

### Saatgutfest und Sortenausstellung im Pfleghaus Anras



Beim Saatgutfest und der Sortenausstellung im Pfleghaus Anras sind die folgenden Initiativen anwesend und präsentieren ihre Erfahrungen:

- Tiroler Umweltanwaltschaft: Alte Tiroler Getreidesorten und Artenreiche Blumenwiesen
- Lungauer Arche und Biohof Sauschneider: Slow Food Presidi Lungauer Tauernroggen
- Gruppe Urkorn Tirol: Radieschenraritäten & Saatgutreinigung
- Arche Noah Gesellschaft für die Erhaltung der Kulturpflanzenvielfalt & ihre Entwicklung: Kartoffelvielfalt
- Coltivare Condividendo: Mais & Bohnenvielfalt
- Sortengarten Südtirol: Vielfalt der Äpfel
- **Bio-Austria Tirol:** Biodiversität in der Landwirtschaft sichtbar machen (Biodiversitätsrechner)
- Arche Südtirol Artenvielfaltshöfe: Lieblingssorten der Mitglieder Heimatpflegeverein Anras: Beispiele der Aktivitäten des Vereins
- Projektteam BioColAlp: Saatgut-Bücherei Assling, Null-Kilometer-Tomate & Ergonomische Hand-Arbeitsgeräte für den Gartenbau
- Projektteam PuKuVi: Lebendiges Kulturerbe Saatgut





















### Die Projekte BioColAlp und PuKuVi

Die Gemeinde Assling hat mit dem Interreg-**Projekt BioColAlp\*** ein wichtiges Zukunftsthema aufgegriffen: Die Erhaltung und Entwicklung der Kulturpflanzenvielfalt durch die Gewinnung von samenfestem Saatgut im eigenen Garten oder am Acker. Eine Schar Asslinger Gärtnerinnen und Gärtner kümmerte sich intensiv um dieses Anlegen, wurde dabei fachlich unterstützt und stand auch in grenzüberschreitendem Austausch mit ebenso engagierten ErhalterInnen in verschiedenen Gemeinden der Provinz Belluno (Lead Partner des Projektes ist die Gemeinde San Tomaso). Der Obst- und Gartenbauverein Assling, die Bücherei Assling und die Agenda-21-Umweltgruppe-Assling waren engagierte Mitwirkende. Bei Veranstaltungen ("Bücherei-Café", "Bücherei im Garten", Abendvorträge; etc.) wurden fachliche Inputs u.a. zur Erhaltung der Kulturpflanzenvielfalt gegeben.

In der Gemeinde Assling wurden überdies Samen von bewährten, lokal vermehrten Blumen, Kräutern und Gemüse in der Bücherei Assling an eingetragene LeserInnen der Bücherei zum "Verleih" angeboten.

Mit dem Konzept der "Null-Kilometer Tomate" hat man in der e5-Gemeinde Assling weiters Bewusstsein darüber geschaffen, dass Kreislaufwirtschaft eine machbare alternative für einen nachhaltigen Umgang mit Ressourcen, auch im Kleinstgarten, darstellt.



\* Projekt ITAT 4044 BioColAlp (Wiederherstellung und Wiederbelebung der Pflanzenvielfalt im alpinen Anbau; Laufzeit 2018-2022): www.assling.at/Wiederherstellung\_Pflanzenvielfalt

Mit dem Interreg-Projekt PuKuVi\*\*, ebenfalls aus der Förderschiene "Dolomiti-Live-Interreg" für Italien und Österreich , möchte die Gemeinde Assling die Erhaltung und Weiterentwicklung der Kulturpflanzenvielfalt im Osttiroler und Südtiroler Pustertal stärken.

Gemeinde- und grenzübergreifend wurde im Pustertal ein Netzwerk aus Gärtnerinnen und Gärtnern, sowie Bäuerinnen und Bauern aufgebaut, die standortangepasste traditionelle aber auch "neue" Kulturpflanzen, wie beispielsweise Ackerbohne, Erbse oder Tomate nicht nur anbauen, sondern auch deren Saatgut, und damit so genannte lokale Herkünfte ("Sorten") erhalten. Diese bereits aktiven und erfahrenen ErhalterInnen von Saatgut traditioneller Kulturpflanzen wurden nicht nur in ihrem Vorhaben bestärkt, Erfahrungen ausgetauscht, sondern auch neue ErhalterInnen gewonnen. Aber nicht nur die lokale Saatgutvermehrung, sondern auch ein nachhaltiger, ressourcenschonender und energieeffizienter Anbau im Zuge der Erhaltung war Inhalt dieser Bildungsinitiative.



\*\*Projekt ITAT 4143 PuKuVi (Pustertaler Kulturartenvielfalt; Laufzeit 2021-2022): www.assling.at/Pustertaler\_Kulturartenvielfalt







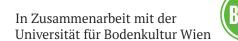












# Kulturelles Erbe der Vermehrung und Weitergabe von Saatgut

#### Verankert in der Geschichte

#### Saatgut sicherte das Überleben in den Bergen

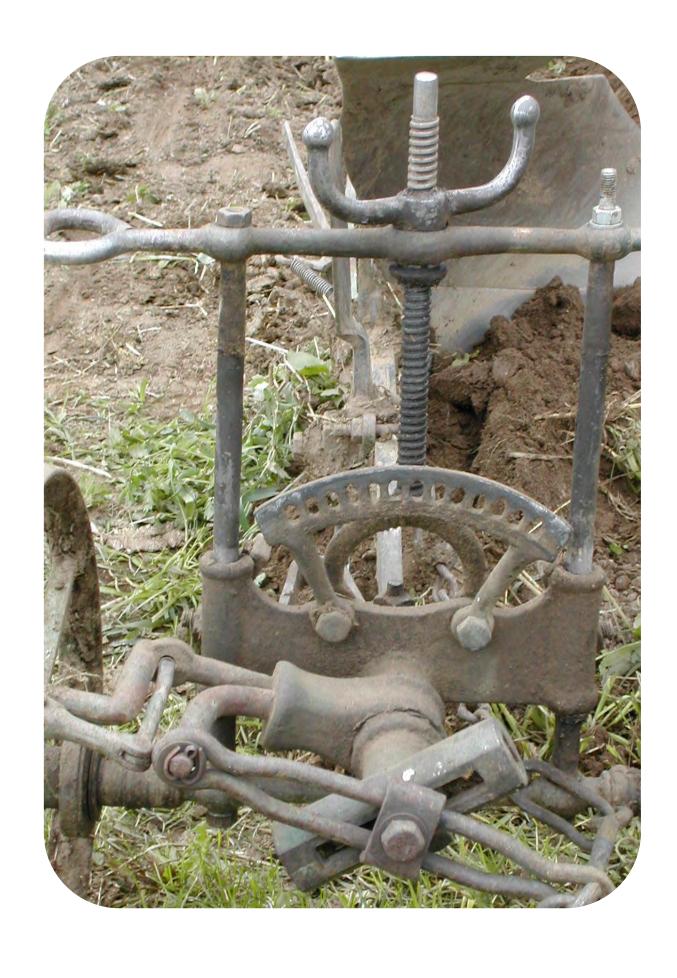
Ackerbau und Viehhaltung prägten im Pustertal noch bis weit nach dem Ende des Zweiten Weltkrieges das Landschaftsbild. Das Sicherstellen der Lebensmittelversorgung der Familienmitglieder stand besonders in den abgelegenen Tälern und Bergregionen im Vordergrund des überwiegend kleinbäuerlichen Wirtschaftens.

Von den Kulturpflanzen, die im Pustertal angebaut wurden, wurde in der jüngeren Geschichte immer auch Saatgut vor Ort selbst vermehrt. Die wenigen für die Bergregion geeigneten Kulturpflanzen wurden auf kleinteiligen Äckern angebaut. Die Vermehrung von Saatgut auf dem eigenen Hof spielte dabei eine zentrale Rolle.

Wenn Saatgut vermehrt wurde, fand immer auch eine Auslese (Selektion) von Saatgut bestimmter Pflanzenindividuen statt. Diese Auslese wurde nach Erfahrungswerten und Intuition durchgeführt. Jede Auslese war immer auch geprägt von den persönlichen Vorstellungen und Notwendigkeiten derjenigen, die die Kulturpflanzen anbauten, pflegten und vermehrten. Dies hat zu der enormen Vielfalt genau in diesen lokalen Herkünften der unterschiedlichsten Kulturpflanzenarten geführt, auch im Pustertal.

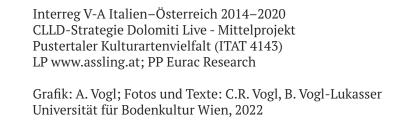
#### Der Wandel in der Landwirtschaft bedroht das Erbe der Vermehrung und Weitergabe von Saatgut

Heute sehen wir einen rasanten Wandel. Auf die Bedürfnisse des Marktes ausgerichtete Viehhaltung mit Grünland (Wiesen und Weiden) sowie Futterbau (z.B. Silomais), prägen das Pustertal. Getreide- und Gemüseanbau sind fast gänzlich aufgegeben worden. Saat- und Pflanzgut ist ein globales Produkt geworden. Wohin man schaut, gibt es Saatgut und Pflanzen, die nicht aus der Region stammen, zu kaufen. Das Internet eröffnet zusätzlich Möglichkeiten Vermehrungsmaterial global verfügbar zu machen. Die Notwendigkeit eigenes Saatgut zu produzieren ist kaum mehr gegeben. Die Begeisterung dafür wird oft durch viele Hürden (u.a. rechtliche Rahmenbedingungen) gebremst. Die Pflanzen der lokalen Herkünfte sind oft nicht marktkonform und haben möglicherweise keinen hohen Ertrag.





















### Kulturelles Erbe der Vermehrung und Weitergabe von Saatgut

#### Genutzt in der Gegenwart

#### Gärten und kleine Ackerflächen als Orte der Kulturpflanzenvielfalt

Das Handwerk der eigenständigen Erhaltung, Selektion und Vermehrung von Saatgut wird kaum mehr ausgeübt. Damit geraten einzigartige Kulturpflanzen und deren lokale Herkünfte in Vergessenheit und sind vom Verschwinden bedroht. Heute finden der Anbau und die Vermehrung von lokal bedeutsamen Kulturpflanzen des Pustertals nur mehr auf kleinsten Ackerflächen oder in Gärten statt, nicht selten in Hanglange mit einem großartigen Ausblick auf die umliegende Bergwelt.

Die lebendige Erhaltung des kulturellen Erbes der Saatgutvermehrung und Weitergabe von Saatgut liegt in den Händen von einigen wenigen engagierten Menschen. In liebevoller Handarbeit wird eine große Vielfalt angebaut. Handwerk hat hier noch seinen Namen verdient, denn die Arbeit wird in erster Linie händisch mit Handwerkzeugen erledigt.

#### Menschen und ihre Kulturpflanzen

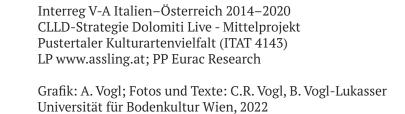
Jede Kulturpflanze, die in einer Region über einen längeren Zeitraum nicht nur angebaut, sondern auch vermehrt wird, trägt lebendiges Erbe von Generationen im Saatgut in sich. Die Erwartungen und Vorstellungen an die Pflanzen, die für die nächste Generation als Samenträger ausgewählt werden, sind vielfältig. Die Menschen, die dieses Saatgut nach ihren Kriterien vermehren, tragen das damit verknüpfte Wissen und die Fertigkeiten als Ausdruck ihrer lebendigen Kultur weiter. Lebendig heißt, dass sich Kulturpflanzen beständig wandeln dürfen.

Menschen, denen die Erhaltung der Kulturpflanzenvielfalt durch den Anbau und die Vermehrung von Saatgut vor Ort ein Anliegen ist, werden im Rahmen dieser Ausstellung des Projektes "Pustertaler Kulturartenvielfalt" vor den Vorhang gebeten.









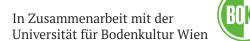












# Kulturelles Erbe der Vermehrung und Weitergabe von Saatgut

#### Blick in die Zukunft

Kulturpflanzenvielfalt in Gärten und kleinteiligen Ackerflächen als Zukunftsstrategie

Der Anbau von Kulturpflanzen auf kleinster Fläche, wie er im Pustertal noch anzutreffen ist, beinhaltet eine Vielzahl an Leistungen, die gerade in Zukunft sehr wichtig sein werden.

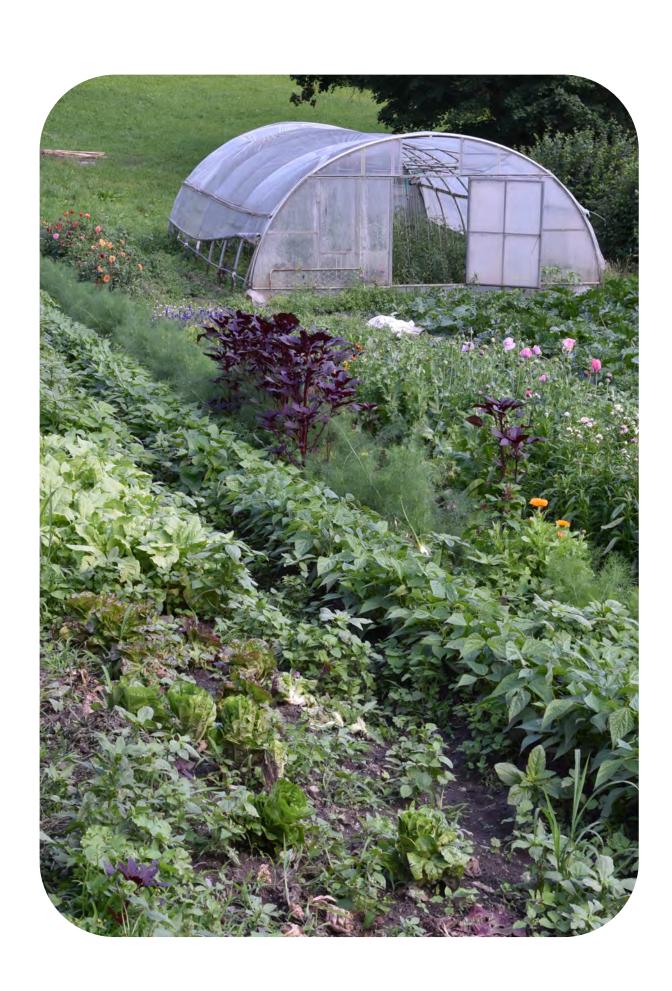
Zahlreiche kleinstrukturierte Lebensräume, darunter auch kleine Äcker und Gärten, machen unsere Landschaft im Gebirge zu einer wertvollen, wunderschönen Kulturlandschaft. Diese Art der Kulturlandschaft trägt viel zur Erhaltung der biologischen Vielfalt bei. Dabei wird nicht nur die Vielfalt der Pflanzenarten und ihrer Herkünfte (*Vielfalt pflanzengenetischer Ressourcen*) erhalten, sondern auch die mit diesen Pflanzenarten in Zusammenhang lebende Tierwelt (*z.B. Insekten*).

Die Vielfalt ist auch eine Absicherung für die Zukunft. Eine Zukunft, in der wir u.a. mit Klimaextremen umgehen lernen müssen, braucht eine Vielfalt an Pflanzenarten, Bewirtschaftungstechniken, Anbaustandorten und Erfahrungen, um anpassungsfähig zu bleiben (*Resilienz*). Wenn viele Menschen an vielen unterschiedlichen Orten, auf vielen kleinen Flächen Kulturpflanzen anbauen, dann ist dies eine Strategie unter vielen, um unser Ernährungssystem sicherer zu machen.

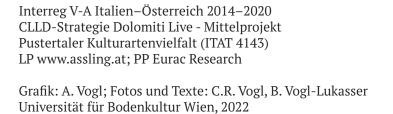
Außerdem werden bei dieser Anbauweise kaum Rohstoffe verbraucht, die nicht erneuerbar sind (Ressourceneffizienz). Es handelt sich oft um Kreislaufwirtschaft. Rohstoffe wie organische Dünger, Saatgut oder Pflanzenstärkungsmittel können auf Basis lokaler Rohstoffe hergestellt und genutzt werden. Sogar die verwendeten Werkzeuge können oft noch aus lokalen Materialien hergestellt werden. Es kann auch ein schonender Umgang mit der wertvollen Ressource Boden gelebt werden. Bodenbearbeitung für den Anbau, aber auch die Pflege und Ernte der Kulturen, findet überwiegend in Handarbeit, ohne schwere Maschinen, in Fruchtfolgen, und oft mit Gründüngung/Mulch statt. Geerntet wird händisch, frisch vor Ort, ohne lange Transportwege. Verschwendung von Lebensmitteln kommt kaum vor. Auch die kleinste und krummste Gurke wird noch verkocht. Lagerhaltung findet ohne große Logistik in einfachen Erdkellern vor Ort statt.

All diese genannten und weitere Leistungen bieten diese kleinen Äcker, Felder und Gärten, die in liebevoller Handarbeit gepflegt werden. Dies muss von der Gesellschaft viel mehr beachtet werden und Anerkennung finden. Ideelle, aber auch finanzielle und politische Unterstützung sind dringend notwendig.

Romantik ist aber nicht angebracht: Auch eine artgemäße und flächengebundene Haltung von Wiederkäuern mit Wiesen und Weiden (Raufutter, das vom Menschen nicht verzehrt werden kann) im Berggebiet wird heute als nachhaltig beurteilt. Auch der großflächige Anbau von Getreide oder Gemüse für die Erzeugung von Lebensmitteln mit Hilfe von Maschinen kann, besonders wenn die Flächen nach den Richtlinien der Biologischen Landwirtschaft bewirtschaftet werden, nachhaltig und die Vielfalt fördernd sein.









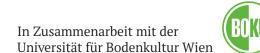






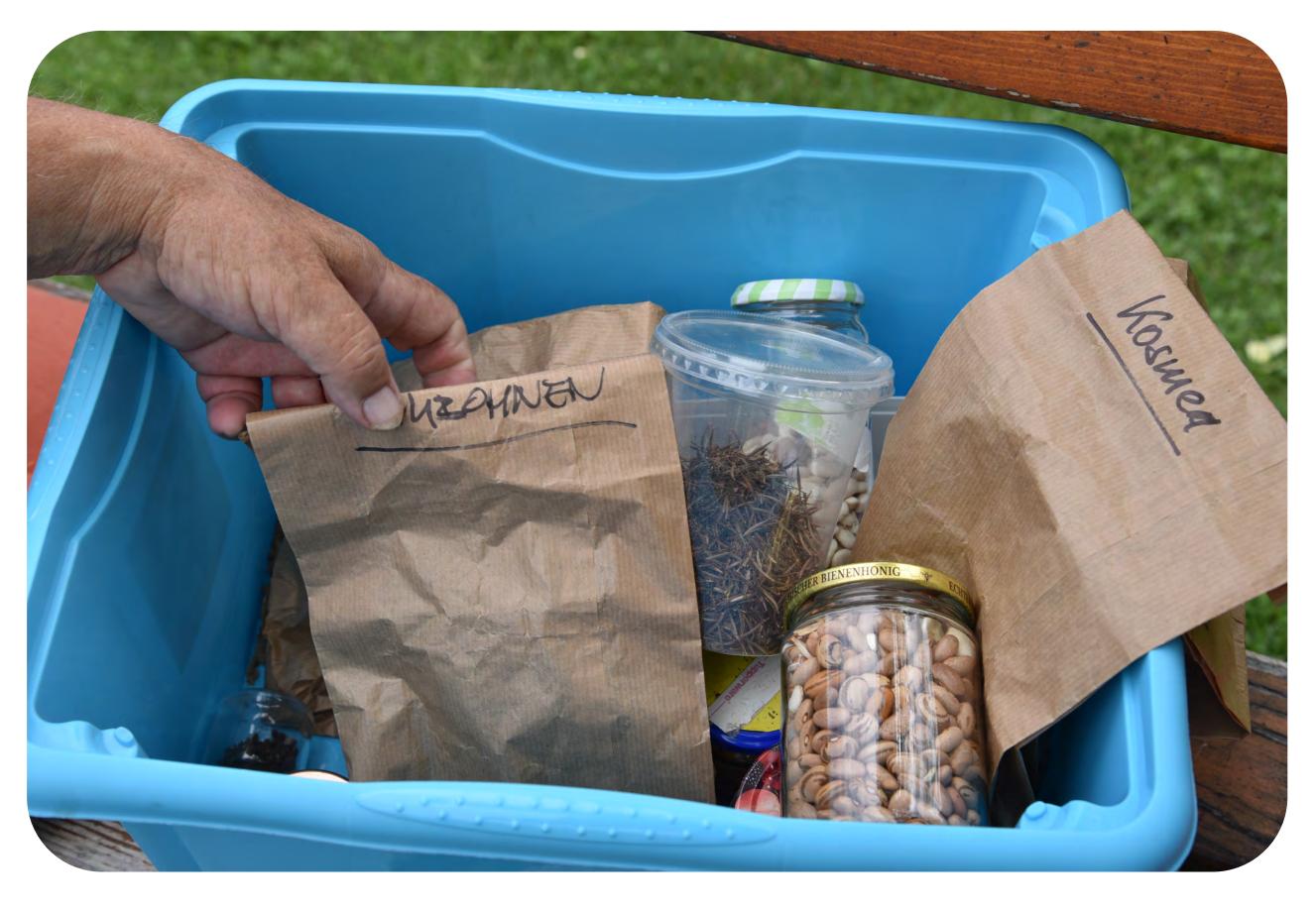






### Kulturelles Erbe der Vermehrung und Weitergabe von Saatgut

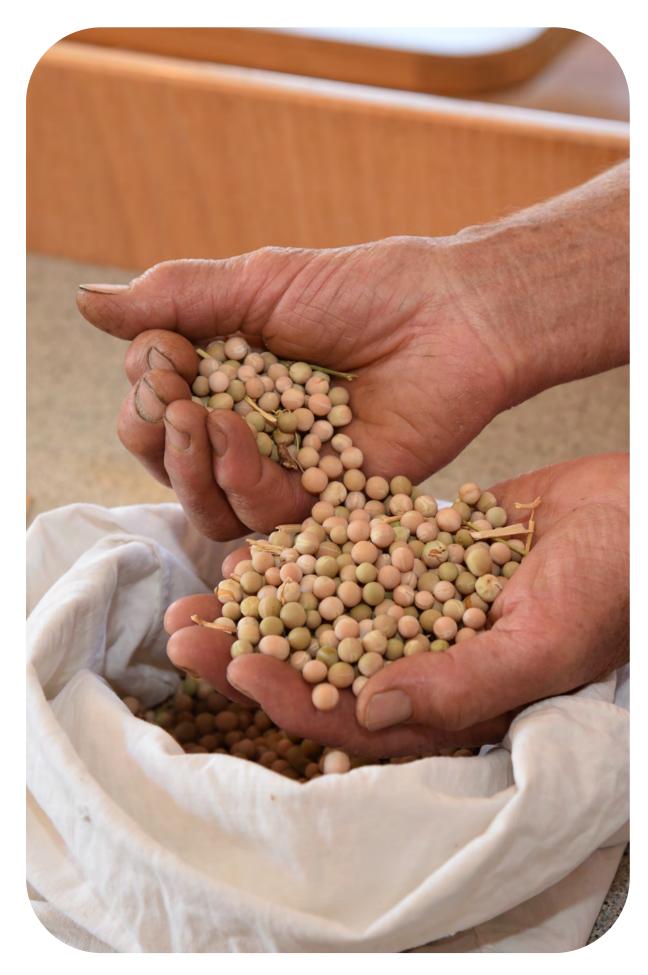
#### Blick in die Zukunft



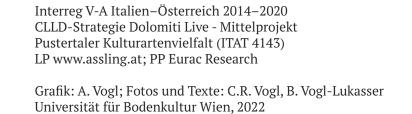
#### Saatgut muss in unseren Händen bleiben

Menschen, die sich um die Vielfalt unserer Kulturpflanzen kümmern, bringen die nötige Zeit, eine außerordentliche Begeisterung für das Thema, einen langen Atem, Zähigkeit, den nötigen Platz, das Wissen und die nötigen Fertigkeiten mit. Das ist eine unverzichtbare Leistung für die Allgemeinheit und die jeweilige Region, meist aber auch Freude und Genugtuung für diese Menschen selbst.

Es ist längst an der Zeit, dass auch die auf Heterogenität basierenden, lokal vermehrten Kulturpflanzen mehr Anerkennung gewinnen. Zu viele davon sind schon verloren gegangen. In unserer Gesellschaft müssen diese Herkünfte, die eine besondere Vielfalt auch in ihrem Inneren beherbergen, einen besonderen und schützenswerten Platz erhalten.























### COURM aus Kartitsch

#### Verankert in der Geschichte

Kourn (gemeint ist Winterroggen, Secale cereale) war die Hauptgetreideart, die im Berggebiet des Pustertals für die Selbstversorgung angebaut wurde. Das daraus hergestellte Fladenbrot (Pustertaler *Breatl*) wurde nur an wenigen Tagen im Jahr in größerer Menge gebacken und in einem eigenen Gestell (*Broatruhme*) luftgetrocknet. Das ergab ein haltbares Brot für die Vorratshaltung, die ohne Tiefkühltruhe auskommen musste.

Brigitte A., Jg. 1974 & Andreas A., Jg. 1964 / Kartitsch

#### Genutzt in der Gegenwart

Mahlzeiten bewusst zuzubereiten und zu genießen am liebsten aus den eigenen Produkten des Hofes, wie Käse, Joghurt oder Kartoffeln, mit dem von unserem Getreide selbst gebackenen Brot — ist eine Lebensphilosophie von uns.

Es ist für uns selbstverständlich, sorgsam mit den Ressourcen, die vor Ort vorhanden sind, unser Land zu bewirtschaften. Kreislaufwirtschaft ist für uns kein Schlagwort, sondern gelebte Praxis. Das betrifft auch den Umgang mit unserem Saatgut. Saatgut, wie etwa von unserm Winterroggen, ist unsere Lebensgrundlage, und es wird bei uns auch als solches geschätzt.

#### Blick in die Zukunft

Dieser Roggen ist ein original "Kartitscher" der gut an unsere windige Lage angepasst und sehr widerstandsfähig ist. Allerdings hatten wir heuer im Frühjahr einen Totalausfall und wissen nicht warum. Wir haben aber immer Saatgut als Reserve eingelagert. In Zukunft wäre es wichtig, wenn sich mehrere Menschen um diese Herkunft kümmern würden.



Italia-Österreich

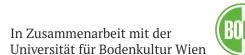














# Pustertaler Schollepoan



#### Verankert in der Geschichte

Die Schollepoan (Ackerbohne, Vicia faba) war im Pustertal Grundnahrungsmittel und wurde auf jedem noch so kleine Hof angebaut. Wichtige Eigenschaften waren die Ertragssicherheit im Anbau in Höhenlagen und die gute Eignung der getrockneten Bohnen für die Vorratshaltung. Bohnen kamen als kraftspendende Proteinquelle anstelle von Fleisch, das nur zu wenigen Tagen im Jahr gereicht wurde, täglich auf den Tisch.

#### Markus B., Jg. 1980 / Assling

#### Genutzt in der Gegenwart

In unseren kleinen Acker- und Gartenflächen bauen wir in steilster Hanglage viele Kulturpflanzen ausschließlich für den eigenen Bedarf an. Diese frischen Zutaten eignen sich wunderbar für die Küche. Frisches Gemüse direkt von der Pflanze in den Mund, das lieben unsere Kinder. Die Erhaltung unserer Traditionen ist uns auch wichtig. Deshalb findet die Schollepoan immer einen Platz am Acker.

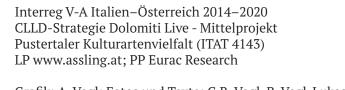
Ab Frühherbst steht dann das Kochen der noch frischen Bohnen auf dem Speiseplan. Die Zubereitung der Bohnen erfolgt in milchreifem Zustand, wenn die Bohnen noch weich und grasgrün sind. Die in der Hülse im Ganzen in Salzwasser gargekochten Bohnen werden "ausgefieselt" (mit den Fingern aus der Hülse gedrückt) und dann nur die Bohnen, nicht aber die Hülsen, gegessen. Wir laden zum Essen dieser Rarität auch regelmäßig Freunde ein, die diese Speise sehr schätzen.

#### Blick in die Zukunft

Das Saatgut stammt von einer Nachbarin, die aber mittlerweile schon verstorben ist. Wir vermehren und bewahren diese Sorte jetzt auch schon seit vielen Jahren. Es gibt in unserer Gemeinde noch mehrere Menschen, die genau diese Schollepoan vermehren. Das ist eine gute Absicherung für die Zukunft, wenn ich weiß, wir sind nicht die Einzigen, die dieses Saatgut vermehren.

Erhaltung uuserer Traditionen





Universität für Bodenkultur Wien, 2022

















### Orwassn aus Niederdorf

#### Hilda E., Jg. 1965 / Niederdorf

#### Genutzt in der Gegenwart

Im Freien zu arbeiten gehört für mich zu den Tätigkeiten, die ich auf unserem Hof am liebsten erledige. Speziell im Frühjahr freue ich mich, im Garten und auf unseren kleinen Ackerflächen vielfältigste Pflanzen zu setzen und zu säen. Wenn dann bei guter Witterung alles gut wächst, bin ich dankbar und voller Freude über die Fülle an essbaren Pflanzen, die wir jeden Tag für den frischen Verzehr ernten oder für den Wintervorrat einlagern können. Für die Vorratshaltung besonders gut geeignet ist unsere Palerbse, die *Orwasse*, die wir vielfältig nutzen. Natürlich auch als Fastensuppe am Heilig Abend und am Karfreitag.

#### Blick in die Zukunft

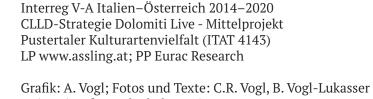
Diese *Orwassn* sind auf unserem Hof schon seit Generationen zu Hause. Ich habe sie von meiner Mutter übernommen und möchte diese speziellen Erbsen auch an die nächste Generation weitergeben. Es ist nicht nur praktisch, sein eigenes Saatgut selber zu produzieren, es ist auch eine Art Vorsorge, wenn ich weiß, was ich in meinen Händen für ein Saatgut habe. Auf diese Vorsorge und Unabhängigkeit sollten wir auch in Zukunft nicht verzichten.

Ideutität für uusereu Hof

#### Verankert in der Geschichte

Palerbsen (Orwassn, Pisum sativum convar. sativum), die sich im Gegensatz zu anderen Erbsenvarietäten auch als Trockenerbsen gut zur Bevorratung eignen, waren beliebt, weil sie Abwechslung in die karge Alltagskost brachten und auch das eine oder andere Festtagsgericht bereicherten. Eine dicke, sämige Erbsensuppe wurde gemeinsam mit einem Blattlstock (Germteiggebäck mit Mohn-Zuckergemisch bestreut) am Heiligen Abend zu Mittag gereicht.







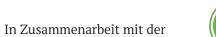












Universität für Bodenkultur Wien



# Assinger Gratscharuibe



#### Verankert in der Geschichte

Die *Gratscharuibe* (Herbstrübe, *Brassica rapa* ssp. *rapa*) war im Pustertal eines der wenigen Gemüsearten mit großer Bedeutung im Bergackerbau. Das aus der Rübe hergestellte Rübenkraut, das auf Vorrat produziert wurde, war im Winter nicht nur tägliche Zuspeise, sondern wurde auch zu den unterschiedlichsten Gerichten verkocht.

Richard B., Jg. 1966 / Assling

#### Genutzt in der Gegenwart

Die Produktion von Rübenkraut aus der *Gratscharuibe* hat im Pustertal Tradition. Früher wurde auf jedem Bauernhof Rübenkraut produziert. In den 1960er Jahren, als die Berglandwirtschaft auf Grünland umgestellt worden war, und die kleinen Bergäcker aufgegeben wurden, hat es dann nur mehr einige wenige Menschen gegeben, die dieses einzigartige Rübenkraut produzierten. Um das Rübenkraut zu retten, hat sich unsere Familie auf die Produktion dieses Produktes spezialisiert. Wir sind ein ganz kleiner Produzent. Unser Acker liegt im Berggebiet. Die Höhenlage bietet ideale Anbaubedingungen. Sowohl beim Anbau als auch bei der Verarbeitung steckt sehr viel Handarbeit in dem Produkt. Wir vermarkten ausschließlich in der Region Osttirol.

#### Blick in die Zukunft

Das Saatgut wurde immer schon auf unserem Hof vermehrt. Schon meine Vorfahren wussten, dass nur aus dieser Rübenherkunft das einzigartige Rübenkraut entsteht. Weil wir auf unserem Hof die Einzigen sind, die das Saatgut dieser Herkunft in größerer Menge produzieren, schaue ich immer, dass ich für mindestens ein Jahr eine Saatgut-Reserve bei mir lagernd habe. Für die Zukunft wäre es aber wichtig, wenn sich mehrere Menschen um das Saatgut dieser Herkunft kümmern würden, um eine zusätzliche Absicherung bei der Erhaltung dieser Herkunft zu haben.

















### Puschterer Pelme



#### Maria Z., Jg. 1950 / Antholz-Mittertal

#### Genutzt in der Gegenwart

Ich liebe meine Pflanzen und die Saatguterhaltung. Ich weiß gar nicht, von wie vielen besonderen Raritäten und Schätzen ich Saatgut vermehre. Das Saatgut von der *Peime* habe ich vor langer Zeit von unserem Briefträger bekommen. Er hat mir damals erzählt, dass diese Kohlrübe bekannt dafür war, dass sie für die Versorgung der Soldaten in Kriegszeiten gebraucht wurde. In den Nachkriegszeiten ist diese Rübe dann nur mehr als Viehfutter bekannt gewesen, und heute ist sie fast ganz in Vergessenheit geraten. Schade eigentlich, weil sie ein sehr wertvolles Gemüse mit vielen guten Eigenschaften ist.

#### Blick in die Zukunft

Ich habe Saatgut von der *Peime* an interessierte Menschen weitergegeben, die diese heute wieder vermehren und das Saatgut wiederum weitergeben. Dieses informelle Netzwerk, wo Saatgut getauscht werden kann, trägt dazu bei, dass für die Region wertvolle Herkünfte erhalten bleiben und sich die Kulturpflanzenvielfalt auch weiterentwickeln kann. Die individuelle Auslese der ErhalterInnen, etwa in Bezug auf die Form der Rübe, die weitervermehrt wird, führt bei der *Peime* zu einer Vielfalt an Formen.

#### Verankert in der Geschichte

Die *Peime* (Kohlrübe, *Brassica napus* ssp. *rapifera*) musste im Pustertal in größeren Mengen vor allem in Notzeiten angebaut werden. Sie ersetzte für viele BewohnerInnen mit geringem Einkommen als Hauptnahrungsmittel teurere oder knapp gewordene Lebensmittel, wie etwa Getreide oder Kartoffeln. Kohlrüben wurden auch als Ersatz in viele verarbeitete Lebensmittel, wie etwa als Mehlersatz für Brot, eingearbeitet.











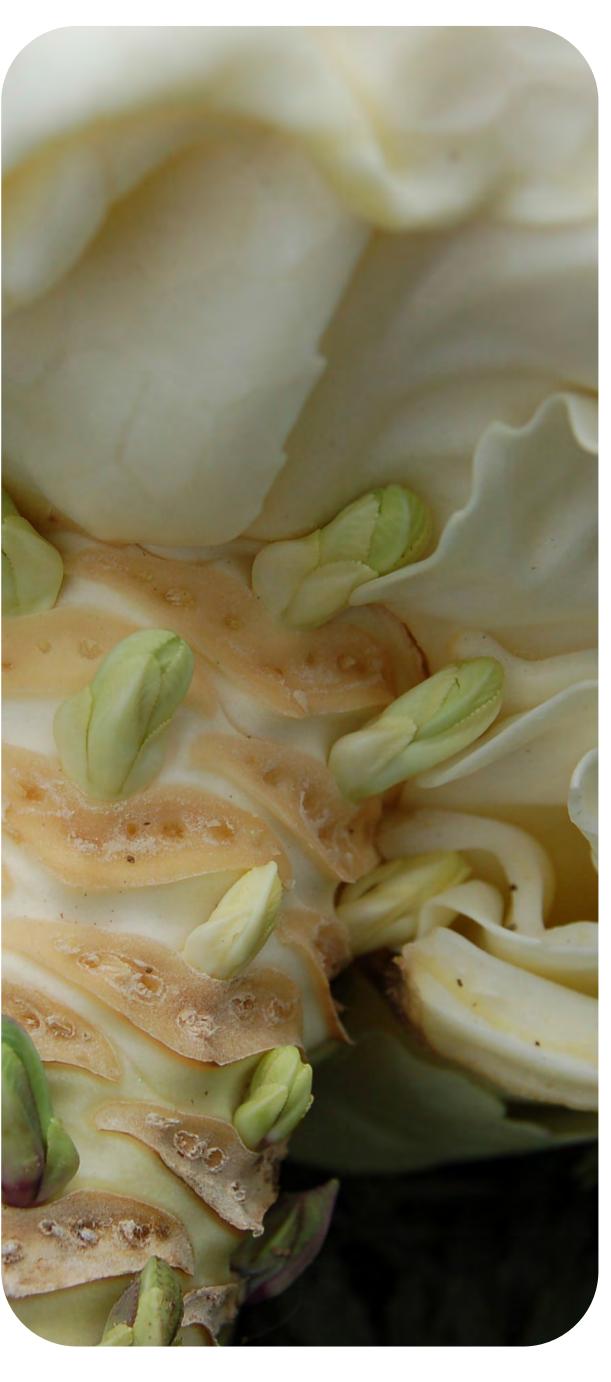




Universität für Bodenkultur Wien



### Pragser



#### Sabine S., Jg 1979 / Uttenheim

#### Genutzt in der Gegenwart

Für mich bedeutet Gartenbau Freiheit, Sicherheit, kontinuierliches Lernen, jeden Tag Überraschungen erleben und sich den ständig neuen Herausforderungen stellen. Auf unserem Hof verkaufen wir eine große Vielfalt an Jungpflanzen und Gemüse ausschließlich aus samenfestem Saatgut, darunter auch lokale Herkünfte wie etwa den *Pragser Kobis*. Wertvoll an dieser Herkunft ist die besonders gute Eignung für den Anbau in kühlen Lagen, die Robustheit der Pflanzen und der Zeitpunkt zu dem die nicht allzu großen Köpfe ausgebildet werden. Das sind Eigenschaften, die nicht jede Krautsorte erfüllt und die auch von meinen KundInnen geschätzt wird.

#### **Blick in die Zukunft**

Der *Pragser Kobis* würde heute nicht mehr existieren, wenn ich die Vermehrung nicht übernommen hätte. So geht es leider vielen lokalen Herkünften. Damit wir für zukünftige Herausforderungen unsere Ernährung sichern, brauchen wir viele Menschen die die Vorzüge der Vielfalt unterschiedlicher Herkünfte erkennen und nutzen. Kulturpflanzenvielfalt wird durch vielfältige Nutzungsmöglichkeiten geschützt und weiterentwickelt.

Vielfalt wuss zuküuftige Ernährung sichern

#### Verankert in der Geschichte

Kobis (Weißkraut, Brassica oleracea convar. capitata var. *alba*) wurde in der Nähe der Hofstelle auf eigenen Krautäckern (*Kobisocko*) oder Krautgärten (*Kobisgorte*) angebaut. Sobald die arbeitsaufwändigen Feldarbeiten rund um Haus und Hof abgeschlossen waren, wurde das Weißkraut zu Sauerkraut (Zettlkraut) verarbeitet. Das Einschneiden und Einstampfen des Krautes in große Holzbottiche für die Vorratshaltung wurde in Gemeinschaft vieler Familienmitglieder oder mit Nachbarn durchgeführt.



















# Brotklee aus dem Pustertal

#### Waltraud H., Jg. 1972 / Assling

#### Genutzt in der Gegenwart

Einmal in der Woche wird bei uns Brot gebacken. Das traditionelle Brot besteht zum Großteil aus Roggenmehl und der Teig wird mit Sauerteig angesetzt. In die Gewürzmischung kommt immer ein wenig Brotklee, den wir in unserem Garten anbauen. Die getrockneten Blätter und Blüten, die für die Brot Gewürzmischung von uns in einer Osttiroler Getreidemühle frisch gemahlen werden, haben einen ganz intensiven Geschmack. Deshalb darf nicht zu viel davon verwendet werden. Das Besondere an dem Brot ist aber nicht nur dieses Gewürz, sondern auch die Form der Brotlaibe. Diese erinnert an eine Flade, die etwa zwei Zentimeter dick ist, und einen Durchmesser von 30 cm hat.

#### Blick in die Zukunft

Das Saatgut haben wir vor vielen Jahren von einem Hof im Südtiroler Pustertal bekommen. Seither wächst Brotklee bei uns im Garten und sät sich von selber immer wieder aus. Saatgut brauchen wir eigentlich keines abzunehmen, da diese Pflanze überall im Garten von selber aufgeht! In Zukunft wird uns dieses Gewürz auch weiterhin begleiten, weil es unserem Brot einen eigenen Charakter gibt, nach dem wir lange gesucht haben.





#### Verankert in der Geschichte

Brotklee (Trigonella caerulea), der im Pustertal auch

Zigeunerkraut genannt wird, war eines der traditionellen Gewürze für das Pustertaler Breatl. Neben dem Brotklee war auch der Kümmel, der nicht im Garten angebaut, sondern auf den Wiesen gesammelt wurde, Bestandteil dieses würzigen Brotes.





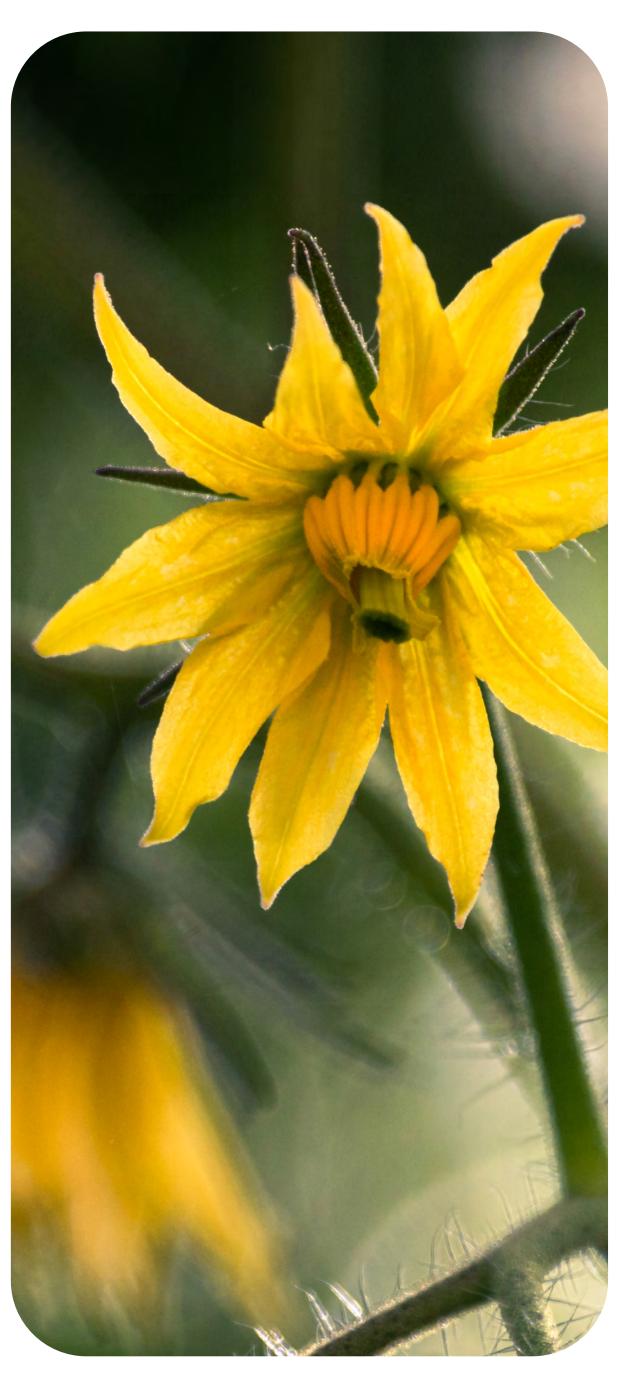








# lomate Ochsenherz



#### Sepp M., Jg. 1953 / Anras

#### Genutzt in der Gegenwart

So vielfältig, wie unsere menschliche Kultur, so vielfältig sind auch unsere Kulturpflanzen und die Gestaltung unserer Gärten. Meine Leidenschaft sind die Tomaten und ich habe festgestellt, dass ich mit dem Thema Tomatenvielfalt immer wieder auf neugierige und offene Menschen treffe, die auch Neues ausprobieren. Eine geschmacklich bessere Fleischtomate wie mein *Ochsenherz* kenne ich nicht. Ich wette, dass dieser Geschmack in keiner einzigen, käuflich erwerbbaren Tomate zu finden ist.

#### Blick in die Zukunft

Ich bin schon seit vielen Jahren im Saatgut- und Jungpflanzenaustausch mit anderen Tomatenliebhaberinnen. Vor etwa 20 Jahren habe ich die Tomate Ochsenherz von einer Kollegin erhalten. Ich vermehr diese heute noch, bin aber auch offen für Neues. So werde ich in Zukunft wohl noch viele Sorten ausprobieren und auch die eine oder andere über einen längeren Zeitraum vermehren.

Leideuschaft für geschwackvolle Towateu

#### Verankert in der Geschichte

Die Tomate (*Lycopersicon esculentum*) war im Pustertal bis in die Mitte der 60er Jahre weder bekannt noch wurde diese angebaut. Gewächshäuser und Folientunnel gab es nicht und der Anbau von Gemüse in Pflanztöpfen am Balkon war unüblich. Das Klima war zu rau. Nur Pflanzen, die im Freien gut gediehen, hatten eine Chance. Außerdem konnte man von Tomaten "nicht satt werden" und die Kulturführung (Pflanzen vorziehen, pikieren, usw.) war zu zeitaufwändig. Die Geschichte der Kulturpflanzen, in dem Fall der Tomaten, bleibt aber niemals stehen, und so wird diese Kulturart heute im Pustertal nicht nur in einer enormen Sortenvielfalt angebaut, sondern auch das Saatgut dazu vermehrt.



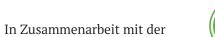


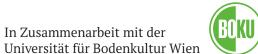


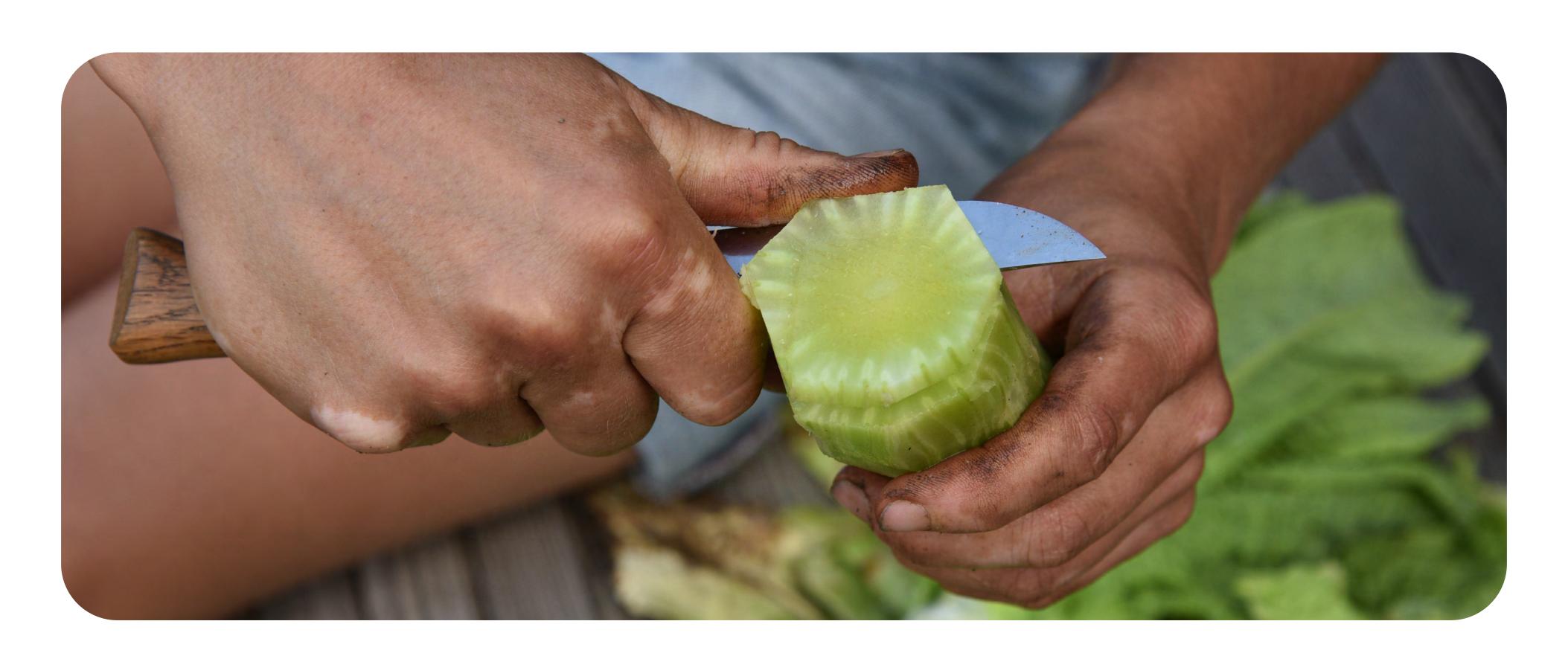












### Salat Chinesische Keule

Julia W., Jg. 1995 / Sillian

#### Genutzt in der Gegenwart

Ich wollte schon als Kind einen bunten und vielfältigen Garten bewirtschaften, wie meine Oma ihn hatte. Viele unterschiedliche Pflanzen können auch vielfältig genutzt werden. Ich probiere immer gerne neue Nutzungen aus. Das Verkochen von Salat – in diesem Fall der Chinesischen Keule – gehört zu diesen neuen kulinarischen Errungenschaften in meinem Leben. Wenn die Salatpflanzen anfangen zu schießen (in die Höhe wachsen), dann bereite ich den Strunk als Frischgemüse zu.

#### Blick in die Zukunft

Das Saatgut habe ich ursprünglich als Sortenrarität gekauft. Da ich auch bei der Saatgutvermehrung neue Wege gehen möchte und nicht immer alles Saatgut zukaufen will, habe ich mich kurzerhand entschieden, diese besondere Salatrarität selber zu vermehren. Ich verschenke immer gerne Spezielles, auch Saatgut. Diese Pflanze kennt nicht jeder.





### Verankert in der Geschichte

Salat (*Lactuca sativa*) wurde traditionell im Hausgarten nur als Kopfsalat angebaut. Es gab keine große Vielfalt an Salatformen (wie etwa Pflücksalat, Romanasalat, Spargelsalat) und auch nicht an Sorten, wie wir dies heute kennen. Dennoch war der Salat im Speiseplan sehr wichtig, da dieser das Rübenkraut, das sich im späten Frühjahr dem Ende zuneigte, als Zuspeise ablöste. Salat wurde nicht vor Ort vermehrt, sondern die Jungpflanzen oder das Saatgut wurden entweder in Klöstern, auf Märkten in dem nächst gelegenen urbanen Zentrum oder bei einem Wanderhändler zugekauft.



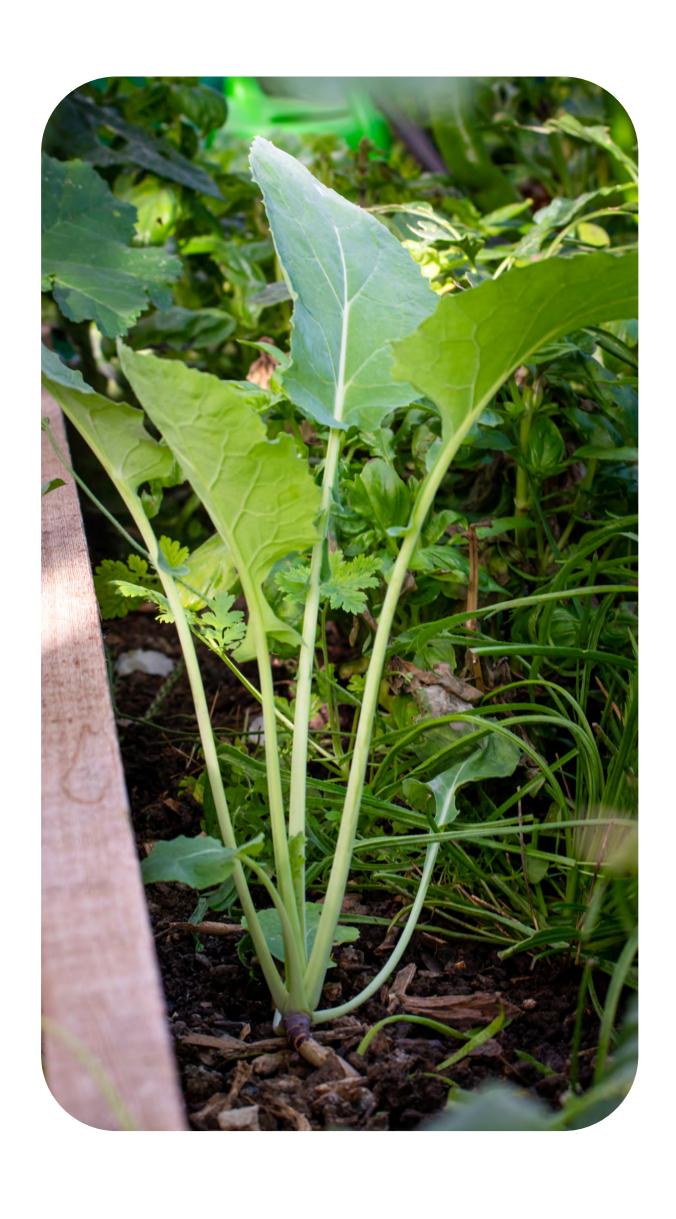


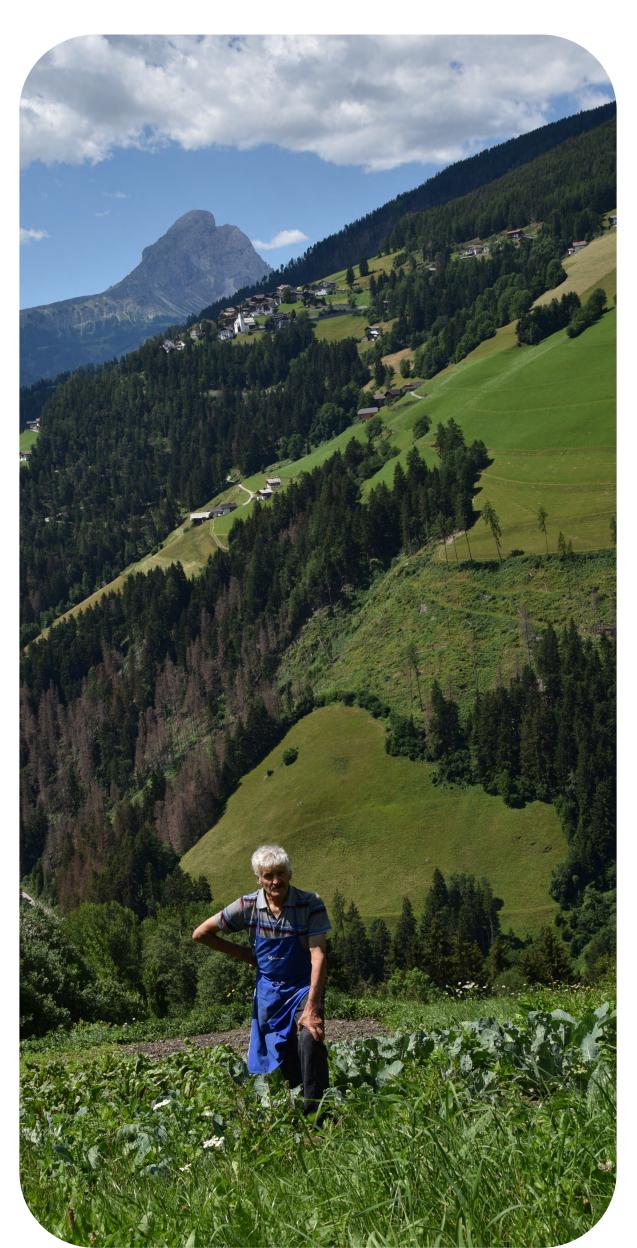












### Verankert in der Geschichte

Die *Ratti* (Kohlrübe, *Brassica napus* ssp. *rapifera*) aus dem Gadertal war in früheren Zeiten auf jedem Bauernhof zu finden, und die Saatgutgewinnung wurde auf vielen Höfen praktiziert. Die Kohlrübe wurde nicht nur zu den unterschiedlichsten Speisen zubereitet, sondern war und ist auch heute noch im religiösen Brauchtum verankert. In der Ladinischen Gemeinde Enneberg wird so auch heute noch das Patrozinium der Pfarrkirche mit dem Rattifest gefeiert.

# Ratti aus dem Gadertal

#### **Bartolomeo K. / Enneberg**

#### Genutzt in der Gegenwart

Für unser *Rattifest* brauche ich die Kohlrüben. Für die Vorbereitung der traditionellen Agape zum Andreastag Ende November in unserer Kirche, bin ich als Mesner zuständig. Dafür werden die Kohlrüben in Stifte geschnitten und gekocht, und im Anschluss an diesen besonderen Gottesdienst in unserer kirchlichen Gemeinschaft für den Verzehr verteilt. Es gibt aber auch andere Zubereitungsmöglichkeiten für diese Rübe, etwa die mit Kohlrüben gefüllten Hefekrapfen, die auch heute noch als Delikatesse gelten. Ich bin wahrscheinlich der Einzige in der Region, der diese Rüben noch selber anbaut und auch deren Saatgut vermehrt.

#### Blick in die Zukunft

Früher hat man nichts zu kaufen bekommen und musste sich selber versorgen. Dafür waren auch die *Ratti* besonders gut geeignet, weil sie gut eingelagert werden können. Heute vermehrt und baut niemand mehr diese Pflanzen in unserer Region an, schade eigentlich. Wie wird wohl die Tradition rund um unseren *Ratti* weitergehen?





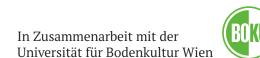


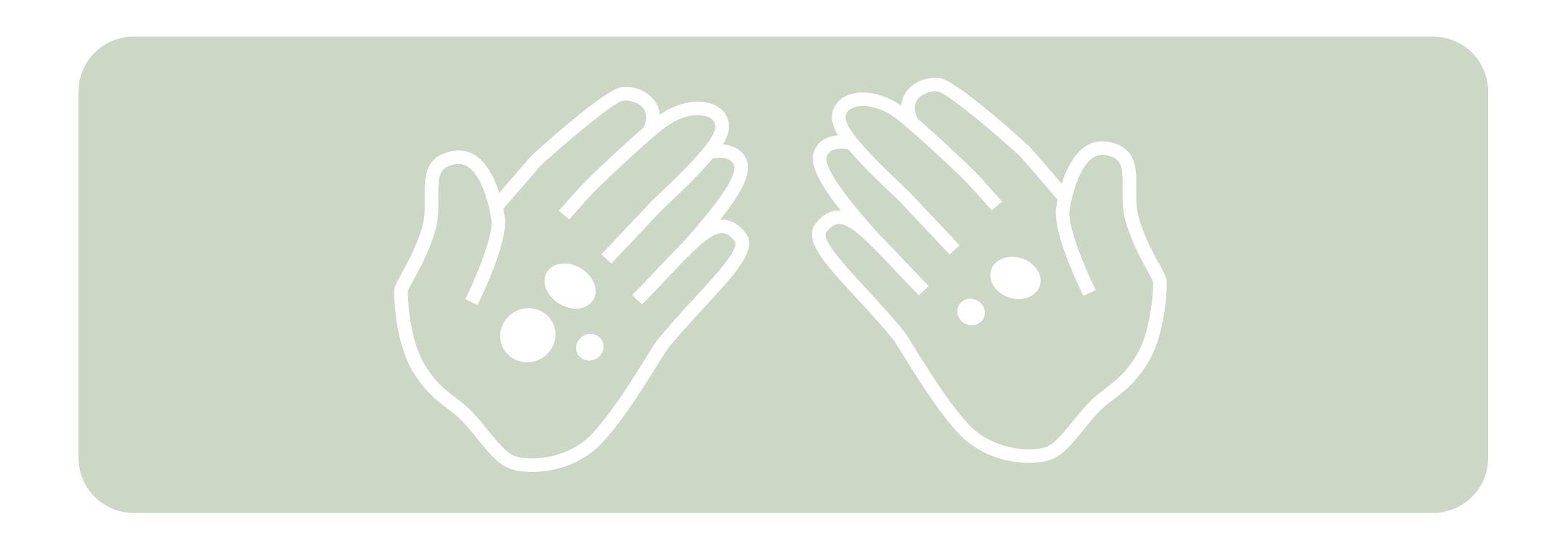












### Saatgut aus deiner Hand



### Verankert in der Geschichte

Sobald du dich dafür entscheidest, dein eigenes Saatgut zu vermehren, beginnt eine neue Geschichte für dich und das von dir ausgewählte Saatgut.

Den Menschen, die das von dir ausgewählte Saatgut bislang bewahrt haben, solltest du ein paar Fragen zu Besonderheiten, die in diesem Saatgut schlummern, stellen. Etwa woher das Saatgut stammt, was es für Eigenschaften aufweist, welche Qualitäten die daraus wachsenden Früchte haben, ob die Pflanzen gesund sind, was du bei der Vermehrung beachten sollst, usw..

#### Hier sollte dein Name stehen, und deine Ortschaft aufscheinen

#### Genutzt in der Gegenwart

Saatgut selbst vermehren ist nicht schwierig. Du musst nur ein paar Punkte beachten.

- Verwende ausschließlich samenfestes Saatgut.
- Starte mit einfach zu vermehrenden Kulturpflanzen. Das sind Selbstbestäuber und einjährige Kulturarten, wie etwa Gartenbohnen, Erbsen oder Tomaten.
- Informiere dich bei kundigen Personen darüber, was du bei der Vermehrung beachten solltest.
- Verwende Fachliteratur zur Saatgutvermehrung, um dich weiterzubilden.

#### Blick in die Zukunft

Das von dir vermehrte Saatgut hat meist einen Namen. Frag danach und verwende diesen Namen weiter, damit Menschen, die in Zukunft Interesse an diesem Saatgut haben, wissen, mit welchem Saatgut sie es zu tun haben. Wenn du deine eigene Sorte züchten willst, dann steht einer Namensgebung, die du selber vornimmst, nichts im Wege.

Wenn du einmal eine Kulturpflanze gefunden hast, die besonders gut zu dir passt, dann bist du unabhängig, weil du ja nicht darauf angewiesen bist, dass diese Kulturpflanze jemand für dich vermehrt. Du hast auch für die Zukunft vorgesorgt und bist ein Teil der Menschen, die sich um die Vielfalt kümmern.















