

eardepf soni patate

Zur Kulturgeschichte der Kartoffel im
Historischen Tirol und seinen Nachbarregionen



Siegfried de RACHEWILTZ
Christiane GANNER
Andreas RAUCHEGGER (Hg.)

Zielstrebig schlängeln sich die Zeilen des Kartoffelackers im Foto von Gianni Bodini durch ein Kornfeld; sie symbolisieren den zähen Kampf, den diese aus der Neuen Welt stammende Ackerfrucht gegen Vorurteil und Ablehnung der getreidegewohnten Mehlspeisener in ihrer neuen Heimat führen musste, bevor ihr ein ehrbarer Platz am bäuerlichen Tisch zugestanden und sie, wie eine Vorarlberger Sage erzählt, in die täglichen Tischgebete aufgenommen wurde.

33 Autoren und Autorinnen berichten in diesem Band über diesen Kampf, der sich im Historischen Tirol besonders schwierig gestaltete; es geht um (Irr)Wege und Hinter(Gründe), um Propheten und Pioniere, Hunger und Krieg, Vulkanausbrüche und Vegetationsmythen, aber auch um Solidarität und Sortenvielfalt, um Heilmittel und Kochkunst, und um künstlerische Interpretationen.

Wer auch immer aufbricht, um den ‚Kontinent Kartoffel‘ zu erforschen, kann sich nie sicher sein, wohin ihn der Weg, den er zunächst eingeschlagen hat, führen wird. Das Titelbild dieser Publikation vermittelt diese Ungewissheit: Wo endet der Kartoffelacker? Im Hintergrund wartet ‚nur‘ ein tiefer Wald. Tatsache ist, dass die Wege, die in diesen Kontinent hineinführen, sich bald wie Kartoffelwurzeln zu einer Vielzahl von Pfaden verästeln, und immer wieder wird sich der Wanderer fragen, ob er wohl der richtigen Fährte gefolgt oder ob er in eine Sackgasse geraten ist.

Es gibt wohl die Klassiker, die als Orientierungshilfe einen wertvollen Dienst leisten, und sie fanden auch Eingang in die vorliegenden Texte; doch wird man sehr bald entdecken, dass sie in der Regel nur ein sehr begrenztes Gebiet des ‚Erdäpfelkontinents‘ kartographiert haben und dass man auf weite Strecken ohne Landkarten oder Führer auskommen muss. Als besondere Herausforderung gestalten sich die Verbindungswege zwischen den schon erkundeten Gebieten; sie führen oft durch eine von Flüssen und Schluchten durchzogene *terra incognita*. Um diese Wildbäche zu überqueren und Pässe zu überwinden, sind einzelne Regionalstudien oft von unschätzbarem Wert.

Einen solchen Weg zu bahnen für zukünftige Wissenschaftsgenerationen in einem Gebiet wie dem Historischen Tirol, welches wie kein anderes stets eine Brückenfunktion eingenommen hat, war das erklärte Ziel dieses Projektes, dessen Forschungsergebnisse hiermit vorliegen.

Brunnenburg, 28. Juli 2018
Die Herausgeber

Umschlag: Kartoffelzeilen im Kornfeld.
Foto: Gianni Bodini, Schlanders.

Siegfried de RACHEWILTZ
Christiane GANNER
Andreas RAUCHEGGER (Hg.)

earde·pfl soni patate

Zur Kulturgeschichte der Kartoffel
im Historischen Tirol und
seinen Nachbarregionen

Schriften des Landwirtschaftsmuseums Brunnenburg Nr. 18

eardepl · soni · patate

Zur Kulturgeschichte der Kartoffel im Historischen Tirol
und seinen Nachbarregionen
Schriften des Landwirtschaftsmuseums Brunnenburg Nr. 18
Brunnenburg, 29.7. – 4.11.2018

Erscheint auch als monographischer Band der
Vinschgauer Kulturzeitschrift ARUNDA

Herausgeber

Siegfried de RACHEWILTZ / Christiane GANNER / Andreas RAUCHEGGER

Redaktion und Lektorat

Christiane GANNER / Andreas RAUCHEGGER

Ausstellungskonzept

Siegfried de RACHEWILTZ / Christiane GANNER / Andreas RAUCHEGGER

Ausstellungsgestaltung

Klaus KOLLOCH, Meran

Team Brunnenburg

Nikolaus de RACHEWILTZ
Michael de RACHEWILTZ
Brigitte VASCHAUNER
Adam BESTLER
Robert DELVAI
Kelsey JONES
Toby KOBAYASHI

Übersetzungen

Hans-Jörg HOFER, Venedig

Grafik

Wally PIXNER / MEDUS, Meran

Druck

MEDUS, Meran

ISBN 978-88-940258-4-2

Künstlerische Beiträge und Installationen

Franz CHRISTANELL
Jakob DE CHIRICO
Lois FASCHING
Ugo DOSSI
Margit KLAMMER
Benno SIMMA
Lois WEINBERGER

Gedichte

Luise CHRISTANELL

Fotografie

Gianni BODINI
Georg MAYR

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



Werner AUER
Ronald BACHER
Karl C. BERGER
Ulli und Joachim BERTOLDI
Peter BÖTTCHER
Lorenzo DAL RI
Karin DALLA TORRE
Uschi DEMETER
Thomas DIEMLING
Reinhard EGGER
Marlies ERHARD
Benedikt ERHARD
Gunther ERHART
Paul FREUDENTHALER
Hans-Peter FELDER
Bernhard FROTSCHNIG
Claudia-Doris GADNER
Markus GAMPER
Franz HALLER
Casey HORGAN
Giovanni KESICH
Barbara KOSLER
Erich KOFLER-FUCHSBERG
Ulrich KÖSSLER
Franz KLOCKER
Markus LOBIS
Josef LUGGER
Franziska LUTHER
Georg MAIR
Franz MARSEILER
Josef MASCHER
Silke MEYER
Giovanni MISCHI

Paulina MORODER
Pater Thomas NAUPP
Verena NIEDERKOFER
Alexandra PAN
Karl PALFRADER
Christian PARTL
Annelies PARTH
Fam. PEER
Kurt PIKL
Gustav PFEIFER
Klaus PLATTER
Robert PRAMSTRAHLER
Hermann ROGER
Hans ROTTENSTEINER
Peter SAPL
Josef SCHNITZER
Siegfried und Wolfgang SCHWEIGGL
Natalie SCHWIENBACHER
Peter SPECHTENHAUSER
Johann STOCKER
Marcel STRAUSS
Simon TERZER
Hermann THEINER
Harald TONIATTI
Alexandra UNTERSULZNER
Jürgen WEISSER
Joch WEISSBACHER
Jean und Anna WENGER
Daniel WIBMER
Hubert WÜRZER
Gertraud ZEINDL
Peter ZERLAUTH

RAIFFEISENVERBAND TIROL



Inhaltsverzeichnis

- 9 Siegfried de RACHEWILTZ: Mythos-Literatur-Geschichte-Gegenwart. Die Kartoffel im Historischen Tirol. Eine Einführung.
- 53 Ellen HASTABA: Wenn Kunst und Kartoffel gleichermaßen interessieren. Die k.k. Landwirtschaftsgesellschaft für Tirol und Vorarlberg – das Tiroler Nationalmuseum.
- 63 Brigitte VOGL-LUKASSER/Christian VOGL: Erdige Äpfel und Erd-Birnen – mit einem Schwerpunkt zum Osttiroler Kartoffelwissen.
- 87 Sabine SUTTERLÜTTI: „*Ich esse sie nicht. Ich halte die Kartoffel nur für ein Mittel gegen den Hunger.*“ Die langwierige Einführung der Kartoffel in Vorarlberg.
- 99 Andreas RAUCHEGGER: Das genossenschaftliche Prinzip als Basiselement von alpinem Wirtschaften. Dargestellt an Tiroler Saatbaugenossenschaften als maßgebliche Träger des Kartoffelanbaus.
- 133 Franz JÄGER: „*Die Erdäpfel – die wohl beste Gottesgabe*“. Traditionelles Wissen und Brauchtum zur Kartoffel in Nordtirol.
- 147 Thomas BERTAGNOLLI: Der Kartoffelanbau in Nordtirol in seinen Anfängen mit Schwerpunktsetzung auf das Unterland.
- 153 Michael KASPER: Arme-Leute-Schnaps. Zur Geschichte der Erdäpfelschnapsbrennerei im mittleren Alpenraum.
- 157 Josef RIEDMANN: Die erstaunliche Karriere eines verkannten ‚Erdäpfelsetzers‘.
- 159 Bernd INSAM: Über Erdäpfel. Ein Streifzug durch das Archiv von Matthias Insam.
- 169 Stefan WEIS: „*Gemüse liebt der Bauer nicht besonders*“. Auszüge aus der Sammlung ‚Josef Oberforcher‘ im Archiv Museum Schloss Bruck, Lienz.
- 181 Wolfgang SCHWEIGGL: Technische Hilfsmittel im Kartoffelanbau in Südtirol.
- 185 Sigmund SCHWEIGGL: *Kartoffeln, Erdäpfel, Patati*.
- 186 Zur Sachkultur der Kartoffel in Tiroler Museen. Eine Auswahl.
- 191 Barbara STOCKER: Fotografische Einblicke in die Arbeiten auf dem Erdäpfelacker aus dem Fotobestand von Erika Groth-Schmachtenberger.
- 195 Wilhelm LUTZ: Der einstige Kartoffelanbau im dolomitladinischen Raum unter besonderer Berücksichtigung Grödens.
- 211 Maria FRENNER: *Mëte soni oramai ma plü n recort la Val Badia ...* Kartoffelanbau im Gadertal. Eine Erinnerung...
- 217 Andrea BONOLDI: „*In der Ebene werden sie nur spärlich angebaut, in den Bergen aber jedes Jahr mehr*“. Die Verbreitung der Kartoffel im Trentino ab dem 19. Jahrhundert bis heute.
- 227 Kaspar HOLAUS: Teilbericht Kartoffeln – Interreg-Projekt *Gene-Save*. Alte lokale Kartoffelsorten in Nord-, Ost- und Südtirol.
- 243 Josef NUSSBAUMER/Stefan NEUNER: ERDÄPFEL GLOBAL. Ein chiffrantartiges Essay mit Graphiken.
- 249 Monika KANIA-SCHÜTZ: Die langwierige Einführung der Kartoffel in Bayern.
- 265 Otello FABRIS: Die Kartoffel in den trentinisch-venetischen Voralpen des 18. Jahrhunderts.
- 271 Lukas MORSCHER: Die Kartoffel und der Krieg. Das Beispiel Innsbrucks im Ersten Weltkrieg.
- 277 Tiziano ROSANI: Die Kartoffel als „*die Helferin im Kriege*“. Anmerkungen zur Rolle des *Verpflegsamtes* der Stadt Meran und der Kurgemeinden während des Ersten Weltkrieges.
- 289 Burghart HÄFELE: Kartoffelkäfer-Mythen. Kriegstaktik im I. und II. Weltkrieg
- 299 Arnold ACHMÜLLER: Die Kartoffel in der Medizin Tirols. Zwischen Pharmazie und Volksmedizin.
- 305 Karin MECOZZI: Die Grundbirne. Zwischen Kraut und Gift, Spross und Stärke.
- 309 Sebastian JOPP: Biochemische Einblicke zum Wesen der Kartoffel.
- 317 Evi PECHLANER: *Von Artuffelen, Erdäpfeln und Kartoffeln*. Kartoffelrezepte aus handschriftlichen Südtiroler Kochbüchern und Rezeptsammlungen des späten 18. und des 19. Jahrhunderts.
- 329 Ingrid HASLINGER: Erdäpfel und die Tiroler Küche.
- 339 SÜDTIROLER BÄUERINNENORGANISATION: Die Erdäpfel in der Alltagsküche des Historischen Tirol. Eine Auswahl traditioneller Gerichte.
- 347 Rosanna PRUCCOLI: *Latkes* und andere Kartoffelspezialitäten im Jüdischen Festtagskalender.
- 353 Armin TORGLER: Die Kartoffel und ihre Gabel. Bemerkungen zur Kulturgeschichte eines Esswerkzeuges.
- 359 Benjamin PFITSCHER: Unbequeme Knolle. Wo liegt die Zukunft der Erdäpfel?
- 365 Leo ANDERGASSEN: *Sine pane fames*. Hunger und Armut in der Bildkultur des Mittelalters.
- 383 Carl KRAUS: Artur Nikodem: Die Kartoffelklauberin.
- 387 Sebastian MARSEILER: Dreck. Kartoffel-Erinnerungen aus dem Vinschgau.
- 389 Michael de RACHEWILTZ: „*Der Mensch ist, was er isst.*“ Eine gastrosophische Mahnung.
- 393 Nikolaus de RACHEWILTZ: Die Brunnenburger *Kartoffelsonne*.
- Zeitgenössische Konzeptkunst zur Kartoffel
- 398 Franz CHRISTANELL: *Eardäpfel*.
- 400 Jakob DE CHIRICO: PATATA PHYSIQUE.
- 402 Ugo DOSSI: Himmelskörper und Erdenfrüchte.
- 404 Lois FASCHING: Erdäpfelacker am Steilhang.
- 406 Margit KLAMMER: Das Gold des Kleinen Mannes.
- 408 Benno SIMMA: „*Rancore mi cresce nel ventre*“.
- 410 Lois WEINBERGER: Ohne Titel.
- 413 Publikationen des Landwirtschaftsmuseums Brunnenburg

Erdige Äpfel und Erd-Birnen – mit einem Schwerpunkt zum Osttiroler Kartoffelwissen.

Brigitte Vogl-Lukasser und Christian Vogl



Kartoffelanbau in Innervillgraten. Bildarchiv Christian Vogl, 2017.

‚Kartoffel‘ ist in Tirol zwar kein geläufiger Begriff, allerdings wissen heute jede Tirolerin und jeder Tiroler, was damit gemeint ist. Gebräuchliche Ausdrücke sind in

Tirol eher *Erdapfel* (*Eadepfl*, *Ertepfl*, *Eapfl*, *Erpfl*, *Erbpfele*, *Easchtepfi*) oder *Erdbirne* (*Eabian*, *Erpirn*).¹

¹ *Erdapfel* ist österreichweit der Ausdruck für Kartoffel, zumindest in der gesprochenen Sprache [vgl. Rudolf MUHR, Stirbt das österreichische Deutsch aus?, in: Academia, Wien 2003², 10–13], und *Erdbirne* wird etwa auch im Vorarlberger Dialektausdruck *Grumpere* (*Grundbirne*) verwendet; vgl. Susanne GRASSER/Christian R. VOGL/Christoph SCHUNKO/Martina Melissa GRABOWSKI/Traute VOGL/Brigitte VOGL-LUKASSER, Biokulturelle Vielfalt. Vom Lokalen Erfahrungswissen zu Pflanzen im Biosphärenpark Großes Walsertal. Endbericht zum Forschungsprojekt *Monitoring of Biocultural Diversity in the Biosphere Reserve Großes Walsertal, Austria. The use and management of biodiversity of crops, cultivars and wild gathered plant species*, Gefördert vom *Man and the Biosphere (MAB)* – Programm der Österreichischen Akademie der Wissenschaften, Eigenverlag, Department für Nachhaltige Agrarsysteme, Universität für Bodenkultur Wien, 2012. Das französische Wort *pomme de terre* bedeutet *Erdapfel*, und im kroatischen und bosnischen Wort *krumpir* taucht die *Grundbirne* wieder auf; vgl. Helmut RAINER, Die Kartoffel in Österreich, Ausarbeitung für AMA, 1996. Landwirtschaftliche Aufzeichnungen aus Wien aus dem Jahr 1812 verwenden nicht nur für die Kartoffel die Bezeichnung *Erdbirne*, sondern auch für die Knollen der Pflanze Topinambur (ein Korbblütengewächs ähnlich der Sonnenblume), da länglich geformte Kartoffelsorten, die mit vielen Augen besetzt sind, der Topinamburknolle ähnlich sehen. Über die Namensgebung der Kartoffel steht in diesen Aufzeichnungen: „Auch unter uns nennen nicht wenige die rothen länglichen Kartoffeln Erd- oder Grundbirnen und behalten den Nahmen Erdapfel für die runden vor“; vgl. Franz Ritter Edler VON HEINTL, Die Landwirtschaft des österreichischen Kaiserthumes, Wien 1812. Der Begriff ‚Kartoffel‘ stammt von *tartufo* ab. *Tartufo* wurde in Italien für den wertvollen Trüffelpilz, der wie die Kartoffel unter der Erde wächst und auch so ähnlich aussieht, verwendet. Das Wort wurde zu *Tartuffel* und daraus wurde Kartoffel, das in der Deutschen Hochsprache verbreitet ist; vgl. Helmut RAINER, Die Kartoffel, wie vorhergehend. Eine Umfrage der Universität Graz aus dem Jahr 2003 ergab, dass der österreichische Ausdruck *Erdapfel* von der Generation der Unter-Zwanzigjährigen nicht mehr verwendet wird und gerade dabei ist, gegen *Kartoffel* ausgetauscht zu werden. Viele österreichische Ausdrücke wie *Erdapfel* werden zwar noch gesprochen, jedoch nicht in der geschriebenen Sprache verwendet, da man sie für Dialekt oder nicht-schriftsprachlich hält; vgl. Rudolf MUHR, Stirbt das österreichische Deutsch aus?, wie vorhergehend.



Länglich-rote Kartoffelsorten gehörten in früheren Zeiten zu den „besten im Lande“: eine langovale, rosa-schalige und rosa-fleischige Sorte, die aus Ungarn mitgebracht wurde und seit einigen Jahren in Assling angebaut wird. Bildarchiv Brigitte Vogl-Lukasser, 2017.

Von den Wunderäpfeln zur erfolgreichen Feldfrucht für alpine Höhenlagen

Eine unserer Gesprächspartnerinnen² meint auf die Frage nach der Verwendung der Kartoffeln in früheren Zeiten: „*Wos hoschen schon gessn! In Tog dreimal Eabian*“ [Anm: Was gab es schon anderes, als dreimal am Tag Kartoffeln]. Eine andere erzählt, dass es kaum einen Tag gegeben habe, an dem nicht Kartoffeln in irgendeiner Form auf dem Speiseplan gestanden hätten. Kartoffeln kamen mindestens zweimal, meistens aber dreimal am Tag auf den Teller. Was vom Pellkartoffel-Abendessen übrig blieb, wurde am nächsten Tag in der Früh dünnblättrig in die Brennsuppe geschnitten und zu Mittag zu *Eabianroasn*, eine Art Röstkartoffeln, verarbeitet. Die Kartoffel war unentbehrlich!

Dass die Kartoffel nicht immer eine so große Bedeutung inne hatte, zeigt ein Blick auf die Einführungsgeschichte dieser Kulturpflanze, deren Heimat Südamerika ist. Eine erste Kartoffeleinfuhr nach Spanien wird in das Jahr 1570 datiert. Diese Kartoffeln dienten über eine Periode von mehr als 100 Jahren ausschließlich als Rarität (Zierpflanzen) und galten nicht als Ackerfrüchte. Erst Ende

des 18. Jh.s nahmen der feldmäßige Anbau und Verzehr der Knolle in verschiedenen europäischen Ländern mit unterschiedlicher Schnelligkeit zu.³ In Tirol erlangte die Kartoffel ab dem Jahr 1820 zunehmend an Bedeutung. Eine Zusammenfassung zur Verbreitung der Kartoffel im Historischen Tirol gibt Franz Maier-Bruck in seinem Buch *Vom Essen auf dem Lande*:

„1705 oder 1709 setzte erstmals eine Nonne des Klosters Sonnenburg vermutlich versuchsweise Erdäpfel an, in Lüssen war es der Pfarrer Anton Kröll um 1712. Aber in dieser Weizengegend hatte man für die neue ‚Bettelkost‘ und ‚Wasserrübe‘ nicht viel übrig, und in Meran fürchteten die Bauern, die Erdäpfel könnten solche Wurzeln bilden wie das Unkraut der Quecke (Gramme). [...] Die Pustertaler sahen die Erdäpfel noch um 1830 als ‚Wunderäpfel‘ an, im Mühlwalder Tal noch um 1840.“⁴

In Osttirol wird die Kartoffel für das Jahr 1802 in Virgen und für das Jahr 1837 in Sillian in historischen Schriften erwähnt. Im Jahr 1838 wird von einem Anbau in größerem Stil für den Lienzer Raum und um das Jahr 1847 für das Iseltal berichtet. So schreibt ein unbekannter Verfasser eines Reisehandbuches aus dem Jahr 1838 über die



Osttiroler Schlipfkrapfen. Bevor mit viel brauner Butter geschmälzt wird, werden noch Semmelbrösel über die Teigtaschen gestreut. Der Schnittlauch kommt erst nach dem Schmälzen darüber. Bildarchiv Brigitte Vogl-Lukasser, 2001.

Erdäpfel im Raum Lienz,⁵ dass sie „*die grösste Fülle der Nahrung für Menschen und Vieh liefern [...] die man auf alle mögliche Art zu erzielen strebt. Man kennt vorzüglich vier Arten, die länglichtgelben, die länglichtrothen, die Schweineerdäpfel, gross und rund, und die Mäuschen, in runder und länglichter Form, beide klein und sehr mürbe. An Güte wetteifern die zwei ersten Arten, und die letzte mit den besten im Lande.*“⁶

Nachdem die Kartoffel den Durchbruch von der unbekannteren Zierpflanze zur feldmäßig angebauten Ackerfrucht geschafft hatte, wurde sie für die ländliche bzw. ärmere Bevölkerung zum wichtigsten Grundnahrungsmittel, auch in Tirol. Kartoffelanbau sicherte in Notzeiten das Überleben, vor allem wenn es schlechte Getreidernten gab. Erwin Mayr (1956) berichtet, dass: „[...] nach dem ersten Weltkrieg der Getreidebau des Lienzer Beckens zugunsten eines stark gesteigerten Kartoffelbaues zurückgedrängt wurde. Diese Verlagerung der Ackerkultur vom Getreidebau zum Hackfruchtbau war vor allem in den starken Rostschäden begründet, unter denen der Feldbau im Lienzer Becken leidet.“⁷

Abgesehen von den Gunstlagen konnte in den höher gelegenen Tälern und vor allem in den Berggebieten unter den rauen Bedingungen Getreide oft nicht angebaut werden, oder Getreide lieferte geringen Ertrag und war oft von minderwertiger Qualität. Bei den Kartoffeln war das nicht der Fall. Sogar auf 1500m Seehöhe brachte die Kartoffel noch gute Erträge. Damit war die ideale Feldfrucht für den Bergackerbau in Höhenlagen gefunden. Kartoffeläcker waren auf jedem noch so kleinen Bau-

ernhof zu finden, bis hinauf auf die höchstgelegenen Höfe. Kartoffeln wurden in früheren Zeiten nicht wegen ihres Geschmacks angebaut: Sie waren Ersatznahrungsmittel, vor allem bei Getreidemangel. Besonders im Krieg wurden, wenn möglich, mehr als üblich angebaut: „*Beim Krieg hat man sowieso mehr Erdäpfel angebaut*“; „*Während dem Krieg war es die Hauptnahrung*“. Es wird erzählt, dass man früher „*die Eadäpfel fir olls gibraucht hot*“ (es war notwendig, die Kartoffel für alles Mögliche zu gebrauchen). Eine Gesprächspartnerin meint sogar, dass auch heute noch viele Kartoffeln gegessen würden, weil „*wenig Kourn selber ongebaut weard*“.

Lebensmittel, Heilmittel, Viehfutter

„Ohne Eadepfl geht gor nix“

Ungeachtet regionaler Grenzen gibt es heute eine Vielzahl an Kartoffelgerichten, darunter auch viele Fertigprodukte und Halbfertigprodukte, die vielerorts erhältlich sind und Kartoffeln oder Kartoffelstärke enthalten. Pommes Frites, Kroketten, Rösti, Chips und Co. schmecken aber überall gleich! Dies wird der Kartoffel mit ihren vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten nicht gerecht. Einige der Gesprächspartnerinnen berichten über die Kartoffel, dass „*olls damit gemocht wird*“ „[...] *va da Suppn, bis zin Toack hin zir Fille und als a Gonzes* [...]“ oder dass „*ohne Eadepfl gor nix geht*“. Es werden von unseren GesprächspartnerInnen unzählige Gerichte aufgezählt, und jedes Gebiet hat seine eigenen Kochrezepte. Die Vielfalt an regional ausgeprägten Zubereitungsarten in der Küche Tirols ist wohl so vielfältig, wie die Namen für die Kartoffel. Dies zeigt auch die Vielfalt der Tiroler Gerichte, wie *Paunzn*, *Gereastl*, *Erdbirnbrösn*, *Schlipfkropfn*, *Erdäpfelwirler*, *gireaschte Erdäpfel*, *Riebler*, *Grattler* und *Schtampf*.⁸ In diesem Artikel werden von uns nur ein paar wenige von diesen Zubereitungsarten vorgestellt.

Für die legendären Osttiroler *Schlipfkrapfen* (Teigtaschen mit Kartoffelfülle) hat fast jede Familie ein eigenes Rezept,⁹ das unter Umständen auch als Geheimrezept gehandelt wird. Welche Kräuter zum Würzen der Kartoffelfülle verwendet werden – ob Knoblauch verwendet wird oder nicht; ob mit *Kaasnudel*-Minze oder ohne Minze gearbeitet wird; ob Majoran, Schnittlauch, Kerbel beigegeben werden; ob Topfen, Spinat oder andere Zutaten hinzugegeben werden; welches Mehl als Hauptzutat des Nudelteiges verwendet wird: All das sind mögliche Varianten der Rezepte. *Gepitscht* wird immer (damit die Teigtaschen zusammenhalten), *gekrendelt* oder *gerandelt* (eine Art Verzierung des Randes der Teigtaschen) meist nicht, weil das sehr aufwändig

² Die Erhebungen wurden in Zusammenarbeit mit Peter Blauensteiner 2005 in Osttirol und Gabriele Falschlunger 2006 in Nordtirol durchgeführt. Es wurden GesprächspartnerInnen interviewt, die noch Lokalsorten von Gemüse und Getreide, darunter auch Kartoffeln, anbauten. Im Zuge des Interreg Projektes *Gene-Save* wurden auch Meldekarten, die von Christian Partl, Kaspar Holaus und Manfred Putz gesammelt wurden, ausgewertet; vgl. Brigitte VOGL-LUKASSER/Gabriele FALSCHLUNGER/Peter BLAUENSTEINER/Christian R. VOGL, Erfahrungswissen über Lokalsorten traditioneller Kulturarten in Ost- und Nordtirol (Gemüse, Getreide), Endbericht zum Teilprojekt „Sicherung und Beschreibung des Erfahrungswissens über Saat- und Pflanzgut lokaler Sorten traditioneller Kulturarten im Bereich Gemüse und Getreide in Tirol“ im Auftrag des Amtes der Tiroler Landesregierung, 2007. Teilprojekt im Projekt *Gene-Save*, gefördert im Rahmen des INTERREG IIIA Programmes durch die Länder Tirol, Südtirol und die Europäische Union. Enthält Elemente aus dem Projekt 1272, GZ 21.210/41-III/03 (Teil 2), gefördert vom Land Tirol und dem Lebensministerium (BM:LFUW). In den Jahren 2015 bis 2017 wurden weitere Interviews in Osttirol durchgeführt u.a. mit Personen, die zwar keine Kartoffeln mehr anbauen, aber als sogenannte ‚Zeitzeugen‘ von früher erzählen konnten. Einige dieser Interviews wurden von Andreas Raucheegger und Josef Mascher durchgeführt und uns zur Verfügung gestellt. Herzlichen Dank! Das hier dargestellte Erfahrungswissen stammt aus allen diesen genannten Interviews. Es werden nur die ausführlicher dargestellten Passagen von Interviews in diesem Artikel mit Namen und Datum versehen. Überliefertes, noch praktiziertes Wissen oder Erfahrungswissen kann auch überholt sein. Darauf wird in diesem Artikel nicht eingegangen.

³ Heidi LOREY, Tartuffli: alte Kartoffelsorten neu entdeckt, Münster 2002.

⁴ Vgl. Franz MAIER-BRUCK, Vom Essen auf dem Lande. Das große Buch der österreichischen Bauernküche und Hausmannskost, Salzburg 1995. Die Sonnenburg liegt in der Nähe von Bruneck; Lüssen in der Nähe von Brixen; Mühlwalder Tal: Südtiroler Teil der Zillertaler Alpen.

⁵ Vgl. dazu den Beitrag von Andreas RAUCHEGGER im vorliegenden Band.

⁶ Beda WEBER, Das Land Tirol. Mit einem Anhang: Vorarlberg. Ein Handbuch für Reisende, Bd. 2, Innsbruck 1838, 178.

⁷ Erwin MAYR, Der Getreidebau in Osttirol. Seine Ausbreitung, die Anbau- und Erntezeiten und die Fruchtfolgen. Berichte des naturwiss.-medizinischen Vereins 51, 1954/56, 84–93, Naturwiss. med. Ver. Innsbruck, (www.biologiezentrum.at, abgerufen im Nov. 2017).

⁸ Franz MAIER-BRUCK, Vom Essen auf dem Lande, wie Anm. 4.

⁹ Ein mögliches Rezept bei: Inge PRADER/Christine BRUGGER/Clara MONTI, Wie schmeckt Osttirol? Menschen und Küche einer sagenumwobenen Grenzregion, Wien 2016.



Pellkartoffeln und gekochte Ackerbohnen in der Schale. Bildarchiv Gabriele Falschlunger, 2006.



Ein einfaches Kartoffelgericht sind die hausgemachten Bratkartoffeln aus dem Backrohr. Bildarchiv Brigitte Vogl-Lukasser, 2017.

ist und viel Übung erfordert. In jedem Fall muss zum Schmelzen ordentlich viel Butter verwendet werden. Tirolweit ein besonders beliebtes und einfaches Gericht sind die *hoafsgottnen Eadäpfl* oder *gsottne Eabian* (Pellkartoffeln, in Nordtirol als *Schölfeler* bezeichnet). Diese schmecken am besten im Herbst, wenn die Kartoffeln frisch geerntet sind, so die einhellige Meinung unserer GesprächspartnerInnen. Die ersten Frühkartoffeln hat man früher speziell für den ersten Sonntag im August, den Feiertag *Potschungilla*, gegraben („*do ot man Frierpfl ausagitun*“). Die Kartoffeln werden in der Schale gekocht und mit Butter, Graukäse oder *Schottebolla*,¹⁰ Milch oder Buttermilch und Salz genossen. Gekochte Kartoffeln¹¹ wurden früher als Abendessen (*zin Gschnochtsessn*) der Osttiroler Bergbauern auch mit *gstockter Milch*¹² gereicht. Für die Pellkartoffeln werden bevorzugt mehligere Kartoffeln verwendet.¹³ Vielfach wurden und werden auch heute noch zu den Pellkartoffeln Ackerbohnen (*Schollepoan*, lat. *Vicia faba*;) dazugegessen. Dafür werden die noch grünen, milchreifen und frisch geernteten Ackerbohnen mitsamt der Schale (Bohnenhülse, *Püenhohl*) ein paar Minuten mit den Kartoffeln mitgekocht, bis sie weich sind. Die Bohnen werden erst am Teller ausgelöst (*ausgfitschlt*), mit Salz bestreut und gemeinsam mit den Kartoffeln gegessen. Frische Kartoffeln gemeinsam mit den *Schollepoan* gegessen, seien einfach *soffl guat*, meint eine Gesprächspartnerin.

Ein traditionelles Osttiroler Gericht, das früher fast jeden Tag auf den Tisch kam (auch zum Frühstück, *Gschmorgants*) ist die Brennsuppe mit gekochten Kartoffeln. Am Herzjesu-Freitag (*Herzjesufreitagis*) gab es nach dem morgendlichen Kirchengang *ungimochte Poan* (gekochte Ackerbohnen werden mit Mohn und Zucker bestreut und mit heißer Butter abgeschmolzen) mit einer *laute- ren* (dünnen) Brennsuppe. Mit Brennsuppe deswegen, „*dass'leichter gschloffn isch*“.¹⁴ Heute wird die Brennsuppe oft nur mehr von den alten Leuten gerne gegessen, die Jungen kennen sie meist gar nicht mehr.

Brennsuppe mit gekochten Kartoffeln¹⁵

Zutaten

4 EL Roggenmehl
1 l Wasser
1/2 TL Kümmel ganz
2 Lorbeerblätter, Salz
gekochte Kartoffeln vom Vortag je nach Vorhandensein;

Zubereitung

Roggenmehl ohne Fett (bei trockener Hitze) unter ständigem Rühren dunkelbraun anrösten (*innbrenn* oder *a Breinach mochn*). In einem weiteren Topf das Wasser mit den Gewürzen aufkochen und erst dann die *Einbrenn* dazugeben. Wenn die *Einbrenn* in das schon kochende Wasser eingerührt

wird, dann entstehen kleine Mehl-Klumpchen.¹⁶ Eine halbe Stunde leicht köcheln lassen. Die schon gekochten Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und in die fertige Suppe geben. Wenn keine gekochten Kartoffeln vom Vortag übrig sind, werden frische Kartoffeln dünnblättrig geschnitten und in der Suppe mitgekocht.

Kartoffeln sind reich an Vitamin C, anderen Vitaminen, Mineralstoffen und essenziellen Aminosäuren und werden vielfach als gesundes Gemüse angepriesen.¹⁷ In früheren Zeiten, als in Tirol außer den Kartoffeln, Kraut und Rüben (in Form von Sauerkraut oder Rübekraut) kaum Gemüse auf den Teller kam, war dies wohl besonders im Winter eine Quelle für wichtige Nährstoffe. Eine Gesprächspartnerin meint zu den wertvollen Inhaltsstoffen der Kartoffeln, dass diese auch ein Hautpflegemittel von innen sind. „[...] *wundobor fir di Haut*, [...] *weil mir hom fria olle Toge Eapian mit do Schintl gessn*, *mir hom olle koa Akne koot* [...] *Die Mame hot gsoot, des kimmt lei fa dem*“.¹⁸ Sie weiß auch zu erzählen, dass das erkaltete Wasser vom Kartoffelkochen ein besonders guter Orchideendünger ist.

Kartoffeln sind aber mehr als nur ein gesundes Lebensmittel und Dünger für die Pflanzen. Sie werden als Heilmittel in der Volksmedizin verwendet. Gekocht und zerstampft werden sie von einer Gesprächspartnerin bei Euterentzündungen der Milchkühe mit einem Tuch auf das Euter hinaufgebunden. Der Kartoffelumschlag soll noch leicht warm sein, aber nicht zu heiß. Es wird betont, dass dieses Hausmittel rechtzeitig angewendet werden muss, ansonsten kann folgendes passieren: „[...] *bis des zoicht, is Viertel hin* [...]“ (bis die Wirkung dieses Wikkels einsetzt, sei das Euterviertel schon verloren). Ein Umschlag mit gekochten Kartoffeln kommt auch beim Menschen zum Einsatz, etwa bei Halsentzündungen oder Husten. Rohe Kartoffeln wurden in früheren Zeiten gegen Kopfweh eingesetzt: „*Mein Großvater, wenn ein Kind Kopfweh hatte, hat er ‚an roachn Eadepfl‘ aufgelegt. Den ‚plonkn Eadepfl, woll a win dikke‘ hat man drauf getan. Dann hat man geschlafen. Wenn man erwacht ist, waren die Erdäpfel schwarz ‚fa lauto trukkn‘, und ‚do Kopfwea wek‘*“.¹⁹ Rohe, aufgeriebene Kartoffeln werden auch bei Verbrennungen aufgelegt. Ein gut wirkendes Hausmittel, damit die Nachgeburt bei den Rindern leichter abgeht, ist nach Aussagen eines Gesprächspartners die Verfüt-



Die alte Handelssorte *Ackersegen* (Assling). Bildarchiv Brigitte Vogl-Lukasser, 2017.

terung von rohen Kartoffeln. Ein anderer Gesprächspartner weiß über die Verfütterung roher Kartoffeln bei Stoffwechselstörungen beim Rind Bescheid.²⁰ Nicht nur als Heilmittel für die Tiere, sondern auch für die Verwendung als Viehfutter waren Kartoffeln bis weit nach dem Ende des Zweiten Weltkrieges von großer Bedeutung. Es wurde von keiner Person angesprochen, dass spezifische Kartoffelsorten für die ausschließliche Verwendung als Viehfutter angebaut wurden. Die Sorte *Ackersegen*²¹ dürfte in Tirol früher sehr weit verbreitet gewesen sein. Diese Sorte wurde als eine Art ‚Universalsorte‘ für Speise- und Futternutzung verwendet. Auch heute werden, unabhängig davon, welche Sorte angebaut wird, von den GesprächspartnerInnen keine Unterschiede zwischen Speise- oder Futterkartoffelsorten gemacht. Als Futterkartoffeln (*Fuitoerpfl*) werden in der Regel beschädigte Kartoffeln direkt bei der Ernte ausgelesen und für den sofortigen Verbrauch als Viehfutter verwertet, da diese nicht eingelagert werden können: „*Dei vos man dohokt ot, sä ot man firn Fokke*“.²² Unförmige, ganz kleine oder überdimensional große Kartoffeln werden selektiert und in eigenen *Steigen* eingelagert und laufend verfüttert. Die eingelagerten Speisekartoffeln werden immer wieder überprüft, und auch dabei werden beispielsweise die von Mäusen angefressenen, schrumpeligen oder verletzten Kartoffeln als Viehfutter verarbeitet.

Dass grün gewordene Kartoffeln an die Schweine verfüttert wurden, wird nur im Zusammenhang mit früher

¹⁰ *Schottebolla*: Gereifter Käse aus Magertöpfen; *Schotte* = Topfen und *Bolla* = kegelförmige Knolle.

¹¹ „*Gisoutn, in a Schissl gilart, pan Tische gischält und a sou gässn*“: Interview mit Ernst L., Jg. 1926, Innervillgraten, geführt von Andreas RAUCHEGGER, 2016.

¹² *gstockte Milch* = Rohmilch, die solange in der warmen Küche in einer kleinen Schüssel stehengelassen wurde, bis sie eine säuerliche, dicke Konsistenz aufwies.

¹³ Bei vielen der lokalen Herkunftssorten handelt es sich um sehr mehligere Kartoffeln.

¹⁴ Andreas RAUCHEGGER/Brigitte VOGL-LUKASSER, *Mogn zoichn und Mogn noien*. Traditionelles Wissen im Umgang mit Kulturmohn mit einem Osttirol-Schwerpunkt, in: Siegfried de RACHEWILTZ/Christiane GANNER/Andreas RAUCHEGGER (Hg.), *PAPAVER/MOHN*. Der Mohn in Mythologie, Volksmedizin, Speise- und Sachkultur Tirols, Schriften des Landwirtschaftsmuseums Brunnenburg Nr. 16, Meran 2015.

¹⁵ Überliefertes Rezept von Anna LUKASSER, Jg. 1900, vulgo *Peintna-Muito*, Assling.

¹⁶ In diesem Fall ist das so gewünscht. Je mehr Klumpchen, desto besser die Suppe! Wenn eine Brennsuppe ohne Mehl-Klumpchen entstehen soll, dann muss die *Einbrenn* mit kaltem Wasser aufgegossen und dabei fest umgerührt werden.

¹⁷ Heidi LOREY, Tartuffli, wie Anm. 3.

¹⁸ Interview mit Waltraud H., Jg. 1972, geführt 2017.

¹⁹ Interview mit Notburga S., Jg. 1923, Kartitsch, geführt von Andreas RAUCHEGGER, 2016.

²⁰ Brigitte VOGL-LUKASSER/Christian R. VOGL/Martina BIZAJ/Susanne GRASSER/Christian BERTSCH, Lokales Erfahrungswissen über Pflanzenarten aus Wildsammlung mit Verwendung in der Fütterung und als Hausmittel in der Volksheilkunde bei landwirtschaftlichen Nutztieren in Osttirol. Endbericht zum Projekt Nr. 1272, GZ 21.210/41-III/03 (Teil 1), gefördert vom Land Tirol und dem Lebensministerium (BM:LFUW), 2006.

²¹ Die Sorte *Ackersegen* wurde in Deutschland 1929 gezüchtet und war lange Zeit als Universalsorte im Weltsortiment. Sie wurde 1968 aus der Sortenliste gestrichen; vgl. Heidi LOREY, Tartuffli, wie Anm. 3. Die Sorte *Ackersegen* ist auch in Osttirol legendär; so wurde erst vor kurzem ein Verein in Prägraten nach dieser Sorte benannt; vgl. Sigrid UNTERWURZACHER, Aus der Erde auf die Teller, Dolomitenstadt Online-Magazin 20, Prägraten 2017.



Die Sorte *Bintje* (in Österreich nicht mehr im Sortenkatalog gelistet) gilt als Klassiker unter den Kartoffelsorten und ist in Osttirol nach wie vor im Anbau (Assling). Bildarchiv Brigitte Vogl-Lukasser, 2017.



Unförmige oder angefressene Kartoffeln werden als Schweinefutter verwendet (Assling). Bildarchiv Brigitte Vogl-Lukasser, 2017.

erzählt.²² Wenn der Großteil einer Kartoffel oberhalb der Erde zu liegen kam, sagte man, sie würde sich sonnen. Diese Kartoffeln waren grün und konnten nicht gegessen werden. Wenn eine Kartoffel *«mearan aufisch giwän, noa ot man gisot ot a gisunnant, do sä isch jo grian giwäs, do se isch zi essn et gongen.»*²³

Kartoffeln werden als gutes Mastfutter für die Schweine (*Focknfuito*) angesehen. Auf den kleineren Bauernhöfen werden meist ein oder zwei Schweine gehalten. Im Herbst werden gewaschene und ungeschälte Kartoffeln, oftmals auch gemeinsam mit der Runkelrübe (lat. *Beta vulgaris*), in großen Futterdämpfern²⁴ gekocht. Als es noch keine Futterdämpfer gab, wurde dies in einem Kupferkessel, der üblicherweise beim Wäschekochen verwendet wurde (*a Seachte*), durchgeführt. Die gedämpften, weichen und noch heißen Kartoffeln werden auch heute noch mit einem Eisenrechen²⁵ in den sogenannten *Brühlöchern*²⁶ im Stall eingestampft. Auf eine Lage gestampfter Kartoffeln kommt eine Lage Heublumen oder *Grummet*. Mehrere solcher Lagen werden übereinandergeschichtet und mit den Kartoffeln wird abgeschlossen. Dieses so vorbereitete Futter wird innerhalb von ein bis zwei Wochen verfüttert und dann wieder ein neuer Stampf vorbereitet. Jeden Tag wird eine große Kelle vom Stampf ausgeschöpft und erst unmittelbar vor der Verfütterung mit *Leck* (Kraftfutter wie etwa geschrotetes Getreide) vermischt. Früher wurde dieses Futter auch mit einem eigenen Futterstampfer

(*Erpflstompfa*) in Holzfässer eingestampft. Die Fässer wurden im Keller aufbewahrt, der *Stampf* war im Fass lange haltbar. „[...] *Teilweise hot man se in an groaßen Dämpfa gesotten, und in an Holzfasslan ingistompft*“, und zwar mit einem „*Holzprokke, links und rechts a Stekl zuichn [...] Eardepfstompfa ot man gisot. Im Dämpfer hot man gisoutn [...]*“, dann kamen die „*Erpfl haaso drin ins Fassl, und ochngistompft.*“²⁷

Nach ein bis zwei Monaten dieser Mastnahrung werden die Schweine dann – traditionellerweise im Spätherbst bzw. kurz vor Weihnachten – geschlachtet. Franz Mayer Bruck (1995) meint zum Thema *Fockn-Erpfl*: „*Aber im Grunde halten die meisten Tiroler jene Erdäpfel immer noch für die besten, die zuerst ‚durch die Sau durchdraht‘ worden sind.*“

Auch als Hühnerfutter werden Kartoffeln verwendet. Da für die Hühner nicht so große Mengen notwendig sind, werden diese meist nicht in den großen Futterdämpfern gekocht, sondern in der Küche im Kochtopf. Den gekochten, ungeschälten, mit einer Gabel aufgedrückten Kartoffeln werden noch andere Futtermittel wie etwa Weizenschrot oder andere fertige Legehennen-Mischungen hinzugefügt. Im Winter werden die Kartoffeln noch warm verfüttert. Bei der Fütterung der Hühner wird auf Abwechslung geachtet, und so werden unter anderem *Hennpfarfilan*²⁸ zubereitet: Mit den Händen werden Heublumen oder *Hühnerdarm* (Vogelmiere)²⁹ mit den



Ein *Erpflstompfa*, der in früheren Zeiten zum Einstampfen gedämpfter Kartoffeln in Holzfässer verwendet wurde (Innervillgraten). Bildarchiv Andreas Rauchegger, 2016.



Futterdämpfer für Kartoffeln (Assling). Bildarchiv Brigitte Vogl-Lukasser, 2017.

Kartoffeln und – wenn vorhanden – etwas Molke zu kleinen rundlichen Kügelchen zusammengeknetet (*geribbelt*). Diese Kügelchen werden besonders gerne von den Hennen aufgepickt. *Hennpfarfilan* werden nicht nur mit Kartoffeln, sondern auch mit Rübekraut zubereitet.³⁰ An Schweine und Hühner werden die Kartoffeln immer gekocht oder gedämpft verfüttert. Anders ist das bei den Wiederkäuern. Den Milchkühen wurden früher die Kartoffeln in rohem Zustand, gut abgewaschen, als saftiges Zusatzfutter gemeinsam mit dem Heu gegeben. Allerdings müssen sich die Kühe an die Knollen erst gewöhnen – dann aber fressen sie sie sehr gerne, so ein Gesprächspartner.

Das Kartoffelkraut wurde früher (in besonderen Notzeiten) in noch grünem Zustand mit der Sense gemäht,

auf den *Harpfen* (Holzgerüst zum Nachtrocknen und Nachreifen des Getreides) getrocknet und im Winter an die Schafe verfüttert. Auch wenn das Kartoffelkraut in besonderen Notzeiten möglicherweise verwendet wurde, so muss darauf hingewiesen werden, dass alle grünen Pflanzenteile giftig sind (Blatt, Fruchtstand, die grünen Stellen an der Schale und die Keime). Das Gift Solanin wird weder beim Trocknen, noch beim Kochen zerstört. Dieses Notfutter war daher möglicherweise schädlich für die Tiere!

Bergackerbau und Ackerbau in Tallagen

Bergackerbau prägte in weiten Teilen Tirols noch bis weit nach dem Ende des Zweiten Weltkrieges das Landschaftsbild – im Unterschied zum Ackerbau in Tallagen,



Gedämpfte Kartoffeln kommen in einen Behälter und werden dann in den Stall getragen, um sie dort einzustampfen (Assling). Bildarchiv Brigitte Vogl-Lukasser, 2017.



²² Alle grünen Pflanzenteile der Kartoffeln sind, auch wenn diese gekocht sind, giftig. Deshalb ist von einer Verfütterung abzuraten!

²³ Interview mit Ernst L., wie Anm. 11.

²⁴ Bis ca. 100 l Fassungsvermögen.

²⁵ Wobei die Zinken nicht nach unten in die Kartoffeln, sondern nach oben zeigen; der Rechen liegt beim Einstampfen sozusagen auf dem Rücken.

²⁶ Früher wurden bestimmte Futtermittel, bevor sie dem Vieh verfüttert wurden, zubereitet [vgl. Christian R. VOGL/Brigitte VOGL-LUKASSER/ Michael WALKENHORST, Local knowledge held by farmers in Eastern Tyrol (Austria) about the use of plants to maintain and improve animal health and welfare, in: Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine 12:40, 2016], z.B. ein *Brianach*: Langes Stroh wurde geschnitten (mit einer Art Häcksler: einer *Zoutmaschinä*), *Heimirach* dazugegeben, mit heißem Wasser überbrüht, Kraftfutter (z.B. *Gerschtaleck und Linsatt*) zugesetzt, durchgestampft und verfüttert. Dies wurde u.a. in den *Brühlöchern* (eigene, betonierte Tröge im Stall) gemacht.

²⁷ Interview mit Paula und Hans Sch., Jg. 1934 und Jg. 1960, Innervillgraten, geführt von Andreas RAUCHEGGER, 2016.

²⁸ Für den Menschen werden *Milchpfarfilan* zubereitet = eine Milchsuppe, bei der in die leicht gesalzene, kochende Milch ein Mehl-Wassergemisch (1 EL Mehl, 1 EL Wasser) eingekocht wird, das vorher zwischen den Fingern aufgeribbelt wurde.

²⁹ Vogelmiere oder Hühnerdarm: *Stellaria media*, ein Wildkraut aus dem Garten oder Acker.

³⁰ Brigitte VOGL-LUKASSER/Christian R. VOGL/Helmut RAINER, The Turnip (*Brassica rapa* L. subsp. *rapa*) in Eastern Tyrol (Lienz district; Austria), in: Ethnobotany Research & Applications 5, 2007, 305–317.



Gedämpfte Kartoffeln werden im *Brühlloch* abwechselnd mit einer Lage Heublumen oder *Grummet* eingestampft (Assling).
Bildarchiv Brigitte Vogl-Lukasser, 2017.



der auch heute noch betrieben wird. Osttiroler Bergbauern bauten neben anderen Feldfrüchten *Kourn* an: Damit war in erster Linie Roggen gemeint, auch noch in Höhenlagen bis 1.500 m Seehöhe. Aus dem Korn wurde das typische Osttiroler Fladenbrot (*Breatl*, ca. 30 cm Durchmesser und 2 cm dick) gebacken. Die GesprächspartnerInnen haben vor allem die Getreideernte als anstrengend und zeitintensiv in Erinnerung: „*Ma, und des Dreschen des isch a Soche gewesen! Und des Kornschneiden, in Hoachsummer, wenn's so hoaf gwesen isch, mit der Sichel in de stupfigen Dinger drinn [...] und die Bremen und olles isch gewesen! Na, furchtbar!*“³¹

Die verkehrstechnische Erschließung abgelegener Bergtäler, der Import billigen Getreides, technische Errungenschaften,³² welche die Arbeit in der Landwirtschaft veränderten und viele andere Faktoren trugen dazu bei, dass die Berglandwirtschaft etwa ab der zweiten Hälfte des 20. Jh.s vollständig auf Grünland bzw. Viehwirtschaft umgestellt wurde.³³ Diese Zeit wird von den GesprächspartnerInnen als *Zeit der Wende* dargestellt: „*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 durch de Stroßn, wenn de Stroßn amol einakemman isch nocha hot man teilweise des Korn von untn auchagliefert net des isch holt praktisch gekaafft wordn [...]*“³⁴ Der Bergackerbau, speziell der Getreideanbau „*des isch gongan bis so Onfong de 60er Jahr, donn hots allwei mehr noch glossn, weil es sich nicht mehr gelohnt hot. Weil des Getreide billig gwordn isch, das Mehl billig gwordn isch und bei uns hol de Zugtiere nemma vorhondn worn.*

Friaaha 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 Herbst imma de Furche imma wieda noch obn hinaufschaffn. Je steiler isch desto mehr Erde net.“³⁵

In der heutigen Berglandwirtschaft ist großflächiger Ackerbau gänzlich verschwunden. Bergackerbau hat im Unterschied zum Ackerbau in den Talniederungen mit natürlich bedingten Erschwernissen wie etwa Hanglagen und in Höhenlagen mit den sehr kurzen Vegetationsperioden zu kämpfen. Die technische Ausstattung und die Arbeitsgeräte sind/waren sehr einfach, und dementsprechend ist die Arbeit im Ackerbau im Berggebiet auf Hanglagen zeitintensiv und mühselig. Wenn noch Äcker zu finden sind, dann werden diese fast ausschließlich zur Deckung des Eigenbedarfes bewirtschaftet. Kartoffeln sind die am häufigsten anzutreffende Kulturart, wobei auch noch das eine oder andere Feldgemüse wie Ackerbohne, Kraut, Rüben oder Mohn angebaut werden. Die Größe der Äcker für die Selbstversorgung mit Kartoffeln beläuft sich zwischen 100 und 200 m².³⁶ Kleinere Mengen Kartoffeln werden auch in Hausgärten angebaut. Bevor der Hausgarten gar nicht mehr bewirtschaftet wird, werden dort Kartoffeln gesetzt. Dies hat den Vorteil, dass die Hausgartenfläche nach wie vor genutzt wird, der Arbeitsaufwand aber im Vergleich zu einer Bewirtschaftung mit anderen Kulturarten relativ gering ist.

Dass der Kartoffelanbau nach wie vor auch an Hängen



Händische Getreideernte in Vals.
Bildarchiv Gabriele Falschlunger, 2006.

in Berglagen anzutreffen ist, wird mit der meist ausgezeichneten Qualität, die in diesen Grenzlagen hervorgebracht wird, argumentiert. Erfahrene Kartoffelbäuerinnen meinen: „*Je höher gelegen der Standort des Anbaus, desto besser die Qualität!*“ Hitze wird von den Kartoffeln schlecht vertragen, und wenn sie zu schnell wachsen und zu groß werden, dann werden sie nach Erfahrungen der GesprächspartnerInnen hohl und der Geschmack ist wässrig. Außerdem werden Kartoffeln in den höher gelegenen Regionen kaum von Krankheiten und Schädlingen befallen. Diese Qualität sei in gar keinem Fall mit der Supermarktware vergleichbar, so die einhellige Meinung einiger GesprächspartnerInnen: „*[...] ist oanfoch a Unterschied; [...] olls ganz was onderes als gekaafft; [...] de Besten*“. Der Geschmack und die Kocheigenschaften der eigenen Kartoffeln und nicht die Erträge stehen dabei im Vordergrund. Hier geht es oftmals auch gar nicht allein um eine Sortenfrage, weil auch zu den handelsüblichen Sorten wie etwa *Ditta* oder *Désirée* folgendes angemerkt wird: „*Die eigenen san oanfoch die besten Erdäpfel.*“³⁷ Die viele Handarbeit, die beim Bergackerbau in steileren Lagen anfällt, lässt aber trotz des einzigartigen Geschmacks einige GesprächspartnerInnen darüber nachdenken, den Kartoffelanbau aufzulassen, besonders in Jahren, wo die Ernte, bedingt durch ungünstige Wetterbedingungen wie etwa Trockenheit oder zu viel Niederschlag, klein ausfällt: „*[...] Lei fir die Henn, sell isch zi weank [...]*“. Ein Blick auf

die gängigen Kilo-Preise zeigt, dass sich eine Vermarktung bei dieser Produktionsmethode nicht lohnt. In diesem Zusammenhang wird auf die Tatsache verwiesen, dass durch den Anbau von Kartoffeln ein Stück wertvolle Unabhängigkeit (insbesondere, wenn Kartoffeln auch selber nachgebaut werden) erhalten bleibt und dass diese einen Wert darstellt, der eine hohe Anerkennung verdient. „*Aff den Erlös va die Eapian san ma et ungewiesn, [...] lei ob und zui vokaaf I a poor, wenn I woafß, dass der mei Orbat und die Qualität schätzt [...]*“ Angebaut werden die Kartoffeln „*wegen do Wertigkeit, dass man selbo wos mocht, [...] weil mit die Eabian kemmen mo is gonze Jahr aus [...]* des isch a güts Gefühl, wenn ma's in Kella hot [...] dei Wertigkeit isch hoach zi holten [...]“³⁸

In größerem Umfang werden heute in Osttirol Kartoffeln in den Tallagen angebaut und vermarktet. Der Kartoffelanbau in Tallagen erfolgt ausschließlich maschinell. Vom Pflügen, Ziehen der Zeilen, Legen der Kartoffeln, Anlegen der Dämme, Häufeln und Hacken bis zum Ernten kommen Spezialmaschinen zum Einsatz. Handarbeit ist keine oder kaum notwendig. Hier findet man handelsübliche, ertragreiche Kartoffelsorten, darunter die wohl bekanntesten *Ditta* und *Ostara*, die als Speisekartoffeln im Handel erhältlich sind. Unter der Leitung der Saatbauabteilung der *Raiffeisengenossenschaft Osttirol* findet außerdem eine Vermehrung mehrerer aktueller Handelssorten von Saatkartoffeln³⁹ statt, die österreichweit vermarktet werden (OSKAR = Osttiroler Kartoffel⁴⁰). Für die Produktion der Saatkartoffeln wird Elitesaatgut jährlich zugekauft, um den Erhalt der Qualität zu sichern. Elitesaatgut⁴¹ oder Basissaatgut werden u.a. in Deutschland, Holland oder Dänemark produziert.⁴² Betriebe zur Züchtung von Kartoffeln, wie etwa die *NÖ-Saatbaugenossenschaft* (Österreichs einziger Kartoffelzüchter⁴³), gibt es in Tirol nicht.

Eine zukunftsfähige Anbauform ist der Anbau von Kartoffeln unter den Bedingungen der Biologischen Landwirtschaft. Einige der Osttiroler Kartoffelbaubetriebe im Lienzer Talboden wirtschaften nach diesen Richtlinien. Dieser Anbau folgt den genauen Vorgaben von EU-Richtlinien für die biologische Landwirtschaft (EU-Verordnungen 834/2007; 889/2008 und Folgeverordnungen), sowie in manchen Fällen auch zusätzlichen privatrechtlichen Regelungen, wie beispielsweise jenen des Verbandes *Bio-Austria*. Diese Richtlinien verbieten unter anderem den Einsatz

³¹ Interview geführt von Gabriele FALSCHLUNGER, 2006.

³² Der Getreideanbau im Berggebiet wurde vor allem durch die aufkommende Mechanisierung der Getreideernte mit Mähdreschern, wo Schnitt und Drusch gekoppelt durchgeführt werden konnten und so die menschliche Arbeitskraft ersetzen, vollkommen aufgegeben. Mähdrescher konnten in Hanglagen nicht eingesetzt werden.

³³ Vgl. Hermann WOPFNER, *Das Brot der Bergbauern*, Sonderabdruck aus der Zeitschrift des Deutschen Alpenvereins, 1939; Siegfried de RACHEWILTZ, *Brot im südlichen Tirol*, Schlanders 1983; Brigitte VOGL-LUKASSER/Christian R. VOGL/Martina BIZAJ/Sigrid GRASSER/Christian BERTSCH, *Lokales Erfahrungswissen*, wie Anm. 20.

³⁴ Interview, geführt im Jahr 1999.

³⁵ EBENDA.

³⁶ Im Zuge der Erhebungen wurde nur einmal eine Fläche von 1.900 m² für den Kartoffelanbau angegeben.

³⁷ Mit dieser Ansicht sind die Bergbauern nicht allein. Laut Aussagen eines Kartoffelexperten einer Niederösterreichischen Bio-Vermarktungsgemeinschaft können „in einem Bewässerungsgebiet mit sehr viel Stickstoffdünger und Einsatz von Pestiziden bis zu 70 Tonnen Kartoffeln pro Hektar produziert werden. Diese schmecken, unabhängig von ihrer Sorte, aber nach nichts.“ Vgl. die Aussage von Josef ACKERL, in: Alex STRANIG, *Erdäpfelküche wird bunter*, in: *Der Standard*, Rondo 14/10/2017, 24. Die Produktionsmethode ist ein Faktor unter anderen, der zum Geschmack der Kartoffel beiträgt.

³⁸ Interview mit Waltraud H., wie Anm. 18.

³⁹ Es werden keine alten Sorten oder Sortenraritäten vermehrt.

⁴⁰ www.bmlfuw.gv.at/land/lebensmittel/trad-lebensmittel/feldfruechte/osttiroler_kartoffel.html, abgerufen im Nov. 2017.

⁴¹ Jeder Züchter wählt bei der Erhaltungszucht nur besonders wohlgestaltete, gesunde und sortentypische Pflanzen für die Gewinnung von Elitesaatgut (= Basissaatgut) aus. Dieses Elitesaatgut sät wiederum der Saatgutvermehrter zur eigentlichen Saatgutgewinnung (Anbau zur Erzeugung von Verkaufsaatgut) aus. <https://www.kultursaat.org/verein/die-ziele/erhaltung-bewaehrter-gemuesesorten.html>, abgerufen im Nov. 2017.

⁴² Michael BUXBAUM, *Einfluss ausgewählter Kriterien bei der Kartoffelzüchtung für den biologischen Landbau*, Masterarbeit an der Universität für Bodenkultur Wien (BOKU), Wien 2011.

⁴³ <http://www.noes.at/> <http://www.noes.at/wp-content/uploads/2013/04/betriebsbeschreibung-kurz-2016.pdf>, abgerufen im Nov. 2017.



Mehrere lokale Kartoffelsorten aus Osttirol.
Bildarchiv Brigitte Vogl-Lukasser, 1999.

synthetischer Pflanzenschutzmittel, den Einsatz von Herbiziden, das ‚Totspritzen‘ des Laubes vor der Ernte⁴⁴ sowie den Einsatz chemisch synthetischer Mineraldünger. Es müssen Kartoffeln in Fruchtfolge mit anderen Kulturarten angebaut und es darf kein chemisch behandeltes Pflanzgut verwendet werden (bei Verfügbarkeit ist Pflanzgut aus biologischer Landwirtschaft einzusetzen). Nach Aussagen erfahrener Biobauern in Osttirol ist der Anbau von Speise- und von Saatkartoffeln in der biologischen Landwirtschaft erfolgreich möglich, und es sind um ca. ein Drittel höhere Verkaufspreise erzielbar, als beim Verkauf konventioneller Ware.⁴⁵

KARTOFFELANBAU

Kultivierte Kartoffelsorten: offizielle Handelssorten, alte Handelssorten und lokale Sorten

Obwohl Kartoffeln in der Untersuchungsregion häufig kultiviert werden, sind die meisten Sorten aus dem Handel bezogene Pflanzkartoffeln (auch Saatkartoffeln genannt). Der Anbau von modernen, aktuellen Handelssorten ist weit verbreitet.⁴⁶

Zusätzlich zur Verwendung von aktuellen Handelssorten sind auch alte Handelssorten (nicht mehr gelistete Handelssorten) und/oder lokale Herkünfte/Sorten⁴⁷ in Tirol im Anbau. Im Rahmen der Erhebungen zum Projekt *Gene-Save* konnten insgesamt 42 Personen ausfindig

gemacht werden, die alte, bzw. lokale Kartoffelsorten im Außerfern, im Wipptal und im Zillertal sowie in Osttirol anbauen. Zu diesen Sorten wurde das lokale Erfahrungswissen dokumentiert.⁴⁸ Von diesen GesprächspartnerInnen wurden von 18 Personen ‚ihre‘ Kartoffeln mindestens 50 Jahre oder länger nachgebaut. Diese lange Zeit wird mit unterschiedlichen Antworten wie *„ewig und drei Tog“* oder *„seit es Menschen gibt“* ausgedrückt. Zwei der Herkünfte wurden aus dem Krieg bzw. der Kriegsgefangenschaft mitgebracht und werden seither in Tirol nachgebaut. Einige GesprächspartnerInnen holten alte Sorten aus der Region wie *Ackersegen* von Verwandten oder von den Nachbarn auf den Hof, weil es *„mit den olten oanfach wieder guat geht.“* Andere Sorten kommen beispielsweise aus dem Lungau, Südtirol oder der Schweiz.

Namensgebung bei lokalen Sorten

Wenn von den GesprächspartnerInnen alte, aufgelassene Handelssorten⁴⁹ angebaut werden, dann gibt es dafür auch einen offiziellen Sortennamen. Die Sorte *Oberarnbacher* ist beispielsweise eine alte Handelssorte, die heute noch unter diesem Namen nachgebaut wird. In den Jahren nach dem Zweiten Weltkrieg ließ die *Tiroler Saatbaugenossenschaft* Pflanzgut dieser Sorte für einige Jahre versuchsweise in Schmirn vermehren. Die *Oberarnbacher* werden dort bis heute von zwei Erhalterinnen nachgebaut. Von vielen GesprächspartnerInnen wird die Sorte *Ackersegen* angesprochen. Diese Sorte dürfte in der Untersuchungsregion Tirol früher sehr weit verbreitet und als eine Art ‚Universalsorte‘ für Speise- und Futternutzung vielfach verwendet worden sein. Eine Nordtiroler und zwei Osttiroler GesprächspartnerInnen nennen ihre alte Sorte heute noch *Ackersegen* (wobei sich keine/r der GesprächspartnerInnen ganz sicher ist, ob es sich tatsächlich um diese Sorte handelt). Bei zwei lokalen Herkünften handelt es sich laut Aussagen der GesprächspartnerInnen um die Sorte *Linzer Rose* und bei einer Herkunft um die Sorte *Rosalie*, beides rot- bzw. rosaschalige, alte Handelssorten.

Manche der lokalen Herkünfte haben Bezeichnungen, die ihr Aussehen beschreiben, darunter einige rot- und blauschalige Sorten. Diese werden auf den meisten Betrieben dann als *Roate*, *Blaue* oder *Schwarze* bezeichnet. Im Schmirntal wird eine Sorte wegen ihrer länglichen,



Eine lokale Kartoffelsorte aus Aschau mit dem Namen *Schwarze*. Diese Sorte wird als sehr mehlig beschrieben und ausschließlich als Pellkartoffel verwendet.
Bildarchiv Gabriele Falschlunger, 2006.



Eine lokale Kartoffelsorte aus Schmirn mit dem Namen *Kipfler*. Diese Sorte wird als sehr mehlig, trocken und hart beschrieben und als *Schölfeler* zubereitet oder zu *Gröstl* verarbeitet.
Bildarchiv Brigitte Vogl-Lukasser, 2006.



Eine alte Handelssorte aus Schmirn mit dem Namen *Rosalie*. Diese Sorte wird als ‚Universalkartoffel‘, die mehlig-trocken ausfällt, beschrieben.
Bildarchiv Brigitte Vogl-Lukasser, 2006.

fingerförmigen Form als *Krumpe*, *Maisler* (mausähnlich Form) oder *Kipfler* (kipferlähnliche Form) bezeichnet. Die Namen mancher Herkünfte sind auch nach Regionen oder einer Zeitspanne benannt. So wird eine Osttiroler Herkunft *Villgrater Kartoffel* genannt. Im Villgratental wurden in den 1960er und 1970er Jahren für die Saatkartoffel-Genossenschaft in Lienz Saatkartoffeln produziert. Möglicherweise stammt der Name aus dieser Zeit. Eine Gesprächspartnerin bezeichnet ihre Sorte als *Russen*, weil diese anscheinend aus dem Ersten Weltkrieg mitgebracht wurden. Drei seit der Kriegszeit nachgebaute Herkünfte tragen den lokalen Namen *Hitlerkartoffel*. Diese Herkünfte wurden während der NS-Zeit an die Bauern verteilt. Es handelt sich dabei um verschiedene Sorten, da ein Erhalter angibt, dass es sich um eine rotschalige Sorte handelt, während ein anderer Erhalter von einer *blauen Hitlererd* spricht.

Anbau und Pflege

Kartoffeln werden in Tirol je nach Lage und Seehöhe von Anfang Mai bis Anfang Juni ausgepflanzt, wobei immer wieder auf den Spruch *„set’sche mi in Mai kimm i glei, set’sche mi in April kimm i wenn i will“* hingewiesen wird. Der richtige Zeitpunkt der Pflanzung in Höhenlagen ist entscheidender für eine erfolgreiche Ernte, als in den Tallagen. In Tallagen ist das Zeitfenster, in dem angebaut werden kann, größer. Für einen erfolgreichen Anbau in höheren Lagen wird vor allem von einer zu frühen Aussaat abgeraten. Gepflanzt wird mindestens ein Monat später, als in Tallagen. Ein Gesprächspartner (1.440 m Seehöhe) erzählt, dass auf dem Hof die Kartoffeln früher immer erst nach den Eisheiligen gesetzt worden sind und oft sogar erst Ende Mai oder Anfang Juni. Entscheidende Gründe für das späte Pflanzen der Kartoffeln sind die fehlende Bodenwärme und die späten Fröste, die auch

noch nach dem 20. Mai auftreten können. Wenn bereits aufgelaufene Kartoffeln vor einer Frostnacht geschützt werden sollen, dann wird von einem Gesprächspartner die Frostschuttberegnung erwähnt. Wenn die Kartoffeln noch nicht zu hoch im Wuchs sind, können diese auch mit Erde überhäufelt werden, so dass sie gut mit Erde bedeckt sind. In früheren Zeiten wurden Kartoffeln gegen Frost mit Rauch geschützt. Der Rauch sollte das Kartoffellaub vor dem *„schwarz werden“*⁵⁰ schützen: *„Wenn die Blätter schon ‚heroben‘ waren, haben wir gehäufelt. Und wenn man sie zu früh gesteckt hat, wurden sie schwarz. [...] Wenn es Reife gemacht hat, hat man oft neben ‚di Erpfl‘ Feuer gemacht, wegen dem Rauch, damit sie nicht kaputt sind, wenn sie ‚schon au giwän san‘. [...] Vor die Sonne aufging, hat man das Feuer gemacht [...] Ein Rauchfeuer hat man gemacht. Genau wo es hingezogen hat, hat man das Feuer gemacht. Dann hat man geschaut, dass es schön über das Laub darüber zieht. [...] Problematisch ist der Übergang am Morgen, wenn die Reife taut.“*⁵¹

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* würden. Es werden Sternzeichen wie Fisch und Jungfrau oder Steinbock und Stier als Pflanzzeit angegeben. So würden bei Fisch gepflanzte Kartoffeln schön fest, Stier gebe den Kartoffeln eine längliche Form. 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 Feldgemüse, Futterhafer, Gerste oder Weizen angebaut werden. Jahr für Jahr, oder alle zwei bis drei Jahre, werden dann die Kulturarten auf der jeweils anderen Hälfte angebaut.⁵² Früher wurde der Acker des

⁴⁴ Die sogenannte *Krautabtötung* bei Kartoffeln wird nicht mit dem Wirkstoff Glyphosat durchgeführt; es gibt aber Herbizide mit anderen Wirkstoffgruppen, die eingesetzt werden.

⁴⁵ Vgl. dazu den Beitrag von Andreas RAUCHEGGER im vorliegenden Band.

⁴⁶ Die aktuellen Handelssorten sind in eigenen österreichischen Sortenlisten angeführt, amtlich zertifiziertes Pflanzgut ist im Handel erhältlich. Diese Kartoffeln unterliegen strengen Kontrollen im Hinblick auf ihre Gesundheit und Sortenreinheit. Hier werden für den Züchter auch Lizenzgebühren bezahlt. www.baes.gv.at/pflanzensorten, abgerufen im Nov. 2017.

⁴⁷ Wir verwenden im vorliegenden Artikel die Begriffe ‚lokale Herkunft‘ oder ‚lokale Sorte‘. Der Begriff ‚Landsorte‘ wird nicht verwendet, da die ursprüngliche Abstammung schon lange nachgebaute Sorten meist nicht bekannt ist und es auch alte Handelssorten sein können. Das eindeutige Bestimmen anhand botanischer Merkmale von Kartoffelsorten, deren Namen nicht bekannt ist, ist so gut wie unmöglich!

⁴⁸ Vgl. Brigitte VOGL-LUKASSER/Gabriele FALSCHLUNGER/Peter BLAUENSTEINER/Christian R. VOGL, Erfahrungswissen über Lokalsorten traditioneller Kulturarten in Ost- und Nordtirol, wie Anm. 2.

⁴⁹ Unter alten, aufgelassenen Handelssorten versteht man Sorten, bei denen der für den Züchter eingetragene Sortenschutz abgelaufen ist und nicht mehr verlängert wurde, wie etwa bei der Sorte *Ackersegen*. Als Landsorten werden Sorten bezeichnet, die nie auf einer offiziellen Sortenliste standen; vgl. Heidi LOREY, Tartuffli, wie Anm. 3.

⁵⁰ Als Kälteschaden an den Blättern nach einem Nachtfrost bezeichnet: Die Blätter bekommen eine schwarze Farbe und hängen schlaff herunter.

⁵¹ Interview mit Paula und Hans Sch., wie Anm. 27.

⁵² Im professionellen Kartoffelanbau bei Biobetrieben wird eine Anbaupause von mind. 4 Jahren empfohlen; vgl. BIO AUSTRIA, Bioland Beratung, KÖN, VTI & FiBL, 2010, Biokartoffeln, Qualität mit jedem Anbauschritt. Kaiserstraße 18, D-55116 Mainz.



Gepflügt wird bergauf, in Zugrichtung der Seilwinde (Assling). Bildarchiv Christian Vogl, 2007.



Der Pflug liegt auf einem zweirädrigen Karren (Raddlpfluk, Assling). Bildarchiv Christian Vogl, 2007.

Öfteren einfach alle zwei Jahre „a Stickl waitagiruckt“ und damit ein Wiesenstück eigens für den Anbau von Kartoffeln neu umgebrochen. Dies wird nicht mehr gemacht, da aufgrund der AMA-Förderungen allen Flächen eine Nutzung zugewiesen ist, die dann innerhalb der Förderperiode auch eingehalten werden muss.⁵³ Ein Gesprächspartner meint dazu: „Wechseln wäre recht. Das macht man heute nicht mehr, dann wachsen sie nicht mehr so gut. Heute muss man alles bei der AMA anmelden, wo der Acker ist, in der gleichen Parzelle muss er sein [...]“⁵⁴ Eine zeitliche Fruchtfolge bzw. Anbaupause wird von vielen GesprächspartnerInnen erwähnt. Eine Mischkultur mit anderen Kulturarten wie etwa Kartoffeln und Körnermais oder Ackerbohnen bzw. Erbsen, die zwischen die Kartoffelreihen gesät wurden, wurde nur im Zusammenhang mit früheren Zeiten erzählt. „Erdäpfel und Tirggn hot man immer beieinander gehabt“. Gepflügt wird in den meisten Fällen erst im Frühjahr, etwa zwei Wochen vor der Aussaat. Da die Kartoffeln relativ spät gesetzt werden, ist ein Pflügen im Herbst nicht notwendig. In Hanglagen wird von unten nach oben gepflügt. Dafür wird die *Muli* (landwirtschaftlicher Transporter mit Allradantrieb) mit einer Seilwinde aus-

gestattet und an das obere Ende des Ackers gestellt. Die Seilwinde wurde mancherorts auch elektrisch betrieben. Der Kehrflug, der auf einem zweirädrigen Karren liegt (Raddlpfluk), wird heute händisch, ohne den Boden zu pflügen, hinuntergezogen und hernach mit der Seilwinde während des Umbrechens des Bodens wieder bergauf gezogen. Dieser Kehrflug,⁵⁵ an dem zwei Streichbleche gegenüber um 180° drehbar montiert sind, um je nach Zugrichtung immer in dieselbe Richtung umbrechen (pflügen) zu können, wurde früher vor die Zugtiere gespannt: „Den Pfluk hatte man halt zum Bauen. [...] Er hatte zwei Dink dron, zwei Schaufeln sand dron giwan. Kühe odo Rosse hot man eingespont“.⁵⁶

Ein ackerbauliches Problem früherer Zeiten war folgendes: Pflüge wurden von Zugtieren wie Pferden oder Ochsen gezogen. Das war ein Grund, dass quer bzw. schräg zum Hang gepflügt werden musste. Die letzte untere Furche legte damit die gepflügte Scholle nach unten. Diese Scholle musste wieder an den oberen Teil des Ackers hinauftransportiert werden. „Gebaut hat man auch früher schräg, dass es ‚olm schean ochastirzt‘. Ja, schräge Zeilen waren es.“⁵⁷ Ein Gesprächspartner berichtet, dass er in

⁵³ Da die meisten Flächen der Bergbauern in der AMA-Förderung als Grünland ausgewiesen sind, ist ein Grünlandumbruch in größerem Ausmaß für die laufende Förderperiode nicht möglich, sobald die Fläche als Grünland ausgewiesen wurde. Überall, wo Flächen nicht für Grünland-Förderungen angegeben wurden, ist der Umbruch und Ackerbau möglich. Nach dem Beenden von verpflichtenden Maßnahmen kann auch Grünland wieder zu Ackerland werden.

⁵⁴ Interview mit Florian T., Jg. 1934, Außervillgraten, geführt von Andreas RAUCHEGGER, 2017.

⁵⁵ Die Verwendung eines Kehrfluges, der das Wenden des Streichblechs (*Schars*) erlaubt, macht möglich, dass der Vorgang des Umbrechens der Erdscholle nach Wenden des Zugtieres auch in die jeweilige Gegenrichtung erfolgen kann. Wird so ein Kehrflug mit zwei Streichblechen heute noch verwendet, dann wird das Streichblech während des Pflügens (nur in Zugrichtung der Seilwinde, meist bergauf) nicht mehr gewendet.

⁵⁶ Interview mit Anna G., Jg. 1924, Obertilliach, geführt von Andreas RAUCHEGGER, 2015.

⁵⁷ Interview mit Paula und Hans Sch., wie Anm. 27.



Die Bearbeitung des Ackers schräg zum Hang (Tesselberg). Südtiroler Pustertal. Bildarchiv Andreas Rauchegger, 2017.

einer besonders steilen Hanglage den Acker schräg zum Hang bearbeitet, um dem abfließenden Regenwasser die schädigende Kraft zu nehmen. Eine andere Art, den Acker zu bebauen, ist folgende: „Bauen tut man schön auf und ab, aber die Erdäpfel setzt man schräg. [...] Die Zeilen machen wir schräg. [...] Natürlich hat man dann gehäufelt und es entstanden schräge Bahnen. [...] Fast 45 Grad.“⁵⁸ Um den Boden zu schützen und die Bodenstruktur und das Bodenleben zu erhalten, ist ein Verzicht auf den Pflug unter günstigen Bedingungen auch im Kartoffelanbau möglich.⁵⁹ Der pfluglose Anbau von Kartoffeln wird von keinem der GesprächspartnerInnen erwähnt. Beim Umackern (*bauen*) im Frühjahr (*Langis*) wird „nichts Besonderes beachtet“, außer dass der Boden gut

abgetrocknet sein sollte. Der Boden sollte nicht nur beim Pflügen, sondern auch beim Pflanzen nicht zu nass sein. Als günstiger Standort wird ein nicht zu üppiger, eher sandiger Boden genannt. „Zu gute Erde“⁶⁰ würde das Laub „schießen“ lassen und die Knollen sowohl im Geschmack, als auch bei der Lagerfähigkeit und im Ertrag benachteiligen. Zu große Feuchtigkeit bringe die Gefahr des Faulens mit sich oder verursache im besseren Fall eine wässrige Qualität der Kartoffeln. Gedüngt wird auf unterschiedliche Art und Weise: Auf das Kartoffelfeld (*Erpffeld*) wird im Herbst Kalk ausgestreut. „[...] da Kolach verbrennt viel va die Nährstoffe deswegen in Herbscht, do selle hot Zeit in die Tiefe zi gean [...] nochan im Fria-johr eascht da Misch, [...] do Misch gibt glei die Nährstoffe oh, sell brauchn die Eabian als Starthilfe [...]“⁶¹ Vor dem Pflügen im Frühjahr wird flächig auf der gesamten Ackerfläche verrotteter Kuhmist oder Schafmist verteilt. Dafür werden mehrere größere Düngerhaufen aufgeschüttet, die mit dem Schlepper oder *Muli* auf den Acker geführt wurden. Die Düngerhaufen werden mancherorts auch schon im Herbst auf die Fläche gebracht, aber erst im Frühjahr verteilt. Der Mist wird möglichst gleichmäßig händisch mit der Mistgabel ausgebreitet. Zur allgemeinen Bodenverbesserung wird Steinmehl verwendet. Durch das Wenden der Erde beim Pflügen werden diese Materialien unter die Erde gebracht. Eine andere Methode ist die Düngung innerhalb der Reihen mit Kuhhornspänen oder Schafwolle. Die Düngung der Kartoffeln mit



Die am Palmsonntag geweihten *Polmbuschn* (als Handstrauß gebunden) werden in den Acker gesteckt, um für eine gute Ernte zu bitten; vorher wird noch dreimal damit um Haus und Hof gegangen, um Schutz für Bewohner, Haus und Hof zu erbitten (Assling). Bildarchiv Brigitte Vogl-Lukasser, 2003.

⁵⁸ EBENDA.

⁵⁹ Vgl. BIO AUSTRIA, Bioland Beratung, wie Anm. 52.

⁶⁰ Damit ist eine überhöhte Stickstoffgabe gemeint.

⁶¹ Interview mit Waltraud H., wie Anm. 18.



Mit einem Eadepfelkrotza werden gerade Linien (Zeilen) gezogen (Gaimberg). Bildarchiv Brigitte Vogl-Lukasser, 1999.



Nachdem die Zeilen mit dem Krotza markiert sind, werden die Furchen mit der Hae aufgehackt (Gaimberg). Bildarchiv Brigitte Vogl-Lukasser, 1999.



Bäuerin aus Innervillgraten zeigt einen Eadepfrelche. Bildarchiv Brigitte Vogl-Lukasser, 1999.

unbehandelter Schafrohwohle⁶² ist mittlerweile in Osttirol weit verbreitet.⁶³

Die Pflanzkartoffeln werden von einigen GesprächspartnerInnen etwa drei Wochen vor der Aussaat vorgekeimt. Dafür werden die Pflanzkartoffeln aus dem Lager geholt und in einer Kiste einlagig aufgelegt. Damit die Triebe der Saatkartoffeln dick und kompakt werden, wird die Vorkeimung bei ausreichendem Licht an einem hellen und kühlen Ort empfohlen. Grüne Keimlinge, sogenannte Lichtkeimlinge, und grüne Kartoffeln sind widerstandsfähiger gegen Krankheiten und Schädlinge.⁶⁴ Ein Gesprächspartner macht keimendes Pflanzgut nass und setzt es anschließend leichtem Frost aus, weil „schwache Keimlinge sterben sofort ab“. Im dunklen Kartoffellager gekeimte Kartoffeln haben meist weiche und lange Triebe, die beim Auspenden der Kartoffeln ganz leicht abbrechen, auch wenn das Setzen händisch erfolgt. Mit den schon vorgekeimten Kartoffeln wird sehr sorgfältig umgegangen (auch beim Setzen), um die jungen Triebe nicht zu verletzen.

Nach dem Pflügen wird die Fläche händisch mit der Hae oder mit der Egge eingeebnet. Sind der Acker vorbereitet und der richtige Pflanzzeitpunkt gewählt, werden mit einem Reihenzieher Linien gezogen. Dieses Arbeitsgerät wird als Eadepfelkrotza oder auch als Rechen bezeichnet: „Ja, da hat es so einen Rechen gegeben, aus Holz, Eadepfrelche, ein großer Rechen mit Zähnen, weit auseinander. Nicht alle waren gleich. Damit haben sie einen Strich ocha gemocht“.⁶⁵ Diese Rechen haben Zinken,

die so angebracht sind, dass der gewünschte Abstand zwischen den Reihen (zwischen 50 und 60 cm) angezeigt und jede einzelne Reihe dadurch möglichst gerade wird. Entlang der so gezogenen Zeilen werden die Kartoffeln dann ausgepflanzt.



Nutzung des Andenspatens (Chakitakilla) in der Kolonialzeit in Peru, aus: Felipe GUAMÁN POMA DE AYALA, Nueva corónica y buen gobierno, fol. 1147, 1615, peruanisches Manuskript. Gemeinfrei in: Wikimedia Commons.



Nutzung des Andenspatens in Peru im Jahr 2011. Bildarchiv Christian Vogl.



Ein dem Andenspaten ähnliches Arbeitsgerät (Strempfler) aus Prägraten. Bildarchiv EXPA/Hans Groder, veröffentlicht in: Dolomiten Stadt Magazin Nr. 20, 2017. Herzlichen Dank für die Möglichkeit, das Foto nutzen zu dürfen.

Es gibt unterschiedliche Methoden, um die Kartoffeln auszupflanzen. Die Kartoffeln können einzeln in Löchern vergraben werden. Dafür macht eine Person entlang der gezogenen Linie mit einer Hae ein Loch (ca. 10 cm tief) und die zweite Person, die einen Eimer voll Pflanzkartoffeln trägt, wirft eine Kartoffel in das Loch, das wiederum von der Person mit der Hae mit Erde geschlossen wird. Schritt für Schritt wird so jede einzelne Kartoffel im Abstand von ca. einem oder eineinhalb Fuß (etwa 30 cm) gepflanzt, was auch als Kartoffelstecken bezeichnet wird. Beim Stecken verwendet man die Herzlhau. In Prägraten wird eine besondere Technik für das Setzen der Kartoffeln angewendet: Mit einem Strempfler⁶⁶ werden auf dem vorbereiteten Acker einzelne Löcher entlang einer gespannten Schnur, die die Zeile markiert, in den Boden getreten. In jedes einzelne Pflanzloch kommt Schafwolle hinein und dann erst die vorbereiteten Saatkartoffeln. Die Saatkartoffeln werden vor dem Auspenden einige Minuten in eine Sauerkroutsaft- Gesteinsmehl- Kompostmischung eingelegt.⁶⁷

Eine weitere Technik ist das Legen der Kartoffeln in Furchen, die entlang der gezogenen Linien entweder händisch oder mit dem Pflug aufgegraben werden: „Man ot a Suiche augihauet, und sem ot man se dringitun und zuigimocht.“⁶⁸ Wenn mit Schafwolle gedüngt wird, ist folgende Vorgangsweise empfehlenswert: Zuerst kommt in die Furche, die möglichst tief ausgehoben wird, die Wolle hinein, die gut mit effektiven Mikroorganismen angegossen wird. Auf die Wolle werden die Kartoffeln im richtigen Abstand in die Furche gelegt, etwas Holzrasche,

Steinmehl und reifer Kompost wird darübergestreut und die Kartoffeln wieder mit Erde bedeckt (zuikokkt). Um den gewünschten Abstand in der Furche auch richtig



Die vorgekeimten Kartoffeln werden in der Furche auf die Schafwolle gelegt (Assling). Bildarchiv Brigitte Vogl-Lukasser, 2009.

⁶² Die Schafwolle wird meist direkt bei den Schafbauern bezogen (oder man hat sie selber am Hof). Es gibt mittlerweile auch zu Düngepellets verarbeitete Schafwolle im Handel. Diese sind aber erheblich teurer, als der direkte Bezug der Wolle bei den Bauern.

⁶³ Vgl. Brigitte VOGL-LUKASSER, Blühende und ertragreiche Gärten mit Schafwolle. Natürlich düngen mit Schafwolle, in: Grünes Tirol, Zeitschrift des Verbandes der Tiroler Obst- und Gartenbauvereine, Ausgabe 6/2011.

⁶⁴ BIO AUSTRIA, Bioland Beratung, wie Anm. 52.

⁶⁵ Interview mit Notburga S., wie Anm. 19.

⁶⁶ Dieses Arbeitsgerät erinnert an den Fußpflug (chakitaquia) der Inkas, Ureinwohner Südamerikas, wo Kartoffeln ihren Ursprung haben.

⁶⁷ Sigrid UNTERWURZACHER, Aus der Erde auf die Teller, wie Anm. 21.

⁶⁸ Interview mit Ernst L., wie Anm. 11.



Nach dem Häufeln werden die Kartoffelzeilen mit Heu gemulcht (Assling). Bildarchiv Brigitte Vogl-Lukasser, 2009.

oder Heu gemulcht, damit einerseits die Erde nicht vom Damm heruntergewaschen wird und andererseits nicht so viel Unkraut aufkommt. Hier ist allerdings Vorsicht geboten, dass diese Mulchschicht nicht zu dick aufgetragen wird und die Kartoffeln darunter zu nass stehen. Bei feuchter Witterung darf diese Mulchschicht nicht erneuert werden, in trockenen Jahren schon. Nicht nur die Witterung, sondern auch die Bodenbeschaffenheit und Hangneigung muss bei einem Mulchen der Kartoffeln berücksichtigt werden. Geeignet als Material für die Mulchschicht ist Rasenschnitt (nur ganz dünn) oder altes, verdorbenes Heu, das nicht mehr verfüttert werden kann.⁷² Nach dem Häufeln wird nicht mehr in den Kartoffelacker hineingegangen. Wenn die Kartoffeln sehr stark entwickelt sind, ist ein Jäten nicht mehr notwendig, denn Kartoffeln „ersticken olls, drum is gut für 'n Ocko“.

Schädlinge und Krankheiten

Vereinzelt wird von Wühlmäusen oder Drahtwürmern berichtet, die jedoch keinen allzu großen Schaden anrichten und deshalb auch nicht bekämpft werden. Eine Gesprächspartnerin muss ihren Kartoffelacker einzäunen, um ihn vor Rotwild zu schützen. In mehrere Betriebe im Zillertal sind in den letzten Jahren Nacktschnecken eingewandert. Fraßschäden durch diese Schädlinge nehmen bei den Kartoffeln zu. Die Schnecken würden alles fressen, klagt ein Gesprächspartner. Der Kartoffelkäfer ist bei den GesprächspartnerInnen zwar bekannt, tritt aber in ihren Kartoffeläckern kaum auf. Die Äcker liegen meist weit abgelegen von den Intensivanbaugebieten der Kartoffeln. Auf höher gelegenen Höfen kommt der Käfer gar nicht vor. Blattläuse werden nicht als Schädling erwähnt, auch selten Krankheiten. Wenn allerdings im Sommer oder im späten Wachstum ein zu nasses Wetter sei, dann „tuan die Knollen gern faulen oder wearn wässrig“. Einige GesprächspartnerInnen versuchen, die Kraut- und Knollenfäule mit dem Streuen von Steinmehl oder mit Spritzen von effektiven Mikroorganismen, verdünnter Milch oder Kupfer zu bekämpfen, nur einmal wird der Einsatz von chemisch synthetischen Pflanzenschutzmitteln angesprochen. Dass die lokale Sorte für die Kraut- und Knollenfäule weniger anfällig sei, als eine ebenfalls angebaute Handelssorte, wird einmal angeführt. Die vorzeitige, händische Krautentfernung,⁷³ damit die Krautfäule nicht bis in die Knollen gelangt, wird nur im Zusammenhang mit früheren Zeiten erwähnt: „Das Laub hat man früh genug abgetan, ehe es braun wird, sonst fault der Erdäpfel.“⁷⁴

einzuhalten, wird erzählt: „Wir haben als Kinder so einen Stecken bekommen, damit wir wussten, wie weit wir die Kartoffeln auseinanderlegen mussten. Der Stecken war eine Maßhilfe.“⁶⁹ Wenn die Furchen mit dem Pflug gezogen werden, dann kommen die Kartoffeln in jede zweite Pflugfurche.

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), 1 Kübel (für 30 m²), 3 Obststeigen, etwa 90 kg (für 120 m²), oder 70 bis 80 kg (für 150 m²).

Während des frühen Wachstums wird gejätet und gehackt (hauen). Beim Jäten „muss man fleißig sein [...] bist ja stolz wenn du schene Kartoffeln hast.“ Ein günstiger Zeitpunkt, um Unkraut zu regulieren ist, bevor dieses sichtbar wird, im sogenannten Fädchenstadium.⁷⁰ Zwischen den Zeilen wird gehackt (augirouglt) und bevor die Kartoffeln gekeimt sind, wird ein bis zweimal die Woche auf der Kartoffelzeile mit einem Eisenrechen händisch gestriegelt. Da die Kartoffeln starke Pflanzen entwickeln, werden auf diese Art und Weise nur die Unkräuter ausgerissen und verschüttet.⁷¹

Wenn die Pflanzen eine Höhe von etwa 20 cm erreicht haben, werden die Kartoffeln angehäufelt. Das Häufeln mit dem Häufelpflug wird nicht erwähnt. Vier GesprächspartnerInnen weisen darauf hin, dass sie die Kartoffeln gar nicht häufeln. Das Risiko der Bodenerosion der Dämme durch Starkregen kann gut durch das Mulchen nach dem Häufeln reduziert werden. Die Dämme werden nach dem einmaligen Häufeln mit Grasschnitt

⁶⁹ Interview mit Notburga S., wie Anm. 19.

⁷⁰ BIO AUSTRIA, Bioland Beratung, wie Anm. 52.

⁷¹ Striegeln ist eine gängige Methode im biologischen Ackerbau zur mechanischen Unkrautbekämpfung, um chemische Unkrautvernichtungsmittel zu vermeiden. Dafür gibt es eigene Arbeitsgeräte, die einer Egge ähnlich sind.

⁷² Brigitte VOGL-LUKASSER, Blühende und ertragreiche Gärten mit Schafwolle, wie Anm. 63.

⁷³ Das Kartoffellaub darf in der konventionellen Landwirtschaft mit einem synthetischen Herbizid behandelt werden, welches das Kraut absterben lässt (Krautabtöten). In der Biologischen Landwirtschaft ist dies verboten, und ein Ersatz ist beispielsweise das mechanische Abschlageln des Kartoffellaubes.

⁷⁴ Interview mit Notburga S., wie Anm. 19.



Kartoffelernte in Pfunds. Im Hintergrund sieht man, wie das Kartoffellaub mit der Sense abgemäht und an den unteren Rand des Ackers gerecht wird. Bildarchiv Gabriele Falschlunger, 2006.

Ernte

Geerntet werden die Lagerkartoffeln 90 bis 100 Tage nach dem Stecken von Anfang September bis Ende Oktober. Der Erntetermin hängt in erster Linie vom Saattermin ab. Erwähnt wird, dass die Eadäpfelkräuter (das Laub der Pflanze) zu dem Zeitpunkt, wenn die Haupternte stattfindet, welk sein sollen. Eine Gesprächspartnerin erntet erst, wenn das Kraut ganz trocken und braun ist und die Kartoffeln nicht mehr an der Pflanze hängen, d. h. wenn sich das Kraut aus der Erde ziehen lässt, ohne die Kartoffeln mitzunehmen. Immer wieder wird darauf hingewiesen, dass es gut sei, die Kartoffeln so spät wie möglich zu ernten. Gut ausgereifte Kartoffeln ließen sich viel besser lagern. Wenn die Schale der Kartoffeln nicht mehr mit den Fingern abgerieben werden kann, dann sind sie reif, um eingelagert zu werden. Für den alltäglichen Hausgebrauch wird auch schon geerntet, bevor die Kartoffeln richtig reif sind, aber immer nur so viel, wie gerade benötigt wird. Die Ernte der Lagerkartoffeln sollte laut Aussagen der GesprächspartnerInnen nicht nach Regen und möglichst bei trockenem, schönem Wetter stattfinden. Der Mond sollte bei der Ernte abnehmend sein.⁷⁵ Da bei der Kartoffelernte viel Handarbeit anfällt, spielen auch die zur Verfügung stehenden Arbeitskräfte eine Rolle: „[...] erst wenns Gruamet fertig isch kemmen die Erdäpfel dran“.

Bevor die Kartoffeln gegraben werden, werden vielfach das abgewelkte Kartoffelkraut und das Unkraut entfernt. Gesunde Pflanzenreste verbleiben bei einigen GesprächspartnerInnen am Acker, um Unebenheiten aufzufüllen, bei anderen werden sie kompostiert oder kommen auf den Misthaufen. Vielfach wurden die Pflan-

⁷⁵ Der astronomisch korrekte Unterschied zwischen ‚abnehmendem‘ bzw. ‚zunehmendem‘ Mond und auf der Ekliptik ‚absteigendem‘ bzw. ‚aufsteigendem‘ Mond wird von den GesprächspartnerInnen weitestgehend nicht gemacht. Es kann daher hier nicht festgestellt werden, ob die GesprächspartnerInnen abnehmenden oder absteigenden Mond meinen. Beispielsweise im Pflanzkalender von Maria Thun wird im biodynamischen Anbau sehr deutlich in Bezug auf die erwarteten Auswirkungen unterschieden.

⁷⁶ Interview mit Notburga S., wie Anm. 19.

⁷⁷ Im Unterschied zur Herzlhau oder Hacke, die beim Stecken der Kartoffeln und Hacken zum Einsatz kommt.



Händische Kartoffelernte in Assling mit der Erdäpfelhaue. Bildarchiv Brigitte Vogl-Lukasser, 2017.

zenreste früher (besonders, wenn es sich um kranke, von Fäule befallene Reste handelt) am Acker verbrannt: „In Herbischt oft ungischirt“. Das ist in den meisten Regionen verboten, und so gehören die Kartoffelfeuer heute wohl der Vergangenheit an. Wenn das Kartoffellaub braun ist, „muss man es eh mit der Sense ‚ohmān‘. Dann ließ man es trocknen, zündete es an und ‚s gonze Dorf ot gstunkn‘. Das macht man heute nicht mehr.“⁷⁶

Für die händische Ernte wird meist eine zwei- oder dreizinkige Erdäpfelhaue⁷⁷ verwendet. „Mein alter Vater hat natürlich nur ‚a zwoadriachata Hauē‘ genommen, eine Hauē mit zwei Eisenzähnen, damit er ja nicht in die Kartoffeln ‚drinhauet‘. ‚Mit di droidriachatn pische oft amo mit oame drinkemmen, in an Eadepfl‘. Weißt du, man



Eine dreizinkige Erpflhaue für die Ernte der Kartoffeln (Assling). Bildarchiv Brigitte Vogl-Lukasser, 2017.



Sortierung der Kartoffeln und Entfernen der Erde durch Schütteln in einem Drahtkorb (Assling). Bildarchiv Brigitte Vogl-Lukasser, 2017.

musste mit allem sparen, daß jo nicht hin isch.“⁷⁸ Die *Erdäpflhaue* wird nicht von oben innerhalb der Kartoffelreihen, sondern seitlich außerhalb dieser zum Graben angesetzt. Möglichst gefühlvoll werden dann die Kartoffeln von unterhalb der Knollen kommend aus dem Boden herausgeholt (*gekralt*). Eine schonende Ernte verhindert Verletzungen an den Knollen und erhöht die Lagerfähigkeit, dafür braucht es einiges an Übung und die richtige Technik. Eine andere Erntemethode ist jene, die Kartoffelfurchen mit dem Pflug herauszupflügen⁷⁹ und sich so die mühsame händische Ernte zu erleichtern. Auch hier wird händisch nachgearbeitet. Außerdem muss die Pflugschar bei dieser Art der Ernte tief genug gesetzt werden, damit die Kartoffeln nicht verletzt werden. Diese zwei unterschiedlichen Erntemethoden werden wie folgt beschrieben: „Wir bauen die Erdäpfel nicht heraus, sondern wir graben sie mit der ‚Erpflhaue‘ heraus, der mit den drei Zacken. Andere bauen oft ein ‚Scharl‘ heraus und ‚klaubm‘ sie auf. Dann hat man das nächste wieder umgebaut. Dann gingen die Leute hinterher zum Einsammeln. Wir haben das nie gemacht. ‚Mir oms olm gihockt.‘“⁸⁰ Die Verwendung von speziellen Kartoffelrodern zur Arbeitserleichterung bei der Ernte wird nur im Zusammenhang mit früheren Zeiten erwähnt: „[...] ‚Erdepflroda‘ hat man geliehen. Das Gerät hatten nur jene, die toll Erdäpfel hatten. Sonst hätte es sich nicht ausgezahlt. In Kartitsch waren 3 - 4, die viel hatten. Nach dem Krieg, 50er, 60er Jahre. Sie gingen ganz gut, man konnte gut aufbauen. Dann hat man ‚nochkockt‘. Oft kam man von der Zeile und ohne hacken wären die Kartoffeln drinnen geblieben.“⁸¹

Lagerung

Nachdem die Kartoffeln ausgegraben sind, bleiben diese zum Nachtrocknen etwa einen halben Tag am Feld liegen. Wenn die Kartoffeln in einem steilen Acker händisch gegraben werden, werden diese laufend nach unten geworfen, wenn der Zufahrtsweg unterhalb des Ackers verläuft. Wenn der Weg allerdings oberhalb des Ackers liegt, werden die Kartoffeln in einen Korb gefüllt, hinaufgetragen und dort zum Trocknen aufgelegt. Nach der Trocknung werden die Kartoffeln von manchen GesprächspartnerInnen noch am Feld ausgelesen und in Speisekartoffeln, Futterkartoffeln und Saatkartoffeln selektiert. Dafür werden die Kartoffeln in drei Drahtkörben vorsortiert (*Zegga*), die Kartoffeln durch Schütteln der Körbe von der restlichen Erde befreit und im Anschluss in Säcke abgefüllt. Diese werden dann noch am selben Tag in das Lager transportiert. „Man hatte 2 bis 3 Körbe, wenn man zu zweit war 6 Körbe. Einer war für die ‚Fuitoerpf‘, die zerhackt wurden, grün waren, man hat sie verfüttert [...], einen für ‚Sumeadepfl‘ und einen für ‚di Richtign‘. Man hat sie im Korb ein bisschen geschüttelt, dann kamen sie in den ‚Erpflkeldo‘. Wir hatten immer Körbe. Wenn das ‚Erpflfeld‘ weiter weg war, hat man es in Papiersäcke hineingetan, die Futtermittelsäcke, auch Jutesäcke hatte man eine Zeitlang viel [...].“⁸² Eine weitere Möglichkeit im Rahmen der Ernte ist das Nachtrocknen in der Tenne oder im Stadel. Dafür werden die Kartoffeln in den Stadel geführt und dort zum Trocknen aufgelegt oder einfach für ein paar Tage auf der Ladefläche des Schleppers, mit dem die Kartoffeln transportiert wurden, unter



Auslese und Kontrolle der geernteten Kartoffeln, die im Stadel zum Nachtrocknen auf dem Schlepper ein paar Tage liegen bleiben, bis sie in den Lagerkeller kommen (Schmirn). Bildarchiv Brigitte Vogl-Lukasser, 2006.



In einem eher trockenen Keller werden die Kartoffeln in Holzkisten gelagert (Assling). Bildarchiv Brigitte Vogl-Lukasser, 2017.

Dach liegen gelassen. Das Trocknen unter Dach wird angewendet, um ein Grünwerden zu vermeiden, wenn die Kartoffeln für eine längere Zeit zum Trocknen aufgelegt werden.⁸³ Nach der Trocknung werden auch hier die Kartoffeln grob gereinigt, aber niemals gewaschen, bevor sie eingelagert werden. „Oft hat man sie im Stadel aufgelegt, trocken lassen und mit an ‚Raisapesn‘ abgekehrt.“⁸⁴ Bei der Einlagerung der Kartoffeln wird darauf geachtet, dass nur gesunde Kartoffeln ins Lager kommen. Verletzte, feuchte oder kranke Kartoffeln werden ausgeslektiert und verfüttert oder gleich verkocht. Geräumige Erdkeller, die in etwa vier bis fünf Grad Celsius haben, ganz dunkel und nicht zu trocken sind, werden als ideal beschrieben. Von Problemen bei der Lagerung wird berichtet, wenn der Keller zu feucht (z. B. wenn Kondenswasser auf die Kartoffeln tropft, fangen diese an, zu faulen) oder wenn der Keller zu warm ist (Wärme bedingt u. a. zu frühes Keimen im Frühjahr). Die Notwendigkeit des regelmäßigen Lüftens wird von den GesprächspartnerInnen oft angesprochen. Um eine regelmäßige Kontrolle auf faule Kartoffeln durchführen zu können, werden die Kartoffeln nicht zu hoch übereinander geschichtet. Für diese Kontrolle ist die Lagerung in niedrigen Obstkisten besser, als in Säcken. Es wird bei der Einlagerung auch unterschieden, wofür die Kartoffeln verwendet werden. So wird von einer Einlagerung der Speisekartoffeln lose am Boden und der Saatkartoffeln in Kisten erzählt. Über die Trennung zweier unterschiedlicher Sorten oder die Trennung in Speise und Futterkartoffeln wird in dieser Form berichtet: „Wir hatten zu ‚Pauler‘ einen guten Erdäpfelkel-

ler, der hatte einen Erdboden und zwei Glitsche, in eine Glitsche⁸⁵ wurden die schönen für den Gebrauch gelagert und in der zweiten die anderen für die Tiere.“⁸⁶ In einem eher trockenen Keller werden die Kartoffeln in eigenen Holzkisten mit Deckel eingelagert. Holz ist besonders gut geeignet, da dieses Material Feuchtigkeit aufnehmen und wieder abgeben kann und somit eine ausgleichende Wirkung auf das Klima im Inneren der Kiste hat. Das Einlagern der Kartoffeln war in früheren Zeiten besonders schwierig, da es oft keine frostfreien Keller gab. Eine Methode in einem Keller, in dem auch Minusgrade vorkommen konnten, Kartoffeln gut über den Winter zu bekommen, war folgende: „Unser Vater machte im Keller ein Loch und legte es mit Brettern aus, darin blieben die Erdäpfel lange frisch. Darin hatten ca. 4-5 Ar Erdäpfel Platz und hielten bis zum ‚Langis‘.“⁸⁷ Wenn kein Kartoff-



Unterschiedliche Sorten werden getrennt voneinander eingelagert. Bildarchiv Brigitte Vogl-Lukasser, 2006.

⁷⁸ Interview mit Ernst L., wie Anm. 11.

⁷⁹ Hier ist nicht ein Kartoffelroder gemeint, sondern der Pflug, der auch zum Herrichten des Ackers verwendet wird.

⁸⁰ Interview mit Paula und Hans Sch., wie Anm. 27.

⁸¹ Interview mit Notburga S., wie Anm. 19.

⁸² Interview mit Paula und Hans Sch., wie Anm. 27.

⁸³ Oberflächlich verletzte Kartoffeln haben so Zeit, ein Narbengewebe aufzubauen und sind dann meist auch zum Einlagern geeignet.

⁸⁴ Interview mit Notburga S., wie Anm. 19.

⁸⁵ *Glitsche*: kleines Abteil aus Holz.

⁸⁶ Interview geführt von Josef MASCHER, o. J.

⁸⁷ Interview mit Johann G., Jg o.J., Anras, geführt von Josef MASCHER, o. J.



Blühende Kartoffel; nicht alle Kartoffelsorten bilden Blüten (Schmirn). Bildarchiv Gabriele Falschlunger, 2006.

felkeller vorhanden war, dann wurden Erdmieten angelegt, um zumindest die Saatkartoffeln gut über den Winter zu bringen: „*Da hat man nur gesagt ‚an Erpfloch‘. Aber leichter hat man sich so ‚dorettit‘. Im Hause hier war es auch nur kalt. Es wäre gut gewesen, wenn sie nicht gefrieren. Ich weiß noch, dass die Speisekartoffeln gefroren waren. Weil in der Stube konnte man sie nicht haben. Der ‚Erpfkeldo‘ ging nicht zu heizen. Es war überall so kalt hier, dass es gefroren ist.*“⁸⁸

Für die Anlage einer Erdmiete musste einiges berücksichtigt werden. Von Vorteil war ein geschützter, eher trockener Ort, wo das Loch gegraben wurde, etwa unter einem Baum: „*unto an Pame ot man a Loch gimocht*“. Eine ausreichende Auskleidung aller Seiten der Miete mit Materialien, die schlechte Wärmeleiter sind, war notwendig. Roggenstroh oder die kurzen Fasern, die beim Hecheln der Flachsfasern anfielen, wurden dafür verwendet. Dieses Material wurde auch nicht von Mäusen gefressen. „*Im Feld wurde aufgegraben. Dann hat man Stroh aufgebettet, die Erdäpfel hineingetan, Erde darauf und wieder Stroh drauf; damit es nicht gefriert. Das war eine Taktik anstatt des Erdäpfelkellers.*“⁸⁹ *An Erpfloch [...] sem ot man Sumerepfl dringitun. Und do ot man fa Prechlen fan Floxe di Ogl draugitun, dass et gifroun isch. Dei san do tadllous waitakäm ibon Winto. [...]. Droi vier Trogekerblan fo Erpfl ot man do dringilart, und noa ot man mit dei Ogl zuigimocht.*“⁹⁰

Saatkartoffeln aus eigenem Bestand?

Aktuelle Handelssorten werden des Öfteren über einige Jahre hinweg von den GesprächspartnerInnen nachgebaut. Es ist durchaus üblich, dass ein Teil der Saatkartoffeln aus der eigenen Ernte stammt und ein Teil neu zugekauft wird. Der alleinige eigene Nachbau der zugekauften Sorten sei aber nach Meinung der GesprächspartnerInnen nur für ein paar wenige Jahre möglich, dann sei das Pflanzgut abgebaut und man müsse wieder neue Saatkartoffeln kaufen, da ansonsten mit erheblichen Ertragsverlusten gerechnet werden müsse. Unter Abbau der Sorte werden im Allgemeinen degenerative Erscheinungen verstanden,⁹¹ die zu einem Minderertrag führen. Regelmäßiger Saatkartoffelwechsel wird für den Erhalt der Erträge zumindest bei den aktuellen Handelssorten als wichtig erachtet. So berichtet eine Gesprächspartnerin, dass sie ihre seit zehn Jahren nachgebauten Kartoffeln der Sorte *Désirée* (eine aktuelle Handelssorte) in Zukunft nicht mehr anbauen (bzw. selber nachbauen) würde, weil sich der Ertrag soweit verringert habe, dass damit nur Saatkartoffeln für den nächsten Anbau geerntet werden könnten: „*[...] sie san wundobor zin Essn, obo es nutzt do nix, wenn I se lei unschaug’n meg und net genießen [...] wenn man die Ernte als Suum hernemmen muss, noan vergeht oan da Eifa, [...].*“⁹²

Im Unterschied zu den Handelssorten wird bei den lokalen Sorten sehr geschätzt, dass sie meist problemlos

über einen langen Zeitraum weiter nachgebaut werden können. Allerdings ist dies nicht der einzige Grund, warum an diesen lokalen Sorten festgehalten wird. Ein Gesprächspartner erwähnt, dass die eigene Sorte seltener von Kraut- und Knollenfäule befallen werde, als die ebenso von ihm angebaute Handelssorte. Eine weitere gute Eigenschaft sei etwa die gute Lagerfähigkeit.

Eine zentrale Rolle für die Vorliebe zu den alten Sorten spielen die Verwendungsmöglichkeiten in der Küche und der Geschmack. Der bevorzugte Geschmack⁹³ wird mit dem Begriff „*a trukkndo Erdepfl*“ (trockene Kartoffel) zum Unterschied zu den oft wässrigen neuen Sorten umschrieben. Erwähnt wird auch, dass „*des Althergebrachte des Beste*“ sei und Kartoffeln überhaupt anzubauen und nachzubauen eine große Ersparnis bedeuten würde. Des Öfteren wird im Zusammenhang mit der eigenen Vermehrung von Saatkartoffeln alten Sorten nachgetrauert, da diese doch besser im Geschmack gewesen seien und unbegrenzt nachgebaut werden könnten. Ein Gesprächspartner berichtet, dass er, nachdem er mit aus dem Handel bezogenem Pflanzgut gar nicht zufrieden gewesen sei, sich im nächsten Jahr aus der Region wieder das alte Pflanzgut besorgt habe. Wenige GesprächspartnerInnen wissen aber, wo sie Saatkartoffeln ihrer/einer lokalen Sorte für einen Pflanzguttausch beziehen könnten. GesprächspartnerInnen, die noch lokale Sorten anbauen und nachbauen, sind aus diesem Grund auch Anlaufstelle für im Handel nicht erhältliche Sorten, die bei ihnen *derbettelt* werden.

Von den meisten GesprächspartnerInnen wird jedoch festgestellt, dass der Ertrag der eigenen Sorten deutlich geringer ist, als der von zugekauften Handelssorten. Höchsterträge dürften nicht erwartet werden, da müssten schon andere Sorten angebaut werden. Weitere Nachteile eigener Sorten werden von einer Erhalterin mit der violetten Schale argumentiert, da sie aus diesem Grund bei der Ernte die Kartoffeln leicht mit Steinen verwechsle und Krankheiten nur bei sehr genauem Hinsehen erkennen könne. Eine Erhalterin baut ihre alte Sorte nur mehr an, damit sie nicht ausstirbt. Aber aufgrund von tief liegenden Augen, der extremen Mehligkeit und des geringen Geschmacks ist sie nicht sehr zufrieden damit. Wir haben eine Reihe von GesprächspartnerInnen angetroffen, die trotz geringer Erträge und anderer Widrigkeiten an ‚ihren‘ Kartoffeln festhalten. Anton Kröll aus Prägraten in Osttirol ist berühmt dafür, dass er über vierzig verschiedene Kartoffelsorten anbaut, darunter auch alte Sorten, die er in ganz Österreich gesammelt hat.⁹⁴ Im Zuge der Erhebungen im Jahr 2005 war er der

einzigste Gesprächspartner, der das Ziel hatte, eine an die Lage angepasste Sorte zu züchten. Dafür vermehrt er die Kartoffeln versuchsweise auch über Samen.⁹⁵ Er markiert dafür die gesündesten Pflanzen (von denjenigen, die überhaupt Früchte ansetzen) und selektiert von diesen dann die ertragreichsten. Von diesen Pflanzen werden die Samen geerntet. Die gleichen Sorten, die über Samen vermehrt werden, werden auch vegetativ vermehrt.

Für die Vermehrung der Kartoffeln werden von allen anderen GesprächspartnerInnen die Knollen verwendet. Der Anbau von vierzig Sorten oder mehr auf einer Ackerfläche wie bei Anton Kröll ist eine Ausnahme. Eine gängige Praxis ist aber, mehrere Kartoffelsorten nebeneinander anzubauen. Es wird immer wieder erwähnt, dass bedingt durch die große Sortenvielfalt, die auch im Handel erhältlich ist, schon mehrere Sorten ausprobiert wurden und meist zwei bis drei Sorten (aktuelle Handelssorten oft neben lokalen Sorten) in einem Acker stehen. Durch die Vermehrung über Knollen (= vegetative Vermehrung) besteht keine Gefahr der Kreuzung der Sorten bzw. Fremdbestäubung. Da die verwendeten Tochterknollen in ihrer Erbsubstanz identisch mit der Mutterpflanze sind, konnten wir keine Hinweise finden, die auf eine aktive Anpassung der Sorten an den Standort durch die GesprächspartnerInnen hinwiesen.

Wichtiger als eine Anpassung der Sorten durch eigene Züchtung war in früheren Zeiten, dass eine Sorte für den Standort geeignet war:⁹⁶ „*[...] die Mame hot gimoant die Sorte hot gemisst passn [...] noa hon I gfroot wia die Sorte hoast, [...] noa hot se gemoant, Ockasegen, selle wert’s sein [...].*“⁹⁷ Um herauszufinden, welche Sorte passend war, wurde auch des Öfteren getauscht, um verschiedene Sorten auszuprobieren: „*Früher haben sie selbst gezüchtet* (Anm.: Hier ist *gezüchtet* im Sinne von eigener Vermehrung, d. h. von Nachbau gemeint) *und getauscht, um auszuprobieren, welche gut passten. Man hat dann gesagt: Von dem hab ich eine ‚Kondl fo Sumeadepfl bikem*“.⁹⁸ Dass eine Sorte geeignet für den Standort ist, wird auch heute noch als Grund für die Verwendung der alten Sorte angegeben: „*Die gedeihen bei uns auf der Höhe am besten.*“

Es wurde des Öfteren von den GesprächspartnerInnen erwähnt, dass zu wenige Saatkartoffeln der eigenen lokalen oder alten Sorte vorhanden waren und deshalb neue hinzugefügt wurden. Das neue Pflanzgut (aus dem Handel oder von Bekannten) wurde gemischt mit dem eigenen angebaut. Da es durch die vegetative Vermehrung aber nicht zu Einkreuzungen durch Fremdbestäubung bei den Sorten kommen kann, werden für die Pflanzkar-

⁸⁸ Interview mit Ernst L., wie Anm. 11.

⁸⁹ Interview mit Gottfried Sch., Jg. 1929, Abfaltersbach, geführt von Andreas RAUCHEGGER, 2014.

⁹⁰ Interview mit Ernst L., wie Anm. 11.

⁹¹ Der Ertragsrückgang ist u. a. mit Veränderungen des Krautwuchses verbunden, wobei die Ursachen dafür vielfältig sein können, beispielsweise die ständige vegetative Vermehrung, mangelhafte Auswahl des Pflanzgutes, Kulturfehler, Krankheiten verschiedener Art, Einflüsse des Klimas und Bodens [...]; vgl. Ferdinand ESMARCH, Die Blattrollkrankheit der Kartoffel, in: Hermann Ernst MORSTATT, Monographien zum Pflanzenschutz, Berlin 1932.

⁹² Interview mit Waltraud H., wie Anm. 18.

⁹³ Der meist als mehlig oder sehr mehlig angegeben wird.

⁹⁴ Sigrid UNTERWURZACHER, Aus der Erde auf die Teller, wie Anm. 21.

⁹⁵ Die echten Samen sind in den Kartoffelbeeren, die sich nach der Blüte der Kartoffel entwickeln, zu finden.

⁹⁶ Peer SCHILPEROORD, Kartoffel, in: VEREIN FÜR ALPINE KULTURPFLANZEN (Hg.), Kulturpflanzen in der Schweiz, Basel 2014.

⁹⁷ Interview mit Waltraud H., wie Anm. 18.

⁹⁸ Interview mit Notburga S., wie Anm. 19.



In Außervillgraten wird die lokale Sorte auf die runde Form mit vielen Augen ausgelesen. *Suumerpfl*, in einer Holzkiste gelagert. Bildarchiv Andreas Rauchegger, 2017.



In Schmirn wird die lokale Sorte auf die *Kipferlform* ausgelesen. Bildarchiv Brigitte Vogl-Lukasser, 2006.



Die Kontrolle der Gesundheit des Kartoffelbestandes (u.a. ersichtlich am gesunden Blattwerk) in der Vegetationszeit ist sehr wichtig (Schmirn). Bildarchiv Gabriele Falschlunger, 2006.

toffeln diejenigen ausgewählt, welche die altbekannten, gewünschten Kriterien aufweisen. Besonders leicht fällt dies, wenn die Kartoffelsorten unterschiedlich gefärbt sind. Einige ErhalterInnen rotschaliger Sorten geben an, dass diese sehr praktisch seien, weil man sie mit anderen Sorten gemeinsam anbauen könne, sie dann aber für Lagerung und Selektion an der Schalenfarbe leicht von anderen Sorten unterscheiden könne. Wenn es sich allerdings um gleichfarbige Sorten handelt, wird oft nur vermutet, um welche Sorte es sich handelt: „[...] wenn a ondre Forbe isch, noa kenn I's, obo wenn sinscht net an Zettl dozuitusch, kensche se nimma, man vomutet noa holt, welche es san [...]“⁹⁹

Aus den Erzählungen älterer GesprächspartnerInnen wird ersichtlich, dass Saatkartoffeln in früheren Zeiten immer wieder getauscht oder zugekauft wurden. Vereinzelt wird auch heute noch regelmäßig mit einem Nachbarn oder Bekannten Pflanzgut ausgetauscht: „Erdäpfel muaß ma alle paar Jahr übern Zaun schmeißn“. Auch der Abbau von Sorten war immer schon ein Thema (nicht erst bei den aktuellen Handelssorten!): „Ganz die ersten, der Unterorter, hat Saatgut (Anm.: Hier sind Saatkartoffeln gemeint) produziert, in den 60er und 70er Jahren. Für die Genossenschaft in Lienz hat er das gemacht. Von ihm haben wir bekommen. Wir haben dann selbst gezüchtet (Anm.: Hier ist Züchten im Sinne von eigener Vermehrung gemeint). Bei der Ernte hat man die kleineren und mittleren weggetan, das waren ‚Sumeadepfl‘. Ich weiß nicht, wie viele Generationen man das so gemacht hat. Dann hat man wieder ein Sackl gekauft. Die Sorte wird immer schlechter, je älter sie ist.“¹⁰⁰

Als Saatkartoffeln (*Suumerpfl*) werden in erster Linie mittelgroße, gesunde, gut ausgereifte und ganze Knollen verwendet. Eine Gesprächspartnerin meint, dass eine

Saatkartoffel nicht mehr als vier Augen haben sollte. Sehr große Kartoffeln werden geteilt (und die Schnittflächen mit Asche bestäubt), bei sehr kleinen Kartoffeln werden zwei zusammen in ein Loch gesteckt. Bei der Teilung von großen Kartoffeln beachten die GesprächspartnerInnen, dass auf jedem Stück mindestens drei bis vier Augen vorkommen. In früheren Zeiten mussten Kartoffeln aus Mangel an Saatkartoffeln des Öfteren geteilt werden: „Ja, ja, teilweise, weil man zu wenig hatte. Es war oft sehr knapp. Dann musste man schauen, dass sie 2 oder 3 Augen haben. Bei 3 Augen war man ganz sicher, dass sie ausreichend ‚auswerfn‘. 2 waren schon zu wenig. Dann hat man sie so reingelegt, dass die Keime oben waren, der Schnitt unten. Dann konnten sie oben auswerfen.“¹⁰¹

Die Auswahl der Saatkartoffeln erfolgt bei mehr als der Hälfte der GesprächspartnerInnen im Lager. Bei der Auswahl im Lager werden gesunde, unbeschädigte Kartoffeln mit durchschnittlicher Größe und ausreichender Anzahl von Augen ausgewählt. Mehrere GesprächspartnerInnen erwähnen, dass beschädigte und kleine Knollen als Schweinefutter, die mittleren als Saatkartoffeln und die größten als Speisekartoffeln dienen. Einige GesprächspartnerInnen verwenden jedoch besonders schöne, große Kartoffeln als Saatkartoffeln. Sie wollen so verhindern, dass die Größe der geernteten Kartoffeln abnimmt. 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“. In Schmirn werden hingegen bevorzugt die länglichen und kipferlformigen Kartoffeln ausgelesen. Von einigen wenigen GesprächspartnerInnen werden „einfach die Reste im Lager“ als Saatkartoffeln verwendet, wobei erwähnt wird, dass „irgendwie die kloan hinten bleiben“.

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“). Mit ‚schön‘ werden die Gesundheit der Knollen und auch die Gesundheit der oberirdischen Pflanze während der Vegetationszeit angesprochen. Die Verwendung einzelner Augen¹⁰² wird erwähnt für die Gesunderhaltung einer Sorte, bzw. als eine Art Verjüngungskur erkrankter Sorten. Eine Gesprächspartnerin hat nach eigenen Angaben mit Erfolg versucht, Augen auszuschneiden und diese an Stelle ganzer Kartoffeln zu legen, um damit wieder gesünderes Pflanzgut zu erhalten. Auf dem Kartoffel-Vielfaltsbetrieb in Prägraten (bei Anton Kröll) wird auf die Gesunderhaltung der alten Sorten besonders viel Wert gelegt. So werden noch während der Wachstumsperiode im Juli Pflanzen mit schönem, gesundem und kräftigem Kraut markiert. Von diesen Pflanzen wird das Kraut entfernt um zu verhindern, dass Krankheiten verschiedener Art in die Knolle hinunterwandern. Deren Knollen werden dann bei der Ernte als Pflanzgut separiert.¹⁰³ Die ausgelesenen Saatkartoffeln werden gleich bei der Ernte in eigene Kisten gegeben, beschriftet und eingelagert. Die Beschriftung ist besonders wichtig, wenn mehrere Sorten angebaut werden, damit es zu keinen Verwechslungen kommt. Auf diese Art und Weise wird sichergestellt, dass die gesün-

desten Kartoffeln vom Vorjahr das nächste Jahr in die Erde kommen.

Ausblick

Amtlich zertifizierte Saatkartoffeln aktuell gelisteter Sorten sind im Handel erhältlich. Diese Kartoffeln unterliegen strengen Kontrollen im Hinblick auf ihre Gesundheit und Sortenreinheit.¹⁰⁴ Im Handel werden kaum Saatkartoffeln von alten Sorten oder lokalen Sorten angeboten. Alte oder lokale Sorten sind für den großflächigen Ackerbau meist nicht akzeptabel, weil sie beispielsweise keine Höchstserträge bringen und meist auch nicht maschinell gepflanzt und geerntet werden können. Wenn eine alte oder lokale Sorte nicht aus dem Anbau verschwinden soll, dann muss diese Sorte Jahr für Jahr selber nachgebaut werden. Bei der Auslese von Saatkartoffeln aus dem eigenen Bestand muss besonders sorgfältig vorgegangen werden, um einen gesunden Kartoffelbestand zu erhalten. Der sogenannte ‚Abbau‘ von Sorten beim eigenen Nachbau betrifft nicht nur Handelssorten, sondern im Speziellen auch alte Sorten und lokale Sorten. In dieser Hinsicht ist sicherlich noch einiges an Erfahrungswissen zu sammeln. Der Austausch von Erfahrungen unter den ErhalterInnen alter/lokaler Kartoffelsorten sollte deutlich intensiviert werden, um die immer wieder angesprochenen Qualitäten der alten/lokalen Sorten zu erhalten, eine regionale Versorgung mit Pflanzgut zu erreichen, aber auch um sicherzustellen, dass nur gesundes, wider-

⁹⁹ Interview mit Germana H., Jg. 1964, geführt 2017.

¹⁰⁰ Interview mit Paula und Hans Sch., wie Anm. 27.

¹⁰¹ Interview mit Notburga S., wie Anm. 19.

¹⁰² Dafür werden einzelne, sichtbare oder blinde Keimlinge (Augen) mit nur wenig Fruchtfleisch mit einem scharfen Messer herausgeschnitten. Die Schnittstelle wird in etwas Gesteinsmehl oder Asche getaucht und angetrocknet. Diese Augen entwickeln im ersten Jahr etwas kleinere Knollen, die dann für das nächste Jahr als Saatkartoffeln verwendet werden können; vgl. Heidi LOREY, Tartuffli, wie Anm. 3.

¹⁰³ Sigrid UNTERWURZACHER, Aus der Erde auf den Teller, wie Anm. 21.

¹⁰⁴ www.baes.gv.at/pflanzensorten, abgerufen im Nov. 2017. Kontrolle auf Gesundheit und Sortenreinheit ist nicht gleichzusetzen mit Kontrolle im Rahmen des Anbaus in der biologischen Landwirtschaft; vgl. dazu den Beitrag von Andreas RAUCHEGGER im vorliegenden Band.

standsfähiges Pflanzgut verwendet wird. Das Bewusstsein, dass abgebautes, krankes Kartoffel-Pflanzgut nicht weitergegeben werden sollte, muss wesentlich geschärft werden.

Aus eigener langjähriger Erfahrung im kleinflächigen Kartoffelanbau auf 1.450 m Seehöhe haben wir beobachtet, dass die Sorte *Sarpo Mira*, die in vielen Versuchen die beste Widerstandsfähigkeit gegen Krautfäule aufweist und als vorwiegend festkochend gehandelt wird, im Geschmack vielfach als nicht befriedigend eingestuft wurde, doch gute Ergebnisse zeigt; bei uns fällt diese Kartoffelsorte eher mehlig aus und sie gewinnt an Geschmack, wenn sie auf einem nicht gedüngten, sehr mageren Standort angebaut wird. Wenn das Kartoffellaub (das noch immer wunderschön ist, wenn alle anderen Kartoffeln schon verwelkt sind) etwa Mitte September abgemäht wird, werden die Knollen an einem weiteren Wachstum gehindert. Das ist in diesem Fall wünschenswert, da die Knollen ansonsten meist zu groß werden. Bei dieser Sorte kann auch nach 10 Jahren eigenem Nachbau kein Abbau festgestellt werden. Weiter konnten wir beobachten, dass der Anbau von zertifizierten Saatkartoffeln nicht immer eine Garantie dafür ist, dass die Kartoffeln gut gelingen. In unserem Bestand hatten wir einen massiven Ernteausfall bei einer zugekauften Sorte, die als zertifizierte Saatkartoffel ausgewiesen war. Nur bei dieser Sorte waren zu 90% nassfaule Knollen unter der Erde, während alle anderen von uns angebauten Sorten, darunter einige, die wir schon längere Zeit selber vermehren, vollkommen gesund waren. Es ist möglich, dass

diese zertifizierte Sorte für den Standort nicht geeignet war, oder aber die Saatkartoffeln waren nicht gesund. Um unsere Kartoffeln gesund zu erhalten, achten wir vor allem auch auf einen gesunden Boden. Dieser wird nicht großflächig umgegraben, sondern nur oberflächlich gelockert. Mit reifem Kompost und oberflächlich aufgebrachtem Mulch werden die Bodenlebewesen gefüttert. In unserem Boden leben sehr viele Regenwürmer. Aus diesem Grund haben wir nützliche Maulwürfe,¹⁰⁵ aber keine Wühlmäuse, da Maulwürfe nicht nur Engerlinge und Schnecken, sondern auch junge Mäuse verspeisen. Es ist einfach, in den Supermarkt zu gehen und sich einen Ein-Kilo-Sack Kartoffeln um nicht einmal einen Euro zu kaufen. Es ist aber schwierig und mit sehr viel Erfahrungswissen verbunden, sich dafür zu begeistern, mit viel Handarbeit eine alte Sorte zu erhalten. Alte Sorten oder lokale Sorten haben meist keine wirtschaftliche Bedeutung, sind schwer zu vermarkten aufgrund ihrer Knollenform und/oder Knollenfarbe, und die Speiseeigenschaften sind für so manchen gewöhnungsbedürftig. Die Erhaltungsarbeit dieser Sorten ist auch Erhaltung kulturellen Erbes. Dieses Erfahrungswissen muss aber auch mit aktuellen Erkenntnissen über die Biologie von Krankheiten und Schädlingen laufend weiterentwickelt werden.

Jene, die eine solche Erhaltungsarbeit leisten, sollten dafür auch wertgeschätzt werden. Da diese ErhalterInnen keine Lobby haben, ist Ihnen dieser Artikel gewidmet. Herzlichen Dank an alle unsere GesprächspartnerInnen!

¹⁰⁵ Die aufgehäuften Erdhügel sind lästig, und wenn die Maulwürfe die gerade erst eingegrabenen Jungpflanzen wieder ausgraben bzw. die Wurzeln in der Luft der Maulwurfgänge vertrocknen, stoßen diese Nützlinge auch bei uns nicht immer auf Gegenliebe. Im Vergleich zu dem Schaden, den Wühlmäuse anrichten würden, ist das aber harmlos.