

Tiroler Kulturpflanzen – ein gefährdetes Kulturgut

(4. Teil eines mehrteiligen Beitrages)

Von der Hoosboan, Prockboan oder Schollepoan (Ackerbohne, *Vicia faba*)

Grundnahrungsmittel der Tiroler Bevölkerung

Die Ackerbohne, die in Tirol auch als *Schollepoan*, *Pferdeboan*, *Hoosboan*, *Prockboan* oder *Schweinboan* bezeichnet wird, wurde in Westösterreich bis weit nach dem Ende des Zweiten Weltkrieges besonders auf höher gelegenen Bergbauernhöfen noch auf jedem Hof großflächig angebaut. Da die Bohne in den Bergregionen hohe und sichere Erträge liefert, war sie für die Versorgung der oft mehr als ein Dutzend Personen umfassenden Haushalte besonders im Winter wichtig. Die getrockneten Bohnen 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.

Da so ein Topf mit Bohnen jeden Tag auf dem Herd stand, waren Bohnen jederzeit und schnell zur Verfügung. Diese schon vorbereiteten Bohnen wurden sowohl als Hauptgericht, Vor- oder Zuspese, aber auch zum Frühstück in vielen verschiedenen Formen zubereitet.

Eine gängige Mahlzeit waren beispielsweise Kartoffeln mit Bohnen. In dem Topf, in dem die Kartoffeln gekocht wurden, kamen oben die noch grünen Ackerbohnen, die in der Hülse mitgekocht wurden. Die grünen Hülsen werden in Tirol als *Pühnboble*, *Pöhnschöle*, *Peenschol*, *Prockboan*, *Hosboan* oder *Schollepoan* bezeichnet. Die Kartoffeln und die mit der Hand aus der Schale gelösten Bohnen wurden mit Salz und Butter gegessen.

Der hohe Kalorienbedarf der Heuzieher oder Holzfäller wurde mit einem eigens zubereiteten Gericht, den „*ungimochten Poan*“, gedeckt. Dafür wurden die schon vorgekochten Bohnen auf einen Teller gelegt, mit gequetschtem Mohn, Honig oder Zuckerwasser bestreut und mit geschmolzener Butter oder Butterschmalz übergossen.

„Bohnen“kaffee, Pausensnack und Kaugummi

Bohnen wurden auch als Beilage zu „*Milchmus*“ oder zur „*Brennsuppe*“ gegessen, den Kindern als Jause in die Schule mitgegeben und einige Bohnen wurden stets in der Hosentasche mitgetragen, um jederzeit eine kleine Zwischenmahlzeit griffbereit zu haben. Getrocknete Bohnen wurden so lange auf den Herd gelegt, bis sie vollständig

braun waren, und anschließend mit heißem Wasser übergossen. Diese so zubereiteten Bohnen konnten wie eine Art Kaugummi gekaut werden.

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 wurden eine Art Fladenbrot, das in der Pfanne gebacken wurde, oder auch Bohnenmehl-Mus zubereitet. Geröstete und gemahlene Bohnen wurden als „Kaffee“ zubereitet genossen. Die getrockneten Bohnen wurden auch für die Füllung von Strudeln verwendet. Dafür wurden sie gekocht, geschält und anschließend gepresst.



Fotos: Vogl-Lukasser und Falschlunger

Bäuerin mit einem traditionellen Pflanzbrett („Bohmentreter“), mit dessen Hilfe der gewünschte Abstand zwischen den Reihen und auch die gewünschte Tiefe der Pflanzlöcher eingehalten werden kann.

Als Viehfutter wurden lediglich verkümmerte, nicht ausgereifte und ganz kleine Bohnen und die Ernterückstände gemahlen oder gestampft und als eine Art Kraftfutter („Leck“) vor allem an die Milchkühe verfüttert. Das so genannte „*Boanstroa*“ wurde auch geschnitten als Einstreu verwendet oder unters Heu gemischt und verfüttert.

Bohnenfeste

Spaß und heitere Spiele lockerten früher den oft arbeitsreichen und kargen Alltag auf. So wurden früher gerne auch Bohnenfeste abgehalten. Diese Feste, die zur Feier der Bohnenernte abgehalten wurden, fanden in den Bauernstuben oder auch im Freien statt. Dazu wurde mit Mu-

sik aufgespielt und grüne Bohnenhülsen wurden frisch vom Feld in den noch warmen Stubenofen gelegt oder auf offenem Feuer in einem großen Kupferkessel direkt am Feld gegart. Dazu wurden Wein oder auch andere Getränke gereicht, geplaudert und sogar getanzt. Diese Feste



Die noch grünen Bohnen werden besonders gerne mit der Hülse gekocht und erst auf dem Teller aus der Schale gelöst

waren und sind heute noch als *Bübnbohlgungl*, *Schollepoansomstag* oder *Hosboan-Kirchtag* bekannt und werden in einigen wenigen Orten auch heute noch gefeiert.

Kulturelle Vielfalt muss beachtet werden

Die Identifikation mit dem traditionellen Leben und der lokalen Kultur, insbesondere der Esskultur, ist in Tirol im Verschwinden begriffen. Das Wissen rund um die traditionellen Landbausysteme und die damit in Zusammenhang stehenden Geräte, Mundartausdrücke, Bräuche, Kochrezepte und die dazu erhaltenen Lokalsorten sind heute nur mehr einigen wenigen Menschen bekannt. In kurzer Zeit wird diese lokale Kultur ganz verloren gehen, wenn nicht gegengesteuert wird.

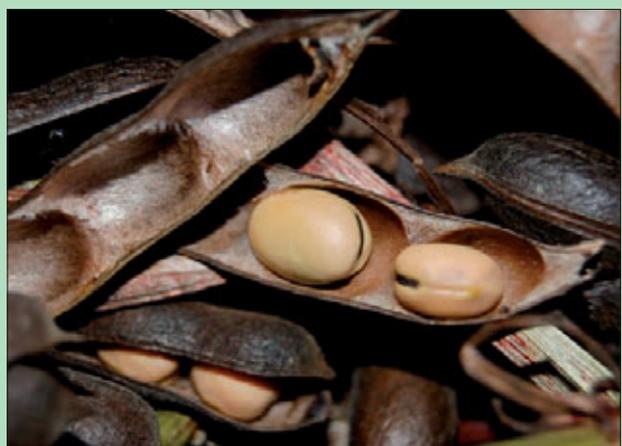
Positive Beispiele, die die Sortenvielfalt in Tirol erhalten, sind die Gruppe Urkorn Tirol (mit vielen Arche-Noah-Mitgliedern) oder auch das Projekt Gene Save, das durch Öffentlichkeitsarbeit für die Erhaltung von Lokalsorten und das damit verknüpfte Wissen Bewusstsein schaffen will und damit zur Erhaltung der biologischen und kulturellen Vielfalt beiträgt. Auch die Menschen, die die Bohnenfeste heute noch feiern und dafür Lokalsorten dieser Pflanzenart anbauen, tragen zur Erhaltung dieser Sorten bei.

Mehr zu Anbau, Ernte, Sortenvielfalt usw. können sie im Endbericht „Erfahrungswissen über Lokalsorten traditioneller Kulturarten in Ost- und Nordtirol“ nachlesen. Im Internet zu finden unter: <http://www.nas.boku.ac.at/brigitte-vogl-lukasser.html>

Brigitte Vogl-Lukasser, Gabriele Falschlunger und Christian Vogl



Im Rahmen der Erhebungen des Projektes „Gene Save“ konnten in Tirol 54 Herkunftsorte lokaler Ackerbohnsensorten gesammelt werden. In Nordtirol werden oftmals Ackerbohnen, die sich in ihrem Aussehen stark unterscheiden, im Gemenge (wie am Foto abgebildet) auf einer Fläche gleichzeitig angebaut



Die ganzen Bohnenpflanzen werden an einem trockenen Ort aufgelegt und erst gereinigt, wenn sie ganz trocken sind