Schnapsproduktion angebaut wird, säen einige Betriebe zweimal im Jahr. Die erste Partie wird Anfang Mai, die zweite Ende Juli ausgesät. Dank der großen Seehöhe und dem feuchten Klima gedeihen die Rüben in dieser Region auch im Sommer.

Im Hausgarten erfolgt die Aussaat je nach frei werdenden Gartenbeeten. Sind die Salatpflanzen oder die Kohlrabi auf einem Beet fertig abgeräumt, dann werden Rüben angebaut. In den Gärten wird des Öfteren auch zu einem späteren Zeitpunkt nochmals

gesät. Diese Rüben werden dann zwar viel kleiner, was aber gewünscht ist, da sie nicht für die Herstellung von Rübenkraut verwendet werden, sondern für den Frischverzehr bestimmt sind. Die „*kloanen Riablan*“ können, solange es nicht über einen längeren Zeitraum friert, noch lange in den Herbst hinein geerntet werden.



Abbildung 24: Bauer beim Eggen (Herrichten des Saatbetts) für den Anbau der Herbstrübe in Assling (Foto: Vogl 2003)

Wenn größere Flächen der Herbstrübe angebaut werden, dann wird der Acker nach der Vorfrucht entweder gepflügt oder nur hergerichtet indem er ein „*bissl gelockert*“ und das Unkraut entfernt wird. Dieses „*a bissl herrichten*“ wird meist auch im Hausgarten praktiziert. Gedüngt wird entweder schon im Frühjahr mit altem Mist oder mit Jauche, oder erst nach der Vorfrucht, eigens für die Rüben. Von einigen GesprächspartnerInnen wird erwähnt, dass sie für die Herbstrübe viel Dünger ausbringen („*de mögn's wiach*“), andere wiederum sagen, dass sie fast nichts düngen. Ein Argument, warum die Rüben gut gedüngt werden, ist das schnellere Wachstum und vor allem das schnellere produzieren von „*hortn Blattlan*“. Dies sei gut, damit die Schädlinge (Raupe des Kohlweißlings) diese nicht mehr fressen. Dass die Rüben einen Boden brauchen, der das Wasser gut halten kann bzw. gut mit Wasser versorgt wird, wird erwähnt. Es wird auch erwähnt, dass die Rübe einen tief bearbeiteten Boden benötigt („*je tiafa die Gruibe, desto bessa die Ruibe*“). Mehrere ErhalterInnen bezeichnen warmes, feuchtes Wetter als optimal. Jedoch sei die Rübe nicht empfindlich.

Aufgrund der geringen Größe des Samens wird die Aussaat, die meist breitwürfig mit der Hand durchgeführt wird, immer wieder als sehr schwierig bezeichnet („*s Säen isch die größte Kunst*“). Ein gravierender Fehler sei „*zu dick zu samen*“ weil „*dess gibt nix ab*“ und wenn man dünner „*samt*“ umso schöner werden die Rüben („*wenn se zi dicke osch, osche la die bloaßen Wadl* (=Blätter)“). Jede einzelne Rübe brauche viel Platz, und die zu eng gesäten Rüben würden sich gegenseitig im Wachstum behindern. Um dies zu vermeiden kommen mehrere Techniken zum Einsatz, die oft von den Eltern oder Schwiegereltern übernommen wurden. Das Saatgut wird vor dem Aussäen großteils (24 von 34

GesprächspartnerInnen) mit trockenem Sand (wobei mehr Sand als Samen sein sollen), Steinmehl, Sägespänen, Asche oder auch Erde vermischt. Ein Gesprächspartner, der das Saatgut mit Sägespänen vermischt, erklärt, dass diese Methode nicht nur helfe, die Saatstärke zu verringern sondern man so auch sehr gut sehen könne, wo man bereits gesät habe. Er gibt das Mischverhältnis von Sägespänen und Samen mit drei Tassen Samen pro Schubkarre Sägespänen an. Das Verhältnis von Sand und Saatgut wurde von einer Gesprächspartnerin als ein Teil Samen und fünf Teile Sand angegeben. Ein anderer Gesprächspartner braucht für $\frac{1}{4}$ Liter Rübensamen 20 Liter Sand. Diese Mischung soll das dünne und gleichmäßigere Aussäen der Rüben erleichtern. Ein Gesprächspartner berichtet, dass man früher ein genaues Maß hatte. So wurde bei ihnen zu Hause für sieben Schritte je ein „Salchl“ (Stamperl) voll ausgestreut. Eine Gesprächspartnerin steckt seit vorigem Jahr jeden einzelnen Samen mit der Hand in Reihen, weil ihr das dünne, gleichmäßige aussäen sonst nicht gelingt. Dies ist für sie möglich, da sie nur eine kleine Fläche mit Rüben anbaut. Eine andere Gesprächspartnerin berichtet, dass sie auch früher die Samen der Rüben gesteckt hätten und die Löcher mit dem „Beentreter“ gemacht hätten. Eine Gesprächspartnerin sät die Rüben mit dem Salzstreuer.



Abbildung 25: Bauer bei der Saat der Herbstrübe (Foto: Vogl 2003)

Ein Bauer, der größere Flächen Rüben anbaut, sät diese maschinell mit dem Kunstdüngerstreuer aus. In der Wildschönau wird auf einem Betrieb eine spezielle Sämaschine eingesetzt, die sich mehrere Bauern gemeinsam angeschafft haben. Nach der Aussaat werden die großen Flächen mit der Egge überfahren und angewalzt, und auf den kleinen Flächen werden die Samen mit dem Rechen leicht eingearbeitet (dies sei notwendig, da die Sonne die Samen sonst „zerreißen“ würde) und festgedrückt. Wenn die Pflanzen mehrere Blätter aufweisen und schon eine Länge von ein paar Zentimetern haben, dann wurden in früheren Zeiten die zu dicht stehenden Rüben herausgezogen („verziehen, ausziehen“), damit die einzelnen Rüben so groß wie Teller werden können. Dieser Vorgang wurde auch als „Ruibn gratschn“ bezeichnet (deshalb auch der Name „Gratscharube“). Dies wird heute nur mehr in wenigen Fällen und nur mehr bei den kleinen Flächen in den Hausgärten praktiziert, und dabei darauf geachtet, dass einzelne Rüben genügend

Platz haben. Andere begnügen sich mit kleineren Rüben, um nicht zuviel Aufwand mit dem Herausziehen zu haben.

Mehrere GesprächspartnerInnen erwähnen, dass die Rüben erst ausgesät werden sollten, wenn ein Regen bevorsteht, weil die Samen im Stadium des Keimens besonders empfindlich auf Trockenheit reagieren. Aus diesem Grund werden die Rüben von einem Gesprächspartner am späten Nachmittag gesät.

Bei nicht allzu starker Sonne (zumindest sollte der Himmel bedeckt sein), am späten Nachmittag und bei bevorstehendem Regen herrschen die besten Bedingungen für die Aussaat. Wenn nötig und wenn die Möglichkeit besteht dann wird während der Tage der Keimung (die Rübe keimt in drei bis vier Tagen) und in der frühen Wachstumsphase gegossen oder auf den Äckern beregnet.

Erwähnt wird, wie bei vielen anderen Kulturarten, dass *„alles was über der Erde wächst aufnehmenden Schein braucht und was darunter wächst abnehmenden“*, was auch für die Rübe zutreffen würde. Allerdings ist die Rübe für den einen Gesprächspartner eine Frucht, die über der Erde wächst und deshalb bei *„aufnehmendem Schein“* gesät werden sollte. Für andere Gesprächspartner wird die Rübe aufgrund ihrer Bodennähe (*„is' nit direkt über der Erde“*) auch bei *„abnehmendem Schein“* gesät. Eine Erhalterin erwähnt, dass die Rüben nur bei Wurzelzeichen ausgesät werden sollen.

Unkraut wird kaum bekämpft. Begründet wird dies damit, dass die Pflanzen bei einem gut vorbereiteten, gut gedüngten Acker (*„wenn er wiache isch“*), so schnell und vor allem dicht wachsen, dass das Unkraut gar nicht aufkommen kann (*„des kimmt net so schnell“*). Wenn Unkraut bekämpft wird, dann wird *„a biss'l gejätet“* oder *„durchgekratzt“*. Wenn der Acker nicht gut gedüngt sei werden als lästiges Unkraut Franzosenkraut und die kleine Brennessel erwähnt.

7.1.2.2.2 Schädlinge, Krankheiten, Gefahren und Gegenmaßnahmen:

In den höher gelegenen Regionen wird die Rübe laut Aussagen der GesprächspartnerInnen kaum von Krankheiten oder Schädlingen beeinträchtigt. Am häufigsten werden die *Krautwürmer* (wobei es sich wahrscheinlich um die Raupen des Kohlweißlings handelt) genannt. Es wird auch von *schwarzen Würmln* oder einfach nur von Würmern gesprochen, die die Blätter der Rüben fressen. Diese Schädlinge werden mit Asche oder Steinmehl angestäubt, auf einem Betrieb auch chemisch bekämpft. Eine Erhalterin versucht die *Krautwürmer* mit Weidenreisern, die rund um die Rüben in die Erde gesteckt werden, zu vertreiben. Andere GesprächspartnerInnen bekämpfen die *Krautwürmer* gar nicht oder entfernen die Schädlinge händisch. Händisch entfernt werden auch kleine und große Wanzen. Von wurmstichigen Rüben wird auch berichtet, allerdings nichts dagegen unternommen. Die wurmstichigen Teile werden bei der Verwendung einfach weggeschnitten. Würmer, die die Wurzeln schädigen werden nur einmal erwähnt. Mehrere GesprächspartnerInnen berichteten, dass Vögel auch das Saatgut kurz nach der Aussaat aus dem Boden stehlen. Damit die Vögel nicht zu den Samen kommen, wird auf einem Betrieb bis zur Keimung der Rüben die Fläche mit Vlies abgedeckt.

Die meiste Rüben-ErhalterInnen im Tiroler Unterland leiden unter der zunehmenden Anzahl an Nacktschnecken. Diese Schädlinge sind seit einigen Jahren auch auf höher gelegenen Höfen zu finden und richten mehr und mehr Fraßschäden an. Vor allem die jungen Triebe der Samrüben werden von den Schnecken abgefressen.

Eine Gesprächspartnerin, die ihre Rüben nah am Wald anbaut, hat Probleme mit Rotwild. Die Fläche wird deshalb mit einem Weidezaun geschützt.

In den Osttiroler Tallagen wird von der Frittlfliege als massiver Schädling berichtet. Wenn der Zeitpunkt der Bekämpfung der Frittlfliege verpasst wird, können diese laut Aussagen eines Gesprächspartners einen ganzen Acker vernichten (*„noa isch olls vorbei“*). Da die

Rübe dort auf größeren Flächen angebaut wird, wird zur Bekämpfung mit einem Insektizid gespritzt. Die Kraut- und Knollenfäule sei in niedrigen Lagen auch nicht zu unterschätzen.

7.1.2.2.3 Ernte

Die Ernte der Rübe beginnt, je nach Aussaatzeit und Höhenlage Mitte September, Anfang Oktober. Eine Erhalterin erntet erst Anfang November („*des isch jeds Jahr ,s letzte was ma eina tuat*“). Die Wachstumszeit der Rübe wird mit eineinhalb bis zweieinhalb Monaten angegeben. Nach dieser Zeit sollte jede Rübe in etwa 15 bis 20 cm Durchmesser haben. Wenn die Größe passt wird geerntet, weil die Rüben auch bei Kälte immer weiter wachsen. Es wird erwähnt, dass die Rüben nicht zu groß werden dürfen, da sie sonst holzig werden. Es wird aber auch erwähnt, dass sich die Rüben nicht verändern wenn sie länger am Feld stehen bleiben.

Als Kriterien für den Erntezeitpunkt werden die schöne rosarote Farbe der Rübe und die beginnende Verfärbung des grünen Laubes angegeben („*bolds Laab braun isch*“). Mehrfach wird erwähnt, dass die Rübe vor dem ersten Frost und bei trockenem Wetter geerntet wird. Die Rübe ist laut Aussagen der GesprächspartnerInnen zwar frosttolerant, aber der Geschmack und die Konsistenz der Rübe ändern sich („*noch dem ersten Froscht schmecken sie nimma sou guat*“, „*sonst wearn se wassrig*“). Außerdem wird die händische Ernte erschwert, da die Blätter, an denen die Rüben herausgezogen werden, erfrieren und zum Teil abfallen. In dem Zusammenhang mit dem Frost wird auch erwähnt, dass die Rüben bis Allerheiligen (als Lostag) geerntet sein sollen. Wenn die Rüben eingelagert werden, dann soll nach Möglichkeit bei „*abnehmendem Mond*“ (dies wird Aussaat und Erntekalendern entnommen) geerntet werden. Abnehmender Mond sei auch wichtig, wenn die Rüben zu Rübenkraut verarbeitet werden, so einige Nordtiroler GesprächspartnerInnen. Geerntet wird aber auch je nach verfügbarer Zeit.



Abbildung 26: Händische Ernte der Herbstrübe (Foto: Lukasser 2001)



Abbildung 27: Händische Ernte der Herbstrübe (Foto: Lukasser 2001)

Es wird von einigen GesprächspartnerInnen angegeben, dass sie nicht die gesamte mit Rüben bebaute Fläche auf einmal sondern in Etappen ernten. Das trifft auf die meisten im Hausgarten angebauten Herkünfte aber auch für einige der Herkünfte zu, von denen größere Mengen angebaut werden. Jener Teil, der für die Verarbeitung zu Rübenkraut geerntet wird, wird früher geerntet, während jener Teil, der frisch genossen werden soll, solange am Feld bleibt, wie nötig. Da auch bei jenen Bauern, die größere Flächen Rüben anbauen, händisch geerntet wird, kann die Ernte mehrere Tage dauern. Ein Bauer nimmt speziell auf die bei ihm bis zu drei Wochen dauernde Erntezeit auch beim Aussäen Rücksicht (Gestaffelte Saat). Die Rüben werden bei allen GesprächspartnerInnen händisch geerntet. Dafür werden von einer Person die Rüben an den Blättern („Wadel“) herausgezogen. Eine zweite Person entfernt die Blätter („abriedeln“) die dann am Acker verbleiben. Die Rüben werden dann in Kisten eingeschlichtet und in den Keller geführt. Wenn bei der Ernte schlechtes Wetter herrscht, dann werden die Rüben auch im Keller geputzt. Das Entfernen der Blätter macht ein typisches Geräusch, das als „gratschn“ bezeichnet wird (*Gratscharuibe*, siehe auch Vereinzeln der Rüben).

Die geernteten Rüben werden von einigen Gesprächspartnern sofort nach der Ernte weiterverarbeitet, meistens werden sie aber in einem Keller kurze Zeit zwischengelagert bis sie verarbeitet werden oder auch für längere Zeit eingelagert um sie laufend nutzen zu können.

7.1.2.3 Saatgutgewinnung und -konservierung

7.1.2.3.1 Merkmale der kultivierten Sorten

Mit der Kulturart und der jeweils angebauten Sorte sind alle GesprächspartnerInnen sehr zufrieden. Die Herkünfte der in Tirol nachgebauten Herbstrüben sind sich in der äußeren Form und in der Farbe der Rübe ähnlich. Sie sind flachrund, haben ein weißes, festes Fleisch und einen rötlich-rosa bis lila-bläulich gefärbten Rübenkopf (wobei immer auch Rüben mit weißen bis grünen Köpfen untergemischt sein können). Diese Sorte wird auch als die „richtige“ Rübe bezeichnet. Einzig eine Gesprächspartnerin in Vals baut Rüben an, wo der gesamte Bestand rein weiße Rübenköpfe hat. Diese Herkunft stammt aus dem Handel und wird seit gut 20 Jahren selber nachgebaut (Abbildung 28).



Abbildung 28: Die Lokalsorte rechts zeichnet sich durch ihre flache Form und die rosa Färbung aus, im Gegensatz zu der ursprünglich aus dem Handel stammenden Sorte (links) mit weißer Färbung der Rüben (links; Foto: Vogl-Lukasser 2006)

Die flache Form, bei der der Wurzelansatz deutlich abgesetzt ist und die Rübe dadurch auf der Erde aufsitzt, ist für die meisten GesprächspartnerInnen ein zentrales Kriterium, diese Sorte anzubauen. Ein Herausziehen der Rübe an den Blättern sei möglich, was als Voraussetzung für eine leichte händische Ernte erwähnt wird. Mehrfach wird auch auf die geringe Verschmutzung der flachrunden auf der Erde aufsitzenen Rüben hingewiesen. Die kultivierte Sorte wird auch als geschmacklich sehr gut (süßlich im Geschmack und nicht so scharf) und vor allem für die Verarbeitung zu Rübenkraut als bestens geeignet bezeichnet. Mehrere Wildschönauer ErhalterInnen loben die Saftigkeit der Rübe. Sie eigne sich gut für das Schnapsbrennen. Diese GesprächspartnerInnen bauen die Rübe unter anderem aus wirtschaftlichen Motiven an, denn der Krautinger sei beliebt und werde gut bezahlt. Erwähnt werden weiters der gute Ertrag, die Schnellwüchsigkeit, die geringe Krankheitsanfälligkeit und die gute Lagerfähigkeit. Da das „richtige“ Saatgut nicht im Handel erhältlich ist, wird der Nachbau in dem Bewusstsein durchgeführt, dass es dieses Saatgut nicht einfach zum Kaufen gibt. Allerdings ist den meisten GesprächspartnerInnen bekannt, wo sie bei eventuellen Engpässen regionales Saatgut bekommen können.

Mehrere GesprächspartnerInnen erwähnen, dass sie auch schon einmal „andere Rübensorten“ deren Saatgut sie aus dem Handel bezogen haben, versuchsweise angebaut hätten. Dabei sei zwar die richtige Rübe auf den Saatgutbriefen abgebildet gewesen,

jedoch handle es sich bei den Rüben, die dann wuchsen, um eine viel längere, und spitzere Sorte deren Rüben tief im Boden säßen. Nicht nur die erschwerte Ernte und die starke Verschmutzung sondern auch das holzigere Fleisch und der schärfere Geschmack werden als unerwünschte Eigenschaften der kommerziell erwerbbaren Rübensorten genannt. Eine Gesprächspartnerin bemängelt, dass die ausprobierte Handelssorte viel empfindlicher sei als die eigene Herkunft („*de bliahn sobald's a bissl an Reifn hat*“). Diese Unterschiede zwischen den regionalen, nachgebauten Herkünften und den Handelssorten bestätigten 24 der 34 GesprächspartnerInnen. Eine Handelssorte würde keine der GesprächspartnerInnen verwenden.

7.1.2.3.2 Auswahl und Überwinterung der Samenrüben

Am häufigsten werden die Rüben, die für die Saatgutgewinnung herangezogen werden (im Folgenden als Samenrüben bezeichnet) direkt am Feld oder im Garten ausgewählt (15 GesprächspartnerInnen). Die Samenrüben werden bei der Ernte vorsichtig behandelt damit sie nicht beschädigt werden, während bei den Speiserüben weniger darauf geachtet wird. Die Auswahl der Samenrüben erfolgt nach mehreren Kriterien. Für 16 GesprächspartnerInnen sollten die Samenrüben Rüben von mittlerer Größe sein („*net ganz de kloan, übertrieben groß a net, a paar schöne Rüben*“). Sie begründen ihre Wahl damit, dass kleine Rüben zu wenig Kraft hätten und große oft schneller faulen würden. Elf GesprächspartnerInnen wiederum nehmen nur die Größten und Kräftigsten („*je größer desto schöner der Same*“). Die ganz kleinen Rüben werden von niemandem für den Nachbau eingelagert. Es sollen schöne („*die Schensten*“), gesunde Rüben sein, darüber sind sich alle GesprächspartnerInnen einig. Die Samenrüben müssen flach sein („*die platten schmecken besser*“), weil die kugeligen eher „*brennen*“. Die Wurzel („*Schwanz, Schweif*“) der Rübe muss lang sein und darf nicht geteilt sein („*net zwieselig*“). Auch ein guter Blattansatz wird berücksichtigt. Dieser sei wichtig für eine leichte händische Ernte.

Immer wieder wird auch auf die Färbung der Rübe hingewiesen. Dabei wird darauf geachtet, dass der Rübenkopf rötlich bis bläulich sein sollte und die Unterseite der Rübe schön weiß. Die Rüben mit einem rötlich-bläulichen Rübenkopf werden denjenigen mit einem grünen Rübenkopf vorgezogen. Von einer Gesprächspartnerin werden allerdings auch Samenrüben mit weißen Köpfen ausgelesen und gemeinsam mit Samenrüben mit rötlich-bläulichen Köpfen („*am besten gemischt*“) als Samenrüben verwendet.

Vier GesprächspartnerInnen geben an, die gesamte Wachstumszeit oder zumindest die späte Wachstumsphase der Rüben zu beobachten und bei der Auswahl zu berücksichtigen. Die größeren und stärkeren Rüben sind für diese GesprächspartnerInnen die richtigen Samenrüben. Ein Gesprächspartner lässt diese Samenrüben dann noch länger als jene Rüben, die er für das Rübenkraut erntet, am Feld stehen. Die Auslese der Samenrüben erfolgt bei einem Gesprächspartner erst nach der Ernte der gesamten Rüben. Dabei werden die Rüben, die im Zuge der Verarbeitung als die richtigen angesehen werden, ausgelesen. Mehrfach wird erwähnt, dass bei der Ernte der Samenrüben auf den Mond geachtet werden soll (wie bei der Aussaat werden hier „*abnehmender*“ aber auch „*zunehmender Schein*“ genannt), allerdings sei dies nicht immer möglich.

In früheren Zeiten wurden meist große Mengen an Rüben in Kellern eingelagert, da die Rüben nicht nur als Lebensmittel für den Menschen sondern auch als Viehfutter im Winter verwendet wurden. Die Auslese der Samenrüben erfolgte damals aus dem Bestand an Rüben, die im Frühjahr noch gut erhalten waren.

Die ausgewählten Samenrüben werden bis zum Frühjahr frostfrei gelagert, wobei von den GesprächspartnerInnen darauf hingewiesen wird, dass die Wurzel nicht beschädigt werden darf. Das Laub der Samenrüben wird von einigen GesprächspartnerInnen entfernt (bis auf ein, zwei Zentimeter) oder bis auf 10 cm eingekürzt, andere wiederum lassen das Laub an der Rübe. Jedenfalls sei es wichtig, so einige ErhalterInnen, dass der Blattansatz unverletzt ist. Vor dem Einlagern wird noch einmal kontrolliert, ob die Rüben auch nicht

anderweitig verletzt sind. Die Samenrüben werden vom Großteil der GesprächspartnerInnen (23) im Erdkeller überwintert. Bei der Lagerung im Erdkeller werden die Rüben entweder in Holzkisten gelagert oder in Kübel bzw. hölzerne „Schaffln“ (Waschtrog) die mit Sand, Sägespänen oder feuchter Erde gefüllt werden eingesetzt. Das „Kraut“ (die Blätter) muss dabei herauschauen, „weil die Rüben anfangen zu treiben“. Die idealen Erdkeller für die Einlagerung werden als dunkel und kühl, aber nicht zu feucht beschrieben. Einige GesprächspartnerInnen berichten, dass ihre Keller entweder zu feucht oder nach dem Einbau der neuen Heizung zu warm und zu trocken seien. Dies sei der Grund, warum sie andere Methoden der Überwinterung übernommen hätten.

Vier GesprächspartnerInnen überwintern die Samenrüben in Mieten im Boden. Laut Aussagen einer Gesprächspartnerin ist das sicherer. Dafür wird entweder direkt am Acker oder auch in der Nähe des Hauses (im Hausgarten) an einem geeigneten Platz (sollte möglichst trocken sein) eine Grube („ein halber Meter in der Erde“, „tief genug“) ausgegraben. Die Rüben werden entweder lose mit den Köpfen nach oben (wobei die Zwischenräume mit Stroh locker abgedeckt werden), in einen Korb oder in eine Holzkiste die mit Luftlöchern versehen ist, hineingestellt, und das Loch wieder mit Erde gefüllt. Eine Gesprächspartnerin bedeckt die Grube noch mit Vlies, um sie besser vor dem Frost zu schützen. Als weitere Überwinterungsmöglichkeit wird das Aufhängen der Rüben in einem Plastiksack, in den Sand eingefüllt wird, erwähnt oder das Aufbewahren der Rüben in einem Holzgefäß, dass mit einem feuchten Tuch zugedeckt wird. Eine Gesprächspartnerin überwintert die Rüben in einer mit Sand gefüllten Grube in ihrem Glashaus. Die Grube deckt sie mit Stroh und Laub ab. Auf einem Betrieb werden die Samenrüben in einem Erdloch in der Garage überwintert, weil es dort dunkel und kühl sei. Zwei ErhalterInnen überwintern die Rüben im Garten. Dabei werden die Rüben im Herbst geerntet und gleich an einen günstigen Platz im Garten gesetzt, wo sie im Frühjahr bleiben können. Die Rüben werden gründlich mit Laub und Fichtenzweigen abgedeckt. Eine der beiden ErhalterInnen schützt die Rüben mit einem Gitterkäfig vor Mäusen. Mit Mäusen haben mehrere GesprächspartnerInnen zu kämpfen. So berichtete ein Erhalter von einer nicht geglückten Überwinterung der Samenrüben im Keller, die alle von den Mäusen aufgefressen wurden. In diesem Jahr wurden diejenigen Rüben, die den Winter am Acker überstanden hatten, als Samenrüben verwendet. Laut Aussagen einer Gesprächspartnerin sei die Überwinterung der Rüben ein „Lotteriespiel“. Es gelinge selten, alle Samenrüben über den Winter zu bringen.

7.1.2.3.3 Saatgutgewinnung

Im Frühjahr, sobald es der Frost erlaubt („ganz früh, gleich im Frühjahr“ Ende März, Anfang April, auf manchen Betrieben erst Anfang Mai), werden je nach Menge an Saatgut das benötigt wird, unterschiedlich viele Samenrüben entweder im Hausgarten, aber auch am Acker ausgepflanzt. Bei 18 GesprächspartnerInnen, die auf kleinen Flächen Rüben anbauen, werden zwischen zwei und zehn Samenrüben, bei sechs GesprächspartnerInnen die auf großen Flächen Rüben anbauen zwischen 25 und 80 Samenrüben ausgepflanzt. Am besten eigne sich eine gut gedüngte, sonnige Stelle. Eine Erhalterin pflanzt die Samenrüben zur Sicherheit an zwei verschiedenen Stellen aus. Früher seien die Samenrüben an Plätzen angebaut worden, wo den Winter über Mist gelagert worden war, erinnert sich eine Gesprächspartnerin.

Beim Auspflanzen wird darauf geachtet die Rüben tiefer einzusetzen als sie geerntet wurden um eine gute Standfestigkeit zu erreichen. Um das Abknicken der Blütenstände aber vor allem der schweren Fruchtstände zu verhindern, werden die Rüben entweder entlang des Zaunes im Hausgarten gesetzt, oder es wird ein eigenes Gerüst aus Holzlatten gebaut. Ein Gesprächspartner stellt eigens für die Samenrüben einen Holzzaun rund um die Fläche, wo er seine etwa 80 Samenrüben am Acker angebaut hat, auf. Zusätzlich zu dem Zaun wird jede zweite oder dritte Rübe noch mit einem eigenen „Eschenreis“ gestützt. Die Reiser werden so gesteckt, dass sich die Reihen gegenseitig

stützen. Über die gesamte Fläche wird, wenn die Pflanzen nicht mehr blühen und schon Schoten angesetzt haben, ein Vogelschutznetz entlang des Holzzaunes angebracht. Die Verwendung eines Vogelschutznetzes wird auch von anderen GesprächspartnerInnen erwähnt. Dies sei heute notwendig, da durch den verminderten Anbau von „*Nahrungspflanzen für Vögel*“ im Gegensatz zu früher, Vögel heute als massive Schädlinge auftreten.



Abbildung 29: 1. Eingezäunter und mit Vogelschutznetz abgedeckter Bereich für den Anbau von Herbstrüben zur Saatgutgewinnung; 2. Ernte der Schoten; 3. Abgeerntete Rüben, Stoff mit den Schoten sowie Äste der Esche, die als Stütze dienten; 4. Zusammenpacken der Schoten in Tüchern für den Transport zur Trocknung (Foto: Vogl 2003).

Wenn sich die Farbe der ersten Schoten (diese Reifen langsam von unten nach oben) von grün auf gelblich verfärbt, werden die Samenstände geerntet. Sie dürfen laut Aussagen der GesprächspartnerInnen bei der Ernte noch nicht zu reif sein („*aufn Stengl reifen dorf der Same net*“), da sonst bei der kleinsten Berührung die Schoten aufspringen und sehr viel vom Saatgut auf den Boden fällt. Die ganzen Samenstände werden abgeschnitten, auf ein Leintuch („*Ploche*“) gelegt, das zu einem Bündel zusammengebunden wird, oder in einen Kopfpolsterüberzug gegeben und an einem schattigen, luftigen Ort zum Nachtrocknen und Nachreifen aufgehängt. Eine Erhalterin im Zillertal erntet nicht die ganzen Samenstände, sondern schneidet die einzelnen Schoten ab und lässt sie, gleich wie die anderen GesprächspartnerInnen, nachtrocknen. Nach einigen Tagen der Nachreife sind die meisten Samen schon aus den Schoten gefallen und haben sich am Boden des Tuches gesammelt. Ein leichtes „*Nachriebeln*“ löst auch noch den Rest der Samen aus den Schoten. Die noch nicht gereinigten Samen werden in die Hände genommen und durch leichtes Blasen und Bewegen der Hände werden die Samen von den trockenen Schotenresten gereinigt. Einige GesprächspartnerInnen geben allerdings an, das Saatgut bewusst nicht zu genau zu reinigen weil dank den Schotenresten eine geringere Saat-

stärke zu erreichen sei. In günstigen Lagen wird das Saatgut schon im Juli geerntet und – von einigen GesprächspartnerInnen – noch im gleichen Jahr wieder ausgesät.



Abbildung 30: Transport des Erntegutes (Schoten mit Samen zur Verwendung als Saatgut) der Rube zur Trocknung (Foto: Vogl 2003)

Das gut getrocknete Saatgut wird in erster Linie in Gläsern gelagert, Stoff und Papiersäckchen oder Blechbüchsen werden auch verwendet. Von der Aufbewahrung in Kunststoff wird auch hier, wie bei der Ackerbohne, abgeraten (*„einmal ist im Nylon alles erstickt“*). Gelagert wird das Saatgut im Keller oder in kühlen, trockenen Räumen, wo oft auch anderes Saatgut zu finden ist. Eine Gesprächspartnerin berichtet, dass sie sich ein eigenes *„Kastl“* zugelegt hat, wo sie ihre gesamten Samen aufbewahrt. Früher hat sie den Samen einmal versteckt und nicht mehr wieder gefunden (*„verstecken derf man in Suumenet“*).

Wie lange die Samen ihre Keimfähigkeit behalten, wird meist mit einem Zeitraum von zwei bis vier Jahren angegeben. Fünf GesprächspartnerInnen geben eine Dauer von bis zu zehn Jahren an, jedoch sei die Keimfähigkeit ab dem dritten Jahr vermindert. Zwei GesprächspartnerInnen sagen aus, dass die Samen bei guter Lagerung auch nach 15 Jahren noch keimen würden. Voraussetzung für eine erfolgreiche Lagerung sei die Trockenheit des Saatguts und der Lageratmosphäre. Wenn der Samen am vierten Tag noch nicht aufgegangen sei, könne man sicher sein dass das Saatgut nicht mehr keimfähig ist, da der keimfähige Samen sehr schnell keimt.

Die Menge an Saatgut, das von den GesprächspartnerInnen produziert wird, wird mit drei Liter, drei bis vier Dekagramm, ein Viertel Liter, ein Fingerhut, einen Salzstreuer voll, „an Haufen“ und „wenn die ordentlich blühen bring I's eh net weg“ angegeben.

Saatgutreserven werden von mehr als der Hälfte der Befragten gelagert. Bei vielen GesprächspartnerInnen ergibt sich die Reserve durch die große Menge der sehr kleinen Samen von denen nur wenige für die Aussaat benötigt werden. An jenen Standorten, an denen das Saatgut rechtzeitig genug ausreift um es im gleichen Sommer auszusäen, behält man sich oft größere Reserven zurück, denn schlechte Samenröben oder ungünstige Witterungsverhältnisse könnten die Reife verzögern. Das aufbewahrte Saatgut wird dann bei einigen GesprächspartnerInnen mit dem neuen Saatgut vermengt („*dei oltn Suum tu I dazu!*“) andere verwenden immer den ältesten Samen zuerst. Für GesprächspartnerInnen die keine anderen ErhalterInnen kennen, von denen sie in Notfällen Saatgut beziehen könnten, ist eine Saatgutreserve besonders wichtig. Die meisten GesprächspartnerInnen wissen jedoch, wo sie lokal nachgebautes Saatgut bekommen würden.



Abbildung 31: Trocknung der Samenstände (links) und Lagerung des Saatgutes in Einweckgläsern (rechts) (Foto: Falschlunger 2006)



Abbildung 32: Saatgut dreier Ackerbohnen-Herkünfte (Foto: Vogl-Lukasser 2006)

7.1.2.4 Dauer des Nachbaus und Quelle des Saatguts

Die Herbstrübe wird laut Aussagen der GesprächspartnerInnen in der Region schon über einen langen Zeitraum nicht nur angebaut sondern auch nachgebaut. Diese lange Zeit wird mit unterschiedlichen Antworten wie „100 Jahr oder mehr“, „immer schon“, „*wohrscheinlich des Älteste* (am Hof)“ ausgedrückt. 19 der insgesamt 34 GesprächspartnerInnen geben an, dass die Herbstrübe seit mindestens 50 Jahren oder länger am Hof nachgebaut wird. Auch Saatgut, das erst wenige Jahre nachgebaut wird, stammt meist von anderen ErhalterInnen aus der Region.

Das Saatgut der Herbstrübe wurde nur von einer Gesprächspartnerin im Handel zugekauft. Laut Aussagen der anderen 33 GesprächspartnerInnen sei die gewünschte Sorte im Handel nicht erhältlich. Das Saatgut wurde in den meisten Fällen am Hof von der vorigen Generation übernommen. Auch das „*geschenkt bekommen*“ von Rübensamen („*Ruibnsuume*“) wird als Quelle angegeben. Diejenigen GesprächspartnerInnen, die bekannt dafür sind, dass sie die Herbstrüben auf größeren Flächen anbauen und auch viel Saatgut produzieren, sind oft Anlaufstelle, um Saatgut aus der Region zu bekommen. In Osttirol wurde auch das Kloster in Lienz, das für die Produktion von Rübensamen bekannt ist, als regionale Quelle für Saatgut angegeben.

Das Saatgut einer Herkunft stammt ursprünglich nicht aus der Untersuchungsregion. Es kommt aus Maria Luggau (Oberkärnten, an der Grenze zu Osttirol) und wird mindestens schon 10 Jahre in Osttirol nachgebaut.

Innerhalb der Dauer des angegebenen Nachbaus wurde die Herbstrübe von 30 GesprächspartnerInnen ausschließlich über selber produziertes Saatgut erhalten ohne Saatgut zu erneuern (keine Erneuerung, Tabelle 5). Ein Gesprächspartner gibt an, dass er und sein Schwager sich aushelfen, wenn einmal zuwenig Saatgut produziert wird. Auf diese Art und Weise wurde dem eigenen Saatgut (laut Aussagen des Gesprächspartners vor 30 Jahren) das Saatgut vom Schwager beigemischt. Eine Gesprächspartnerin erwähnt, dass sie nach einer Missernte das Saatgut total erneuert hätte und dieses aus Innervillgraten von einem Bauern bekommen hätte. Zwei weitere Gesprächspartnerinnen, die jeweils erst seit einigen Jahren Rüben nachbauen, haben Saatgut erneuert nachdem das Überwintern der „*Samrüben*“ misslang. Das Saatgut stammt bei beiden Erneuerungen von anderen Tiroler ErhalterInnen.

7.1.2.5 Nutzung der Herbstrübe

7.1.2.5.1 Hauptnutzung

Die Herbstrübe war wie die Ackerbohne bis weit nach dem Ende des Zweiten Weltkriegs eine wichtige Kulturpflanze für die Tiroler Bevölkerung. Die Herbstrübe wurde auf unterschiedlichste Art und Weise genutzt, wobei die Ernährung des Menschen wohl die Hauptnutzung darstellte. Der Anbau war auf die Selbstversorgung ausgerichtet. Die Rüben wurden vom späten Herbst bis in den späten Winter genutzt. Aussagen wie „*fria hot man viel mehr Rüben gebaut*“ oder „*fria hot jedes Bäuerle Ruibn gebaut*“ und „*des wor a tägliches Essen*“ zeigen, welche Bedeutung die Rübe in der Selbstversorgung spielte.

Verwendet wurden sowohl die frischen Rüben, die Blätter der Rüben, das milchsauer vergorene Rübenkraut, als auch das frische Rübenwasser (entsteht bei der Zerkleinerung der Herbstrübe für das Rübenkraut) und das Krautwasser (der wässrige Bestandteil des vergorenen Rübenkrauts).

Die im Wipptal angebauten Herkünfte werden roh gegessen oder roh als Salat zubereitet. Rübengkraut wird in diesem Tal und im Nordtiroler Oberland nicht hergestellt und ist kaum bekannt. Eine Erhalterin aus dem Wipptal erzählt, dass sie einmal Kraut eingeschnitten habe aber „*der Gestank isch nit auszuhalten*“.

Im Nordtiroler Unterland und in Osttirol hingegen war und ist auch heute noch die Verarbeitung der Rüben zu Rübengkraut, das dann auf unterschiedliche Art und Weise genutzt wurde (heute wird es fast nur mehr als Beilage verwendet) eine der am häufigsten genannten Nutzungen dieser Kulturart. Die milchsauer vergorenen Herbstrüben werden in Osttirol als „*Ruibnkraut*“ oder „*kurzis Kraut*“ bezeichnet im Gegensatz dazu wird das milchsauer vergorene Weißkraut (vom „*Koowis*“) als „*Zettelkraut*“ oder „*longes Kraut*“ bezeichnet.



Abbildung 33: Traditionelle Form des Hackens von Herbstrüben zur Herstellung von Rübengkraut (Foto: Lukasser 2001)

Der zentrale Tag, an dem Rübengkraut gehackt wurde, war früher der Andreastag (30. November) („*ingschnitten hot ma bei Andrä, oder die easchte Woche im Dezember*“). Ende November war man mit den Herbstarbeiten (vor allem mit den Feldarbeiten) fertig und man hatte die notwendige Zeit („*leichta doweil*“) um Arbeiten wie das Rübenghacken zu erledigen. Die schon seit Ende Oktober im Keller gelagerten Rüben wurden entweder über Nacht in den Hausbrunnen gelegt und am nächsten Tag sauber gewaschen, oder erst kurz vor der Verarbeitung gewaschen. Die mittelgroßen und schönen Rüben wurden geputzt indem der Blattansatz („*woos grossane gewehn isch viel weg, noa isch aguits Kraut wordn*“) und die Wurzel entfernt wurden. Die geputzten Rüben wurden auf das vorbereitete Krautbrett geschüttet. Das Krautbrett ist eine Art Holztrug mit circa 15 cm hohen Seitenwänden und einer seitlich angebrachten Rinne, durch die das Rübengewasser abrinnen kann. Mit den Krautmessern (schwertartige Messer) wurden die Rüben meist von vier Männern, die auf je einer Seite des Krautbrettes standen, fein zerkleinert („*Krauthockn*“). Die zerkleinerten Rüben (Stückchen in etwa der Größe von Reiskörnern), wurden in eigenen Holzfässern eingestampft („*Bottiche*“), ohne die Zugabe von Salz oder sonstigen Zutaten. Das Rübengkraut wurde mit bloßen Füßen in das Fass eingetreten („*Ruibn tretn*“) oder mit einem „*Holzstampfl*“ hinuntergedrückt. Je dichter das Rübengkraut zusammengetreten wurde, umso länger war es haltbar. Das eingetretene Kraut wurde mit einem Leinentuch abgedeckt. Darüber wurden Bretter gelegt, die im Gegenteil zum Sauerkraut des Weißkrautes nur ganz leicht oder gar nicht beschwert wurden („*is Zettelkraut muss man inschwaaren wia a Haus und is Ruibnkraut wia a Maus*“). Wichtig dabei war, dass das Rübengewasser über dem Leinentuch und den Brettern zusammenfloss (mindestens fünf Zentimeter) und das Kraut gut bedeckte damit die oberste Schicht nicht braun wurde („*sonst verbrennt die oberste Schicht und weart braun*“). Die Fässer durften auch nicht bis an den Rand vollgefüllt werden (etwa zehn Zentimeter unter dem Rand), da das Kraut bei der Gärung sonst übergegangen wäre. Nach fünf bis sechs Wochen war das Rübengkraut fertig. Das bei dem Rübenghacken anfallende Rübengewasser wurde

aufgefangen und so lange am Herd bei starker Hitze und ständigem Rühren eingekocht bis es eine dickliche Konsistenz aufwies. Diese dickflüssige, süßliche Masse wurde als „*Rübhenig*“ bezeichnet.

Es wurde von einigen GesprächspartnerInnen auch erwähnt, dass die Rüben früher oft erst im Dezember oder Jänner gehackt wurden, da die Rüben gut eingelagert werden konnten. Das Zettelkraut wurde dagegen zuerst eingeschnitten, weil die Köpfe gleich gelb wurden und sich für eine spätere Weiterverarbeitung nicht gut einlagern ließen. Wenn das Zettelkraut dann nach Weihnachten fertig aufgebraucht war, wurde das Rübenkraut, das erst spät gehackt wurde und dadurch relativ frisch und gut war, verwendet.

In der heutigen Zeit hat sich im Zusammenhang mit der Verarbeitung der Rüben zu Rübenkraut einiges geändert. Bei einigen GesprächspartnerInnen wird ein Teil der Rüben sofort nach der ersten Ernte (das kann schon Mitte September sein) zu Rübenkraut verarbeitet. Begründet wird dies damit, dass man heute schon früher Rübenkraut essen will und wenn es verkauft wird, die Kunden es schon nicht mehr abwarten können („*dei frein sich schon sou drauf*“), bis es das Rübenkraut im Herbst endlich zu kaufen gibt. Die Rüben werden heute nicht in jedem Fall vor der Verarbeitung eingelagert. Dazu gibt es unterschiedliche Meinungen: einige Erhalterinnen sagen, dass es wichtig sei, dass die Rüben vor der Verarbeitung mindestens zwei Wochen gelagert werden, damit das Kraut nicht so saftig wird. Andere wiederum sind der Meinung, dass die Rüben sofort nach der Ernte verarbeitet werden sollten, da sie sonst holzig oder wurmig werden. Mehrere GesprächspartnerInnen betonen, dass die Rüben für das Kraut bei abnehmendem Mond geerntet und auch eingeschnitten werden sollen. Diese Befragten verarbeiten die Rüben deshalb gleich nach der Ernte.

Das Waschen wird auch heute meist händisch gemacht. Eine Gesprächspartnerin legt auch heute noch die Rüben über Nacht in den Brunnen bevor sie die Rüben am nächsten Tag wäscht (Abbildung 34). Ein Gesprächspartner hat eine Waschanlage installiert, um die aufwändige händische Arbeit für das Waschen der großen Mengen an Rüben, die er verarbeitet, zu erleichtern. Das Zerkleinern der Rüben wird heute nicht mehr händisch sondern maschinell durchgeführt. Wenn kleinere Mengen Rüben zerkleinert werden, dann wird dies mit dem Fleischwolf gemacht. Dabei wird von älteren GesprächspartnerInnen erwähnt, dass das Kraut aber nicht mehr so gut sei wie früher, als es noch gehackt wurde. Begründet wird dies damit, dass die Rüben nach dem Zerkleinern mit dem Fleischwolf viel „*musiger*“ werden, als durch das Zerkleinern mit dem Messer. Andere GesprächspartnerInnen erwähnen, dass durch die Zerkleinerung mit der Maschine meist mehr Rübenwasser im Rübenfass zurückbleibt. Dies sei besser, weil im Rübenwasser viele Inhaltstoffe enthalten seien, die sonst verloren gehen würden.



Abbildung 34: Die Rüben werden über Nacht in den Brunnen gelegt, bevor sie am nächsten Tag gewaschen werden (Foto: Blauensteiner 2005)

Bei den Betrieben, die in größeren Mengen Rübenkraut produzieren, werden die Rüben in eigenen, größeren Maschinen (z.B. einem Reisswolf) zerkleinert und nachher (bei einem Gesprächspartner) auf ein Rübengitter gelegt, damit das Rübenwasser abrinnen kann. Das Rübenkraut wird heute, im Gegensatz zu früher, nicht mehr eingestampft. Abgefüllt wird es meist in Plastikfässer oder Kübel, die mit einem Deckel luftdicht abgeschlossen werden können. Beim Abfüllen darf das Fass oder der Kübel aber nicht ganz voll gefüllt werden, da das Kraut beim Gären aufsteigt. Die Plastikbehälter seien wegen der Hygiene und dem luftdichten Abschließen von Vorteil. Je nach Temperatur des Raumes, in dem die Fässer gelagert werden, dauert die Fermentation etwa fünf Wochen (bei 15 Grad fünf Wochen, bei 8 Grad eine Woche länger). Um einigen Kunden, die ein nicht zu saures Kraut wünschen, nachzukommen, wird das Kraut teilweise auch kürzer vergoren. Im Zusammenhang mit dem Verkauf von Rübenkraut wird immer wieder erwähnt, dass das Rübenkraut weiß sein muss, weil „*a graues Kraut mog niemand*“. Ein Gesprächspartner meint, dass das Kraut eher weißer wird, wenn die Rüben weißer sind. Wenn die Blätter gut über dem Rübenkopf drüber wachsen (und der Rübenkopf nicht grün ist), dann bleiben sie eher weiß. Er Blattansatz und grüne Teile des Rübenkopfes werden beim Putzen auch großflächig weggeschnitten.

Das Rübenkraut wird heute bei gleich bleibender kühler Temperatur (3 °C) in Kühlhäusern der Gasthäuser auch bis in den Sommer hinein in luftdicht verschlossenen Kübeln mit guter Qualität (ohne dass es zu sauer wird) gelagert. Ein Gesprächspartner berichtet auch, dass er das Rübenkraut in kleine Gläser mit Schraubdeckel luftdicht abfüllt, dunkel und kühl lagert und auf diese Art und Weise das ganze Jahr über Rübenkraut essen kann („*jeden Tog a Schissl Kraut, isch wia a Arznei*“). Dieser Gesprächspartner erwähnt auch, dass er „*ins neue Fass*!“ immer ein wenig altes Kraut hinein gibt. Zum Einfrieren eignet sich das Rübenkraut allerdings nicht, weil es süßlich wird und den Geschmack verliert.

Auf Betrieben, auf denen nur relativ wenig Rübenkraut für den Eigenverbrauch hergestellt wird, wird dieses in speziellen Tontöpfen vergoren. Mehrere GesprächspartnerInnen loben diese Töpfe. Anders als bei den alten Holzfässern würde darin auch die oberste Krautschicht nicht grau werden und könnte gegessen werden.

Wie auch bei der Ackerbohne, wurde die Herbstrübe früher auf vielfältige Art und Weise zubereitet. Viele der traditionellen Gerichte werden heute kaum mehr zubereitet und es kennen sie auch nur mehr die älteren GesprächspartnerInnen. Das Rübenkraut wurde nicht nur „roh“ als Vorspeise bzw. als Zuspese zu den Knödeln und gemeinsam mit „Zörä“ (Schmalzgebäck aus Germteig, wie „Niggilan“ nur ausgezogen) gegessen sondern auch zu verschiedenen Speisen verkocht. Wenn das Rübenkraut zu sauer zum Verkochen war, dann wurde die benötigte Portion am Abend vorher in einen groben Leinensack gegeben und unter das laufende Brunnenwasser gehängt („abgewassert“) oder für eine zeitlang ins Wasser gelegt („ausgebollgt“). Dies war besonders im Frühjahr notwendig, weil das Rübenkraut durch die lange Lagerung immer saurer wurde.

Rübenkraut verwendete man gerne als Fülle von Teigtaschen. Diese Teigtaschen wurden als „Rübenkropfn“ oder „Krautkropfn“ (im Gegensatz zu den Schlipfkrapfen, die mit Kartoffeln als Hauptzutat gefüllt waren) bezeichnet. Die Fülle setzte sich aus entsäuertem Rübenkraut (dies musste gut ausgepresst sein), Topfen, Zwiebel, Schnittlauch und Salz zusammen. Die in Salzwasser gekochten Rübenkrapfen wurden mit Butter *abgeschmelzt*. Eine Wildschönauer Bäuerin erinnerte sich neben den Krautkrapfen auch an Krautstrudel. Auch die „Rübensuppe“ oder „Krautsuppe“ war ein Gericht, das früher des Öfteren auf den Tisch kam. Dafür wurde das gewässerte Rübenkraut mit einem Stück Speck oder Geselchtem eine zeitlang gekocht und dann eine *Einbrenn* („a Breina“), die mit Zwiebel zubereitet wurde, dazugegeben. Das Geselchte wurde aufgeschnitten, mit Rahm und Salz abgeschmeckt und mit Schnittlauch garniert. Die „Rübsuppe“ wurde auf unterschiedliche Art und Weise zubereitet (Rezept 1).

Rezept 1: Rübsuppe

*Breinach hell machen mit Butterschmalz, kalt aufgießen,
die Rüben kloan schneiden in Würfel (wenn man die Rüben frisch hat),
oder sonscht ausgewassertes Rübenkraut,
und nochan sieden, und Zuckern, a bißl Milch kann man a einituan²³*

Als Hauptgericht wurde dieses Gericht mit mehr Rübenkraut und weniger Wasser dicker eingekocht und mit heißer Butter oder Butterschmalz serviert. Eine Art „Milchmues“ wurde auch mit entsäuertem Rübenkraut gekocht. Das „Milch-Rübenmus“ wurde als dicker, gesalzener Brei auch in Teigtaschen gefüllt und in Milch gekocht serviert („Milchmues von in der Früh a bißl salzen, Rübenkraut untergerührt und an dicken Brei machen und wie Schlipfkrapfen des statt Erdäpfel hineingetan und in der Milch sieden, des isch ganz epas guats“). Das Rübenkraut wurde auch gemeinsam mit Minze in die Blutwürste eingefüllt.

Aber nicht nur die gehackten Rüben, sondern auch die ganzen Rüben wurden sauer vergoren. Dafür wurden die ganzen Rüben gewaschen, geputzt (Wurzel, Stängel und Blätter entfernt, manchmal auch geschält) und in Salzwasser gekocht. Die gekochten Rüben wurden dann abwechselnd mit einer Lage Kren („überall a Blattl Kren drauf“) in einen großen Topf (ein Tontopf war besonders gut geeignet) geschichtet und mit einem Tuch und einem Deckel zugedeckt stehengelassen. Eine Gesprächspartnerin berichtet, dass auch warme Molke darüber gegossen wurde, eine andere berichtet, dass sie das ohne die Zugabe von Kren gemacht hätten. Diese Rüben waren, wenn sie nach der Entnahme wieder gut zugedeckt wurden, über einen langen Zeitraum haltbar. Die Rüben wurden nach ein bis sechs Wochen Lagerung entnommen und entweder ohne weitere

²³ vgl. auch: „Mättinga Koscht.“ – 12. Aufl. – Innsbruck: Ed. Löwenzahn, 1999, S:16f.

Zubereitung gegessen, oder gerieben und mit Zwiebel, Salz und Rahm als Salat zubereitet.

Der Saft der frisch gehackten Rüben (Rübenwasser), das beim Kraut einschneiden aufgefangen wurde, wurde zu Rübenhonig verarbeitet. Dieser diente als Brotaufstrich oder wurde zum „*Eintunckn*“ (z.B. wenn man Milchmus gegessen hat und kein Schmalz da war) auf den Tisch gestellt. Der Rübenhonig kam auch als süße Schicht auf den Mohn beim „*Blattlstock*“ (mehrere Germteigfladen, die übereinander gelegt werden und mit Mohnfülle zwischen den einzelnen *Blattln* gefüllt werden).



Abbildung 35: Abfüllen von Rübenwasser (Foto: Lukasser 2001)

Das Wasser der eingesäuerten Rüben (auch als *Rübensuppe* oder *Krautsuppe* bezeichnet) wurde als Essig verwendet. Dafür wurde ein Becher mit Löchern in das Rübenkraut hineingesteckt, in dem sich das saure Rübenwasser sammelte. Aus diesem Becher schöpfte man dann mit einer „*Kelle*“ (Schöpfer) das Rübenwasser heraus. Die „*Krautsuppe*“ wurde über den ganzen Sommer „*im Panzen*“ aufbewahrt und zum Anmachen von Salat („*ongemocht mit Krautsuppe und geröstetem Speck*“) verwendet. Dass auch die Blätter der eingelagerten Rüben („*wenn sie im Winter anfangen zu treiben*“) entweder kurz abgebrüht oder roh als eine Art Salat gegessen wurden, wird von einer Gesprächspartnerin erwähnt.

Die Hauptnutzung der Rüben liegt heute in der Verwendung des Rübenkrautes als Beilage zu den Tirolerknödeln oder zum Fleisch. Teils wird das Kraut ohne weitere Zubereitung genossen, teils wird es mit Rahm und manchmal zusätzlich mit Schnittlauch und

etwas Salz verfeinert. Eine Gesprächspartnerin gibt auch gerne ein wenig Zucker dazu. Das Rübenkraut wird laut Aussagen Osttiroler GesprächspartnerInnen auch heute noch relativ häufig (oft sogar dreimal die Woche) verwendet. Aussagen wie „*des isch holt unser Obst*“, oder „*im Herbischt essen mir des liaba als wia an Opfel*“ zeigen die Bedeutung der Rüben für den Frischverzehr besonders auf höher gelegenen Höfen, wo aus klimatischen Gründen kein Obst angebaut wird. Es wird auch erwähnt, dass in Jahren guter Obsternte weniger Rüben und Rübenkraut verkauft wird. Im Nordtiroler Unterland, beispielsweise dem Zillertal, wird heute kaum mehr Rübenkraut eingeschnitten. Eine Gesprächspartnerin begründet dies damit, dass VermieterInnen ihre Urlaubsgäste nicht mit dem Kraut-Geruch belästigen wollen.

Eine Zillertaler Spezialität die heute noch gegessen wird, sind, laut einer Erhalterin, „*Groitn* [Grammeln] *und Kraut*“. Das Rübenkraut wird als Beilage zu den Grammeln gegessen.

Die frischen Rüben werden zwischendurch (wie einen Apfel), als Beilage zur Jause oder beim Frühstück aufs Butterbrot gegessen. Im vorbeigehen am Feld werden kleine Rüben herausgezogen und „*genascht*“. Für den Frischverzehr werden durchwegs die kleinen Rüben bevorzugt. Wenn ein geeigneter Keller vorhanden ist, werden die Rüben auch eingelagert und bis zum Frühjahr immer wieder roh verzehrt. Die meisten GesprächspartnerInnen sprechen sich gegen eine zu lange Lagerung der Herbstrübe aus, da diese mit der Zeit holzig und wurmig würden.

Eine Zubereitung der ungesäuerten Rüben wird nur von einer Gesprächspartnerin (die damit eine Gemüsesuppe, ähnlich der einer Kohlrabisuppe zubereitet) erwähnt. Auch das Rübenkraut wird kaum mehr so wie in früheren Zeiten zu verschiedenen Speisen verarbeitet.

Auf spezielle Weise wird die Rübe in der Wildschönau verwendet. Etwa dreißig Höfe haben dort seit der Zeit Maria Theresias das Recht einen Rübenschnaps, den *Krautinger*, zu brennen. Um einen Liter *Krautinger* zu erzeugen, werden ungefähr 50 kg Rüben benötigt. Es sei wichtig, dass die Rüben saftig sind. Der *Krautinger* gilt als sehr gesund und wurde früher in der Volksmedizin eingesetzt. Die ErhalterInnen berichten, dass sich der *Krautinger* in den letzten Jahren einer wachsenden Beliebtheit erfreue.

7.1.2.5.2 Sonstige Nutzungen

Dem milchsauer vergorenen Rübenkraut wird heilende Wirkung nachgesagt. Aussagen wie „*Deswegen ... hob'n wir nie Grippe*“. „*Olle Toge a Schissl Kraut als Arznei*“ oder „*Kimmt die Ruibe ins Haus muss der Dokta bei der Tir hinaus*“ zeigen die auch heute noch weit verbreitete Meinung, dass Rübenkraut die Immunabwehr stärkt. Als generell gut für den Magen, oder gut gegen Magenbeschwerden, wird der saure Saft des Rübenkrautes geschätzt. Mehrfach wird auch die positive Wirkung bei Diabetes angesprochen. Die harntreibende Wirkung der Rübe (und des Rübenkrautes) brachte ihr lokale Dialektnamen ein wie „Soachrübm“ oder „Bettssoacharübm“. Aber auch die anregende und abführende Wirkung auf die Darmtätigkeit und die allgemein reinigende Wirkung auf den Körper wird erwähnt.

Äußerliche Anwendungen bei Fieber (wie *Essigpatscherln*), bei Geschwüren und Abszessen, sowie bei Gelenksentzündungen, wurden als Hausmittel früherer Zeiten erwähnt. Der Rübensirup wurde als Hustenmittel verwendet. Diese Hausmittel wurden aber nicht nur beim Menschen, sondern auch bei den Tieren eingesetzt („*wenn a Fock net guat isch, isch des is beste a sa Ruibnkraut geben, des kühlt recht, wenna hoas isch und die Fockn leicht Rotlauf bekemmen, muaß man des öfter geben*“).

Auch als Viehfutter wurde die Herbstrübe früher vielfach verwendet. Dabei wurden nicht nur die Rüben sondern auch die Blätter und das Rübenkraut genutzt. Für einige Tiere wurden auch eigene Gerichte zubereitet. Für die „*Hennpfarilan*“ wurde Rübenkraut (meist

das zum Essen schon zu sauer gewordene Rübenkraut) mit Kraftfutter (Körnermischung, „Leck“) und Heublumen vermischt an Hennen verfüttert. Zuviel von diesem Futter durfte allerdings nicht verfüttert werden, da ansonsten das Eigelb ganz hellgelb bis weißlich wurde.

Als Viehfutter fand die Herbstrübe früher bei Kühen Verwendung; Die Rübe (oftmals vermischt mit Kraftfutter) wurde gerne an Kühe verfüttert um die Milchproduktion zu steigern. Heute würde dies wegen der geschmacklichen Veränderung der Milch durch die Fütterung der Rübe nicht mehr gemacht. Ein Gesprächspartner erzählt, dass die Rübe für kälbernde Kühe gesund sei und das Abgehen der Nachgeburt beschleunige. Es wurde aber auch berichtet, dass die Kühe Durchfall bekommen würden („*dei bikemmen die Scheiße*“). Die Blätter der Rübe wurden an Schweine und Kühe verfüttert.²⁴

Minderwertige Rüben werden auch heute noch an Schweine verfüttert, jedoch werden sie von den Schweinen nicht besonders gerne gefressen. Die Pflanzenreste werden heute vorwiegend kompostiert und die Blätter, die meist am Acker verbleiben, in den Boden eingearbeitet.

Die „*Ruibnsuppe*“ wurde früher als Putzmittel (wie ein Essigreiniger) verwendet.

7.1.2.5.3 Brauchtum

Spaß und heitere Spiele gehörten früher nicht nur zu den Festen, sondern auch zu den gemeinschaftlich ausgeführten Arbeiten am Hof dazu. Bei solchen gemeinschaftlich durchgeführten Arbeiten waren oft nicht nur mehrere Personen des eigenen Hofes sondern auch „*Nachbarsleut*“ anwesend. Es wurde miteinander geredet, gesungen aber auch allerlei Schabernak getrieben. Im Spätherbst wurde in einer solch geselligen Runde auch miteinander Kraut gehackt. Nichtsahnende Personen (die diesen Brauch noch nicht kannten) wurden in die weitere Nachbarschaft (oder in ein Gasthaus) geschickt um eine „*Krautreito*“ (Krautsieb, ein großes Holzsieb wurde als „*Reito*“ bezeichnet) auszuleihen. Da es ein solches Gerät nicht gibt, wurde der Geschickte dort ausgelacht und ihm wurde auf seine Rechnung ein Schnaps oder Wein mit auf den Weg gegeben. Beim Zurückkehren wurde er noch einmal fest ausgelacht und der Alkohol dann gemeinsam ausgetrunken. Dieser Brauch wurde als „*Krautreito trogn*“ oder „*Reita leichn*“ bezeichnet. Ein anderer Spaß, der als „*Kraut bloosn*“ bezeichnet wurde, wurde auch mit nichts ahnenden Personen oder auch mit Kindern durchgeführt. Dabei wurden vorbeikommende Personen aufgefordert fest in das Faß mit dem gehackten Kraut zu blasen. Sobald der Kopf in das Faß gesteckt wurde, wurde dieser in das geschnittene Kraut eingetaucht.

Bei jungen Burschen äußerst beliebt war das „*Robn stehln*“. Dabei zogen die Burschen in der Nacht aus, um Rüben von fremden Äckern zu stehlen. Eine Gesprächspartnerin erinnert sich, dass die Burschen den Mädchen beim „*Fensterln*“ gestohlene Rüben mitbrachten. Dass ein Mädchen selbst Rüben stehlen ging, sei jedoch undenkbar gewesen.

7.1.2.5.4 Geschichten und Sprüche

Geschichten und Sprüche wurden auch rund um die Herbstrübe erzählt. Der folgende Spruch zeigt, wie sparsam und genau („*es hot olls gimißt ginau gian*“) mit manchen Rohstoffen umgegangen wurde: „*A Ruibnsaanerin dorf man et ziviel Some und a Nooterin (Näherin) dorf man et ziviel Stoff geben, sem wearts rech*“. Mit diesem Spruch wurde darauf angespielt, „*dass die Rüben dünn ausgesät werden muß, um einen guten Ertrag zu geben und eine Tracht gut am Körper sitzen muß um eine schöne Frau abzugeben*“.

²⁴ siehe auch Vogl-Lukasser et al. 2006a;

Auch das oft „zu schnelle Heranwachsen“ der Kinder, das „man manchmal aufhalten möchte“, wird mit der Rübe verglichen: „Es dawehrt se a Ruibe wochsn a net, sischt sot man oft dos Kind wochst frisch wia a Ruibe“. Nachbarschaftsbeziehungen bzw. der Austausch von Lebensmitteln untereinander werden mit dem Spruch „Laß mi in dein Kraute Speck soidn noa laß I die in mein Schmalze die Niggilan bochen“ ausgedrückt.

In einer Geschichte wird die Nachbarschaftshilfe angesprochen und als „Ruibn soll man die Leit meign trogn lossn wia se welln“ kommentiert. „Der Herrgott hot an Bauer gfrogt, für wehn saansche do Rübn? Der hot gsoot: für mi. Noa isch oa Ruibe giwochsn. Da nächste Bauer hot gsoot für mi und mei Familie. Noa san sou viel Ruibn giwachsen wia a Leit koot ot. Da nächste Bauer hot gsoot fir mi und die gonzen Leit, der het noa souviel Ruibn koot.“

7.1.3 Erbse (*Pisum sativum* ssp. *sativum*)

Lokale Namen: *Orbassn, Arbissn, gelbe Erbse, Markerbse*, (Sortenname: *Wunder von Kelvedon*)

Die elf Herkünfte von *Pisum sativum* (im Folgenden als Erbse bezeichnet) stammen aus Osttirol, dem hinteren Wipptal und seinen Seitentälern sowie aus dem Unterinntal²⁵. Die Erbsen werden am Acker und auch im Hausgarten kultiviert. Die Anbauflächen betragen auf allen Betrieben nur wenige Quadratmeter (Tabelle 2).

Erbsen wurden früher ähnlich wie die Ackerbohne und der Mohn auf den meisten Höfen auf Äckern auf größeren Flächen angebaut, weil diese Feldfrüchte nicht nur zu Weihnachten gebraucht wurden, sondern zum Leben notwendig gewesen sind („*Boan und Mogn und Erbsn sell hot man a gonzes Grantl voll koot, et la die Weihnachten, woll olls, sem ot man van Felde geleibn*“). Sie wurden oft gemeinsam mit den Ackerbohnen am Rand des Kartoffelackers, teilweise sogar zwischen den Kartoffelreihen angebaut.

7.1.3.1 Kulturtechnischer Umgang

Die Erbsen werden Ende April bis Mitte Mai (nach den Eismännern), wenn der Boden feucht ist, angebaut. Bei einer Gesprächspartnerin ist die Erbse jedes Jahr die erste Pflanze die angebaut wird. Dafür werden Zeilen gezogen und alle fünf Zentimeter eine Erbse, von manchen GesprächspartnerInnen auch zwei oder drei Erbsen, in die Erde gesteckt. Es wird erwähnt, dass die Erbsen nicht vorgequollen werden dürfen, da sie sich dann teilen würden. Eine Gesprächspartnerin berichtet jedoch, dass sie die Erbsen vor der Aussaat immer über Nacht einweiche. Eine Fruchtfolge wird jedes Jahr bewusst eingehalten („*eigentlich alleweil auf an anderen Platz*“). Die Erbsen werden mit Mohn oder Kartoffeln abgewechselt.



Abbildung 36: Setzhölzer für Erbse (vorne) und Ackerbohne (Fotos: Falschlunger 2006)

²⁵ Eine Gesprächspartnerin aus dem Pitztal baute bis vor zwei Jahren ebenfalls eine Erbsen-Herkunft nach, doch leider fraß Rotwild alle Erbsenpflanzen ab.

Es wird auch erwähnt, dass *„Erbsen und Bohnen sich nicht vertragen, sonst gibt's weniger Ertrag“*. Allerdings werden die beiden Kulturarten auf einigen Betrieben nebeneinander angebaut. *„Aufnehmender Mond“* und *„das richtige Zeichen“* werden als wichtige Kriterien bei der Festlegung des Aussaattermins erwähnt. Eine Gesprächspartnerin weiß aus Erfahrung, dass sich bei Fisch gesäte Erbsen viel leichter kochen lassen als bei anderen Sternzeichen gesäte.

Der Boden wird mit altem Mist schon im Herbst vorbereitet und im Frühjahr vor der Aussaat noch einmal gehackt. Ein lockerer Boden sei wichtig, für ein gutes Wachstum der Pflanzen. Früher seien die Erbsen meist auf Standorte mit schlechtem Boden gesetzt worden. Analog zum *Boantreter* (vgl. Kapitel 7.1.1.2.1) war früher auf den Betrieben auch ein Setzholz für die Erbsen zu finden. Bei diesem Gerät sind die Abstände zwischen den Holzzinken deutlich geringer als beim *Boantreter*. Drei GesprächspartnerInnen verwenden dieses Setzholz nach wie vor. Anders als die Ackerbohne brauche die Erbse keine weiten Pflanzabstände (*„Die Buane sagt geh weg von mir, die Erbse sagt kimm her zu mir, i mecht mi hebn bei dir“*). Als Rankhilfe dienen Holzkonstruktionen (*„Stiefler“* oder *„Hiefler“*). Auf einem Betrieb werden die Erbsen gehäufelt.

In Osttirol hätte man die Erbsen früher gemeinsam mit Hafer angebaut, wobei die Halme des Hafers eine Art Rankhilfe darstellten (*„des isch olbn recht guat gongen“*). Ein Gesprächspartner erzählt, dass *„Haselreiser“* als Rankhilfe zu den Erbsen hineingesteckt worden wären, eine Gesprächspartnerin erwähnt *„Fichtenreiser“*. Die Erbsen seien auch im Garten am Zaun entlang angebaut worden, wobei der Zaun als Stütze für die hoch wachsenden Erbsen diene. Eine Gesprächspartnerin hat gute Erfahrungen mit einem Drahtgerüst gemacht. Erbsen wurden früher (laut Aussagen einer Gesprächspartnerin) schon im März angebaut und im Juni geerntet. Wenn sie zu spät angebaut wurden, dann hätten sie leicht *„Würmer“* bekommen. Das komme in feuchten Jahren im Spätsommer auch heute vor, so zwei GesprächspartnerInnen. Andere Schädlinge, die von den GesprächspartnerInnen genannt werden, sind Vögel und Mäuse. Diese tun sich im Frühling am Saatgut und im Herbst an den reifen Körnern gütlich. Krankheiten stellen kein Problem dar. Nur bei einer Herkunft komme in manchen Jahren Mehltau vor.



Abbildung 37: 1. Höherwüchsige Erbsen-Herkünfte werden gestützt; 2. Zum Trocknen in der Tenne aufgehängte Erbsen in Vals (Fotos: Falschlunger 2006)

Wann die Erbsen geerntet werden, hängt von der Nutzung ab. ErhalterInnen, die die grünen Hülsen oder die losen grünen Erbsen verwenden, ernten bereits Mitte Juli oder Anfang August. Gerne werden, vor allem von Kindern, die grünen Erbsen direkt von der Staude gegessen. Trockenerbsen und Erbsen, die als Saatgut verwendet werden, bleiben bis Ende August oder Anfang September auf dem Acker/im Garten. Die grünen Erbsen werden je nach Bedarf laufend geerntet, die Trockenerbsen erst, wenn die Schoten dürr werden (gemeinsam mit den Erbsen die als Saatgut verwendet werden). Die ErhalterInnen versuchen, diese bei trockenem Wetter zu ernten. Auf vier Betrieben werden die ganzen Pflanzen geerntet und noch nachgetrocknet. Erst dann werden die Körner

ausgelöst. Auf einem Betrieb werden die Erbsen vorsichtig mit der Dreschmaschine ausgedroschen.

7.1.3.2 Saatgutgewinnung und -konservierung

Die von den GesprächspartnerInnen nachgebauten Erbsen werden geschätzt, weil sie problemlos und widerstandsfähig sind („*die wachsen durch die Schuhsohle*“). Den Erhalt der Herkünfte begründen die GesprächspartnerInnen außerdem vor allem mit dem guten Geschmack der Erbsen. Verglichen mit Sorten aus dem Handel schmecke die eigene Sorte viel süßer, sind sich zwei Erhalterinnen einig. Wichtig ist für die Befragten auch, dass die eigene Sorte aus der Gegend stammt und an die lokalen Bedingungen angepasst ist. Vier ErhalterInnen wollen die Sorte und das Wissen um ihre Verwendung „*einfach aus Tradition*“ weiter erhalten. Es wird erwähnt, dass die heutigen Erbsen eine andere „*Gattung*“ seien, weil „*jetzt tut man sie grüner weg*“. Früher wurden runde Erbsen, die als Trockenerbsen eingelagert wurden, angebaut.

Laut Aussagen einer Osttiroler Gesprächspartnerin war in Matri eine gelbe, runde Erbse weit verbreitet. Im Gegensatz zu der runden gelben Erbse werden heute vielfach Mark-erbsen angebaut. Diese seien ertragreicher und weniger arbeitsintensiv, da sie viel niedriger im Wuchs sind (die gelbe Erbse wird etwa 1 ½ m hoch). Die gelbe Erbse wird von dieser Gesprächspartnerin jedoch alle paar Jahre angebaut um das Saatgut zu erhalten. Außerdem sei der Geschmack von dieser Sorte eigentlich besser („*die wird am liebsten gegessen*“).

Drei ErhalterInnen wählen die Saat-Erbsen schon vor der Ernte aus, um schöne bzw. um überhaupt Schoten ausreifen zu lassen. Drei andere Befragte separieren die Samen nach der Ernte. Bei der Auswahl spielen die Größe und ein schönes Aussehen der Körner eine Rolle. Verschrumpelte Samen werden nicht als Saatgut verwendet. Eine Erhalterin trifft die Auswahl zu diesem Zeitpunkt, weil sie Erbsen, die sich gut trocknen lassen, selektieren will. Eine andere Erhalterin gibt an, dass die Erbsen so eng aneinander stehen, dass sie vor der Ernte ohnehin nicht viel über die einzelnen Pflanzen sagen könne. Im Garten oder am Feld werden Hülsen oft einfach „*übersehen*“, die dann als Saatgut verwendet werden. In fünf Fällen werden die Erbsen, die als Saatgut verwendet werden, nicht speziell ausgewählt („*was halt übrig ist*“).

Die Saaterbsen werden später geerntet als jene Erbsen, die „noch grün“ in der Küche verwendet werden. Die Reife der als Saatgut verwendeten Samen in den Hülsen ist erst erreicht, wenn sich die Hülsen braun verfärbt haben und ganz trocken sind. Die Herkünfte, die ausschließlich als Trockenerbsen verwendet werden, werden gemeinsam mit dem Saatgut geerntet. Die Pflanzen sollten laut Aussagen der GesprächspartnerInnen bei der Ernte so trocken sein, dass die Hülsen gebrochen werden können. Die Erbsen werden mit der Hand herausgenommen und auf Papier aufgelegt in der Sonne getrocknet. Sind die Pflanzen zum Erntezeitpunkt noch nicht trocken genug, werden die Pflanzen mit der Wurzel ausgezogen und in Bündeln an einem luftigen Ort aufgehängt, bis sie vollkommen ausgetrocknet sind. Aufbewahrt wird das Saatgut in Gläsern, Stoff- oder Papiersäcken. Auf einem Betrieb werden die Saat-Erbsen schon seit vielen Jahren immer in einem Holzfass gelagert (Abbildung 38). Die GesprächspartnerInnen schätzen, dass die Samen fünf bis sechs Jahre keimfähig bleiben. Eine Erhalterin sagt, dass Erbsen länger keimfähig bleiben als Ackerbohnen.

Wenn möglich, behalten sich alle GesprächspartnerInnen eine Saatgutreserve zurück. Nicht alle ErhalterInnen haben Kontakt zu anderen Personen, die dieselbe Sorte nachbauen.



Abbildung 38: In diesem Holzfass werden die Erbsen gelagert (Foto: Falschlunger 2006)

7.1.3.3 Dauer des Nachbaus und Quelle des Saatguts

Sechs Erbsensorten werden auf den jeweiligen Betrieben seit mehr als 50 Jahren nachgebaut („*schon seit Generationen*“). Drei wurden von den GesprächspartnerInnen auf den Hof mitgebracht wobei alle vier Sorten ursprünglich aus Tirol stammen. Unter den GesprächspartnerInnen sind zweimal zwei Schwestern, die jeweils die gleiche Sorte anbauen und immer wieder untereinander Saatgut austauschen. Eine dieser Sorten wird von der Erhalterin als gelbe, runde „*Zuckererbse*“ bezeichnet (obwohl die Gesprächspartnerin von einer Zuckererbse spricht, handelt es sich wahrscheinlich bei dieser Sorte um eine Palerbse (convar. *sativum*), da diese Sorte vorwiegend als Trockenerbse eingelagert wird, und meist als Erbsensuppe zubereitet Verwendung findet). Von einer Gesprächspartnerin wird eine Markerbse (Sortenname: Wunder von Kelvedon), die ursprünglich aus dem Handel stammt seit 20 Jahren am Hof nachgebaut. Auch von einer anderen Gesprächspartnerin wird seit 20 Jahren eine Erbse nachgebaut, die ursprünglich aus dem Handel stammt und als „*ganz normale Erbsen*“ bezeichnet wird. Vor einigen Jahren hatte die Gesprächspartnerin zuwenig Saatgut und fügte gekauften Saatgut hinzu.



Abbildung 39: Die Erbsenherkünfte im linken Bild werden als Trockenerbsen eingelagert. Im Unterschied dazu die Markerbensorte (rechtes Bild) bei der nur das Saatgut getrocknet wird (Foto: Vogl-Lukasser 2006)

7.1.3.4 Nutzung der Erbse

Verwendet werden die Erbsen auf ganz unterschiedliche Weise. Heute werden in erster Linie die noch grünen, unreifen Erbsen oder Erbsenhülsen als Gemüse oder in Salaten bzw. frisch verzehrt, verwendet. Erbsen werden heute auch blanchiert und eingefroren. Die durch Einfrieren haltbar gemachten grünen Erbsen werden als Gemüse gegessen. Sechs Erhalterinnen nutzen oder nutzten die Erbsen sowohl grün als auch getrocknet. Zwei Herkünfte eignen sich laut den GesprächspartnerInnen nicht zum Trocknen, zwei Herkünfte werden nur in getrocknetem Zustand verwendet. Früher wurden die Erbsen vorwiegend getrocknet verwendet. Es wurden großteils Sorten angebaut, deren Samen sich für eine Nutzung als Trockenerbsen eignen (z.B. die schon erwähnte gelbe Erbse). Die getrockneten Erbsen wurden vorwiegend für Suppen verwendet.

Die Erbsensuppe, so mehrere GesprächspartnerInnen, war in Tirol ein traditionelles Weihnachtsessen (am Heiligen Abend). Eine Erhalterin im Unterinntal bereitet diese nach wie vor jedes Jahr zu. In Osttirol wurde die Erbsensuppe nicht nur am Heiligen Abend sondern auch am Karfreitag gekocht. Dazu wurde ein „*Blattlstock*“ (Kapitel 7.3.1.5) gegessen.

Bei einer Gesprächspartnerin aus dem Unterinntal werden Fastenknödel (statt Speck wird viel Zwiebelschmalz zum Knödelteig gegeben) in einer dicken Erbsensuppe serviert. Als weitere traditionelle Spezialität nennt diese Bäuerin „*Schmalznudeln mit Erbsen*“ (Schmalznudeln sind ausgezogene, in der Mitte dünne Germteigfladen, die in Fett gebacken werden; in Osttirol heißen sie „*Zörä*“, in anderen Teilen Tirols „*Kiachl*“). Es wurde auch erzählt, dass die Erbsen früher immer gemeinsam mit einem „Gerstenbrein“ (Kapitel 7.1.1.5) oder in der Brennsuppe zubereitet wurden.

Von einer Erhalterin werden schlechte Körner an Hühner verfüttert.

7.1.4 Bohne, Busch- Fiole (*Phaseolus vulgaris* ssp. *vulgaris* var. *nanus*)

Lokale Namen: *Fiselen*, *Bohne*, *Saxa* (Sortenname)

In der Untersuchungsregion konnten acht Buschbohnenherkünfte gefunden werden. Vier Herkünfte stammen aus Osttirol, zwei aus dem Unterinntal, eine aus dem Außerfern und eine aus dem Raum Landeck. Eine der Herkünfte wird seit etwa 20 Jahren nicht mehr angebaut, die Gesprächspartnerin hat aber immer noch eine kleine Saatgutreserve. Sie erzählte, dass sie die Gartenarbeit nie besonders gern gemacht habe, und froh war, Saatgut oder gar Gemüse zukaufen zu können (Tabelle 2).

Die Buschbohne wird ausschließlich für den Hausgebrauch kultiviert und auf relativ kleinen Flächen angebaut (Tabelle 3). Eine Gesprächspartnerin baut die Buschbohne nur alle zwei, drei Jahre an, und legt sich dann immer ausreichenden Vorrat für ihren Drei-Personen-Haushalt an.

Auf die Frage nach dem Anbau von Buschbohne in früheren Zeiten wurde von einigen GesprächspartnerInnen erklärt, dass diese damals gar nicht bekannt war („*gar nit ghabt*“). Eine Gesprächspartnerin erzählt jedoch, dass früher größere Mengen Buschbohnen angebaut worden waren. Man hätte die ganzen Pflanzen geerntet und die trockenen Bohnen ausgedroschen. Eine zweite Gesprächspartnerin weiß zu berichten, dass die Bohnen früher am Rand des Maisackers angebaut worden waren.

7.1.4.1 Kulturtechnischer Umgang

7.1.4.1.1 Anbau, Pflege

Die Buschbohnen werden Anfang bis Ende Mai angebaut. Erwähnt wird, dass sie „*nach die Eismander*“, wenn die letzten Spätfröste vorbei sind, gesetzt werden, weil sie frostempfindlich seien. Der Standort sollte sonnig sein und der Boden nicht zu nass. Zwei GesprächspartnerInnen beschreiben ihre Sorte als nicht anspruchsvoll.

Der Standort, an dem angebaut wird, wird zwar alle Jahre gewechselt, allerdings wird nicht darauf geachtet welche Vor- oder Nachfrucht angebaut wird. Von zu starker Düngung wird abgeraten. Es wird erwähnt, dass man „*Hülsenfrüchte generell nicht stark düngen*“ sollte. Die Bohnen werden teilweise am Abend vorher in Wasser vorgequollen („*über Nacht einweichen, dann keimen sie schneller*“). Nach einem alten Spruch der Bauern sollen die Bohnen „*die Glocken läuten hören*“ (wie bei der Pferdebohne), was laut Aussagen der Gesprächspartnerin heißt, dass sie flach gesetzt werden sollen. Buschbohnen werden in Reihen gesetzt. Der Abstand in der Reihe wird mit 10 bis 15 cm oder mit 40 cm angegeben, und zwischen den Reihen mit 30 cm. Meist werden an einer Stelle 3 bis 4 Bohnen gesetzt. Im frühen Wachstum der Pflanze wird gejätet und auf manchen Betrieben auch „*gehäufelt*“.

Als Schädlinge werden grüne Heuschrecken und Kartoffelkäfer („*das ist aber schon acht oder neun Jahre her*“) genannt. Auf einem Betrieb wurden die getrockneten Bohnen im Lager vom Bohnenkäfer angebohrt. Krankheiten werden nicht erwähnt.



Abbildung 40: Vom Bohnenkäfer angebohrtes Saatgut (Foto: Falschlunger 2006)

7.1.4.1.2 Ernte

Geerntet wird die Buschbohne Ende August bis Anfang Oktober. In Osttirol werden sobald wie möglich die „*Straangilan*“ (die grünen Hülsen) laufend geerntet um sie frisch zuzubereiten. Bei den vier Nordtiroler Herkunftten werden die Bohnen ausschließlich als Trockenbohnen verwendet. Die Bohnen, die als Trockenbohnen oder Saatgut eingelagert werden sind reif, wenn die Hülsen sich braun verfärbt haben. Für die Ernte der Trockenbohnen sollten die Hülsen in trockenem Zustand (bei trockenem Wetter) geerntet werden, da sich dadurch die Haltbarkeit auch bei der Lagerung der Bohnen verbessert („*erst wenn Schote trocken, sonst schimpelt*“ (die Bohne) oder „*trocken länger haltbar, nass schneller kaputt*“). Erlaubt es das Wetter, lässt man die Buschbohne auf dem Feld so gut wie möglich ausreifen und trocknen, wobei schönes Wetter im Herbst das Wichtigste im Bezug auf Saatgutreife und Lagerfähigkeit der Buschbohnen sei.

Auf einem Betrieb werden die ganzen Pflanzen geerntet und zum Nachtrocknen aufgehängt. Die anderen GesprächspartnerInnen ernten nur die trockenen Hülsen. Diese werden entweder auf Papier oder in einer Schüssel zum Nachtrocknen an einen trockenen Ort gelegt. Die Hülsen „*bleiben lange in der Schüssel, bis sie richtig fest sind*“. Die ganz trockenen Hülsen werden mit der Hand aufgebrochen, und die Bohnen ausgelöst. Die gesamten, gut getrockneten Bohnen werden meist gemeinsam aufbewahrt, ohne zwischen Saatgut und Trockenbohnen für die Verwendung in der Küche zu unterscheiden („*die Bohnen sein nit hoag!*“). Bei richtiger Trocknung und Aufbewahrung wird die lange Haltbarkeit der Buschbohne gelobt („*jahrelang bleiben sie gleich*“).

7.1.4.2 Saatgutgewinnung und -lagerung

7.1.4.2.1 Merkmale der kultivierten Sorten

Zwei der acht Herkunftte tragen einen Sortennamen. So handelt es sich laut Aussagen einer Gesprächspartnerin bei ihrer Buschbohne um die *Rotholzer Bohne*. Eine zweite Herkunft, die allerdings nicht mehr angebaut wird, wird mit dem lokalen Namen „*s heachste Guat*“ bezeichnet. Diese Sorte ist, dank einer auffälligen Zeichnung rund um den Samennabel, allgemein als *Monstranzbohne* bekannt.

Das „*eigene Saatgut*“ der Buschbohne wird von den ErhalterInnen geschätzt, weil die Pflanzen „*ganz unkompliziert*“, „*anspruchlos*“ und „*sehr widerstandsfähig gegen Krankheiten*“ seien. Der Arbeitsaufwand sei sehr niedrig und der Ertrag hoch. Auch der

Geschmack der eigenen Sorte wird von den GesprächspartnerInnen gelobt („*die Besten*“). Angesprochen wird auch der Nachbau des Saatgutes „*weil es Tradition ist*“ und das überlieferte Wissen erhalten werden soll.

Die GesprächspartnerInnen kennen auch andere Sorten aus der näheren Umgebung, die sich in der Färbung von der eigenen unterscheiden. Auch Handelssorten sind bekannt. So erzählte eine Gesprächspartnerin, sie habe schon „*allerhand probiert*“ (zum Beispiel die Handelssorte Provida). Ihre Erfahrung damit war, dass diese Sorte einmalig eine schöne Ernte zulässt, der Nachbau jedoch „*fleckig*“ wird. Zwei Erhalterinnen bauen eine Handelsorte an, deren Hülsen in grünem Zustand gegessen werden. Die Lokalsorten eignen sich ausschließlich als Trockenbohnen, weil die Hülsen „*fädig*“ seien.

7.1.4.2.2 Auswahl, Ernte:

Der Erntezeitpunkt der Bohnen, die als Saatgut verwendet werden, unterscheidet sich nicht von den Trockenbohnen, die in der Küche genutzt werden. Größtenteils wird das Saatgut nach der Ernte, Trocknung und Reinigung der Bohnen, von der Gesamternte entweder noch im Herbst oder im Frühjahr von dem, was noch übrig ist, ausgewählt. Die GesprächspartnerInnen wählen dabei besonders schöne, gesund aussehende Samen als Saatgut aus. In einem Fall wird das Stadium des späten Wachstums bei der Auswahl des Saatguts berücksichtigt. Zum Nachbau ausgewählt werden dabei gesunde Pflanzen mit „*ganz schönen Schoten dran*“. Das getrocknete Saatgut wird von dieser Gesprächspartnerin separat von der Gesamternte in Stoff- oder Papiersäcken oder in Gläsern, gelagert.

Die erforderliche Saatgutmenge wird von den GesprächspartnerInnen mit „*zwei Joghurtbecher*“ (für 8 bis 10 m²) oder „*30 bis 40 dag*“ für 10 m² festgelegt. Für die 10 m² verwendet die Gesprächspartnerin die Ernte von ca. 1 m² (10 %) für die Auswahl der Bohnen die sie als Saatgut verwendet.

Nach Angaben der GesprächspartnerInnen kann man das Saatgut mindestens 2 Jahre, wahrscheinlich länger als 3 bis 4 Jahre lagern, ohne dass es seine Keimfähigkeit verliert.

Drei der GesprächspartnerInnen geben an, etwa „*a halbes Kilo, ja soviel brauch i ja nit*“, oder „*a bissl was*“ bzw. „*für 2 Jahre*“ Saatgut in Reserve aufzubewahren. Die Reserve wird angelegt, weil „*ein Jahr kann es daneben gehen, dann hat man keinen Samen mehr*“. Es wird von mehreren GesprächspartnerInnen erwähnt, dass sie bei einem Totalverlust niemanden kennen würden, der die gleiche Sorte anbaut.

7.1.4.3 Dauer des Nachbaus und Quelle des Saatguts

Von einer Gesprächspartnerin wird eine Buschbohnenorte, die ursprünglich aus Kärnten stammt, schon über 100 Jahre auf ihrem Hof nachgebaut. Auch eine zweite Sorte wird seit mindestens 50 Jahren am Hof nachgebaut. Eine Gesprächspartnerin hat das Saatgut von der Schwiegermutter übernommen und baut die Sorte seit 40 Jahren nach. Zwei Sorten wurden von anderen Tiroler ErhalterInnen übernommen und werden von den beiden GesprächspartnerInnen schon seit vielen Jahren nachgebaut. Drei Herkünfte (bei einer handelt es sich laut Aussagen der Gesprächspartnerin vielleicht um die Sorte „*Saxa*“) stammen ursprünglich aus dem Handel und werden seit 40 beziehungsweise 20 Jahren nachgebaut. Bei keiner Sorte wurde eine Saatguterneuerung vorgenommen. Eine Herkunft hat sich, laut Aussagen der Gesprächspartnerin wahrscheinlich mit einer Stangenbohnenorte verkreuzt.

7.1.4.4 Nutzung der Buschbohne

Die Buschbohne wird hauptsächlich als Trockenbohne eingelagert und dann weiterverarbeitet. Sie wird für die Gerstensuppe (*Brein*, Kapitel 7.1.1.5), für Bohnensuppe oder als Bohnensalat sauer angerichtet verwendet. Auf einem Betrieb werden Trockenbohnen auch zu den „*Schmalznudeln*“ gegessen. Eine Gesprächspartnerin erinnert sich an eine spezielle „*Fiselensuppe*“. Dabei handelt es sich um eine Brennsuppe mit Trockenbohnen (als „*Fiselen*“ werden in Teilen Nordtirols die ausgereiften Samen der Bohnen genannt), getrockneten Früchten und Kastanien. Die Suppe wurde süß, mit Zucker, gegessen. Die Trockenbohnen werden vor der Zubereitung über Nacht in Wasser eingeweicht.

Die „*Straangilan*“ (die grünen Hülsen; diese werden in Osttirol auch als Fisolen bezeichnet) werden entweder in frischem Zustand zubereitet oder eingefroren. Die Fisolen werden meist als Salat oder gekochtes Gemüse zubereitet. Zum Einfrieren eigne sich bei ihr die Buschbohne am besten, wird von einer Gesprächspartnerin betont. Fisolen werden aber auch essigsauer konserviert („*Eingelegt*“). Diese eingelegten Fisolen werden gerne als Beilage gereicht.

Die Pflanzenreste werden meist kompostiert. In einem Fall werden diese getrocknet, gehäckselt und als Streu verwendet.

7.1.5 Bohne, Stangen-, Fisole (*Phaseolus vulgaris* ssp. *vulgaris* var. *vulgaris*)

Lokaler Name: Stangenbohne

Es konnten sechs Herkünfte vorgefunden werden (Tabelle 2). Zwei werden in Lienz, die anderen vier im Inntal zwischen Zams und Bad Häring nachgebaut. Die Stangenbohne wird ausschließlich für den Hausgebrauch kultiviert und deshalb von allen ErhalterInnen auf kleinen Flächen angebaut (Tabelle 3).

7.1.5.1 Kulturtechnischer Umgang

Anbau, Pflege und Ernte werden wie bei der Buschbohne durchgeführt. Ergänzend wird von den GesprächspartnerInnen erwähnt, dass als besonders günstige Lage der „*Rand vom Acker, wo sie alleweil Sonne haben von einer Seite*“ gewählt wird. Zwei Sorten werden vor der Aussaat über Nacht eingeweicht. Ein Gesprächspartner setzt die Stangenbohne zwischen Ende April und Mitte Juni versetzt um laufend frische Bohnen ernten zu können. Auf einem Betrieb werden die Bohnen gehäufelt. Holzstangen und Holzkonstruktionen dienen als Rankhilfe. Als Schädlinge werden ausschließlich Läuse genannt. Diese werden mit Seifenwasser bekämpft.



Abbildung 41: Stangenbohne mit Holzgerüst als Rankhilfe (Foto: Falschlunger 2006)

Wie bei der Buschbohne hängt auch hier der Erntezeitpunkt von der Nutzung ab. Auf drei Betrieben werden nicht nur Trockenbohnen sondern auch die grünen Hülsen in der Küche verwendet. Diese werden laufend geerntet. Die Trockenbohnen werden ab Ende September, wenn die Hülsen hart und braun verfärbt sind, geerntet. Eine Erhalterin

lockert ein paar Tage vor der Ernte die Wurzeln der Pflanzen um die Reife zu beschleunigen. Nach der Ernte werden die gesamten Pflanzen zur Trocknung auf den Balkon oder die Harpfe aufgehängt und erst wenn die Hülsen gut getrocknet sind die Samen gewonnen. Die Bohnenhülsen werden händisch aufgebrochen und die Bohnen herausgelöst. Die Bohnen werden anschließend in einem aufgehängten Papiersack nachgetrocknet. Gelagert werden die Bohnen in Papier oder Karton an einem trockenen Ort. Eine Gesprächspartnerin lagert die ganzen Hülsen.

Das „*eigene Saatgut*“ der Stangenbohne ist den GesprächspartnerInnen wichtig weil „*die eigenen sind alleweil besser als die gekauften*“ und „*was man selber hat, des is sicherer, is den Boden gewöhnt, wachsen besser weiter*“. Gekauftes Saatgut wurde ausprobiert, jedoch war man nicht zufrieden damit. Eine Gesprächspartnerin berichtet, dass die eigene Sorte viel größere Körner habe als Handelssorten. Auch seien die eigenen Stangenbohnen resistenter gegen „*Läuse, Brand und Fäule*“ und außerdem „*leicht zu halten, nit viel Arbeit, keine Probleme*“. Weiters werden sie in der Küche gebraucht. Eine Gesprächspartnerin baut die Sorte nach, um sie zu erhalten.

7.1.5.2 Saatgutgewinnung und –konservierung

Bei der Auswahl des Saatguts werden von zwei GesprächspartnerInnen keine Auslese-kriterien berücksichtigt. Sie nehmen das Saatgut „*einfach*“ im Frühjahr vom Rest des eingelagerten Trockenbohnenvorrats. Eine andere Gesprächspartnerin führt bei der Ernte eine erste Auswahl durch, bei der sie die Pflanzen mit den „*reifsten und schönsten*“ Hülsen separiert. Nach erfolgter Trocknung werden aus diesen Hülsen die Saatbohnen ausgewählt. Dieses Saatgut soll sich auszeichnen durch „*schöne Schale, schön glänzen, keine Macke*“. Auf zwei Betrieben wird bereits vor der Ernte eine erste Auswahl getroffen. Es werden jeweils die ersten reifen Hülsen auf den Pflanzen belassen, damit diese genug Zeit zum Ausreifen haben. Aus den Samenkörnern dieser Hülsen wird dann das Saatgut ausgewählt.

Das Saatgut wird in Gläsern, Körben, Papier- oder Stoffsäcken gelagert. Die Keimfähigkeit bleibt bei guter Trocknung und richtiger Lagerung einige Jahre erhalten. Reserven werden entweder für zwei Jahre auf die Seite getan, oder man verlässt sich darauf, dass „*alleweil was übrig*“ bleibt.

7.1.5.3 Dauer des Nachbaus und Quelle des Saatguts

Die Stangenbohnen werden auf zwei Höfen „*immer schon*“ und „*von je her*“ nachgebaut. Die GesprächspartnerInnen haben das Saatgut von ihren VorgängerInnen am Hof übernommen. Drei Sorten werden ebenfalls seit mehr als einer Generation nachgebaut. Das Saatgut stammt von Bekannten aus der Region, eine Herkunft dürfte jedoch ursprünglich aus Italien kommen. Ein Gesprächspartner baut seine Sorte erst seit fünf Jahren selber nach, hat sie aber ebenfalls von einem Erhalter aus der Region bezogen.

Zwei GesprächspartnerInnen geben einen Namen für ihre Sorte an. Eine Erhalterin nennt ihre Sorte „*Wachauer Bohne*“, ist sich aber nicht sicher, ob dieser Name tatsächlich stimmt. Eine zweite Sorte wird als *Monstranzbohne* bezeichnet.

7.1.5.4 Nutzung der Stangenbohne

Die Stangenbohnen werden auf unterschiedliche Weise genutzt. Eine Herkunft wird nur in grünem Zustand (die grünen Hülsen; diese werden in Osttirol als Fisolen bezeichnet während in Teilen Nordtirols die Bohnen/Samen als Fisolen bezeichnet werden!) verwendet. Zwei GesprächspartnerInnen verwenden von ihrer Sorte sowohl die noch unreifen,

grünen Hülsen als auch die ausgereiften Bohnen in Form von Trockenbohnen. Die grünen Hülsen werden für Salat und als Gemüse genutzt. Diese werden durch Einfrieren auch haltbar gemacht.

Drei GesprächspartnerInnen nutzen ihre Sorte ausschließlich als Trockenbohnen. Ein Erhalter erzählt dass früher mit den Trockenbohnen (die in dieser Region als Fisolen bezeichnet werden) gern „Apfelkienzl“ (Rezept 2) gegessen worden sei (vgl. Kapitel 7.1.1.5: Nutzung der Ackerbohne).

Rezept 2: Kienzl

Fisolen in leicht gesalzenem Wasser weich kochen, Apfelstücke (oder getrocknete Apfelspalten) mit etwas Wasser, Zucker und Zimt weich dünsten, die Fisolen mit dem fertigen Kompott mischen, mit brauner Butter abschmalzen und mit Zimt bestreuen²⁶.

Die Trockenbohnen werden ebenfalls für Salat (von zwei GesprächspartnerInnen), vor allem aber für Suppen verwendet. Drei GesprächspartnerInnen bereiten mit den getrockneten Stangenbohnen die Gerstensuppe (vgl. Kapitel 7.1.1.5: Nutzung der Ackerbohne) zu. Früher wurden die gekochten Bohnen mit geschmolzener Butter übergossen („*gsottn und gschmelzt*“; vgl Kapitel 7.1.1.5: Nutzung der Ackerbohne). Die Pflanzenreste werden an Ziegen verfüttert oder kompostiert.

²⁶ Vgl. auch: Maier-Bruck, F.: „Vom Essen auf dem Lande - Das große Buch der österreichischen Bauernküche und Hausmannskost“ - 2. Auflage - Salzburg A&M, 2003, S:446; (Fisolen sind in diesem Rezept die getrockneten Bohnen!)

7.1.6 Bohne, Feuer-, Prunkbohne (*Phaseolus coccineus*)

Lokale Namen: Stangenbohne, Bohne

Die fünf Herkünfte sind über die ganze Forschungsregion verteilt. So stammt eine Herkunft aus Lienz, eine aus Zams, eine aus dem Raum Innsbruck, eine aus Zell (diese Sorte wird seit etwa 10 Jahren nicht mehr angebaut) und eine aus Kirchdorf. Die Anbaumengen sind gering („a zwoa, drei Händ voll“). Die Ernte wird für den Eigenbedarf verwendet (Tabelle 3).

7.1.6.1 Kulturtechnischer Umgang

Anbau, Pflege und Ernte werden wie bei der Buschbohne und Stangenbohne ausgeführt.

7.1.6.2 Saatgutgewinnung und –konservierung

Die Feuerbohnen, die als Saatgut verwendet werden, werden beim „Ausklauben“ ausgewählt. Dafür werden von zwei GesprächspartnerInnen aus den „besten Hülsen“, wo am meisten und die größten Bohnen drinnen sind, die „schönsten Bohnen“ ausgelesen. Bewusst werden von einer Gesprächspartnerin aus der vielfarbigen Ernte auch verschiedenfarbige Saatbohnen ausgewählt. Die zweite erzählt, dass sie Bohnen mit bräunlicher Färbung nicht als Saatgut verwendet. Auch bei den beiden anderen noch angebauten Sorten achten die GesprächspartnerInnen bei der Saatgutwahl auf die Farbe der Körner, da von der Farbe auf den Geschmack der Bohnen geschlossen werden könne. Eine von diesen zwei Gesprächspartnerinnen erwähnt, dass ihr die schwarzen Bohnen am besten schmecken und sie deshalb diese für Saatgut verwendet, die andere mag eher die weißen Bohnen weil diese milder im Geschmack seien. Von einer Herkunft wird berichtet, dass sich diese im Laufe der Jahre verändert hätte. Waren früher nur rote Blüten und nur weiße Bohnen vorhanden, so blühe sie jetzt auch weiß und die Bohnen seien sowohl beige, schwarz als auch violett schwarz gesprenkelt.

Das getrocknete Saatgut wird in Papier- oder Stoffsäcken (oder auch Kartons) und auf einem Betrieb in einer Plastikdose trocken gelagert und bleibt „a paar Jahr“ keimfähig. Bis auf eine Gesprächspartnerin legen alle ErhalterInnen eine Saatgutreserve an, wobei die GesprächspartnerInnen betonen, dass sowieso immer Saatbohnen übrig bleiben.



Abbildung 42: Als Saatgut werden die schönsten Bohnen aus den besten Hülzen ausgewählt (Fotos: Falschlunger 2006)



Abbildung 43: Die „Prunkbohnen“ die als Saatgut Verwendung finden, werden in diesen Kartons aufbewahrt (Foto: Vogl-Lukasser 2006)

7.1.6.3 Dauer des Nachbaus und Quelle des Saatguts

Das Saatgut der Feuerbohne war „*immer*“ schon am Hof und wird seither ohne eine Erneuerung nachgebaut, so zwei Gesprächspartnerinnen. Auch eine dritte Sorte wird seit mindestens 60 Jahren nachgebaut. Das Saatgut wurde von der Mutter übernommen. Die vierte Herkunft stammt aus dem Handel und wird seit gut 20 Jahren nachgebaut. Die nicht mehr angebaute Sorte wurde von einem Erhalter oder einer Erhalterin aus der Region bezogen.

Die Feuerbohnen werden nachgebaut, weil die GesprächspartnerInnen den guten Geschmack der Trockenbohnen schätzen und weil die Sorte große Körner habe. Von Vorteil sei außerdem, dass für die Saatgutgewinnung keine zusätzlichen Arbeitsschritte nötig seien. Eine Gesprächspartnerin erhält die Feuerbohne „*weil se's friara immer ghet haba*“ und sie diese Tradition fortsetzen wolle.

7.1.6.4 Nutzung der Feuerbohne

Alle GesprächspartnerInnen nutzen die Feuerbohne nur als Trockenbohnen. Die kleineren Feuerbohnen dienen als Zutat zur Gerstensuppe (vgl. Kapitel 7.1.1.5: Nutzung der Ackerbohne), oder Gemüsesuppe allerdings seien die kleineren Bohnen (Buschbohnen) dafür besser geeignet, so eine Gesprächspartnerin. Die größeren Feuerbohnen werden als Salat sauer angerichtet oder auch mit Zucker (und „*Birnenmehl*“ oder „*Bocksherndlmehl*“) angemacht und zu Apfelmus gegessen. In Kirchdorf werden die gekochten Bohnen mit Geselchtem und Sauerkraut zu „*Plattln, Polsterzipf und Dampfnudeln*“ gegessen. Die großen Bohnen der Feuerbohne wurden in früheren Zeiten (vor 60 Jahren) auch gerne in der Schule mit anderen Kindern ausgetauscht.

7.1.7 Kürbis, Garten- (*Cucurbita* sp.)

Lokaler Name: *Futterkürbis*

Die Herkunft stammt von einem Hof in Lienz.

7.1.7.1 Kulturtechnischer Umgang

Der Samen vom Futterkürbis wird Anfang Mai gleichzeitig mit dem Mais gesteckt. Da sowohl der Mais als auch der Kürbis sehr viel Dünger brauchen wird der Acker mit viel Mist versehen. Angebaut wird in Zeilen, wobei in jeder Maiszeile etwa zwei bis drei Kürbispflanzen gezogen werden. Unkraut wird in der Anfangsphase gejätet. Geerntet werden die reifen Kürbisse Ende August.



Abbildung 44: Anbau von Kürbis und Mais (Foto: Blauensteiner 2005)

7.1.7.2 Dauer des Nachbaus und Quelle des Saatguts

Dieser „Futterkürbis“ wird „immer schon“ auf diesem Hof nachgebaut und wurde von der Vorgeneration übernommen.

7.1.7.3 Nutzung des Kürbis

Die geernteten Kürbisse werden im Erdkeller gelagert und dienen als Schweinefutter. Die Gesprächspartnerin hatte auch schon probiert sie zu kochen, Speisekürbisse seien jedoch besser. Der Vorteil ihres Futterkürbisses liege im Vergleich zu ihr bekannten Speisekürbissen in der langen Lagerfähigkeit.

7.1.7.4 Saatgutgewinnung und –Konservierung

Die Samen der Kürbisse werden nach der Ernte im Lager ausgewählt. Die Samen der reifsten Kürbisse, die sich leicht vom Fleisch lösen („die Kerne müssen extra ausfallen“), werden entnommen. Von diesen Samen werden dann nur diejenigen als Saatgut aufbewahrt „de a Bäuchle haben“. Die gut getrockneten Samen werden in einem Papierkarton an einem trockenen Ort gelagert.

7.1.8 Gurke, Feld- (*Cucumis sativus*)

Die Herkunft wird in einem Garten in Erl auf 470 Meter Seehöhe angebaut. Es handelt sich um eine Feldgurke mit weißen Stacheln. Der Erhalter zieht jedes Jahr etwa 15 Pflanzen heran.

7.1.8.1 Kulturtechnischer Umgang

Ein Teil der Pflanzen wird direkt im Garten, ein Teil im Frühbeet gesät. Die Flächen werden mit altem Stallmist gedüngt. Der Erhalter sät aus „*sobald der Schnee weg isch*“ und deckt die Beete dann mit Vlies ab. Er weicht die Samen vor der Aussaat in Wasser ein. Früher habe man statt Wasser Milch verwendet, erinnert sich der Befragte. Durch die Milch hätten die Samen eine Schutzschicht bekommen und wären gegenüber Krankheiten nicht so empfindlich gewesen.

Im Garten des Erhalters werden fast ausschließlich Gurken angebaut. Lediglich ein paar Krautköpfe wachsen in einem kleinen Beet. Die Gurke bedarf keiner besonderen Pflege. Weder Schädlinge noch Krankheiten stellen ein Problem dar. Wenn ein paar der gesäten Pflanzen nicht wachsen, ist das nicht schlimm, er säe immer mehr als genug, so der Erhalter. Verglichen mit anderen Sorten sei die Herkunft weniger kälteempfindlich und frühreif. Gegen Ende der Vegetationsperiode deckt der Erhalter die Gurken wie im Frühjahr mit Vlies ab.

7.1.8.2 Saatgutgewinnung und -konservierung

Wenn Gurken übersehen werden und zu groß und zu reif zum Essen sind, werden sie für die „*Saatgutproduktion*“ verwendet. Der Erhalter wählt solche Gurken aus um Samen zu nehmen, weil diese ohnehin nicht mehr gegessen würden.

Die Samen werden gewaschen und anschließend im Schatten getrocknet. Gelagert werden sie in einem Karton. Saatgutreserve habe er mehr als genug, so der Erhalter. Da er niemanden wisse, der die gleiche Gurke nachbaut, sei diese Reserve wichtig.

7.1.8.3 Dauer des Nachbaus und Quelle des Saatguts

Der Erhalter kann sich nicht mehr erinnern, woher das Saatgut stammt. Mittlerweile wird die Herkunft seit mindestens 35 Jahren von ihm nachgebaut. Der Befragte baut die Gurke jedes Jahr nach, weil er den Geschmack und die Unempfindlichkeit der Herkunft schätzt. Nebenbei könne er so auch überreife Gurken noch verwenden.

7.1.8.4 Nutzung der Gurke

Die Gurken werden den ganzen Sommer über laufend geerntet und als Salat gegessen. Zum Einlegen eigne sich die Herkunft nicht, weil die Gurken zu groß werden.



Abbildung 45: Diese Gurkensorte wird seit mindestens 35 Jahren von einem Gesprächspartner nachgebaut (Fotos: Falschlunger 2006)

7.1.9 Tomate (*Lycopersicum esculentum*)

Im Rahmen der Erhebungen konnte eine Tomaten-Lokalssorte gefunden werden. Sie wird auf 670 Meter Seehöhe in Lienz, in Osttirol erhalten. Die Herkunft trägt den lokalen Namen „Ochsenherzen“. Laut Gesprächspartner handelt es sich um eine Sorte mit großen Blüten, die viele Früchte trägt. Die Sorte sei auch im Sortenhandbuch der Arche Noah zu finden.

7.1.9.1 Kulturtechnischer Umgang

Die Herkunft wird im Garten angebaut jedoch ab Anfang März im Gewächshaus vorgezogen, wo sie nach knapp zwei Wochen keimt. Die Herkunft stelle keine besonderen Ansprüche an den Standort, brauche aber viel Dünger. Auf dem Betrieb wird die Herkunft mit Kompost und Mist gedüngt. Während dem Wachstum der Pflanzen wird die Fläche bei Bedarf gejätet. In feuchten Sommern werde die Herkunft von Phytophthora befallen. Andere Schädlinge oder Krankheiten nennt der Gesprächspartner nicht. Es handelt sich bei der Herkunft um eine Spätreifende Sorte. Der Gesprächspartner erntet etwa ab der zweiten Augustwoche.

7.1.9.2 Saatgutgewinnung und -lagerung

Für die Aussaat werden jährlich etwa 5 dag Samen benötigt. Diese werden nach der Ernte getrocknet und in einem offenen Glas gelagert. Der Gesprächspartner behält sich immer eine Saatgutreserve für Notfälle zurück. Er weiß niemanden, der mit Sicherheit die gleiche Sorte anbaut sondern „müsste nachfragen“.

7.1.9.3 Dauer des Nachbaus und Quelle des Saatguts

Die Sorte wird seit rund 35 Jahren auf dem Betrieb nachgebaut. Das Saatgut stammt ursprünglich nicht aus Tirol.

7.1.9.4 Nutzung der Tomate

Der Gesprächspartner beschreibt die Herkunft als leicht säuerliche Fleischtomate. Sie wird vorwiegend als Salat, für Sugo oder zum Grillen und Braten verwendet.

Der Gesprächspartner schätzt die Herkunft wegen ihrem „*melonenartigen Geschmack*“.

7.2 Gewürze

7.2.1 Brotklee (*Trigonella caerulea*)

Lokale Namen: Brotglander, Galondo, Brotsamen, Frauenklee

Von *Trigonella caerulea* (im Folgenden als Brotklee bezeichnet) konnten sechs Herkünfte vorgefunden werden (Tabelle 2). Vier Herkünfte werden im Wipptal oder dessen Seitentälern erhalten. Die beiden anderen Herkünfte stammen aus dem Nordtiroler Unterland. Alle sechs Herkünfte werden auf Bauernhöfen nachgebaut. Bei fünf ErhalterInnen wächst der Brotklee im Garten, auf dem sechsten Betrieb wächst der Brotklee auf dem Acker. Angebaut werden nur kleine Mengen. Die Angaben schwanken zwischen vier Pflanzen und 2 m² (Tabelle 3).

Bei keiner der sechs Herkünfte ist den ErhalterInnen ein Sortennamen bekannt.

Eine Befragte aus Walchsee erzählt, dass früher fast alle Bauern in der Umgebung Brotklee angebaut und als Brotgewürz verwendet hätten.



Abbildung 46: Blüte vom Brotklee (*Trigonella caerulea*, Foto: Vogl-Lukasser)

7.2.1.1 Kulturtechnischer Umgang

7.2.1.1.1 Anbau, Pflege

Auf zwei Betrieben wird der Brotklee nicht gezielt weitervermehrt. Er komme jedes Jahr von selbst wieder, ohne dass man ihn aussäen müsse, so die ErhalterInnen. Sie haben die Erfahrung gemacht, dass der Brotklee unkompliziert ist und überall wächst. Auch die anderen GesprächspartnerInnen geben an, dass der Brotklee nicht empfindlich ist. Jedoch wachse er auf dem Acker besser als im Garten, so eine Bäuerin. Der Brotklee sei Wärme liebend und möge leichten Boden. Das Wetter solle weder zu trocken noch zu feucht sein.

Auf drei Betrieben wird der Brotklee zwischen Anfang und Mitte Mai gesät. Eine Erhalterin düngt die Fläche, auf die der Brotklee kommen soll, vor der Aussaat mit Mist. Eine andere Gesprächspartnerin achtet beim Festlegen des Aussaattermins auf den Mond. Der Brotklee solle bei einem Blütezeichen gesät werden. Auch abnehmender Mond sei gut, da der Brotklee dann niedriger bleibe. Eine Befragte mischt das Saatgut vor dem Säen mit Sand, damit der Klee nicht zu dicht aufgeht. Auch eine zweite Erhalterin weist darauf hin, dass der Brotklee schöner werde, wenn er nicht zu dicht gesät wird. Sie sät den Brotklee in Reihen und empfiehlt Pflanzabstände von etwa 10 Zentimeter.

Eine Gesprächspartnerin deckt den Brotklee bei Frostgefahr mit Vlies ab. Die anderen Befragten nennen keine speziellen Pflegemaßnahmen. Schädlinge oder Krankheiten stellen auf keinem Betrieb ein Problem dar. Gejätet müsse der Brotklee allerdings werden, so vier ErhalterInnen. Eine Gesprächspartnerin nennt die Quecke als besonders lästiges Unkraut. Eine andere Erhalterin gibt an, dass man beim Jäten aufpassen müsse, den Brotklee nicht mit anderen Kleearten zu verwechseln. Auf einem Betrieb wird der Klee gestützt, da er sich sonst bei starken Regenfällen im Spätsommer hinlegen und faulen würde.

7.2.1.1.2 Ernte

Geerntet wird der Brotklee zwischen Ende August und Ende September, jedenfalls vor dem ersten Frost. Den richtigen Zeitpunkt erkennen die Befragten am Verfärben der Samenstände („Trauben“): Wenn diese trocken und braun werden, kann die Pflanze geerntet werden. Eine Bäuerin erntet den Brotklee schon etwas früher. Eine Befragte beklagt, dass bei ihr der Brotklee nicht jedes Jahr abreifen würde, da das Klima zu rau sei. Eine Erhalterin erntet die reifen Samenstände ab August laufend. Die anderen fünf ErhalterInnen ernten jeweils die ganzen Pflanzen und lassen sie auf einem Leintuch noch einige Zeit nachtrocknen. Die weitere Vorgangsweise hängt davon ab, welche Pflanzenteile genutzt werden.

7.2.1.2 Saatgutgewinnung und -lagerung

7.2.1.2.1 Merkmale der kultivierten Sorten

Die Befragten bauen den Brotklee nach, weil sie den Geschmack schätzen und diese Tradition fortführen wollen. Der Brotklee sei von ihrer Schwiegermutter immer in Ehren gehalten worden, deshalb wolle sie damit weitermachen, so eine der ErhalterInnen. Eine

Befragte sagt, dass es billiger sei, selber Brotklee an- und nachzubauen als Brotgewürze zu kaufen. Als Nachteil gibt eine Gesprächspartnerin an, dass sich der Brotklee bei starkem Regen hinlege und zu faulen anfangen. Eine andere kritisiert den hohen Arbeitsaufwand nach der Ernte. Eine dritte Erhalterin erinnert sich, dass sie den Geschmack zuerst nicht besonders mochte („*an den Gschmack hab i mi erst gewöhnen miaßn*“).

Keine der ErhalterInnen kennt eine andere Brotklee-Sorte. Eine Bäuerin erwähnt, dass Bockshornklee²⁷ sehr ähnlich wie Brotklee ist, und als Brotgewürz verkauft wird.

7.2.1.2.2 Auswahl und Lagerung des Saatguts

Zwei Befragte wählen das Saatgut nicht speziell aus. Gesät wird, was im Frühjahr übrig ist. Zwei andere GesprächspartnerInnen hingegen wählen bereits im Garten besonders schöne Pflanzen aus, deren Samen als Saatgut verwendet werden sollen. Sie glauben, dass schöne Pflanzen am besten an den Standort angepasst sind. Die Auswahl müsse vor der Ernte erfolgen weil die Pflanzen zu diesem Zeitpunkt bereits zu trocken sind um bewertet zu werden. Zwei Befragte wählen das Saatgut nach der Ernte aus („*im Winter isch für so was mehr Zeit*“). Es wird darauf geachtet, besonders gut ausgereifte und getrocknete Samenstände als Saatgut zu verwenden. Diese seien besonders keimfähig. Eine Gesprächspartnerin weist darauf hin, dass sie das Saatgut nicht von den zerkleinerten Stängeln und Blättern trenne, da die Saatstärke so geringer sei. Eine Erhalterin erinnert sich, dass das Ausrebeln und Reinigen der trockenen Brotklee-Samen die allererste Arbeit war, die sie machen musste, als sie auf den Hof geheiratet hatte. Jedes Jahr wenn sie den Brotklee verarbeite, müsse sie daran zurückdenken.

Die ErhalterInnen benötigen nur kleine Mengen Saatgut („*a Hand voll*“) und lagern dieses in Filmdöschen, Papiersäcken oder Dosen. Eine Befragte glaubt, dass sich die Samen sicher zehn Jahre lagern ließen. Alle sechs ErhalterInnen behalten sich jedes Jahr etwas Saatgut als Reserve zurück. Drei der sechs Befragten wissen nicht, woher sie Saatgut bekommen könnten.

7.2.1.3 Dauer des Nachbaus und Quelle des Saatguts

Fünf Erhalterinnen haben den Brotklee von ihrer Mutter, Großmutter oder Schwiegermutter übernommen, die sechste Erhalterin hat das Saatgut vor etwa zehn Jahren von einer Bekannten aus dem Nachbartal erhalten. Sie glaubt, dass der Brotklee dort bereits seit vielen Jahrzehnten nachgebaut wurde. Eine Bäuerin weiß, dass die Schwiegermutter ihrer Schwiegermutter den Brotklee aus Südtirol mitgebracht hat. Auch bei einer anderen Bäuerin war der Brotklee bereits am Hof als ihre Schwiegermutter auf den Hof kam. Eventuell stammt auch diese Herkunft ursprünglich aus Südtirol. Keine der sechs Erhalterinnen hat der eigenen Herkunft anderes Saatgut beigemischt.

7.2.1.4 Nutzung des Brotklees

Vier Erhalterinnen verwenden ausschließlich die Samenstände. Zwei davon zupfen die Samenstände ab, wenn die Pflanze ganz getrocknet ist (Abbildung 47). Die dritte drischt die trockenen Samenstände mit dem Nudelholz aus, reinigt diese mit einem Sieb und verwendet nur die Samen. Die vierte erntet laufend reife Samenstände und trocknet diese dann nach. Die anderen beiden Befragten trocknen die ganzen Pflanzen und verwenden Samenstände und Blätter die sie zerkleinern. Die Ernte fülle etwa zwei große Gurken-

²⁷ Bockshornklee (*Trigonella foenum-graecum*) ist verwandt mit dem Brotklee

gläser, so eine Erhalterin. Auf allen sechs Betrieben wird der Brotklee ausschließlich als Brotgewürz verwendet.

Eine Gesprächspartnerin aus der Wildschönau erzählt, dass Brotklee immer in den Kräuterstrauß kommt, der am 15. August geweiht wird.



Abbildung 47: Erst der gut getrocknete Brotklee wird von den Bäuerinnen händisch zerkleinert und in Dosen für die Verwendung als Gewürz zwischengelagert (Foto: Falschlunger 2006)

7.2.2 Schalotte (*Allium cepa* var. *ascalonicum*)

Lokaler Name: Zwiebilan

Zwei Herkünfte stammen aus Assling in Osttirol, eine aus Bad Häring im Unterinntal. Alle drei Herkünfte werden im Hausgarten kultiviert (Tabelle 2). Die Anbauflächen betragen zwischen 2 und 3 m². Früher wurde die Schalotte laut Aussagen der GesprächspartnerInnen auf größeren Flächen angebaut, und „i weiß von früher nur von den Schalotten, nicht von großen Zwiebeln“.

7.2.2.1 Kulturtechnischer Umgang

Die Schalotten werden Ende April, Anfang Mai gesetzt. Der Standort der Schalotten wird von einer Gesprächspartnerin danach gewählt, wo gerade Platz im Garten ist. Die zweite Gesprächspartnerin achtet auf Abwechslung und erwähnt auch, dass „Karotten Zwiebel gern haben“. Die dritte Gesprächspartnerin pflanzt die Schalotten an einen sonnigen Platz neben Karotten, Spinat und Radieschen. Sie nutzt die zeitlich versetzten Wachstumsphasen dieser Kulturarten. Bis die Schalotten größer sind, sind die Radieschen bereits geerntet und die Schalotten haben dann genügend Platz. Bevor die Lager-Karotten größer werden, sind die Schalotten bereits geerntet. Die Gartenbeete werden im Frühjahr umgestochen. Eine Gesprächspartnerin achtete darauf, dass bei der „Zwiebel“ nicht

gedüngt ist weil sich das negativ auf das Wachstum auswirke. Eine andere düngt die Schalotte mit Kompost und Kalk.

Das Pflanzgut sollte nach Aussage einer Gesprächspartnerin nur bis zu einem Drittel der Höhe der Zwiebel in den Boden gesteckt werden, auf jeden Fall „*nicht zu tief*“. Zwei GesprächspartnerInnen erwähnen, dass die Schalotten umso größer werden, je größer der Abstand zwischen den Pflanzen sei. Ausgesetzt werden eher die kleineren Schalotten, weil die größeren in der Küche verwendet werden.

Unkraut wird durch Jäten aber auch durch Streuen von Asche bekämpft. Schädlinge und Krankheiten werden keine erwähnt. Eine Gesprächspartnerin baut als allgemeine vorbeugende Maßnahme im ganzen Hausgarten verstreut Knoblauch an. Viel Pflege brauche die Schalotte nicht („*ma muss stecken und ernten - sonst nix*“).



Abbildung 48: Nach der Ernte werden die Schalotten zu Zöpfen geflochten und aufgehängt (Foto: Vogl-Lukasser 2006)

Geerntet wird im Oktober, auf einem Betrieb schon Ende August, jedenfalls „*bald's Kraut nimma grün ist*“. Es sollte darauf geachtet werden, dass nicht nach einem Regen geerntet wird. Auf eine „*abnehmende Mondphase*“ sei zu achten. Bei der Ernte werden die Schalotten sorgsam behandelt um Druckstellen zu vermeiden. Die Druckstellen beeinträchtigen die Lagerfähigkeit. Von zwei GesprächspartnerInnen werden die Schalotten mithilfe eines Stoffbandes zu Zöpfen geflochten (circa 1 m lange Zöpfe), die vor dem Haus oder am Balkon, unter dem Vordach aufgehängt werden. Dies dient der oberflächlichen Trocknung der Schalotten. Bevor die Gefahr besteht, dass sie gefrieren, werden die Zöpfe an einen trockenen, dunklen Ort gehängt und so gelagert. Laut Aussagen einer Gesprächspartnerin sind die Schalotten umso haltbarer, je länger sie an der Luft gehangen sind. Von der dritten Gesprächspartnerin werden die Schalotten zum Trocknen in Gemüsekartons aufgelegt. Für die Lagerung der Schalotten sei ein trockener und warmer Platz günstig.



Abbildung 49: Schalotten (Zopf in der Mitte) werden gemeinsam mit roten Küchenzwiebeln im Keller überwintert. Was im Frühjahr von den Schalotten noch übrig bleibt, wird als Saatzwiebel verwendet (Foto: Blauensteiner 2005)

Die Schalotten werden nachgebaut weil diese Tätigkeit unkompliziert ist und die Schalotten im Geschäft einen sehr hohen Preis hätten. Auch für der „gute Geschmack“ wird in diesem Zusammenhang genannt. Im Vergleich zur Zwiebel wird die lange Haltbarkeit der Schalotten gelobt.

7.2.2.2 Pflanzgutgewinnung und –lagerung

Der Erntezeitpunkt und die Art der Ernte jener Schalotten, die als Pflanzgut verwendet werden, unterscheiden sich nicht von den Schalotten, die in der Küche genutzt werden. Das Pflanzgut wird von einer Gesprächspartnerin nach der Ernte ausgewählt. Das Pflanzgut wird von ihr nicht zu Zöpfen geflochten sondern nach dem Trocknen in Netzsäcken überwintert. Die zweite Gesprächspartnerin wählt und separiert das Pflanzgut im Überwinterungslager. Von der dritten Gesprächspartnerin werden im Frühjahr vom noch vorhandenen Vorrat die passenden Schalotten ausgewählt. In einem Fall werden die mittelgroßen Schalotten, in zwei Fällen die „kleinsten, weil die größeren zum Essen – wachsen genauso“. Allerdings erwähnt diese Gesprächspartnerin auch, dass ihre Schalotten immer kleiner werden wobei sie meint, dass das mit der Qualität ihres Bodens zusammenhängt.

7.2.2.3 Dauer des Nachbaus und Quelle des Pflanzguts

Eine der Herkünfte wird schon „immer“ auf dem Hof nachgebaut. Die ursprüngliche Quelle des Saatguts ist der Gesprächspartnerin nicht bekannt („weiß i nit, alleweil schon in Gebrauch“).

Die zweite Herkunft stammt aus dem Handel und wird seit 30 bis 40 Jahren nachgebaut. Diese Erhalterin tauscht regelmäßig Pflanzgut mit ihrer Schwester aus.

Die dritte Herkunft stammt von Bekannten aus Innsbruck und wird bereits seit 60 Jahren am Betrieb nachgebaut. Die Mutter habe damals einige Jahre um ein bisschen Pflanzgut betteln müssen, erzählt die Erhalterin. Schon allein aus diesem Grund wolle sie die Sorte weiter erhalten. Sie schätzt die Schalotte aber auch weil sie „*pflegeleicht*“ sei, sich gut lagern ließe und einen guten Geschmack habe.

7.2.2.4 Nutzung der Schalotte

Die Schalotten werden als Küchengewürz und als Gemüse verwendet. Wobei eine Gesprächspartnerin betont, dass sie die Schalotten nur als ganze Zwiebel verarbeitet (glasierte Schalotten: Rezept 3, oder Beilagengemüse), da sie die größeren Küchenzwiebeln zum Kleinschneiden lieber hat. Für sie sind die Schalotten ein Wintergemüse und im Sommer werden die jungen Blätter zu Fleisch oder Knödelsuppe – ähnlich wie Schnittlauch – verwendet. Dabei sei zu beachten, dass man der Pflanze nicht zu viel Grün nimmt um das Wachstum nicht zu beeinträchtigen. Die Schalotten können auch gut in Essig eingelegt werden, wobei dafür immer die kleinsten ausgesucht werden. Auch eine gesundheitsfördernde Wirkung wird von ihr erwähnt („*hab über 30 Jahr keinen Doktor gebraucht*“). Die zweite Gesprächspartnerin erzählt, dass sie die Schalotten für „*edle*“ Gerichte verwende, weil sie feiner sei als die Küchenzwiebel. Weil sich die Schalotten gut lagern lassen werden sie auf diesem Betrieb das ganze Jahr über verwendet.

Rezept 3: Glasierte Schalotten

Zutaten: Schalotten, Butter, Zucker, Suppe

Zubereitung: Schalotten schälen und in ihre Teil-Stücke brechen. Die Stücke in einer Pfanne sanft in Butter schwenken und mit Zucker karamellisieren. Mit ein wenig Suppe aufgießen, kurz köcheln lassen bis die Suppe fast verdunstet ist. So servieren.

7.2.3 Knoblauch (*Allium sativum*)

Lokaler Name: *Winterknoff*

Die drei Herkünfte werden auf Betrieben in Nordtirol nachgebaut. Bei zwei Herkünften sind lokale Sortennamen bekannt. So wird eine im Außerfern nachgebaute Herkunft *Wachauer*, eine in Fiss nachgebaute Herkunft *Fisser* genannt.

Zwei GesprächspartnerInnen bauen jedes Jahr ein bis zwei Quadratmeter ihrer Knoblauch-Herkunft an. Auf dem dritten Betrieb liegt die Anbaufläche bei rund zehn Quadratmetern. Diese Herkunft wird auf dem Acker angebaut, die beiden anderen im Garten (Tabelle 2, Tabelle 3).

7.2.3.1 Kulturtechnischer Umgang

Der kulturtechnische Umgang unterscheidet sich bei den drei Herkünften stark. Die „*Wachauer*“ Herkunft wird mehrjährig kultiviert. Dieser Knoblauch steht im Garten unter einem Baum und geht meist im April auf. Bei Bedarf jätet die Gesprächspartnerin oder lockert den Boden. Sie merkt an, dass eine Vermehrung der Herkunft über Brutzwiebeln

möglich ist („aus den Blüten fallen kleine Zehen aus“) und sie diese bei Bedarf auch als Pflanzgut verwende. Die Brutzwiebeln müssten im Herbst gesteckt werden.

Bei einer der beiden anderen Herkunftse handelt es sich um eine Winterform (dieser wird als „*Winterknobl*“ bezeichnet). Die Tochter-Zwiebeln (die sogenannten Zehen) werden Mitte Oktober gesteckt. Die dritte Herkunft wird Anfang Mai gesteckt. Die zwei GesprächspartnerInnen, die ihre Herkunft über Zehen vermehren, stechen die Anbaufläche vor dem Stecken der „Zehen“ um und rechen diese anschließend. Eine der beiden düngt die Fläche mit Kompost und gibt an, dass ein fester Boden für den Knoblauch am besten sei. Die andere Gesprächspartnerin sagt, dass ihre Herkunft sandigen Boden am liebsten habe. Sie düngt den Knoblauch nicht direkt. Als Vorkultur wird bei dieser Herkunft die Kartoffel angebaut. Vor den Kartoffeln wird die Fläche mit Mist gedüngt. Bei Bedarf werden die Anbauflächen gejätet. Eine Gesprächspartnerin deckt die Pflanzen zu Beginn der Vegetationsperiode zum Schutz vor Vögeln ab. Andere Schädlinge werden von den GesprächspartnerInnen nicht genannt.

Der „*Winterknobl*“ werden ab Juli, die beiden anderen Herkunftse ab Anfang bzw. Ende September geerntet. Die geernteten Zwiebeln (und auch die Brutknollen) werden im Schatten getrocknet und von zwei Gesprächspartnerinnen anschließend zu Zöpfen geflochten. Diese werden dann im Keller gelagert. Auch die dritte Gesprächspartnerin lagert die Zwiebeln ihrer Herkunft in einem kühlen Raum.

7.2.3.2 Pflanzgutgewinnung und -lagerung

Die Zwiebeln, die als Pflanzgut verwendet werden, lagern die GesprächspartnerInnen so wie die Zwiebeln, die als Gewürz genutzt werden. Noch nach der neuen Aussaat werden ein paar Zehen als Reserve zurückbehalten. Auch die Gesprächspartnerin, deren Herkunft mehrjährig kultiviert wird, bewahrt immer ein paar Zehen als Pflanzgutreserve auf. Keine der drei Frauen, kann eine sichere Bezugsquelle für Pflanzgut ihrer Herkunft nennen.

Die Gesprächspartnerin, die eine etwas größere Fläche anbaut, achtet bei der Auswahl des Pflanzguts darauf, besonders schöne Zwiebeln, die eine violette Marmorierung aufweisen, nachzubauen. Bei den beiden anderen Herkunftse werden keine speziellen Merkmale beachtet.

7.2.3.3 Dauer des Nachbaus und Quelle des Pflanzguts

Zwei Herkunftse werden von den Gesprächspartnerinnen jeweils seit gut 20 Jahren nachgebaut. Eine der beiden Herkunftse stammt ursprünglich aus Niederösterreich („*Wachauer*“). Die dritte Herkunft, der *Fisser Knoblauch*, wurde „*immer schon*“ am Hof nachgebaut.

7.2.3.4 Nutzung des Knoblauchs

Auf allen drei Betrieben wird Knoblauch als „*universelles Gewürz*“ für Suppen, Salate und Fleischspeisen verwendet (nicht nur die Zehen sondern auch die Brutzwiebeln). Eine Gesprächspartnerin verwendet ihren Knoblauch zum „Beizen“ von Speck. Früher habe sie deshalb sogar Knoblauch an einen Metzger in Landeck verkauft.

Eine Gesprächspartnerin erinnert sich, dass die Schwiegermutter immer die kleinen Brutzwiebeln („*Brutknospen*“) ins Sauerkraut gegeben habe.

7.2.4 Zwiebel, Winter-, Schnitzzwiebel, Röhrenzwiebel (*Allium fistulosum*)

Lokaler Name: Schnitzzwiebel

Eine Herkunft von Schnitzzwiebeln wird in einem Hausgarten in Matri i.O. auf einer Seehöhe von 1.277 m Seehöhe nachgebaut. Dieser wird schon über einen langen Zeitraum hinweg von der 86-jährigen Erhalterin für den Hausgebrauch angebaut. Für nähere Angaben zu dieser Art fehlte der Gesprächspartnerin leider die Zeit.

Die zweite Herkunft wird in einem Garten in Bruck am Ziller nachgebaut. Die Winterheckenzwiebel stammt von einem Bauernhof aus dem Ort und wird von der Erhalterin seit 20 Jahren vegetativ vermehrt²⁸. Die Blütenstände zupft die Erhalterin ab um zu verhindern, dass sich die Zwiebel zu sehr ausbreitet. Wenn der Stock dennoch zu groß wird, sticht die Erhalterin Teile davon aus. Wie bei allen Pflanzen im Garten wird rund um die Zwiebel gejätet. Sonst brauche sie keine besondere Pflege. Die Erhalterin schätzt die Winterheckenzwiebel, weil sie „sobald der Schnee weg geht“ wächst.



Abbildung 50: Röhren der Schnitzzwiebel (*Allium fistulosum*; Foto: Vogl-Lukasser)

7.2.4.1 Nutzung

Die Winterheckenzwiebel ist das erste frische Grün, das verwendet werden kann. Die Erhalterin aus dem Zillertal nutzt die Zwiebel nur im Frühjahr. Sie könne zwar auch später noch verwendet werden, allerdings seien dann so viele andere Pflanzen im Garten, dass

²⁸ Auf anderen Betrieben wird diese Kulturpflanze vorwiegend über Samen vermehrt.

die Winterheckenzwiebel vergessen werde. Die Erhalterin verwendet die „Zwiebelröhren“ vorwiegend als Salatgewürz und als Zutat in Cremesuppen. Die Osttiroler Erhalterin der Schnitzzwiebel nutzt diesen als Zutat zu gerösteten Kartoffeln oder im Kartoffelsalat.

7.3 Ölfrucht

7.3.1 Mohn, Schlaf- (*Papaver somniferum* ssp. *somniferum*)

Lokale Namen: *Mogn*, *grauer Mohn*, *einheimischer Mohn*, *Küchenmohn*, Mohnkapseln werden als *Mohnguggl* oder *Mohnkolben* bezeichnet.

Von *Papaver somniferum* (im Folgenden als Mohn bezeichnet) wurden in der gesamten Untersuchungsregion 13 Herkünfte angetroffen. Acht davon werden in Osttirol, drei im Wipptal und dessen Seitentälern nachgebaut. Die beiden anderen Herkünfte werden seit einigen Jahren nicht mehr kultiviert (Tabelle 2).



Abbildung 51: Mohnfeld (Foto: Blauensteiner 2005)

7.3.1.1 Anbaumenge

Ähnlich wie die Ackerbohne und die Herbstrübe wurde Mohn früher in Nord- und Osttirol laut Aussagen der GesprächspartnerInnen in größeren Mengen angebaut als heute und war auf jedem Hof zu finden („*Jeder Bauer hat a großes Mohnfeld ghabt, isch des schiane gewesen*“). In Osttirol wurde der Mohn vielfach im Bohnenacker („*Peinte*“) angebaut. Den GesprächspartnerInnen zu Folge gab es aber auch eigene, kleinere Mohnäcker („*a extra Ackole ot man koot*“). Der Mohn wurde in erster Linie zur

Verfeinerung von Speisen, die nur bei besonderen Arbeiten und an Festtagen zubereitet wurden, verwendet.

Mohn wird heute nur von zwei GesprächspartnerInnen auf größeren Flächen angebaut, da diese meist auch Verwandte oder Bekannte mit Mohn versorgen. Die restlichen GesprächspartnerInnen bauen Mohn ausschließlich für den Hausgebrauch und in nur kleinen Mengen an (Tabelle 3).

7.3.1.2 Kulturtechnischer Umgang

7.3.1.2.1 Anbau und Pflege

Der Mohn wird von den GesprächspartnerInnen von März bis Mitte Mai ausgesät. Die Aussaat sollte laut Aussagen zweier GesprächspartnerInnen so früh wie möglich erfolgen. Eine Gesprächspartnerin nennt „Jörge“ (St. Georg, 23. April) als traditionellen Sätermin. *„Wenn die Erde noch Schneewasser hat“*, sollte der Mohn gesät werden, denn *„der Mohn muss mit einem Fuß im Eis stehen“*. Drei Wipptaler Erhalterinnen erzählen, dass es früher immer geheißen habe *„der Mohn braucht an eisernen Fuaß“*. Dies wird einerseits mit der Feuchtigkeit, die der Mohn beim Keimen braucht, begründet (*„braucht Winterfeuchtigkeit“*, *„derf net austrocknen“*) und andererseits würde der Mohn wenn er zwei oder dreimal frieren würde und dadurch langsamer wächst mehr Samen in einer Kapsel ansetzen.

Eine Gesprächspartnerin berichtet, dass sie den Mohn nicht mehr wie früher im März aussäen würde, sondern erst Mitte Mai, da bei dem frühen Aussaatzeitpunkt viel mehr Unkraut kommen würde. Auch beim Mohn kommt der Ausspruch *„set'sche mi in Mai kimm i glei, set'sche mi in April kimm i wenn i will“* zum Tragen. Für die Wahl des richtigen Pflanzzeitpunktes wird außerdem angegeben, dass *„der Mond in der zunehmenden Phase“* sein soll. Ist der Boden bei der Aussaat zu trocken oder keimt das Saatgut aus anderen Gründen nicht, wird nachgesät.

Den Standort, an dem Mohn angebaut wird *„sollte man zumindest alle paar Jahre wechseln“*. Günstig sei dieser Wechsel mit Kartoffeln, die nach Mohn wieder besser wachsen würden. Eine Erhalterin baut den Mohn am liebsten im ersten Jahr nach dem Umbruch an, weil die Pflanzen dann nicht so hoch werden und standfester (*„stämmig“*) seien. Als günstige Standorteigenschaften werden ein nicht zu fetter Boden und ein sonniger, windgeschützter Platz genannt. Das Saatbett soll nur mit altem Mist und nicht zuviel gedüngt werden, da der Mohn bei zuviel Düngergabe sehr hoch wird, und damit windanfälliger ist. Andere GesprächspartnerInnen wiederum erzählen, dass man den Mohn früher immer fest gedüngt hätte, um große Mohnkapseln ernten zu können (*„Mogn ot man fest gidüngt, mit Heismist, ... in Mogn ischs nia zi wiache, noa bikimmt a groaße Gugga“*).

Am Acker wird für den Anbau von Mohn gepflügt (*„bauen“*) und im Garten mit einer Hacke aufgelockert (*„hauen“*). Auf jeden Fall soll das Saatbett frei von Unkraut sein. Eine Gesprächspartnerin steckt die Anbaufläche vor dem Säen aus (*„sinscht woäß ma nit, wo ma gsaant hat“*).

Der Mohn wird händisch in Reihen (*„Rillen“*) oder breitwürfig (bei größeren Flächen) ausgesät. Ähnlich wie bei der Herbstrübe ist auch beim Mohn auf eine dünne Aussaat zu achten (*„bei zu wenig Licht, wochst a net viel“, „der isch glei zu dicke“*). Von einigen GesprächspartnerInnen wird auch für die Mohnsaat das Saatgut bei mit Sand oder Erde vermischt oder es wird versucht in den Reihen so dünn wie möglich (*„die kleinen Samen konnst net einzeln setzen“*) zu säen. Nach der Aussaat wird das Saatgut eingereicht oder festgedrückt. Eine Gesprächspartnerin, die den Mohn nah am Haus anbaut, deckt die Fläche zum Schutz vor Katzen, die die neu hergerichteten Beete gerne aufwühlen, mit Vlies ab.

Die jungen Pflanzen müssen laut Aussagen aller GesprächspartnerInnen auf jeden Fall ein bis zweimal ausgedünnt werden. Eine Gesprächspartnerin dünnt den Mohn sogar öfter aus, damit die Einzelpflanzen auch genug Platz haben. Oft werden bis zu zwei Drittel der gesamten Aussaat entfernt. Der Abstand zwischen den Einzelpflanzen soll zwischen 10 und 20 cm betragen, jedoch nicht größer sein, um nicht die Windanfälligkeit zu verstärken. Ausgedünnt wird bei einer Pflanzenhöhe von etwa drei bis etwa fünf Zentimetern. Das Ausdünnen sollte laut Aussagen einer Gesprächspartnerin bei nasser Witterung erfolgen. Eine Gesprächspartnerin zupft beim Ausdünnen nicht einzelne Pflanzen aus, sondern dünnt mit der Gartenkralle aus. Eine Gesprächspartnerin ist dazu übergegangen auf die mühselige Arbeit des Ausdünnens zu verzichten, weil *„wenn es im Sommer hagelt“* es besser sei, wenn der Mohn *„recht dick steht, dass wenigstens noch ein paar Mohngugga übrig bleiben“*). Vier ErhalterInnen haben die Erfahrung gemacht, dass sich Mohnpflanzen nicht versetzen lassen. Die beim Ausdünnen ausgerissenen Pflanzen können nicht mehr verwendet werden.

Gleichzeitig mit dem Ausdünnen wird gehackt und Unkraut gejätet. Gehackt wird auch noch bis zu einer Höhe des Mohns von etwa 15 cm, denn *„nachher wenn er schießt, darf man nimma mehr viel mochen“*. Ab einer Höhe von etwa 40 cm ist laut Aussagen einer Gesprächspartnerin das Unkraut jäten nicht mehr notwendig.

7.3.1.2.2 Schädlinge, Krankheiten, Gefahren und Gegenmaßnahmen

Krankheiten wurden im Zusammenhang mit dem Anbau von Mohn nur von einer der GesprächspartnerInnen erwähnt, die ihre Lokalsorte nicht mehr anbauen. Die Sorte sei von Blattflecken und Schwärzepilzen befallen worden. Die bei den meisten GesprächspartnerInnen bekannten Schädlinge sind Vögel. Die Vögel (mehrere GesprächspartnerInnen sprechen von Meisen) sind an den Mohnsamen interessiert. Um an die Samen heranzukommen, werden die schon trockenen, reifen Kapseln an der Unterseite angepickt und der herausrieselnde Mohnsamen gefressen. Dies soll verhindert werden, indem rund um den Mohn Mais gesetzt wird. Große Vögel setzen sich auf den Mais und kleine Vögel, die die Kapseln aufpicken trauen sich dann nicht mehr zum Mohn. Auch ein rechtzeitiges oder frühes Ernten soll Abhilfe schaffen. Sind es heute die Vögel, so waren es früher die Buben, die gerne am Feld Mohn stahlen um Mohnsamen zu essen.

Der Mohn wird gestützt um ihn vor dem Umknicken oder Umfallen bei starkem Wind zu schützen. Dafür werden eigene Stützkonstruktionen gebaut, die meist in gleicher Art und Weise wie bei der Ackerbohne konstruiert sind. An den Enden der Reihen werden Holzpfosten in den Boden geschlagen und auf diese Holzpfosten horizontal Stangen aufgenagelt (*„Steckn augschloot, a Stonge draugileit und Reihen gemocht“*) um die Pflanzen durch die horizontalen Latten zu stützen. Statt den Latten können auch Seile gespannt werden (weitere Stützkonstruktionen wurden bei der Ackerbohne 7.1.1.2.2 ausgeführt). Früher hätte man die Bohnen zwischen dem Mohn angebaut, um sie vor dem Wind zu schützen (*„in die Peen ot man etlan Mogn kot“*), so einige Osttiroler GesprächspartnerInnen. Heute wird Mohn teilweise gemischt mit Mais oder Sonnenblumen angebaut. Eine Gesprächspartnerin schützt das Mohnfeld mit einem Maisgürtel nicht nur vor den kleinen Vögeln, sondern auch vor Wind. Eine andere sät den Mohn zum Schutz vor Wind in der Mitte eines Haferfeldes.



Abbildung 52: Zwei unterschiedliche Stützkonstruktionen für den Mohn (Fotos: Falschlunger 2006)

7.3.1.2.3 Ernte

Witterungsbedingt und abhängig vom Standort wird der Mohn zwischen Ende Juli und Anfang September geerntet. Eine Herkunft wird gar erst Anfang Oktober geerntet. Der Samen des Mohns ist reif, wenn die Kapseln braun und trocken sind und die „Gugga“ (Mohnkapseln) beim Schütteln „singen“. Mit „singen“ ist gemeint, dass die reifen, von der Kapselwand gelösten Samen beim Schütteln einen „höheren“ Klang als bei den noch nicht reifen Kapseln ergeben. Aber nicht nur die Reife der Kapseln wird für die Wahl des Erntezeitpunktes herangezogen. Weitere Kriterien sind auch schönes Wetter (nicht nach einem Regen) und verfügbare Zeit. Eine Gesprächspartnerin legt Wert darauf, die Kapseln in der Früh, wenn die Sonne scheint, zu ernten. Es sollte „aufnehmender Schein“ sein. Von einigen GesprächspartnerInnen werden immer nur die reifsten Kapseln geerntet. Es wird auch erwähnt, dass die Kapseln je nach Farbe der Blüte unterschiedlich reifen („die weißen als erstes“), und deshalb nicht alle auf einmal geerntet werden können. Es sei gut, den Mohn möglichst spät zu ernten, so eine Gesprächspartnerin.

Eine Gesprächspartnerin erntet die Pflanzen, so wie es früher auch üblich war. Die ganzen Pflanzen werden mit der Wurzel aus der Erde gezogen, gebündelt („Schablan“) und diese Bündel eine Zeit lang an einem trockenen Ort aufgestellt. Dann werden die Stängel eingekürzt und (je nach Reife und Witterung) in kleinere Bündel (10 cm Durchmesser) zusammengebunden. Jeweils zwei dieser Bündel werden kreuzweise auf Stangen, mit der Krone nach unten, aufgehängt²⁹. Die aufgehängten Bündel werden immer wieder geschüttelt. Ist die gewünschte Endreife erreicht und die Zeit verfügbar werden Bündel für Bündel die Mohnkapseln geöffnet, die Mohnsamen gewonnen und gleich anschließend gereinigt. Dafür werden die Mohnsamen zuerst durch ein grobes Sieb und anschließend durch ein bis zwei feinere Siebe geschüttelt um sie vom Staub zu befreien. Dies sei besonders wichtig, da die Mohnsamen „hantig“ werden, wenn sie über Nacht im Staub liegen bleiben. Auch auf einem zweiten Betrieb werden die geernteten Pflanzen zu Garben gebunden. Sie werden zum Nachtrocknen auf den Kachelofen gelegt.

Eine andere Gesprächspartnerin erntet am Feld nur die reifen Kapseln, schneidet diese auf und schüttet die Mohnsamen auf ein Tuch um die Samen am Ofen nachtrocknen zu lassen. Wenn sie ganz trocken sind, werden sie in einen Leinensack gegeben. Es werden aber auch die ganzen Kapseln auf Papier aufgelegt und auf der Fensterbank nachgetrocknet. Sind diese fertig getrocknet, werden sie zerschlagen und der Samen wird mit Sieben und Windmühle von den Resten getrennt. Die Funktion der Windmühle kann auch durch akkurates Blasen mit dem Mund simuliert werden. Anderswo werden die „Kappln“ (Krone) der getrockneten Kapseln abgeschnitten und der Samen ausgeschüttet, „wie

²⁹ Da es sich um Schließmohn handelt, ist dies möglich.

aus einem Becher“. Anschließend werden auch von diesen GesprächspartnerInnen die Samen gesiebt um sie vom „*braunen Staub*“ zu trennen.

7.3.1.3 Saatgutgewinnung und –konservierung

7.3.1.3.1 Merkmale der kultivierten Sorten

Die kultivierten Sorten unterscheiden sich in der Färbung der Blüten und der Form der Kapsel. So findet man eher rundliche und eher längliche bis spitze Kapseln. Die Färbung der Blüten variiert und reicht von einheitlich weiß, einheitlich weiß mit violett-rosa Fleck bis zu vielfarbig (weiß, lila, rot, rosarot, wobei bei den vielen Farben betont wird, dass *"in einer Kapsel verschiedene Samen verkreuzt"* sind). Eine Gesprächspartnerin erwähnt, dass die Blüten vom Mohn, der früher in Prägraten angebaut wurde, rot gewesen seien und es sich um einen Graumohn gehandelt hätte. Im Wipptal waren weiß blühende Sorten mit einem violett-rosa Fleck auf jedem Blütenblatt am weitesten verbreitet. Ein Osttiroler Erhalter der eine weiß/violett blühende Herkunft nachbaut, erinnert sich an folgenden Spruch: *„Wenn der Mohn a (auch) rot blüht gibt's a Hochzeit im Haus.“*



Abbildung 53: Mohnblüte einer Wipptaler Lokalsorte (Fotos: Falschlunger 2006)

Dass es sich bei den Sorten, die nachgebaut werden, um einen Schließmohn handelt, wird von neun GesprächspartnerInnen erwähnt, dass es sich um Graumohn handelt, von einer. Zwei GesprächspartnerInnen bezeichnen ihre Sorten als sehr hochwüchsig.

Eine Erhalterin die ein Gemisch aus einem rot blühenden Schütt- und einem rosa blühenden Schließmohn anbaute selektierte die Schließmohn-Pflanzen.

Eine Gesprächspartnerin probierte eine Sorte aus Oberösterreich (*„einen niedrigen Mohn“*), aus. Dieser sei aber *„nichts geworden“*. Ein anderer Gesprächspartner kennt eine andere Sorte, die im Unterschied zu der Sorte die er anbaut, eher blaue Samen hätte.

Der selber nachgebaute Mohn wird hauptsächlich aufgrund des besseren Geschmacks dem zugekauften Mohn vorgezogen. Gekaufter Mohn sei viel bitterer (*„hantiger“*) und das rechtfertige den relativ hohen Aufwand (*„die Stunden derfst du nit zählen“*) der mit der Kultivierung von Mohn aufgebracht werden muss. Eine Gesprächspartnerin baut diesen Mohn nach, weil gerade diese Kapseln für Dekorationszwecke die richtige Form und geeignete Größe aufweisen. Auch die Freude an den schönen Blüten wird von einigen Gesprächspartnerinnen als Grund für den Nachbau genannt.

7.3.1.3.2 Auswahl und Lagerung des Saatgutes

Beim Erntezeitpunkt wird nicht unterschieden zwischen Ernte der als Lebensmittel verwendeten Samen oder der Samen für den weiteren Nachbau.

Die Samenkapseln, die für die Saatgutgewinnung verwendet werden, werden meist bei der Ernte am Feld oder kurz danach ausgewählt. Dafür werden durchwegs die größten Kapseln die „*keine Flecken*“ aufweisen oder einfach die „*Schöneren*“ sind, für die Gewinnung von Saatgut verwendet. Auch die Form der Kapseln wird berücksichtigt. Drei Gesprächspartnerinnen selektieren runde Kapseln für die Saatgutgewinnung aus.

Auch das Gewicht der Kapseln wird von einigen GesprächspartnerInnen als Auswahlkriterium angegeben, da es Rückschlüsse auf die Menge der Samen darin zulässt („*es gibt auch blinde*“). Eine Gesprächspartnerin nimmt die mittelgroßen Kapseln weil es „*gar nit sein muss, dass da* (bei den Größten) *die meisten* (Samen) *drin sind, eher mittelgroße*“. Eine andere Gesprächspartnerin nimmt immer die Kapseln, die als erstes reifen, für die Gewinnung der Samen, die sie dann zum Nachbauen verwendet. Drei GesprächspartnerInnen nehmen die Samen im Frühjahr einfach aus dem Vorrat, weil „*dei woxsen sowieso unterschiedlich, in den kleinen Kapseln* (ist) *relativ mehr* (drinnen) *als in den großen Kapseln*“.

Eine Gesprächspartnerin, die eine Herkunft mit zwei Blütenfarben nachbaut, markiert bereits während der Blütezeit schöne Pflanzen beider Farben mit Bindfäden und wählt aus dieser Vorauswahl dann bei der Ernte die besten Kapseln aus.

Die erforderliche Menge an Saatgut für den Anbau wird durchwegs mit „*wenig*“ angegeben. Es werden ein „*Aschenbecher*“ für 2 Ar, „*zwoa Kolben*“ für 6 m² oder eine „*halbe Kaffeetasse*“ für 1 bis 2 Ar angegeben. Eine GesprächspartnerIn braucht etwa 15 Mohnkapseln für 10 bis 20 m² eine andere „*eine Viertel bis halbe Schale*“ für 50 m².

Gelagert wird das Saatgut, das meist auch nach der Reinigung noch einmal nachgetrocknet wird, in Gläsern, Blechbüchsen, Stoff- oder Papiersäcken, oder es wird in der getrockneten Kapsel belassen. Dort wo der Mohn in der Mohntruhe gelagert wird, wird nicht zwischen Mohnsamen, die als Nahrung, und Mohnsamen, die als Saatgut verwendet werden, unterschieden. Keinesfalls soll der Mohnsamen in Kunststoff oder luftdicht verpackt gelagert werden.

Das Saatgut bleibe bei richtiger Lagerung „*etliche Jahre*“ (3 bis 6 Jahre) keimfähig. Saatgutreserven werden von den meisten GesprächspartnerInnen ausdrücklich beiseite getan, oder es „*bleibt eh immer was übrig*“.

7.3.1.4 Dauer des Nachbaus und Quelle des Saatguts

Mohn wird von den meisten GesprächspartnerInnen schon über einen langen Zeitraum nicht nur angebaut sondern auch von ihnen ohne Erneuerung nachgebaut. Neun der insgesamt 13 GesprächspartnerInnen geben an, den Mohn mindestens 50 Jahre oder länger am Hof (Haus) nachzubauen. Diese lange Zeit wird mit Antworten wie „*immer schon*“ oder „*ewig*“ ausgedrückt.

Die kultivierten Sorten stammen zum größten Teil aus der Region wobei neun der GesprächspartnerInnen angeben, den Mohn immer schon am Hof nachgebaut zu haben. Eine Herkunft stammt ursprünglich aus dem Handel und wird von der Gesprächspartnerin schon seit 20 Jahren nachgebaut. Eine Herkunft, die seit drei Jahren nachgebaut wird, stammt von einem Bäuerinnenmarkt in Südtirol. Eine Bäuerin hat das Saatgut vor vielen Jahren komplett erneuert (Tabelle 5), kann sich aber nicht mehr erinnern, woher sie das neue Saatgut bekommen hat.

7.3.1.5 Nutzung des Mohns

7.3.1.5.1 Hauptnutzung

Früher wurden Mohnsamen häufiger in der Küche verwendet. Der Mohn eignet sich durch den nussigen Geschmack gut für Süßspeisen. Besonders auf den hoch gelegenen Höfen gab es keine anderen, vergleichbaren Zutaten wie etwa Haselnüsse oder Walnüsse („*den Mohn hot man immer gebaut*“ „*weil sonst nix Süßes gewesen isch*“). Mit gestampftem Mohn bestreut, mit Zuckerwasser (oder Honig bzw. Rübenhonig) gesüßt und anschließend mit brauner Butter geschmelzt wurden unter anderem Milchmus („*Mognmuas*“), selber gemachte Wassernudeln (Roggen, Wasser, evt. Ei), „*Moognnecklan*“ (Mohnnocken) und Ackerbohnen (vgl. Kapitel 7.1.1.5.1).

Aber auch zu der einen oder anderen pikanten Speise wurden Mohnsamen verwendet. So wurden auf die Brennsuppe Ackerbohnen und Mohnsamen gelegt und mit heißer Butter übergossen als „*Heizoichakoscht*“ zubereitet (vgl. Kapitel 7.1.1.5.1). Früher wäre man auch auf das Fett der Mohnsamen angewiesen gewesen³⁰.



Abbildung 54: Lagerung der Mohnkapseln zur späteren Verwendung für Gestecke (Foto: Blauensteiner 2005)

Von den GesprächspartnerInnen wird angegeben, dass sie heute meist ein bis zwei Mal im Monat mit Mohn kochen. Eine Gesprächspartnerin kocht etwa nach wie vor gern „*Mognmuas*“. Der getrocknete Samen des Mohns dient heute als Bestandteil und Namensgeber vieler Mehlspeisen. Auf Mohn basierende Füllungen findet man heute in Mehlspeisen wie Mohnstrudel und Mohnkuchen, aber auch traditionelle Festtagsgerichte (siehe Brauchtum 7.3.1.5.3) werden heute noch mit Mohn zubereitet. Mohnsamen werden heute kaum zu pikanten Speisen verarbeitet. Eine Gesprächspartnerin erwähnt, dass sie

³⁰ Es wurde aber nie erwähnt, dass aus den Mohnsamen Mohnöl gepresst wurde.

Mohn an eine Bäckerei verkaufe, die den Mohnsamen auf das Brot streue. Zwölf der 13 GesprächspartnerInnen nutzen die Mohnsamen als Lebensmittel, nur eine Gesprächspartnerin kauft den Mohn für die Küche und verwendet ihren angebauten Mohn (Mohnkapseln) für Dekorationszwecke und Vogelfutter.

Der geerntete Mohn wird nur mehr vereinzelt in traditionellen Gefäßen gestampft („Moogn noien“, „*Mohmstompf*“) sondern meist mit einer eigenen Mohnquetsche gequetscht. Auf einigen Betrieben wird er auch in der Kaffeemühle gemahlen, wobei erwähnt wird, dass der Samen früher gestampft wurde und erst seit jüngerer Zeit mit der elektrischen Kaffeemaschine gemahlen wird. Um eine Spur besser sei allerdings der gestampfte gewesen, weil es die Samen besser „auseinanderhaut“.

7.3.1.5.2 Sonstige Nutzungen

Der Mohnsamen war in früheren Zeiten auch als Kraft spendendes Lebensmittel bekannt. Die Hirten hätten früher ein stärkendes Gemisch aus Mohn, Milch und Zucker in kleinen Tassen zur Jause mitgenommen und ein Kaffee-Mohnsamengemisch wurde auch neugeborenen Kälbern eingeflößt, wenn diese sehr schwach waren. Mohnsamen wurden, in weicher Butter eingerührt, Kälbern bei Blähungen verabreicht (Vogl-Lukasser et al. 2006a).

Mit den trockenen Pflanzenresten (Stroh und Kapseln) des Mohns hatte man auch früher keine besondere Freude gehabt. Das Stroh wurde zwar gehäckselt und eingestreut, es war aber aufgrund der dicken und harten Stängel nicht sehr beliebt. Verwendet wurde es noch zum Anfeuern des Backofens. Dass die Kapseln früher auch an Schafe verfüttert wurden stellt eine Gesprächspartnerin etwas verwundert („*komischerweise*“) fest. Es wird auch erwähnt, dass die Reste normalerweise niemand frisst, außer die Enten („*dei fressn olls zomm*“).

Die Pflanzenreste werden heute entweder am Misthaufen kompostiert, am Acker verbrannt oder vereinzelt auch noch gehäckselt und als Einstreu verwendet.

Übriggebliebene getrocknete, meist kleinere Kapseln, aber auch schöne große Kapseln (mit Stiel) werden eigens für Gestecke getrocknet und hierfür auch gerne verschenkt. Ganze getrocknete Pflanzen werden gerne für dekorative Gestecke verwendet. Der Mohnsamen wird von einer Gesprächspartnerin als Vogelfutter genutzt.

7.3.1.5.3 Brauchtum

Mohnsamen („*Moogn*“) gehören in Tirol zu den Lebensmitteln, die als traditionelle Speisen zubereitet, an speziellen Feiertagen unbedingt auf den Tisch kommen müssen. So dürfen in Osttirol die „*ingsaanten Niggelen*“ (Rezept 4) oder der „*Blattlstock*“ bei Hochzeiten und beim Polterabend nicht fehlen, wobei dies im Zusammenhang mit „*Mohn macht glücklich*“³¹ erwähnt wird. In Nordtirol sind in Fett gebackene Kirchtagskrapfen mit einer Fülle aus Mohn und Dörrbirnen eine beliebte Mehlspeise, die für hohe Feiertage hergestellt werden. Mehlspeisen, die mit großzügigen Mengen einer speziellen Mohn-Zucker-Mischung (oder auch Mohn Rübenhonig-Mischung) und geschmolzener Butter serviert werden, werden im Zusammenhang mit Festen genannt, die nicht nur ausgelassen sondern auch üppig („*mitn Schmolz hot man et gspoort*“) gefeiert werden. Auch rund um Weihnachten, vor allem am Heiligen Abend und zu Silvester werden die „*Niggelen*“ oder der „*Blattlstock*“ (gemeinsam mit einer Erbsensuppe) gegessen. Der Blattlstock besteht aus gebackenen Germteigfladen, die in Zuckerwasser getaucht und in mehreren Lagen

³¹ Der Genuss der ungiftigen Mohnsamen galt mancherorts als Glück und Fruchtbarkeit spendend und wird in manchen Gegenden auch als Kultspeise gegessen (Scherf, 2002).

übereinander geschichtet werden. Zwischen die Germteigfladen werden dicke Schichten eines Mohn-Butter-Zucker Gemischs gestrichen.

Rezept 4: *Ingsante Niggelen*

Einen weichen Germteig herstellen, gehen lassen, danach eine lange Rolle mit ca. 2 cm Durchmesser formen, 2 cm dicke Scheiben abschneiden. Diese Würfel in heißem Fett backen bis sie eine schöne goldgelbe Farbe annehmen. Gezuckerte Milch erhitzen und die Niggelen darin aufweichen. Ein Gemisch aus Mohn, Zucker und Zimt vorbereiten. Nun wird eine Schicht Niggelen auf einem Teller angerichtet und mit dem Mohnmisch bestreut, darauf wieder eine Schicht Niggelen und wieder Mohnmisch. Schlussendlich wird das Ganze mit brauner Butter übergossen und serviert.³²

7.3.1.5.4 Geschichten und Sprüche

Das Stehlen von Früchten in fremden Feldern und Obstgärten war früher meist eine „*morz Gaude*“ für größere Kinder und Jugendliche. Frisch vom Feld wurden nicht nur „*Schollepoan*“ (Kapitel 7.1.1.5) oder „*Robn*“ (7.1.2.5.2) sondern auch die Mohnsamen gerne gestohlen. Vom Feld gestohlen waren die Mohnsamen besonders gut, weil sie noch nicht ganz ausgereift und deshalb noch weich und saftig waren. Wenn sie einmal geerntet und nachgetrocknet waren, waren sie zu hart um sie ohne aufstampfen oder aufmahlen, essen zu können. Damit die Kinder aber nicht in Versuchung kamen von den Samen direkt am Feld zu viele oder überhaupt welche zu probieren wurde von den Erwachsenen immer gewarnt und damit gedroht, dass „*dei noan im Mogn (Magen) keimen unfongen*“.

Auch der legendäre Schlaftrunk für die Kinder wurde von GesprächspartnerInnen erwähnt. Dafür wurden die schon trockenen Mohnkronen beim Öffnen der Mohnkapseln auf die Seite gelegt, in einer Blechbüchse aufbewahrt, und bei Bedarf ein „*Moognkreandltee*“ mit viel Zucker gekocht [Anmerkung der AutorInnen: **Mohnkapseln sind giftig und können gerade bei Kleinkindern starke Vergiftungserscheinungen hervorrufen!!!**]. Darüber hinaus wurden weitere Verwendungen der grünen Mohnkapseln aus früherer Zeit angesprochen, die hier nicht wiedergegeben werden.

7.4 Hackfrucht

7.4.1 Kartoffel, Erdäpfel (*Solanum tuberosum*)

Lokale Namen: *Eabian* (Erdbirne), *Ackersegen*, *Eapfl*, *Villgratner Kartoffel*, *Eadäpfel*

Die 42 Herkünfte von *Solanum tuberosum* (im Folgenden als Kartoffel bezeichnet) sind in erster Linie in Osttirol, im Außerfern, dem Wipptal und dem Zillertal zu finden. Die Kartoffel wurde in der Untersuchungsregion als die zweithäufigste, lokal nachgebaute traditionelle Kulturart angetroffen. Kartoffelsaatgut, das aus dem Handel stammt, wird in Tirol des Öfteren über einige Jahre hinweg weiter nachgebaut. Danach sei nach Meinung der GesprächspartnerInnen aber das Pflanzgut der Handelssorten abgebaut und man müsse wieder neues kaufen.

³² vgl. auch: „Mättinga Koscht.“ – 12. Aufl. – Innsbruck: Ed. Löwenzahn, 1999, S:141 und S. 142f.

Kartoffeln wurden in früheren Zeiten auf den Höfen für die Selbstversorgung angebaut und werden auch heute nur von einigen wenigen GesprächspartnerInnen vermarktet. Da Kartoffeln auch heute von den GesprächspartnerInnen fast täglich verwendet werden, sind die Flächen, auf denen Kartoffeln für die Selbstversorgung angebaut werden – z.B. im Vergleich zu den Flächen der Ackerbohnen – groß. Die Angaben zur Anbaumenge je Herkunft reichen von vier Pflanzen bis hin zu 1.900 m² (Tabelle 3).

7.4.1.1 Kulturtechnischer Umgang

7.4.1.1.1 Anbau und Pflege

Kartoffeln werden je nach Lage und Seehöhe Anfang Mai bis Anfang Juni ausgepflanzt wobei auf den Spruch *„set'sche mi in Mai kimm i glei, set'sche mi in April kimm i wenn i will“* hingewiesen wird. Eine Gesprächspartnerin erzählt, dass auf dem Hof die Kartoffeln früher immer erst nach den Eisheiligen gesetzt worden sind. Für die Wahl des richtigen Pflanzzeitpunktes wird von mehreren GesprächspartnerInnen darauf hingewiesen, dass auf jeden Fall *„abnehmender Mond“* zu beachten sei. Es dürfe auf keinen Fall *„ein Wasserzeichen sein“*, weil die Kartoffeln sonst *„wassrig“* werden. Es werden aber auch Sternzeichen wie Fisch und Jungfrau oder Steinbock und Stier als Pflanzzeit angegeben. So würden bei Fisch gepflanzte Kartoffeln schön fest, Stier gebe den Kartoffeln eine längliche Form. Nach Erfahrung der GesprächspartnerInnen sollte der Boden beim Pflanzen nicht zu nass sein.

Das Einhalten einer Fruchtfolge wird von einem Großteil der GesprächspartnerInnen empfohlen. Einige GesprächspartnerInnen teilen dafür den Acker in zwei Hälften wobei auf einem Teil die Kartoffeln, auf dem anderen Teil Bohnen oder anderes Feldgemüse, Futterhafer, Gerste oder Weizen angebaut werden. Jahr für Jahr, oder alle zwei bis drei Jahre werden dann die Kulturarten auf der jeweils anderen Hälfte angebaut. Es werden aber auch Wiesenstücke eigens für den Anbau von Kartoffeln umgebrochen. Die Mischkultur von Kartoffeln und Körnermais früherer Zeiten wird von einem Gesprächspartner erwähnt (*„Erdäpfel und Tirgn hot man immer beieinander gehabt“*). In Nordtirol erwähnen viele ErhalterInnen Ackerbohnen oder Erbsen als Nachbarkulturen. Früher seien diese zwischen den Kartoffelreihen gesät worden.

Als günstiger Standort wird ein nicht zu üppiger, eher sandiger Boden genannt. Zu gute Erde würde das Laub *„schießen“* lassen und die Knollen benachteiligen. Zu große Feuchtigkeit bringe die Gefahr des Faulens mit sich oder verursache im besseren Fall eine wässrige Qualität der Kartoffeln.

Auf das Kartoffelfeld wird vereinzelt schon im Herbst Kalk ausgestreut. Mit Mist und teilweise auch mit Kuhhornspänen wird der Boden gedüngt. Drei GesprächspartnerInnen düngen mit Schafmist, zwei verwenden Steinmehl. Beim *„bauen“* (umackern) im Frühjahr (*„Langis“*) wird *„nichts Besonderes beachtet“*. Nach dem Pflügen wird geggt. Einige Herkunftsorte werden in steilen Lagen angebaut, wo mit Seilwinde gepflügt werden muss. Ein Gesprächspartner berichtet, dass er in einer besonders steilen Hanglage den Acker schräg zum Hang bebaut, um dem abfließenden Regenwasser die schädigende Kraft zu nehmen.

Teilweise werden mit einem Pflanzrechen (*„Eadepfelkrotza“*), wie auch bei anderen Kulturarten, Linien (*„Zeilen“*) gezogen. Diese Rechen haben Zinken, die so angebracht sind, dass der gewünschte Abstand zwischen den Reihen (etwa 60 cm) vorgegeben wird und jede einzelne Reihe gerade wird. Dort wo das Pflanzen der Kartoffeln noch händisch erledigt wird, wird dies meist von zwei Personen durchgeführt. Eine Person macht mit einer Hacke (*„Haue“*) ein Loch (ca. 10 cm tief) und die zweite Person wirft eine Kartoffel

hinein. Schritt für Schritt wird so jede einzelne Kartoffel im Abstand von ca. einem Schritt (etwa 20 bis 30 cm) gepflanzt, was auch als „*Kartoffelstecken*“ bezeichnet wird.



Abbildung 55: Die menschliche Kultur ist eng mit den angebauten Pflanzen verbunden. Mit den traditionellen Kulturarten haben sich auch Gerätschaften in Tirol noch erhalten. Hier eine Bäuerin beim Furchenziehen mit einem "Eadepfelkrotza" am Kartoffelacker (Foto: Vogl-Lukasser 1998).

Als Pflanzkartoffeln werden in erster Linie mittelgroße, gesunde, gut ausgereifte und ganze Knollen verwendet. Sehr große Pflanzkartoffeln werden geteilt (und die Schnittflächen mit Asche bestäubt), bei sehr kleinen Pflanzkartoffeln werden zwei zusammen in ein Loch gesteckt. Bei der Teilung von großen Kartoffeln beachten die GesprächspartnerInnen, dass auf jedem Stück mindestens 3 bis 4 Augen vorkommen. Eine Erhalterin glaubt, dass eine Pflanzkartoffel nicht mehr als vier Augen haben sollte. Die Pflanzkartoffeln werden von einigen GesprächspartnerInnen an einem hellen, nicht zu warmen Ort etwa drei Wochen vor der Aussaat, vorgekeimt. Ein Gesprächspartner benässt keimendes Pflanzgut und setzt es anschließend dem Frost aus, weil „*schwache Keimlinge sterben sofort ab*“.

Während des frühen Wachstums wird gejätet und gehackt („*hauen*“). Beim Jäten „*muss man fleißig sein ... bist ja stolz wenn du schene Kartoffeln hast*“. Wenn die Pflanzen eine Höhe von etwa 20 cm erreicht haben, werden die Kartoffeln angehäufelt. Vier GesprächspartnerInnen weisen jedoch darauf hin, dass auf ihren Betrieben die Kartoffeln nicht gehäufelt werden. Nach dem Häufeln wird nicht mehr in den Kartoffelacker hineingegangen. Wenn die Kartoffeln sehr stark entwickelt sind ist ein Jäten nicht mehr notwendig, denn die Kartoffel „*erstickt alles (Unkraut), drum is gut für 'n Acker*“.



Abbildung 56: Wenn die Kartoffeln sehr stark entwickelt sind ist ein Jäten nicht mehr notwendig, denn die Kartoffel „erstickt alles (Unkraut), drum is gut für 'n Acker“ (Foto: Falschlunger 2006)

7.4.1.1.2 Schädlinge, Krankheiten, Gefahren und Gegenmaßnahmen

Vereinzelt wird von Wühlmäusen oder Drahtwürmern berichtet, die jedoch keinen allzu großen Schaden anrichten und deshalb auch nicht bekämpft werden. Eine Gesprächspartnerin muss ihren Kartoffelacker einzäunen, um ihn vor Rotwild zu schützen. Auf mehreren Betrieben im Zillertal sind in den letzten Jahren Nacktschnecken eingewandert. Fraßschäden durch diese Schädlinge nehmen bei den Kartoffeln zu. Die Schnecken würden alles fressen, klagt ein Gesprächspartner. Der Kartoffelkäfer ist bei den GesprächspartnerInnen zwar bekannt, tritt aber in den Kartoffeläckern der GesprächspartnerInnen kaum auf. Auf höher gelegenen Höfen kommt er gar nicht vor. Es werden auch selten Krankheiten erwähnt. Wenn allerdings im Sommer oder im späten Wachstum ein zu nasses Wetter sei, dann „*tuan die Knollen gern faulen oder wearn wässrig*“. Einige GesprächspartnerInnen versuchen die Fäule mit dem Streuen von Steinmehl oder mit „*Kupfer spritzen*“ zu bekämpfen. Ein Erhalter wendet chemische Mittel an. Er gibt an, dass die von ihm angebaute Lokalsorte für die Kraut- und Knollenfäule weniger anfällig sei als ebenfalls angebaute Handelssorten.

7.4.1.1.3 Ernte

Geerntet werden die Kartoffeln 90 bis 100 Tage nach dem Stecken, von Anfang September bis Ende Oktober. Die „*Eadäpfelkräuter*“ (das Laub der Pflanze) sollen zu diesem Zeitpunkt welk sein. Eine Gesprächspartnerin erntet erst, wenn das Kraut ganz trocken und braun ist und die Kartoffeln nicht mehr an der Pflanze hängen, d.h. wenn sich das Kraut aus der Erde ziehen lässt ohne die Kartoffeln mitzunehmen. Es sollte laut Aussagen der GesprächspartnerInnen nicht nach Regen und möglichst bei trockenem, schönem Wetter geerntet werden. Die Kartoffel ist eine Nutzpflanze, bei der viele

GesprächspartnerInnen den Mond berücksichtigen. Der Mond sollte bei der Ernte „*abnehmend*“ sein. Immer wieder wird darauf hingewiesen, dass es gut sei, die Kartoffeln so spät wie möglich zu ernten. Gut ausgereifte Kartoffeln ließen sich viel besser lagern. Eine Erhalterin erzählt, dass ihr Mann die Kartoffeln jedes Jahr zu früh erntet („*er hat so an Arbeitstrieb*“)



Abbildung 57: Kartoffeln werden meist händisch geerntet (Foto: Falschlunger 2006)



Abbildung 58: Trocknen der geernteten Kartoffeln im Schatten (Foto: Blauensteiner 2005)

Da die Kartoffeln meist händisch, mit einer Haue geerntet werden müssen, spielen auch die zur Verfügung stehenden Arbeitskräfte eine Rolle („*erst wenns Gruamet fertig isch kemmen die Erdäpfl dran*“). Eine Gesprächspartnerin erwähnt, dass sie die Kartoffelfurchen mit dem Pflug „*herauspflügen*“ (wobei der Pflug tief genug gesetzt werden muss, dass die Kartoffeln nicht verletzt werden) und sich so die mühsame händische Ernte erleichtern. Die Kartoffeln bleiben dann zum Nachtrocknen entweder „*a bissl*“ oder auch einen halben Tag am Feld liegen (wenn möglich im Schatten, dass sie nicht grün werden) und werden noch am selben Tag eingelagert. Der Keller sei ideal wenn er in etwa vier bis fünf Grad Celsius hätte, und ganz dunkel sei. Von Problemen bei der Lagerung wird berichtet wenn der Keller zu feucht ist. Wenn der Keller zu warm sei, würden die Kartoffeln im Frühjahr zu früh loskeimen.

7.4.1.2 Pflanzgutgewinnung und –lagerung

7.4.1.2.1 Merkmale der kultivierten Sorten

Im Gegensatz zu den meisten anderen hier besprochenen Pflanzenarten tragen manche der Kartoffel-Herkünfte Namen. Es kann zwischen den Bezeichnungen für Handelssorten, die schon seit vielen Jahren von den ErhalterInnen nachgebaut werden, und lokalen Bezeichnungen unterschieden werden. Die Sorte *Oberarnbacher* ist beispielsweise eine alte Handelssorte die heute noch unter diesem Namen nachgebaut wird. In den Jahren nach dem 2. Weltkrieg ließ die Tiroler Saatbaugenossenschaft Pflanzgut dieser Sorte für einige Jahre versuchsweise in Schmirn vermehren. Die *Oberarnbacher* werden dort bis heute von zwei Erhalterinnen nachgebaut. Von vielen GesprächspartnerInnen wird die Sorte *Ackersegen* angesprochen. Diese Sorte dürfte in der Untersuchungsregion Tirol früher sehr weit verbreitet und als eine Art Universal Sorte für Speise- und Futternutzung vielfach verwendet worden sein. Eine Nordtiroler und zwei Osttiroler GesprächspartnerInnen nennen ihre Lokalsorte heute noch *Ackersegen* (wobei sich keine/r der GesprächspartnerInnen ganz sicher ist, ob es sich tatsächlich um diese Sorte handelt). Bei zwei Herkünften handelt es sich laut Aussagen der GesprächspartnerInnen um die Sorte *Linzer Rose*, eine alte Handelssorte, die ihren Namen ihrer Roten Schale verdankt. Unter den 42 Herkünften sind einige rot- und blauschalige Sorten. Diese werden auf den meisten Betrieben einfach als „*Roate*“, „*Blaue*“ oder „*Schwarze*“ bezeichnet. Eine Lokalsorte, die von zwei GesprächspartnerInnen im Schmirntal nachgebaut wird, verdankt ihrer charakteristischen Kipferl-Form die lokalen Bezeichnungen „*Krumpe*“, „*Maisler*“ (weil die Form an Mäuse erinnert) und „*Kipfler*“. Die Namen mancher Lokalsorten geben Informationen über deren ursprüngliche Herkunft. So wird eine Osttiroler Lokalsorte „*Villgrater Kartoffel*“ genannt (wahrscheinlich weil sie ursprünglich aus dem Villgratental stammt). Eine Gesprächspartnerin bezeichnet ihre Lokalsorte als „*Russen*“, weil diese anscheinend aus dem ersten Weltkrieg mitgebracht wurden. Drei seit der Kriegszeit nachgebaute Herkünfte tragen den lokalen Namen „*Hitlerkartoffel*“. Diese Herkünfte wurden anscheinend während der NS-Zeit an die Bauern verteilt. Es handelt sich dabei um verschiedene Sorten, da ein Erhalter angibt, dass es sich um eine rotschalige Sorte handelt während ein zweiter Gesprächspartner von einer „*blauen Hitlererd*“ spricht.



Abbildung 59: Die Kartoffelsorte „Krumpe“ oder „Maisler“ (links oben: Begutachtung der Ernte; rechts oben: „durchschnittliche“ Form der Sorte; links unten: „richtige Form“, die bei der Auswahl als Saatkartoffel berücksichtigt wird; rechts unten: traditionelle Erntegeräte)

Mit der/den jeweils kultivierten Sorte/n sind die meisten GesprächspartnerInnen sehr zufrieden und es wird immer wieder erwähnt, dass bedingt durch die große Sortenvielfalt die auch im Handel erhältlich ist, schon mehrere Sorten ausprobiert wurden. Die von den GesprächspartnerInnen selber nachgebauten Sorten werden sehr geschätzt, da sie problemlos weiter nachgebaut werden können. Sie seien weniger empfindlich als neue Sorten. Ein Gesprächspartner erwähnt beispielsweise, dass seine Lokalsorte seltener von Kraut- und Knollenfäule befallen werde als die von ihm angebauten Handelssorten. Auch die Anpassung an die lokalen Klimaverhältnisse („*die gedeihen bei uns auf der Höhe am besten*“) werden angesprochen. Die verschiedenen Verwendungsmöglichkeiten unterschiedlicher Sorten in der Küche („*für alles, zwischen mehlig und speckig, Püree, Schlipfkrappen, Salat, des Beste!*“) und vor allem der gute Geschmack spielen bei den Kartoffeln eine zentrale Rolle. Dies wird deutlich durch die Aussagen „*oanfoch guate Eadbian*“, „*a Traumerdäpfel*“ und „*ist oanfoch a Unterschied, olls ganz was onderes als gekauft, de Besten*“. Mehrere GesprächspartnerInnen kritisieren, dass neue Sorten oft wässrig seien und sich außerdem nicht so lange lagern ließen, wie die am Betrieb nachgebaute Sorte. Erwähnt wird auch, dass „*des Althergebrachte des Beste*“ sei und Kartoffeln überhaupt anzubauen und nachzubauen auch eine große Ersparnis bedeuten würde. Einige ErhalterInnen rotschaliger Sorten geben an, dass diese sehr praktisch seien, weil man sie an der Schalenfarbe leicht von anderen Sorten unterscheiden könne.

Drei ErhalterInnen beobachten jedoch eine Abnahme des Ertrags und der Knollengröße. Eine Erhalterin überlegt deshalb, die Sorte in Zukunft nicht mehr anzubauen. Der geringe Ertrag wird von mehreren ErhalterInnen als Nachteil genannt. Die Erhalterin einer violett-schaligen Sorte gibt die Schalenfarbe als Nachteil an. Bei der Ernte verwechsle sie die Kartoffeln leicht mit Steinen und erkenne Krankheiten nur bei sehr genauem Hinsehen. Auch mit der Verwendbarkeit der Herkunft sind nicht alle GesprächspartnerInnen zufrieden. So bemängelt etwa eine Erhalterin die tief liegenden Augen, die extreme Mehligkeit und den geringen Geschmack einer ihrer lokalen Sorten.

Ein Gesprächspartner, der neben den Kartoffeln auch Ackerbohne, Mohn, und andere Kulturarten nachbaut, baut seit etwa sieben Jahren über 50 verschiedene Kartoffelsorten an, mit dem Ziel eine an die Lage angepasste Sorte zu züchten (er vermehrt auch über Samen). Bezugsquelle von vielen dieser Sorten war ein Bäuerinnenmarkt in Südtirol.



Abbildung 60: Drei Nordtiroler Lokalsorten mit unterschiedlicher Schalenfarbe (li: rot; mitte: violett; re: hellbraun) und Form der Kartoffeln (li: oval; mitte: rund; re: länglich krumm; Fotos: Falschlunger 2006 und Vogl-Lukasser 2006)

7.4.1.2.2 Auswahl und Überwinterung des Pflanzguts

Die Auswahl des Pflanzguts erfolgt bei mehr als der Hälfte der GesprächspartnerInnen im Lager, bei den anderen während der Ernte der Kartoffeln am Feld.

Bei der Auswahl im Lager werden gesunde, unbeschädigte Kartoffeln mit durchschnittlicher Größe und ausreichender Anzahl von Augen ausgewählt. Mehrere GesprächspartnerInnen erwähnen, dass beschädigte und kleine Knollen als Schweinefutter, die mittleren als Pflanzgut und die größten als Speisekartoffeln dienen. Einige GesprächspartnerInnen verwenden jedoch besonders schöne, große Kartoffeln als Pflanzgut. Sie wollen so verhindern, dass die Größe der geernteten Kartoffeln abnimmt. Auf die Form (eher rundliche Kartoffeln) wird bei der *Villgrater Kartoffel* ausgelesen, weil „runde mit viel Augen wachsen bei uns am beschten, de langen sein net so gut“. Von einigen wenigen GesprächspartnerInnen werden „einfach die Reste im Lager“ als Pflanzgut verwendet.

Bei der Auswahl am Feld wird neben den oben erwähnten Kriterien auch die Anzahl der Kartoffeln unter den einzelnen Pflanzen berücksichtigt und das Pflanzgut aus den Knollen der ertragreichsten und schönsten Pflanzen gewählt („wo viel drunter sein“, „wo die meischn drunter und schön sein“). Auf einem Betrieb werden noch während der Wachstumsperiode Pflanzen mit schönem, gesundem Kraut markiert. Deren Knollen werden dann bei der Ernte als Pflanzgut separiert. Die ausgelesenen Kartoffeln werden gleich bei der Ernte in eigene Kisten gegeben.

Die Menge an Pflanzkartoffeln, die von den GesprächspartnerInnen „gesteckt“ werden, werden wie folgt angegeben: „3 Radltruhen“ (für 120 m²), „4 bis 5 Kübel“ (für 100 m²), „1 Kübel“ (für 30 m²), „3 Obststeigen, etwa 90 kg“ (für 120 m²), oder 70 bis 80 kg (für 150 m²). Die Angaben variieren teilweise stark.

Ein Gesprächspartner vermehrt Kartoffeln versuchsweise auch über Samen. Er markiert dafür die gesündesten Pflanzen (von denjenigen die überhaupt Früchte ansetzen) und selektiert von den ihnen dann die ertragreichsten. Von diesen Pflanzen werden die Samen geerntet. Die gleichen Sorten, die über Saatgut vermehrt werden, werden auch vegetativ vermehrt. Eine Gesprächspartnerin hat nach eigenen Angaben mit Erfolg versucht, Augen auszuschneiden und diese an Stelle ganzer Kartoffeln zu legen.

Die Pflanzkartoffeln werden, wie die Kartoffeln die als Nahrungsmittel oder Viehfutter verwendet werden, meist im Erdkeller gelagert, jedoch meist getrennt voneinander (siehe 7.4.1.1.3) in Kisten oder Netzsäcken. Im Frühjahr werden die Pflanzkartoffeln von einigen GesprächspartnerInnen zum Ankeimen in hellere und wärmere Räume gelegt. Mit den

schon vorgekeimten Kartoffeln wird sehr sorgfältig umgegangen (auch beim Setzen), um die jungen Triebe nicht zu verletzen.

7.4.1.3 Dauer des Nachbaus und Quelle des Saatguts

Obwohl die Kartoffel in der Untersuchungsregion häufig kultiviert wird, sind die meisten Sorten keine Lokalsorten, sondern aus dem Handel bezogenen Pflanzkartoffeln. Das Saatgut dieser Sorten wird meist nur über wenige Jahre nachgebaut und nach diesem Zeitraum durch neues ersetzt. Dies sei notwendig, da ansonsten mit erheblichen Ertragseinbußen gerechnet werden müsste. Des Öfteren wird auch alten Sorten nachgetrauert, da diese doch besser gewesen wären und auch unbegrenzt nachgebaut werden konnten. GesprächspartnerInnen, die noch lokale Sorten anbauen und nachbauen, sind aus diesem Grund auch Anlaufstelle für im Handel nicht erhältliche Sorten, die bei ihnen „*derbettelt*“ werden.

Von den meisten GesprächspartnerInnen werden Kartoffeln schon über einen langen Zeitraum nicht nur angebaut sondern auch nachgebaut. 18 der insgesamt 42 GesprächspartnerInnen geben an, ihre Kartoffeln mindestens 50 Jahre oder länger am Hof (Haus) nachzubauen. Diese lange Zeit wird mit unterschiedlichen Antworten wie „*ewig und drei Tag*“ oder „*seit es Menschen gibt*“ ausgedrückt.

Die kultivierten Sorten stammen zum größten Teil aus der Region (sie wurden beispielsweise von einheiratenden Frauen auf den Hof gebracht), wobei elf GesprächspartnerInnen angeben, die Kartoffel „*immer schon*“ am Hof nachgebaut zu haben. Einige GesprächspartnerInnen holten alte Sorten aus der Region – wie „*Ackersegen*“ – von Verwandten oder von den Nachbarn wieder auf den Hof, weil es „*mit den alten oanfach wieder guat geht*.“ Andere Sorten wurden aus dem Lungau, Südtirol oder der Schweiz mitgebracht. Zwei Herkünfte wurden aus der Krieg bzw. der Kriegsgefangenschaft mitgebracht und werden seither in Tirol nachgebaut. Woher diese ursprünglich stammen ist unklar.

Bei den Kartoffeln wird des Öfteren erwähnt, dass zuwenig eigene Saatkartoffeln vorhanden waren und deshalb neue hinzugefügt wurden. Das neue Pflanzgut (aus dem Handel oder von Bekannten) wurde gemischt mit dem eigenen angebaut. Da es durch die vegetative Vermehrung aber nicht zu Einkreuzungen bei den Sorten kommen kann, werden bei der Auswahl der Pflanzkartoffeln die gewünschten Lokalsorten nach den altbekannten Kriterien bevorzugt ausgewählt. Ein Gesprächspartner berichtete, dass er nachdem er mit aus dem Handel bezogenem Pflanzgut gar nicht zufrieden gewesen sei, er sich im nächsten Jahr aus der Region wieder das alte Pflanzgut besorgt hätte und dieses wieder selber nachgebaut haben. Vereinzelt wird regelmäßig mit einem Nachbarn oder Bekannten Pflanzgut ausgetauscht („*Erdäpfel muaß ma alle paar Jahr übern Zaun schmeißn*“). Oft liegt eine Erneuerung schon lange zurück. Nicht alle GesprächspartnerInnen wissen, wo sie Saatkartoffeln ihrer Lokalsorte für einen Pflanzguttausch beziehen könnten.

7.4.1.4 Nutzung der Kartoffeln

7.4.1.4.1 Hauptnutzung

Die Bedeutung der Kartoffel als Lebensmittel früherer Zeiten wird des Öfteren angesprochen, wenn auf die Frage nach dem Kochen und Essen geantwortet wird: *„wos hoschen schon gessn, in Tog dreimal Eabian“*. Kartoffeln kamen, wenn schon nicht dreimal, auf jeden Fall zweimal am Tag auf den Tisch, weil das was vom Pellkartoffel-Abendessen übrig geblieben war, am nächsten Tag zu Mittag zu *„Eadäpfelwirler“*³³ (in Osttirol *„Eabianroasn“* genannt), eine Art Röstkartoffeln, verarbeitet wurde. Es wurde auch erwähnt, dass man *„die Eadäpfel fir olls gibraucht hot“* weshalb man gleich einen ganzen Keller voll Kartoffeln einlagerte.

Kartoffeln wurden nicht nur bis weit nach dem Ende des Zweiten Weltkriegs als Lebensmittel für den Menschen aber auch als Viehfutter regelmäßig verwendet, sondern erfreuen sich auch heute noch besonderer Beliebtheit. Eine Gesprächspartnerin meint sogar, dass heute viel mehr Kartoffeln gegessen würden, weil man weniger Korn anbaut.

Aufgrund der vielfältigen Einsatzmöglichkeiten der Kartoffeln werden diese laut Aussagen der GesprächspartnerInnen regelmäßig und häufig vor allem in der Küche verwendet (*„olls wird damit gemocht“*, *„ohne Kartoffel geht gor nix“*). Es werden viele verschiedene Gerichte aufgezählt (Pellkartoffel, Salat, Püree, Pommes, Suppe, Bratkartoffel, Schlipfkrapfen, Gulasch, Knödel, Erdäpfelnudel (*„Baunzn“*), Geröstl) die die Verwendung der Kartoffeln nahezu täglich ermöglichen, aber trotzdem Abwechslung bieten. In diesem Zusammenhang wird auch erwähnt, dass die *„alten Sorten“* für alle Zubereitungen Verwendung finden. Obwohl die meisten ErhalterInnen die Lagerfähigkeit ihrer Sorte loben, erzählen einige, dass die Kartoffeln der *„alten Sorte“* jedes Jahr zuerst gegessen werden.

Ein besonders beliebtes Gericht sind die *„Schölfeler“* (Abbildung 61) oder *„hoaßgsottnen Eadäpfel“* (Pellkartoffeln). Diese schmecken am besten im Herbst, wenn die Kartoffeln frisch geerntet sind. Die Kartoffeln werden in der Schale gekocht und mit Butter, Graukäse, Milch oder Buttermilch genossen (*„gsottn Eabian mit Milch“*). Auf vielen Betrieben werden sie gemeinsam mit ebenfalls frisch geernteten Ackerbohnen, die gemeinsam mit den Kartoffeln gekocht werden, gegessen. Die frischen Kartoffeln, gemeinsam mit den *„Schollepoan“* (siehe 7.1.1.5) gegessen, seien einfach *„soffl guat“*. Bei vielen der lokalen Herkunft handelt es sich um sehr mehlig Kartoffeln, die sich für Pellkartoffel besonders gut eignen.

Ein traditionelles Osttiroler Gericht, das auch noch heute sehr oft gekocht wird sind die *„Schlipfkrapfen“* (Abbildung 62; Rezept 5).

Rezept 5: Schlipfkrapfen

Teig: Aus Roggen- und/oder Weizenmehl (früher wurde auch Gerstenmehl verwendet) wird mit Wasser und Salz ein nicht zu fester Teig geknetet.

Füllung: Kartoffeln kochen, zerdrücken mit in Butter glasig gerösteten Zwiebelstückchen und Salz mischen, regional unterschiedlich werden Ei, Rahm oder Käse, Schotten (Topfen) oder Rübenkraut („a handvoll, fest

³³ *„Erdäpfelwirler“* sind mit der Gabel aufgedrückte, gekochte Erdäpfel; die mit Mehl abgebröseln und in Schmalz herausgebacken werden. Darüber wurde ein Spiegelei geschlagen oder es wurde Sauerkraut dazu gegessen

ausgedruckt“) und verschiedene Kräuter wie Schnittlauch, Minze oder Knoblauch, der Masse hinzugefügt.

Den Teig ausrollen, runde Blättchen mit bemehltem Glas ausstechen, mit der Kartoffelmasse füllen und zu kleinen Teigtaschen formen. Ins kochende Salzwasser geben und solange leicht kochen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit Semmelbrösel anrichten, mit brauner Butter übergießen und mit Schnittlauch und gegebenenfalls Parmesan bestreuen³⁴.



Abbildung 61: „Schölfeler“ und gekochte Ackerbohnen, ein in Tirol beliebtes Gericht (Foto: Falschlunger 2006)



Abbildung 62: Schlipfkrapfen (Foto:-Vogl 2005)

³⁴ vgl. auch: „Mättinga Koscht.“ – 12. Aufl. – Innsbruck: Ed. Löwenzahn, 1999, S:65ff. und S:68f.

7.4.1.4.2 Sonstige Nutzungen

Die Kartoffel wurde, im Herbst vom Tag der Ernte an, alleine oder gemeinsam mit der Runkelrübe (*Beta vulgaris*) gedämpft und an die Schweine verfüttert. Auch die rohen, abgewaschenen Kartoffeln wurden den Kühen und Schweinen verfüttert. Das Kartoffelkraut wurde früher (in besonderen Notzeiten) in noch grünem Zustand mit der Sense gemäht, auf den *Harpfen* (Holzgerüst zum Nachtrocknen und Nachreifen des Getreides) getrocknet und im Winter an die Schafe verfüttert.

Bei der Ernte beschädigte, minderwertige und ganz kleine Kartoffeln werden auch heute noch in großen Futterdämpfern weich gegart und als Schweinefutter und/oder Hühnerfutter verwendet.

Die Kartoffeln werden aber auch als Hausmittel verwendet. Ein gut wirkendes Hausmittel, damit die Nachgeburten bei den Rindern leichter abgeht, ist nach Aussagen eines Gesprächspartners die Verfütterung von rohen Kartoffeln. Ein anderer Gesprächspartner weiß über die Verfütterung roher Kartoffeln bei Stoffwechselstörungen beim Rind Bescheid. Gekochte und zerstampfte Kartoffeln werden von einer weiteren Gesprächspartnerin bei Euterentzündungen auf das Euter gelegt und mit einem Tuch „*hinaufgebunden*“ (Vogl-Lukasser et al. 2006a).

Gesunde Pflanzenreste verbleiben bei einigen GesprächspartnerInnen am Acker um Unebenheiten aufzufüllen, bei anderen werden sie kompostiert. Vielfach werden aber die Pflanzenreste (besonders wenn es sich um kranke, von Fäule befallene Reste handelt) am Acker verbrannt.

7.5 Getreide

7.5.1 Roggen (*Secale cereale*)

Lokale Namen: Rogge, Korn

Der Roggen ist mit 14 Herkunftten die Getreideart die am öftesten nachgebaut wird. Die Lokalsorten stammen aus allen Landesteilen und werden auf Betrieben zwischen 650 und 1.400 m Seehöhe kultiviert (Tabelle 2). Die Anbauflächen liegen zwischen 15 und 25 Ar (Tabelle 3). Von einer Herkunft wird jährlich nur ein Quadratmeter angebaut, zwei Herkunftte werden seit einigen Jahren nicht mehr angebaut. Die Aussagen der beiden GesprächspartnerInnen sind trotzdem in diese Ergebnisse integriert.

Bis auf einen Sommerroggen handelt es sich bei allen Herkunftten um Winterroggen. Für einige Herkunftte sind Sortennamen bekannt. So handelt es sich bei zwei Herkunftten aus dem Wipptal um *Jaufentaler*-Roggen. Diese Sorte stammt ursprünglich aus dem Südtiroler Jaufental. In Osttirol konnten vier *Hanserroggen*-Herkünftte gefunden werden. Diese Lokalsorte wird in Ainet und am Lienzer Talboden auf großen Flächen angebaut und teilweise verkauft. Ein Erhalter im Wipptal und eine Erhalterin in Kitzbühel bauen die Sorte *Schlögler* an. Bei einer dritten Herkunft könnte es sich ebenfalls um diese Herkunft handeln. Von früher kennen die GesprächspartnerInnen außerdem einen *Nonsberger*- und einen *Vinschger*-Roggen.

Mehrere GesprächspartnerInnen beschreiben ihre Herkunft als sehr hochwüchsig.



Abbildung 63: Die reifen Ähren vieler lokaler Sorten neigen sich stark (Foto: Falschlunger 2006)

7.5.1.1 Kulturtechnischer Umgang

Eine der 14 Herkünfte wird im Garten kultiviert. Alle anderen werden auf dem Acker angebaut. Nachbararten werden von den GesprächspartnerInnen keine genannt. Sommerroggen wird Mitte April, Winterroggen zwischen Ende August und Mitte Oktober gesät. Als Lostage werden „Bartholomä“ (24. August) und der 8. September genannt. Zwei Gesprächspartner säen den Roggen händisch aus. Zum Keimen brauche der Samen Wärme, während des Wachstums genügend Feuchtigkeit. Zum Ausreifen sei dann trockenes Wetter ideal. Hitze und Trockenheit vertragen der Roggen gut, so ein Erhalter aus dem Oberinntal. Zwei andere ErhalterInnen bestätigen, dass der Roggen nicht empfindlich sei. Über 100 Tage mit durchgehender Schneedecke seien für den Roggen jedoch zu viel und er würde dann im Frühjahr nur lückig wachsen.

Günstig sei es, wenn bei der Aussaat der Mond in der „zunehmenden Phase“ sei. Gepflügt („normal gebaut“) wird mindestens eine Woche vor der Aussaat weil jedes Getreide einen „abgesetzten“ Acker brauchen würde. Um den Vorgang des Absetzens des Bodens zu beschleunigen kann nach dem Pflügen auch mit einer mittelschweren bis leichten Walze gearbeitet werden. Gedüngt wird mit altem Mist oder „Gülle vom eigenen Betrieb – 2/3 Wasser, 1/3 Mist“. Zuviel sollte man den Boden nicht düngen, da sonst der Roggen zu schnell wächst, zu früh „fällt“ und sich nicht bestäubt. Günstige Lagen für den Roggen sind trockene Böden. Bei „trockenem Boden ist er früher reif, bei tiefgründigem Boden braucht er länger“.

Die Fruchtfolgen unterscheiden sich zwischen den einzelnen Betrieben. Der Roggen wird mancherorts auf Flächen angebaut, die vorher mit Weizen, Dinkel oder Kartoffeln bebaut wurden (1. Jahr: Hansaroggen, 2. Jahr: Kartoffeln, 3. Jahr: Dinkel, 4. Jahr: Kartoffeln, 5. Jahr: Hansaroggen). Sechs ErhalterInnen bauen den Roggen nach den Kartoffeln, wieder andere direkt nach dem Grünlandumbruch, weil der Roggen dann kleiner und standfester sei.

Der Roggen gehe nach ein bis zwei Wochen auf. Er dürfe laut Aussagen mehrerer ErhalterInnen nicht zu spät gesät werden, weil er im Herbst noch aufgehen und sich gut verwurzeln muss („der mecht no grian wern“). Der Roggen sollte im Herbst schon bestocken und wenn er im Herbst „zumacht“, dann wird auch das Unkraut „erdrückt“. Wenn der Roggen keimt wird mit dem Acker- oder Unkrautstriegel gestriegelt, unter anderem um Schimmel zu vermeiden, der im Frühjahr – wenn der Roggen zu feucht steht – auftreten kann. Unkraut muss nur selten bekämpft werden („da hamma nia koa Leiden“), da der Roggen schnell wächst und „alles erstickt“. Im Frühjahr wird vereinzelt mit Jauche gedüngt. Zu einem späteren Zeitpunkt sollte den Pflanzen allerdings nicht mehr zu viel Stickstoff zugeführt werden, da sie sonst „zu hoch im Stroh“ werden. Wenn der Roggen im Frühjahr zu früh fällt, kann es passieren, dass Unkraut den Roggen überwuchert. Als Schädlinge nennen die GesprächspartnerInnen Vögel und Mäuse. Manchmal auftretende Krankheiten sind Mutterkorn und Schneeschimmel.

Zwei ErhalterInnen erzählten, dass früher bei Wintergetreide Asche auf den noch schneebedeckten Acker gestreut wurde, um den Schnee schneller zum Schmelzen zu bringen, und das Wachstum der Pflanzen nicht zu gefährden. War der Acker bis zum 20. März („Josephentag“) noch nicht aper, musste man „psaan gehen“.

7.5.1.2 Ernte, Saatgutgewinnung und Konservierung

Bei der Ernte wird, wie bei allen Getreidearten, auch beim Roggen nicht zwischen Nahrung und Saatgut unterschieden. Die Erntezeit wird mit Anfang Juli bis Ende August angegeben. Ein Erhalter nennt den Anna-Tag (26. Juli) als traditionellen Erntetermin. Der Sommerroggen wird erst im September geerntet.

Der Roggen darf nach Erfahrung eines Gesprächspartners nicht zu spät geerntet werden, weil sonst die Körner anfangen auszufallen. Auf einem Osttiroler Betrieb wird nach dem ersten Heu-Schnitt geerntet. Allerdings nur dann, wenn die Körner reif genug sind („*de Körner müssen schen brechen, wenn a Milch kummt is nu nit reif*“). Ein Gesprächspartner aus dem Wipptal erntet, wenn „*die Ährcha oi hängen*“. Wichtig sind trockene Witterungsverhältnisse. Fünf GesprächspartnerInnen gaben an, nicht nach Regen zu ernten, die Gefahr des Faulens sei dann zu groß. Das Korn soll am Feld möglichst trocken und hart geerntet werden.



Abbildung 64: Händische Roggenernte in Vals (Fotos: Falschlunger 2006)

Zwei Befragte im Wipptal und einer in Osttirol ernten den Roggen händisch. Sie binden Garben und lassen diese auf dem Feld und in der Tenne nachtrocknen. Auch auf den anderen Betrieben wird der Roggen nachgetrocknet. Auf dem Osttiroler Betrieb werden die Pflanzen zum Trocknen für etwa einen Monat auf eine Harpfe gehängt. Dabei ist es wichtig, dass die Ähren innwendig hängen, damit die Körner nicht von Vögeln gefressen werden. In den Wintermonaten werden die Ähren ausgedroschen und in Windmühlen gereinigt. Auf anderen Betrieben werden die Ähren zum Trocknen ausgebreitet. Ein Gesprächspartner trocknet den Roggen auf einem „Kipper“ mit Gitterboden mit Hilfe eines Gebläses über mehrere Tage hindurch („*13 % soll er haben dann fault nix mehr*“).

Vereinzelt wird bei der Reinigung auf einem Tischausleser die Ernte geteilt. „*Der bessere Teil der Ernte*“ wird als Saatgut und als Speiseware verwendet. Der Rest wird verfüttert.

Das gut getrocknete und gesäuberte Korn wird in Säcken oder in Holztruhen manchmal auch noch in der Kornkammer gelagert. Ein Gesprächspartner verwendet seit einigen Jahren Bigbags, mit denen er sehr zufrieden ist. Auf einem Betrieb kleben im Lager manchmal mehrere Roggenkörner zu „*Knöllela*“ zusammen. Der Gesprächspartner weiß nicht, welcher Lagerschädling dafür verantwortlich ist. Das Saatgut bleibt nach Angaben der GesprächspartnerInnen fünf bis zehn Jahre keimfähig. Ein Erhalter gab an, auch schon 19 Jahre alten Roggen angebaut zu haben. Kein/e GesprächspartnerIn kennt andere ErhalterInnen, die die gleiche Herkunft nachbauen. Deshalb behalten sich alle selbst eine kleine Saatgutreserve für Notfälle zurück.

Einige GesprächspartnerInnen meinen, der Ertrag ihrer Sorte sei zwar schlechter als bei manchen (anderen) Handelssorten, aber sie sei winterfester und das Stroh „*besser*“. Die meisten ErhalterInnen nennen den hohen Strohertrag als Vorteil ihrer Herkunft. Hansaroggen beispielsweise wächst sehr gut im Stroh, ist eine gute Deckfrucht bis auf 2.000 m Seehöhe, sehr winterhart und verhindert das Abwaschen des Bodens in steilen Hanglagen sehr gut. Ein Erhalter lobt den Ertrag seines Schlöglers und betont die Wichtigkeit des Roggens in der betrieblichen Fruchtfolge. Er schätzt die Sorte als Futtermittel und Einstreu. Aber auch aus Gründen der Tradition werden einige Roggenherkünfte weiterhin nachgebaut („*dass die Kinder nu sehen wie des geht(Altbauer) ...wir (Jungbauern) bauen's an, damit ma's nit verlernen, des Garben machen*“). Einem Erhalter ist es wichtig, den Ackerbau nicht ganz verschwinden zu lassen („*Es isch halt schian wenn nit alls grün, grün, grün isch. Und mir kennen sagen, dass ma Hörndl- und Körndlbauern sein*“). Zwei Befragte wollen die alte Sorte erhalten („*ma hat da halt a bissl an Stolz*“) und bauen die Herkunft deshalb immer wieder nach. Wenn er den Roggen selber nachbaue,

wisse er sicher, dass da nichts „*genmanipuliert*“ sei, so ein Erhalter. Mehrere GesprächspartnerInnen geben an, den Roggen zu erhalten weil er gut an den jeweiligen Standort angepasst sei.

Auch wenn das Stroh auf den Betrieben benötigt wird, hat der lange Halm doch auch Nachteile. Drei Erhalter beklagen, dass sich der Roggen bei starkem Regen oder wenn die Ähren schwerer werden, stark neigt. Eine maschinelle Ernte sei deshalb unmöglich, so ein Befragter. Auch das Ausfallen der Körner nennt ein Erhalter als Nachteil seiner Roggen-Herkunft.

7.5.1.3 Dauer des Nachbaus und Quelle des Saatguts

Wie andere Kulturarten wird auch Roggen durchwegs über mehrere Generationen hinweg nachgebaut. Das findet seinen Ausdruck in den Antworten auf die Frage nach der Dauer des Nachbaus: „*immer*“, „*mindestens 50 Jahre*“ werden von mehreren GesprächspartnerInnen genannt. Sie haben das Saatgut von ihren Eltern oder Schwiegereltern übernommen. Das Saatgut von Herkünften, die erst seit kürzerer Zeit nachgebaut werden, stammt meist von anderen ErhalterInnen aus der Region (Tabelle 4).

Saatguterneuerungen sind selten. Lediglich zwei GesprächspartnerInnen gaben an, eine Saatguterneuerung vorgenommen zu haben (Tabelle 5). Auf einem Kitzbüheler Betrieb wurde das Saatgut vor drei Jahren erneuert. Auf einem Osttiroler Betrieb wurde dem ursprünglichen Saatgut vor etwa 20 Jahren anderes Saatgut zugemischt. Dieses wurde von einem Erhalterbetrieb in der Region bezogen.

7.5.1.4 Nutzung des Roggens

Hansaroggen und andere Lokalsorten zeichnen sich durch sehr gute Backqualitäten aus. Fast alle GesprächspartnerInnen vermahlen ihren Roggen für eine Verwendung in der Küche. Auf den meisten Betrieben sind dafür Hausmühlen vorhanden. Das Roggenmehl findet in der Küche vielerlei Verwendungsmöglichkeiten, vor allem wird es aber zum Brotbacken eingesetzt. Auch für traditionelle Backwaren wie Lebkuchen, Kletzenbrot und Kräpfen wird Roggenmehl verwendet.

Für einige Osttiroler GesprächspartnerInnen stellt der Hanserroggen eine wichtige Einnahmenquelle dar und wird in verschiedener Form verkauft. In Form von Saatgut wird Hansaroggen verkauft, weil er sich sehr gut zur Hangbegrünung, beispielsweise auf Skipisten oder Wildbachverbauungen, eignet. Der Roggen wird auch an einen lokalen Bäckereibetrieb verkauft, der sich auf Bio-Produkte spezialisiert hat. Und auch auf dem Bauernmarkt oder Ab Hof werden Produkte wie Mehl oder Brot verkauft. Einige Biobauern arbeiten bei der Vermarktung von Biogetreide zusammen und teilen sich die Anschaffung von Mühle, Reinigung, Backofen.

Einige GesprächspartnerInnen verfüttern einen Teil ihrer Ernte an Rinder und Schweine. Manche ErhalterInnen verfüttern die beim Mahlen anfallende Kleie. Auf einem Betrieb wird die gesamte Ernte als Futtergetreide verwendet. Die GesprächspartnerInnen sind sich einig, dass Roggen kein gutes Futter für Milchkühe sei, weil sich weder die Milchleistung noch die Milchinhaltsstoffe wesentlich verbessern. Roggen würde jedoch Kraft geben und habe einen positiven Einfluss auf das Weideverhalten der Tiere. Aus diesen Gründen wird Roggen an hochtragende Kühe („*die Kuah bleibt stark und die Kälber sein stärker, des merkt ma*“) und Galtvieh verfüttert.

Eine wichtige Rolle spielt neben dem Korn auch das lange Stroh. Dieses wird getrocknet und gehäckselt und dann als Einstreu verwendet. Früher sei es auch verfüttert worden. Auf manchen Osttiroler Betrieben wird das Stroh verkauft („*... mehr Nachfrage als Heu, Getreide wird weniger, Stroh braucht man*“).

Zur Nutzung in früheren Zeiten wurde berichtet, dass Roggen auf vielen Höfen angebaut wurde, in erster Linie zur Selbstversorgung. Zwei oder drei Mal im Jahr wurden große Mengen Brot gebacken und in eigens dafür hergestellten Regalen getrocknet und darin aufbewahrt. Das harte Brot wurde mit einem eigenen Gerät der „*Brotgrammel*“ zerkleinert.



Abbildung 65: Regal zum Lagern von Brot (Foto: Falschlunger 2006)

Roggen wurde auch als Klebstoff verwendet. Roggenmehl mit Wasser angerührt verwendete man zum Beispiel, um Kühen Holzklötze auf die Hufe zu kleben, als Schutz vor zu starker Abnutzung im Laufstall. Roggenklebstoff wurde auch für die Herstellung von „*Potschen*“ (Stoffpantoffeln) verwendet.

Und sollte der Zuchtstier einmal seine Aufgabe nicht erfüllen wollen, so bekam er angekeimte, noch feuchte Roggensamen zu fressen. Roggen wurde auch an Hühner verfüttert, wenn sie nicht brüteten. Angekeimter Roggen (oftmals mit Germ vermischt) wird auch heute noch bei Fruchtbarkeitsstörungen verfüttert (an Rinder und Schafe). Als Hausmittel wird Roggen auch gemeinsam mit Germ im warmen Wasser angerührt und sowohl bei Fuß- und Gelenksproblemen (z.B. etwas Eingetreten) warm auf die betroffene Stelle aufgelegt oder bei Euterentzündungen wird Kühen Roggenmehl mit Wasser und Essig (Buttermilch oder Topfen) oder mit Wasser und Salz angerührt, erwärmt und einen Zentimeter dick auf das geschwollene Euter aufgetragen. Roggen wird in Kombination mit Haferstroh, Grummet und Gerste drei Wochen vor der Abkalbung verfüttert, damit die Kühe ein schönes Euter machen (Vogl-Lukasser et al. 2006a).

7.5.2 Mais (*Zea mays*)

Lokale Namen: *Türke, Türgn*

Es wurden fünf Herkünfte gefunden (Tabelle 2). Zwei davon werden im Raum Lienz, einer im Sellraintal und zwei auf der Talsohle des Inntals in Haiming und Zirl angebaut. Ein Gesprächspartner baut von seiner Herkunft nur wenige Quadratmeter an. Bei den anderen Herkünften betragen die Anbauflächen zwischen 8 und 100 Ar (Tabelle 3).



Abbildung 66: Die verschiedenfarbigen Kolben einer lokalen Maissorte aus Nordtirol (links; Foto: Falschlunger 2006); Lokalsorte aus Osttirol (rechts; Foto: Vogl-Lukasser)

Für die drei Nordtiroler Herkünfte liegen lokale Namen vor. Die vom Gesprächspartner aus Haiming erhaltene Sorte wird *Oberländer* genannt. Die beiden anderen Nordtiroler Gesprächspartner glauben, dass es sich bei ihren Herkünften um die Sorte *Kemater* handelt.

7.5.2.1 Kulturtechnischer Umgang

Mais ist eine wärmebedürftige Kulturart und wird Anfang Mai angebaut. Nur der Gesprächspartner, der seine Herkunft im Garten kultiviert, sät bereits um den 20. April. Es handle sich um eine äußerst frühreife Sorte, die schon am Peterstag Ende Juni blühe. Alle Herkünfte werden in Zeilen angebaut. Der Abstand innerhalb der Zeilen wird mit 30 cm (beim Silomais 15 cm) angegeben. Der Acker wird mit viel Mist „gut hergerichtet“. Ein Gesprächspartner erklärt, dass es ideal wäre, die Fläche vor der Aussaat nur leicht zu düngen. Erst wenn der Mais „*halbwegs groß*“ ist, soll noch einmal nachgedüngt werden. Die Pflanzen wären bei dieser Düngemethode standfester. Der Mond sollte sich zur Zeit der Aussaat in der „*zunehmenden Phase*“ befinden. Auf einem Hof wird die Fruchtfolge Mais-Korn-Wechselwiese betrieben. Zwei GesprächspartnerInnen nennen Kartoffel und Getreide als mögliche Vorfrüchte. Bei den anderen GesprächspartnerInnen wird keine Fruchtfolge eingehalten, denn „*Türkn kannst alle Jahr draufsetzen*“. Der Mais gehe nach zehn bis vierzehn Tagen auf, so zwei Gesprächspartner.

Der Gesprächspartner, der seine Herkunft im Garten anbaut, pflanzt Silomais um das Beet herum. Er beschreibt seine Herkunft als nicht sehr standfest und will sie auf diese Art vor Wind schützen. Verkreuzungen seien nicht möglich, da der Silomais viel später blühe als die Speisemais-Herkunft.

Im frühen Wachstum ist der Speisemais, laut Aussagen zweier ErhalterInnen, im Gegensatz zum Silomais sehr arbeitsintensiv. So wird händisch gehackt, gejätet, gehäufelt und ausgezogen („*des gehört schon zu der Sorte, de ganze Handarbeit*“). Als Schädlinge werden Raben genannt. Diese zupfen, sobald der Mais gekeimt ist, aber auch noch bis zu

einer Höhe von circa 10 cm, die Pflanzen aus und fressen die daran hängenden Körner. Teilweise wird der Boden darum vor der Aussaat auch mit Steinmehl angereichert, „*dass die Raben die Keimlinge nit ausreissen*“. Ein Gesprächspartner spannt Fäden „*kreuz und quer*“ über die Anbaufläche um die Vögel abzuhalten. Dieser Gesprächspartner gibt weiters an, dass in seinem Maisbestand manchmal Beulenbrand vorkomme.

7.5.2.2 Ernte, Saatgutgewinnung und -konservierung

Geerntet wird der Mais von September bis Oktober. Je nach Witterung und Bestandesdichte der Pflanzen im Feld wurde aber auch schon Ende August geerntet. Vierzehn Tage vor der Ernte wird bei den Osttiroler Herkünften das so genannte „*Tschurtschenschneiden*“ durchgeführt. Dabei werden die Pflanzen oberhalb der Kolben abgeschnitten, die Teile der Pflanzen mit den Kolben werden zum Ausreifen und Trocknen noch vierzehn Tage am Feld belassen. Die Maiskolben sind reif zum Ernten, wenn die „*Federn*“ (Lieschblätter) „*schön dürr*“ und weiß, und die Körner hart und „*glasig*“ sind. Die Maiskolben sollen bei trockenem Wetter geerntet werden. Die Kolben werden unter Dach zum Trocknen aufgehängt. Dafür werden auf einem Betrieb immer vier und vier Kolben deren Lieschblätter zurückgeschlagen wurden, mit einem speziellen Knoten („*noch vom Vater*“) an den „*Federn*“ zusammengebunden. Im Winter, wenn man Zeit hat, werden die Samen mit der Hand von den Kolben gerieben. Zu dieser Arbeit wurden früher die Nachbarn eingeladen, erzählen zwei Gesprächspartner. Nach dem „*Abrebeln*“ sei dann eine Jause aufgetragen und getanzt worden.

Die Selektion der Saatgutkolben beginnt schon bei der Ernte geht aber bei der Trocknung und Säuberung der Kolben weiter. Dies sei notwendig, um das Saatgut immer wieder besser ausselektieren zu können, bis die endgültige Auswahl feststeht. Ausgesucht werden die „*schönsten*“ Kolben mit den größten Samen. Als schöne Kolben werden Kolben bezeichnet, die keine „*Fehler*“ im Samenbesatz haben und bis an die Spitze mit Samen besetzt sind („*der Spitz darf net ohne Türkn sein*“). Als Samenkörner werden von einer Gesprächspartnerin dann die „*eher kleinere Körner*“ verwendet, weil „*de größten megn de Hendl so gern*“. Ein Gesprächspartner verwendet nur Körner vom „*mittleren Bereich*“ des Kolbens als Saatgut. Ein anderer Gesprächspartner achtet bei der Auswahl der Samenkörner vor allem auf deren Farbe. Nur schön weiße Körner werden als Saatgut verwendet. So soll eine Verunreinigung der Herkunft mit gelbkörnigen Silomaisorten verhindert werden. Pro Hektar Anbaufläche benötigen die GesprächspartnerInnen circa 1 kg Saatgut.

Aufbewahrt wird das gut getrocknete und gesäuberte Saatgut in Papier- oder Stoffsäcken. So bleibt es bei trockener Lagerung mehrere Jahre keimfähig. Alle ErhalterInnen sorgen für eigene Saatgutreserven. Ein Gesprächspartner hat begonnen, die Ernte in Blechfässern zu lagern. Nicht alle GesprächspartnerInnen kennen andere ErhalterInnen, von denen sie in Notfällen Saatgut bekommen könnten.

7.5.2.3 Dauer des Nachbaus und Quelle des Saatguts

Das Saatgut stammt von den Vorfahren der GesprächspartnerInnen. Ein Gesprächspartner kann sich noch erinnern, dass diese Sorte „*da Großvater von Dölsach mitgebracht hat und da wars schon alt*“. Die Dauer des Nachbaus der Sorten wird mit „*ewig*“, „*immer*“, „*fast 100 Jahre*“ angegeben. Ein Gesprächspartner baut seine Herkunft erst seit etwa 20 Jahren an. Er hat das Saatgut von einem anderen Erhalter in der Region bezogen. Alle GesprächspartnerInnen geben an, bisher noch keine Veränderungen ihrer Sorten bemerkt zu haben. Ein Gesprächspartner meint dazu, dass „*geht nur da, weg vom Schuss, weil sonst kreuzt er sich mit Silotürkn*“. Eine Gefahr der Vermischung bestehe in den Verunreinigungen der Sämaschine durch anderes Saatgut, worauf aber besonders geachtet wird.

Von einer Gesprächspartnerin wird die Sorte nachgebaut weil sich diese für die Verarbeitung in der Küche gut eignet und die daraus hergestellte „*Plente*“ schön gelb in der Farbe und gut im Geschmack ist. Auch ein zweiter Gesprächspartner baut seine Herkunft wegen der Kocheigenschaften an. Mit gekauftem Maismehl werde das „*Muas bei weitem nit so guat*“. Außerdem solle die Sorte erhalten werden. Von den anderen ErhalterInnen wird erwähnt, dass die Sorte „*einfach am Hof war*“ und „*weil's uns taugt, nu nit hingmacht die Sorte*“.

7.5.2.4 Nutzung von Mais

Eine Osttiroler Gesprächspartnerin verarbeitet die Maiskörner zu Polenta, Gries und Mehl. Gemahlen werden die Körner nach Bedarf. Die hergestellten Produkte werden einerseits für den Hausgebrauch verarbeitet und andererseits am Bauernmarkt verkauft. In erster Linie wird damit Polenta gekocht, aber auch Brot gebacken. Das Brot aus dem Polentamehl sei sehr gut, allerdings nicht so lange haltbar. In Nordtirol wird das Maismehl vor allem zum Kochen von „*Muas*“ (Milchmus) verwendet. Ein Gesprächspartner erinnert sich, dass früher viel „*Wirler*“ (Rezept 6) gekocht worden sei. Dieser sei gut aber oft recht trocken gewesen („*da hat's dann ghoaßn: mach's Fenster zua, sonst blast uns der Wind den Wirler davon*“).

Rezept 6: Türkenwirler

*Weißes Türkengries in heißem Wasser quellen lassen und salzen
den aufgequollenen Brei in Butter anbraten, dabei öfter umrühren,
wenn die Masse knollig geworden ist, noch 5 Minuten rösten
zuletzt noch etwas Butter oder Rahm einrühren und mit Apfelmus oder
Buttermilch auftragen³⁵.*

In zwei Fällen fehlen die Maschinen zum Putzen und Mahlen der Ernte. Hier wird die alte Sorte durchaus in dem Bewusstsein angebaut „*das Alte zu erhalten*“. Eine Gesprächspartnerin nutzt die getrockneten ganzen Kolben als dekorativen Schmuck. Genutzt wird der eigene Mais als Futter, speziell zur Hühnermast. Um die Schweine vor dem Schlachten zu mästen wurden früher die kleinsten Kolben ausgewählt und diese im Ganzen an die Schweine verfüttert, da die kleinen Körner so schwer zum Abreiben gingen. Ein Gesprächspartner weiß, dass früher am Betrieb viel Mais für die Schweinefütterung angebaut wurde. Ab den fünfziger Jahren wurden die alten Sorten mehr und mehr vom Silomais verdrängt.

Die Pflanzenteile, die beim „*Tschurtschenschneiden*“ entfernt werden, werden den Kühen verfüttert. Die übrigen Pflanzenreste werden, wenn sie schön sind gehäckselt den Kühen verfüttert, oder ansonsten als Streu verwendet bzw. am Acker „*untergebaut*“. Früher wurden die „*Federn*“ (Lieschblätter) der „*Tschurtschen*“ (Maiskolben) in die Strohsäcke gefüllt („*warm im Strohsack, raschelt fein, musste wieder neu gefüllt werden*“) und die Spindeln zum anheizen im Ofen verwendet. Gemahlenes Maismehl wurde auch Kälbern verfüttert, wenn sie Durchfall hatten.

Die Maiskolben wurden weiters zu Dekorationszwecken genutzt. Sie schmückten Tennen- und Stadelwände.

7.5.3 Weizen (*Triticum aestivum*)

³⁵ Vgl. auch: Maier-Bruck, F.: „Vom Essen auf dem Lande - Das große Buch der österreichischen Bauernküche und Hausmannskost“ - 2. Auflage - Salzburg A&M, 2003, S:473f

Lokaler Namen: Weizen, Woaze

Von Weizen wurden vier Herkünfte gefunden. Nur zwei davon werden derzeit noch angebaut. Eine wird auf 780 m Seehöhe in Osttirol, die andere auf rund 1.000 m Seehöhe im Wipptal angebaut (Tabelle 2). Ein Gesprächspartner baut jedes Jahr 20 bis 30 Ar seiner Herkunft an. Der andere Gesprächspartner baut jährlich 40 Ar an. Eine dritte Herkunft stammt aus Fließ und wird seit drei Jahren nicht mehr angebaut. Weil der Gesprächspartner aber noch sehr viele Angaben machen konnte, wurde diese Herkunft in die Ergebnisse integriert.

Die Befragten wissen keine Sortennamen für ihre Herkünfte. Der Wipptaler Erhalter erinnert sich, dass neben seiner Herkunft, die hellbraune Körner hat, früher auch eine Herkunft mit dunklen Körnern angebaut worden war. Diese habe sich aber abgebaut und sei deshalb am Betrieb nicht mehr nachgebaut worden.

7.5.3.1 Kulturtechnischer Umgang

Bei allen drei Herkünften handelt es sich um Winterweizen. Auf zwei Betrieben wird der Weizen nach den Kartoffeln angebaut („*da griag er schiane Ährcha*“). Auf dem dritten wird eine Fruchtfolge mit Kartoffeln, Roggen und Weizen durchgeführt. Vor der Aussaat, die Mitte beziehungsweise Ende Oktober stattfindet, wird die Fläche gedüngt und gepflügt. Der Weizen dürfe weder zu dünn noch zu dick gesät werden.



Abbildung 67: Weizenfeld in Steinach am Brenner (Foto: Falschlunger 2006)

Es sei schlecht, wenn der Weizen im Herbst noch keime, weil er dann im Winter erfriere. Im Frühjahr würde der Weizen sehr schnell keimen. Ein Erhalter berichtet, dass seine Herkunft bei feuchtem Wetter sehr stark bestocken würde. Zehn bis fünfzehn Halme pro Korn seien möglich. Allerdings drücke Regen die Halme sehr leicht nieder. Besonders in der Reifeperiode sei trockenes Wetter wichtig, um Lagerung der Halme zu vermeiden. Die anderen Befragten haben diesbezüglich keine Probleme. Die Herkünfte würden trotz langem Halm immer schön stehen (Abbildung 67), so der Wipptaler Gesprächspartner. Dieser Erhalter berichtet, dass Vögel, vor allem Spatzen und Tauben, die reifen Körner

holen würden. Auf dem zweiten Nordtiroler Betrieb fressen Mäuse die Körner aus stark nach unten geneigten Ähren. Krankheiten bereiten keine Probleme. Es sei allerdings wichtig, nassen Weizen nicht zu jäten. Es habe immer geheißen, wenn man bei nassem Wetter in den Acker gehe, würde der Weizen Krankheiten bekommen, so ein Befragter.

7.5.3.2 Ernte, Saatgutgewinnung und -konservierung

Die Herkunft aus Ainet wird, bei trockener Witterung, Ende Juli oder Anfang August geerntet. Die Herkunft aus Fließ wurde immer händisch geerntet. Als Erntezeitpunkt gibt der Erhalter Mitte August an. Die geschnittenen Halme wurden zu Garben gebunden und zu „Bierli“ (Garbenmännchen) zusammengestellt, um so trocknen zu können. Anschließend wurden die Garben „auf dr Schupfa, überm Haa [Heu, Anm.]“ noch nachgetrocknet. Es sei wichtig, dass sowohl die Körner als auch das Stroh richtig trocken sind. Auf dem dritten Betrieb wird der Weizen erst Ende September, wenn er ganz ausgereift ist, maschinell geerntet. Anschließend werden die Körner zum Trocknen ausgebreitet. Gelagert wird das Saatgut in Bigbags. Auf dem Betrieb in Fließ war bis zuletzt eine Kornkiste aus Holz im Einsatz. Diese wurde jedes Jahr vor der neuen Ernte gründlich ausgewaschen. Auch in Ainet wird die Ernte in einer Holzkiste gelagert.

In Ainet werden jährlich circa 60 kg Saatgut benötigt. Der Wipptaler Erhalter benötigt etwa 80 Kilogramm Saatgut. Er versucht, die Körner von schönen Feldstücken separat zu lagern. Nachdem beim Putzen kleine und schadhafte Körner entfernt werden, wird dieser Teil der Ernte als mögliches Saatgut gelagert. Auf dem Fließer Betrieb wurde bei der Saatgutauswahl vor allem darauf geachtet, dass das Saatgut nicht mit Unkrautsamen verunreinigt ist. Das Saatgut wurde in einem Fach der Kornkiste gelagert. Saatgut in Reserve zu haben, ist für beide Erhalter wichtig, da sie niemanden kennen, der die gleiche Herkunft nachbaut. Das Saatgut würde sich sicher ein paar Jahre lagern lassen, schätzen zwei Gesprächspartner.

7.5.3.3 Dauer des Nachbaus und Quelle des Saatguts

Im Wipptal wird der Weizen schon seit mindestens 30 Jahren ununterbrochen nachgebaut („des Programm laft iatz schon lang“). Der Erhalter hat die Herkunft von seinem Vater übernommen. Woher das Saatgut ursprünglich stammt, weiß er nicht. Der Erhalter bemängelt bei neuen Sorten das zu dünne Stroh. In Bezug auf seine Lokalsorte nennt er den Ausfall der Körner als Nachteil. Weil die Herkunft aber bei Korn und Stroh einen „super“ Ertrag liefere und sich nicht abbaue, werde sie weiter nachgebaut.

Die Sorte aus Ainet wird „immer schon“ am Hof nachgebaut wobei als Quelle des Saatguts angegeben wird „weiss i nit, da Vater sicher mal gekauft“. Der nachgebauten Sorte bleibt der Erhalter treu, weil sie gut an die Lage angepasst ist und er nicht glaubt, dass eine andere Sorte entscheidend besser sein könnte.

Auf dem dritten Betrieb wurde der Weizen seit zwei Generationen angebaut. Auch hier ist der Saatgutursprung unklar. Es besteht die Möglichkeit, dass das Saatgut vom Vater des Befragten irgendwann erneuert wurde. Der Nachbau wurde auf diesem Betrieb aufgegeben, weil die händische Ernte zu arbeitsintensiv wurde und die Herkunft nicht sehr standfest ist („aber wenn des alls verloren geat isch's schad“). Stattdessen wird jetzt eine Sommerweizen-Handelssorte angebaut. Diese bestocke im Unterschied zur Lokalsorte nicht.

7.5.3.4 Nutzung des Weizens

Auf einem der Betriebe wird der Weizen ausschließlich an Hühner und Mastkälber verfüttert. Das Stroh wird als Einstreu genutzt. Auf dem Fließler Betrieb wurde der Weizen gemahlen und in der Küche verwendet. Der Erhalter und seine Frau backten Brot und Kuchen und verwendeten das Mehl für *Spatzln* und *Wuchteln*. Es sei nie reines Vollkornmehl verwendet worden, so der Befragte. Aber das eigene Mehl schmecke trotzdem nach mehr.

7.5.4 Gerste (*Hordeum vulgare*)

Lokale Namen: *Gerschte*, *Gerchte*

Die drei Herkünfte stammen aus Osttirol, dem Oberinntal und dem Wipptal. Die Wipptaler Herkunft wird jedoch seit sieben Jahren nicht mehr angebaut. Es handelt sich laut dem Erhalter um Fiedergerste, eine zweizeilige, langstrohige Sommergerste. Sie eigne sich zum Bier brauen. Der Erhalter hatte noch etwas Saatgut, das er bereitwillig zur Verfügung stellte. Er wurde bei der Roggenernte angetroffen und hatte nur wenig Zeit, um Fragen zu seiner Gerste zu beantworten. Die Osttiroler Herkunft wird ebenfalls seit einigen Jahren nicht mehr angebaut. Die folgenden Daten beziehen sich deshalb fast ausschließlich auf die Herkunft aus dem Oberinntal. Deren Erhalter baut auf 1.270 Meter Seehöhe jährlich 1.500 Quadratmeter Gerste an (Tabelle 2, Tabelle 3). Sortennamen kennt er für seine Herkunft keinen.

7.5.4.1 Kulturtechnischer Umgang

Bei allen drei Herkünften handelt es sich um Sommergerste. Die Herkunft aus dem Oberinntal sei robust und nicht empfindlich gegen Kälte. Es sei kein Problem, wenn es nach der Aussaat noch einmal schneie. Die Aussaat erfolgt, je nach Wetter, zwischen 20. und 30. April. Die Osttiroler Herkunft hingegen wurde erst im Mai ausgesät. Der Oberinntaler Erhalter baut die Gerste immer nach den Kartoffeln an. Gedüngt wird nur vor den Kartoffeln. In Osttirol folgte die Gerste auf Roggen. Vor dem Säen der Gerste wird die Fläche mit Hilfe eines Seilzugs gepflügt und danach geeggt. Die Gerste wird händisch gesät. Wie dick sie aufgehe, hänge vom Wetter ab („*wichtig isch, dass es zersch gnuag regnet*“). Wenn die Gerste genug Feuchtigkeit bekomme, gehe sie schnell auf und es müsse dann nur wenig gejätet werden, so der Befragte. In nicht so guten Jahren müsse man eben „*a zwoa, drei Mal durchgian*“. Wenn die Gerste ausgewachsen ist, sollte es nicht mehr viel regnen, weil es die Gerste sonst niederdrückt. Die Herkunft wird bis zu 80 Zentimeter hoch und legt sich deshalb leicht („*mei Gerschte steat nia*“). Die Region, in der die Gerste angebaut wird, ist niederschlagsarm, meist ist es eher zu trocken als zu feucht. Der Gesprächspartner kann sich nicht erinnern, je Probleme mit Schädlingen oder Krankheiten gehabt zu haben.

7.5.4.2 Ernte, Saatgutgewinnung und -konservierung

Der Gesprächspartner aus dem Oberinntal erntet die Gerste in der zweiten Augushälfte. Er achtet bei der Wahl des Erntezeitpunkts auf die Farbe der Pflanze und die Härte der Körner. Die Erntemenge schwankt zwischen 300 und 500 Kilogramm. Früher sei statt Kilogramm ein lokales Kornmaß mit drei verschiedenen Maßeinheiten verwendet worden. Ein *Mutt* entspricht etwa 25 Kilogramm und wird in zwei *Metza* unterteilt. Ein *Metza* wiederum hat zwei *Maasla*.



Abbildung 68: Gereinigtes Saatgut, das als Reserve aufbewahrt wird (Foto: Falschlunger 2006)

Gelagert wird die Ernte in einer hölzernen Kornkiste. Die Osttiroler Herkunft wurde auf einer Harpfe getrocknet und dann ebenfalls in Kornkisten gelagert.

Der Gesprächspartner, der seine Herkunft noch anbaut, benötigt „*ungefähr zwoa Mutt*“ (rund 50 Kilogramm) Saatgut für 1.500 m². Er misst der Auswahl des Saatguts wenig Bedeutung bei. Ob die Ernte gut sei, hänge vor allem vom Wetter ab. Dennoch verwendet der Erhalter möglichst schöne, große Körner als Saatgut. Kleine Körner würden bereits beim Putzen ausgelesen. Das Saatgut wurde früher mit einer besonderen Methode ausgewählt. Die Körner wurden in Wasser gelegt, wo schwere Samen absanken. Diese wurden als Saatgut verwendet.

Gelagert wird das Saatgut in einem eigenen Abteil der Kornkiste. Er kennt niemanden, der die gleiche Sorte anbaut und behält sich immer genügend Saatgut als Reserve zurück. Der Erhalter hat nie ausprobiert, wie lange die Samen keimfähig bleiben. Er kann sich jedoch vorstellen, dass die Körner bei guter Lagerung nach vier oder fünf Jahren noch keimen.

7.5.4.3 Dauer des Nachbaus und Quelle des Saatguts

Der Erhalter aus dem Oberinntal baut die Herkunft seit 20 Jahren nach. Er hat das Saatgut von seinem Vater übernommen, der es wiederum von seinem Vater bekommen hatte. Er nennt die geringe Standfestigkeit als Nachteil seiner Gerste. Weil sie jedoch sehr schöne Körner habe, gut an das regionale Klima angepasst und wichtig für die Fruchtfolge sei, wird die Herkunft auch weiterhin angebaut. Ein weiterer Vorteil der Sorte ist die große Strohmenge. Neuere Sorten hätten einen zu kurzen Halm und unterschiedlich große Körner.

Die Wipptaler Herkunft wurde mindestens 50 Jahre am Betrieb nachgebaut. Das Saatgut wurde ursprünglich von einem Erhalter aus der Region bezogen. Der Nachbau wurde aufgegeben, weil der Ertrag zu gering war.

7.5.4.4 Nutzung der Gerste

Die noch nachgebaute Gersten-Herkunft wird am Betrieb auf vielfältige Weise verwendet. In einer wiederbelebten, alten Mühle im Ort³⁶ werden circa zehn Kilogramm Gerstenmehl und etwa 70 Kilogramm Rollgerste erzeugt. Die Gesprächspartner weisen darauf hin, dass es „früher *an jedem Bachl a Mühle geben hat*“. Das Mehl wird zum Kochen von Brennsuppe, *Spatzln* und anderen Mehlspeisen verwendet, die Rollgerste als Suppen-einlage. Die hellen, einheitlich großen Körner eignen sich, laut Aussagen des Erhalters, sehr gut für Rollgerste. Kleinere Mengen der Rollgerste werden an Hotels und Gasthäuser verkauft.

In Notzeiten sei früher mit Gerstenmehl Brot gebacken worden. Allerdings könne damit nicht gut gebacken werden („*da darhebsch in Toag nit auf der Lade*“).

Die Gerste wird auch als Futtermittel für Rinder und Schweine eingesetzt. Zu diesem Zweck werden die Körner geschrotet. Für die Tierhaltung ist auch das Stroh von Bedeutung. Es wird als Einstreu verwendet.

Der Osttiroler Gesprächspartner erzählt, dass auf seinem Betrieb die Gerste unter anderem für Gerstenkaffee verwendet worden war. Die Wipptaler Herkunft habe sich zum Bier brauen geeignet, so der dortige Gesprächspartner.

7.5.5 Dinkel (*Triticum spelta*)

Es konnten zwei Herkünfte gefunden werden. Eine davon wird auf 862 Meter Seehöhe in Ehenbichl im Außerfern erhalten. Die zweite wurde bis vor einigen Jahren in Kitzbühel, auf ungefähr gleicher Seehöhe, nachgebaut (Tabelle 2). Die Herkunft aus Ehenbichl trägt den Sortennamen *Altgold*. Die Erhalterin baut jedes Jahr etwa einen Quadratmeter davon an. Die Erhalterin der zweiten Herkunft bestellte jährlich eine Fläche von rund 500 Quadratmetern (Tabelle 3). Einen Sortennamen für die Herkunft kennt die Gesprächspartnerin nicht.

7.5.5.1 Kulturtechnischer Umgang

Bei beiden Herkünften handelt es sich um Winterdinkel, der Mitte bis Ende September gesät wird. Die Pflanzen keimen nach etwa zwei Wochen. Die Herkunft aus Kitzbühel wurde auf dem Acker, die Herkunft aus Ehenbichl wird im Garten angebaut. Der Dinkel stelle keine besonderen Anforderungen an den Standort, so die Außerferner Gesprächspartnerin. Vor der Aussaat wird die Fläche gehackt und mit Stallmist und Urgesteinsmehl gedüngt. Vor dem Dinkel werden auf der Fläche meist Kartoffeln angebaut. In Kitzbühel wurde die Anbaufläche gut ein halbes Jahr vor der Aussaat gedüngt. Vor der Aussaat wurde eine Bodenbearbeitung mit Pflug und Egge durchgeführt.

Während dem Wachstum wird die Herkunft aus Ehenbichl einmal gehackt. Pflanzenschutzmittel wendet die Gesprächspartnerin keine an. Es gibt kaum Probleme mit Krankheiten oder Schädlingen. Die Gesprächspartnerin erwähnt in diesem Zusammenhang nur Vögel. Weitere Ernteeinbußen verursachten Hagelschäden.

³⁶ Bis im Jahr 1962 war im Ort eine wasserbetriebene Mühle in Betrieb, in der die Bauern ihr Mehl selber mahlen konnten. Diese wurde restauriert und im Jahr 1996 als Schaumühle eröffnet. In den Sommermonaten werden in der Mühle Führungen veranstaltet.

7.5.5.2 Ernte, Saatgutgewinnung und –konservierung

Beide Gesprächspartnerinnen geben an, dass ihre Herkunft gegen Mitte oder Ende August geerntet werden könne. Die Gesprächspartnerin aus Ehenbichl trocknet den Dinkel unter Dach nach. Sowohl das Saatgut als auch der Rest der Ernte werden am besten in Kornkisten oder –truhen in einem trockenen Raum gelagert, sind sich die Gesprächspartnerinnen einig.

Bei keiner der beiden Herkünfte wird/wurde bei der Auswahl des Saatguts auf besondere Merkmale geachtet. Das Saatgut wird auf beiden Betrieben in Kornkisten gelagert. Die Gesprächspartnerinnen wissen nicht, wie lange die Samen keimfähig bleiben. Die Kitzbüheler Gesprächspartnerin hat noch ein wenig Saatgut in Reserve, obwohl die Herkunft schon seit einigen Jahren nicht mehr angebaut wird. Von der zweiten Herkunft war zum Zeitpunkt der Befragung kein Reservesaatgut vorhanden, weil alles an das Amt der Tiroler Landesregierung eingeschickt worden war. Die Gesprächspartnerinnen kennen niemanden, von dem sie mit Sicherheit wissen, dass er die gleiche Sorte nachbaut. Allerdings kann die Kitzbüheler Gesprächspartnerin einen möglichen Erhalter nennen.



Abbildung 69: Dieser Dinkel, der in Kals in Osttirol angebaut wird, wird erst seit kurzem auch dort vermehrt

7.5.5.3 Dauer des Nachbaus und Quelle des Saatguts

Beide Gesprächspartnerinnen begannen den Nachbau vor etwa 25 Jahren (Tabelle 4). Die Ehenbichler Herkunft stammt ursprünglich aus der Schweiz, die Gesprächspartnerin

aus Kitzbühel bezog das Saatgut von einem anderen Tiroler Erhalter. Als Vorteil der Herkunft nennt sie die Standfestigkeit.

7.5.5.4 Nutzung des Dinkels

Der Teil der Ernte der nicht wieder als Saatgut verwendet wird, wird von der Außerferner Gesprächspartnerin verfüttert. Die zweite Herkunft wurde in der Küche verwendet. Zum Schälen wurde die Ernte nach Innsbruck oder Mittersill gebracht. Das Dinkelmehl wurde, gemischt mit andrem Mehl, für Brot und Kuchen verwendet. Für Obstkuchen verwendete die Gesprächspartnerin reines Dinkelmehl.

8 Schlussfolgerungen

Die Vielfalt der Kulturarten und der Sorten, die in Tirol angebaut wird, hat in den letzten Jahrzehnten rasant zugenommen (vgl. Vogl-Lukasser 1999 für Osttirol). Dieser Anbau der „neuen“ Kulturarten und Sorten findet überwiegend in Hausgärten statt.

Da heute Saatgut käuflich erwerbbar ist und Ackerbau nicht mehr für die Selbstversorgung überlebensnotwendig ist, werden meist andere Kulturarten und Kultursorten als früher angebaut. Die Bedeutung des Berg-Ackerbaus in der Region, und damit auch der Anbau und Nachbau von lokalen Getreide- und Feldgemüsesorten, hat deutlich abgenommen. Der Getreideanbau – besonders in den Höheren Lagen – ist fast gänzlich aufgegeben worden. Feldgemüsebau ist zwar nach wie vor anzutreffen, ist aber im Vergleich zu früher auch deutlich zurückgegangen.

Wenn in Hausgärten und auf Äckern nach wie vor von einigen BäuerInnen und GärtnerInnen traditionelle Kulturarten **angebaut** werden, handelt es sich in den meisten Fällen nicht um Lokalsorten (keine Landsorten und Alten Sorten) sondern um aus dem Handel erworbene Handelssorten und damit um Saatgut von Saatgutkonzernen aus dem Ausland, das in der Regel unter anderen Standortbedingungen gezüchtet und vermehrt wurde.

Wenn Saatgut von **einigen** GärtnerInnen und BäuerInnen nach wie vor **nachgebaut** wird, wird dies meist (es gibt Ausnahmen!) nur über kurze Zeiträume gemacht. Sehr weit verbreitet ist die Saatgutgewinnung bei Zierpflanzen, die aber in diesem Projekt nicht untersucht wurden. Das Saatgut wird meist nach einigen Jahren mit Saatgut aus dem Handel ergänzt oder vollständig erneuert. Einige Gemüsearten und -sorten (z.B.: Tomate) sind oft erst vor kurzem (20 - 30 Jahre) in die Region eingeführt worden (Vogl-Lukasser 1999). Technische Neuerungen wie Glas- und Folienhäuser ermöglichen erst in der jüngeren Zeit Arten- und Sorten nachzubauen, die in einem rauen Klima nicht bis zur Saatgutareife kommen würden (z.B.: Zucchini).

Nur noch wenige Bäuerinnen, Bauern, GärtnerInnen und Gärtner besitzen ein Bewusstsein über die landeskulturelle, kulturhistorische und pflanzen- bzw. gartenbauliche Bedeutung des Nachbaus sowie der gezielten Selektion von lokalen Gemüse- und Getreidesorten und handeln danach. Diese „wenigen“ Personen führen eine von der Wissenschaft und der Politik wenig beachtete, bedeutende Arbeit durch, die weder materiell noch immateriell von außen unterstützt wird.

Zu den Lokalsorten haben diese Bäuerinnen und Bauern eine starke emotionale Bindung weil sie schon lange mit diesen Sorten gelebt haben und sie diese heute als Besonderheit schätzen. Vertrautheit wird durch die Geschichten, die die Bäuerinnen von diesen Pflanzen erzählen können, und den lokalen Namen, die sie für diese Pflanzenarten bzw. Sorten haben, ausgedrückt. Von diesen eigenen, besonderen Sorten geht für die ErhalterInnen eine Kraft aus, die im Bewusstsein der Menschen eine besondere Rolle spielt und in den Interviews immer wieder zur Sprache kommt.

Einige traditionelle Kulturarten wie Weißkraut, Lein, Hanf, Buchweizen, Hafer, u.a. konnten in der Untersuchungsregion nicht mehr als Lokalsorten angetroffen werden.

Die geringe Anzahl an Personen, die Saatgut nachbauen, zeigt, dass nicht nur die Lokalsorten, sondern auch die Tradition der Saatgutgewinnung und des Tausches von Saatgut innerhalb der Region am Verschwinden begriffen ist. Wenn die Lokalsorten in einer Skala wie in jener die Rote Liste der Gefährdeten Arten eingeteilt werden würde, dann müsste man nach diesen Erhebungen feststellen dass Lokalsorten von Getreidesaatgut in der Untersuchungsregion ausgestorben sind oder vom Aussterben bedroht sind. Lokalsorten von Feldgemüse für einige wenige Kulturarten (Ackerbohne, Herbst-

rübe) vom Aussterben bedroht sind und andere Lokalsorten von Feldgemüse bereits ausgestorben sind.

Es wird hier nicht ausgeführt und diskutiert, aus welchen Gründen diese Entwicklung im höchsten Ausmaß problematisch ist, welche Gesetze und Konventionen hier deutliche Vorgaben in Richtung einer Erhaltung geben und welche Maßnahmen im Detail notwendig sind, um gegenzusteuern. Dies ist nicht Teil des Projektauftrags und in fach einschlägig versierten Kreisen Stand des Wissens (Brush, 2000, IPGRI, 1995, IPGRI, 1997, IPGRI, 1999, Jarvis et al., 2000, Tuxill and Nabhan, 2001, Hammer et al., 2003).

Dass gerade Kultur Arten und Lokal Sorten wie *Gratscharuibn* (Herbstrübe), *Scholleboan* (Ackerbohne), *Orbasn* (Erbsen) und deren Geschichten genauso mit der Tiroler Kultur zusammenhängen wie historische Gebäude, alte Bäume, die Musikanten und die Schützen, muss von der Gesellschaft besser wahrgenommen und berücksichtigt werden.

9 Ausblick

Die Erhaltung von Tiroler Lokal- und Landsorten, ihre Nutzung und des damit verknüpften Erfahrungswissens, wird nur dann möglich sein, wenn ohne Verzögerung weitere Maßnahmen gesetzt werden, die folgende Aspekte zum Inhalt haben:

- Gesamtheitliche Planung aller das Thema betreffenden Schritte im Rahmen eines landesweiten Programms zur In-Situ Erhaltung traditioneller Kulturarten nach modernsten Maßstäben und Verfahrenstechniken (Vgl. Brush, 2000, IPGRI, 1995, IPGRI, 1997, IPGRI, 1999, Jarvis et al., 2000, Hammer et al., 2003) unter Einschluss der:
 - o Dokumentation der mit traditionellen Kulturarten verknüpften biologischen und kulturellen Vielfalt. Diese Maßnahmen müssen klassische deskriptive und moderne analytische ethnobotanische, pflanzenzüchterische und pflanzenbauliche Methoden kombinieren (wie in dem Interreg IIIA bereits ausgeführt).
 - o Bewusstseinsbildung über die Bedeutung traditioneller Kulturarten und ihrer biologischen und kulturellen Vielfalt;
 - o Bewusstseinsbildung über die Bedeutung des Nachbaus
 - o Fachtechnische Beratung in den notwendigen pflanzenbaulichen und pflanzenzüchterischen – für BäuerInnen und GärtnerInnen verfügbaren – Techniken für den Nachbau;
- Ideelle und materielle Unterstützung jener Personen und Initiativen, die sich bereits jetzt mit der Erhaltung landeskulturell wertvoller Sorten beschäftigen. Hier ist insbesondere eine Kooperation mit den Akteuren des Biologischen Landbaus sinnvoll, da diese bereits sinnvolle und beachtenswerte Maßnahmen zur Erhaltung traditioneller Kulturarten durchgeführt haben; und darüber hinaus der Biologische Landbau an vielen Beispielen gezeigt hat, dass er wertvolle Beiträge zur Steigerung und Erhaltung der Agrarbiodiversität leistet (vgl. auch Vogl & Vogl-Lukasser 2003).

Es sollte weiteres auf jeden Fall auch mit älteren Personen die landeskulturelle Geschichte auf der Basis ihrer Erfahrungswissens aufgearbeitet werden (solange dies noch möglich ist!), auch wenn diese Personen keine Lokalsorten mehr nachbauen (z.B. über das „*Arzler Sauerkraut*“³⁷).

³⁷ Die Information, dass das Arzler Sauerkraut früher eine zentrale Rolle in Arzl gespielt hat wurde uns von Manfred Putz gegeben.

Damit in der Gegenwart und Zukunft an Traditionen angeknüpft werden kann und Pflanzen nach wie vor unsere Kultur prägen können, müssen gerade die gefährdeten Kulturarten – auch unter zu Hilfenahme moderner Techniken – weiterhin kultiviert und vor allem auch in das Leben durch die vielfältigen Nutzungsmöglichkeiten dieser Kulturarten einbezogen werden.

Aber auch neuen Kulturarten sollte die Chance gegeben werden, mit unserer Kultur noch enger verbunden zu werden, indem auch diese abseits von großen Züchtungskonzernen in den Gärten und Hausäckern in vielen Regionen Tirols nicht nur angebaut sondern auch nachgebaut werden.

10 Quellenverzeichnis

- ARCHE NOAH (2005), www.arche-noah.at/Sortendatenbanken (Zugriff am 07.09.05).
- ARNDORFER, M. (2005): Bluza, Köch & Umurken. Sortenarchiv Arche Noah. Hrsg: Arche Noah.
- BÄTZING, W. (Ed.) (1996) Landwirtschaft im Alpenraum - unverzichtbar aber zukunftslos? Eine alpenweite Bilanz der aktuellen Probleme und der möglichen Lösungen, Berlin, Germany, Blackwell Wissenschafts-Verlag.
- BAZ Quedlinburg (2005): Bundesanstalt für Züchtungsforschung. Wie definiert man die Begriffe "Kulturpflanze" und "Wildpflanze". <http://www.bafz.de/baz99d/bazfrmd.htm> (Zugriff am 10.10.05).
- BERNARD, H. R. (2002) Research methods in anthropology - Qualitative and quantitative approaches, Walnut Creek, USA, Altamira Press.
- BIOPOLI AUSSTELLUNG (2007): Die neue Ausstellung der BUKO Agrar Koordination zeigt auf 12 farbigen Schautafeln den Zusammenhang zwischen biologischer Vielfalt, einer vielfältigen Landwirtschaft und der Sicherung der Welternährung: <http://www.bukoagrar.de>; 10.01.2007.
- BRUGGER, R. (2001) Landwirtschaft. IN LEHRERVEREIN, K. T. (Ed.) Bezirkskunde Osttirol. Innsbruck, Austria, Edition Löwenzahn.
- BRUSH, S. B. (2000) The issue of in situ conservation of crop genetic resources. IN BRUSH, S. B. (Ed.) Genes in the Field - On Farm Conservation of Crop Diversity. Boca Raton/USA., Lewis Publishers.
- BUNDESMINISTERIUM FÜR LAND- UND FORSTWIRTSCHAFT, UMWELT UND WASSERWIRTSCHAFT (2005): Hydrographisches Jahrbuch von Österreich 2002. BMLFUW, Wien.
- CLAR, St. & A. WORTMANN (2001): Saatgut und Pflanzenzüchtung für den ökologischen Gemüseanbau in Deutschland. Stand und Perspektiven. Hrsg. Dreschflegel e. V..
- COLLINS, W. W. & QUALSET, C. O. (Eds.) (1999): Biodiversity in agroecosystems, Boca Raton, Florid, U.S.A., CRC Press LLC.
- Das Eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement (2005): Landwirtschaftliches Hilfsstoffbuch, Abschnitt Sämereien, http://www.admin.ch/ch/d/sr/916_052/a3.html (letzte Änderung 10.05.2005).
- DIAMOND, J. (2001): Arm und Reich. Die Schicksale menschlicher Gesellschaften. Fischer Taschenbuch Verlag GmbH, Frankfurt am Main.
- EGGER, A. (2001): Geologie. In: Bezirkskunde Osttirol. Katholischer Tiroler Lehrerverein (Hrsg.). 101-106, Löwenzahn, Innsbruck, Österreich.
- ENIGL, M., KOLLER, B. (2003): Kulturpflanzenvielfalt - Entstehung & Gefährdung, Fallbeispiele aus Österreich. Hrsg: Verein Arche Noah. Eigenverlag, Schilfern.
- FALSCHLUNGER, G. (2007): Nachbau von Saatgut lokaler Getreide- und Gemüsesorten in Nordtirol. Diplomarbeit an der Universität für Bodenkultur, Wien.
- GATTERMAYR, W. (2005): Das Klima Tirols. In: PINZER E. (Hrsg.): Tirol – Ein Bundesland im Überblick, 66-84. Löwenzahn, Studienverlag, Innsbruck.
- HAMMER, K., GLADIS, T. & DIEDERICHSEN, A. (2003): In situ and on-farm management of plant genetic resources. European Journal of Agronomy, 19, 509-517.
- HAMMER K., HONDELMANN W. & PLARRE W. (1997): Von der Wild- (Nutzpflanze) zur Kulturpflanze. In: ODENBACH W. (Hrsg.): Biologische Grundlagen der Pflanzenzüchtung, 3-34. Parey Buchverlag, Berlin.
- HÄMMERLE, W. (2005): Tirols Wirtschaft im Überblick. In: PINZER E. (Hrsg.): Tirol – Ein Bundesland im Überblick, 332-347. Löwenzahn, Studienverlag, Innsbruck (A).
- IPGRI (1995): In situ conservation and sustainable use of plant genetic resources for food and agriculture in developing countries. Report of a DSE/ATSAF/IPGRI workshop 2-4 May 1995, Bonn-Röttgen, Germany. IN ENGELS, J. M. M. (Ed.) Rome, Italy, International Plant Genetic Resources Institute (IPGRI).
- IPGRI (1997): Strengthening the Scientific Basis of in situ Conservation of Agricultural Biodiversity on-farm. Options for Data Collecting and Analysis. Proceedings of a workshop to develop tools and procedures for in situ conservation on-farm, 25-29 August 1997, Rome, Italy. IN JARVIS, D. I. & HODGKIN, T. (Eds.) Rome, Italy, International Plant Genetic Resources Institute (IPGRI).
- IPGRI (1999): Conserving Agricultural Biodiversity in situ: A Scientific Basis for Sustainable Agriculture. IN JARVIS, D., STHAPIT, B. & SEARS, L. (Eds.) Pokhara, Nepal, International Plant Genetic Resources Institute (IPGRI), Rome, Italy.
- JARVIS, D. I., MYER, L., KLEMICK, H., GUARINO, L., SMALE, M., BROWN, A. H. D., SADIKI, M., B., S. & HODGKIN, T. (2000): A Training Guide for In Situ Conservation On-farm. Version 1, Rome, Italy, International Plant Genetic Resources Institute (IPGRI).
- JENEWEIN J. (2005): Tirol ist ein Almenland. In: PINZER E. (Hrsg.): Tirol – Ein Bundesland im Überblick, 353-357. Löwenzahn, Studienverlag, Innsbruck.
- KEUSCHNIGG G. (2005): Landwirtschaft in Tirol – ein Sektor mit vielen Facetten. In: PINZER E. (Hrsg.): Tirol – Ein Bundesland im Überblick, 348-352. Löwenzahn, Studienverlag, Innsbruck.
- KUCKUCK, H., G. KOKABE & G. WENZEL (1985): Grundzüge der Pflanzenzüchtung. 5. Auflage, Verlag de Gruyter, Berlin - New York.
- LANDESLANDWIRTSCHAFTSKAMMER FÜR TIROL (2006): Tirols Land- und Forstwirtschaft in Zahlen. <http://www.lk-tirol.info>, 16.01.2007
- LEHRERVEREIN, K. (Ed.) (2001): Bezirkskunde Osttirol, Innsbruck, Austria, Edition Löwenzahn.
- LOUETTE, D. (2000): Traditional management of seed and genetic diversity: what is a landrace? IN BRUSH, S. B. (Ed.) Genes in the Field - On Farm Conservation of Crop Diversity. Boca Raton/USA., Lewis Publishers.
- MAFFI, L. (Ed.) (2001): On biocultural diversity - Linking language, knowledge, and the environment, Washington, U.S.A, Smithsonian Institution Press.
- MAIER-BRUCK, F. (2003): Vom Essen auf dem Lande - Das große Buch der österreichischen Bauernküche und Hausmannskost. 2. Auflage, A&M, Salzburg.

- MAIR, W. (2001): Osttirols Bergwelt - ein Steiflicht. IN LEHRERVEREIN, K. T. (Ed.) Bezirkskunde Osttirol. Innsbruck, Austria, Edition Löwenzahn.
- Måttunga Koscht (1999) – 12. Auflage, Edition Löwenzahn, Innsbruck.
- MEIRER, K. (2001): Forstwirtschaft. IN LEHRERVEREIN, K. T. (Ed.) Bezirkskunde Osttirol. Innsbruck, Austria, Edition Löwenzahn.
- MEIXNER W. & SIEGL G. (2003): Bergbauern im Tourismusland – Agrargeschichte Tirols im 20. Jahrhundert. In: BRUCKMÜLLER et al (Hrsg.): Geschichte der österreichischen Land- und Forstwirtschaft im 20. Jahrhundert. Band II. Ueberreuter, Wien.
- NAZAREA, V. D. (1998): Cultural memory and biodiversity, Tucson, USA, The University of Arizona Press.
- NETTING, R. M. (1981): Balancing on an Alp - Ecological Change & Continuity in a Swiss Mountain Community, Cambridge, UK, Cambridge University Press.
- OETMANN, A., R. BROCKHAUS & F. BEGEMANN (1995): Deutsches Konzept zu pflanzengenetischen Ressourcen; Einheimische Pflanzengenetische Ressourcen; Alte Sorten und Landsorten; <http://www.genres.de/natgerm/nat-dt2.htm>, (Zugriff am 7.09.05)
- PINZER, E. (2005): Tirol – Ein Bundesland im Überblick. Löwenzahn, Studienverlag, Innsbruck.
- POSEY, D. (2001): Biological and Cultural Diversity - The Extricable, Linked by Language and Politics. IN MAFFI, L. (Ed.), On Biocultural Diversity - Linking Language, Knowledge, and the Environment. Washington, USA, Smithsonian Institution Press.
- POSEY, D. (Ed.) (1999): Cultural and spiritual values of biodiversity, London/UK, Intermediate Technology Publications.
- PRAIN, G., SAM & WARREN, M. D. (1999): Biological and cultural diversity., London, UK, Intermediate Technology Publications.
- PROJEKTGRUPPE, E. U. (1995): Evaluierung der Umweltverträglichkeit der einheitlichen Programmplanungsdokumente (EPPD'S) für die Bezirke Hermagor, Spittal/Drau und Lienz gemäß EU-Richtlinien für Ziel-5b-Gebiete. Vienna, Austria, Bundesministerium für Umwelt, Jugend und Familie. Wien.
- RIEGLER, F. (o. J.): Tirol – Geografische Grundlagen. Unveröffentlichter Lehrbehelf zur Vorlesung an der Pädagogischen Akademie. http://www.studienbibliothek.at/tirol_landeskunde.pdf#search=%22tirol%20jahresniederschlag%22, 22.10.2006
- SCHACHL, R. (1988): Genetische Ressourcen der Kulturpflanzen im alpinen Raum. In: Die Kulturpflanze 36: 107 – 119; Akademie Verlag, Berlin.
- SCHERF, G. (2002): Zauberpflanzen Hexenkräuter. Mythos und Magie heimischer Wild- und Kulturpflanzen. BLV Verlagsgesellschaft mbH, München Wien Zürich.
- STALLER, M. (2001): Das Klima. IN LEHRERVEREIN, K. T. (Ed.) Bezirkskunde Osttirol. Innsbruck, Austria, Edition Löwenzahn.
- THRUPP, L. A. (1998): Cultivating Diversity. Agrobiodiversity and Food Security, Washington DC, U.S.A, World Resources Institute.
- TRIENTL A. (1881): Der Hausgarten der Bauern. Landwirtschaftlicher Kalender für Tirol und Vorarlberg. Aus den Beständen der Universitätsbibliothek Innsbruck und der Bibliothek des Museum Ferdinandeum zusammengestellt von HOFINGER N. & W. (1992), Innsbruck.
- TUXILL, J. & NABHAN, G. P. (2001): People, Plants and Protected Areas: A Guide to in situ Management, London, GB, Earthscan Publications Ltd.
- VOGL C. R. und VOGL-LUKASSER B. (2003): Lokales Wissen von Biobauern über ausgewählte Elemente der Agrarbiobiodiversität im Bezirk Lienz (Österreich): Zur Bedeutung, Anwendung und Weiterentwicklung ethnologischer Forschungsfragen und Methoden in der Forschung im Ökologischen Landbau. In: Freyer B. (Hrsg.) Beiträge zur 7. Wissenschaftstagung zum Ökologischen Landbau "Ökologischer Landbau der Zukunft". Eigenverlag des Institutes für Ökologischen Landbau, Universität für Bodenkultur, Wien, Österreich.
- VOGL, C. R., VOGL-LUKASSER, B. & PURI, R. (2004): Tools and Methods for data collection in ethnobotanical studies of homegardens. Field Methods, 16, 285-306.
- VOGL-LUKASSER, B. (1999): Studien zur funktionalen Bedeutung bäuerlicher Hausgärten in Osttirol basierend auf Artenzusammensetzung und ethnobotanischen Analysen. Projektendbericht zum Projekt BMWV und BMLF: L1044/96 und Land Tirol: 10-426-02-00024/01-0006, Wien, Innsbruck, Österreich.
- VOGL-LUKASSER, B. & VOGL, C. R. (2002): Ethnobotany as an interdisciplinary tool for the study of the biocultural management of agrobiodiversity in homegardens of Alpine farmers in Eastern Tyrol. IN BOTTARIN, R. & TAPPEINER, U. (Eds.) Interdisciplinary mountain research. London, UK, Blackwell Science.
- VOGL-LUKASSER, B. (2003): Über'n Zaun g'schaut – Osttiroler Bäuerinnen und ihre Gärten. Eigenverlag des Verbandes der Tiroler Obst- und Gartenbauvereine Tirols / Grünes Tirol, Innsbruck, ISBN3-9501756-0-1
- VOGL-LUKASSER, B., C. R. VOGL, M. BIZAJ, S. GRASSER und Ch. BERTSCH (2006a): Lokales bäuerliches Wissen über Pflanzenarten aus Wildsammlung für die Fütterung und Heilkunde bei landwirtschaftlichen Nutztieren in Tirol (Osttirol). Projektendbericht zum Projekt 1272 – Teil 1, Bundesministerium für Land, Forst-, Wasserwirtschaft und Umwelt, Wien, Österreich. In Druck.
- VOGL-LUKASSER B., VOGL C. R., BLAUENSTEINER P. (2006b): Erfahrungswissen über Lokalsorten traditioneller Kulturarten in Osttirol. Projektbericht zum Projekt 1272 - Teil 2, Bundesministerium für Land, Forst-, Wasserwirtschaft und Umwelt, Wien, Österreich.
- VOGL-LUKASSER, B. (2007): Übern Zaun g'schaut – Osttiroler Bäuerinnen und ihre Gärten. (zweite Auflage). Tyrolia Verlag, Innsbruck. In Druck.
- WIKIPEDIA (2005): Tradition als kulturelles Erbe. de.wikipedia.org/wiki/Tradition; 19.12.2005.
- WIETHALER, C., R. OPPERMANN & E. WYSS (2000, Hrsg): Ökologische Pflanzenzüchtung und Biologische Vielfalt von Kulturpflanzen. Nabu und Fibl, Druckerei Beschle, Konstanz.
- WOPFNER, H. (1995): Bergbauernbuch. Von Arbeit und Leben des Tiroler Bergbauern. 2. Band Bäuerliche Kultur und Gemeinwesen, Innsbruck, Austria, Universitätsverlag Wagner.
- WOPFNER H. (1997): Bergbauernbuch – Von Arbeit und Leben des Tiroler Bergbauern. 3. Band. Universitätsverlag Wagner, Innsbruck.

11 Verzeichnis der Rezepte

Rezept 1: <i>Rübsuppe</i>	86
Rezept 2: <i>Kienzl</i> 102	
Rezept 3: <i>Glasierte Schalotten</i>	115
Rezept 4: <i>Ingsante Niggelen</i>	126
Rezept 5: <i>Schlipfkrapfen</i>	135
Rezept 6: <i>Türkenwirler</i>	145

12 Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Ein Blick auf eine Bäuerin und einen Acker mit den traditionellen Kulturarten Flachs, Hanf, Mohn und Weißkraut neben anderen Kulturarten (Zedlacher Paradies; Foto: Vogl-Lukasser 1998)	25
Abbildung 2: Getreide wurde in Truhen in Kornkästen gelagert. Im Bild ein Osttiroler Kornkasten (Foto: Vogl-Lukasser 1998).	27
Abbildung 3: Kartoffeln und Herbstrüben werden auch heute noch in dunklen Erdkellern gelagert. Im Bild Rüben (zwei unterschiedliche Lokalsorten) die zur Saatgutgewinnung überwintert werden (Foto: Vogl-Lukasser 2006).	27
Abbildung 4: Die Überschüssige Ernte des Gartens (in diesem Fall Tomaten) wird auch heute noch gerne verschenkt bzw. getauscht. Das Tauschen von Saatgut ist heute allerdings nicht mehr üblich (Foto: Vogl-Lukasser 1998).	28
Abbildung 5: Bei Samen-Grosshandlungen konnte auch über Kataloge Saatgut bestellt werden (Foto: Falschlunger 2006).	30
Abbildung 6: Bäuerin mit einem „Boantreter“, mit dem das Saatbett für die Bohnensamen bereitet wird. Mit dem wertvollen Saatgut musste sowohl bei der Aussaat... (Foto: Falschlunger 2006)	32
Abbildung 7: ...als auch bei der Ernte sorgfältig umgegangen werden. Im Bild die Ernte der Rübensamen (Foto: Vogl 1998).	33
Abbildung 8: Lokalsorten von Getreide (hier Hafer) finden sich manchmal nur noch in den Stuben und nicht mehr auf den Feldern (meist hinter den Kreuzen aufgesteckt; Foto: Vogl-Lukasser 2006).	36
Abbildung 9: Mohn wird nur mehr in wenigen Fällen, wie von dieser Gesprächspartnerin, selber angebaut um ihn dann bei besonderen Anlässen in der Küche verwenden zu können (Foto: Falschlunger 2006)	37
Abbildung 10: Das Erfahrungswissen zu „altem Saatgut“, das vom Dachboden heruntergeholt wurde, ist meist verlorengegangen (Fotos: Falschlunger 2006)	45
Abbildung 11: Bäuerin mit einem <i>Bohntentreter</i> (Foto: Vogl-Lukasser 1998)	54
Abbildung 12: „ <i>Stackl</i> “	54
Abbildung 13: „ <i>Bohntreter</i> “	54
Abbildung 14: Konstruktionen, die der Ackerbohne als Stütze dienen (Fotos: Blauensteiner 2005)	56
Abbildung 15: Am Samennabel wird geprüft, ob die „grünen Bohnen“ noch zum Verzehr geeignet sind (Foto: Falschlunger 2006)	57
Abbildung 16: Lagerung von getrockneten Ackerbohnen (Foto: Blauensteiner 2005)	57
Abbildung 17: Neun deutlich unterschiedliche Herkünfte lokaler Ackerbohnen Sorten die alle aus Osttirol stammen (Foto: Vogl-Lukasser 2006)	59
Abbildung 18: In Nordtirol werden auch „Bohngemische“ angebaut (Foto: Vogl-Lukasser 2006)	59
Abbildung 19: Die ganzen Bohnenpflanzen werden an einem trockenen Ort aufgelegt und erst gereinigt, wenn sie ganz trocken sind (Fotos: Vogl-Lukasser 2006)	61
Abbildung 20: Öffentliche Ankündigung zum <i>Bühnholzungl</i> am 27.8.2005 in Bobojach (Foto: Blauensteiner 2005)	66
Abbildung 21: Zubereitung der Ackerbohnen beim <i>Bühnholzungl</i> (Foto: Blauensteiner 2005)	67
Abbildung 22: Bäuerin bei der Ernte der Herbstrüben in Assling (Foto: Lukasser 2001)	68
Abbildung 23: Wenn die Herbstrübe auf größeren Flächen angebaut wird, dann werden daraus hergestellte Produkte (Rübenkraut, Krautschnaps) vermarktet (Foto: Falschlunger 2006)	69
Abbildung 24: Bauer beim Eggen (Herrichten des Saatbetts) für den Anbau der Herbstrübe in Assling (Foto: Vogl 2003)	71

Abbildung 25: Bauer bei der Saat der Herbstrübe (Foto: Vogl 2003)	72
Abbildung 26: Händische Ernte der Herbstrübe (Foto: Lukasser 2001)	74
Abbildung 27: Händische Ernte der Herbstrübe (Foto: Lukasser 2001)	75
Abbildung 28: Die Lokalsorte rechts zeichnet sich durch ihre flache Form und die rosa Färbung aus, im Gegensatz zu der ursprünglich aus dem Handel stammenden Sorte (links) mit weißer Färbung der Rüben (links; Foto: Vogl-Lukasser 2006)	76
Abbildung 29: 1. Eingezäunter und mit Vogelschutznetz abgedeckter Bereich für den Anbau von Herbstrüben zur Saatgutgewinnung; 2. Ernte der Schoten; 3. Abgeerntete Rüben, Stoff mit den Schoten sowie Äste der Esche, die als Stütze dienten; 4. Zusammenpacken der Schoten in Tüchern für den Transport zur Trocknung (Foto: Vogl 2003).	79
Abbildung 30: Transport des Erntegutes (Schoten mit Samen zur Verwendung als Saatgut) der Rübe zur Trocknung (Foto: Vogl 2003)	80
Abbildung 31: Trocknung der Samenstände (links) und Lagerung des Saatgutes in Einweckgläsern (rechts) (Foto: Falschlunger 2006)	81
Abbildung 32: Saatgut dreier Ackerbohnen-Herkünfte (Foto: Vogl-Lukasser 2006)	81
Abbildung 33: Traditionelle Form des Hackens von Herbstrüben zur Herstellung von Rübenkraut (Foto: Lukasser 2001)	83
Abbildung 34: Die Rüben werden über Nacht in den Brunnen gelegt, bevor sie am nächsten Tag gewaschen werden (Foto: Blauensteiner 2005)	85
Abbildung 35: Abfüllen von Rübenwasser (Foto: Lukasser 2001)	87
Abbildung 36: Setzhölzer für Erbse (vorne) und Ackerbohne (Fotos: Falschlunger 2006)	91
Abbildung 37: 1. Höherwüchsige Erbsen-Herkünfte werden gestützt; 2. Zum Trocknen in der Tenne aufgehängte Erbsen in Vals (Fotos: Falschlunger 2006)	92
Abbildung 38: In diesem Holzfass werden die Erbsen gelagert (Foto: Falschlunger 2006)	94
Abbildung 39: Die Erbsenherkünfte im linken Bild werden als Trockenerbsen eingelagert. Im Unterschied dazu die Markerbensorte (rechtes Bild) bei der nur das Saatgut getrocknet wird (Foto: Vogl-Lukasser 2006)	94
Abbildung 40: Vom Bohnenkäfer angebohrtes Saatgut (Foto: Falschlunger 2006)	97
Abbildung 41: Stangenbohne mit Holzgerüst als Rankhilfe (Foto: Falschlunger 2006)	100
Abbildung 42: Als Saatgut werden die schönsten Bohnen aus den besten Hülsen ausgewählt (Fotos: Falschlunger 2006)	104
Abbildung 43: Die „Prunkbohnen“ die als Saatgut Verwendung finden, werden in diesen Kartons aufbewahrt (Foto: Vogl-Lukasser 2006)	104
Abbildung 44: Anbau von Kürbis und Mais (Foto: Blauensteiner 2005)	106
Abbildung 45: Diese Gurkensorte wird seit mindestens 35 Jahren von einem Gesprächspartner nachgebaut (Fotos: Falschlunger 2006)	108
Abbildung 46: Blüte vom Brotklee (<i>Trigonella caerulea</i> , Foto: Vogl-Lukasser)	110
Abbildung 47: Erst der gut getrocknete Brotklee wird von den Bäuerinnen händisch zerkleinert und in Dosen für die Verwendung als Gewürz zwischengelagert (Foto: Falschlunger 2006)	112
Abbildung 48: Nach der Ernte werden die Schalotten zu Zöpfen geflochten und aufgehängt (Foto: Vogl-Lukasser 2006)	113
Abbildung 49: Schalotten (Zopf in der Mitte) werden gemeinsam mit roten Küchenzwiebeln im Keller überwintert. Was im Frühjahr von den Schalotten noch übrig bleibt, wird als Saatzwiebel verwendet (Foto: Blauensteiner 2005)	114
Abbildung 50: Röhren der Schnitzzwiebel (<i>Allium fistulosum</i> ; Foto: Vogl-Lukasser)	117
Abbildung 51: Mohnfeld (Foto: Blauensteiner 2005)	118
Abbildung 52: Zwei unterschiedliche Stützkonstruktionen für den Mohn (Fotos: Falschlunger 2006)	121
Abbildung 53: Mohnblüte einer Wipptaler Lokalsorte (Fotos: Falschlunger 2006)	122
Abbildung 54: Lagerung der Mohnkapseln zur späteren Verwendung für Gestecke (Foto: Blauensteiner 2005)	124
Abbildung 55: Die menschliche Kultur ist eng mit den angebauten Pflanzen verbunden. Mit den traditionellen Kulturarten haben sich auch Gerätschaften in Tirol noch erhalten. Hier eine Bäuerin beim Furchenziehen mit einem „Eadepfelkrotza“ am Kartoffelacker (Foto: Vogl-Lukasser 1998.	128
Abbildung 56: Wenn die Kartoffeln sehr stark entwickelt sind ist ein Jäten nicht mehr notwendig, denn die Kartoffel „erstickt alles (Unkraut), drum is gut für 'n Acker“ (Foto: Falschlunger 2006)	129
Abbildung 57: Kartoffeln werden meist händisch geerntet (Foto: Falschlunger 2006)	130
Abbildung 58: Trocknen der geernteten Kartoffeln im Schatten (Foto: Blauensteiner 2005)	130

Abbildung 59: Die Kartoffelsorte „Krumpe“ oder „Maisler“ (links oben: Begutachtung der Ernte; rechts oben: „durchschnittliche“ Form der Sorte; links unten: „richtige Form“, die bei der Auswahl als Saatkartoffel berücksichtigt wird; rechts unten: traditionelle Erntegeräte)	132
Abbildung 60: Drei Nordtiroler Lokalsorten mit unterschiedlicher Schalenfarbe (li: rot; mitte: violett; re: hellbraun) und Form der Kartoffeln (li: oval; mitte: rund; re: länglich krumm; Fotos: Falschlunger 2006 und Vogl-Lukasser 2006)	133
Abbildung 61: „Schölfeler“ und gekochte Ackerbohnen, ein in Tirol beliebtes Gericht (Foto: Falschlunger 2006)	136
Abbildung 62: Schlipfkrapfen (Foto: Vogl 2005)	136
Abbildung 63: Die reifen Ähren vieler lokaler Sorten neigen sich stark (Foto: Falschlunger 2006)	138
Abbildung 64: Händische Roggenernte in Vals (Fotos: Falschlunger 2006)	140
Abbildung 65: Regal zum Lagern von Brot (Foto: Falschlunger 2006)	142
Abbildung 66: Die verschiedenfarbigen Kolben einer lokalen Maissorte aus Nordtirol (links; Foto: Falschlunger 2006); Lokalsorte aus Osttirol (rechts; Foto: Vogl-Lukasser)	143
Abbildung 67: Weizenfeld in Steinach am Brenner (Foto: Falschlunger 2006)	146
Abbildung 68: Gereinigtes Saatgut, das als Reserve aufbewahrt wird (Foto: Falschlunger 2006)	149
Abbildung 69: Dieser Dinkel, der in Kals in Osttirol angebaut wird, wird erst seit kurzem auch dort vermehrt	151

13 Tabellenverzeichnis

Tabelle 1: Nicht in die Auswertungen einbezogene Herkünfte (n=28) und Gründe für den Ausschluss dieser Herkünfte (die Zahlen geben die Anzahl der Herkünfte je Pflanzenart an, auf die die jeweilige Begründung zutrifft)	45
Tabelle 2: Kulturarten, von denen Lokalsorten (Gemüse und Getreide) durch die GesprächspartnerInnen (n=123) nachgebaut werden, mit Angaben darüber, wie viele Herkünfte je Kulturart derzeit noch angebaut werden; Anbauort, an dem die vorgefundenen Herkünfte kultiviert werden; Seehöhen (in Klammer: Arithmetisches Mittel) auf der die Herkünfte kultiviert werden; Arten, die in der Nachbarschaft der Herkunft kultiviert werden	47
Tabelle 3: Anbaufläche für jene Herkünfte von Lokalsorten (Gemüse und Getreide), die von den GesprächspartnerInnen (n=123) nachgebaut werden	48
Tabelle 4: Die Dauer (Angabe in Jahresklassen) des Nachbaus und die ursprüngliche Herkunft jener Lokalsorten (Gemüse und Getreide), die von den GesprächspartnerInnen (n = 123) nachgebaut werden, mit der Anzahl der GesprächspartnerInnen pro Jahresklasse und pro Kategorie für die ursprüngliche Herkunft des Saatgutes beim ersten Anbau	50
Tabelle 5: Die Anzahl der Erneuerungen je Kulturart in Zusammenhang mit den Angaben zur Erneuerung des Saatgutes (Herkunft des bei der Erneuerung eingesetzten Saatgutes sowie das Ausmaß der Erneuerung). Die Angaben beziehen sich ausschließlich auf die Ergebnisse der im Rahmen der beiden Sammelreisen vorgefundenen Herkünfte (n=168)	51
Tabelle 6: Identifikationscodes und Gemeinde für die Herbarbelege und Samenmuster für Sorten von Vicia faba aus Osttirol, mit der Angabe ob diese Herbarbelege bzw. Muster vorliegen	162
Tabelle 7: Identifikationscodes und Gemeinde für die Herbarbelege und Samenmuster für Sorten von Brassica rapa ssp. rapa aus Osttirol mit der Angabe ob diese Herbarbelege bzw. Muster vorliegen	162
Tabelle 8: Identifikationscodes und Gemeinde für die Herbarbelege und Samenmuster für Sorten von Papaver somniferum ssp. somniferum aus Osttirol mit der Angabe ob diese Herbarbelege bzw. Muster vorliegen	163
Tabelle 9: Identifikationscodes und Gemeinde für die Herbarbelege und Samenmuster für Sorten von Pisum sativum ssp. sativum aus Osttirol mit der Angabe ob diese Herbarbelege bzw. Muster vorliegen	163
Tabelle 10: Identifikationscodes und Gemeinde für die Herbarbelege und Samenmuster für Sorten von Phaseolus vulgaris ssp. vulgaris var. nanus aus Osttirol mit der Angabe ob diese Herbarbelege bzw. Muster vorliegen	163
Tabelle 11: Identifikationscodes und Gemeinde für die Herbarbelege und Samenmuster für Sorten von Phaseolus vulgaris ssp. vulgaris var. vulgaris aus Osttirol mit der Angabe ob diese Herbarbelege bzw. Muster vorliegen	163
Tabelle 12: Identifikationscodes und Gemeinde für die Herbarbelege und Samenmuster für Sorten von Phaseolus coccineus aus Osttirol mit der Angabe ob diese Herbarbelege bzw. Muster vorliegen	163
Tabelle 13: Identifikationscode und Gemeinde für die Herbarbelege und Samenmuster für Sorten von Cucurbita sp. aus Osttirol mit der Angabe ob diese Herbarbelege bzw. Muster vorliegen	164
Tabelle 14: Identifikationscodes und Gemeinde für die Herbarbelege und Samenmuster für Sorten von Allium fistulosum aus Osttirol mit der Angabe ob diese Herbarbelege bzw. Muster vorliegen	164

Tabelle 15: Identifikationscodes und Gemeinde für die Herbarbelege und Samenmuster für Sorten von <i>Secale cereale</i> aus Osttirol mit der Angabe ob diese Herbarbelege bzw. Muster vorliegen.	164
Tabelle 16: Identifikationscodes und Gemeinde für die Herbarbelege und Samenmuster für Sorten von <i>Zea mays</i> aus Osttirol mit der Angabe ob diese Herbarbelege bzw. Muster vorliegen.	164
Tabelle 17: Identifikationscodes und Gemeinde für die Herbarbelege und Samenmuster für Sorten von <i>Triticum aestivum</i> aus Osttirol mit der Angabe ob diese Herbarbelege bzw. Muster vorliegen.	164
Tabelle 18: Identifikationscodes und Gemeinde für die Herbarbelege und Samenmuster für Sorten von <i>Vicia faba</i> aus Nordtirol, mit der Angabe ob diese Herbarbelege bzw. Muster vorliegen.	165
Tabelle 19: Identifikationscodes und Gemeinde für die Herbarbelege und Samenmuster für Sorten von <i>Brassica rapa ssp. rapa</i> aus Nordtirol mit der Angabe ob diese Herbarbelege bzw. Muster vorliegen.	165
Tabelle 20: Identifikationscodes und Gemeinde für die Herbarbelege und Samenmuster für Sorten von <i>Solanum tuberosum</i> aus Nordtirol mit der Angabe ob diese Herbarbelege bzw. Muster vorliegen.	166
Tabelle 21: Identifikationscodes und Gemeinde für die Herbarbelege und Samenmuster für Sorten von <i>Pisum sativum ssp. sativum</i> aus Nordtirol mit der Angabe ob diese Herbarbelege bzw. Muster vorliegen.	166
Tabelle 22: Identifikationscodes und Gemeinde für die Herbarbelege und Samenmuster für Sorten von <i>Trigonella caerulea</i> aus Nordtirol mit der Angabe ob diese Herbarbelege bzw. Muster vorliegen.	166
Tabelle 23: Identifikationscodes und Gemeinde für die Herbarbelege und Samenmuster für Sorten von <i>Papaver somniferum ssp. somniferum</i> aus Nordtirol mit der Angabe ob diese Herbarbelege bzw. Muster vorliegen.	166
Tabelle 24: Identifikationscodes und Gemeinde für die Herbarbelege und Samenmuster für Sorten von <i>Phaseolus vulgaris ssp. vulgaris var. nanus</i> aus Nordtirol mit der Angabe ob diese Herbarbelege bzw. Muster vorliegen.	167
Tabelle 25: Identifikationscodes und Gemeinde für die Herbarbelege und Samenmuster für Sorten von <i>Phaseolus vulgaris ssp. vulgaris var. vulgaris</i> aus Nordtirol mit der Angabe ob diese Herbarbelege bzw. Muster vorliegen.	167
Tabelle 26: Identifikationscodes und Gemeinde für die Herbarbelege und Samenmuster für Sorten von <i>Phaseolus coccineus</i> aus Nordtirol mit der Angabe ob diese Herbarbelege bzw. Muster vorliegen.	167
Tabelle 27: Identifikationscode und Gemeinde für die Herbarbelege und Samenmuster für Sorten von <i>Cucumis sativus</i> aus Nordtirol mit der Angabe ob diese Herbarbelege bzw. Muster vorliegen.	167
Tabelle 28: Identifikationscodes und Gemeinde für die Herbarbelege und Samenmuster für Sorten von <i>Allium cepa</i> aus Nordtirol mit der Angabe ob diese Herbarbelege bzw. Muster vorliegen.	167
Tabelle 29: Identifikationscodes und Gemeinde für die Herbarbelege und Samenmuster für Sorten von <i>Allium fistulosum</i> aus Nordtirol mit der Angabe ob diese Herbarbelege bzw. Muster vorliegen.	167
Tabelle 30: Identifikationscodes und Gemeinde für die Herbarbelege und Samenmuster für Sorten von <i>Secale cereale</i> aus Nordtirol mit der Angabe ob diese Herbarbelege bzw. Muster vorliegen.	168
Tabelle 31: Identifikationscodes und Gemeinde für die Herbarbelege und Samenmuster für Sorten von <i>Triticum aestivum</i> aus Nordtirol mit der Angabe ob diese Herbarbelege bzw. Muster vorliegen.	168
Tabelle 32: Identifikationscodes und Gemeinde für die Herbarbelege und Samenmuster für Sorten von <i>Hordeum vulgare</i> aus Nordtirol mit der Angabe ob diese Herbarbelege bzw. Muster vorliegen.	168
Tabelle 33: Identifikationscodes und Gemeinde für die Herbarbelege und Samenmuster für Sorten von <i>Zea mays</i> aus Nordtirol mit der Angabe ob diese Herbarbelege bzw. Muster vorliegen.	168

14 Anhang - Gesammeltes Saatgut

Die im Zuge der Sammelreisen in Ost- und Nordtirol gesammelten Samenmuster wurden an das Amt der Tiroler Landesregierung weitergegeben. Die Anzahl der Samenmuster und Herbarbelege je Kulturart werden in den folgenden Tabellen dargestellt. Die im Rahmen der Meldekartenaktion gesammelten Samenmuster sind in diese Tabellen nicht integriert.

Alle in den folgenden Tabellen (Tabelle 6 bis Tabelle 17) mit „Ja“ gekennzeichneten Samenmuster (Spalte *Samenmuster vorliegend*) aus Osttirol, wurden im März 2006 an die Abt. Landw. Schulwesen, Jagd und Fischerei, Landw. Versuchswesen, Boden- und Pflanzenschutz zuhanded von DI. Christian Partl versandt.

Tabelle 6: Identifikationscodes und Gemeinde für die Herbarbelege und Samenmuster für Sorten von ***Vicia faba*** aus Osttirol, mit der Angabe ob diese Herbarbelege bzw. Muster vorliegen.

ID	Gemeinde	Herbarbeleg vorliegend	Samenmuster vorliegend
AB63	Anras	Nein	Ja
AC64	Anras	Nein	Nein
AD66	Anras	Nein	Ja
AF70	Assling	Ja	Ja
AG71	Assling	Nein	Nein
III	Assling	Nein	Nein
AK77	Ausservillgraten	Ja	Ja
AH72	Innervillgraten	Ja	Ja
BB91	Innervillgraten	Nein	Ja
A1	Matrei	Ja	Ja
G15	Prägraten	Ja	Ja
H16	Prägraten	Ja	Ja
I17	Prägraten	Nein	Ja
J19	Prägraten	Ja	Ja
K20	Prägraten	Ja	Ja
L22	Prägraten	Nein	Ja
M23	Prägraten	Ja	Ja
O30	Prägraten	Ja	Ja
AL78	Sillian	Nein	Ja
Q37	St.Veit	Nein	Nein
F14	Virgen	Ja	Ja
N24	Virgen	Ja	Ja

Tabelle 7: Identifikationscodes und Gemeinde für die Herbarbelege und Samenmuster für Sorten von ***Brassica rapa ssp. rapa*** aus Osttirol mit der Angabe ob diese Herbarbelege bzw. Muster vorliegen.

ID	Gemeinde	Herbarbeleg vorliegend	Samenmuster vorliegend
AA61	Abfaltersbach	Ja	Nein
S42	Ainet	Nein	Ja
AB62	Anras	Nein	Ja
AC65	Anras	Nein	Nein
AD67	Anras	Ja	Ja
BC92	Anras	Nein	Ja
AF70I	Assling	Nein	Nein
Y58	Assling	Ja	Nein
AK76	Ausservillgraten	Nein	Ja
V48	Gaimberg	Nein	Nein
BB90	Innervillgraten	Nein	Ja
AN80	Kartitsch	Nein	Nein
A4	Matrei	Nein	Ja
B6	Matrei	Nein	Ja
T43	Oberlienz	Nein	Ja
I18	Prägraten	Nein	Nein
L22I	Prägraten	Nein	Ja
Q36	St.Veit	Ja	Ja
F13	Virgen	Ja	Ja

Tabelle 8: Identifikationscodes und Gemeinde für die Herbarbelege und Samenmuster für Sorten von ***Papaver somniferum ssp. somniferum*** aus Osttirol mit der Angabe ob diese Herbarbelege bzw. Muster vorliegen.

ID	Gemeinde	Herbarbeleg vorliegend	Samenmuster vorliegend
S41	Ainet	Nein	Ja
II	Assling	Nein	Nein
U46	Gaimberg	Nein	Nein
R38	Hopfgarten	Nein	Ja
C7	Matrei	Nein	Ja
D10	Matrei	Ja	Ja
O31	Prägraten	Ja	Ja
Q35	St.Veit	Ja	Ja

Tabelle 9: Identifikationscodes und Gemeinde für die Herbarbelege und Samenmuster für Sorten von ***Pisum sativum ssp. sativum*** aus Osttirol mit der Angabe ob diese Herbarbelege bzw. Muster vorliegen.

ID	Gemeinde	Herbarbeleg vorliegend	Samenmuster vorliegend
AH73	Innervillgraten	Nein	Nein
A3	Matrei	Nein	Ja
A3I	Matrei	Nein	Ja

Tabelle 10: Identifikationscodes und Gemeinde für die Herbarbelege und Samenmuster für Sorten von ***Phaseolus vulgaris ssp. vulgaris var. nanus*** aus Osttirol mit der Angabe ob diese Herbarbelege bzw. Muster vorliegen.

ID	Gemeinde	Herbarbeleg vorliegend	Samenmuster vorliegend
Z59	Abfaltersbach	Nein	Ja
U44	Gaimberg	Nein	Ja
A2	Matrei	Nein	Ja
B5	Matrei	Nein	Ja

Tabelle 11: Identifikationscodes und Gemeinde für die Herbarbelege und Samenmuster für Sorten von ***Phaseolus vulgaris ssp. vulgaris var. vulgaris*** aus Osttirol mit der Angabe ob diese Herbarbelege bzw. Muster vorliegen.

ID	Gemeinde	Herbarbeleg vorliegend	Samenmuster vorliegend
U47	Gaimberg	Nein	Nein
V49	Gaimberg	Ja	Ja

Tabelle 12: Identifikationscodes und Gemeinde für die Herbarbelege und Samenmuster für Sorten von ***Phaseolus coccineus*** aus Osttirol mit der Angabe ob diese Herbarbelege bzw. Muster vorliegen.

ID	Gemeinde	Herbarbeleg vorliegend	Samenmuster vorliegend
V50	Gaimberg	Ja	Ja

Tabelle 13: Identifikationscode und Gemeinde für die Herbarbelege und Samenmuster für Sorten von ***Cucurbita sp.*** aus Osttirol mit der Angabe ob diese Herbarbelege bzw. Muster vorliegen.

ID	Gemeinde	Herbarbeleg vorliegend	Samenmuster vorliegend
V52	Gaimberg	Nein	Ja

Tabelle 14: Identifikationscodes und Gemeinde für die Herbarbelege und Samenmuster für Sorten von ***Allium fistulosum*** aus Osttirol mit der Angabe ob diese Herbarbelege bzw. Muster vorliegen.

ID	Gemeinde	Herbarbeleg vorliegend	Samenmuster vorliegend
C9	Matrei	Nein	Ja

Tabelle 15: Identifikationscodes und Gemeinde für die Herbarbelege und Samenmuster für Sorten von ***Secale cereale*** aus Osttirol mit der Angabe ob diese Herbarbelege bzw. Muster vorliegen.

ID	Gemeinde	Herbarbeleg vorliegend	Samenmuster vorliegend
S40	Ainet	Nein	Ja
W56	Dölsach	Nein	Ja
AM79	Kartitsch	Nein	Ja
X57	Nikolsdorf	Nein	Ja
V53	Nussdorf- Debant	Nein	Ja

Tabelle 16: Identifikationscodes und Gemeinde für die Herbarbelege und Samenmuster für Sorten von ***Zea mays*** aus Osttirol mit der Angabe ob diese Herbarbelege bzw. Muster vorliegen.

ID	Gemeinde	Herbarbeleg vorliegend	Samenmuster vorliegend
W54	Dölsach	Nein	Ja
U45	Gaimberg	Nein	Nein
V51	Gaimberg	Nein	Ja

Tabelle 17: Identifikationscodes und Gemeinde für die Herbarbelege und Samenmuster für Sorten von ***Triticum aestivum*** aus Osttirol mit der Angabe ob diese Herbarbelege bzw. Muster vorliegen.

ID	Gemeinde	Herbarbeleg vorliegend	Samenmuster vorliegend
S39	Ainet	Nein	Ja

Alle in den folgenden Tabellen (Tabelle 18 bis Tabelle 33) mit „Ja“ gekennzeichneten Samenmuster (Spalte *Samenmuster vorliegend*) aus Nordtirol, wurden im September 2006 and die Abt. Landw. Schulwesen, Jagd und Fischerei, Landw. Versuchswesen, Boden- und Pflanzenschutz zuhänden von DI. Christian Partl versandt.

Tabelle 18: Identifikationscodes und Gemeinde für die Herbarbelege und Samenmuster für Sorten von ***Vicia faba*** aus Nordtirol, mit der Angabe ob diese Herbarbelege bzw. Muster vorliegen.

ID	Gemeinde	Herbarbeleg vorliegend	Samenmuster vorliegend
vifunt	Achenkirch	Nein	Nein
vifkur	Erl	Nein	Ja
vifgra	Gries am Brenner	Nein	Ja
vifkal	Gries am Brenner	Nein	Ja
vifauc	Gries am Brenner	Nein	Nein
vifrue	Grins	Nein	Ja
vifpit	Gschnitz	Nein	Nein
vifneu	Jerzens	Ja	Ja
vifnig	Kauns	Nein	Ja
vifmös	Navis	Ja	Nein
vifrim	Obernberg	Ja	Ja
vifgai	Piller	Nein	Ja
vifrif	Schlitters	Ja	Nein
vifrie	Schmirn	Nein	Nein
vifaue	Schmirn	Nein	Nein
vifgat	St. Jodok	Ja	Ja
vifeit	St. Leonhard	Ja	Nein
vifell	Vals	Nein	Ja
vifker	Vals	Nein	Nein
vifmai	Vals	Nein	Ja
vifmam	Vals	Nein	Nein
vifpra	Walchsee	Nein	Ja
vifwoh	Wenns	Nein	Ja
vifede	Wildschönau	Ja	Ja
vifhoh	Wildschönau	Ja	Ja
vifmar	Zams	Nein	Ja

Tabelle 19: Identifikationscodes und Gemeinde für die Herbarbelege und Samenmuster für Sorten von ***Brassica rapa ssp. rapa*** aus Nordtirol mit der Angabe ob diese Herbarbelege bzw. Muster vorliegen.

ID	Gemeinde	Herbarbeleg vorliegend	Samenmuster vorliegend
brrhor	Aschau	Nein	Ja
brrhol	Aschau	Nein	Ja
brrhaa	Auffach	Ja	Ja
brrsch	Hippach	Nein	Ja
brrden	Kaltenbach	Nein	Ja
brrkno	Pfons	Nein	Ja
brraue	Schmirn	Nein	Nein
brrgat	St. Jodok	Ja	Ja
brrrell	Vals	Nein	Ja
brrhar	Weer	Nein	Ja
brrhoh	Wildschönau	Nein	Ja
brrunt	Wildschönau	Ja	Ja
brrtha	Wildschönau	Nein	Ja
brrwil	Zell am Ziller	Nein	Ja

Tabelle 20: Identifikationscodes und Gemeinde für die Herbarbelege und Samenmuster für Sorten von ***Solanum tuberosum*** aus Nordtirol mit der Angabe ob diese Herbarbelege bzw. Muster vorliegen.

ID	Gemeinde	Herbarbeleg vorliegend	Samenmuster vorliegend
sothor	Aschau	Nein	Ja
sotgra	Gries am Brenner	Ja	Nein
sotwal	Nauders	Ja	Ja
sotwac	Pfunds	Nein	Ja
sooaue	Schmirn	Nein	Nein
sokaue	Schmirn	Nein	Nein
soraue	Schmirn	Ja	Nein
soorie	Schmirn	Nein	Nein
sorrie	Schmirn	Nein	Nein
sotgat	St. Jodok	Ja	Nein
sorria	Vals	Nein	Nein
sotker	Vals	Nein	Nein

Tabelle 21: Identifikationscodes und Gemeinde für die Herbarbelege und Samenmuster für Sorten von ***Pisum sativum ssp. sativum*** aus Nordtirol mit der Angabe ob diese Herbarbelege bzw. Muster vorliegen.

ID	Gemeinde	Herbarbeleg vorliegend	Samenmuster vorliegend
pisgsc	Breitenbach	Nein	Ja
pishas	Erl	Nein	Ja
piskal	Gries am Brenner	Nein	Ja
pisaue	Schmirn	Ja	Nein
pisell	Vals	Ja	Ja
pisker	Vals	Nein	Nein
pismam	Vals	Nein	Ja
pisede	Wildschönau	Ja	Ja

Tabelle 22: Identifikationscodes und Gemeinde für die Herbarbelege und Samenmuster für Sorten von ***Trigonella caerulea*** aus Nordtirol mit der Angabe ob diese Herbarbelege bzw. Muster vorliegen.

ID	Gemeinde	Herbarbeleg vorliegend	Samenmuster vorliegend
tripit	Mühlbachl	Ja	Ja
trimös	Navis	Nein	Nein
triaue	Schmirn	Nein	Nein
triker	Vals	Nein	Ja
tripra	Walchsee	Nein	Ja

Tabelle 23: Identifikationscodes und Gemeinde für die Herbarbelege und Samenmuster für Sorten von ***Papaver somniferum ssp. somniferum*** aus Nordtirol mit der Angabe ob diese Herbarbelege bzw. Muster vorliegen.

ID	Gemeinde	Herbarbeleg vorliegend	Samenmuster vorliegend
pappit	Gschnitz	Nein	Nein
pappau	Mühlbachl	Ja	Ja
papplä	Navis	Ja	Nein
papmam	Vals	Nein	Nein

Tabelle 24: Identifikationscodes und Gemeinde für die Herbarbelege und Samenmuster für Sorten von ***Phaseolus vulgaris ssp. vulgaris var. nanus*** aus Nordtirol mit der Angabe ob diese Herbarbelege bzw. Muster vorliegen.

ID	Gemeinde	Herbarbeleg vorliegend	Samenmuster vorliegend
phagsc	Breitenbach	Nein	Ja
pharue	Grins	Nein	Ja
phaede	Wildschönau	Ja	Ja

Tabelle 25: Identifikationscodes und Gemeinde für die Herbarbelege und Samenmuster für Sorten von ***Phaseolus vulgaris ssp. vulgaris var. vulgaris*** aus Nordtirol mit der Angabe ob diese Herbarbelege bzw. Muster vorliegen.

ID	Gemeinde	Herbarbeleg vorliegend	Samenmuster vorliegend
phahor	Bad Häring	Nein	Ja
phamar	Zams	Nein	Ja

Tabelle 26: Identifikationscodes und Gemeinde für die Herbarbelege und Samenmuster für Sorten von ***Phaseolus coccineus*** aus Nordtirol mit der Angabe ob diese Herbarbelege bzw. Muster vorliegen.

ID	Gemeinde	Herbarbeleg vorliegend	Samenmuster vorliegend
phasum	Zams	Ja	Ja

Tabelle 27: Identifikationscode und Gemeinde für die Herbarbelege und Samenmuster für Sorten von ***Cucumis sativus*** aus Nordtirol mit der Angabe ob diese Herbarbelege bzw. Muster vorliegen.

ID	Gemeinde	Herbarbeleg vorliegend	Samenmuster vorliegend
cucpfe	Erl	Nein	Ja

Tabelle 28: Identifikationscodes und Gemeinde für die Herbarbelege und Samenmuster für Sorten von ***Allium cepa*** aus Nordtirol mit der Angabe ob diese Herbarbelege bzw. Muster vorliegen.

ID	Gemeinde	Herbarbeleg vorliegend	Samenmuster vorliegend
allwag	Bad Häring	Nein	Ja

Tabelle 29: Identifikationscodes und Gemeinde für die Herbarbelege und Samenmuster für Sorten von ***Allium fistulosum*** aus Nordtirol mit der Angabe ob diese Herbarbelege bzw. Muster vorliegen.

ID	Gemeinde	Herbarbeleg vorliegend	Samenmuster vorliegend
alfmar	Bruck am Ziller	Ja	Nein

Tabelle 30: Identifikationscodes und Gemeinde für die Herbarbelege und Samenmuster für Sorten von ***Secale cereale*** aus Nordtirol mit der Angabe ob diese Herbarbelege bzw. Muster vorliegen.

ID	Gemeinde	Herbarbeleg vorliegend	Samenmuster vorliegend
seckne	Fließ	Nein	Ja
seckno	Pfons	Nein	Ja
secpit	Steinach	Ja	Ja
sechol	Vals	Ja	Ja

Tabelle 31: Identifikationscodes und Gemeinde für die Herbarbelege und Samenmuster für Sorten von ***Triticum aestivum*** aus Nordtirol mit der Angabe ob diese Herbarbelege bzw. Muster vorliegen.

ID	Gemeinde	Herbarbeleg vorliegend	Samenmuster vorliegend
trakne	Fließ	Nein	Ja
trapit	Steinach	Ja	Ja

Tabelle 32: Identifikationscodes und Gemeinde für die Herbarbelege und Samenmuster für Sorten von ***Hordeum vulgare*** aus Nordtirol mit der Angabe ob diese Herbarbelege bzw. Muster vorliegen.

ID	Gemeinde	Herbarbeleg vorliegend	Samenmuster vorliegend
horplo	Pfunds	Nein	Ja
horhol	Vals	Nein	Ja

Tabelle 33: Identifikationscodes und Gemeinde für die Herbarbelege und Samenmuster für Sorten von ***Zea mays*** aus Nordtirol mit der Angabe ob diese Herbarbelege bzw. Muster vorliegen.

ID	Gemeinde	Herbarbeleg vorliegend	Samenmuster vorliegend
zeawil	Sellrain	Nein	Ja