



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 Osttirol

Projekt gefördert vom Land Tirol und dem Lebensministerium (BM:LFUW)
Projektnummer: 1272, GZ 21.210/41-II1/03 (Teil 2)

Endbericht, März 2006

AutorInnen

Dr. Brigitte Vogl-Lukasser
Univ. Prof. Dr. Christian R. Vogl
Peter Blauensteiner

Dank

Unser besonderer Dank gilt jenen Bäuerinnen und Bauern aus Osttirol, 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, sowie der Rezepte 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	4
2	Forschungsfragen und Ziele	5
3	Untersuchungsregion	6
4	Methoden	9
5	Begriffsklärung Lokalsorte, traditionelle Kulturart	13
6	Geschichtliche Bedeutung von Acker- und Feldgemüsebau	17
7	Vorgefundene Kulturarten	24
7.1	Gemüse	30
7.1.1	Bohne, Acker- Sau-, Große, Pferde- (<i>Vicia faba</i>)	30
7.1.2	Rübe, Stoppel-, Wasser-, Herbst- (<i>Brassica rapa</i> ssp. <i>rapa</i>)	43
7.1.3	Kartoffel, Erdäpfel (<i>Solanum tuberosum</i>)	62
7.1.4	Mohn, Schlaf- (Papaver somniferum ssp. somniferum)	69
7.1.5	Erbse (<i>Pisum sativum</i> ssp. <i>sativum</i>)	77
7.1.6	Bohne, Busch- Fisole (<i>Phaseolus vulgaris</i> ssp. <i>vulgaris</i> var. <i>nanus</i>)	79
7.1.7	Bohne, Stangen-, Fisole (<i>Phaseolus vulgaris</i> ssp. <i>vulgaris</i> var. <i>vulgaris</i>)	82
7.1.8	Bohne, Feuer-, Prunkbohne (<i>Phaseolus coccineus</i>)	84
7.1.9	Zwiebel, Winter-, Schnitzzwiebel, Röhrenzwiebel (<i>Allium fistulosum</i>)	85
7.1.10	Schalotte (<i>Allium cepa</i> var. <i>ascalonicum</i>)	85
7.1.11	Kürbis, Garten- (<i>Cucurbita</i> sp.)	88
7.2	Getreide	90
7.2.1	Mais (<i>Zea mays</i>)	90
7.2.2	Roggen, Winter- (<i>Secale cereale</i> , Sorte Hanserroggen)	92
7.2.3	Winterroggen (<i>Secale cereale</i>)	94
7.2.4	Weizen (<i>Triticum aestivum</i>)	95
8	Schlussfolgerungen	96
9	Ausblick	97
10	Quellenverzeichnis	99
11	Verzeichnis der Rezepte	101
12	Abbildungsverzeichnis	101
13	Tabellenverzeichnis	102
14	Anhang - Gesammeltes Saatgut	103

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 Agrarbiobiodiversität (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 sowie Vogl-Lukasser & Vogl 2002, sprechen hier von *memory banking*).

Es ist daher erfreulich, dass die Bund-Bundesländerkooperation (Land Tirol; BMLFUW) 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. Aufgrund

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

der begrenzten Ressourcen² ist dieser Projektteil nur als ein erster deskriptiver Schritt in diese Richtung zu betrachten und es ist zu wünschen dass weitere Schritte folgen.

2 Forschungsfragen und Ziele

Das Forschungsprojekt wurde auf Wunsch des Landes Tirol als ergänzender Bestandteil zum Forschungsprojekt „Lokales Erfahrungswissen über Pflanzenarten aus Wildsammlung mit Verwendung in der Fütterung und als Hausmittel in der Volksheilkunde bei landwirtschaftlichen Nutztieren in Osttirol“ (Vogl-Lukasser et al. 2006) – beauftragt und finanziert durch das BMLFUW und das Land Tirol (Nr. 1272) – im Rahmen der Bund-Bundesländerkooperation abgewickelt.

Ziel des Landes Tirol war es, jene Befragungen, die das Erfahrungswissen zu pflanzlichen Hausmitteln zum Thema hatten, mit Erhebungen zum Erfahrungswissen über lokale Sorten traditioneller Kulturarten in Osttirol zu ergänzen.

2.1 Forschungsfragen

- Welche lokalen Gemüse- und Getreidesorten werden in 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 Herbar-Exemplaren, 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 siehe auch Vogl-Lukasser et al. 2006; Teil-1 des Projektes.

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

3 Untersuchungsregion

3.1 Geographie

Osttirol (entspricht dem Bezirk Lienz) ist mit 33 Gemeinden, 50.678 Einwohnern (Statistik Austria, Großzählung aus dem Jahr 2001) und einer Fläche von 2.020 km² der viertgrößte Bezirk Österreichs. Als Teil des Bundeslandes Tirol liegt es isoliert von Nordtirol und grenzt an die Bundesländer Salzburg und Kärnten sowie an Südtirol (Abbildung 1). 50 % der Bezirksfläche liegen über 2.000 m Seehöhe und nur ca. zehn Prozent der Bezirksfläche sind auf Dauer besiedelbar (Brugger 2001).

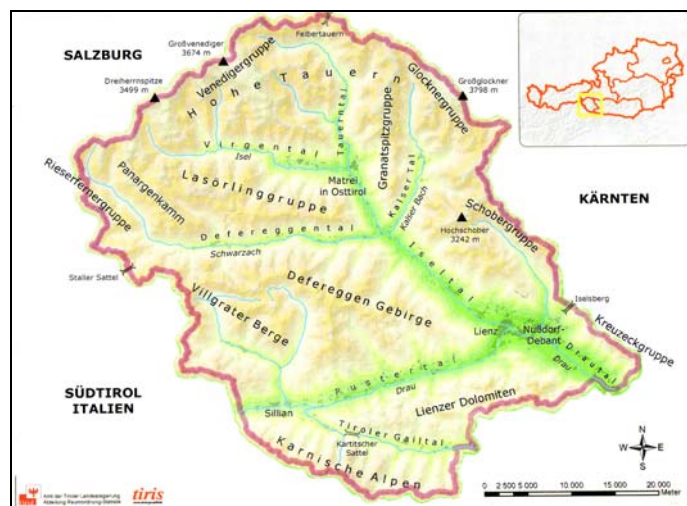


Abbildung 1: Karte von Osttirol (entspricht dem Bezirk Lienz) (Lehrerverein 2001)

Osttirol ist eine ausgesprochene Bergregion mit den zwei besonders charakteristischen Gebirgsgruppen des Alpenhauptkammes: die Venediger- und die Glocknergruppe. Der Bezirk Lienz besteht aus dem Drautal und dem Iseltal mit mehreren Seitentälern. In das Drautal münden östlich von Sillian das Tiroler Gailtal sowie das Villgratental. Die Seitentäler des Iseltals, das Defereggental, das Kalser Tal sowie das Virgental weisen eine dauerhafte Besiedelung auf. Im Mündungsdreieck der zwei Hauptflüsse Drau und Isel liegt Lienz (Mair 2001).

3.2 Klima

Trotz der überschaubaren Bezirksgröße sind das Wetter und dessen Vorhersage sehr komplex. Der Grund dafür liegt in den gewaltigen Höhenunterschieden sowie den verschiedenen Ausrichtungen der Täler. Luftströme und Fronten werden von den Gebirgszügen umgelenkt, verzögert, verstärkt oder abgeschwächt (Staller 2001).

Die Jahresdurchschnittstemperatur der Dekade 1991 bis 2000 liegt bei 7,8 Grad (im Vergleich dazu im Zeitraum 1951 bis 1980 7,0 °C). Das wärmste Jahr seit es Aufzeichnungen gibt war das Jahr 2000 mit einem Mittel von 8,9 °C (Staller 2001).

Die jährlichen Niederschlagsmengen zeigen für Osttirol regional deutlich unterschiedliche Werte. Das Osttiroler Gailtal mit hoher Niederschlagshäufigkeit bei Südströmung erreicht Niederschlagsmengen über 1.100 mm (z.B. Obertilliach). Virgen und Kals, die nahe am Alpenhauptkamm gelegenen inneralpinen Täler, erreichen nur 850 mm, da sowohl atlantische als auch adriatische Niederschlagsfronten durch die Stauwirkung der Gebirge nur mehr abgeschwächt eintreffen (Staller 2001).

3.3 Böden

Die höher gelegenen besiedelten Bergregionen und Almbereiche weisen in der Regel silikatische (seltener karbonatische) Rohböden auf. Fruchtbare Böden finden sich zumeist auf den tiefer gelegenen Schwemmkegeln des Dauersiedlungsraumes, besonders im Raum Lienz (Oberlienzer und Thurner Schwemmkegel), im Drau- und Gailtal, kleinräumig auch in den inneralpinen Tälern um Virgen, Kals, St. Jakob oder Innervillgraten.

Die Talaufweitungen insbesondere des Lienzer Beckens prägen silikatische, im Randbereich der Dolomiten auch karbonatische Schwemmböden, die rechtsufrig unterhalb von Lienz in anmoorige und vergleyte Auböden übergehen. Ähnliches gilt für die Talaufweitungen bei Matrei und Sillian (Projektgruppe EU & Umwelt 1995).

3.4 Vegetation

Die colline Vegetationsstufe (Talboden und Schwemmkegelbereiche) ist geprägt von einer intensiven landwirtschaftlichen Nutzung. Diese hat die ursprüngliche Vegetation der Wärme liebenden Wälder, der Schwemmkegelbereiche sowie der Fluss- und Bachauen bis auf wenige Reste zurückgedrängt. Die montane Vegetationsstufe reicht von der Talsohle (im Lienzer Becken 670 m Seehöhe) bis 1.500 m Seehöhe. In niederen Lagen in dem in Ost-West Richtung verlaufenden und von Sonnenbestrahlung begünstigten Pustertal (zwischen Lienz und Abfaltersbach) finden sich Föhrenwälder. An der Isel sind kleinflächig ähnliche Standorte zu finden. Begünstigte Getreidefelder reichten früher je nach Lage bis über 1.500 m Seehöhe. Schattseitige Hänge werden von Fichten- bzw. Fichten-Lärchenwäldern und seltener von Fichten-Tannenwäldern eingenommen. Die subalpine Vegetationsstufe reicht von 1.500 m Seehöhe bis an die Waldgrenze (schwankt zwischen 1.700 und 2.100 m) und wird von Fichten-Lärchen-Zirbenhochwäldern gebildet. Die Rodungen früherer Jahrhunderte, zur Gewinnung von Almen, verlegte die Waldgrenze um bis zu 200 m nach unten und wirkte sich besonders auf den Rückgang der Zirbenwälder in ihrem Hauptverbreitungsgebiet aus. Die alpine Vegetationsstufe, die über 2.000 m Seehöhe bzw. über der Waldgrenze liegt, nimmt in Osttirol rund 50% der Fläche ein (Egger 2001).

3.5 Landwirtschaft in Osttirol

Von der Gesamtfläche Osttirols werden sieben Prozent (ca. 14.950 ha) landwirtschaftlich genutzt, wovon rund 13.295 ha Gründland und etwa 1.655 ha Ackerfläche sind. Der Almanteil beträgt knapp 40% der gesamten Bezirksfläche (ca. 80.000 ha), wovon wiederum 55.200 ha als Almfutterflächen genutzt werden (Brugger 2001).

Im Jahr 1990 gab es in Osttirol noch 2.846 landwirtschaftliche Betriebe (entspricht etwa einem Prozent aller österreichischen landwirtschaftlichen Betriebe). Bei der Agrarstrukturerhebung 1999 wurden nur mehr 2.758 Betriebe gezählt. Von diesen sind 20% Vollerwerbsbetriebe, 71% Nebenerwerbsbetriebe und 8% Zuerwerbsbetriebe. Nach der bisherigen Bergbauernzonierung lagen 78% der Bergbauernhöfe in den Extremzonen drei und vier (bei einem Zone 4 Betrieb ist mehr als die Hälfte der Fläche aufgrund der Steilheit nur händisch zu bearbeiten). Nach EU-Richtlinie ist der gesamte Bezirk Berggebiet. 83 bewirtschaftete Höfe sind noch unerschlossen (d.h. nicht ganzjährig mit LKW erreichbar), davon sind elf Höfe nur über einen Fußsteig zu erreichen (Brugger 2001).

Vergleicht man die Daten der genutzten Ackerflächen aus dem Jahre 1954 mit denen aus 2001, so wird deutlich, dass die Landwirtschaft im Bezirk den Subsistenzcharakter weitgehend verloren hat. Die Entwicklung von einer stärker auf Selbstversorgung ausge-

richteten Landwirtschaft zu einer spezialisierten Grünland-Viehwirtschaft erfolgte in den vergangenen 40 Jahren (Brugger 2001).

3.6 Forstwirtschaft

Die Gesamtwaldfläche beträgt ca. 64.849 ha, das entspricht ziemlich genau 32% der gesamten Bezirksfläche. Neben der Nutzfunktion des Waldes als Einkommensquelle für die landwirtschaftlichen Betriebe hat die Schutzwaldfunktion, deren Anteil rund 70% der Waldfläche beträgt, besondere Bedeutung. Mittels Sanierung des Schutzwaldes und Aufforstung in den Hochlagen wird versucht, Katastrophen einzuschränken. Der Bezirk Lienz ist der katastrophengefährdetste Bezirk Tirols (Meirer 2001).

4 Methoden

4.1 Ziehung der Stichproben

Die Stichprobe für die Dokumentation traditioneller Kulturarten und ihrer Sorten in Osttirol setzt sich wie folgt zusammen:

- Im Rahmen der Erhebungen zum Projekt Nr. 1272, Teil-1⁴ wurden alle 144 GesprächspartnerInnen (Methode der Stichprobenziehung siehe Vogl-Lukasser et al. 2006) danach gefragt, ob sie Personen empfehlen können, die selbst Saatgut nachbauen. Da bei dieser Befragung kaum Personen genannt wurden, wurde im darauf folgenden Jahr eine Art „Sammelreise“ durchgeführt.
- Um weitere für diese Befragung relevante Lokalsorten (meist Landsorten) und GesprächspartnerInnen ausfindig zu machen, wurden zwischen Juni und September 2005 im Stile einer intensiven „Sammelreise“ alle Gemeinden Osttirols besucht. Es wurden z.B.: auf der Straße, in Gärten; auf Feldern Personen (insgesamt 214) angesprochen und danach gefragt, wer in der Gemeinde für den Nachbau von Saatgut bekannt wäre. Die empfohlenen Personen wurden – so sie angetroffen wurden – besucht. Nur wenn sie tatsächlich Saatgut von Gemüse oder Getreide über mehr wie 20 Jahre nachbauten, wurden sie befragt.

Insgesamt wurden 358 Personen in Osttirol kontaktiert und danach gefragt, ob sie selbst Saatgut von Gemüse oder Getreide produzieren, oder andere Personen kennen, die Saatgut produzieren.

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 Folgenden wird von beiden als „Betriebe“ gesprochen.

- Grundlage für das Auffinden weiterer in der o.g. Stichprobe nicht vertretenen Personen war der Datensatz aus dem Projekt 1044/96 der Bund-Bundesländerkooperation (Vogl-Lukasser 1999). In diesem Projekt waren in den Jahren 1997 – 1998 in 196 Hausgärten Osttirols Erhebungen zur Bewirtschaftung dieser Gärten durchgeführt worden. Im Rahmen jener Erhebungen wurden auch 23 ältere Personen zu der jüngeren geschichtlichen Entwicklung des Anbaus traditioneller Gemüsearten befragt (Vogl et al. 2004). Diese Interviews wurden für dieses Projekt neu ausgewertet und eingearbeitet.

⁴ „Lokales Erfahrungswissen über Pflanzenarten aus Wildsammlung mit Verwendung in der Fütterung und als Hausmittel in der Volksheilkunde bei landwirtschaftlichen Nutztieren in Osttirol“ (Vogl-Lukasser et al. 2006)

4.2 Methoden der Befragung

Jenen GesprächspartnerInnen, die tatsächlich Saatgut von lokalen Gemüsesorten oder Getreidesorten produzieren, wurden 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).

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

4.3 Erhobene Themen

4.3.1 Fragebogen zu den Herkünften

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

- *Fundort*: geographische Lage und Standort am Hof (Acker, Hausgarten, usw.)
- *Anbaufläche*: Das Ausmaß des Anbaus dieser Art/Sorte am Hof.
- *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 (geschenkt, getauscht oder gekauft)*: Das Saatgut stammt aus nächster Umgebung (Nachbarn oder dem Dorf) und wird dort schon über mehrere Generationen nachgebaut.
 - *regional entfernt (geschenkt, getauscht oder gekauft)*: Das Saatgut stammt aus der Region (aus einem anderen Dorf/Tal) und wird dort schon über mehrere Generationen nachgebaut.
 - *überregional lokal (geschenkt, getauscht oder gekauft)*: 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.
 - *spezifischer Handel*: Das Saatgut stammt auf alte und/oder lokale Arten und Sorten spezialisierten Samenbanken zum Beispiel von *Arche Noah* oder Reinsaat.
- *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 Samenträgern bei zweijährigen Pflanzen.
- *Auswahl*:
 - *Auswahlzeit und Auslese Kriterien des Saatguts und/oder des Samenträgers*: Der Zeitraum oder –punkt und die Kriterien nach denen diejenigen Pflanzen ausgewählt 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*:
 - *regelmäßig häufig*: Die Früchte der Ernte der behandelten Pflanze werden mindestens 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 über⁵.
 - *regelmäßig selten*: Diese Nutzung erfolgt das ganze Jahr über, jedoch weniger als einmal in zwei Wochen⁶.
 - *unregelmäßig selten*: Die Nutzung beschränkt auf die Erntezeit oder sehr begrenzt mögliche Lagerung⁷.

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

Das Interview nach Gesprächsleitfaden zu der jüngeren Geschichte der Nutzung und des Nachbaus jener Gemüsearten, von denen Herkünfte vorhanden waren, enthielt 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

⁵ So wird beispielsweise Rübenkraut sehr gerne und oft im Winter genossen, im Sommer jedoch eher selten.

⁶ In diese Gruppe fallen zum Beispiel Fest- und Feiertagsgerichte.

⁷ z.B.: „Bühnhöl“; diese Nutzungsart der Ackerbohne beschränkt sich auf die ca. 2 Wochen der Ernteperiode. Siehe auch 9.2.1.6. Nutzung der Ackerbohne.

4.4 Aufbereitung und Analyse

Für die Analyse der strukturierten Fragebögen 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.

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

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, konnte – mit der Erlaubnis der GesprächspartnerInnen – von einigen Herkunftsorten Saatgut genommen (Muster gezogen) werden (siehe Anhang, Gesammeltes Saatgut 14).

Von jeder Herkunft, wo dies möglich war, wurde ein Muster gezogen. Die Muster wurden im Rahmen des vorliegenden Projektes im Februar 2006 an die Abt. Landw. Schulwesen, Jagd und Fischerei, Landw. Versuchswesen, Boden- und Pflanzenschutz zu Händen DI. Christian Partl geschickt.

Weiters wurde von einigen Mustern eine geringe Menge separiert. Diese Menge soll in Osttirol angebaut werden und für weitere Aktivitäten zur Erhaltung traditioneller Kulturarten verwendet werden.

Fotobelege wurden in digitaler Version abgespeichert. Der zukünftige Lagerungsort für die 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 Domestizierung 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 von Kulturpflanzenvielfalt. Bei der aktiven Vermehrung durch den Menschen, findet eine Auslese jener Individuen statt, die den gewünschten Eigenschaften der jeweiligen Personen 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 heutigen Merkmalen und auch neue 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 von genetischen Ressourcen in Genbanken – wo darauf geachtet wird genetisches Material so zu erhalten wie es einge-

lagert wurde – führen die Veränderungen der oben genannten Faktoren In-Situ 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 Wildpflanzen⁸ als auch Kulturpflanzen sein. Kulturpflanzen stehen durch die Domestikation (= Auslese und Züchtung durch den Menschen) in einer engen Beziehung zum Menschen und mit ihnen 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 sich 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 **Land-sorte** 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 Nomenclature for Cultivated Plants» (Das Eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement 2005).

⁸ 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.

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 in längeren Zeiträumen in definierten Regionen entwickelt haben und keiner systematischen züchterischen Bearbeitung unterworfen waren (zum 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 von dieser Sorte über einen Zeitraum von mindestens einer Generation (mehr als 30 Jahre; „*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 Handelssorten⁹ sein.

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.

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 der GesprächspartnerIn über einen längeren Zeitraum nachgebaut wurde und für den Eigenbedarf angebaut wird 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

⁹ Handelssorten, die in der Region nachgebaut werden, obwohl sie noch im Handel erhältlich sind.

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.

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 und von denen auch Saatgut nachgebaut wird (Louette 2000).

Für die traditionellen Kulturarten in der Untersuchungsregion sind folgende mögliche Herkünfte relevant:

- **Lokal**
 - „immer“ am Hof nachgebaut
 - von lokalen ErhalterInnen in der Region
 - ursprünglich aus dem Handel (alle Möglichkeiten die global angeführt werden) bezogen, aber schon über einen längeren Zeitraum (mehr als 30 Jahre) am Hof nachgebaut
- **Exotisch/Global**
 - von ErhalterInnen einer anderen Region (kein Züchtungsbetrieb, dortige Lokalsorte, Landsorte)
 - von einem Züchtungsbetrieb in Österreich wie z.B. Reinsaat (aktuelle Zuchtsorten, Alte Sorten, Landsorten)
 - aus dem speziellen Handel wie z.B. Arche Noah (Landsorte, Alte Sorte)
 - aus dem Handel (aktuelle Handelssorte)

Wenn man den *seed lot* für traditionelle Kulturarten betrachtet, dann können diese traditionellen Kulturarten sowohl lokale als auch exotisch/globale Herkunft aufweisen.

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. 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) lokal nachgebaut.

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 Geschichtliche Bedeutung von Acker- und Feldgemüsebau

6.1 Vom Ackerbau zum Grünland¹⁰

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

Die Bergbäuerinnen und -bauern in der Untersuchungsregion 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 der Region 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 bergbäuerlichen Familien sicherstellte. Die damals sehr klein strukturierte bergbäuerliche Landwirtschaft musste sich dabei in der steilen Umgebung mit einem rauen Klima und langen Wintern auf die Sicherung des Überlebens konzentrieren (Zitat 1). Die vielen verschiedenen landwirtschaftlichen Aktivitäten waren nur in ihrem Zusammenspiel insgesamt so ausreichend produktiv, um das Leben im Berggebiet zu ermöglichen.

Zitat 1: GP 33

„Friahe hots wohl mehr kloane Bauan gebn, sem seind lei oanzelne a bissl greaße gewesn net. Heit werdn sie lei greaße weil sie de kloanan olle aufpocht. De kloanen hörn uf und de greaßaren pochtn dazua und es werd ollweil gröña 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 genügn miaßn und mit dem hobs scho glebt gell. (...) aormseelig gwesn des Leben und de Leit. Und natiarlich hots kann Spülraum dalittn. Host miaßn schau wos du tuascht.“

Eine der wichtigsten und auch arbeitsintensivsten Tätigkeiten in der bergbäuerlichen Landwirtschaft der Untersuchungsregion war der **Ackerbau**. Jede Fläche die sich auch nur einigermaßen für den Ackerbau eignete wurde dafür verwendet. Auf dem Großteil der Heimgutflächen wurden Getreide, Feldgemüse und Faserpflanzen angebaut. Die am weitesten verbreiteten Kulturarten waren Roggen, Gerste, Hafer (Zitat 2), Weizen, Weißkraut Wasserrüben, Pferdebohnen, Stangen- und Buschbohnen, Kartoffeln, Mohn, Erbsen, Futterrüben und Buchweizen, Lein und Hanf. Die Vielfalt der angebauten Kulturpflanzen war gering, aber auf die Bedürfnisse der Menschen abgestimmt. Es konnten nur Pflanzenarten kultiviert werden, die unter den rauen Bedingungen auch einen relativ sicheren Ertrag erzielten. Besonders wichtig war, dass diese Kulturpflanzen über den Winter eingelagert werden konnten. Zu diesen meist einfachen Techniken, die ohne Strom und Tiefkühlgeräte auskommen mussten, zählen: das Trocknen und Lagern von beispielsweise Bohnen, Erbsen und Getreide in Holztruhen; das in eigenen Holzfässern milchsauer vergorene Rüben- oder Weißkraut; die in Erdkellern gelagerten, frischen

¹⁰ siehe auch Vogl-Lukasser 2006

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 Ackerbaus (Zitat 3).

Zitat 2: GP 52

„Friahe 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 friahe. Des Wetta is wilde ondas wordn gegen friahe, vül ondas wordn als friahe. Des Wetta isch gonz ondas gwesn so wie die Leit gonz ondas wordn, is ja wohl wohr. Die Leit hobn sich geändert und des Wetta hot sich geändert – wie i was wohl.“

Zitat 3: 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. 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. Friahe 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 floch isch und des isch net so viel und sonst hot man miaßn im Herbscht imma de Furche imma wieda noch obn hinaufschaffn. Je steiler isch desto mehr Erde net.“

Die **Nutztierhaltung** als zweite bedeutende Aktivität, war auf die Produktion von Milch und Milchprodukten ausgerichtet. Je nach Größe der Betriebe wurden dafür einige wenige (zwischen einer und drei) Kühe gehalten. Kleinstbetriebe, die nicht alleine von der Landwirtschaft leben konnten und meist auch noch als Handwerker tätig waren, hielten nur eine oder zwei Ziegen (so genannte „Kleinhäusler“). Durch das Halten von Schweinen, Schafen und Hühnern in geringer Stückzahl wurden Eier und Fleisch am Hof produziert. **Viehzucht** (Rinder, Jungrinder) wurde in kleinerem Rahmen durchgeführt, und war meist eine der wenigen Geldeinnahmequellen. Diese Geldeinnahmequelle wurde unter anderem auch als so genannte „lebende Sparkasse“ dann aktiviert, indem bei Bedarf ein Tier verkauft wurde.

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.

Die **Wälder** dienten der Beschaffung von Bauholz und wurden auch als Weide für die Tiere und zur Produktion von Viehfutter, Feuerholz, Einstreu und als Dünger für die Felder genutzt. So genanntes „Hockstroa“ (Zitat 4), das aus dem Nadelabfall und zusammengeschnittenen 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 4: GP 1

„Friahe homse teilweise noch im Wold gschnortet...und de Äschte ochakockt und des isch olls donn zerkloanat wordn und do hon se donn de Bödn verbessat. Weil friahe 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 gsummelt 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 einstraht hon. (...) Und friaha hot ma nocha holt de kloanan Zweige olls zsmmangehockt, dass vielleicht so a 10 cm long isch und des hot ma teils einstraht 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, wenna 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.“

Die Landwirtschaft hat sich zwischen den Jahren 1950 und 1970 in der Untersuchungsregion stark verändert. Der Beginn der Spezialisierung auf Grünland vollzog sich in diesem Zeitraum (Zitat 5). Die Möglichkeit Brotgetreide kostengünstig zu erwerben führte dazu, dass der Ackerbau fast gänzlich aufgegeben wurde und das Hauptaugenmerk auf Grünland und Tierhaltung gelegt wurde. Durch die Möglichkeit in erster Linie über die Milchviehwirtschaft und die Rinderzucht Geld einzunehmen, wurde die Selbstversorgung verringert (bis dahin wurden meist nur Zucker, Salz und Öl zugekauft). Ab diesem Zeitpunkt gab es die Möglichkeit, Grundnahrungsmittel für den Menschen und auch in kleinen Mengen Viehfutter (vor allem Kraftfutter in Form von Getreide) zuzukaufen. Die gestiegene Mobilität, die Einführung von Strom und die Technisierung der Landwirtschaft fallen auch in diesen Zeitraum.

Zitat 5: 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 obgwondert 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 Talboden zu ernten und durch de Stroßn, wenn de Stroßn amol einakemman isch nocha hot man teilweise des Korn von untu ochagiefert 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 gwesn, des hot ma von vör eicha und des Korn is hauptsächlich a arbeitsintensiva gwesen.“

Heute werden durch die zunehmende Spezialisierung in der Landwirtschaft einzelne Teile des vielfältigen Mosaiks an Tätigkeiten entweder in geringerem Ausmaß wie 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 genutzt. Das Mähen von Bergwiesen ist in einigen Tälern noch verbreitet (Inner-villgraten) bzw. wird durch die Förderung für das Mähen der Bergwiesen im Nationalpark Hohe Tauern von mehreren Bauern wieder ausgeübt (Matrei, Virgen). Der Anbau von Getreide in Hochlagen ist fast zur Gänze verschwunden und ist auf günstige Lagen im Talboden beschränkt. Der Anbau von Faserpflanzen (für Bekleidung und Werkzeuge) ist nicht mehr anzutreffen. Als Feldgemüse 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 immer wieder in dem einen oder anderen Acker anzutreffen werden aber vielfach im Hausgarten angebaut. Von diesen Feldgemüsearten werden die Kartoffeln auch als Viehfutter (meist an Schweine verfüttert) verwendet. Alle anderen Arten dienen in erster Linie der Ernährung der Menschen. Die Selbstversorgung mit Milch und Milchprodukten, Fleisch, Eiern, Feingemüse und Kräutern sowie Obst ist nach wie vor sehr hoch in der Region (Vogl-Lukasser 1999). Die Abhängigkeit Ackerbau in einer steilen Umgebung betreiben zu müssen ist nicht mehr vorhanden.

6.2 Die Bedeutung 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 Anzahl an verschiedenen Kulturarten, die sich in früheren Zeiten auf dem Speiseplan fanden, war gering. Allerdings wurden aus den wenigen verfügbaren Kulturarten sehr viele verschiedene Speisen zubereitet.

Die Konzentration auf den Anbau jener Kulturarten, die auch in geeigneter Form über den Winter eingelagert werden konnten, war die zentrale Strategie der Nahrungsmittelversorgung (*storage culture*, Netting 1981). Der Verkauf von Getreide und Feldgemüse spielte eine untergeordnete Rolle, war jedoch für manch eine Familie eine Einnahmequelle.

Der Anbau von Kulturpflanzen für die **Fütterung** wurde von den GesprächspartnerInnen immer wieder erwähnt. Die Verwendung von Hafer, Kartoffeln, Runkelrüben und Herbstrüben als Viehfutter spielte noch bis in die 60er Jahre eine bedeutendere Rolle, wurde heute aber fast gänzlich aufgegeben.

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.



Abbildung 2: Ein Blick auf eine Bäuerin und einen Acker mit den traditionellen Kulturarten Flachs, Hanf, Mohn und Weißkraut neben anderen Kulturarten (Zedlacher Paradies; Foto: Brigitte Vogl-Lukasser 1998)

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

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 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 („*Blattstock*“); die Erbsensuppe zu Weihnachten; Ackerbohnen, die mit der Schale („*Schollepuin*“) gemeinsam mit frischen Kartoffeln gekocht und zum Beginn der Kartoffelernte 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 vom 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.

Die Bedeutung der traditionellen Kulturarten mit ihren erwähnten Nutzungsmöglichkeiten ist heute nur mehr zum Teil anzutreffen. Es wurde aber immer wieder beobachtet, dass die Nutzungen beibehalten werden, insbesondere was die Ernährungsgewohnheiten anbelangt. Allerdings werden die Rohstoffe nicht mehr oder nur mehr in geringeren Mengen lokal angebaut.

6.3 Die Bedeutung eigenen Saatgutes

Die Gewinnung von Saatgut auf den Höfen in der Untersuchungsregion war bis in die Jahre nach dem zweiten Weltkrieg (1950 bis 1970) 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. In engem Zusammenhang mit der Sicherung der Ernährung stand der vorsorgende Umgang mit dem Saatgut. Die Höfe waren **auch 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 zum Teil auch die Tiere, über den Zeitraum von etwa einem Jahr ernährt werden konnten und zusätzlich Saatgut für den nächsten Anbau zurückbehalten werden konnte.

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 2jährigen Arten) in geeigneter Art und Weise lagern zu können. Für diese **Lagerung des Saatgutes und der Samenträger** waren geeignete Räume, ja sogar Gebäude und eigene Gerätschaften, auf jedem Hof vorhanden. Die Lagerhaltung von Lebensmitteln war meist nicht unterschieden von der Lagerhaltung des Saatgutes. Für die Einlagerung von beispielsweise Kartoffeln und Rüben waren dunkle Keller mit Erdboden vorhanden. Erntegut das in getrockneter Form eingelagert wurde, wurde in Holztruhen in den Kornkästen aufbewahrt.

Der **Tausch oder Kauf von Saatgut** war selbstverständlicher Teil der bäuerlichen Saatgutgewinnung vor Ort. Es wurde meist innerhalb der Gemeinde, innerhalb der Verwandtschaft oder zumindest innerhalb der Region Saatgut getauscht oder gekauft.

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. In solchen Fällen wird von den GesprächspartnerInnen immer wieder betont, dass man sich gegenseitig (in der Nachbarschaft und Familie) auch ausgeholfen hätte. Aber nicht nur bei Ernteausfällen sondern auch im Fall von Ertrags- und Qualitätseinbußen der angebauten Kulturarten durch Nachbau, insbesondere in für die jeweilige Kulturart klimatisch ungünstigen Lagen, wurde auf Saatgut von bekannten, für diese Kulturart begünstigten Regionen Osttirols zurückgegriffen. So war Sillian für die gute Qualität von Getreidesaatgut bekannt, das Villgratental für gesundes Kartoffelsaatgut und Prägraten für die Ackerbohne. Es gab z.B. auch Initiativen der genossenschaftlichen Vermehrung von Kartoffelpflanzgut in Außer-villgraten. In allen Regionen waren meist einige Bäuerinnen und Bauern bekannt, bei denen man immer wieder gutes Saatgut bekam.

Keine der GesprächspartnerInnen erwähnte eine Sorte, die speziell für einen Hof oder eine Familie bekannt war. Bis auf wenige Ausnahmen (wie „*Prägratner Bohne*“ oder „*Hansaroggen*“) hatten die lokalen Landsorten keine Namen. Eine größere Anzahl an morphologisch unterscheidbaren Sorten einer Art, die auf einem Hof angebaut wurden, wurde bei den Gartenbohnen (Busch- und Stangenbohnen), der Kartoffel und beim Mais erwähnt. Beim Mohn wurden immer wieder Gemische aus verschiedenen Farben (wobei es sich wahrscheinlich um eine Kreuzung von mehreren Grundtypen handelt) erwähnt. Bei anderen morphologisch unterscheidbaren Sorten waren unterschiedliche Sorten nur innerhalb der Region verbreitet (Ackerbohne) aber nicht auf einem Hof.

Die Experimentierfreude von den Bauern und Bäuerinnen war immer schon vorhanden. Wenn es die äußeren Umstände zuließen und es irgendwie möglich war, dann wurde

auch Neues ausprobiert. Bei einer Prozession in die Luggaue, wo für ein gutes Erntejahr gebetet wurde, wurde auch oft Saatgut von einer neuen Kulturart oder einer neuen Sorte mitgenommen. Des Öfteren wurde auch erzählt, dass ein *Mitbringssel* von einem Besuch bei Verwandten Saat- oder Pflanzgut war. Es wurde meist nicht streng darauf geachtet, nur das eigene Saatgut und damit die eigene Sorte immer wieder nachzubauen.

Saatgut wurde auch von Wanderhändlern erworben und für die Produktion von Pflanzgut waren einige Frauen bekannt, die sich darauf spezialisiert hatten. Der Wechsel von Saatgut wurde als notwendig betrachtet und positiv empfunden, um die Produktivität der Kulturart aufrechterhalten zu können. Saatguterneuerung war üblich. Unüblich war, dass das Saatgut nie ausgetauscht wurde.

Allerdings mussten Kulturarten und Sorten sich in der rauen Umgebung des Berggebietes auch bewähren. Es gab einige Kriterien, die traditionelle Kulturarten- und Sorten im Berggebiet aufweisen mussten. Sie mussten widerstandsfähig gegenüber den harten klimatischen Bedingungen und einfach im Anbau sein. Ein rasches Wachstum und vor allem auch eine frühe Erntereife (Saatgutreife) waren notwendig. 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. Die Sortenmerkmale waren meist sehr einfach. Meist blieben dann nur einige wenige geeignete Kulturarten und Sorten übrig.

Da ausgedehnter Ackerbau für Getreide oder Feldgemüse mit reichen Erntemengen und Überschüssen in den Bergregionen kaum möglich war und nur für die Selbstversorgung produziert wurde, musste mit dem Saatgut auch bei der **Aussa**t sehr **sparsam** umgegangen werden, was auch zu einem höheren Aufwand und zu einer genaueren Arbeit zwang. 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 Bohnensaat konstruierten Geräten wurden der Saatabstand und die Saattiefe genau eingehalten und jedes Saatkorn mit der Hand einzeln in das vorbereitete Loch eingelegt.

Im Gegensatz zu den vielen anstrengenden und arbeitsaufwändigen Tätigkeiten der Bergbauern (auch die des Säens) war die **Saatgutgewinnung** eine Arbeit, die einfach „nebenbei“ gemacht wurde. Bei vielen Kulturarten war das Saatgut (Getreide und Bohnen, Erbsen usw.) gleichzeitig das Lebensmittel und meist waren kaum zusätzliche Arbeitsschritte, die sich von der Nutzung als Lebensmittel unterschieden, notwendig (bis auf die 2jährigen Arten Herbstrübe und Weißkraut).

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. Allerdings war die Möglichkeit vorhanden, aus vielen Individuen den „richtigen“ Samenträger oder das „geeignete“ Saatgut auszuwählen zu können. Die Palette der phänotypischen Vielfalt, die sich innerhalb einer Sorte zeigt, 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 gilt bei den Rüben das gleiche. Baute man früher mindestens 40 bis 80 Rüben (pro Bauer) für die Saatgutproduktion an, so werden im Vergleich dazu bei den meisten ErhalterInnen heute nur mehr einige wenige Individuen angebaut.

7 Vorgefundene Kulturarten

Im Rahmen der Erhebungen wurden 39 Personen befragt, die von insgesamt 18 Kulturarten (bzw. Unterarten und Varietäten, nicht aber Sorten¹¹) Saatgut lokaler Sorten produzieren¹².

Die größte Dichte an GesprächspartnerInnen, die Saatgut von Lokalsorten produzieren, konnten im Raum Virgental und Matri, im Raum nordwestlich bis südöstlich um Lienz (Ainet, Oberlienz, Gaimberg, Nussdorf, Dölsach) sowie entlang der Pustertaler Höhenstrasse ab Assling und dem Villgratental gefunden werden (Abbildung 3).

Bei diesen Personen wurden insgesamt 81 verschiedene Herkünfte (nach *Louette* 2000 als „seed lot“ bezeichnet) von Lokalsorten dokumentiert wobei zu jeder dieser Herkunft alle im Fragebogen enthaltenen Themen aufgenommen wurden. *Vicia faba* und *Brassica rapa* ssp. *rapa* sind die am häufigsten angetroffenen, durch die GesprächspartnerInnen selbst vermehrten Kulturarten in Osttirol. Die Kulturarten werden zwischen 650 und 1.535 m Seehöhe überwiegend auf kleineren Äckern und überwiegend neben anderen Arten von Feldgemüse angebaut (Tabelle 1).

Die Anbaufläche für jene Gemüsearten, die von den GesprächspartnerInnen selbst nachgebaut werden, liegt – je nach Kulturart – 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 2).

Die Dauer des Nachbaus einer Kulturart wird von den GesprächspartnerInnen oft 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 3).

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 (Tabelle 4). 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

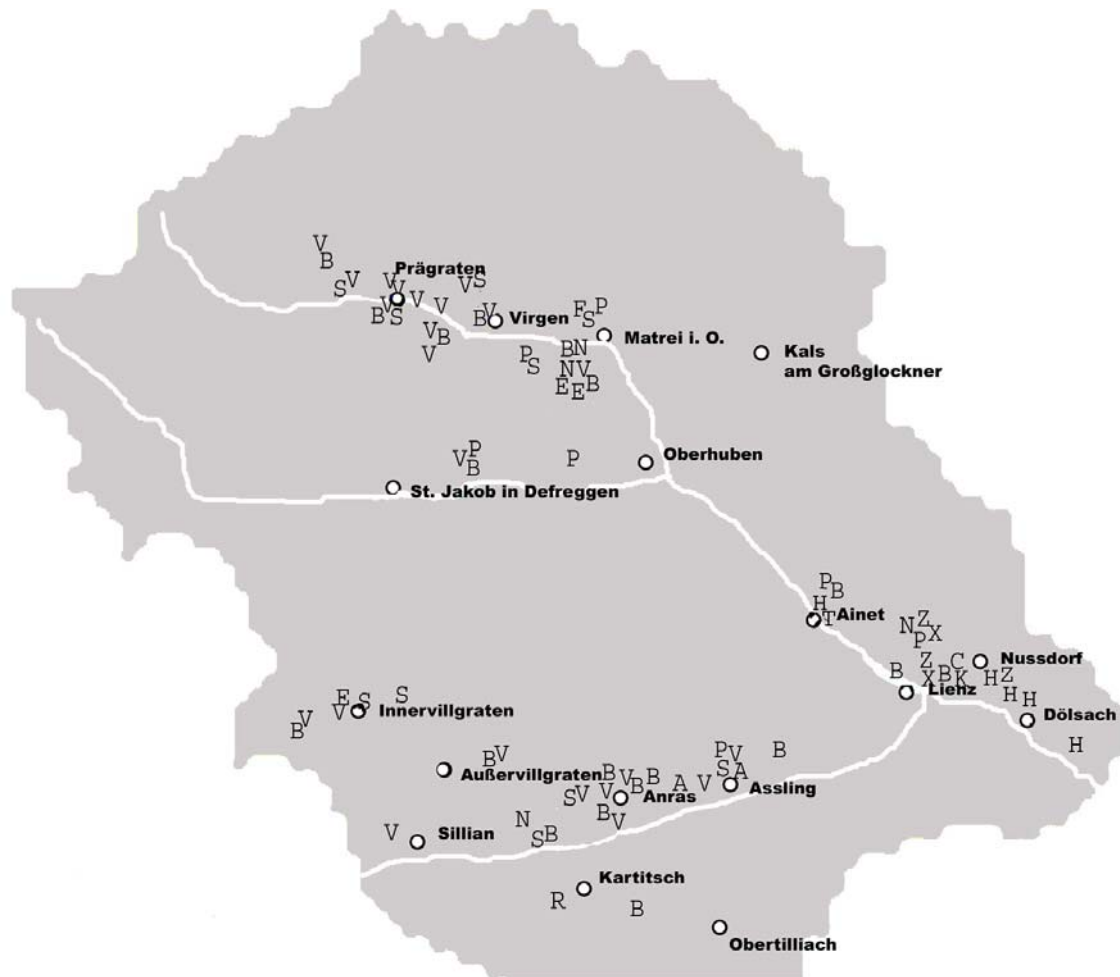
¹¹ Ausnahme: Die Kulturart Roggen (*Secale cereale*) wurde zweimal dargestellt. Einmal nur die Kulturart Roggen (*Secale cereale*) von der kein Sortenname genannt wurde, und einmal die Kulturart Roggen mit der Sorte *Hanserroggen* (*Secale cereale* Sorte *Hanserroggen*).

¹² Die vier Kulturarten Dinkel, Gerste, Tomate und Zucchini wurden nicht in die folgenden Auswertungen einbezogen, da diese erst seit kurzer Zeit (weniger als 10 Jahre) von den jeweiligen GesprächspartnerInnen vermehrt werden. Dinkel (Winterdinkel, *Triticum spelta*, Sorte „Rotkorn“) und Gerste (*Hordeum vulgare*, Sorte „Sechszelliger Pumper“) werden von je einem Gesprächspartner vermehrt. Von den Kulturarten Tomate (*Lycopersicon esculentum*) und Zucchini (*Cucurbita pepo* var. *gironmontina*) wurden von den zwei GesprächspartnerInnen keine Sortennamen genannt.

Bewusstsein gerufen und mitgeteilt. Einmal bewusst gemacht ist dieser Vorgang aber für viele GesprächspartnerInnen ein selbstverständlicher Aspekt der Erhaltung „ihrer Sorten“.

Tabelle 1: Kulturarten, von denen Lokalsorten(Gemüse und Getreide) durch die GesprächspartnerInnen (n=39) nachgebaut werden, mit Angaben über: Anbausystem, in 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; Art und Anzahl der vorliegenden Belege (Saatgut = SG; Herbar = HB, Photo = PB); Anzahl der Interviews, die zu den Herkünften durchgeführt wurden.

Kulturart	Acker	Garten	beim Garten	ohne	Seehöhe	Nachbararten	Interviews	Belege
Einheit	Anzahl				m.ü.N.M.	Deutscher Name	Anzahl	Anzahl
<i>Allium cepa</i> var. <i>ascalonicum</i>	2	-	-	-	1.128 – 1.300 (1.214)	Zwiebel, Knoblauch, Karotten	2	PB: 1
<i>Allium fistulosum</i>	1	-	-	-	1.277	Mohn, Ringelblumen, Kraut	1	SG: 1
<i>Brassica rapa</i> ssp. <i>rapa</i>	9	6	1	3	760 – 1535 (1.252)	Schnittlauch, Kohlrabi, Kartoffeln, Karotte, Zwiebel, Kraut, Zucchini, Ackerbohne, Bohnen, rote Rüben, Erbsen, Salat, Lauch	19	SG: 12 HB: 5 PB: 9
<i>Cucurbita</i> sp.	1	-	-	-	760	Kartoffeln, Mais, Kraut, Bohnen, Brokkoli, Speisekürbis	1	SG: 1 PB: 1
<i>Papaver somniferum</i> ssp. <i>somniferum</i>	4	3	-	1	700 – 1500 (1.154)	Kartoffel, Mais, Ackerbohne, Kartoffeln, Erdbeeren, Erbsen	8	SG: 6 HB: 3 PB: 6
<i>Phaseolus coccineus</i>	1	-	-	-	760	Kartoffeln, Mais, Kraut, Bohnen, Kürbis, Brokkoli	1	SG: 1 HB: 1 PB: 1
<i>Phaseolus vulgaris</i> Ssp. <i>vulgaris</i> Var. <i>nanus</i>	3	1	-	-	700 – 1.100 (944)	Kartoffeln, Kraut, Ackerbohne, Erdbeeren	4	SG: 4 PB: 1
<i>Phaseolus vulgaris</i> ssp. <i>vulgaris</i> var. <i>vulgaris</i>	1	1	-	-	700 – 760 (730)	Kartoffeln, Mais, Bohne, Ackerbohne, Kraut, Kürbis, Brokkoli	2	SG: 1 HB: 1 PB: 1
<i>Pisum sativum</i> ssp. <i>sativum</i>	2	1	-	-	975 – 1.400 (1188)	Kartoffeln, Mohn, Herbstrübe, Bohne, Ackerbohne, Brokkoli, rote Rüben	3	SG: 2
<i>Secale cereale</i>	1	-	-	-	1.350	keine	1	SG: 1
<i>Secale cereale</i> (Sorte <i>Hanserroggen</i>)	4	-	-	-	650	keine	4	SG: 4
<i>Solanum tuberosum</i>	8	1			1.100 – 1.440 (1.301)	Mohn, Ackerbohne, Bohne, Kraut, Zwiebel, Salat, Dinkel	9	HB: 5 PB: 5
<i>Triticum aestivum</i>	1	-	-	-	780	keine	1	SG: 1
<i>Vicia faba</i>	11	7	3	1	975 - 1.535 (1.257)	Kartoffeln, Karotte, Kraut, Zwiebel, Salat, Sonnenblumen, Herbstrübe, Mohn, Erbsen, Mais	22	SG: 18 HB: 11 PB: 11
<i>Zea mays</i>	2	-	-	1	700 – 780 (747)	Kartoffeln, Kraut, Bohnen, Ackerbohne, Brokkoli	3	SG: 2 PB: 2
Summe	51	20	4	6	-	-	81	SG: 53 HB: 26 PB: 38



<i>Allium cepa</i> var. <i>ascalonicum</i>	A	<i>Phaseolus vulgaris</i> ssp. <i>vulgaris</i> var. <i>vulgaris</i>	X
<i>Allium fistulosum</i>	F	<i>Pisum sativum</i> ssp. <i>sativum</i>	E
<i>Brassica rapa</i> ssp. <i>rapa</i>	B	<i>Secale cereale</i>	R
<i>Cucurbita</i> sp.	K	<i>Secale cereale</i> (Sorte: Hanserroggen)	H
<i>Papaver somniferum</i> ssp. <i>somniferum</i>	P	<i>Solanum tuberosum</i>	S
<i>Phaseolus coccineus</i>	C	<i>Triticum aestivum</i>	T
<i>Phaseolus vulgaris</i> ssp. <i>vulgaris</i> var. <i>nanus</i>	N	<i>Vicia faba</i>	V
		<i>Zea mays</i>	Z

Abbildung 3: Geographische Verbreitung der Sammel- bzw. Fundorte für jene Herkünfte von Lokalsorten (Gemüse und Getreide), die von den GesprächspartnerInnen (n=39) im Bezirk Liez (Osttirol) nachgebaut werden (Quelle des Kartenumrisses: Wikipedia.org; kopiert, verbreitet und modifiziert unter Berufung auf die GNU-Lizenz für freie Dokumentation)

Tabelle 2: Anbaufläche für jene Herkünfte von Lokalsorten (Gemüse und Getreide), die von den GesprächspartnerInnen (n=39) 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	Ohne bzw. andere Angaben
<i>Allium cepa</i> var. <i>ascalonicum</i>			-	-	-	2	-	-
<i>Allium fistulosum</i>		-	-	-	-	1	-	-
<i>Brassica rapa</i> ssp. <i>rapa</i>	1x: ca. 1.000 1x: ca. 3.000 1x: ca. 4.000		-	3	4	4	1	4 o.A.
<i>Cucurbita</i> sp.	1		-	-	-	-	-	-
<i>Papaver somniferum</i> ssp. <i>somniferum</i>		-	2	5	-	-	-	1 o.A.
<i>Phaseolus coccineus</i>		-	-	-	-	-	-	1x: ca. 10-12 Stück
<i>Phaseolus vulgaris</i> ssp. <i>vulgaris</i> var. <i>nanus</i>		-	-	1	2	-	1	-
<i>Phaseolus vulgaris</i> ssp. <i>vulgaris</i> var. <i>vulgaris</i>		-	-	-	-	-	-	1x: ca. 20 Stück 1x: ca. 6 Laufm.
<i>Pisum sativum</i> ssp. <i>sativum</i>		-	-	-	3	-	-	-
<i>Secale cereale</i>		-	1	-	-	-	-	-
<i>Secale cereale</i> (Sorte <i>Hanserroggen</i>)	1x: ca. 25.000 1x: ca. 15.000 1x: ca. 7.000 1x: ca. 3.000		-	-	-	-	-	-
<i>Solanum tuberosum</i>		-	5	2	-	-	-	2
<i>Triticum aestivum</i>	1x: ca. 3.000		-	-	-	-	-	-
<i>Vicia faba</i>		-	1	2	11	5	-	3
<i>Zea mays</i>	1x: ca. 8.000 1x: ca. 10.000		-	-	-	-	-	1 o.A.
Summe		11	9	13	20	12	2	14

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 (Tabelle 4). Auch für die Erneuerung bezieht die überwiegende Mehrzahl der GesprächspartnerInnen das Saatgut aus der Region (Tabelle 3; Die ursprüngliche Quelle für das Saatgut beim ersten Anbau ist in Tabelle 4 dargestellt.)

Tabelle 3: Die Dauer (Angabe in Jahresklassen¹³) des Nachbaus und die ursprüngliche Herkunft jener Lokalsorten (Gemüse und Getreide), die von den GesprächspartnerInnen (n = 39) nachgebaut werden mit der Anzahl der GesprächspartnerInnen pro Jahresklasse und pro Kategorie für die ursprüngliche Herkunft des Saatgutes beim ersten Anbau.

Kulturarten	Ursprüngliche Herkunft Saatgut	Haus Hof	reg. geschenkt	reg. getauscht	reg. gekauft	Handel	überreg. geschenkt	überreg. lokal gekauft	Summe
<i>Vicia faba</i>	mind. 50 J.	13	-	-	-	-	-	-	13
	20 - 49 J.	2	3	-	-	-	-	-	5
	10 - 19 J.	-	2	-	-	-	-	-	2
	1 - 9 J.	-	2	-	-	-	-	-	2
<i>Brassica rapa ssp. rapa</i>	mind. 50 J.	9	1	1	1	-	-	-	12
	20 - 49 J.	2	-	-	-	-	-	-	2
	10 - 19 J.	-	2	-	-	-	1	1	4
	ohne Ang.	-	1	-	-	-	-	-	1
<i>Solanum tuberosum</i>	mind. 50 J.	3	-	-	-	-	-	-	3
	20 - 49 J.	-	2	-	-	2	-	1	5
	10 - 19 J.	-	-	-	-	-	-	-	0
	1 - 9 J.	-	1	-	-	-	-	-	1
<i>Papaver somniferum ssp. somniferum</i>	mind. 50 J.	6	-	-	-	-	-	-	6
	20 - 49 J.	-	-	-	-	1	-	-	1
	10 - 19 J.	-	-	-	-	-	-	-	0
	1 - 9 J.	-	-	-	-	-	-	1	1
<i>Pisum sativum ssp. sativum</i>	mind. 50 J	1	-	-	-	-	-	-	1
	20 - 49	-	-	-	-	2	-	-	2
<i>Phaseolus vulgaris ssp. vulgaris var. nanus</i>	mind. 50 J	-	-	-	-	-	-	1	1
	20 bis 49 J	1	-	-	-	2	-	-	3
Secale cereale (Sorte Hanserroggen)	mind. 50 J	2	-	-	-	-	-	-	2
	20 bis 49 J	2	-	-	-	-	-	-	2
<i>Allium cepa var. ascalonicum</i>	mind. 50 J	1	-	-	-	-	-	-	1
	20 bis 49 J	-	-	-	-	1	-	-	1
<i>Triticum aestivum</i>	mind. 50 J	1	-	-	-	-	-	-	1
<i>Cucurbita sp.</i>	mind. 50 J	1	-	-	-	-	-	-	1
<i>Phaseolus coccineus</i>	mind. 50 J	1	-	-	-	-	-	-	1
<i>Phaseolus vulgaris ssp. vulgaris var. Vulgaris</i>	mind. 50 J	2	-	-	-	-	-	-	2
<i>Secale cereale</i>	mind. 50 J	1	-	-	-	-	-	-	1
<i>Triticum aestivum</i>	mind. 50 J	1	-	-	-	-	-	-	1
<i>Zea mays convar. Saccharata</i>	mind. 50 J	3	-	-	-	-	-	-	3
	Summe	52	14	1	1	8	1	4	81

¹³ Die Aussagen der GesprächspartnerInnen „immer schon“, wurden zu der Kategorie mind. 50J dazugezählt

Tabelle 4: Die Dauer (Angabe in Jahresklassen¹⁴) des Nachbaus (Spaltenkopf) mit der Anzahl der GesprächspartnerInnen (n = 39) pro Klasse (**fett**) in Zusammenhang mit den Angaben zur Erneuerung des Saatgutes (siehe Legende).

Kulturart	Dauer des Nachbaus	mind. 50 Jahre	20 – 49 Jahre	10 – 19 Jahre	1 – 9 Jahre	ohne Angaben
<i>Allium cepa</i> var. <i>ascalonicum</i>		1	1	-	-	-
<i>Allium fistulosum</i>		-	-	-	-	1
		12	2	4	-	1
<i>Brassica rapa</i> ssp. <i>rapa</i>	E: 1V30J	-	-	E*:1V- oA	-	-
<i>Cucurbita</i> sp.		1	-	-	-	-
<i>Papaver somniferum</i> ssp. <i>somniferum</i>		6	1	-	1	-
<i>Phaseolus coccineus</i>		1				
<i>Phaseolus vulgaris</i> ssp. <i>vulgaris</i> var. <i>nanus</i>		1	3	-	-	-
<i>Phaseolus vulgaris</i> ssp. <i>vulgaris</i> var. <i>vulgaris</i>		2				
		1	2	-	-	-
<i>Pisum sativum</i> ssp. <i>sativum</i>	E:1V ¹⁵		E:1H-eJ			
		1	-	-	-	-
<i>Secale cereale</i>	E: 1V20J					
		2	2	-	-	-
<i>Secale cereale</i> (Sorte Hanserroggen)		-	E*: 1H1J	-		
		3	5	-	1	-
<i>Solanum tuberosum</i>	E:2V30J E*:1V20J		E:1H E:1V		E:1V	
<i>Triticum aestivum</i>		1	-	-	-	-
		13	5	2	2	-
<i>Vicia faba</i>	E:2V E*:1V8J		E:2V			
<i>Zea mays</i>		3				
Summe		48 davon E:7V E*:2V	21 davon E:2H E*:1H E:3V	6 davon E*:1	4 davon E:1V	2

Legende:

Berücksichtigung der Erneuerung von Saatgut aus Beständen, die nicht selbst angebaut worden waren:

E = Erneuerung durch Zumischen; z.B. E:2 = 2 Personen Erneuern durch Zumischen

E* = 100 % Erneuerung durch Einsatz von Saatgut einer anderen Herkunft; z.B. E*:1 = 1 Person hat das Saatgut zu 100 % durch Einsatz von Saatgut einer anderen Herkunft erneuert.

Berücksichtigung des Zeitraumes zwischen der aktuellen Erhebung und der Totalerneuerung:

30J = Erneuerung liegt 30 Jahre zurück.

eJ = einige Jahre

oA = Ohne Angabe

Berücksichtigung der Quelle für das „neue“ Saatgut:

H = Handel;

V = anderer regionaler Vermehrer

¹⁴ Die Aussagen der GesprächspartnerInnen „immer schon“, wurden zu der Kategorie mind. 50J dazugezählt

¹⁵ Diese Erbsensorte wird regelmäßig mit der Schwester der Gesprächspartnerin ausgetauscht, wobei beide Schwestern die gleiche Erbsensorte vom Elternhof mitgenommen haben.

7.1 Gemüse

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

Lokaler Namen: *Pühn, Puin, Peen, Puun, Scholle- poan, poin, pein, Schollebohn, Pferdeboan, Prägratner Bohne, Ackerbohne, Rossbohne;*

Die 22 Herkünfte (Tabelle 1) von *Vicia faba* (im Folgenden als Ackerbohne bezeichnet) sind in erster Linie im Virgental, in Matrei in Osttirol, entlang der Pustertaler Höhenstrasse und im Villgratental anzutreffen (Abbildung 3). Die Ackerbohne ist in der Untersuchungsregion die am häufigsten lokal nachgebaute traditionelle Kulturart.

7.1.1.1 Anbaufläche

Die Ackerbohne wurde früher in der Untersuchungsregion laut Aussagen der 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 eine Ausnahme (Anbaufläche ca. 100 m²), nur mehr auf kleinen Flächen angebaut (Tabelle 2). 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 Anfang Mai. 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 auf diversen Saatkalendern, Frostfreiheit des Bodens, Witterung, verfügbare Zeit und auch Lostage (z.B.: die so genannten *Eismänner*) 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 sein.

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 Brennesseljauche gedüngt. 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. Es wurde auch nur eine Herkunft unterhalb von 1.000 m Seehöhe (auf 975 m) angetroffen.

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), dient meist als Dünger.

Das Saatgut wird von 16 der 22 GesprächspartnerInnen tags zuvor in temperiertem Wasser eingeweicht. Eine Gesprächspartnerin weist darauf hin, dass dies früher nie gemacht wurde und dass dies auch nicht notwendig sei, jedoch den Keimvorgang erheblich beschleunige.

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.



Abbildung 4: Bäuerin mit einem *Bohntreter* (Foto: Vogl-Lukasser 1998)

Mit einem Pflanzrechen („Krotza“) werden Linien vorgezogen, damit die Reihen gerade werden. Von einigen GesprächspartnerInnen werden spezielle Pflanzbretter („Bohntreter,

Beetreter“ mit 4 oder 8 Zinken, bzw. „*Stackl*“ mit nur einer Zinke) verwendet (Abbildung 5, Abbildung 6). 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 ein oder zwei 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.

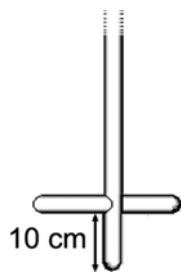


Abbildung 5: "Stackl"

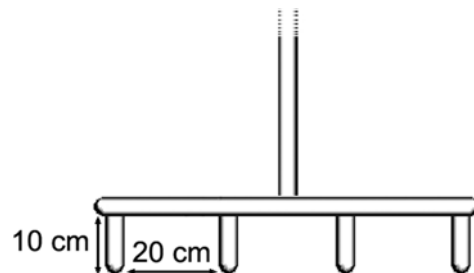


Abbildung 6: „Bohntreter“

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.

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 „*Bohnkreckn*“ (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. Eine Gesprächspartnerin berichtete, 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 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 Brennnesseljauche, 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. 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 zur vorbeugend den Befall mit Läusen verhindern.

Krankheiten wurden im Zusammenhang mit dem Anbau der Ackerbohne von keiner Gesprächspartnerin erwähnt.

Die Ackerbohne wird gestützt, um sie vor Wind zu schützen (9 von 22 GesprächspartnerInnen). Dafür werden eigene Stützkonstruktionen gebaut. An den Enden der Reihen werden Holzpfosten 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“).



Abbildung 7: Konstruktionen, die der Ackerbohne als Stütze dienen (Fotos: Peter 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 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 waren. 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. In diesem Reifestadium werden die ganzen Hülsen auch eingefroren.

Wenn das *Auge* der Bohne schwarz gefärbt ist, dann ist diese Bohne nach den Aussagen der 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 ausgereifte Hülsen oder die ganze Pflanze geerntet und an einem geeigneten Platz zum Nachreifen aufgehängt.

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 8: Lagerung von getrockneten Ackerbohnen (Foto: Peter 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.

7.1.1.3.1 Merkmale der kultivierten Sorten

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 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 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). Dass die Sorten mit den größeren Bohnen später abreifen wird auch erwähnt.

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 Saatkalender oder Mondphasen (im Gegensatz dazu die Kartoffel 7.1.3.2.2) geachtet. Verfügbare Zeit wird auch als Kriterium für die Wahl des Erntezeitpunktes angegeben.

Ein Drittel der GesprächspartnerInnen (7 von 22) 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 kimmt Klumpert*“.

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. 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 drei 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. Drei 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 oder im Stadel, an Orten, 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 stengelgelassen 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 Fensterbrett) 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.

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 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.

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 angebaute 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, die übrigbleiben*“ (ebenfalls für 4 m²), oder „*ein Viertel von 2,5 kg Marmeladekanne*“ (für 6 m²) werden ebenfalls erwähnt.

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 fünf GesprächspartnerInnen gaben an, keine Reserve zu haben. Im Falle eines Totalverlustes würde auf die Schwester, den Nachbarn oder andere lokale Quellen zurückgegriffen werden. Die meisten GesprächspartnerInnen wissen 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. 13 der insgesamt 22 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 Saatgut der Ackerbohne wurde von keiner der GesprächspartnerInnen jemals zugekauft. Es wurde in erster Linie am Hof von der vorigen Generation übernommen oder bei einer Zuheirat auf einen Hof vom Elternhof mitgenommen (geerbt, bei 13 GesprächspartnerInnen). 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 17 GesprächspartnerInnen ausschließlich über selber produziertes Saatgut erhalten ohne Saatgut zu erneuern (keine Erneuerung, Tabelle 4).

Wenn Saatgut (in unterschiedlichen Mengen) erneuert wird, dann stammt dies laut Aussagen der GesprächspartnerInnen immer aus der Region (und meist aus der Verwandtschaft). Ein Gesprächspartner gibt an, dem eigenen Saatgut alle paar Jahre ein wenig Saatgut, das er vom Elternhaus bekommt, dazuzumischen (Tabelle 4). Zwei GesprächspartnerInnen (Schwestern) geben an, in größeren Mengen Saatgut zum Eigenen dazuzumischen weil einmal die eine Schwester und einmal die andere zu wenig Saatgut hat (Tabelle 4). 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 (Tabelle 4). In diesem Fall wurde das Saatgut vom Schwager bezogen und die tatsächliche Dauer des zurzeit verwendeten und produzierten Saatgutes wurde dann mit 8 Jahren angegeben (Tabelle 4).

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 Osttirols 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 eingehetzt 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 man die Bohnen überhaupt weich wurden.

Ein Topf mit Bohnen kam als Hauptmahlzeit mit oder ohne Speck bzw. Speckschwarte oder Selchknochen 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 7.1.3.4.1; *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. 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 Bockshörnlmehl 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 („das 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 Zuspise gereicht. Bohnen wurden anstelle von Brot zur Brennsuppe gegessen. Als Salat wurden gekochte Bohnen mit Zwiebel vermengt und mit dem Wasser des Rübenaufschnitts (*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“¹⁶, 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

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.¹⁷

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 Zuspese 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 gstoehn*“). 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*“, „*Pöhnschole*“, „*Peenschol*“ 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 „*ausgefiasel*“ oder „*ausgekleatzl*“ (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 7.1.3.4) 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

¹⁶ Ausdruck für Rollgerste und auch für die darauf basierende Gerstensuppe.

¹⁷ vgl. auch: „*Mättinga Koscht*.“ – 12. Aufl. – Innsbruck: Ed. Löwenzahn, 1999, S:16f.

werden. Am häufigsten werden heute noch die getrockneten Bohnen in der Gerstensuppe zubereitet. Mit ungebrochener Freude wird auch noch das Kochen der unreifen Bohnen in den Hülsen praktiziert. Bei gemeinsamem Zusammensitzen mit einem Glas Wein werden hier nicht Kastanien wie beim *Törgellen* in Südtirol, sondern die grünen gekochten Pferdebohnen, die im Geschmack auch an Kastanien erinnern, gereicht. Die Dauer der Verwendung der grünen Bohnen in den Hülsen konnte sogar 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).

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*“).

Andernorts wurden die gesamten getrockneten Pflanzen (mit den Stängeln) kurz geschnitten, die Hülsen dazugegeben und das ganze Material im Ofen gut nachgetrocknet (meist nachdem 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 verfüttert¹⁸.

Heute werden die Ernterückstände 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. Aufgehäckselt 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. Das „*Bühnhohlgungl*“ wurde am Tag des heiligen Bartholomäus (erster Sonntag im September) 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 („*hoangaschtn*“) 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

¹⁸ siehe auch Vogl-Lukasser et al. 2006; Teil-1 des Projektes.

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 9: Öffentliche Ankündigung zum *Bühnholgungl* am 27.8.2005 in Bobojach (Foto: Peter 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. Eine Besonderheit an diesem Tag war, dass die noch ledigen Burschen in fremden Bohnenfeldern *Schollepoan* stahlen. Gestohlene und gekochte *Schollepoan* wurden auch beim *Fensterln* (eine Art Brautwerbung, bei dem Mann mit Hilfe einer Leiter zu dem Fenster der Geliebten emporstieg) in dieser Nacht 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.



Abbildung 10: Zubereitung der Ackerbohnen beim *Bühnholgungl* (Foto: Peter 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 die 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*)

Lokaler Namen: *Rübm, Ruibm, Ruibe, Krautrübm, Soachrübm, Bettsoacharübm, Gratscharuibe, Herbischtruibe, Wadlruibe, Wossoruibe, Tellerruibe*

Die 19 Herkünfte von *Brassica rapa* ssp. *rapa* (Tabelle 1; im Folgenden als Herbstrübe oder einfach Rübe bezeichnet) sind auf die gesamte Untersuchungsregion verteilt (Abbildung 3). Die Herbstrübe wurde in der Untersuchungsregion als die zweit häufigste Kulturart, bei der lokal über einen langen Zeitraum Saatgut produziert wird (nach der Ackerbohne), angetroffen.



Abbildung 11: Bäuerin bei der Ernte der Herbstrüben in Assling (Foto Hannes 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) 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 Gesprächs-

partnerInnen immer wieder erwähnt –besonders gesundes Lebensmittel, aber auch als wertvolle Heilpflanze und als Viehfutter wurde die Herbstrübe vielfältig verwendet.

Die Herbstrübe wird heute von drei GesprächspartnerInnen auf größeren Flächen (Tabelle 2) angebaut. Allerdings werden die Rüben bei diesen Bauern nicht wie früher für die Selbstversorgung des Hofes verwendet, sondern um das von ihnen hergestellte Rübengrün in der Region zu vermarkten. Der Rest der GesprächspartnerInnen (12, 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.

7.1.2.2 Kulturtechnischer Umgang

7.1.2.2.1 Anbau und Pflege

Die Aussaat der Herbstrübe erfolgte 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 Mährescher 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. Die Rübe müsse, laut Aussagen einer 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 auf vielen höher gelegenen Höfen (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.

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).

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 12: Bauer beim Eggen (Herrichten des Saatbetts) für den Anbau der Herbstrübe in Assling (Foto: Christian R. Vogl 2003)

In Tallagen wird ebenfalls nach dem Anbau von Roggen oder Weizen die Rübe angebaut. Allerdings wird hier je nach Vorhandensein eines freien und geeigneten Ackers auch nach anderen Feldfrüchten (wie beispielsweise Frühkartoffeln) die Rübe gesät. 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 auch nicht für die Produktion des Rübenkrautes 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. Wenn Rüben im Frühjahr gesät werden, dann sollte man zeitig im Frühjahr säen, weil sie im Sommer bitter werden, erzählt ein anderer Gesprächspartner.

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 biss'l 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, 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 tifa die Gruibe, desto besa die Ruibe*“).

Aufgrund der geringen Größe des Samens wird die Aussaat, die meist breitwürfig mit der Hand durchgeführt wird, immer wieder als sehr schwierig bezeichnet. Ein gravierender Fehler sei „*zu dick zu samer*“ weil „*dess gibt nix ab*“ und wenn man dünner „*samt*“ umso schöner werden die Rüben („*wenn i 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. Das Saatgut wird vor dem Aussäen großteils (16 von 22 GesprächspartnerInnen) mit trockenem Sand (wobei mehr Sand als Samen sein sollen), Steinmehl oder auch Erde vermischt. 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 13: Bauer bei der Saat der Herbstrübe (Foto: Christian R. Vogl 2003)

Ein Bauer, der größere Flächen Rüben anbaut, sät diese maschinell mit dem Kunstdüngerstreuer aus. 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 „*Gratscharuibe*“). 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 – erwähnt 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.

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 Brennnessel 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 Würmern* oder einfach nur von Würmern gesprochen, die die Blätter der Rüben fressen. Diese Schädlinge werden mit Asche oder Steinmehl angestäubt, händisch entfernt oder gar nicht bekämpft. 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. Eine Gesprächspartnerin berichtete, dass Vögel auch das Saatgut kurz nach der Aussaat aus dem Boden stehlen. Damit die Vögel nicht zu den Samen kommen, wird bis zur Keimung der Rüben die Fläche mit Vlies abgedeckt.

In den Tallagen wird von der Frittliege als massiver Schädling berichtet. Wenn der Zeitpunkt der Bekämpfung der Frittliege 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. 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 gro 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 weitere 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, erfieren 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. Geerntet wird aber auch je nach verfügbarer Zeit.



Abbildung 14: Händische Ernte der Herbstrübe (Foto: Hannes Lukasser 2001)



Abbildung 15: Händische Ernte der Herbstrübe (Foto: Hannes Lukasser 2001)

Es wird von einigen GesprächspartnerInnen angegeben, dass sie nicht die gesamte mit Rüben bebaute Fläche auf einmal sondern in Etappen ernten. Jener Teil, der für die Verarbeitung zu Rübekraut 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 eingeschichtet 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 Osttirol nachgebauten Herbstrüben sind in der äußeren Form und in der Farbe der Rübe ähnlich. Sie sind flachrund, haben ein weißes, festes Fleisch und haben einen rötlich-rosa bis lila-bläulich gefärbten Rübenkopf. Diese Sorte wird auch als die „richtige“ Rübe bezeichnet. 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 Erden aufsitzenden 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 Rübengrün als bestens geeignet bezeichnet. Erwähnt werden außerdem 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 viel längere, und spitzere Sorte die 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 erwerblichen Rübensorten genannt. Diese Unterschiede zwischen der regionalen, nachgebauten Sorte und der Handelssorte bestätigten 14 der 19 GesprächspartnerInnen. Die 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 nicht darauf geachtet wird. Die Auswahl der Samenrüben erfolgt nach mehreren Kriterien. Für sieben GesprächspartnerInnen sollten die Samenrüben Rüben von mittlerer Größe sein („*net ganz de kloan, übertrieben groß a net, a paar schöne Rüben*“), acht 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. 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*“).

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

Zwei Gesprächspartner 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 Gesprächspartner 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. Vor dem Einlagern wird noch einmal kontrolliert, ob die Rüben auch nicht verletzt sind. Die Samenrüben werden vom Großteil der GesprächspartnerInnen (12) 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 oder Sägespänen 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 einem Korb oder in einer 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. Ein Gesprächspartner berichtete 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.

7.1.2.3.3 Saatgutgewinnung

Im Frühjahr, sobald es der Frost erlaubt („*ganz früh, gleich im Frühjahr*“ Ende März, Anfang April), werden je nach Menge an Saatgut das benötigt wird, unterschiedlich viele Samenrüben entweder im Hausgarten, aber auch am Acker ausgepflanzt. Bei zehn GesprächspartnerInnen, die auf kleinen Flächen Rüben anbauen, werden zwischen zwei und zehn Samenrüben, bei drei GesprächspartnerInnen die auf großen Flächen Rüben anbauen zwischen 25 und 80 Samenrüben ausgepflanzt. Beim Auspflanzen wird darauf geachtet die Rüben tiefer einzusetzen als sie geerntet wurden um eine gute Standfestig-

keit 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 in 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 16: 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 dienen; 4. Zusammenpacken der Schoten in Tüchern für den Transport zur Trocknung (Foto: Christian R. 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. 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. In günstigen Lagen wird das Saatgut schon im Juli geerntet und – von einigen GesprächspartnerInnen – noch im gleichen Jahr wieder ausgesät.



Abbildung 17: Transport des Erntegutes (Schoten mit Samen zur Verwendung als Saatgut) der Rübe zur Trocknung (Foto: Christian R. 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 Suume net*“).

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. 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 l's eh net weg*“ angegeben.

Saatgutreserven werden von gut einem Drittel 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 Samenrüben oder ungünstige Witterungsverhältnisse könnten die Reife verzögern. Das aufbewahrte Saatgut wird dann bei einigen GesprächspartnerInnen mit dem neuen Saatgut vermischt („*dei oltn Suum tu l dazui*“). Im Falle eines Totalverlustes wissen die meisten GesprächspartnerInnen, wo sie lokal nachgebautes Saatgut bekommen würden.

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*“, „*wahrscheinlich des Älteste (am Hof)*“ ausgedrückt. Zwölf der insgesamt 19 GesprächspartnerInnen geben an, die Herbstrübe mindestens 50 Jahre oder länger am Hof nachgebaut. Auch Saatgut, das erst wenige Jahre nachgebaut wird, stammt meist von anderen ErhalterInnen aus der Region.

Das Saatgut der Herbstrübe wurde von keiner der GesprächspartnerInnen im Handel zugekauft, da die gewünschte Sorte laut Aussagen der GesprächspartnerInnen im Handel nicht erhältlich ist. 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. Auch das Kloster in Lienz, das für die Produktion von Rübensamen bekannt ist, wurde als regionale Quelle für Saatgut angegeben.

Das Saatgut zweier Herkünfte stammt ursprünglich nicht aus der Untersuchungsregion. Einer dieser beiden Herkünfte stammt ursprünglich aus Maria Luggau (Oberkärnten, an der Grenze zu Osttirol) und wird mindestens schon 10 Jahre in Osttirol nachgebaut. Die zweite, nicht aus der Region stammende Herkunft wurde ursprünglich in Vomperbach bei Schwaz in Tirol gekauft, wo die Herbstrüben dafür bekannt sind, dass aus ihnen der Krautinger gebrannt wird. Diese Herkunft wird schon seit 15 Jahren in Osttirol nachgebaut.

Innerhalb der Dauer des angegebenen Nachbaus wurde die Herbstrübe von 16 GesprächspartnerInnen ausschließlich über selber produziertes Saatgut erhalten ohne Saatgut zu erneuern (keine Erneuerung, Tabelle 4). 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.

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 für die Bergbauernhöfe in Osttirol wichtige Kulturpflanze. 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).

Eine der am häufigsten genannten Nutzungen der Rübe war und ist auch heute noch die Verarbeitung der Rüben zu Rübenkraut, das dann auf unterschiedliche Art und Weise genutzt wurde (heute wird es nur mehr als Beilage verwendet). Die milchsauer vergorenen Herbstrüben werden als „*Ruibnkraut*“ oder „*kurzis Kraut*“ bezeichnet im Gegensatz dazu wird das milchsauer vergorene Weißkraut („*Koowis*“) als „*Zettelkraut*“ oder „*longes Kraut*“ bezeichnet.

Der zentrale Tag, an dem Rübenkraut gehackt wurde, war früher der Andreastag (30. November) („*eingschnitten 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 Rübenhacken 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 (Blattansatz und Wurzel entfernt, „*woos grossane gewehn isch viel weg, noa isch aguits Kraut wordn*“) und auf das vorbereitete Krautbrett geschüttet. Das Krautbrett ist eine Art Holztrog mit circa 15 cm hohen Seitenwänden und einer seitlich angebrachten Rinne, durch die das Rübenwasser 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 Rübenkraut wurde mit bloßen Füßen in das Fass eingetreten („*Ruibn tretn*“) oder mit einem „*Holzstampff*“ hinuntergedrückt. Je dichter das Rübenkraut 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 Rübenwasser über dem Leinentuch und den Brettern zusammenfloss (mindestens fünf Zentimeter) und das Kraut gut bedeckte („*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 Rübenkraut fertig. Das bei dem Rübenhacken anfallende Rübenwasser 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.



Abbildung 18: Traditionelle Form des Hackens von Herbstrüben zur Herstellung von Rübekraut
(Foto: Hannes Lukasser 2001)

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 Rübekraut, 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 Rübekraut einiges geändert. Bei einigen GesprächspartnerInnen wird ein Teil der Rüben sofort nach der ersten Ernte (das kann schon Mitte September sein) zu Rübekraut verarbeitet. Begründet wird dies damit, dass man heute schon früher Rübekraut essen will und wenn es verkauft wird, die Kunden es schon nicht mehr abwarten können („*dei frein sich schon sou drauf*“), bis es das Rübekraut im Herbst endlich zu kaufen gibt. Die Rüben werden heute nicht in jedem Fall vor der Verarbeitung eingelagert. Dazu gibt es unterschiedliche Meinungen: Die Einen 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 sagen, dass die Rüben sofort nach der Ernte verarbeitet werden sollten, da sie sonst holzig oder wurmig werden. Das Waschen wird auch heute meist händisch gemacht. Eine Gesprächspartnerin lagert auch heute noch die Rüben über Nacht im Brunnen bevor sie die Rüben wäscht. 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 Rübekrautwasser im Rübekraut zurückbleibt. Dies sei besser, weil im Rübekrautwasser viele Inhaltsstoffe drinnen seien, die sonst verloren gehen würden.

Bei den Betrieben, die in größeren Mengen Rübekraut produzieren, werden die Rüben in eigenen, größeren Maschinen (z.B. mit einem Reisswolf) zerkleinert und nachher (bei einem Gesprächspartner) auf ein Rübegitter gelegt, damit das Rübekrautwasser abrinnen kann. Das Rübekraut wird heute auch 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 wegen dem luftdichten Abschließen von Vorteil. Je nach Temperatur des Raumes, in dem die Fässer gelagert werden, dauert die Fermentation in etwa fünf Wochen (bei 15 Grad fünf Wochen, bei 8 Grad eine Woche länger). Um einigen Kunden, die ein nicht zu saueres 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 Rübekopf drüber wachsen (und der Rübekopf nicht grün ist), dann bleiben sie eher weiß. Grüne Teile des Rübekopfes werden beim Putzen auch großflächig weggeschnitten.

Das Rübenkraut wird heute bei gleich bleibender kalter 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 Rübenkraut essen kann („*jeden Tog a Schissl Kraut, isch wie a Arznei*“). Dieser Gesprächspartner erwähnt auch, dass er „*ins neue Fass*“ immer ein wenig altes Kraut hineingibt. Zum Einfrieren eignet sich das Rübenkraut allerdings nicht, weil es süßlich wird und den Geschmack verliert.

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“ (ausgezogene *Niggilan*) 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 („*ausgebollt*“). 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 „*Rübekropfn*“ oder „*Krautkropfn*“ (im Gegensatz zu den Schlipfkrapfen, die mit Kartoffeln als Hauptzutat gefüllt waren) bezeichnet. Die Fülle war zusammengesetzt aus entsäuertem Rübenkraut (dies musste gut ausgepresst sein), Topfen, Zwiebel, Schnittlauch und Salz. Die in Salzwasser gekochten Rübekrapfen wurden mit Butter *abgeschmelzt*. Auch die „*Rübensuppe*“ oder „*Krautsuppe*“¹⁹ 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: *Rübsuppe*

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

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,

¹⁹ vgl. auch: „*Mättinga Koscht*.“ – 12. Aufl. – Innsbruck: Ed. Löwenzahn, 1999, S:16f.

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

Das Wasser der frisch gehackten Rüben, das 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 „*Blattstock*“ (mehrere Germteigfladen, die übereinander gelegt werden und mit Mohnfülle zwischen den einzelnen *Blattln* gefüllt werden).

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 der 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 Rübenkraut verkauft wird.

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.



Abbildung 19: Abfüllen von Rübenwasser (Foto: Hannes Lukasser 2001)

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.

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 „Soachrüb“ oder „Betsoacharüb“. 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 Gelenkentzündungen, wurden als Hausmittel früherer Zeiten erwähnt. Der Rübensirup mit Honig eingedickt wurde als Hustenmittel verwendet. Diese Hausmittel wurden aber nicht nur beim Menschen, sondern auch bei den Tieren einge-

setzt („*wenn a Fock net guat isch, isch des is beste a sa Ruibnkraut geben, des kühl recht, wens hoas isch und die Fockn leicht Rotlauf bekommen, 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 Rübekraut genutzt. Für einige Tiere wurden auch eigene Gerichte zubereitet. Für die „*Hennpfarilan*“ wurde Rübekraut (meist das zum Essen schon zu sauer gewordene Rübekraut) mit Krafftutter (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 Krafftutter) 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. Es wurde auch berichtet, dass die Kühe Durchfall bekommen würden („*dei bikemmen die Scheiße*“). Die Blätter der Rübe wurden an Schweine und Kühe verfüttert.²⁰

Minderwertige Rüben werden auch heute noch als Futter für Schweine verwendet, 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.

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 *Nachbarsleute* 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 trogrn*“ 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 Kraut zu blasen. Sobald der Kopf in das Faß gesteckt wurde, wurde dieser in das geschnittene Kraut eingetaucht.

7.1.2.5.3 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 recht*“. 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*“.

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*“

²⁰ siehe auch Vogl-Lukasser et al. 2006; Teil-1 des Projektes.

man oft dos Kind wochst frisch wie 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 wie se welln*“ kommentiert. „*Der Herrgott hot an Bauer gfrogt, für wehn saansche do Rübn? Der hot gsoot: für mi. Noa isch oa Ruibe giwochn. Da nächste Bauer hot gsoot für mi und mei Familie. Noa san sou viel Ruibn giwachsen wie a Leit koot ot. Da nächste Bauer hot gsoot fir mi und die gonzen Leit, der het noa souviel ruibn koot.*“

7.1.3 Kartoffel, Erdäpfel (*Solanum tuberosum*)

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

Die 9 Herkünfte von *Solanum tuberosum* (Tabelle 1; im Folgenden als Kartoffel bezeichnet) sind in erster Linie in Matri und im Virgental, entlang der Pustertaler Höhenstrasse und im Villgratental anzutreffen (Abbildung 3). Die Kartoffel wurde in der Untersuchungsregion als die dritte häufigste, lokal nachgebaute traditionelle Kulturart angetroffen. Kartoffelsaatgut, das aus dem Handel stammt, wird in Osttirol des Öfteren über vier Jahre hinweg weiter nachgebaut. Danach sei nach Meinung der GesprächspartnerInnen aber das Saatgut abgebaut und man müsse wieder neues kaufen.

Kartoffeln wurden auch in früheren Zeiten auf den Höfen für die Selbstversorgung angebaut. Da Kartoffeln auch heute von den GesprächspartnerInnen fast täglich verwendet werden, sind die Flächen, auf denen Kartoffeln für die Selbstversorgung angebaut werden – im Vergleich zu den Flächen der Ackerbohnen – groß. Die Kartoffeln werden von nur einer Gesprächspartnerin auch vermarktet.

7.1.3.1 Kulturtechnischer Umgang

7.1.3.1.1 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. 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. 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 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 Flächen auf Wiesen 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*“).

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. Beim „*bauen*“ (umackern) im Frühjahr („*Langis*“) wird „*nichts Besonderes beachtet*“. Nach dem Pflügen wird gegeggt. 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.

Als Pflanzkartoffeln werden in erster Linie mittelgroße, gesunde, gut ausgereifte und ganze Knollen verwendet. Sehr große Pflanzkartoffeln werden geteilt, 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. 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 die „*schwache Keimlinge sterben sofort ab*“.

Während des frühen Wachstums wird gejätet, gehackt („*hauen*“) und bei einer Pflanzhöhe von etwa 20 cm werden die Kartoffeln angehäufelt. Beim Jäten „*muss man fleißig sein ... bist ja stolz wenn du schene Kartoffeln hast*“. 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*“.

7.1.3.1.2 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. Der Kartoffelkäfer ist zwar bekannt, tritt aber in den Kartoffeläckern der GesprächspartnerInnen nicht auf. Es werden auch keine Krankheiten erwähnt. Wenn allerdings im Sommer oder im späten Wachstum ein zu nasses Wetter sei, dann „*uan die Knollen gern faulen oder wearn wässrig*“.

7.1.3.1.3 Ernte

Geerntet werden die Kartoffeln 90 bis 100 Tage nach dem Stecken, von Mitte September bis Ende Oktober. Das Laub der Pflanze soll zu diesem Zeitpunkt welk sein. Geerntet wird händisch mit einer Haue. Es sollte laut Aussagen der GesprächspartnerInnen nicht nach einem Regen und möglichst bei trockenem, schönem Wetter geerntet werden. Es wird auch auf den Mond geachtet („*abnehmender Mond*“ wird mehrfach genannt). Die Kartoffeln verbleiben 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 sei. Auch wenn der Keller zu warm sei würden die Kartoffeln im Frühjahr zu früh loskeimen.



Abbildung 20: Trocknen der geernteten Kartoffeln im Schatten (Foto: Peter Blauensteiner 2005)

Der Kartoffeln ist die Nutzpflanze, bei welcher der Mond die größte Berücksichtigung durch die GesprächspartnerInnen erfährt. Auch diverse Saatkaleender werden im Zusammenhang mit de Anbau der Kartoffeln gerne verwendet und oft sehr genau beachtet. Der Mond sollte bei der Ernte *abnehmend* sein. Die Erntezeit wird je nach Lage von Mitte September bis Oktober angegeben.

7.1.3.2 Pflanzgutgewinnung und –lagerung

7.1.3.2.1 Merkmale der kultivierten Sorten

Mit der/den jeweils kultivierten Sorte/n sind die GesprächspartnerInnen sehr zufrieden und es wird immer wieder erwähnt, dass bedingt durch die große Sortenvielfalt schon mehrere Sorten ausprobiert wurden. Die von den GesprächspartnerInnen selber nachgebauten Sorten werden sehr geschätzt, da sie problemlos weiter nachgebaut werden können. Auch die Anpassung an die lokalen Klimaverhältnisse („*die gedeihen bei uns auf der Höhe am besten*“) werden angesprochen. Die verschiedenen Verwendungsmöglichkeiten unterschiedlicher Sorte in der Küche („*für alles, zwischen mehlig und speckig, Püree, Schlipfkrapfen, Salat, des Beste!*“) und der gute Geschmack spielen bei den Kartoffeln eine zentrale Rolle. Dies wird deutlich durch die Aussagen „*oanfoch guate Eadbian*“ und „*ist oanfoch a Unterschied, olls ganz was onderes als gekauft, de Beste*“. Erwähnt wird auch, dass „*des Althergebrachte des Beste*“ sei und Kartoffeln überhaupt anzubauen und nachzubauen auch eine große Ersparnis bedeuten würde.

Als Sorten werden zweimal „*Ackersegen*“ (wobei keiner der GesprächspartnerInnen sich sicher ist, ob dies auch diese Sorte ist) und einmal „*Villgrater Kartoffel*“ (wahrscheinlich weil sie ursprünglich aus dem Villgratental stammt) genannt. Die Sorte Ackersegen dürfte in der Untersuchungsregion Osttirol früher sehr weit verbreitet und als eine Art Universal-sorten für Speise- und Futternutzung vielfach verwendet worden sein. Für die anderen

Sorten gibt es keine Bezeichnungen. Die Sorten werden nach den Farben rote und weiße, wobei die außen rote Sorte, innen wunderschön gelb sei, eingeteilt. Aber auch blaue/rote und gelbe Kartoffeln werden unterschieden.

Ein Gesprächspartner, der neben den Kartoffeln auch die Ackerbohne, Mohn, und andere Kulturarten nachgebaut, baut seit etwa 7 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.

7.1.3.2.2 Auswahl und Überwinterung des Pflanzguts

Die Auswahl des Pflanzguts erfolgt bei einigen GesprächspartnerInnen im Lager (4 von 9 GesprächspartnerInnen) und bei den Anderen bei der Ernte der Kartoffeln am Feld.

Bei der Auswahl im Lager werden gesunde, unbeschädigte Kartoffeln mit durchschnittlicher Größe und ausreichender Anzahl von Augen ausgewählt. 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 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“). Die ausgelesenen Kartoffeln werden gleich bei der Ernte in eigene Kisten gegeben. Eine Gesprächspartnerin erwähnt, dass die kleinsten und beschädigten Kartoffeln als Schweinefutter dienen, die mittleren als Pflanzgut und die größeren verzehrt werden.

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), „3 Obststeigen, etwa 90 kg“ (für 120 m²), oder 70 bis 80 kg (für 150 m²).

Ein Gesprächspartner vermehrt Kartoffeln versuchsweise auch über Samen. Er markiert dafür die gesündesten Pflanzen (von denjenigen die überhaupt Früchte ansetzen) und selektiert von den markierten Pflanzen dann die ertragreichsten aus, um von ihnen die Samen zu Ernten. Die gleichen Sorten, die über Saatgut vermehrt werden, werden auch vegetativ vermehrt.

Die Pflanzkartoffeln werden, wie die Kartoffeln die als Nahrungsmittel oder Viehfutter verwendet werden, meist im Erdkeller gelagert, jedoch meist getrennt voneinander (siehe 7.1.3.1.3). 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.

7.1.3.3 Dauer des Nachbaus und Quelle des Saatguts

Kartoffeln werden von den meisten GesprächspartnerInnen schon über einen langen Zeitraum nicht nur angebaut sondern auch von ihnen nachgebaut. Drei der insgesamt neun GesprächspartnerInnen geben an, Kartoffeln mindestens 50 Jahre oder länger am Hof (Haus) nachgebaut zu haben. Diese lange Zeit wird mit unterschiedlichen Antworten wie „immer schon“ oder „seit es Menschen gibt“ ausgedrückt.

Obwohl die Kartoffel in der Untersuchungsregion häufig kultiviert wird, sind die Sorten meist keine Lokalsorten, sondern aus dem Handel bezogenen Pflanzkartoffeln. Das Saatgut dieser Sorten wird meist nur über vier Jahren 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 erhältlichen Sorten, die bei ihnen „*derbettelt*“ werden.

Die kultivierten Sorten stammen zum größten Teil aus der Region wobei drei GesprächspartnerInnen angeben, die Kartoffel immer schon am Hof nachgebaut zu haben. Aus der Region wurden alte Sorten wie „Ackersegen“ von Verwandten oder von den Nachbarn wieder auf den Hof geholt, weil es „*mit den olten oanfach wieder guat geht*.“ Zugekaufte Sorten wurden aus dem Lungau oder Südtirol mitgebracht.

Bei den Kartoffeln wird des Öfteren erwähnt, dass aufgrund nicht ausreichender Mengen der Eigenen Saatkartoffeln neue hinzugefügt wurden und diese dann gemischt angebaut werden. 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. Vereinzelt wird regelmäßig mit einem Nachbarn oder Bekannten Pflanzgut ausgetauscht. Oft liegt eine Erneuerung schon lange zurück, oder das Pflanzgut war einmal zu wenig und der Nachbar half aus. 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.

7.1.3.4 Nutzung der Kartoffeln

7.1.3.4.1 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 „*Eabianroasn*“²¹, 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 (Salat, Püree, Pommes, Bratkartoffel, Schlipfkrapfen, Gulasch, Knödel, Pellkartoffel, Erdäpfelnudel („*Baunzn*“), Geröstl) die die Verwendung der Kartoffeln nahezu täglich ermöglichen, die aber trotzdem Abwechslung bieten. In diesem Zusammenhang wird auch erwähnt, dass die „*alten Sorten*“ für alle Zubereitungen Verwendung finden.

Als besondere Gerichte werden die im Herbst frisch gegrabenen Kartoffeln erwähnt. Die frischen Kartoffeln werden in der Schale gekocht (Pellkartoffeln), mit Butter, Graukäse,

²¹ „*Eabianroasn*“ 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

Milch oder Buttermilch genossen („*gsottn Eabian mit Milch*“) sowie gemeinsam mit den „*Schollepoan*“ (siehe 7.1.1.5) gegessen. Gerade die frischen Kartoffeln, die gemeinsam mit den noch grünen in der Hülse gekochten Pferdebohnen gegessen werden, sei einfach „*soffl guat*“. Ein weiteres traditionelles Gericht, das auch noch heute sehr oft gekocht wird sind die „*Schlipfkrapfen*“.



Abbildung 21: Schlipfkrapfen (Foto: Christian R.-Vogl 2005)

Rezept 2: *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 Rübekraut („*a handvoll, fest 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 bestreuen²².

²² vgl. auch: „*Mättinga Koscht*.“ – 12. Aufl. – Innsbruck: Ed. Löwenzahn, 1999, S:65ff. und S:68f.

7.1.3.4.2 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 Nachrocknen und Nachreifen des Getreides) getrocknet und im Winter an die Schafe verfüttert.

Bei der Ernte beschädigte oder 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*“.²³

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.

²³ siehe auch Vogl-Lukasser et al. 2006; Teil-1 des Projektes.

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

Lokaler Namen: *Mogn, grauer Mohn, einheimischer Mohn, Küchenmohn*, Mohnkapseln werden als *Mohnguggl* bezeichnet.

Die 8 Herkünfte (Tabelle 1) von *Papver somniferum* (im Folgenden als Mohn bezeichnet) sind in der gesamten Untersuchungsregion anzutreffen (Abbildung 3).

7.1.4.1 Anbaumenge

Ähnlich wie die Ackerbohne und die Herbstrübe wurde Mohn früher in der Untersuchungsregion laut Aussagen der GesprächspartnerInnen in größeren Mengen angebaut als heute. Es wurde auf jedem Hof entweder im Bohnenacker („*Peinte*“) Mohn angebaut, oder es gab 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 1).



Abbildung 22: Mohnfeld (Foto: Peter Blauensteiner 2005)

7.1.4.2 Kulturtechnischer Umgang

7.1.4.2.1 Anbau und Pflege

Der Mohn wird von den GesprächspartnerInnen von März bis Mitte Mai ausgesät. Die Aussaat sollte laut Aussagen einer Gesprächspartnerin so früh wie möglich erfolgen. „*Wenn die Erde noch Schneewasser hat*“, sollte der Mohn gesät werden, denn „*der Mohn muss mit einem Fuß im Eis stehen*“. 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. 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.

Einerseits wird als günstige Standorteigenschaft ein nicht zu fetter Boden und ein sonniger 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. Andererseits erzählt ein Gesprächspartner, dass man den Mohn früher immer fest gedüngt hätte, um große Mohnkapseln ernten zu können („*Mogn ot man fest gidüngt, mit Heilmist, ... in Mogn ischs nia zi wiache, noa bikimmt a groaße Gugga*“).

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*“). Von einigen GesprächspartnerInnen wird auch für die Mohnsaat das Saatgut bei mit Sand vermischt oder es wird versucht in den Reihen so dünn wie möglich („*die kleinen Samen konnst net einzeln setzen*“) zu säen.

Die jungen Pflanzen müssen laut Aussagen aller GesprächspartnerInnen auf jeden Fall ein bis zweimal ausgedünnt werden. 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 dünnt den Mohn sogar öfter aus, damit die Einzelpflanzen auch genug Platz haben. Der Abstand zwischen den Einzelpflanzen soll zwischen 10 und 20 cm betragen, jedoch nicht größer sein, um nicht die Windanfälligkeit zu verstärken. Oft werden sogar zwei Drittel der gesamten Aussaat entfernt. Eine Gesprächspartnerin ist übergegangen auf die mühselige Arbeit des Ausdünnens zu verzichten, weil „*wenn es im Sommer hagelt*“ es besser sei, wenn der Mohn „*recht dick steht, das wenigstens noch ein paar Mohnugga übrig bleiben*“).

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, derf man nimma mehr viel mochen*“. Ab einer Höhe von etwa 40 cm ist laut Aussagen einer Gesprächspartnerin das Unkraut jäten nicht mehr notwendig.

7.1.4.2.2 Schädlinge, Krankheiten, Gefahren und Gegenmaßnahmen

Krankheiten wurden im Zusammenhang mit dem Anbau von Mohn von keiner Gesprächspartnerin erwähnt. Die bei den meisten GesprächspartnerInnen bekannten Schädlinge sind Vögel. Die Vögel (von einer Gesprächspartnerin als Meisen identifiziert) sind an den Mohnsamen interessiert. Um an die Mohnsamen heranzukommen, werden die schon trockenen, reifen Kapseln an der Unterseite angepöckelt 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 (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*“). Heute wird Mohn auch gemischt mit Mais oder Sonnenblumen angebaut. Eine Gesprächspartnerin schützt das Mohnfeld mit einem Maisgürtel nicht nur vor den kleinen Vögeln, sondern auch vor Wind.

7.1.4.2.3 Ernte

Witterungsbedingt und abhängig vom Standort wird der Mohn Ende Juli bis Anfang September 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 und „*aufnehmender Schein*“ sollte sein. Geerntet werden von einigen GesprächspartnerInnen immer nur die reifsten Kapseln. 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.

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, aufgehängt²⁴. 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 auf 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.

²⁴ Da es sich um Schließmohn handelt, ist dies möglich.

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 Sieb 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 herausgeschüttet, „wie aus einem Becher“.

7.1.4.3 Saatgutgewinnung und –konservierung

7.1.4.3.1 Merkmale der kultivierten Sorten

Die kultivierten Sorten unterscheiden sich in der Färbung der Blüten und der Form der Kapsel. So findet man eher rundliche oder eher längliche bis spitze Kapseln. Die Färbung der Blüten variiert und ist von einheitlich weiß, einheitlich weiß/violett aber auch 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 es sich aber auch um einen Graumohn gehandelt hätte. Dass es sich bei den Sorten, die nachgebaut werden, um einen Schließmohn handelt, wird von sechs GesprächspartnerInnen erwähnt, dass es sich um Graumohn handelt, von einer.

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 Saatgut vorgezogen. Gekaufter Mohn sei viel bitterer und das rechtfertige den relativ hohen Aufwand (*„die Stunden darfst 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.

7.1.4.3.2 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 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 erste Reifen, für die Gewinnung der Samen, die sie dann zum Nachbauen verwendet. Zwei 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“*.

Die erforderliche Menge an Saatgut für den Anbau wird durchwegs mit „wenig“ angegeben. Es werden ein „Aschenbecher“ für 2 Ar 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 Mohnruhe 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 einigen GesprächspartnerInnen ausdrücklich beiseite getan, oder es „bleibt eh immer was übrig“.

7.1.4.4 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. Sechs der insgesamt acht 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 sechs 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.

7.1.4.5 Nutzung des Mohns

7.1.4.5.1 Hauptnutzung

Früher wurden Mohnsamen häufiger in der Küche verwendet. Der Mohn eignete sich durch den nussigen Geschmack besonders 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, 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 „Heizoicha koscht“ zubereitet (vgl. Kapitel 7.1.1.5.1). Früher wäre man auch auf das Fett der Mohnsamen angewiesen gewesen²⁵.

Von den GesprächspartnerInnen wird angegeben, dass sie heute meist ein bis zwei Mal im Monat mit Mohn kochen. Der getrocknete Samen des Mohns dient heute als Bestandteil und Namensgeber von vielen Mehlspeisen. Auf Mohn basierende Füllungen findet man heute in vielen Mehlspeisen wie Mohnstrudel und Mohnkuchen, aber auch

²⁵ Es wurde aber nie erwähnt, dass aus den Mohnsamen Mohnöl gepresst wurde.

traditionelle Festtagsgerichte (siehe Brauchtum 7.1.4.5.3) werden heute noch mit Mohn zubereitet. Mohnsamen werden heute kaum zu pikanten Speisen verarbeitet. Eine Gesprächspartnerin erwähnt, dass sie Mohn an eine Bäckerei verkaufe, die den Mohnsamen auf das Brot streue. Sieben der acht 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*“) meist aber mit einer eigenen Mohnquetsche gequetscht. Vereinzelt 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“.



Abbildung 23: Lagerung der Mohnkapseln zur späteren Verwendung für Gestecke (Foto: Peter Blauensteiner 2005)

7.1.4.5.2 Sonstige Nutzungen

Der Mohnsamen war in früheren Zeiten auch als kraftspendendes 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 verabreicht²⁶.

Mit den trockenen Pflanzenresten (Stroh und Kapseln) des Mohns hatte man auch früher keine besondere Freude gehabt. Das Stroh wurde zwar aufgehäckselt 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

²⁶ siehe auch Vogl-Lukasser et al. 2006; Teil-1 des Projektes.

wurden stellt eine Gesprächspartnerin etwas verwundert („*komischerweise*“) fest. Es wird auch erwähnt, dass die Reste normaler Weise 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.

7.1.4.5.3 Brauchtum

Mohnsamen („*Moogn*“) gehören in Osttirol zu den Lebensmitteln, die als traditionelle Speisen zubereitet, an speziellen Feiertagen unbedingt auf den Tisch kommen müssen. So dürfen die „*ingsaanten Niggelen*“ oder der „*Blattstock*“ bei Hochzeiten und beim Polterabend nicht fehlen, wobei dies im Zusammenhang mit „*Mohn macht glücklich*“²⁷ erwähnt wird. 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 gspoor*“) gefeiert werden. Aber auch rund um Weihnachten, vor allem am Heiligen Abend und auch zu Sylvester werden die „*Niggelen*“ oder der „*Blattstock*“ (gemeinsam mit einer Erbsensuppe) gegessen. Der Blattstock besteht aus gebackenen Germteigfladen, die in Zuckerwasser getaucht werden und in mehreren Lagen übereinandergeschichtet werden. Zwischen den Germteigfladen werden dicke Schichten eines Mohn-Butter-Zucker Gemischs gestrichen.

Rezept 3: *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.²⁸

7.1.4.5.4 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 die „*Schollepoan*“ (Kapitel 7.1.1.5), 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, wären 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

²⁷ Der Genuss der ungiftigen Mohnsamen galt mancherorts als Glück und Fruchtbarkeit spendend und wird in manchen Gegenden auch als Kultspeise gegessen (Scherf, 2002).

²⁸ vgl. auch: „*Mättinga Koscht*.“ – 12. Aufl. – Innsbruck: Ed. Löwenzahn, 1999, S:141 und S. 142f.

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.

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

Lokaler Namen: *gelbe Erbse, Markerbse, Wunder von Kelvedon* (Sortenname),

Die drei Herkünfte von *Pisum sativum* stammen aus Matri und Innervillgraten (Tabelle 1, Abbildung 3). Die bemusterten Erbsen wurden am Acker und auch im Hausgarten kultiviert. Die Anbauflächen betragen zwischen 4 und 5 m².

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 wären („*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*“).

7.1.5.1 Kulturtechnischer Umgang

Die Erbsen werden Ende April bis Mitte Mai (nach den Eismännern), wenn der Boden feucht ist, angebaut. Dafür werden Zeilen gezogen und alle fünf Zentimeter eine Erbse in die Erde gesteckt. Es wird erwähnt, dass die Erbsen nicht vorgequollen werden dürfen, da sie sich dann teilen würden. Eine Fruchtfolge wird jedes Jahr bewusst eingehalten („*eigentlich alleweil auf an anderen Platz*“). Es wird auch erwähnt, dass „*Erbsen und Bohnen sich nicht vertragen, sonst weniger Ertrag*“. Die Erbsen werden beispielsweise mit Mohn oder Kartoffeln abgewechselt. „*Aufnehmender Mond*“ und ein lockerer Boden bei der Saat werden als wichtige Kriterien für ein gutes Wachstum der Pflanzen erwähnt. Der Boden wird mit altem Mist schon im Herbst vorbereitet und im Frühjahr vor der Aussaat noch einmal gehackt. Als Rankhilfe dienen Holzkonstruktionen („*Stiefler*“ oder „*Hiefler*“).

Früher hätte man die Erbsen gemeinsam mit Hafer angebaut, wobei die Halme des Hafers eine Art Rankhilfe darstellten („*des isch olbn recht guat gongen*“). Ein Gesprächspartner erzählt, dass sie als Rankhilfe „*Haselreiser*“ zu den Erbsen hineingesteckt hätten oder sie überhaupt im Garten am Zaun entlang angebaut hätten, weil der Zaun gleichzeitig eine Stütze für die hoch wachsenden Erbsen war. 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. Die Erbsen wurden dort gesetzt, wo ein schlechter Boden war.

Geerntet werden die Erbsen üblicher Weise von Mitte Juli bis Ende August. Gerne werden, vor allem von Kindern die grünen Erbsen direkt von der Staude gegessen. Für die Küche werden einerseits die grünen Hülsen (wenn noch keine Erbsen enthalten sind) aber auch die losen grünen Erbsen verwendet und dementsprechend laufend geerntet. Sowohl die ganz jungen Hülsen als auch die grünen Erbsen werden entweder sofort verwendet oder blanchiert und eingefroren.

7.1.5.2 Saatgutgewinnung und -konservierung

Die von den GesprächspartnerInnen nachgebauten Erbsen werden geschätzt, weil sie problemlos und widerstandsfähig sind („*die wachsen durch die Schuhsohle*“). Erwähnt wird, dass die heutigen Erbsen eine andere „*Gattung*“ sei, weil „*jetzt tut man sie grüner weg*“. Früher wurden runde Erbsen, die als Trockenerbsen eingelagert wurden, angebaut.

Laut Aussagen einer Gesprächspartnerin war in Matri eine gelbe, runde Erbse weit verbreitet. Im Gegensatz zu der runden gelben Erbse werden heute vielfach Markerbse 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*“).

Bei der Auswahl des Saatguts werden von den GesprächspartnerInnen keine Auslese-kriterien berücksichtigt. Oft werden Hülsen einfach „übersehen“, die dann als Saatgut verwendet werden.

Die Saaterbsen werden später geerntet als jene Erbsen, die 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 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 Stoff- oder Papiersäcken. So soll es 5 bis 6 Jahre keimfähig bleiben. Als Reserve aufbewahrt wird jenes Saatgut, das bei der Aussaat übrig bleibt.

7.1.5.3 Dauer des Nachbaus und Quelle des Saatguts

Von einer Gesprächspartnerin wird eine Markerbse (Sortenname: Wunder von Kelvedon), die ursprünglich aus dem Handel stammt seit 20 Jahren am Hof nachgebaut. Von dieser GesprächspartnerIn wird auch eine gelbe, runde „Zuckererbse“²⁹ nachgebaut. Die gelbe, runde Erbse wurde vom Elternhof der Bäuerin mitgenommen und wird seit mindestens 50 Jahren hier nachgebaut. Diese Bäuerin tauscht das Saatgut dieser Erbsensorte regelmäßig mit ihrer Schwester aus. Von der zweiten Gesprächspartnerin wird seit 20 Jahren eine Erbse nachgebaut, die ursprünglich aus dem Handel stammt und als „*ganz normale Erbsen*“ bezeichnet werden. Vor einigen Jahren hatte die Gesprächspartnerin zuwenig Saatgut und fügte gekauftes Saatgut hinzu.

7.1.5.4 Nutzung der Erbse

Erbsensuppe (früher auch als „*Orbassn*“ bezeichnet), wurde früher am Karfreitag und am Heiligen Abend (am 24. Dezember, gemeinsam mit einem „*Blattstock*“) zubereitet. Speziell für diese Anlässe, wurden Erbsen angebaut, die als Trockenbohnen gelagert (wie die schon erwähnte „gelbe Erbse“) zu Erbsensuppe verarbeitet werden konnten. Es wurde aber auch erzählt, dass die Erbsen früher immer gemeinsam mit einem „*Gerstenbrein*“ (Kapitel 7.1.1.5) oder in der Brennsuppe zubereitet wurden. Auch die Erbsen wurden früher von den Kindern heimlich, wenn sie noch grün und süß waren, am Feld oder im Garten gestohlen.

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. Ausgereifte und getrocknete Erbsen werden ausschließlich als Saatgut verwendet.

²⁹ 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 wurde, und meist als Erbsensuppe zubereitet Verwendung fand.

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

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

Zwei der Herkünfte stammen aus Matri i. O., eine Herkunft aus Lienz und eine Herkunft aus dem Pustertal (Tabelle 1, Abbildung 3).

Die Buschbohne wird ausschließlich für den Hausgebrauch kultiviert. 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 erklärt, dass diese damals gar nicht bekannt war („*gar nit ghabt*“).

7.1.6.1 Kulturtechnischer Umgang

7.1.6.1.1 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.

Der Standort sollte sonnig sein und der Boden nicht zu nass. 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 und erwähnt, dass man „*Hülsenfrüchte generell nicht stark düngen*“ sollte. Die Bohnen werden teilweise am Abend vorher in Wasser vorgequollen, damit sie schneller keimen („*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 „*gehäufelt*“ und gejätet.

Als Schädlinge werden grüne Heuschrecken und Kartoffelkäfer („*das ist abe schon 8 oder 9 Jahre her*“) genannt. Krankheiten werden nicht erwähnt.

7.1.6.1.2 Ernte

Geerntet wird die Buschbohne Ende August bis Anfang Oktober. Für die Küche werden, sobald wie möglich die „*Straangilan*“ (die grünen Hülsen) laufend geerntet um sie frisch zuzubereiten. 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.

Geerntet werden die Buschbohnen in der Hülse. Diese Hülsen 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. Bei richtiger Trocknung und Aufbewahrung wird die lange Haltbarkeit der Buschbohne gelobt („*jahrelang bleiben sie gleich*“).

7.1.6.2 Saatgutgewinnung und –lagerung

7.1.6.2.1 Merkmale der kultivierten Sorten

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*“.

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.

7.1.6.2.2 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. Bei der Auswahl des Saatgutes werden von den meisten GesprächspartnerInnen keine Auslesekriterien berücksichtigt.

In einem Fall wird das Stadium des späten Wachstums bei der Auswahl des Saatgutes berücksichtigt. Zum Nachbau ausgewählt werden 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*“ bzw. „*für 2 Jahre*“ an Saatgut in Reserve aufzubewahren. Die Reserve wird angelegt, weil „*ein Jahr kann es daneben gehen, dann hat man keinen Samen mehr*“. Es wird auch erwähnt, dass bei einem Totalverlust sie niemanden kennen würden, der die gleiche Sorte anbaut.

7.1.6.3 Dauer des Nachbaus und Quelle des Saatguts

Von einer Gesprächspartnerin wird eine Buschbohnenart, die ursprünglich aus Kärnten stammt, schon über 100 Jahre auf ihrem Hof nachgebaut. Eine Gesprächspartnerin hat das Saatgut von der Schwiegermutter übernommen und wird von ihr seit 40 Jahren

nachgebaut. Eine Herkunft (Sortenname laut Aussagen der Gesprächspartnerin vielleicht „Saxa“) stammt ursprünglich aus dem Handel und wird auch seit 40 Jahren nachgebaut, und eine Herkunft, die ursprünglich auch aus dem Handel stammt (kein Sortenname bekannt) wird seit 20 Jahren nachgebaut.

7.1.6.4 Nutzung der Buschbohne

Die Buschbohne wird hauptsächlich als Trockenbohne eingelagert und dann weiterverarbeitet. Sie wird für die Gerstensuppe (*Brein*, Kapitel 7.1.1.5) verwendet oder als Bohnensalat sauer angerichtet. Die Trockenbohnen werden vor der Zubereitung über Nacht in Wasser eingeweicht.

Die „*Straangilan*“ (die grünen Hülsen oder Fisolen) werden entweder in frischem Zustand zubereitet oder eingefroren. Zum Einfrieren eigne sich die Buschbohne am Besten wird von einer Gesprächspartnerin betont. Die Fisolen werden meist als Salat zubereitet. 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.

7.1.7 Bohne, Stangen-, Fiole (*Phaseolus vulgaris* ssp. *vulgaris* var. *vulgaris*)

Lokaler Name: Stangenbohne

Die Stangenbohne wird ausschließlich für den Hausgebrauch kultiviert. Als Anbaumengen werden 6 Laufmeter und 20 Stück von zwei ErhalterInnen aus Lienz angegeben (Tabelle 1, Abbildung 3).

7.1.7.1 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. Holzstangen und Holzkonstruktionen dienen als Rankhilfe.

Geerntet wird die Stangenbohne ab Ende September, wenn die Hülsen, hart und braun verfärbt sind. 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.

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. Auch seien die eigenen Stangenbohnen resistenter gegen *„Läuse, Brand und Fäule“* und außerdem *„leicht zu halten, nit viel Arbeit, keine Probleme“*.

7.1.7.2 Saatgutgewinnung und –konservierung

Bei der Auswahl des Saatguts werden von einer Gesprächspartnerin keine Auslese-kriterien berücksichtigt. Sie nimmt das Saatgut *einfach* im Frühjahr vom Rest des eingelagerten Trockenbohnenvorrats. Die 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“*.

Die Keimfähigkeit bleibt bei guter Trocknung und richtiger Lagerung einige Jahre erhalten. Reserveen werden entweder für zwei Jahre auf die Seite getan, oder man verlässt sich darauf, dass *„alleweil was übrig“* bleibt.

7.1.7.3 Dauer des Nachbaus und Quelle des Saatguts

Die Stangenbohnen werden auf den beiden Höfen *„immer schon“* und *„von je her“* nachgebaut. Die GesprächspartnerInnen haben das Saatgut von ihren VorgängerInnen am Hof übernommen.

7.1.7.4 Nutzung der Stangenbohne

Die Stangenbohnen werden von beiden GesprächspartnerInnen in der Gerstensuppe (vgl. Kapitel 7.1.1.5: Nutzung der Ackerbohne) zubereitet. Von einer Gesprächspartnerin werden die Stangenbohnen auch als Salat verwendet. Dafür werden von ihr die größten Bohnen verwendet. Früher wurde die Stangenbohne auch gekocht und mit geschmolzener Butter übergossen („*gsottn und gschmelzt*“; vgl Kapitel 7.1.1.5: Nutzung der Ackerbohne). Die Pflanzenresten werden an Ziegen verfüttert oder kompostiert.

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

Lokaler Name: *Stangenbohne*

Die Herkunft stammt aus Lienz. Die Anbaumenge beträgt 10 bis 12 Stück. Die Ernte wird für den Eigenbedarf verwendet (Tabelle 1, Abbildung 3).

7.1.8.1 Kulturtechnischer Umgang

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

7.1.8.2 Saatgutgewinnung und –konservierung

Die Feuerbohnen, die als Saatgut verwendet werden, werden beim „*Ausklauben*“ ausgewählt. Dafür werden von der Gesprächspartnerin aus den „*besten Hülsen*“, wo am meisten und die größten Bohnen drinnen sind, die „*schönsten Bohnen*“ ausgelesen. Bewusst werden aus der vielfarbigen Ernte auch verschiedenfarbige Saatbohnen ausgewählt.

Das getrocknete Saatgut wird in Papier trocken gelagert und bleibt „*a paar Jahr*“ keimfähig. Eine Reserve legt sich die Gesprächspartnerin nicht an, betont aber, dass sowieso immer Saatbohnen übrig bleiben.

7.1.8.3 Dauer des Nachbaus und Quelle des Saatguts

Dieses Saatgut der Feuerbohne war „*immer*“ schon am Hof und wird seither ohne eine Erneuerung hier nachgebaut.

7.1.8.4 Nutzung der Feuerbohne

Die kleineren Feuerbohnen dienen als Zutat zur Gerstensuppe (vgl. Kapitel 7.1.1.5: Nutzung der Ackerbohne), allerdings seien die kleineren Bohnen (Buschbohnen) dafür besser geeignet. Die größeren Feuerbohnen werden als Salat sauer angerichtet oder auch mit Zucker (und „*Birnenmehl*“ oder „*Bocksherndlmehl*“) angemacht. Die großen Bohnen der Feuerbohne wurden in früheren Zeiten (vor 60 Jahren) auch gerne in der Schule mit anderen Kindern ausgetauscht.

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

Lokaler Name: *Schnitzzwiebel*

Eine Herkunft von Schnitzzwiebeln wird in einem Hausgarten in Zedlach bei Matri bei einer Seehöhe von 1.277 m Seehöhe nachgebaut (Tabelle 1, Abbildung 3). 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 Erhalterin der Schnitzzwiebel nutzt diesen als Zutat zu gerösteten Kartoffeln oder im Kartoffelsalat.

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

Lokaler Name: *Zwiebilan*

Beide Herkünfte stammen aus Assling (Tabelle 1, Abbildung 3). Beide Herkünfte werden im Hausgarten kultiviert und 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*“.

7.1.10.1 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 Gartenbeete werden im Frühjahr umgestochen. Eine Gesprächspartnerin achtete darauf, dass bei der „*Zwiebel*“ nicht gedüngt ist weil sich das negativ auf das Wachstum auswirke.

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*“. Die Gesprächspartnerin erwähnt auch, 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.

Geerntet wird im Oktober, „*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 einer Gesprächspartnerin werden die Schalotten mithilfe eines Stoffbandes zu Zöpfen geflochten (circa 1 m lange Zöpfe), die 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 dieser Gesprächspartnerin sind die Schalotten umso haltbarer, je länger sie an der Luft gehangen sind. Von der zweiten Gesprächspartnerin werden die Schalotten in Gemüsekartons aufgelegt, angetrocknet. Für die Lagerung der Schalotten sei ein trockener und warmer Platz günstig.



Abbildung 24: Schalotten (Zopf in der Mitte) werden gemeinsam mit roten Zwiebel im Keller überwintert (Foto: Peter Blauensteiner 2005)

Die Schalotten werden nachgebaut weil dies unkompliziert ist und diese 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.

7.1.10.2 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 im Überwinterungslager ausgewählt und separiert. Von der zweiten Gesprächspartnerin werden im Frühjahr vom noch vorhandenen Vorrat die passenden Schalotten ausgewählt. In einem Fall werden die mittelgroßen Schalotten, im anderen Fall die „kleinsten, weil die größeren zum Essen – wachsen genauso“. Allerdings erwähnt eine Gesprächspartnerin auch, dass ihre Schalotten immer kleiner werden wobei sie meint, dass das mit der Qualität ihres Bodens zusammenhängt.

7.1.10.3 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 30 bis 40 Jahre hier nachgebaut. Diese Erhalterin tauscht regelmäßig Pflanzgut mit ihrer Schwester aus.

7.1.10.4 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, 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*“).

Rezept 4: *Glasierte Schalotten*

Zutaten: Schalotten, Butter, Zucker, Suppe

Zubereitung: Schalotten schälen und in 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.

7.1.11 Kürbis, Garten- (Cucurbita sp.)

Lokaler Name: *Futterkürbis*

Die Herkunft stammt von einem Hof in Lienz (Tabelle 1, Abbildung 3).

7.1.11.1 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 25: Anbau von Kürbis und Mais (Foto: Peter Blauensteiner 2005)

7.1.11.2 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.

7.1.11.3 Dauer des Nachbaus und Quelle des Saatguts

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

7.1.11.4 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 dem Speisekürbis in der langen Lagerfähigkeit.

7.2 Getreide

7.2.1 Mais (*Zea mays*)

Lokale Namen: *Türke, Türgn*

Der von den zwei GesprächspartnerInnen nachgebaute Mais wird auf Äckern im Raum Lienz angebaut. Die Anbauflächen betragen zwischen 80 Ar und 100 Ar (Tabelle 1, Abbildung 3).

7.2.1.1 Kulturtechnischer Umgang

Mais wird Anfang Mai 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*“. Der Mond sollte sich zur Zeit der Aussaat in der „*zunehmenden Phase*“ befinden. Auf einem Hof wird die Fruchtfolge Mais-Korn-Wechselwiese betrieben. Bei den anderen Gesprächspartnern wird keine Fruchtfolge eingehalten, denn „*Türkn kannst alle Jahr draufsetzen*“.

Im frühen Wachstum ist der Speisemais, laut Aussagen eines Gesprächspartners, 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*“.

7.2.1.2 Ernte, Saatgutgewinnung und -konservierung

Geerntet wird der Mais von September bis Oktober, je nach Witterung und je nach Bestandesdichte der Pflanzen im Feld wurde aber auch schon Ende August geerntet. Vierzehn Tage vor der Ernte wird das so genannte „*Tschurtschenschneider*“ durchgeführt. Dabei werden die Pflanzen oberhalb der Kolben am Feld 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) weiß und trocken („*schön dürr*“), und die Körner hart sind. Die Maiskolben sollen bei trockenem Wetter geerntet werden. Die Kolben werden unter Dach zum Trocknen aufgehängt. Dafür werden 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.

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 aussselektieren zu können, bis die entgültige 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*“. Pro Hektar Anbaufläche benötigen die GesprächspartnerInnen circa 1 kg Saatgut.

Aufbewahrt wird das gut getrocknete und gesäuberte Saatgut in Papiersäcken. So bleibt es bei trockener Lagerung mehrere Jahre keimfähig. Alle ErhalterInnen sorgen für eigene Saatgutreserven.

7.2.1.3 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. 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. Von den anderen GesprächspartnerInnen wird erwähnt, dass die Sorte *„einfach am Hof war“* und *„weil's uns taugt, nu nit hingmacht die Sorte“*.

7.2.1.4 Nutzung von Mais

Eine 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 in Lienz 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 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.

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.

7.2.2 Roggen, Winter- (Secale cereale, Sorte Hanserroggen)

Lokaler Name: *Hansaroggen*

Die Herkünfte werden in Ainet und am Lienzer Talboden nachgebaut (Tabelle 1, Abbildung 3). Hansaroggen wird in den begünstigten Lagen des Lienzer Talbodens auf großen Flächen angebaut. Er wird sowohl für den Eigenbedarf als auch für den Verkauf angebaut.

7.2.2.1 Kulturtechnischer Umgang

Gesät wird der Hansaroggen von zwei Gesprächspartnern im August, wobei als Lostag der Tag des heiligen „Bartholomä“ (24. August) genannt wird. Zwei Gesprächspartner säen den Roggen Ende September bis Anfang Oktober. Günstig sei es, wenn 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, tiefgründiger Boden braucht er länger“.

Eine Fruchtfolge wird eingehalten, jedoch nicht alle Jahre. Der Roggen wird auf Flächen angebaut, die mit Weizen, Dinkel oder Kartoffeln bebaut wurden (1. Jahr: Hansaroggen, 2. Jahr: Kartoffeln, 3. Jahr: Dinkel, 4. Jahr: Kartoffeln, 5. Jahr: Hansaroggen).

Der Roggen sollte im Herbst schon bestocken und wenn der Hansaroggen 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 der Hansaroggen 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. Schädlinge und Krankheiten werden keine erwähnt.

Ein Erhalter erzählte, 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“.

7.2.2.2 Ernte, Saatgutgewinnung und Konservierung

Die Gesprächspartner meinen der Ertrag dieser Sorte sei zwar schlechter als bei manchen (anderen) Handelssorten, aber *Hansaroggen* sei winterfester und das Stroh „besser“; Hansaroggen wächst sehr gut im Stroh, ist eine gute Deckfrucht bis 2.000 m, sehr winterhart und verhindert das Abwaschen des Bodens in steilen Hanglagen sehr gut

In der Küche ist das Mehl des Hansaroggen sehr vielseitig verwendbar und zeichnet sich durch sehr gute Backqualität aus.

Bei der Ernte wird, wie bei allen Getreidearten, auch bei Hansaroggen nicht zwischen Nahrung und Saatgut unterschieden. Die Erntezeit wird mit Anfang bis Ende Juli angege-

ben. Wichtig sind trockene Witterungsverhältnisse. Alle Gesprächspartner gaben an nicht nach Regen zu ernten, die Gefahr des Faulens ist zu groß. Das Korn soll am Feld möglichst trocken (15 bis 16 %) und hart geerntet werden.

Nach der Ernte erfolgt die Trocknung. Diese wird von einem Gesprächspartner auf einem Kipper mit Gitterboden mit Hilfe eines Gebläses über mehrere Tage durchgeführt, „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 der Kornkammer oder in Holztruhen gelagert. 5 bis 10 Jahre bleibt das Saatgut nach Angaben der Gesprächspartner keimfähig. Ein Gesprächspartner gab an auch schon 19 Jahre alten Hansaroggen angebaut zu haben.

7.2.2.3 Dauer des Nachbaus und Quelle des Saatguts

Roggen wird durchwegs über mehrere Generationen hinweg in Osttirol nachgebaut. Auch hier findet das seinen Ausdruck in den Antworten auf die Frage nach der Dauer des Nachbaus: „immer“, „mindestens 50 Jahre“. Fast immer geschieht dies ohne eine Erneuerung des Saatguts.

7.2.2.4 Nutzung von Hansaroggen

Das Roggenmehl findet in der Küche vielerlei Verwendungsmöglichkeiten, vor allem aber zum Brotbacken. Hansaroggen ist für die Gesprächspartner aber auch eine wichtige Einnahmenquelle und wird in verschiedenen Formen verkauft. In Form von Saatgut wird Hansaroggen verkauft, da 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.

Das Stroh von Hansaroggen ist sehr beliebt und eignet sich hervorragend als Einstreu. Das Stroh wird auch verkauft, aber es gibt „... mehr Nachfrage als Heu, Getreide wird weniger, Stroh braucht man“.

7.2.3 Winterroggen (*Secale cereale*)

Lokaler Name: Roggen

Die Anbaufläche der einen bemusterten Herkunft im Lienzer Talboden beträgt 200 m² (Tabelle 1, Abbildung 3).

7.2.3.1 Kulturtechnischer Umgang

Gesät wird der Winterroggen spätestens am 8. September, der als bäuerlicher Lostag für den Roggenanbau angegeben wird. Nach diesem Datum besteht nach Aussage des Gesprächspartners die Gefahr, dass der Roggen sich nicht mehr ausreichend entwickelt. Der Gesprächspartner meint, dass die Pflanze „*vorm Winter circa 10 cm*“ Höhe erreicht haben muss, „*dann erst übersteht er den Winter*“. Als Vorfrucht werden zwei Jahre Kartoffeln angebaut und „*dann wird Roggen eingesät, weil Roggen hat die Eigenschaft, dass sich der Boden wieder begrünt, dann a Zeit lang Wechselwiese*“. Wo Kartoffeln stehen wurde das letzte Mal vor 10 Jahren Roggen angebaut. Früher baute man „im ersten Jahr Hafer, im zweiten Jahr Gerste im letzte Jahr Roggen weil der den Boden wieder begrünt. Der Acker wird aufgrund der steilen Hanglage von unten nach oben gepflügt, denn „*in der Steile musst du die Erde unten auffi führen*“.

Geerntet wird der Roggen nach dem ersten Heuschnitt Ende Juli bis Mitte August. Der Roggen wird geerntet wenn die Körner trocken sind („*de Körner müssen schen brechen, wenn a Milch kummt is nu nit reif*“). Am besten wird bei trockener Witterung geerntet („*trocken, nit taunass, nit regennass, sonst fangts an zu keimen*“). Die geernteten Pflanzen werden circa einen Monat auf der „*Harpfe*“ unter einem Schutzdach getrocknet. Dafür werden „*immer drei und drei kleine Bündel zu einem Steig*“ zusammengenommen wobei die „*Ähren immer inwendig*“ liegen müssen, damit sie die Vögel nicht erreichen. Gedroschen wird während der Wintermonate, wenn Zeit ist.

Hauptmotivation auf diesem Hof den Winterroggen anzubauen und nachzubauen ist den Kindern die Technik des Getreideanbaues weiterzugeben. Die Jungbäuerin meint dazu „*dass die Kinder nu sehen wie des geht ...wir (Jungbauern) bauen's an, damit ma's nit verlernen, des Garben machen*“.

7.2.3.2 Saatgutgewinnung und –konservierung

Das getrocknete Saatgut wird in Holzkisten gelagert. Die 200 m² Anbaufläche ergeben einen Ertrag von 40 bis 50 kg, 12 kg davon werden als Saatgut verwendet. Die mögliche Dauer der Saatgutlagerung wird mit „*mindestens 3 Jahren*“ angegeben, wenn es in einem „*Grandt*“ (Holzkiste mit Abteilungen und Deckel) aufbewahrt wird.

7.2.3.3 Dauer des Nachbaus und Quelle des Saatguts

Der Winterroggen wird auf diesem Hof „*schon immer vermehrt*“, allerdings wurde vor circa 20 Jahren Saatgut mit anderen Biobauern getauscht und dem eigenen beigemischt. Das „*eigene*“ Saatgut stammt von diesem Hof, solange sich die Gesprächspartner erinnern können.

7.2.3.4 Nutzung des Roggens

Genutzt wird der Roggen als Viehfutter zur „Roggenmast“. Die getrockneten Pflanzenreste werden als Einstreu verwendet. Der Altbauer meint dazu, dass „Roggenstroh ist gut, Haferstroh ist das beste, kann man verfüttern, dann Gerste, Weizen, geht a zum Füttern, Roggen nur als Streu“.

Zur Nutzung in früheren Zeiten wurde berichtet, dass Roggen auf vielen Höfen angebaut wurde, in erster Linie zur Selbstversorgung mit Brot.

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 der Kuh wird 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 (*inglosn*).³⁰

7.2.4 Weizen (*Triticum aestivum*)

Lokaler Namen: *Weizen*

Von Weizen wurden 2 Herkünfte gefunden. Eine Herkunft aus Ainet sowie eine Herkunft aus altem Saatgut aus dem Jahr 1986³¹) (Tabelle 1, Abbildung 3). Der Winterweizen wird in Ainet auf einer Seehöhe von 780 m nachgebaut. Der Gesprächspartner baut am Acker 20 bis 30 Ar Weizen an. Die Ernte wird ausschließlich für den Hausgebrauch verwendet. Ausgesät wird der Weizen im Oktober. Eine Fruchtfolge wird mit Kartoffeln, Roggen und Weizen durchgeführt. Geerntet wird bei trockener Witterung Ende Juli, Anfang August. Aufbewahrt wird das trockene Saatgut in einer Holztruhe gemeinsam mit dem als Nahrungsmittel verwendeten Weizen.

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. Die mögliche Dauer der Lagerung des Saatguts wird mit „*mindestens 5 Jahren*“ angegeben.

Die Sorte wird „*immer schon*“ am Hof nachgebaut wobei als Quelle des Saatguts angegeben wird „*weiss i nit, da Vater sicher mal gekauft*“. Für die angebaute Fläche werden circa 60 kg Saatgut benötigt.

³⁰ siehe auch Vogl-Lukasser et al. 2006; Teil-1 des Projektes.

³¹ Dieses Saatgut (W55) wurde der Gesprächspartnerin „zum Probieren“ von einem Nachbarn geschenkt, der es auf seinem Hof gefunden hat. Auf dem vergilbten Papiersack war zu lesen: „alter Weizen, geb. Allerheiligen 1986, geerntet 9. Februar 1987“. Die Keimfähigkeit wurde allerdings sehr bezweifelt. Das Saatgut wurde gesammelt, der Verweis hier angegeben, jedoch nicht weiter behandelt.

8 Schlussfolgerungen

Die Vielfalt der Kulturarten und der Sorten, die in Osttirol angebaut wird, hat in den letzten Jahrzehnten rasant zugenommen (vgl. Vogl-Lukasser 1999). Dieser Anbau der in der Region „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 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 Saatgureife kommen würden (z.B.: Zucchini).

Nur noch wenige Bäuerinnen, Bauern, GärtnerInnen und Gärtner aus Osttirol besitzen ein Bewusstsein über die landeskulturelle, kulturhistorische und pflanzen- bzw. gartenbau-liche 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 Getreide-saatgut in Osttirol ausgestorben sind oder vom Aussterben bedroht sind und Lokalsorten von Feldgemüse für einige wenige Kulturarten (Ackerbohne, Herbstrübe) 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 (Ost-)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 (Ost)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:
 - Dokumentation der mit traditionellen Kulturarten verknüpften biologischen und kulturellen Vielfalt. Diese Maßnahmen müssen klassische deskriptive und moderne analytische ethnobotanische, pflanzenzüchterische und pflanzenbauliche Methoden kombinieren.
 - Bewusstseinsbildung über die Bedeutung traditioneller Kulturarten und ihrer biologischen und kulturellen Vielfalt;
 - Bewusstseinsbildung über die Bedeutung des Nachbaus
 - 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 in der Forschungsregion 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“³²).

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

³² Die Information, dass das Arzler Sauerkraut früher eine zentrale Rolle in Arzl gespielt hat wurde uns von Manfred Putz gegeben.

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): Bluzza, 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/baz99_d/bazfrmd.htm (Zugriff am 10.10.05).
- BERNARD, H. R. (2002) Research methods in anthropology - Qualitative and quantitative approaches, Walnut Creek, USA, Altamira Press.
- 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.
- CLAR, St. & A. WORTMANN (2001): Saatgut und Pflanzenzüchtung für den ökologischen Gemüseanbau in Deutschland. Stand und Perspektiven. Hrsg. Dreschfliegel e. V..
- COLLINS, W. W. & QUALSET, C. O. (Eds.) (1999): Biodiversity in agroecosystems, Boca Raton, Florida, 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.
- HAMMER, K., GLADIS, T. & DIEDERICHSEN, A. (2003): In situ and on-farm management of plant genetic resources. European Journal of Agronomy, 19, 509-517.
- IPGRI (1995): In situ conservation and sustainable use of plant genetic resources for food and agriculture in developing countries. Report of a DSE/ATSAP/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).
- KUCKUCK, H., G. KOKABE & G. WENZEL (1985): Grundzüge der Pflanzenzüchtung. 5. Auflage, Verlag de Gruyter, Berlin - New York.
- 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.
- MAIR, W. (2001): Osttirols Bergwelt - ein Steiflicht. IN LEHRERVEREIN, K. T. (Ed.) Bezirkskunde Osttirol. Innsbruck, Austria, Edition Löwenzahn.
- MEIRER, K. (2001): Forstwirtschaft. IN LEHRERVEREIN, K. T. (Ed.) Bezirkskunde Osttirol. Innsbruck, Austria, Edition Löwenzahn
- 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/natdt2.htm>, (Zugriff am 7.09.05)
- 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.
- 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.
- 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., 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. & 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. (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., C. R. VOGL, M. BIZAJ, S. GRASSER und Ch. BERTSCH (2006): 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 C. R. und VOGL-LUKASSER B. (2003): Lokales Wissen von Biobauern über ausgewählte Elemente der Agrarbioidiversität im Bezirk Lienz (Österreich): Zur Bedeutung, Anwendung und Weiterentwicklung ethnobiologischer 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.
- 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.

11 Verzeichnis der Rezepte

Rezept 1: <i>Rübsuppe</i>	57
Rezept 2: <i>Schlipfkrapfen</i>	67
Rezept 3: <i>Ingsante Niggelen</i>	75
Rezept 4: <i>Glasierte Schalotten</i>	87

12 Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Karte von Osttirol (entspricht dem Bezirk Lienz) (Lehrerverein 2001)	6
Abbildung 2: Ein Blick auf eine Bäuerin und einen Acker mit den traditionellen Kulturarten Flachs, Hanf, Mohn und Weißkraut neben anderen Kulturarten (Zedlacher Paradies; Foto: Brigitte Vogl-Lukasser 1998)	20
Abbildung 3: Geographische Verbreitung der Sammel- bzw. Fundorte für jene Herkünfte von Lokalsorten (Gemüse und Getreide), die von den GesprächspartnerInnen (n=39) im Bezirk Lienz (Osttirol) nachgebaut werden (Quelle des Kartenumrisses: Wikipedia.org; kopiert, verbreitet und modifiziert unter Berufung auf die GNU-Lizenz für freie Dokumentation)	26
Abbildung 4: Bäuerin mit einem <i>Bohntreter</i> (Foto: Vogl-Lukasser 1998)	31
Abbildung 5: "Stackl"	32
Abbildung 6: „Bohntreter“	32
Abbildung 7: Konstruktionen, die der Ackerbohne als Stütze dienen (Fotos: Peter Blauensteiner 2005)	33
Abbildung 8: Lagerung von getrockneten Ackerbohnen (Foto: Peter Blauensteiner 2005)	34
Abbildung 9: Grüne Hülsen der Ackerbohne.....	Fehler! Textmarke nicht definiert.
Abbildung 10: Öffentliche Ankündigung zum <i>Bühnholgungl</i> am 27.8.2005 in Bobojach (Foto: Peter Blauensteiner 2005) ...	41
Abbildung 11: Zubereitung der Ackerbohnen beim <i>Bühnholgungl</i> (Foto: Peter Blauensteiner 2005).....	42
Abbildung 12: Bäuerin bei der Ernte der Herbstrüben in Assling (Foto Hannes Lukasser 2001)	43
Abbildung 13: Bauer beim Eggen (Herrichten des Saatbetts) für den Anbau der Herbstrübe in Assling (Foto: Christian R. Vogl 2003).....	45
Abbildung 14: Bauer bei der Saat der Herbstrübe (Foto: Christian R. Vogl 2003).....	46
Abbildung 15: Händische Ernte der Herbstrübe (Foto: Hannes Lukasser 2001)	48
Abbildung 16: Händische Ernte der Herbstrübe (Foto: Hannes Lukasser 2001)	49
Abbildung 17: 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 dienen; 4. Zusammenpacken der Schoten in Tüchern für den Transport zur Trocknung (Foto: Christian R. Vogl 2003).....	52
Abbildung 18: Transport des Erntegutes (Schoten mit Samen zur Verwendung als Saatgut) der Rübe zur Trocknung (Foto: Christian R. Vogl 2003)	53
Abbildung 19: Traditionelle Form des Hackens von Herbstrüben zur Herstellung von Rübenkraut (Foto: Hannes Lukasser 2001)	56
Abbildung 20: Abfüllen von Rübenwasser (Foto: Hannes Lukasser 2001)	59
Abbildung 21: Trocknen der geernteten Kartoffeln im Schatten (Foto: Peter Blauensteiner 2005)	64
Abbildung 22: Schlipfkrapfen (Foto: Christian R.-Vogl 2005).....	67
Abbildung 23: Mohnfeld (Foto: Peter Blauensteiner 2005)	69
Abbildung 24: Lagerung der Mohnkapseln zur späteren Verwendung für Gestecke (Foto: Peter Blauensteiner 2005).....	74
Abbildung 25: Schalotten (Zopf in der Mitte) werden gemeinsam mit roten Zwiebel im Keller überwintert (Foto: Peter Blauensteiner 2005)	86
Abbildung 26: Anbau von Kürbis und Mais (Foto: Peter Blauensteiner 2005)	88

13 Tabellenverzeichnis

Tabelle 1: Kulturarten, von denen Lokalsorten(Gemüse und Getreide) durch die GesprächspartnerInnen (n=39) nachgebaut werden, mit Angaben über: Anbausystem, in 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; Art und Anzahl der vorliegenden Belege (Saatgut = SG; Herbar = HB, Photo = PB); Anzahl der Interviews, die zu den Herkünften durchgeführt wurden.	25
Tabelle 2: Anbaufläche für jene Herkünfte von Lokalsorten (Gemüse und Getreide), die von den GesprächspartnerInnen (n=39) nachgebaut werden.	27
Tabelle 3: Die Dauer (Angabe in Jahresklassen) des Nachbaus und die ursprüngliche Herkunft jener Lokalsorten (Gemüse und Getreide), die von den GesprächspartnerInnen (n = 39) nachgebaut werden mit der Anzahl der GesprächspartnerInnen pro Jahresklasse und pro Kategorie für die ursprüngliche Herkunft des Saatgutes beim ersten Anbau.	28
Tabelle 4: Die Dauer (Angabe in Jahresklassen) des Nachbaus (Spaltenkopf) mit der Anzahl der GesprächspartnerInnen (n = 39) pro Klasse (fett) in Zusammenhang mit den Angaben zur Erneuerung des Saatgutes (siehe Legende).	29
Tabelle 5: Identifikationscodes und Gemeinde für die Herbarbelege und Samenmuster für Sorten von <i>Vicia faba</i> , mit der Angabe ob diese Herbarbelege bzw. Muster vorliegen.	103
Tabelle 6: Identifikationscodes und Gemeinde für die Herbarbelege und Samenmuster für Sorten von <i>Brassica rapa ssp. rapa</i> mit der Angabe ob diese Herbarbelege bzw. Muster vorliegen.	103
Tabelle 7: Identifikationscodes und Gemeinde für die Herbarbelege und Samenmuster für Sorten von <i>Papaver somniferum ssp. somniferum</i> mit der Angabe ob diese Herbarbelege bzw. Muster vorliegen.	104
Tabelle 8: Identifikationscodes und Gemeinde für die Herbarbelege und Samenmuster für Sorten von <i>Pisum sativum ssp. sativum</i> mit der Angabe ob diese Herbarbelege bzw. Muster vorliegen.	104
Tabelle 9: Identifikationscodes und Gemeinde für die Herbarbelege und Samenmuster für Sorten von <i>Phaseolus vulgaris ssp. vulgaris var. nanus</i> mit der Angabe ob diese Herbarbelege bzw. Muster vorliegen.	104
Tabelle 10: Identifikationscodes und Gemeinde für die Herbarbelege und Samenmuster für Sorten von <i>Phaseolus vulgaris ssp. vulgaris var. vulgaris</i> mit der Angabe ob diese Herbarbelege bzw. Muster vorliegen.	104
Tabelle 11: Identifikationscodes und Gemeinde für die Herbarbelege und Samenmuster für Sorten von <i>Phaseolus coccineus</i> mit der Angabe ob diese Herbarbelege bzw. Muster vorliegen.	104
Tabelle 12: Identifikationscode und Gemeinde für die Herbarbelege und Samenmuster für Sorten von <i>Cucurbita sp.</i> mit der Angabe ob diese Herbarbelege bzw. Muster vorliegen.	104
Tabelle 13: Identifikationscodes und Gemeinde für die Herbarbelege und Samenmuster für Sorten von <i>Allium fistulosum</i> mit der Angabe ob diese Herbarbelege bzw. Muster vorliegen.	105
Tabelle 14: Identifikationscodes und Gemeinde für die Herbarbelege und Samenmuster für Sorten von <i>Zea mays</i> Angabe ob diese Herbarbelege bzw. Muster vorliegen.	105
Tabelle 15: Identifikationscodes und Gemeinde für die Herbarbelege und Samenmuster für Sorten von <i>Secale cereale (Sorte Hanserroggen)</i> mit der Angabe ob diese Herbarbelege bzw. Muster vorliegen.	105
Tabelle 16: Identifikationscodes und Gemeinde für die Herbarbelege und Samenmuster für Sorten von <i>Secale cereale</i> mit der Angabe ob diese Herbarbelege bzw. Muster vorliegen.	105
Tabelle 17: Identifikationscodes und Gemeinde für die Herbarbelege und Samenmuster für Sorten von <i>Triticum aestivum (altes Saatgut)</i> mit der Angabe ob diese Herbarbelege bzw. Muster vorliegen.	105
Tabelle 18: Identifikationscodes und Gemeinde für die Herbarbelege und Samenmuster für Sorten von <i>Triticum aestivum</i> mit der Angabe ob diese Herbarbelege bzw. Muster vorliegen.	105

14 Anhang - Gesammeltes Saatgut

Alle, die in den folgenden Tabellen (Tabelle 5 bis Tabelle 18) in den Spalten (Samenmuster vorliegend) mit „Ja“ gekennzeichneten Muster, wurden am 28.03.2006 and die Abt. Landw. Schulwesen, Jagd und Fischerei, Landw. Versuchswesen, Boden- und Pflanzenschutz zu Händen von DI. Christian Partl versandt.

Tabelle 5: Identifikationscodes und Gemeinde für die Herbarbelege und Samenmuster für Sorten von *Vicia faba*, 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 6: Identifikationscodes und Gemeinde für die Herbarbelege und Samenmuster für Sorten von *Brassica rapa ssp. rapa* 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 7: Identifikationscodes und Gemeinde für die Herbarbelege und Samenmuster für Sorten von ***Papaver somniferum ssp. somniferum*** 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 8: Identifikationscodes und Gemeinde für die Herbarbelege und Samenmuster für Sorten von ***Pisum sativum ssp. sativum*** 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 9: Identifikationscodes und Gemeinde für die Herbarbelege und Samenmuster für Sorten von ***Phaseolus vulgaris ssp. vulgaris var. nanus*** 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 10: Identifikationscodes und Gemeinde für die Herbarbelege und Samenmuster für Sorten von ***Phaseolus vulgaris ssp. vulgaris var. vulgaris*** mit der Angabe ob diese Herbarbelege bzw. Muster vorliegen.

ID	Gemeinde	Herbarbeleg vorliegend	Samenmuster vorliegend
U47	Gaimberg	Nein	Nein
V49	Gaimberg	Ja	Ja

Tabelle 11: Identifikationscodes und Gemeinde für die Herbarbelege und Samenmuster für Sorten von ***Phaseolus coccineus*** mit der Angabe ob diese Herbarbelege bzw. Muster vorliegen.

ID	Gemeinde	Herbarbeleg vorliegend	Samenmuster vorliegend
V50	Gaimberg	Ja	Ja

Tabelle 12: Identifikationscode und Gemeinde für die Herbarbelege und Samenmuster für Sorten von ***Cucurbita sp.*** mit der Angabe ob diese Herbarbelege bzw. Muster vorliegen.

ID	Gemeinde	Herbarbeleg vorliegend	Samenmuster vorliegend
V52	Gaimberg	Nein	Ja

Tabelle 13: Identifikationscodes und Gemeinde für die Herbarbelege und Samenmuster für Sorten von **Allium fistulosum** mit der Angabe ob diese Herbarbelege bzw. Muster vorliegen.

ID	Gemeinde	Herbarbeleg vorliegend	Samenmuster vorliegend
C9	Matrei	Nein	Ja

Tabelle 14: Identifikationscodes und Gemeinde für die Herbarbelege und Samenmuster für Sorten von **Zea mays** 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 15: Identifikationscodes und Gemeinde für die Herbarbelege und Samenmuster für Sorten von **Secale cereale (Sorte Hanserroggen)** mit der Angabe ob diese Herbarbelege bzw. Muster vorliegen.

ID	Gemeinde	Herbarbeleg vorliegend	Samenmuster vorliegend
S40	Ainet	Nein	Ja
W56	Dölsach	Nein	Ja
X57	Nikolsdorf	Nein	Ja
V53	Nussdorf- Debant	Nein	Ja

Tabelle 16: Identifikationscodes und Gemeinde für die Herbarbelege und Samenmuster für Sorten von **Secale cereale** mit der Angabe ob diese Herbarbelege bzw. Muster vorliegen.

ID	Gemeinde	Herbarbeleg vorliegend	Samenmuster vorliegend
AM79	Kartitsch	Nein	Ja

Tabelle 17: Identifikationscodes und Gemeinde für die Herbarbelege und Samenmuster für Sorten von **Triticum aestivum (altes Saatgut)** mit der Angabe ob diese Herbarbelege bzw. Muster vorliegen.

ID	Gemeinde	Herbarbeleg vorliegend	Samenmuster vorliegend
W55	Dölsach	Nein	Ja

Tabelle 18: Identifikationscodes und Gemeinde für die Herbarbelege und Samenmuster für Sorten von **Triticum aestivum** mit der Angabe ob diese Herbarbelege bzw. Muster vorliegen.

ID	Gemeinde	Herbarbeleg vorliegend	Samenmuster vorliegend
S39	Ainet	Nein	Ja