

Kraut im Bild

Kräuterdokumentarfilm der Volksschulkinder
St. Gerold, Mai 2010, 39 Min.

Film-Team

Anna Burtscher
Anna-Lena Burtscher
Gerd Burtscher
Kevin Burtscher
Linus Burtscher
Elisa Erhart
Josua Egle
Jakob Fink
Josef Fink
Kilian Fink
Magdalena Fink
Simon Frühwirth
Lara Katschitsch
Nicolai Katschitsch
Richard Küng
Raphael Nigsch
Lena Peißer

Protagonistinnen

Birkenblätter-Salat
Bärlauch-Suppe
Ringelblumen-Salbe
Brennnessel-Tee
Tannengipfele-Honig

Kräuter sammeln

Maria Burtscher
Claudia Katschitsch
Margarete Nigsch
Maria Nigsch
Sigrid Burtscher
Erna Katschitsch
Waltraud Müller



Uraufführung am 11.09.2010, 20.30 Uhr - St. Gerold
Walserherbst 2010

Ein Zwerg kaut am Berg Kraut

Dokumentarisches Kräutermärchen der Kinder aus
Fontanella, Sonntag, Blons, Thüringerberg und
Raggal, Juli 2010, 45 Min.

Film-Team

Franziska Büchel
Adrian Erhart
Simon Konzett
Matthias Mäser
Elias Müller
Franziska Nigsch
Jana Nigsch
Selin Nigsch
Clemens Reiman
Emanuel Studer

ProtagonistInnen

Holderblüten-Küchle
Bergtee mischen

Lavendel-Honig-Seife
Blüten-Salbe
Meisterwurz

Elisabeth Burtscher (Fontanella)
Hanno Burtscher (Fontanella)
Ilga Bickel (Blons)
Monika Hartmann (Sonntag)
Lydia Küng (Raggal)
Anton Türtscher (Sonntag)



Uraufführung am 11.09.2010, 18.00 Uhr - St. Gerold
Walserherbst 2010

Mensch & Kraut in Bild & Ton

Mag das Hantieren mit Kräutern für manche immer noch an Hexerei grenzen, der Umgang mit Kamera, Licht und Mikrophon ist es nicht. Das beweisen Kinder aus dem Großen Walsertal. Aus spannenden Geschichten über die im Tal gesammelten Kräuter, Beeren und Wurzeln verfassten sie Drehbücher. Als Forscherinnen und Forscher machten sie sich auf den Weg und interviewten kräuterkundige TalbewohnerInnen. Sie filmten das Sammeln und Verarbeiten von Bärlauch, Tannenwipfeln, Ringelblumen und vielem mehr.



Mit Begeisterung schlüpfen sie in die Rollen von Regisseur, Kameramann/-frau, Tonmischer, Oberbeleuchter oder Schriftführer und drehten gemeinsam einen Dokumentarfilm, der die fesselnden „Kräutergeschichten“ im Großen Walsertal aus Sicht der Kinder zeigt.

Die Filme entstanden im Rahmen zweier Workshops, unter der Leitung von Maria Weber und Susanne Grasser.

„Wissenschaft geht unters Volk“

Die Filme sind Teil des inter- und transdisziplinären Forschungsprojektes „Biocultural Diversity Monitoring“ der Universität für Bodenkultur zusammen mit dem Biosphärenpark Großes Walsertal.



„BioCultural Diversity Monitoring“ -

Reichhaltiges Erfahrungswissen über pflanzliche Vielfalt im Biosphärenpark Großes Walsertal

Im Biosphärenpark Großes Walsertal ist die Vielfalt an wild gesammelten Pflanzenarten sehr groß. Das lokale Erfahrungswissen über Pflanzen und die Mannigfaltigkeit an Vorlieben für ihre Verwendung ist kulturelles Erbe. Es beinhaltet Erfahrungen und Weisheiten über die Beziehung der vielfältigen Elemente von Natur und Kultur (*BioCultural Diversity*).

Ziel des 3-jährigen Forschungsprojektes (2008-2011) ist es, die Vielfalt der von den Einheimischen gesammelten Pflanzen aufzuzeigen. Die damit verbundenen Vorlieben, Gebräuche und Verwendungen sollen als Ausdruck kulturellen Erbes dokumentiert und die Wissensweitergabe zwischen den Generationen gefördert werden.

Universität für Bodenkultur, Department für Nachhaltige Agrarsysteme, Institut für Ökologischen Landbau, Arbeitsgruppe Wissenssysteme und Innovationen - Gregor-Mendel Straße 33, 1180 Wien.
Kontakt: susanne.grasser@boku.ac.at
Web: <http://www.nas.boku.ac.at/14578.html>



„Gön mr gi Tee sammla!“ -

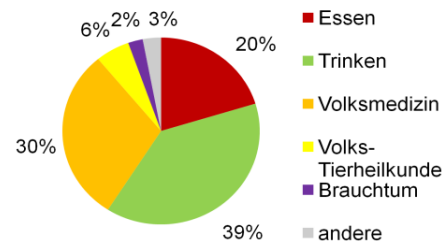
Die 20 am häufigsten genannten Pflanzen

Auf die Frage „Was fallen dir für Pflanzen ein, die hier im Großen Walsertal gesammelt werden?“ zählten 36 Gesprächspartner und -partnerinnen folgende Pflanzen am häufigsten auf:

Silbermantel	Alchemilla alpina
Frauenmantel	Alchemilla vulgaris agg.
Ringelblume	Calendula officinalis
Schwarzer Holunder	Sambucus nigra
Johanniskraut	Hypericum perforatum
Schafgarbe	Achillea millefolium agg.
Alpenrose	Rhododendron sp.
Brennnessel	Urtica dioica
Himbeere	Rubus idaeus
Pfefferminze	Mentha sp.
Schlüsselblume	Primula veris + Primula elatior
Arnika	Arnica montana
Spitzwegerich	Plantago lanceolata
Kamille	Matricaria chamomilla
Tanne	Abies alba + Picea abies
Salbei	Salvia officinalis
Wilder Thymian	Thymus serpyllum agg.
Rotklee	Trifolium pratense
Heidelbeere	Vaccinium myrtillus
Löwenzahn	Taraxacum officinale agg.

Vielfältigste Verwendungen

In einer Umfrage durch die VolksschülerInnen im Tal mit 506 Personen wurden nahezu alle dieser 20 Pflanzen gekannt (96%). 81% der gelisteten Pflanzen wurden als verwendet genannt für Essen (z.B. Marmeladen, „Muas“), Trinken (z.B. Tee, Sirup), für Gesundheit von Mensch & Tier (z.B. Salben, Öle) und im Brauchtum (z.B. Dekoration).



Inter- und transdisziplinär?

Das Zusammenspiel verschiedener Wissenschaftsdisziplinen (*interdisziplinär*) ermöglicht einen vielseitigen Zugang zur Welt der Pflanzen. Verknüpft mit sozialwissenschaftlichen Methoden wird u.a. mittels Interviews und teilnehmender Beobachtung die Beziehung der Menschen zur Natur beleuchtet (*Ethno-Botanik*).

Durch die Einbeziehung der lokalen Bevölkerung in den Forschungsprozess (*transdisziplinär*) wird eine unmittelbare Verbindung zwischen Wissenschaft und Praxis hergestellt.

Im Großen Walsertal wurden im Frühjahr 2009 die Kinder (189) aller Volksschulen nach einführenden Workshops entsandt, ihre Eltern und Großeltern mittels strukturiertem Fragebogen zu deren Pflanzenwissen zu befragen. Die rege Teilnahme (506 Fragebögen) spiegelt das Interesse am Thema und auch die Bereitschaft der TalbewohnerInnen wider, in diesem Forschungsprozess aktiv mitzuwirken.

Die im Jahr 2010 von den TalbewohnerInnen umgesetzten „Kräuter-Dokumentarfilme“ veranschaulichen gelebtes lokales Erfahrungswissen.

Wertschätzung als Basis

Viele Rückmeldungen aus der Bevölkerung machen deutlich, dass das Wissen um die Pflanzen und deren Nutzung im Großen Walsertal lebendig ist:

„...dass die Kräuter, Gräser und Früchte der Natur geschätzt und in Ehren gehalten werden“
„...dass auch unsere Kinder lernen, dass es etwas besonderes ist und unser Gott das alles uns gibt“

Diese bewusste Wertschätzung ist die Basis für einen nachhaltigen Umgang mit den natürlichen Ressourcen.

