



PAPAVER MOHN

DER MOHN IN MYTHOLOGIE,
VOLKSMEDIZIN, SPEISE- UND
SACHKULTUR TIROLS



Siegfried de RACHEWILTZ / Andreas RAUCHEGGER /
Christiane GANNER (Hg.)

Siegfried de RACHEWILTZ / Andreas RAUCHEGGER /
Christiane GANNER (Hg.)

PAPAVER MOHN

DER MOHN IN MYTHOLOGIE,
VOLKSMEDIZIN, SPEISE- UND
SACHKULTUR TIROLS

PAPAVER

Der Mohn in Mythos, Volksmedizin, Speise- und Sachkultur Tirols Schriften des Landwirtschaftsmuseums Brunnenburg Nr. 16

Brunnenburg, 12. 9. - 30. 11. 2015

Herausgeber

Siegfried DE RACHEWILTZ, Andreas RAUCHEGGER, Christiane GANNER

Erhebung und wissenschaftliche Bearbeitung der Objekte im Werkkatalog

Siegfried DE RACHEWILTZ, Brunnenburg
Andreas RAUCHEGGER, Innsbruck

Organisation, Redaktion und Lektorat

Christiane GANNER, Meran

Ausstellungsgestaltung und Logo

Klaus KOLLOCH, Meran

Restaurierungen

Adam BESTLER und Kelsey JONES, Brunnenburg

Logistische Unterstützung

Michael DE RACHEWILTZ, Brunnenburg
Nikolaus DE RACHEWILTZ, Brunnenburg
Casey HORGAN, Brunnenburg
Lukas ALBRIGHT, Brunnenburg
Robert DELVAI, Brunnenburg

Kulinarische Beratung

Brigitte VASCHAUNER, Brunnenburg

Grafik

Arnold WEITHALER / MEDUS Meran

Druck

MEDUS, Meran

ISBN 978-88-940258-2-8

Künstlerische Begleitung

Margit KLAMMER, Meran: Inszenierung und Installation
Lois FASCHING, Dölsach: Installation
Franz CHRISTANELL, Berlin: Installation

Frank WING, New York: Fotografie

Georg MAYR, Meran: Fotografie

Gianni BODINI, Schlanders: Fotografie

Erich KOFLER-FUCHSBERG, Bozen: Fotografie

Martin KASER, Meran: Fotografie

Mit freundlicher Unterstützung der

Kulturabteilung des Landes Tirol, Innsbruck

Abteilung Museen der Südtiroler Landesregierung, Bozen

Freunde Südtiroler Museen und Sammlungen. V., München

Danksagung an Partner, Erinnerungsträger und Leihgeber

Der Museumsverein
Brunnenburg bedankt sich
herzlich für die Unterstützung
des Forschungsprojektes, der
Sonderausstellung und des
vorliegenden Begleitbandes
bei folgenden Personen und
Institutionen:



Kulturabteilung der Tiroler
Landesregierung, Innsbruck



Abteilung Museen der
Südtiroler Landesregierung, Bozen

Freunde Südtiroler Museen und
Sammlungen e.V., München

Leo ANDERGASSEN, Landesmuseum Schloss Tirol
Michael ANNEWANTER, Obertilliach
Karl BERGER, Tiroler Volkskunstmuseum, Innsbruck
Olaf BOCKHORN, Institut für Europäische Ethnologie, Wien
Lorenzo DAL RI, Bozen
Stefan DEMETZ, Stadtmuseum Bozen
Anton DRAXL, Lienz
Benedikt ERHARD, Kulturabteilung der Tiroler Landesregierung, Innsbruck
Gunter ERHART, Südtiroler Kunstkeramik, Partschins
Lois FASCHING, Dölsach
Bernhard FROTSCHNIG, Tiroler Volkskunstmuseum, Innsbruck
Claudia Doris GADNER, Kulturabteilung der Tiroler Landesregierung,
Innsbruck
Elmar GOBBI, Meraner Stadtmuseum
Josef HAIDENBERGER, Heimatmuseum Kals am Großglockner
Franz HALLER, Gargazon
Harald HALLER, *Wanserhof*, St. Leonhard in Passeier
Franz HAUSER, Kurtatsch
Anna HORNER, Tiroler Volkskunstmuseum, Innsbruck
Franz INNEREBNER, Sarnthein
Martin KARGRUBER, Gsies und Geltendorf
Andreas LADURNER, Gemeinde Dorf Tirol
Arnaldo LONER, Bozen
Franziska LUTHER, Museumsverband Südtirol
Maria Martina MAIR, Tanas
Sebastian MARSEILER, Meran
Hans MESSNER, Sarnthein
Alois MÜHLMANN, *Gannerhof*, Innervillgraten
Josef MÜLLER, Heimatmuseum Forsterhaus, Neustift im Stubaital
Annelies PARTH, Gasthaus Andreas Hofer, Dorf Tirol
Christian PARTL - Amt der Tiroler Landesregierung, Innsbruck
Oswald und Edith PEER, Pharmaziemuseum Brixen
Lisa PITTERTATSCHER, Rohrerhaus, Sarnthein
Hermann ROGGER, Rudolf Stolz-Museum, Sexten
Sabine SCHUCHTER, Museum im Ballhaus, Imst
Judith SCHWARZ, MuseumPasseier
Sigmund und Wolfgang SCHWEIGGL, Museum Zeitreise Mensch, Kurtatsch
Eva Maria SCHWELLENSATTL, St. Pankraz, Ulten
Nikolaus SCHWIENBACHER, Talmuseum Ulten
Peter SPECHTENHAUSER, Schlanders
Helmut STAMPFER, Völs am Schlern
Anton STEINER, Gemeinde Prägraten am Großvenediger
Dagmar STRIMMER, Bibliothek Dorf Tirol
Sepp TAPPEINER, Vorburg, Tschengls
Hermann TOLL, Hoamatmuseum Tramin
Alexandra UNTERSULZNER, Südtiroler Landesmuseum für Volkskunde,
Dietenheim
Dorothea von MILLER, Südtiroler Landesmuseum für Volkskunde,
Dietenheim
Stefan WEIS, Museum Schloss Bruck, Lienz
Theres WENIN, Oberzoasl, St. Pankraz, Ulten
Alois ZÖSCHG, Innergrueb, St. Moritz, Ulten

Liste der Museen, Sammlungen und Partner

Südtirol

Bozen	Sammlung Arnaldo Loner
Bozen	Sammlung Lorenzo Dal Ri
Bozen	Stadtmuseum-Museumsverein Bozen
Brixen	Pharmaziemuseum Brixen
Dietenheim	Südtiroler Landesmuseum für Volkskunde
Dorf Tirol	Landesmuseum Schloss Tirol
Dorf Tirol	Landwirtschaftsmuseum Brunnenburg
Feldthurns	Heimatismuseum Feldthurns
Gufidaun	Dorfmuseum Gufidaun
Kurtatsch	Museum Zeitreise Mensch
Lana	Südtiroler Obstbaumuseum
Meran	Stadtmuseum Meran
Neumarkt	Museum für Alltagskultur
Partschins	Sammlung Gunther Erhard
Sarnthein	Rohrerhaus
Schlanders	Sammlung Peter Spechtenhauser
St. Leonhard in Passeier	MuseumPasseier
St. Leonhard in Passeier	Sammlung Harald Haller
St. Martin in Thurn	Museum Ladin Ciastel de Tor
St. Ulrich, Gröden	Museum Gherdëina
Steinegg	Museum Steinegg
Tramin	Hoamet-Tramin-Museum
Ulten	Ultner Talmuseum
Völlan	Bauernmuseum Völlan

Nordtirol

Fügen, Zillertal	Museum in der Widumspfiste
Imst	Museum im Ballhaus
Innsbruck	Tiroler Volkskunstmuseum
Kramsach	Museum Tiroler Bauernhöfe
Landeck	Schloss Landeck
Längenfeld-Lehn	Gedächtnisspeicher Ötztal, Ötztaler Heimat- und Freilichtmuseum
Madseit, Tux	Mehlerhaus
Neustift im Stubaital	Heimatismuseum Forsterhaus
Pfunds	Heimatismuseum Pfunds
Schwaz	Burg Freundsberg
Tarrenz	Heimatismuseum Tarrenz
Telfs	Fasnacht- und Heimatismuseum, Noafnhaus

Osttirol

Außervillgraten	Wurzerhof
Innervillgraten	Zacheler Stadl
Kals	Kaiser Heimatismuseum
Lienz	Schloss Bruck
Obertilliach	Kornkasten (Hotel Weiler)
Prägraten i. O.	Heimatismuseum Oberbichl
Thurn	Museum Kammerlanderhof

Inhaltsverzeichnis

8	Siegfried DE RACHEWILTZ Zur Kulturgeschichte des Mohns im historischen Tirol - Eine Einführung
34	Nikolaus Nemes CSABA Die Verbreitung des Schlafmohns im Spiegel der Mythen der Antike
42	Armin TORGLER Der Mohn in Herbarien und medizinischen Traktaten des Mittelalters
54	Leo ANDERGASSEN Der Mohn in der Kunst. Ein ikonografischer Streifzug durch die Jahrtausende
70	Carl KRAUS Eros und Tod. Mohnbilder von Artur Nikodem und Wilfried Kirschl
74	Stefan DEMETZ Die Mohnstempfen in den Sammlungen des Stadtmuseums Bozen
88	Bernd INSAM Über den Mohn: Ein Streifzug durch das Archiv von Matthias Insam
94	Georg JÄGER Auf den Spuren des Mohnanbaus vom Mittelalter bis in die Gegenwart
106	Andreas RAUCHEGGER / Brigitte VOGL-LUKASSER <i>Mōgn zoichn</i> und <i>Mōgn noien</i> . Traditionelles Wissen im Umgang mit Kulturmohn mit einem Osttirol-Schwerpunkt
136	Ingeborg SCHMID <i>Hot dear Etzi eppan Mogen in Mogn gehobm?</i> Über die Bedeutung der Mohnpflanze im Ötztal
146	Elisabeth RETTENBACHER Der Mohn in Südtirol: Tradition, Wissen und Weitergabe
156	Kaspar HOLAUS Interreg Projekt „Gene-Save“ - Teilbericht Mohn
170	Oskar AUSSERER Der Schlafmohn in der Volksmedizin Tirols
178	Massimo BERNARDO Der Schlafmohn: Seine Anwendung bei Schmerzen und in der Palliativmedizin
182	Christiane GANNER Der Mohn in der altböhmischen Kochkunst
186	Maria Anna STOFNER-GROSS Zwei Mohnrezepte aus dem Sarntal
190	Brigitte VASCHAUNER Mohngerichte aus den Tiroler Bergen
200	Cornelia HALLER-ZINGERLING Schlafen oder schlemmen? Der Mohn in der Küche – ein Streifzug
	Kunstbeiträge:
210	Margit KLAMMER
212	Lois FASCHING
214	Franz CHRISTANELL
218	Katalog der Mohnstempfen in Tiroler Museen und Sammlungen



Blick auf Großdorf, Kals am Großglockner, um 1960.
Fotoarchiv Silvester Lindsberger

**Andreas Rauchegger,
Brigitte Vogl-Lukasser**

***Mögn zoichn* und *Mögn noien*. Traditionelles Wissen im Umgang mit Kulturmohn mit einem Osttirol-Schwerpunkt**

Einleitung

Im Zuge von Erhebungen zum Erfahrungswissen über Lokalsorten traditioneller Kulturarten in Ost- und Nordtirol im Rahmen eines Interreg-Projektes (2003)¹ wurde dem Schlafmohn (*Papaver somniferum*)² besondere Aufmerksamkeit geschenkt. Diese Kulturpflanze ist in der Literatur auch unter den Bezeichnungen *einheimischer Mohn*, *Küchenmohn*, *Kulturmohn* oder *Gartenmohn* geläufig. Immerhin konnten noch Mohnsamen aus acht Herkunftssorten in Osttirol und drei Herkunftssorten im Wipptal, eingeschlossen die Seitentäler, dokumentiert werden.³ Im angeführten Projekt ging es nicht ausschließlich um biologische Charakteristika und den alpinen Variantenreichtum des Mohns, sondern vor allem auch um die Bedeutung dieser wichtigen, Fett liefernden Pflanze für den Alltag.⁴ Da eine umfangreichere Beschreibung der Geräte für den Mohnanbau und seine Verarbeitung nur ansatzweise vorhanden ist, wurde im Frühjahr 2015 eine weitere Feldstudie mit narrativen Interviews durchgeführt. Schwerpunkte dieser Erhebung waren das Hochpustertal, insbesondere das Villgratental und Prägraten im Virgental, weil dort die Verwendung des Mohns für Süßspeisen bis heute eine besondere Rolle einnimmt.⁵

Generell hat sich gezeigt, dass es im Berggebiet Regionen gab, die für den Anbau von Getreidearten, Feldgemüsearten, Faser- und Ölpflanzen, zu welchen der Mohn gehört, besonders geeignet waren. Das gilt etwa für Boden- und Hanglagen in Fließ im Bezirk Landeck oder in der Region Anras - Assling, die zuweilen als Kornkammer Osttirols bezeichnet wurde. In Osttirol wurde bis auf eine Seehöhe von 1.400 m (fallweise noch höher) Mohn angebaut, und zwar ausschließlich blinder Mohn (Schließmohn), dessen Kapsel geschlossen bleibt und so die Samenkörner - vergleichbar einem Gefäß mit Deckel - schützt.

Der Variantenreichtum der angebauten Kulturpflanzenarten im Allgemeinen war verhältnismäßig gering. Trotzdem ist er aussagekräftiges Indiz für die Bedürfnisse der Bevölkerung. Dies zeigt sich insbesondere in der Tatsache, dass domestizierte Kulturpflanzen im Brauchtum bedeutsam waren, sie mit Symbolgehalten aufgeladen wurden. Augenscheinlich wird dies nicht zuletzt in den traditionellen Süßspeisen und Schmalzbackenem, für wel-

¹ Die Erhebung wurde im Zuge eines Interreg-III A-Projektes im Jahr 2003 durchgeführt. Das Department für Nachhaltige Agrarsysteme der BOKU Wien koordinierte das Projekt. Die grenzüberschreitende Initiative zwischen Nord-, Ost- und Südtirol folgte der Leitidee, pflanzliche Genressourcen in den Alpen zu sichern („Gene-Save“).

² Die botanische Bezeichnung mit der Beifügung *somniferum*, also Schlaf bringend, erinnert an die Verwendung als Schlafmittel für Kinder oder im Krankheitsfall. Sie ist bereits in der griechischen Antike belegbar. Doch auch ältere Tirolerinnen und Tiroler wissen von analogen Nutzungsformen zu berichten.

³ Vgl. dazu den Beitrag von Kaspar HOLAUS in vorliegendem Band.

⁴ Die Erhebung wurde von Brigitte Vogl-Lukasser und Christian Vogl (Assling/Wien) geleitet und in Zusammenarbeit mit Peter Blauensteiner und Gabriele Falschlunger durchgeführt.

⁵ Die erwähnte Feldforschung wurde von Andreas Rauchegger (Abfaltersbach/Innsbruck) im Zuge dieses Ausstellungsprojektes durchgeführt.

Marie Egner (Bad Radkersburg 1850-1940 Wien)
Regentag in Sexten (Ortsteil Schmieden), 1906
 Mischtechnik auf Karton, 63 x 85 cm.
 Rudolf-Stolz-Museum Sexten



che Mohn häufig verwendet wird. Den Gewährspersonen zufolge wurde der Mohnanbau überwiegend Ende der 1960er Jahre aufgegeben. Heute wird Küchenmohn für den Eigengebrauch nur in ganz seltenen Fällen angebaut, beispielsweise in Kartitsch, in Anras, in Innervillgraten oder in Prägraten am Großvenediger. Trotzdem wurde die traditionelle Verwendung des Mohns in der Küche vielfach beibehalten. Dazu wird der Mohn aus Geschäften besorgt, die häufig auf die Qualität des Waldviertler Graumohns oder Mühlviertler Blaumohns schwören.

Obwohl kleinere und größere Mohnäcker für die Kulturlandschaft im Pustertal und dem Iseltal mit Seitentälern über lange Zeit prägend waren, sind viele ältere Zeitzeugen noch an die Buntheit der Äcker, insbesondere an die weißen Blüten mit violetten Sprenkeln und an den rotfarbenen Schlafmohn erinnern, sind Bildzeugnisse spärlich vorhanden.⁶ Dies gilt sowohl für Werke der Bildenden Kunst (Malerei, Zeichnung, Graphik), als auch für fotografische Bildbelege. Erwähnenswert in dieser Hinsicht ist ein Mischtechnikblatt der Wiener Stimmungsimpressionistin Marie Egner (Bad Radkersburg 1850-1940 Wien), auf welchem ein kleiner Mohnacker in Sexten dargestellt ist.⁷ Im Zuge der Recherchen in Osttiroler Gemeinden konnte eine große Fülle an Dialektbegriffen rund um die Kultivierung und Verarbeitung des Mohns erhoben werden. Hinzu kommt eine enorme Vielfalt an Klangfärbungen sogar innerhalb der Gemeinden in den einzelnen Ortsteilen. Zum Zwecke besserer Lesbarkeit wird im folgenden Beitrag eine stark vereinfachte Dia-

⁶ Der Anbau der dokumentierten, kultivierten Sorten im Zuge des „Gene-Save“-Projektes im Jahr 2003 hat gezeigt, dass es sowohl hinsichtlich Wuchs, Blütenfärbung und Kapselform unterschiedliche Wuchsformen, bzw. Sorten gibt und damit die Beschreibungen in den Interviews bestätigt (vgl. dazu den Beitrag von K. HOLAUS in vorliegendem Band.). Der Querschnitt der Kapselformen reicht von rundlich über länglich bis hin zu spitzen Kapseln. Die von den Gewährspersonen beobachteten Blütenfarben reichen von einheitlich weiß, einheitlich weiß mit violett-rosa Fleck bis hin zu vielfarbigen Blüten in den Farben Weiß, Lila, Rot oder Pink. Beispielsweise erzählte eine Frau aus Prägraten, dass Graumohn angebaut wurde und dieser rot gewesen sei. Zum Vergleich schilderte eine Wipptalerin, dass weißblühende Sorten mit violett-rosa Fleck auf jedem Blütenblatt am weitesten verbreitet waren. Belege für die Farbe der Blüten sind aber auch in Redewendungen präsent, etwa jener einer Osttiroler Erhalterin (Anna G., Jg. 1954, Gaimberg: „Wenn der Mohn auch rot blüht, gibt's a Hochzeit im Haus.“

⁷ Vgl. RUDOLF STOLZ-MUSEUM SEXTEN (Hg.), 1914/1915, Katalog zur gleichnamigen Ausstellung, Sexten 2014, 18-23.

lekterschreibweise verwendet und im Anschluss daran ein kleines Glossar präsentiert. Dazu wurde in den Gemeinden Obertilliach, Kartitsch, Innervillgraten, Prägraten und Kals je eine Gewährsperson ausgewählt und ausgehend von einem Begriffsleitfaden die Aussprache ebendieser Person und damit der lokalen Dialektfärbung aufgezeichnet. Sprachwissenschaftlich ausgewertet wurden die Mitschnitte von Stefanie Rogger aus Sexten. Das Ziel war, den *augenblicklichen* Höreindruck und die Lautnuancen in jedem einzelnen Fall möglichst getreu zu Papier zu bringen.

Mohnanbau und Sätechniken

Den Gewährspersonen zufolge wurde der Mohn entweder in einem eigenen, kleineren oder größeren Mohnacker gesät oder zusammen mit den Bohnen im Bohnenacker (*Painte*).⁸ Der Anbau größerer Mengen hing, abgesehen von den zur Verfügung stehenden Anbauflächen, von folgenden Faktoren ab: Zum einen mussten meist große Familien damit versorgt werden, und zum anderen gab es Familien, in welchen der Mohn ein Grundnahrungsmittel darstellte und deswegen generell häufiger und nicht nur zu festlichen Anlässen konsumiert wurde. Garant für eine erfolgreiche Ernte war die Qualität des Ackerbodens und die Beschaffenheit des jeweiligen Mikroklimas. Wird der Umfang von Mohnabgaben berücksichtigt, der von großen Höfen im Hoch- und Spätmittelalter zu entrichten war, wird ersichtlich, dass es bereits damals in den Tiroler Talschaften größere Anbauflächen für Mohn gegeben haben muss.⁹ Einen Einblick in Aufwand und Schwierigkeit des Ackerbaues im Hochpustertal im 19. Jahrhundert gibt unter anderem die *Topographisch-statistische Darstellung des Landgerichts Sillian*,¹⁰ die der Gerichtsschreiber L. Schwärzler 1837 verfasst hat: Demnach dauern „Frühling und Sommer [...] gewöhnlich 4 Monate lang, nämlich von Mai einschließlich August. In diesen Monaten wird gesät und geerntet. Auch die Monate September und Oktober sind mitunter noch gelind und heiter. Nach der Ernte pflegt man die Getreide, die nicht selten noch halb grün geschnitten werden, auf Lattengerüsten oder Feldharfen genannt – aufzuhängen, damit sie noch ausreifen und trocknen. [...] Außer den [...] Getreidegattungen werden noch Bohnen, Erbsen, Mohn und Erdäpfel, dann Kohl gepflanzt. Die zarte Blüte der Bohnen verwelkt jedoch sehr leicht bei dem Eintritte der Pfingstkälte, der stets um Jakobi eine zweite folgt. Um diese und auch in den Zwischenzeiten fällt gewöhnlich Schnee, der [...] auch die Täler bedeckt [...]. Diese Perioden sind dann aber auch nicht selten von Reif und Frost begleitet, wobei die Saaten jeder Art oft nicht wenig leiden. Erbsen werden wenige, und meist nur in Küchengärten, Mohn hingegen wird weit mehr gepflanzt.“¹¹

In den Interviews kommen Gewährspersonen darauf zu sprechen, dass der Zeitpunkt der Saat jährlich variieren konnte. Prinzipiell wurde darauf geachtet, ehest möglich zu säen. Je nach Jahreszeit und örtlichen Gegebenheiten fand dieser Arbeitsschritt zwischen Spätmärz und Mai statt. In höheren La-

⁸ Das hochdeutsche Pendant zur Dialektbezeichnung *Painte*, die im Pustertal nach wie vor geläufig ist, lautet Peunte. Der Begriff bezeichnet nicht in jedem Fall und ausschließlich den Bohnenacker. Er wird unter anderem für eingezäunte Felder, Waldwiesen oder Äcker verwendet, etwa auch für Kraut-, Rüben- und Mischäcker für den Eigengebrauch, die durchwegs in Hofnähe liegen; vgl. hierzu u. a. Robert NAUMANN, *Serapeum*, Zeitschrift für Bibliothekswissenschaft, Handschriftenkunde und ältere Litteratur, Jg. 27, Leipzig 1866, 158; Eberhard KRANZMAYER, *Historische Lautgeographie des gesamt-bairischen Dialektraumes*, Wien 1956, 54; Johann Andreas SCHMELLER/Georg Karl FROMANN, *Bayerisches Wörterbuch*, 2. Auflage, München 1872, 395-397.

⁹ Vgl. dazu den Artikel von Georg JÄGER in vorliegendem Band.

¹⁰ Zum Landgericht Sillian zählten die „Gemeinden“ Obertilliach, Untertilliach, Kartitsch, Strassen, Abfaltersbach, Panzendorf, Sillian, Außervillgraten, Innervillgraten, Innichen und Sexten.

¹¹ L. SCHWÄRZLER, *Topographisch-statistische Darstellung des Landgerichts Sillian*, Sillian 1837, 50-52.

Mohnfeld in Kartitsch, 2014.
Fotoarchiv Johann Moser, Kartitsch/Salzburg



gen war an einen frühen Anbau zuweilen aufgrund von Restschnee nicht zu denken. Es wurden mehrfach traditionelle Sätermine genannt. Michael Tschurtschenthaler aus Sexten, der bis 2012 Mohn angebaut hat, nennt den Karfreitag,¹² während eine Gesprächspartnerin Jörge (St. Georg, 23. April) erwähnt. Und zwar, „wenn die Erde noch Schneewasser hat, denn der Mohn muss mit einem Fuß im Eis stehen.“¹³ Wipptaler Frauen haben wiederholt davon gesprochen, dass der Mohn „an aisenen Fuass“ brauche. Erklärt wird dieses Erfahrungswissen damit, dass der Mohn im Keimprozess „Winterfaichtigkait“ benötige, um nicht auszutrocknen und außerdem mehr Samen in einer Kapsel ansetze, wenn er zwei oder dreimal fröre und langsam wachse.¹⁴ Ein Altbauer aus Innervillgraten hingegen warnt vor der Reife¹⁵ indem er bemerkt: „A Raife om se et dolitn, san se hin giwän.“¹⁶ Angemerkt wurde weiter, dass der Mond in der Zeit der Aussaat in der zunehmenden Phase sein solle und ein später Aussaatzeitpunkt um Mitte Mai zu weniger Unkraut führe.¹⁷

Typisch für den Mohnanbau war die Wechselwirtschaft: Insbesondere für das Wachstum der Kartoffeln sei der Wechsel mit Mohn vorteilhaft. Eine Erhalterin konnte außerdem beobachten, dass der Mohn im ersten Jahr nach dem Umbruch niedriger und stämmiger wachsen würde.¹⁸ Günstige Voraussetzungen für eine erfolgreiche Ernte sind ein fettarmer Boden sowie ein sonniger, windgeschützter Platz. Voneinander abweichend sind die Aussagen zum Düngen. Während eine Gewährsperson ausschließlich „mit altem Mist“ und spärlich düngt, da der Mohn ansonsten zu stark in die Höhe schießen und dem Wind stärker ausgesetzt sein würde, erzählen andere Gesprächspartner, dass viel Dünger größere Mohnkapseln ergäbe. Dies

¹² Interview mit Rudolf Holzer, Jg. 1936, Ortschronist von Sexten, geführt im April 2015.

¹³ Interview mit Margret D., Jg. 1932, Gaimberg, geführt im August 2005.

¹⁴ Interview mit Joseph B., Jg. 1941, Hopfgarten, geführt im August 2005.

¹⁵ Vgl. C. H. DIETRICH/Johann SEDLACZEK, Praktische Anweisung zum Anbaue sehr einträglicher, aber nicht genug bekannter Erdegewächse, Leipzig 1804, 39. Im zitierten Werk aus dem Jahr 1804 wird zum Einfluss des Frostes auf den „gemeinen Mohn“ wie folgt Stellung genommen: „Die Mohnpflanzen sind weicher Natur, oder empfindlich gegen die Kälte und Fröste; daher darf man die Aussaat nicht frühzeitiger [...] unternehmen. Sie können zwar einige Reife vertragen, wenn diese aber zu lange anhalten, oder wohl gar einige Nachtfröste dazu kommen, so springen die Blätter ab, und diese Saat ist verloren.“

¹⁶ Interview mit Ernst L., Jg. 1926, Lahnberg, Innervillgraten, geführt im März 2015.

¹⁷ Diese Beobachtung erinnert an folgende Redewendung: „Set'sche mi in Mai, kimm i glai, set'sche mi in April, kimm i wenn i will.“

¹⁸ Interview mit Gisela P., Jg. 1955, Stubai, geführt im Juli 2006.

Mohnsähorn (Kuhhorn und Holz)
Länge: 34 cm, Höhe: 17 cm, Ø ca. 7/4,5 - 9 cm
Heimatmuseum Kals, Inv.Nr. 267.
Fotoarchiv Andreas Rauchegger, 2015

Mohnsähorn (Holzverschlüsse und Holzplättchen mit Bohrungen auf der Ausnehmung fehlen)
Länge: 29 cm, Ø ca. 4,5 cm, Maße Ausnehmung: 5,5 x 5 cm
Heimatmuseum Kals, Inv.Nr. 266.
Fotoarchiv Andreas Rauchegger, 2015



wird etwa in dieser Aussage deutlich: „Mögn ot man fescht gidüngt, mit Haislmischt. [...] In Mögn ischs nia zi wiache, noa pikimmt a groasse Gugga.“¹⁹

Auch für die Anbaumethode gibt es unterschiedliche Strategien, die sich nach der Größe des Mohnackers richten. Prinzipiell sollte das Saatbeet frei von Unkraut sein. Um auf einem größeren Acker zu bauen, muss dieser vorerst gepflügt werden. In einem Garten wird mittels Hacke²⁰ aufgelockert (*hauen*). Es ist durchaus üblich, in einem reinen Mohnacker die Anbaufläche auszustecken und kleine Rillen zu ziehen, um - diesen folgend - den Samen manuell dünn zu säen. Dies geschieht, indem der Mohn durch eine Reibbewegung zwischen Daumen und Zeigefinger das Hand-Gefäß verlässt.²¹ Notburga S. erklärt, warum ihr Großvater immer den schönsten Mohn in Kartitsch hatte: „Mein Großvater war ganz heikel. Er hat immer gesagt, dass der Mohn den Leuten zu dick wird, weil sie nicht aufpassen beim Säen. Er hat immer viel Erde („a Haufe Eade“) untergetan. Das dann in einer Schale gemischt, und dann hat er es ganz schön in die Reihen gesät. Die Bauern haben nie gewusst, warum er so einen schönen Mohn hatte. Er hat immer gesagt, sie verstünden das nicht, dass man Mohn ganz dünn säen muss und nicht so. Sonst kommen die Pflänzchen nicht auf. Er hatte in einer Reihe nur 10 oder 12. [...] Bei den Bauern waren oft 20 oder 30.“²²

Betont wird wiederkehrend, dass Arbeiten wie etwa das Säen des Mohnsamens von älteren und erfahrenen Leuten ausgeführt wurden, nie jedoch

¹⁹ Interview mit Brigitta L., Jg. 1934, Assling, geführt im Oktober 2005.

²⁰ Dieser Vorgang wird vielfach mit der Erdäpfelhaue ausgeführt.

²¹ In den Interviews haben die Gewährspersonen diese Sätechnik, also die Reibbewegung, immer wieder vorgezeigt. Stehend, mit leicht gespreizten Beinen und tief gebeugtem Oberkörper, wurde Samenkorn für Samenkorn treffsicher fallen gelassen. Vorgezeigt wurde die Technik auch deswegen, um auf die Schwierigkeit des Säens von Mohnsamen aufmerksam zu machen.

²² Interview mit Notburga S., Jg. 1923, Kartitsch (Hollbruck), durchgeführt im April 2015.



Mohnsähorn (Kuhhorn und Holz) – das Horn stammt aus dem 19. Jh., das runde Holzplättchen wurde nach dem 2. Weltkrieg erneuert. Privatbesitz Assling
Fotoarchiv Brigitte Vogl-Lukasser, 2015



von Kindern. Mit der Haue (*Ärpfelhäcke*), einem kleinen Rechen (*einrechen*) oder mit Unterstützung der bloßen Hände werden die Zeilen nach dem Sävorgang dann vorsichtig eingeebnet.²³ Oder man ging einfach „darüber, in die Erde treten, sonst nichts, nicht Erde darauf.“²⁴ Bei größeren Flächen wurde der Mohnsamen auch breitwürfig ausgestreut. Um eine dünne Mohnsaat zu erzielen, wurde das Saatgut, wie vorhin im Zitat angedeutet, mit Sand oder Erde vermengt.²⁵

Erwähnenswert sind in diesem Kontext zwei Mohnsähörner aus dem Heimatmuseum in Kals am Großglockner aus dem späten 19. Jahrhundert sowie ein Mohnsähorn aus Assling, welches noch bis in die 1960er-Jahre in Gebrauch war. Bei allen drei Objekten wurde die Hornbasis mit einem runden Holzdeckel verschlossen (mit kleinen Nägeln fixiert) und die Hornspitze entfernt. Über die kleine, so entstandene Öffnung an der Hornspitze wurde das Sand-Mohn-Gemenge mittels Trichter in das Horn gefüllt. Danach wurde auch diese Öffnung mit einem Holzpfropfen – an einem Kaiser Beispiel sogar in der Funktion eines Holzgriffes – abgedichtet. Das Horn ist über einen Rundstab mit einer unter dem Horn in einem Abstand von bis zu 10 cm angebrachten flachen, dünnen, kreisrunden Holzscheibe verbunden (verstellbar). In die nach unten in Richtung Holzscheibe weisende Seite des Hornes wurden 4 kleine Löcher gebohrt. Gesät wurde der Mohn, indem das Horn dann entweder an der Hornbasis, oder am Holzgriff gehalten wurde. Durch eine leichte Schüttelbewegung konnte der Samen kontinuierlich aus den kleinen Löchern auf die Holzscheibe rieseln. Durch zusätzliche, leichte Drehbewegungen der Hand wurden die auf die Holzscheibe rieselnden Samen beim Gehen entlang der Zeilen verteilt. Die Dosis des Gemenges, das über die Holzscheibe ausgestreut wurde, konnte durch das Verschließen einzelner Löcher mit den Fingern oder mit Holzstöckchen reduziert werden. Beim zweiten Kaiser Beispiel wurden die kleinen Löcher in das Holzplätt-

²³ Eine Gesprächspartnerin, die den Mohn nah am Haus anbaut, deckt die Fläche zum Schutz vor Katzen mit Vlies ab, da diese neu hergerichtete Beete gerne aufwühlen würden (Interview mit Teresa P., Jg. 1935, Gschnitz, geführt im Juli 2006).

²⁴ Interview mit Kreszentia W., Jg. 1935, Prägraten, geführt im Mai 2015.

²⁵ Vgl. Johann Evangelist FÜRST, Der wohlberathene Bauer Simon Struf, eine Familien-Geschichte. Allen Ständen zum Nutzen und Interesse, besonders aber jedem Bauer und Landwirthe ein Lehr- und Exempel-Buch, Bd. 2, Augsburg 1841, 140. Analog zu den Interviews wird dieser Trick beim Säen in diesem Lehr- und Exempel-Buch aus dem Jahr 1841 beschrieben. Für die Gewinnung von „Magsamenöl (Mohnsamenöl)“ im bayrischen Raum, für welche in weit größerem Umfang gebaut wird, muss „das Land im Frühjahr tief geakert, oder gegraben, und mit der Egge oder dem Rechen überzogen“ werden. „Am Ende des Aprils wird der Same sehr dünn, daher in Vermischung mit sehr viel Erde oder Sagspänen ausgesät, und gleich nach der Saat eingeeget, oder besser mit Rechen überzogen.“



Bänder zum Aufbinden, Assling
Fotoarchiv Brigitte Vogl-Lukasser, 2005

Stützkonstruktion für Mohn
Fotoarchiv Brigitte Vogl-Lukasser, 2005

Stützkonstruktion für Mohn
Fotoarchiv Gabriele Falschlunger, 2006



chen gebohrt, das passgenau in die Ausnehmung eingefügt worden war. Analog dazu erwähnen Gewährspersonen aus Prägraten die Verwendung von Sägläsern. Beispielsweise befüllten „die Klamperers“ ein Hohlglas mit „einem Löffel voll Mohn und zwei Löffeln voll Tinachsand. Dann machten sie im Korkdeckel ein kleines Loch und dann sind sie so gegangen. Tinach ist ein ganz feiner Sand. [...] Tinach ist der Gletscherschliff.“²⁶

Die Notwendigkeit zur Ausdünnung von jungen Pflanzen, wenn sie eine Höhe von 3 bis 5 cm erreicht haben und die ein bis zweimal erfolgen muss, bestätigt der überwiegende Teil der Gewährspersonen. Zuweilen wird noch häufiger gejätet und ausgedünnt, damit die Einzelpflanzen ausreichend Platz haben, um einen Abstand von 10 bis 20 cm zwischen den Pflanzen zu erreichen. Je nach individuellem Erfahrungswissen wird händisch oder mit Gartenkralle ausgedünnt, wird diese Tätigkeit bei nasser Witterung durchgeführt oder überhaupt darauf verzichtet, da es bei Hagel besser sei, wenn der Mohn „recht dick steht, dass wenigstens noch ein paar Mönggugga übrig bleiben.“²⁷ Außerdem ließen sich Mohnpflanzen nicht versetzen, dürften ab einer Höhe von 15 cm nicht mehr gehackt werden und sei das Unkrautjäten ab einer Höhe von ungefähr 40 cm nicht mehr relevant. Eine größere Gefahr als Pilzbefall oder Blattflecken stellen in den Erzählungen Vögel dar, vor allem die Meisen. Um an die Samen heranzukommen, werden die schon trockenen, reifen Kapseln an der Unterseite angepickt und der herausrieselnde Mohnsamen gefressen. Der Raub kann mit einer etwas vorgezogenen und rechtzeitigen Ernte verhindert werden, oder indem das Mohnbeet mit Maispflanzen eingezäunt wird. Denn dann würden sich große Vögel auf den Mais setzen und kleinere Vögel dadurch abschrecken.²⁸

Beim Mohnanbau in kleinen Gärten und Äckern, bei welchen die Sorge des Verlustes einzelner Pflanzen vergleichsweise größer war, wurde mit viel Mühe versucht, die Pflanzen vor dem Umknicken oder Umfallen bei starkem Wind zu schützen. Dafür dienten eigene Stützkonstruktionen, die meist in gleicher Art und Weise wie bei der Ackerbohne konstruiert sind. An den En-

²⁶ Interview mit Ludwig B., Jg. 1932, Hinterbichl, Prägraten, geführt im Mai 2015.

²⁷ Interview mit Paula U., Jg. 1942, Assling, geführt im Juli 2005.

²⁸ Interview mit Joseph B., Jg. 1941, Hopfgarten, geführt im August 2005.



Mohnacker zwischen einem Haferfeld im Wipptal
Fotoarchiv Gabriele Falschlunger, 2005



den der Reihen werden Holzpfosten in den Boden geschlagen und auf diese Holzpfosten horizontal Stangen aufgenagelt („*Steckn augschlöt, a Stonge draugileit und Reihen gemocht*“²⁹), um die Pflanzen durch die horizontalen Latten zu stützen. Die Latten können gegebenenfalls durch Seile ersetzt werden. Von dieser Notwendigkeit erzählt auch ein Bergbauer aus Innervillgraten, der noch sämtliche Feldfrüchte selbst angebaut hat: „*Man hat kleine Zeilen gemacht (klane Zaililan gimocht), den Mohn gesät (drin gisänt) und ein bisschen mit einem Ästchen zugemacht (a kaddl zuigimocht mit an Rais). Viel Erde durfte man nicht drüber tun. In der Zeit Hitlers musste man viel anbauen, weswegen sie nicht gestützt (geschiffit) wurden. Beim Hitler, als wir so viel angebaut haben, haben wir nicht geschiffit. Sind sie stehen geblieben, sind sie stehen geblieben, hat es sie umgetan, waren sie halt kaputt. Die kleinen Fleckchen hat jeder geschiffit. Da hat man links und rechts Stangen aufgestellt, weil es Zeilen waren. Dazwischen hat man es augeschiffit.*“³⁰

Eine andere Variante, den Mohn im Wachstum zu stützen, war, ihn im Bohnenfeld zusammen mit Bohnen zu bauen. Diese Methode wurde von mehreren Osttiroler Gewährspersonen erwähnt („*in di Pēn ot man etlan Mōgn kōt*“).³¹ Otto S. ergänzt, dass zuerst die Bohnen gesteckt wurden und dazwischen Mohn gesät wurde. So sind sie schön in die Höhe gewachsen, ohne dass man etwas aufstellen musste („*sou san di Schtanggn grode au giwoxt*“).³² Zum Schutz vor dem Wind pflanzen Bäuerinnen den Mohn auch zusammen mit Sonnenblumen, Mais (Maisgürtel) oder in die Mitte eines Haferfeldes.

Ernte und Lagerung

Abhängig von Standort und Witterung ist die Blütezeit im Juni und Juli und erfolgt die Ernte in der Regel im Zeitraum Ende Juli bis Anfang September. Sie kann sich in einzelnen Fällen sogar bis in die ersten Oktobertage hinauszögern. Der Zeitpunkt ist richtig, „*wenn die Stengel und die Köpfe ihre Farbe*

²⁹ Interview mit Emma G., Jg. 1933, St. Jakob, geführt im August 2005.

³⁰ Interview mit Ernst L., Jg. 1926, Lahnberg, Innervillgraten, geführt im März 2015.

³¹ Die Anbaumethode zusammen mit Bohnen erwähnen unter anderem: Franz G., Jg. 1929, Innervillgraten (dokumentiert im Februar 2015); Johann M., Jg. 1925, Innervillgraten (dokumentiert im Februar 2015); Ludwig B., Jg. 1932, Hinterbichl, Prägraten (dokumentiert im Mai 2015).

³² Interview mit Otto S., Jg. 1937, Innervillgraten, geführt im Jänner 2015. Dieselbe Beobachtung, dass nämlich der Mohn den Bohnen entlang in die Höhe wuchs, bestätigte u. a. noch Peter B., Jg. 1928, Obertilliach (dokumentiert im Mai 2015).



Digna O., Jg. 1920
Matrei, 2005
Fotoarchiv Brigitte Vogl-Lukasser

Eine Virgentaler Bäuerin in ihrem Acker mit den traditionellen Kulturarten Flachs, Hanf, Mohn und Weißkraut und anderen Kulturarten. Zedlacher Paradies, 1998
Fotoarchiv Brigitte Vogl-Lukasser



verlieren, anfangen abzutöden, braun, grau und zugleich hart werden, und wenn man bei Berührung der Köpfe den Samen darin rauschen hört.“³³ Eine Interviewpartnerin spricht in diesem Zusammenhang davon, dass die Gugga beim Schütteln „*singen*“. Dabei erzeugen jene Samen, die sich von der Kapselwand gelöst haben, einen „*höheren Klang*“, als jene noch unreifer Kapseln.³⁴ Erschwerend für die Wahl des Zeitpunktes der Ernte kommt hinzu, dass es unterschiedliche Reifestände gibt und oft eine gestaffelte Ernte durchgeführt werden muss.³⁵ Den Beobachtungen mehrerer Gewährspersonen zufolge haben darauf insbesondere die Blütenfarben Einfluss. So würden weiße Blüten früher reifen. Wesentlich für die Ernte sind folglich wiederkehrende Kontrollgänge, um über den Reifestand – eine Wahrnehmung des Zusammenspiels mehrerer Sinneseindrücke – immer im Bilde zu sein.

Geerntet werden die Früchte bei schönem Wetter und zu möglichst spätem Termin. Eine Gesprächspartnerin wählt für diese Tätigkeit stets sonnige Vormittagsstunden, und es sollte „*aufnehmender Schein*“ sein.³⁶ In Osttirol war das Mohn ziehen (*Mōgn zoichn*) weithin üblich. Die Pflanzen wurden mitsamt der Wurzel aus der Erde gezogen, zu Garben gebündelt und oft noch eine Weile an einem trockenen Ort aufgestellt. Entweder wurden die Bündel erst nach dieser Trocknungsphase eingekürzt und zu kleineren Bündeln gefasst, oder aber sie wurden direkt am Feld mittels Sichel geschnitten und mit Strohbindern zu handlichen Bündeln in einer Länge von 30 bis 40 cm geschnürt. Peter B. (Jg. 1928) wiederum schildert, dass der Mohn in Obertilliach nicht gezogen, sondern mit einer Schere oder einem Messer in entsprechender Höhe abgeschnitten wurde, um ihn dann zu „*Pintlan*“ zu schnüren. Bemerkenswerterweise lautet die Bezeichnung für die Kapseln hier nicht etwa *Guggl*, wie in den Nachbarorten des Pustertales, sondern *Kolben (Kolbm)*.³⁷ Auf einem Bilddokument aus Inner-

³³ Johann Evangelist FÜRST, Der wohlberathene Bauer Simon Struf, wie Anm. 25, 141.

³⁴ Interview mit Emma G., Jg. 1933, St. Jakob, geführt im August 2005.

³⁵ Dabei werden immer nur die reifen Kapseln entfernt.

³⁶ Interview mit Anton K., Jg. 1975, Prägraten, geführt im August 2005.

³⁷ Interview mit Peter B., Jg. 1928, Obertilliach, geführt im Mai 2015. Vgl. Maria HORNUNG, Mundartkunde Osttirols. Eine dialektgeographische Darstellung mit volkskundlichen Einblicken in die alpbäuerliche Welt, Wien 1964, 118. Maria Hornung beschreibt das Tilliacher Wort Kolben (*kxolpm*) als Begriff „*für den Mohn schlechthin und nicht etwa nur für seine Fruchtkapsel. In der Lautgestalt kxolbm begegnen wir derselben Bedeutung in den Sprachinseln Pladen und Zahre.*“



Mohn Ziehen (*Mögn zoichn*) mit Cäcilia Steidl, Maxa (Frau mit Kopftuch in der Mitte) S/W Foto, Innervillgraten, 1946/47. Bildarchiv Anton Draxl, Lienz

Buben aus Hollbruck mit Mohngarben S/W Foto von Anton Kraler, um 1930 Nachlass Johannes E. Trojer, Kass. 135. Brenner-Archiv, Innsbruck



villgraten (1946/1947) sind Frauen mit dem Mohn Ziehen (*Mögn zoichn*) beschäftigt. Ein weiterer Bildbeleg zeigt zwei Buben aus Hollbruck (Gemeinde Kartitsch), die mehrere „*Schablan*“ geschultert haben, um sie nach Hause zu tragen.

Während im Raum Hohe Tauern berichtet wird, dass die auf eine bestimmte Länge zugeschnittenen („*abgelängten*“) Mohngarben auf einem Rundholz im oberen Söller paar- und kreuzweise zur weiteren Trocknung aufgehängt wurden – dabei zeigten die Kronen nach unten –, wurden sie etwa im Virgental eher in gesamter Länge, meist als geschnürte Bündel, aneinandergereiht.³⁸ Neben dem Tilliacher Begriff *Pintlan* ist im Raum Hohe Tauern für die Bündel der Begriff *Mögnsonge / Mögnzonge* (Sexten, Hollbruck),³⁹ in Innervillgraten *Mögnsangilan / Mögnzangilan* bekannt. Dieses Dialektwort dürfte die Wurzel im Mittelhochdeutschen *sanc* für Anbrennen, beziehungsweise Versengen haben. In einer Studie über Karnische Flurnamen wird von einer möglichen Überlappung des Flurnamens *Sanger Alpe* mit dem Mundartbegriff *sängə* für „eine Handvoll Mohn- bzw. Hanfstengel“ im Defereggental oder Antholzer Tal ausgegangen. Die Benennung *Sanger Alpe* verrät, dass die Alm einst mittels Brandrodung wirtschaftlich nutzbar gemacht wurde.⁴⁰ Bereits im Bayerischen Wörterbuch von Andreas Schmeller aus dem Jahr 1836 wird ausgehend vom Ausdruck *sängeln* für „Ähren Lesen“ der Begriff „*Sängel-*

³⁸ Erzählt wurde von Gesprächspartnerinnen auch davon, dass die gebundenen Garben zur Trocknung auf den Kachelöfen gelegt wurden oder dass ausschließlich die reifen Kapseln abgeschnitten, diese dann unmittelbar geöffnet und der Samen auf einem Tuch am Ofen nachgetrocknet wurde. Eine weitere Person erklärt, sie habe die Kapseln auf ein Papier gelegt, um sie dann auf der Fensterbank zu dörren (Interview mit Anton K., Jg. 1975, Prägraten, geführt im August 2005).

³⁹ Lt. Aufzeichnung von Rudolf Holzer (Jg. 1936, Ortschronist von Sexten) im April 2015.

⁴⁰ Maria Luise HASLINGER/Ulrike ROIDER/Peter ANREITER, Karnische Flurnamen, in: Peter ANREITER/Heinz Dieter POHL (Hg.), Namen, Sprachen und Kulturen. Imena, jeziki in kulture. Festschrift für Heinz Dieter Pohl zum 60. Geburtstag, Wien 2002, 341-360, hier 355.



Detail aus der Aufnahme Wassermühle, Innervillgraten, Inv.-Nr. 728.445 Foto von Lala Aufsberg, 1940/1945 Bildarchiv Marburg

Im Stangengerüst eines Futterhauses in Pikolein, Gadertal, hängt die gebündelte Mohn-ernte. Die Garben sind größer und länger als jene in Villgraten, und wurden auch nicht paarweise über die Stange gehängt. Fotoarchiv Hans Pescoller, Gadertal 1992



büschel, Ährenbüschel also zusammengelesen“ beschrieben.⁴¹ Die große Menge an *Mögnsangilan* ist auffallend, die auf dem hier gezeigten Bauernhaus in Innervillgraten hängen. Der Gewährsperson Maria L. (Jg. 1940) zufolge war es unüblich, dass man in Villgraten so große Mengen hatte. Da die Aufnahme während des Zweiten Weltkrieges entstand, könnte dies mit dem in den Interviews mehrmals aufgetauchten Hinweis zusammenfallen, dass im Jahr 1942 oder 1943 von Bauern in Außer- und Innervillgraten Mohnabgaben verlangt worden waren. Der Grund für die Forderung, die ohne Zweifel mit lokalen Behörden koordiniert worden war, wird darin liegen, dass Getreideabgaben bindend waren und aus strategischen Gründen folglich andere Kulturarten angebaut wurden. Mancherorts wurden sogar die Garben gezählt. Josef P. (Jg. 1929) aus Außervillgraten erinnert sich daran, dass dem Vater während des Krieges einmal Mohnabgaben vorgeschrieben wurden. Er habe dann so ein Fleckchen angebaut und mehrere *Galfern*⁴² Mohn abgeerntet.⁴³ Die der frischen Luft ausgesetzten Bündel wurden wiederkehrend geschüttelt, um den Reifestand zu überwachen. Gute Voraussetzung für den Trocknungsprozess waren „*helles Licht*“ und eine trockene, sonnige Herbstperiode mit kühlen Nächten. Nachdem die gewünschte Endreife erreicht war, wurden die Bündel abgenommen, um den Samen aus den Kapseln zu gewinnen. Abhängig von der Erntemenge gab es unterschiedliche Verfahrenstechniken. Für kleine und ärmere Bauern, die prinzipiell sehr wenig Mohn anbauten, war jedes Samenkorn wichtig. Deswegen wurde Kapsel für Kapsel in die Hand genommen, die Krone abgeschnitten und der Inhalt in einen Behälter geleert, auch indem mit dem Kapselrand an das Behältnis geklopft wurde. Häufig wurde diese Tätigkeit als Gemeinschaftsarbeit im Kreis der Familie oder von den alten Leuten am Hof durchgeführt. In Innervillgraten sagte man dazu „*Mögn auslossn*“.⁴⁴ Bevor die Samenkörner in das Behältnis für die Endlagerung kamen - ob Papiersack, Leinensack

⁴¹ Andreas SCHMELLER, Bayerisches Wörterbuch. Sammlung von Wörtern und Ausdrücken, Bd. 3, Stuttgart/Tübingen 1836, 270. Vgl. auch Johann Christian Wilhelm AUGUSTI, Denkwürdigkeiten aus der christlichen Archäologie, Bd. 11, Leipzig 1817, 116. In diesem Werk bespricht der Autor ausgehend von Nennungen bei Luther das Wort *Sangen*, „*welches der hebr. Etymologie (sengen, rösten) gut entspricht.*“

⁴² Eine *Galfer* ist ein altes Getreidemaß (etwa 12 Liter) und gleichzeitig eine Bezeichnung für ein hölzernes Korn oder Getreidegefäß.

⁴³ Interview mit Josef Pirgler, Jg. 1929, Außervillgraten, geführt am 31. Jänner 2015.

⁴⁴ Interview mit Martha W., Jg. 1924, Innervillgraten, geführt im Jänner 2015.

Gebundene *Schablan* am Söller des alten Moarer Hauses (Gebäude rechts). St. Andrä, Prägraten, um 1935. Privatbesitz



oder Holzbehälter (Schublade, Galfer, Abteil im Kornkasten) - wurden der „braune Staub“ und andere Verunreinigungen entfernt, indem vorsichtig ausgeblasen oder gesiebt wurde. Hierfür gab es sogenannte Mohnsiebe (*Mögn sibbilan*), die sehr engmaschig waren. Dieses Gerät war nicht in jedem Hausinventar vorhanden und wurde, wenn möglich, auch ausgeliehen. Für die Häufigkeit des Einsatzes und die Anfälligkeit engmaschiger, filigraner Netze sprechen wiederkehrende Flickstellen auf solchen Gittern.⁴⁵ Bei größeren Erntemengen kann allgemein gesagt werden, dass die Einzelbehandlung jeder Kapsel zu mühsam gewesen wäre. So wurden sie zuerst entweder am gereinigten Boden ausgelegt und mit sauberen Schuhen ausgetreten,⁴⁶ mit einer *Plöte* (Holzschlägel),⁴⁷ einem Hammer⁴⁸ oder einem *Bleuel* ausgeschlagen,⁴⁹ in ein Leintuch eingepackt und mit dem Dreschflegel *gedrischelt*,⁵⁰ oder sogar in der Dreschmaschine⁵¹ abgetrieben. Beim

⁴⁵ Vgl. dazu das interaktive Ausstellungs- und Medienprojekt www.flick-werk.net, Brunnenburg (Dorf Tirol) 2014.

⁴⁶ Interview mit Ernst L., Jg. 1926, Lahnberg, Innervillgraten, geführt im März 2015. Interviewpartner aus Prägraten bestätigen ebendiese Verfahrensweise, u. a.: Ludwig B. (Jg. 1932, Hinterbichl) und Elisabeth S. (Jg. 1941, St. Andrä).

⁴⁷ Lt. Aufzeichnung von Rudolf Holzer, Jg. 1936, Sexten, im April 2015.

⁴⁸ Interview mit Peter B., Jg. 1928, Obertilliach, geführt im Mai 2015.

⁴⁹ Interview mit Philomena B. (gebürtige Kalserin), Jg. 1927, Abfaltersbach, geführt im Dezember 2014. Die Zweckentfremdung des *Bleuels* (*plöi*) zum „Mohnausschlagen“ erwähnt auch Maria Hornung, in: Maria Hornung, *Mundartkunde Osttirols*, wie Anm. 37, 22.

⁵⁰ Interview mit Josef P., Jg. 1929, Außervillgraten, geführt am 31. Jänner 2015.



Mit Garn geflicktes Mohnsieb (Eisengitter) Ø = 22 cm, H = 10 cm
Prägraten, Heimatmuseum Oberbichl.
Fotoarchiv Andreas Rauchegger

Mohnsieb - Strohflechtwerk, mit feinmaschigem Metallnetz (an wunden Stellen aufgedoppelt)
Ø 43 cm, H = 10 cm
Innervillgraten, Zachele Stadl.
Fotoarchiv Andreas Rauchegger, 2014



Dreschen kamen „*di Mögn*“ vorne raus und „*s Poocht hintn*“ (Staub hinten), erinnert sich Josef R. aus Innervillgraten.⁵² Anschließend daran wurde in der Windmühle langsam abgetrieben und im besten Falle nochmals mit feinmaschigen Sieben gesiebt (*gesibblt, geraitart*). Generell achtete man darauf, dass möglichst staubfreie Arbeitsbedingungen herrschten und der „braune Staub“ rasch beseitigt wurde. Dies wurde als unerlässlich beschrieben, da die Mohnsamen bitter (*hantig*) würden, wenn sie über Nacht im Staub liegen bleiben.⁵³ Eine einwandfreie Reinigung konnte nicht immer erzielt werden, weswegen bei den Süßspeisen „oft sette *Schirfn fa do Schintl*“ (Schorfen der Schindel) drinnen waren.⁵⁴

Am Lahn- oder Hochberg in Innervillgraten, aber auch an anderen Hochlagen reifte der Mohn nicht immer aus, weswegen sich die Bauern noch gut an erntereiche Jahre erinnern, insbesondere an das Jahr 1961. Franz G. bezeichnet 1961 als „Spezialjahr. *Da ist gar alles gewachsen. Das Frühjahr war schon gut, kein Schauer, keine Reife, da ist solches Zeug gewachsen. 1964 war auch gut, 1965 und 1966 reifte nichts.*“⁵⁵ Deswegen musste schon damals Mohn im Geschäft zugekauft werden, was ab den 1960er Jahren nach und nach, mit wenigen Ausnahmen, allgemein üblich wurde. Allerdings wird der gekaufte Mohn mehrmals als vergleichsweise bitter (*hantig*) beschrieben, was für die wenigen Erhalter und Erhalterinnen die Kultivierung des Mohns nach wie vor rechtfertigt. Mehrfach wird in den Interviews bestätigt, dass in kleinen Gärten Mohn angebaut wurde, um Pflanzen für Dekorationszwecke zu züchten und sich an den schönen Blüten zu erfreuen. Diese Verwendungsmöglichkeit für Mohn wird rückblickend bis in die 1960er Jahre nicht bestätigt, da jeder Fleck genutzt werden musste, um Lebensmittel herzustellen.

Die Auswahl geeigneter Samenkapseln für die Gewinnung von Saatgut wurde entweder während oder kurz nach der Ernte getroffen, indem die größten, fleckenfreien und formschönsten Samenkapseln aussortiert wurden,

⁵¹ Josef R. erklärt, dass die zerbröselten Kapseln mit Samen immer in die Dreschmaschine kamen und wenig verloren ging. Zuerst wurde der Stadel geputzt und zusammengekehrt. Da der Mohn schwerer als der Staub (Kapselreste) war, ging dieser Staub weg, wenn man langsam trieb. Das Treiben war eine Gefühlssache und man machte dies, weil so viel Mohn war (Interview mit Josef R., Jg. 1933, Innervillgraten, geführt im Jänner 2015).

⁵² Interview mit Josef R., Jg. 1933, Innervillgraten, geführt am 16. Jänner 2015.

⁵³ Interview mit Digna O., Jg. 1920, Matrei, geführt im Oktober 2005.

⁵⁴ Interview mit Nothburga S., Jg. 1923, Hollbruck / Kartitsch, geführt im April 2015.

⁵⁵ Interview mit Franz G., Jg. 1929, Innervillgraten, geführt im Februar 2015.



Trocknung und Lagerung der Mohnkapseln zur späteren Verwendung für Gestecke Assling.
Fotoarchiv Brigitte Vogl-Lukasser, 2005

Trocknung und Lagerung der Mohnkapseln Kartitsch.
Fotoarchiv Johann Moser, 2014

Aufbewahrung von 2 Mohnsorten in Bechern. Im transparenten Becher sind „FREMDE“ Samen (Schüttmohn) und im roten Becher jene der eigenen, über Jahrzehnte kultivierten Sorte. Gewonnen wurden sie aus besonders schönen Kapseln.

Mathilde M., Kartitsch, 2015.
Fotoarchiv Andreas Rauchegger

Im Leinensack wird der Mohnsamen, der aus eigenem Anbau gewonnen wurde, für kulinarische Zwecke aufbewahrt.
Mathilde M., Kartitsch, 2015
Fotoarchiv Andreas Rauchegger

oder vor der Aussaat, indem vom Mohnbehälter Samen herausgenommen wurden. Begründet wird die zweite Variante damit, dass jede einzelne Pflanze sowieso anders gedeihen würde. Mehrmals wird die Relevanz des Gewichtes der Kapsel in diesem Zusammenhang herausgestrichen, welche Rückschlüsse auf Menge und Qualität der Samen zulässt. So gäbe es auch „*blinde Gugga*“⁵⁶ und „*es muss nit sein, dass da [bei den Größten] die meisten [Samen] drin sind.*“ Eine weitere Gesprächspartnerin wiederum konzentriert sich auf jene Kapseln, die am frühesten reif sind. Ein anderes Auswahlkriterium sind dann auch die Blütenfarben, weswegen die Pflanzen bereits während der Blütezeit, vor dem Abfall der Blütenblätter, gekennzeichnet werden müssen, um wiederum aus einem gekennzeichneten Sortiment auswählen zu können. Für den Anbau selbst sind geringe Mengen erforderlich. Als Maßstab gelten unter anderem: ein Aschenbecher für 2 Ar,⁵⁷ 2 Kolben (*zwoa Kolbm*) für 6 m²,⁵⁸ eine halbe Kaffeetasse für 1 bis 2 Ar,⁵⁹ 15 Mohnkapseln für 10 bis 20 m²⁶⁰ oder eine viertel bis halbe Schale für 50 m².⁶¹

⁵⁶ Interview mit Peter U., Jg. 1932, Kals am Großglockner, geführt im Mai 2015.

⁵⁷ Interview mit Joseph B., Jg. 1941, Hopfgarten, geführt im August 2005.

⁵⁸ Interview mit Pauline P., Jg. 1931, Gries am Brenner, geführt im Juli 2006.

⁵⁹ Interview mit Johann H. Jg. 1958, Navis, geführt im August 2006.

⁶⁰ Interview mit Paula U., Jg. 1942, Assling, geführt im Juli 2005.

⁶¹ Interview mit Margret D., Jg. 1932, Gaimberg, geführt im August 2005.



Friedhof der Pfarrkirche St. Martin, Innervillgraten.
Fotoarchiv Andreas Rauchegger, 2015

Friedhof der Pfarrkirche St. Jakob, Strassen. Dieses Mohnmotiv ist auf den Friedhöfen des Osttiroler Oberlandes öfter anzutreffen.
Fotoarchiv Andreas Rauchegger, 2015

Friedhof der Kirche St. Korbinian, Thal / Assling.
Fotoarchiv Andreas Rauchegger, 2015

Denkmal von Martin Kargruber (* 1965 Gsies) Schmiedeeisen auf Granitsockel 1997 bzw. 2011 170 x 140 x 120 cm
Friedhof der Pfarrkirche St. Ingenuin und Albin, Taisten.

Die Verwendung der Mohnblume gründet, so Martin Kargruber, auf dem Wissen „um die symbolische Bedeutung des Mohns als Sinnbild für den Schlaf“, obwohl das Motiv letztlich intuitiv verwendet wurde. „Ich empfand den Mohn auch als etwas mir Bekanntes; er stand im Garten bei uns daheim“ in Gsies.
Fotoarchiv Andreas Rauchegger



Mythische und kulinarische Bedeutung von Mohn

Der Genuss von Mohn kann nicht losgelöst von Mythos und Kult betrachtet werden. Spuren mythischer Vorstellungen sind im Kulturraum Osttirol sowie im grenzübergreifenden Hochpustertal spärlich dokumentiert. Die einstige metaphorische Bedeutung ist verloren gegangen. Dies gilt unter anderem für die Mohnpflanze als Gestaltungsmotiv auf Devotionalien oder als Andeutung für den Ewigen Schlaf auf Grabsteinen. Das Sinnbild der Kornähre und der Weinrebe ist auf Grabkreuzen weitaus häufiger anzutreffen, und der religiöse Bezug ist noch stärker präsent.

Die Vorstellung, dass die Seele den Ewigen Schlaf – euphemistischer Ausdruck für den Tod – in der Auferstehung überwinden wird, ist im Christentum von grundlegender Bedeutung. Als Schlafspender ist der Mohn seit alters her bekannt, aufbauend auf die antiken Überlieferungen ist er aber auch eine Metapher für den Tod, die in der christlichen Ikonographie ab dem 16. und 17. Jahrhundert wieder bedeutsamer wird.⁶² Gleichzeitig ist der Mohn seit der Antike Symbol für Fruchtbarkeit, eine Zuschreibung, die mit dem Samenreichtum einer Mohnkapsel verknüpft ist.⁶³ Sind ikonographische Belege anzutreffen, ist dies immer auch ein Indiz für die Relevanz im Alltagsleben. Diese ist kontinuierlich zurückgegangen, was sich auch darin

⁶² Johann B. BAUER, Zur Symbolik von Mohnblume und Mohnkapsel auf Grabsteinen, in: VEREIN FÜR VOLKSKUNDE (Hg.), Österreichische Zeitschrift für Volkskunde, Bd. 106, Wien 2003, 431-438, hier 432, 434.

⁶³ Vgl. zu dieser Thematik den Beitrag von Siegfried DE RACHEWILTZ in vorliegendem Band.

spiegelt, dass die Anbaumenge in Osttirol seit den 1960er-Jahren sukzessive abgenommen hat und mittlerweile verschwindend gering ist. Ein ikonographischer Beleg befindet sich auf einer barocken Grabplatte aus Marmor am Nordeingang zur Krypta der Stiftskirche Innichen. Datiert ist das Epitaph mit der Jahreszahl 1748. Der auf dem Wappen und an zentraler Stelle thronende, nackte Todesputto (in der Gestalt des Freisinger Mohrs) hält in beiden Händen jeweils eine Mohnkapsel in die Höhe. Er erscheint somit als Metapher für die Macht des Todes. Die Verknüpfung mit dem Totenkopf zwischen Grabinschrift und Wappen erinnert an den griechischen Thanatos-Mythos. Das Attribut von Thanatos ist meist eine gesenkte, gelöschte Fackel, seltener der Mohn.⁶⁴ In der spätgriechischen und der römischen Kunst ging dieses Motiv auf Eros über, der sich, (den Todesschlaf) schlafend, „auf die unter seine Achsel gestemmte umgekehrte Fackel stützt, die Beine kreuzt und den Kopf [...] auf die Schulter fallen lässt.“ Auf Gräbern wurde er fallweise „mit Hypnos identifiziert und bekam kleine Flügel an den Kopf, in die Hände Mohn.“⁶⁵ Im 3. Jahrhundert verbreitet sich allmählich die Verwendung des „Eros als Genius des Todes“, gerade mit gesenkter Fackel oder schlafend mit Mohn. Das Motiv wird spätestens in der Renaissance auf christlichen Sarkophagen übernommen, allerdings in christlich-ikonographischer Tradition als Todesputto. Damit erfuhr dieses antike Sinnbild der Nacht und des Todes eine Annäherung zur christlichen Engelsdarstellung.⁶⁶ Eine im Entwurf ähnliche Skulptur einer Kindergestalt befindet sich in der katholischen Pfarrkirche St. Jakob d. Ä. im Landkreis Steinbach der Stadt Baden-Baden (frühes 17. Jh.), welche sich jedoch am Boden kauern mit dem rechten Ellbogen an einem Totenkopf abstützt und ein Stundenglas hält. So wie am hier abgebildeten Relief aus Innichen ist der Putto nackt und trägt eine Kette mit Anhänger.⁶⁷

Als Allegorien des Übergangs und Mittler zwischen Diesseits und Jenseits, zwischen Neubeginn und Tod, gelten ferner numinose Wesen.⁶⁸ Zu den schaudervollen und zugleich anziehenden Wesen zählt die Bercht (*Perchte*), die in den sagenhaften Erzählungen gute und unheimliche Eigenschaften in sich vereint. Auf die „große Rolle der *Perchte*“ in Kals stieß Maria Hornung im Zuge ihrer Erhebungen zur *Mundartkunde Osttirols*: „Ein Zeichen ihrer Anwesenheit ist [die] mitten im kalten Winter von ihr hinterlegte [...] frische Mohnblüte, die auf die Herkunft der *Percht* aus einem fernen, auch um diese Jahreszeit sommerlichen Land hinweist.“ In einem anderen Beispiel habe eine Mutter am Dreikönigstag ein tagsüber unruhiges und weinendes Kind in der Wiege vor die Haustür gelegt. Am Abend sei das Kind verschwunden gewesen, da es die *Perchte* geholt habe. Dass ein Jahr später an derselben Stelle die Kinderkleider hinterlegt wurden, mit Mohnblüten übersät, galt als Beweis für die Rückkehr der *Perchte*. Ein weiterer Beleg für die Mohnblüte als

⁶⁴ Thanatos (griechisch θάνατος) ist ein Totengott in der griechischen Mythologie und wird häufig mit seinem Bruder Hypnos, dem Gott des Schlafes, dargestellt. Der Mohn ist ebenso Attribut für den Schlafgott.

⁶⁵ Wilhelm H. ROSCHER, Ausführliches Lexikon der Griechischen und Römischen Mythologie, Bd. 1, Leipzig 1884-1990, 1369. Vgl. auch Wolfgang WENZEL, Mythologische Forschungen und Sammlungen, Bd. 1, Stuttgart/Tübingen 1842, 92. Vgl. auch Csaba Nikolaus NEMES, Der Mohn in der Bildenden Kunst und Literatur, in: http://www.medicine-history.de/files/mohn_in_belletristik_und_bildenden_kunst.pdf, Stand: 1. Juni 2015, 1.

⁶⁶ Siegfried David Friedrich WEBER, Die Entwicklung des „Putto“ in der Plastik der Frührenaissance, Heidelberg 1898, 12. Vgl. auch Reinhard FALTER, Übergänge ins Nächtliche. Eros, Hypnos und Thanatos in der Antike, in: Karl ALBERT/José SANCHEZ, Eros, Schlaf, Tod, Bd. 4, Stuttgart 2007, 83-110, hier 94.

⁶⁷ Vgl. Inschriftenkatalog: Stadt Baden-Baden und Landkreis Rastatt, Nr. 494, Steinbach (Stadt Baden-Baden), kath. Pfarrkirche St. Jakob d. Ä., in: <http://www.inschriften.net/baden-baden-und-landkreis-rastatt/inschrift/nr/di078-0494.html#content>, Stand: 13. Mai 2015.

⁶⁸ Vgl. dazu den Beitrag von Siegfried DE RACHEWILTZ in vorliegendem Band.



Epitaph am Nordeingang zur Krypta in der Stiftskirche Innichen, Chorherrengrab, 1748. Fotoarchiv Andreas Rauchegger

Identifikationszeichen der *Perchte* ist die Sage vom *Perchtenspringen* am Dreikönigstag. Unter den jugendlichen Springerinnen und Springern habe eine Springerin eine frische Mohnblüte angesteckt gehabt. Sie sei als Einzige „gleich über alle beide in Kals aufgestellten Tröge“ gesprungen.⁶⁹ Eine weitere Variante dieses Erzähltypus erwähnt Elisabeth S. aus Prägraten im Interview: Beim Bacher habe die *Percht* die Kuh mit den schönsten Hörnern mitgenommen. Ein Jahr darauf wäre die Kuh, mit Mohnblüten bekränzt, wieder da gewesen.⁷⁰ Im Gegensatz zum Iseltal und seinen Seitentälern stieß Hornung in den 1960er-Jahren im Osttiroler Teil des Pustertales auf keine vergleichbaren Vorstellungen. Auf eine entsprechende *Perchtenfigur*, die *Stämpe*, trifft sie wiederum in Erzählungen im Raum Oberrasen/Welsberg. Die *Stämpe* – dem Wort liegt der Begriff *Stampfe* für „*Treterin, Bedrückerin, Stampferin*“ zugrunde – würde zu Dreikönig Menschen verschleppen. Kehrt eine Person ein Jahr später zurück, trage sie als Hutschmuck Mohnblüten.⁷¹ Mythische Vorstellungen und kultische Handlungen stehen dann auch in Zusammenhang mit der Mohnstampfe, also jenem Arbeitsgerät, welches für die kulinarische Verwendung der Samenkörner lange Zeit unersetzlich war. Nur damit war es möglich, die Samenkörner genießbar zu machen. Die *Mögnstompf* verknüpfte sich mit abergläubischen Vorstellungen wie jener, die in Matrei in Osttirol dokumentiert ist, dass man in der sehr heiligen Adventszeit „in einen Mohnstampf hineinjauchzen sollte“, falls man das Jauchzen nicht lassen konnte.⁷² Nothburga S. aus Hollbruck erzählt im Interview ebenfalls vom Gebot, zu Weihnachten, zu Neujahr und zu Ostern, „in di Mögnstompf zi huischn.“ Man solle also das Husten zurückhalten und in die Stampfe prusten, damit es niemand hören kann. So wurde es den Kindern erzählt und vorgemacht. Gesagt habe man immer nur, ohne zu erklären warum: „Do konnsche la in Mögnstompf huischn.“⁷³

⁶⁹ Maria HORNUNG, Mundartkunde Osttirols, wie Anm. 37, 85.

⁷⁰ Interview mit Elisabeth S., Jg. 1941, St. Andrä, Prägraten, geführt im Mai 2015. Vgl. dazu folgende Variante: „Beim Außerbacher soll die *Perchte* gar eine Kuh – die *Kolerose* – durch haben. Ein Jahr drauf in der Dreikönigsnacht stand die *Kolerose* wieder vor der Stalltüre mit einem schönen Kreuz aus Mohnblüten auf den Hörnern“ (DER VENEDIGER BLICK, Nr. 16, Jänner 2015, 3).

⁷¹ Maria HORNUNG, Mundartkunde Osttirols, wie Anm. 37, 149. Hinsichtlich der Verbreitung der Bezeichnung *Stämpe* als Synonym für die *Percht* siehe Eberhard KRANZMAYER, Name und Gestalt der „Frau Bercht“ im Südostdeutschen Raum, in: Bayerische Hefte für Volkskunde 12/6, 1940, 55–59.

⁷² Maria HORNUNG, Mundartkunde Osttirols, wie Anm. 37, 47.

⁷³ Interview mit Nothburga S., Jg. 1923, Hollbruck/Kartitsch, geführt am 24. April 2015.

Im ursprünglichen (!) *Klaubaufumzug*⁷⁴ der Gemeinde Prägraten vermischt sich der Auftritt der Schreckgestalten und des *Miklā* (Nikolaus), der in der Bauernstube stattfindet, mit einem Heischebrauch. Denn die Bauernstube war gleichsam Schauplatz für die interaktive Begegnung von verkleideten, aufdringlichen Bettelgestalten mit den Hausbewohnern. Der *Lötterspatza* mit Schellengurt räumte die Bühne für die *Lotterleute*,⁷⁶ „zwei Lötterinnen und zwei Lötter“. Nach Friedrich Haider (1968) „tragen sie schöne Masken. Eine dieser Gestalten hat ein ‚Bindele‘ (Kübelchen) voll Schmalz, die zweite einen Sack Bohnen, die dritte ein kleines Säckchen Mohn und die letzte in einem Säckchen Geld. Daneben sieht man sechs oder sieben Krampusse.“⁷⁶ Es waren ausschließlich junge Männer, die sich verkleiden durften, und die Schreckgestalten entsprechen in der Vorstellung des Volksglaubens der vorhin erwähnten Frau *Percht*.⁷⁷ Die lokalen Bezeichnungen für die Bettelleute lauten *Schmalzlötter*, *Bühnlötter*, *Mögnlötterin* und *Geldlötterin*. Erwähnt wird in den Interviews noch der *Mehllötter*. Jedenfalls war die Mohn heischende Figur immer eine Frau. Erbettelt wurden die Naturalien, weil die gesamte Gruppe nach Beendigung der Hausbesuche damit ein Mohngericht (z. B. *Blattstock*) zubereiten konnte. Mohngerichte waren nicht zuletzt typisch für die Weihnachtszeit und die Zeit schwerer Arbeiten im Winter. Der Dialektbegriff für diesen „Klaubaufball“ lautet „Gunggl“.⁷⁸ Es konnte auch vorkommen, dass nicht alle Figuren besetzt wurden. Dass dieser Brauch allmählich verschwand, bleibt wiederum auch jener Tatsache geschuldet, dass der Anbau von Mohn und Bohnen eingestellt wurde. Zwischenzeitlich, um 1987/1988, hatte sich die Bettlergruppe auf zwei Personen reduziert. Im Jahr 2014 wurde der traditionelle Umzug wieder initiiert.⁷⁹ Grundlage für die Revitalisierung durch die „historische Truppe“ des Nikolaus-Klaubauf-Vereins Prägraten ist eine filmische Dokumentation aus dem Jahr 1966 über das Klaubaufgehen in Prägraten.⁸⁰ Bemerkenswert ist – und damit wird der Faden zu den vorhin thematisierten Stampfgeräten wieder aufgenommen –, dass der *Schmalzlötter* eine *Butterstampf* geschultert hat. Wie im Film von 1966 ersichtlich, gibt er das *Butterstöckl*, das er annimmt, hinein und stampft emsig. Der Bewegungsablauf beim Mohnstampfen ist derselbe.

Stampfen – auch im Sinne des Auf-den-Boden-Stampfens oder der Stampftakt der Maschinen – gehört zu den kollektiven Grundstrukturen humaner

⁷⁴ Der Wandel von mystischen Krampus- oder Klaubaufumzügen in hochalpinen, abgelegenen Tälern hin zu folkloristischen Veranstaltungen wird schon seit Jahrzehnten beklagt. Hinzu kommt, dass sie in den letzten 10 bis 20 Jahren immer stärker auch *fakelorientierte* Züge annehmen, sei es durch die aus Horrorfilmen entlehnten Fratzen, durch bengalische Feuer und Metal-Musik oder bestens durchorganisierte Umzüge, die als Schaulaufen beworben werden. Dies sind Indizien dafür, dass die Brauchhandlungen in der westlichen Kultur nicht länger den Stellenwert der Lebensnotwendigkeit besitzen, wie in traditionsgebundenen kulturellen Gemeinschaften. Trotzdem ist ein immenser Facettenreichtum erhalten geblieben, der Rückschlüsse auf alte Wissensbestände zulässt. Zu beobachten ist in Osttirol auch, wie im hier zitierten Fall, dass sich die Organisatoren der Krampus- und Klaubaufumzüge wieder stärker auf die Wurzeln der Lärmumzüge besinnen möchten.

⁷⁵ Maria Hornung übersetzt „lötterin (Lütterin)“ und „Lotter“ mit ‚Bettlerin‘ und ‚Bettler‘. Sie geht von einem Zusammenhang zwischen den Termini und Bettelfrauen aus Italien aus, die früher in Osttirol zahlreich herangezogen.

Vgl. Maria Hornung, *Mundartkunde Osttirols*, wie Anm. 37, 46.

⁷⁶ Vgl. Friedrich Haider, *Tiroler Volksbrauch im Jahreslauf*, Innsbruck/Wien/München 1968, 451.

⁷⁷ Vgl. Leander Petzoldt, *Kleines Lexikon der Dämonen und Elementargeister*, 3. Auflage, München 2003, 34–36.

⁷⁸ Interview mit Kreszentia W., Jg. 1935, Prägraten; Interview mit Elisabeth S., Jg. 1941, Prägraten; Interview mit Ludwig B., Jg. 1932, Hinterbichl / Prägraten – alle geführt im Mai 2015.

⁷⁹ E-Mail von Anton Steiner, BM der Gemeinde Prägraten, vom 21. April 2015.

⁸⁰ Nikolausbrauch in Österreich – Klaubaufgehen in Prägraten, Wissenschaftlicher Film von Otto König, 1966, Spieldauer 20:38 min, Sign.: Österreichische Mediathek, f16-00382_k02. URL für den Online-Film: <http://www.mediathek.at/atom/196D1FA1-0F5-001B9-00000F9C-196C3DC7>, Stand: 13. Mai 2015.



Mohnstampfe mit Deckel, Fichtenholz, 19. Jh. (Durchmesser der Stampfe und des Bohrers stimmen überein).

Höhe: 86 cm, Ø innen 9,5 cm, Ø außen 24/15 cm. Fotoarchiv Andreas Rauchegger

Stampfenbohrer aus Birkenholz: Länge: 72,5 cm Privatbesitz, Abfaltersbach.

Fotoarchiv Andreas Rauchegger

Mohnstampfe mit Deckel, Fichtenholz

Höhe: 72 cm, Ø innen 9,5 cm, Ø außen 21/16 cm Privatbesitz, Innervillgraten.

Fotoarchiv Andreas Rauchegger

Mohnstampfe mit Stößel (damit wurde durch Erhitzen des Eisenkolbens in der Glut auch der Rahm gewärmt).

Höhe: 53 cm, Ø innen 11 cm, Ø außen 21 cm Stößellänge: 77 cm.

Privatbesitz, Innervillgraten.

Fotoarchiv Andreas Rauchegger

Mohnstampfe als Behältnis für Trockengesteck, Zirbenholz

Höhe: 39 cm, Ø innen 11,5 cm, Ø außen 20/16,5 cm.

Josef M., Innervillgraten.

Fotoarchiv Andreas Rauchegger

Vorstellungs- und Handlungsabläufe. Stampfen ist ein Symbol für das Leben schlechthin. Der Stampftakt verstärkt sich beim Auftritt der *Perchte*, durch die gleichzeitig lärmenden, aufweckenden Schellen.⁸¹ Auch der *Schmalzlötter* erzeugt ein Stampfgeräusch und übt eine an sich mühsame, monotone, ermüdende Arbeit aus. Ohne Ausdauer beim Stampfvorgang werden auch die Mohnsamen nicht breiig und genießbar. Die Gewährspersonen teilten durchwegs mit, dass diese Arbeit mühsam war und ungern ausgeübt wurde. Nur eine Handvoll oder eine kleine Tasse Mohn durfte in den Holzmörser gefüllt werden.⁸² Denn wurden zu viele Samen verwendet, wurde man „*nimma fertig*“.⁸³ Die Tätigkeit durfte außerdem nur verrichtet werden, wenn der „*glottat gestampfte*“ Mohn auch umgehend verwendet wurde, da er rasch ranzig wurde. Um den musartigen Brei ehest möglich zu erhalten, musste man ihn in der Stampfe einige Male mit einem Löffel auflockern und dann kräftig weiter „*klokkn*“. Wenn er fertig war, wurde er mit einem Löffel ausgekratzt.⁸⁴ In vielen Haushalten fehlte ein eigener Stößel, oder er war zu Bruch gegangen, weswegen man dann ein Hebeisen (*Häibassn*) oder ein Holzbeil mit langem Stiel (*Kliebhacke*) verwendete. „*Man hat sie beim Beil genommen und auf- und abgestampft. Es war ein gerader Stiel aus Esche, der hinten ‚pummilate‘ war. Er hat ganz genau gepasst.*“⁸⁵ Mohnstampfen sind noch vereinzelt auf Bergbauernhöfen vorhanden. Viele wurden als Brennmaterial verwendet oder weggeworfen, manchmal aber auch als Regenschirmständer oder als Behältnis für Trockengestecke umgenutzt.

Anhand der Befragungen ist belegbar, dass das Stampfen von Mohn bis in die 1960er-Jahre vielerorts üblich war. Nur in seltenen Fällen wird der Mohnsamen gegenwärtig noch traditionell gestampft (siehe Fotos). Heute wird der Mohn meist durch eine Mohn- oder Kaffeemühle getrieben und dadurch gequetscht. Prinzipiell haben alle Gewährspersonen erklärt, dass der *genoite* (gestampfte) Mohn besser, als der gequetschte Mohn sei. Auch der kochfertige Mohn, der in Geschäften erhältlich ist, habe weniger Geschmacksfülle. Unabhängig voneinander haben mehrere Gewährspersonen mitgeteilt, dass der Stößel 300 Mal hochzuheben sei, beziehungsweise niedergehauen werden müsse. Das Zählen hat eine pädagogische Funktion, um nämlich den Kindern durch diesen Kniff die Arbeitsmethode näherzubringen und

⁸¹ Vgl. dazu den Beitrag von Siegfried De Racheviltz in vorliegendem Band.

⁸² Die Verwendung von Mörsern aus Gusseisen wird nur sehr selten erwähnt.

⁸³ Interview mit Josef P., Jg. 1929, Außervillgraten, geführt im Jänner 2015.

⁸⁴ Interview mit Josef R., Jg. 1933, Innervillgraten, geführt im Jänner 2015. Interview mit Martha W., Jg. 1924, Innervillgraten, geführt im Jänner 2015.

⁸⁵ Interview mit Josef S., Jg. 1937, Innervillgraten, geführt im Jänner 2015.

Nothburga und Sepp Schett, Oberlifter
Aufnahme von Hubert Leischner,
Innervillgraten, 1945-49.
Fotoarchiv Heimatpflegeverein Villgraten

Elisabeth S., Jg. 1946, beim *Noijen*.
Prägraten, 2015.
Fotoarchiv BM Anton Steiner

Ilse M., Jg. 1976
Bei diesem neueren Stampftypus muss
stehend gestampft werden.
Prägraten, 2015.
Fotoarchiv Andreas Rauchegger



zu suggerieren, dass eine begrenzte Zahl an Schlägen ausreichend ist. Franz G. aus Innervillgraten ergänzt dazu: „Da ging kein Schwindeln. Mutter hat hinunter gegriffen und gesagt, dass er nicht fertig war. Dann hat sie gesagt, nochmals mindestens so viel.“⁸⁶

Der gestampfte oder gequetschte Mohn in Kombination mit Zuckerwasser oder Honig ist die Zutat für viele traditionelle Gerichte in Osttirol. Früher waren Süßungsmittel weitaus seltener greifbar und Mohn gerade deswegen geschätzt, da „sonst nix Süßes gewesen isch“.⁸⁷ „Mögate Plattlan' müssen bei mir zu Neujahr immer sein, „däs isch di Heimat“,“ erzählt Maria L. aus Innervillgraten. In ihrer Kindheit ging sie, so wie heute vielfach unter Kindern noch üblich, am Neujahrstag von Haus zu Haus, um „Noijör unzisögn“. Mohngebäck gehört heute noch dazu. Von ihrer 85-jährigen Firmpatin erhält sie jedes Jahr nach wie vor „so a Plattl.“ *Mögate Plattlan* sind ein typisches Gericht in Innervillgraten. Sie sind kreisrund mit etwa 20 cm Durchmesser und bestehen aus einem sehr dünnem Teig (aus Vollkornmehl) und werden *ögischmelzt*. Pro Stück sind 10 bis 12 dag Mohnfülle notwendig, weswegen es ein sehr deftiges Gericht ist. Auch beim örtlichen Bäcker gibt es zu Neujahr welche in unterschiedlichen Größen zu kaufen, oder in Sillian beim Bäcker, wo sie süßer sind. Maria L. konnte beobachten, dass die Mohnqualität früher besser war und dass das Gericht zwischenzeitlich an Bedeutung verloren hatte, hin zur Jahrtausendwende jedoch wieder einen Aufschwung erlebte.⁸⁸ Auch beim Kirchtag in Innervillgraten durften die „*Plattlan*“ nicht fehlen, die mit Zuckerwasser und Schmalz angerichtet und dann zum *Blattstock* übereinandergeschichtet wurden.⁸⁹ Ebenso üblich war Mohngebäck auf Märkten (Sillian). Einen vergleichbaren Neujahrsbrauch gibt es auch in Prägraten. Angelehnt an diesen Festtag lautet die Bezeichnung für das Schmalzgebäck *Noijoalan*. Im Sinne der Vervielfältigung des Glücks und der Gesundheit werden sie untereinander weitergeschenkt. „Man hat sie immer in den Sack getan, und in der Kirche jener Person ein *Noijoale* gegeben, neben welcher man Platz genommen hat.“⁹⁰ Ludwig B. kann sich erinnern, dass sie in der Kirche schon mal im Klingelbeutel gelandet sind.⁹¹ Es gibt nach wie

⁸⁶ Interview mit Franz G., Jg. 1929, Innervillgraten, geführt im Februar 2015. Interview mit Elisabeth S., Jg. 1941, St. Andrä, Prägraten, geführt im Mai 2015.

⁸⁷ Interview mit Emma G., Jg. 1933, St. Jakob, geführt im August 2005.

⁸⁸ Interview mit Maria L., Jg. 1940, Innervillgraten, geführt im März 2015.

⁸⁹ Anton DRAXL, Über die Jöcher. Gsies und Villgratental, Gsies 2001, 243f.

⁹⁰ Interview mit Elisabeth S., Jg. 1946, Prägraten, geführt im Mai 2015.

⁹¹ Interview mit Ludwig B., Jg. 1932, Hinterbichl, Prägraten, geführt im Mai 2015.



Noijoalan
gebacken von Vroni und Albin Mariacher,
Prägraten, 2015.
Fotoarchiv BM Anton Steiner

Nothburga Leiter verwendet „den letzten Teig“
beim Krapfenbacken für den Blattstock.
Abfaltern / Abfalstersbach, 2015.
Fotoarchiv Andreas Rauchegger

vor BürgerInnen in Prägraten, denen es zu Neujahr Freude bereitet, unangekündigt und unkommentiert ein *Noijoale* zu verschenken.⁹²

Verbreitet sind in Osttirol nach wie vor „*ingsänte Niggelen*“ und „*Plattlstock*“ (*Blattstock*) in der Weihnachtszeit. Bei der Familie Mascher in Anras gibt es am 24. Dezember zu Mittag – zum „*Heiligen Mahl*“ – traditionell eine Erbsensuppe mit „*Zerra*“ (krapfenartiges Gebäck) und dann den *Blattstock*.⁹³ Früher gab es noch Milchreis dazu. Der *Blattstock* ist eine in Tirol recht bekannte Süßspeise. Die Rezepte für dieses Festtagsgericht weichen mitunter geringfügig voneinander ab. Dabei werden gebackene Hefefladen (Germteigfladen) „*einzel in kochendes Zuckerwasser getaucht*“, und „*auf einem großen Teller*“ in mehreren Lagen übereinander geschichtet nachdem auf die Oberfläche jeweils eine dicke Schicht eines Gemisches aus Mohn, Butterschmalz und Zucker (eventuell auch ein Brei aus gedörrten Birnen) aufgetragen wird. „*Zum Abschluss übergießt man den ganzen Plattlstock noch mit flüssiger Butter, je nach Belieben.*“⁹⁴ Wie der Begriff andeutet, spielt bei dieser Festtagsspeise die Anzahl der Stockwerke eine besondere Rolle, die nicht zuletzt in Redewendungen ihren Niederschlag gefunden hat. In St. Justina habe man gesagt, er solle „*so viel hoch sein, daß man mit einer Leiter aufsteign und mit'n Heutretter außertret'n*“ kann.⁹⁵ Oftmals wurde der *Blattstock* in Scheiben geschnitten, entsprechend der Anzahl der Hausbewohner. In St. Veit in Deferegggen habe man das letzte Stück übriggelassen, denn – so die Vorstellung – „*wer am Heiligen Abend das Letzte wegißt, den vertragt*“ [entführt] *die Percht*.⁹⁶

Vergleichbar sind nach Nothburga S. aus Hollbruck „*ungimochta Plattlan*“, ebenso ein Festtagsessen. Die Blättchen wurden einzeln in Schmalz herausgebacken und derart aufgeschichtet, dass dazwischen immer Mohn, *Bockshörndlmehl* (um den Mohn zu strecken) und Zuckerwasser nacheinander aufgetragen wurden. Die ärmeren Leute hätten es nur in dieser Form „*ingsänt*“. Reiche Bauern hätten es sich leisten können, zusätzlich auf jedes „*Plattl*“ Butterschmalz zu geben. Und am Gründonnerstag hätte die Schwiegermutter damals stets „*ingsänta Plattlan*“ gemacht, indem sie einen Mürbteig im „*Rearl*“ herausgebacken und mit einem Mohn-Zuckergemisch bestreut hat.⁹⁷

Die Bezeichnungen „*ungimocht*“ (angemacht) und „*ingsä[n]t*“ (eingestreut) sind bei den lokalen Süßspeisen häufig ein Indiz dafür, dass es sich um ein Mohngericht handelt. So gab es „*ungimochta Plente*“, „*ungimochte Niggi-*

⁹² Interview mit Anton Steiner, BM in Prägraten, geführt im Mai 2015. Interview mit Kreszentia W., Jg. 1935, Prägraten, geführt im Mai 2015.

⁹³ Gespräch mit/E-Mail von Josef Mascher, Jg. 1953, Anras, 15. Juli 2015.

⁹⁴ U. a. E-Mail von Josef Mascher, Jg. 1952, Anras, vom 15. Juli 2015.

⁹⁵ Richard WOLFRAM, Weihnachtsgast und „Heiliges Mahl“, in: VERBAND DER VEREINE FÜR VOLKSKUNDE (Hg.), Zeitschrift für Volkskunde, Bd. 58, Stuttgart 1962, 1-31, 13.

⁹⁶ Richard WOLFRAM, Weihnachtsgast und „Heiliges Mahl“, wie Anm. 94, 13.

⁹⁷ Interview mit Nothburga S., Jg. 1923, Hollbruck/Kartitsch, geführt im April 2015.

Der Johanniskrautbaum wird in Österreich Bockshörndlbaum (*Geratonia siliqua*) genannt.

lan“ oder „ingsänte Niggelen“,⁹⁸ „ungimochta Plattlan“ bzw. „Mognplättlan“, „ingsänte Plattlen“ (auch Mognplattlan) oder „ungimochte Hosnalan“ (Hasenöhrchen). Verbreitet war auch Mognmuas (Milchmus), das mit Mohn bestreut, mit Zuckerwasser oder (Rüben-)Honig gesüßt und schließlich mit brauner Butter „geschmelzt“ wurde.⁹⁹ Bekannt sind in Osttirol auch Mognnecklan (Mohnnocken), dann „Mohnbinggelen“¹⁰⁰ und „Begieße[n]le“¹⁰¹ in Matriei oder „Mogn-Groutsch“ in Prägraten. „Oft Samstag abends habe man am Unterroan vorweg, Mogn-Groutsch wie eine Suppe gegessen. Müta hätte hierfür, Mogn in Milach aufg'souten und zum Schluß abgeschmelzt.“¹⁰² Prägratner Interviewpartner erzählen auch davon, dass Mohn nicht nur mit „Puggsmehl“, sondern auch mit „Elzmehl“ gestreckt wurde. Dazu wurden Kerne der gemeinen Traubenkirsche getrocknet und „genöt“ (gestampft) oder in einer Mühle gemahlen. Und sogar Hanfkörner hat man gelegentlich hineingetan.¹⁰³ In Prägraten gab es auch „Mogntretsch“, ein Gericht, das ähnlich wie das „Begisale“ (vgl. Begieße[n]le) zubereitet wird, nur „halt dicker ist“. Einige haben laut Kreszentia W. „die Plattlan mit dem Tretsch gegessen.“¹⁰⁴ Nicht nur angebaut wurde der Mohn gelegentlich im Bohnenacker, sondern auch mit der Ackerbohne zu einem Kraft spendenden Gericht vereint. Von dieser sättigenden Speise – „Mögn mit Pēn“ – erzählten vor allem ältere Leute aus dem Hochpustertal, die bei den schweren und anstrengenden Heuzieher- und Waldarbeiten (Holzfällen, Holzeinbringung) in der Winterzeit mithelfen mussten. Darauf verweist die Bezeichnung „Haizoichakost“ (Heuzieherkost). Schon zeitig am Morgen gab es dieses mit Butter abgeschmolzene Gericht. Eine weitere Bezeichnung für diese Speise lautet „ungimochte Poan“. Sogar „Herzjesufreitagis“ (am Herzjesu-Freitag) habe man dieses Gericht nach dem Kirchengang mit einer „lauteren“ (dünnen) Brennsuppe zum Frühstück gegessen. Mit Brennsuppe deswegen, „dass leichter gschloffn isch“.¹⁰⁵ Selbstverständlich wurden auch andere Mohngerichte speziell an solchen harten Arbeitstagen gegessen: „Man hat die mögatn Plattlan bekommen, wenn man gonz wilde gischuntn' (geschunden) hat, beim Holzziehen, wenn man nicht heim kam. Da gab es frühmorgens, Hosnalan' (Hasenöhrchen), in Schmalz gebacken, mit Mohn. Wenn man richtig gefuttert hat, dann konnte man gehen. Als Buben waren wir ja um 11 Uhr wieder voll Hunger. Aber Mohn hat gefüllt, dann hat man hart arbeiten können. Es war sehr gut gegen Durst, besser als Fleisch, denn da war man immer durstig.“¹⁰⁶

⁹⁸ Vergleichbar mit dem Blattstock; dazu das Rezept: 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 Mohnmisch bestreut, darauf wieder eine Schicht Niggelen und wieder Mohnmisch. Schlussendlich wird das Ganze mit brauner Butter übergossen und serviert.

⁹⁹ „Aus dem beim Einhacken der Stoppelrübe zu Rübenkraut abfließenden Wasser gewinnt man durch langes Kochen ein dicklichtes, honigähnliches Produkt, ‚Ruebhonig‘ genannt, das man wie Honig verwendet und das auch als Heilmittel auf offene Wunden gilt.“ Vgl. Lois EBNER, Volkskundliche Streiflichter, in: MATREI IN OSTTIROL (Hg.), Matriei in Osttirol. Ein Gemeindebuch zum 700-Jahr-Jubiläum der ersten Erwähnung als Markt. 1280–1980, Matriei 1980, 318–367, 346 u. 363.

¹⁰⁰ „Aus gestampftem Mohn mit Schotten gemischt, werden Kügelchen gedreht, in Tropfteig getunkt und im heißen Schmalz gebacken“ (Vgl. Lois EBNER, Volkskundliche Streiflichter, wie Anm. 98, 362f.

¹⁰¹ In die Milch kommen etliche Löffel Weizenmehl, dann wird kurz gesotten. Gestößener Mohn und Zucker werden dann in einer Schüssel und mit der Flüssigkeit gemischt und abgeschmolzen. Darin werden Krapfen eingeweicht; vgl. Lois EBNER, Volkskundliche Streiflichter, wie Anm. 98, 362.

¹⁰² E-Mail von Anton Steiner, BM der Gemeinde Prägraten, vom 20. Juni 2015.

¹⁰³ Interview mit Ludwig B., Jg. 1932, Hinterbichl, Prägraten, geführt im Mai 2015. Interview mit Kreszentia W., Jg. 1935, Prägraten, geführt im Mai 2015.

¹⁰⁴ Interview mit Kreszentia W., Jg. 1935, Prägraten, geführt im Mai 2015.

¹⁰⁵ Interview mit Paula U., Jg. 1942, Assling, geführt im Juli 2005.

¹⁰⁶ Interview mit Franz Gietl, Jg. 1929, Innervillgraten (geführt am 14. Februar 2015).

Genossen wurde der Mohnsamen aber auch ungestampft, und zwar, indem die grünlich-braunen Kapseln heimlich abgeerntet wurden, frisch vom Feld. Mehrere Gewährspersonen erinnern sich an den Genuss der weichen, saftigen Samen und an dieses kleine Delikt. Um Kinder davon abzuhalten, wurde ihnen schon mal erzählt, dass die Samen „noan im Mogn [Magen] kaimen [keimen] unfonten.“¹⁰⁷ Erzählt wurde weiter davon, dass Hirten ein Gemisch aus Mohn, Milch und Zucker zur Stärkung in einer Tasse zu sich genommen haben, oder dass für Kinder Kaffee mit Mohn¹⁰⁸ aufgekocht wurde. Ferner habe man Kälbern, die nach der Geburt sehr schwach waren, ein Kaffee-Mohnsamengemisch eingeflößt. Mohnsamen, in weiche Butter eingerührt, wurden wiederum den Kälbern gegen Blähungen verabreicht.¹⁰⁹ Auch in Osttirol scheint der bekannte Schlaftrunk für Kinder bekannt gewesen zu sein. Zu diesem Zweck wurden trockene Mohnkrönchen nach dem Auslassen des Samens etwa in einer Blechbüchse gelagert, um im Bedarfsfall den „Mögnkreandltee“ mit viel Zucker zuzubereiten. Eine Tinktur aus Mohnkrönchen, die „mit Backfett heruntergeröstet“ worden waren, wurde wiederum in Kals am Großglockner gegen Ohrenscherzen verwendet. Tropfen von diesem „Mönkriandläil“ wurden dazu in die Ohren geträufelt.¹¹⁰ Insbesondere im Kontext der Süßspeisen verweisen wir nochmals auf das anschließend an das Fazit folgende Glossar von Mundartbegriffen, in welchem die Mannigfaltigkeit der mundartlichen Aussprache der Süßspeisen ersichtlich wird.

Schlussbetrachtung

„Ich habe noch Bohnen gebaut, Mohn gebaut, Erbsen gebaut, Erdäpfel gebaut, Gerste gebaut, Weizen gebaut, Roggen gebaut, Hafer gebaut. Alles. Bis Ende der 1960er-Jahre habe ich alles gebaut. Dann wuchs Weizen nicht mehr. Und dann natürlich, mit dem Wirtschaftsaufschwung, hat das Bauen aufgehört. Dann hat man angefangen, Vieh zu füttern, nur noch zu mähen. Dann wurde der Pflug, die Sichel, das Spinnrad, die Riffel, die Hachel – das wurden Museumsgegenstände. Man hat sie heute noch, aber viele wissen nicht mehr, wofür man sie verwendet hat.“¹¹¹ In diesem Zitat des Villgrater Bergbauern Ernst L. ist der kulturelle und wirtschaftliche Wandel angedeutet, der sich innerhalb eines Menschenlebens, binnen 90 Jahren, vollzogen hat. Der Kulturgeograph Werner Bätzing geht davon aus, dass „die alpenspezifischen Lebens- und Wirtschaftsformen sukzessive verschwinden, wenn nicht bald eine Trendwende eingeleitet wird. Immerhin werden bereits jetzt jahrhundertealte Kulturlandschaften nicht mehr gepflegt und bewirtschaftet.“¹¹² Deswegen stellt Bätzing in Aussicht, dass sich der „alpine Lebensraum abseits der Städte nur noch auf den Tourismus und die Wasserkraftnutzung beschränken wird.“¹¹² Wie mannigfaltig Wirtschaftsformen und Wissensbestände im Anbau und in der Verarbeitung von einzelnen Kulturpflanzen sein können, wurde in diesem Beitrag anhand der uralten Kulturpflanze Schlafmohn darzustellen versucht.

In Osttirol konnten im Zuge der Erhebungen im Jahr 2003 einige wenige Personen, die zumindest bis zu diesem Jahr Mohn anbauten, befragt werden. Sie bestätigten, dass der Mohn schon sehr lange („immer schon“, „ewig“) am

¹⁰⁷ Interview mit Philipp L., Jg. 1935, Assling, geführt im Juli 2005.

¹⁰⁸ Aufgezeichnet in der Fraktion Bichl, Gemeinde Strassen, Juni 2015.

¹⁰⁹ Interview mit Hermine B., Jg. 1926, Virgen, geführt im Februar 2004.

¹¹⁰ Interview mit Philomena B., Jg. 1927, Abfaltersbach (gebürtig in Kals), geführt im Dezember 2014. Interview mit Peter U., Jg. 1932, Ködnitz, Kals am Großglockner, geführt im Mai 2015. Interview mit Franz G., Jg. 1929, Innervillgraten, geführt im Februar 2015.

¹¹¹ Interview mit Ernst L., Jg. 1926, Lahnberg, Innervillgraten, geführt im März 2015.

¹¹² Nikolaus PAUMGARTEN, Der Alpenraum auf Talfahrt, in: Tiroler Tageszeitung, Nr. 118, 29. April 2015, 5.

Hof kultiviert wurde und regionalen Ursprungs sei. Im Gegensatz dazu hat die Erhebung im Frühjahr 2015 noch stärker den Charakter eines Rückblicks. Nur in Ausnahmefällen war es möglich, Osttiroler Mohnbauern anzutreffen, so etwa in Prägraten oder Kartitsch. Ebenso wird der Mohn nur noch in Einzelfällen nach alter Methode im hölzernen Mohnmörser gestampft. Die Vielfalt des traditionellen Wissens zum Mohn, nicht zuletzt ein enormer sprachlicher Reichtum im Zusammenhang mit dem Anbau und der Verarbeitung in einem relativ kleinen geographischen Raum – Osttirol – ist beeindruckend. Die dokumentierten empirischen Wissensformen sind in ihrer Widersprüchlichkeit oftmals Beleg für unterschiedliche Standorteigenschaften der landwirtschaftlichen Nutzflächen, beeinflusst vom Zusammenspiel zwischen Seehöhe, Bodenbeschaffenheit, Klimaperioden und insbesondere dem Mikroklima (Windstille, warme Plätze). Konträre Auffassungen der Gewährspersonen beruhen darauf, dass der Mohnanbau eben an sehr unterschiedliche lokale Gegebenheiten angepasst war. Mehrfach kam in Dialogen mit Personen aus jüngeren Generationen Verwunderung darüber zum Ausdruck, dass der Mohnanbau so weit verbreitet war. Eine Bedingung für die Erhaltung „*alpenspezifischer Lebens- und Wirtschaftsformen*“¹¹³ ist insbesondere ein stärkeres Umdenken in Richtung nachhaltigem Ackerbau. Dieser Wertewandel muss von übergeordneten, politisch bestimmenden Gremien mitgetragen werden, und er ist Grundvoraussetzung für die Fertigung regionaler Qualitätsprodukte. Im Kulturraum Osttirol ist die Tendenz dazu und damit auch der Anbau alter sowie lokal angepasster Sorten momentan nur im kleinen Rahmen für die Selbstversorgung zu beobachten. Der Anbau von Mohn ist wie angedeutet fast vollkommen verschwunden. Seine beeindruckende Kulturgeschichte in dieser Region verweist darauf, dass diese Kulturpflanze enormes Potential hinsichtlich der Etablierung regionaler Qualitätsprodukte hat. Jedenfalls sind dringend Maßnahmen notwendig, damit der Mohnanbau in Osttirol nicht vollkommen aufgegeben wird.

¹¹³ Nikolaus PAUMGARTEN, Der Alpenraum auf Talfahrt, wie Anm. 12, 5.

Phonetische Umschrift relevanter Begriffe in ausgewählten Osttiroler Mundarten

Stefanie Rogger

Für die im Zuge dieser Untersuchung behandelten Dialekte gibt es keine standardisierte Schreibweise, es existieren auch kaum Niederschriften. Das vorliegende Glossarium im Kontext des Mohnanbaus und seiner Verarbeitung spiegelt die Vielfalt an Dialektbezeichnungen und Klangfärbungen wider. Ausgehend von einer Erhebung mit ausgewählten Personen in einzelnen Ortschaften Osttirols, wird die jeweilige Aussprache mit ihren Klangnuancen in phonetischer Umschrift dargestellt. Die Bedeutung der Mundartbegriffe erschließt sich aus dem vorhergehenden Beitrag.

Es gilt Folgendes zu beachten:

- Der Wortakzent liegt auf dem Wortanfang, Abweichungen sind mit Akut (´) gekennzeichnet, z. B. Peǵiǵsalę.
- Langes ē und langes ō sind immer geschlossen, z. B. Mōǵnplattlan, austrētn.
- Alle Vokale ohne Längenmarkierung sind kurz, z. B. Schpęltę.
- Nasalvokale sind nicht gekennzeichnet.
- Der stimmhafte bilabiale Frikativ β (z.B. spanisch b; v) ist als w^b geschrieben, z. B. Mō^vǵnw^buchtl.

a	kurzes a
ā	langes a
ǣ	Grenzwert zwischen a und e
ǣ	Grenzwert zwischen a und o
^b	angedeutetes b
^d	angedeutetes d
ē	langes, geschlossenes e
ę	kurzes, offenes e
ĕ	langes, offenes e
ei	Diphthong (offenes e (fast ä) und i)
é	Grenzwert zwischen e und i
ə	Schwa
i	kurzes i
ī	langes i
ię	Diphthong (i und offenes e (fast ä))
iə	Diphthong (i gefolgt von Schwa)
o	stark geschlossenes o
oǵ	Diphthong (stark geschlossenes o und a)
ō	langes, geschlossenes o
o	kurzes, offenes o
oi	Diphthong (geschlossenes o und i)
ō ^u	langes, geschlossenes o gefolgt von stark verkürztem (angedeutetem) u (Halbvokal)
o ^u	kurzes, geschlossenes o gefolgt von stark verkürztem (angedeutetem) u (Halbvokal)
ōu	Diphthong (langes geschlossenes o und u)
ö	kurzes ö
üę	Diphthong (Grenzwert zwischen ö und ü und offenes e)
^r	angedeutetes r
u	kurzes u
ū	langes u
ü	kurzes ü
ū	langes ü
ü ^e	ü gefolgt von stark verkürztem (angedeutetem) e (Halbvokal)
üę	Diphthong (ü und offenes e)
w ^b	β (z.B. spanisch b; v); eher Richtung w
ǵ	stark fortisiertes g