

Tiroler Kulturpflanzen – ein gefährdetes Kulturgut

(6. Teil eines mehrteiligen Beitrages)

Vom Moogn (Schlafmohn, *Papaver somniferum ssp. somniferum*)

Fotos: Brigitte Vogl-Lukaser



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

Eine Kulturpflanze, die auch heute im Brauchtum hochgeschätzt wird

Mohn („Moogn“) gehört in Tirol, als traditionelle Speise zubereitet, an speziellen Feiertagen unbedingt auf den Tisch. So dürfen in Osttirol die „ingsanten Niggelen“ oder der „Blattlstock“ bei Hochzeiten und beim Polterabend nicht fehlen. „Mohn macht glücklich“, meinen viele Tiroler. Laut Scherf (2002) galt der Genuss der ungiftigen Mohnsamen nicht nur in Tirol als Glück und Fruchtbarkeit spendend. Mohn wird nach Scherf in manchen Gegenden auch als „Kultspeise“ gegessen. In Nordtirol sind in Fett gebackene Kirchtagskrapfen mit einer Fülle aus Mohn und Dörrbirnen eine beliebte Mehlspeise, die für hohe Feiertage hergestellt wird. Mehlspeisen, die mit großzügigen Mengen einer speziellen Mohn-Zucker-Mischung (oder

auch Mohn-Rübenhonig-Mischung) und geschmolzener Butter serviert werden, werden bei Festen dargereicht, die nicht nur ausgelassen, sondern auch üppig („mitn Schmolz hot man et gspoor“) gefeiert werden. Auch rund um Weihnachten, vor allem am Heiligen Abend und zu Silvester, werden in vielen Tiroler Familien die „Niggelen“ oder der „Blattlstock“ (gemeinsam mit einer Erbsensuppe) gegessen. Der Blattlstock besteht aus gebackenen Germteigfladen, die in Zuckerwasser getaucht und in mehreren Lagen übereinandergeschichtet werden. Zwischen die Germteigfladen werden dicke Schichten eines Mohn-Butter-Zucker-Gemisches gestrichen.

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 Mohnmischung bestreut, darauf wieder eine Schicht Niggelen und wieder Mohnmischung. Schlussendlich wird das Ganze mit brauner Butter übergossen und serviert. (Vgl. auch: „Mättinga Koscht“, 12. Aufl., Innsbruck: Ed. Löwenzahn, 1999, S. 141 und S. 142 f.)

Das etwas andere Brauchtum

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“ oder „Robn“, sondern auch „Moogn“ gerne gestohlen. Vom Feld waren die Mohnsamen besonders gut, weil sie noch nicht ganz ausgereift und deshalb noch weich und saftig waren. Einmal geerntet und nachgetrocknet waren die Samen 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 naschen, wurde von den Erwachsenen immer gewarnt und damit gedroht, dass „dei noan im Mogn (Magen) keimen unffongen“.

Viele Tiroler kennen auch den legendären Schlaftrunk für Kinder. Dafür wurden die schon trockenen Mohnkronen beim Öffnen der Mohnkapseln auf die Seite gelegt, in einer Blechbüchse aufbewahrt und bei Bedarf ein „Moognkrendltee“ mit viel Zucker gekocht. Dies ist heute abzulehnen: **Mohnkapseln sind giftig und können gerade bei Kleinkindern starke Vergiftungserscheinungen hervorrufen!**

Vom Moognmuas und der Heizoichakoscht

Nicht nur für spezielle Feiertagsgerichte, sondern auch in der alltäglichen Küche wurden Mohnsamen früher häufiger



Verschiedenfarbige Mohnblüten einer Osttiroler Mohnherkunft

als heute 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 sonscht 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 („Moognmuas“), selber gemachte Wassernudeln (Roggen, Wasser, evt. Ei), „Moognnecklan“ (Mohnnocken) und gekochte Ackerbohnen.

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. Viele ältere TirolerInnen erzählen, dass man früher auf das Fett der Mohnsamen angewiesen war. Mohn war als kraftspendendes Lebensmittel nicht nur für die Heuzieher und Holzfäller bekannt, auch die Hirten nahmen früher ein stärkendes Gemisch aus Mohn, Milch und Zucker in kleinen Tassen zur Jause mit. Ein Kaffee-Mohnsamen-Gemisch wurde auch neugeborenen Kälbern eingeflößt, wenn diese sehr schwach waren.

Traditionelle Verarbeitungsgefäße und Anbau kaum mehr vorhanden

Nicht nur einige traditionelle Gerichte sind heute gänzlich verschwunden, sondern auch die eigens für den Mohn hergestellten Gefäße („Mohnstompf“), in denen die Samen

gestampft wurden. Heute wird Mohn in Mohnquetschen gequetscht oder auch in der Kaffeemühle gemahlen. Um eine Spur besser sei allerdings der gestampfte, weil es die Samen besser „auseinanderbaut“.

Ähnlich wie die Ackerbohne und die Herbstrübe wurde Mohn früher immer in größeren Mengen angebaut und war auf jedem Hof zu finden („Jeder Bauer hat a groaßes Mohnfeld ghabt, isch des schiane gewesen“). Der Mohn wurde vielfach im Bohnenacker („Peinte“) angebaut oder es gab eigene, kleinere Mohnäcker („a extra Ackole ot man koot“). Wie sehr die Menschen in Tirol früher auf die alltägliche Selbstversorgung angewiesen waren, wird anhand des folgenden Zitates deutlich ausgedrückt: „Fria hot man frei van



Lagerung der Mohnkapseln zur späteren Verwendung

Felde gileibn, Woaze hot man koot zin Woazamehle, Rogge hot man woll olbn Broat gebocht und Boan und Moogn und Erbsn sell hot man a gonzes Grantl voll koot, et la die Weibnachtn, woll olls, sem ot man van Felde gileibn ...“ (entnommen aus dem Buch „Übern Zaun g'schaut“).

Wenn heute noch mit Mohn gekocht wird, dann wird dieser meist im Geschäft gekauft. In Tirol werden heute nur mehr von wenigen Bäuerinnen traditionelle Pflanzenarten und Lokalsorten angebaut, gepflegt und vermehrt. Schade eigentlich, dass durch die Möglichkeit, alles kaufen zu können, ein Teil der Tiroler Kultur, nämlich die Kulturpflanzen und das Wissen rund um Anbau, Vermehrung aber auch Verarbeitung und Nutzung, verschwindet.

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,
Peter Blauensteiner und Christian R. Vogl