



Kraut & Rüben

Zur Kulturgeschichte von
Kohl, Rüben und Sauerkraut
im historischen Tirol

Siegfried de RACHEWILTZ
Andreas RAUCHEGGER (Hg.)

Siegfried de Rachewiltz
Andreas Rauchegger (Hg.)

Kraut & Rüben

Zur Kulturgeschichte von Kohl, Rüben
und Sauerkraut im historischen Tirol

Kraut & Rüben

Zur Kulturgeschichte von Kohl, Rüben und Sauerkraut im historischen Tirol und seinen Nachbarregionen
Schriften des Landwirtschaftsmuseums Brunnenburg Nr. 20
Brunnenburg, 25.9.2020 – 25.9.2021

Erscheint auch als monographischer Band der
Vinschgauer Kulturzeitschrift ARUNDA
und im Verlag Bibliothek der Provinz

Herausgeber

Siegfried de RACHEWILTZ / Andreas RAUCHEGGER

Lektorat

Jutta POGGENSEE

Ausstellungskonzept

Siegfried de RACHEWILTZ
Andreas RAUCHEGGER
Klaus KOLLOCH

Ausstellungsgestaltung

Klaus KOLLOCH

Team Brunnenburg

Nikolaus de RACHEWILTZ
Michael de RACHEWILTZ
Petra GRÜNBERGER
Brigitte VASCHAUNER
Casey HORGAN
Maria-Luise PICHLER
Robert DELVAI
Elisabeth PIRCHER
University of Minnesota–Morris 2019
Brooke HOGAN
Anneliese TATHAM

Grafik

Wally PIXNER / Medus Meran

Druck

MEDUS, Meran

ISBN 978-3-9902-8978-5

Künstlerische Beiträge

Toby KOBAYASHI
Lois FASCHING

Berufsfachschule für Steinbearbeitung Laas:

Bria R. SCHNELL
Sophie SCHEFFNER
Sandra MAIR
Ignazio DAVOLI
Max SCHUPFER
Cécile Andree VERRY

Fotografie

Gianni BODINI
Martin FLIRI DANE

Danksagung an Erinnerungsträger, Leihgeber und Sponsoren



Abteilung Museen der
Südtiroler Landesregierung, Bozen



Kulturabteilung der Tiroler
Landesregierung, Innsbruck



GEMEINDE TIROL



LANS



MEDUS
DRUCKWERKSTATT
ARTIGRAFICHE

Karl C. BERGER, Tiroler Volkskunstmuseum, Innsbruck
Alois BRUGGER, Gais
Anton von DELLEMANN (†), Dorf Tirol
Uschi DEMETER, Bozen
Mary de RACHEWILTZ, Dorf Tirol
Benno ERHARD, Bürgermeister Gemeinde Laas
Lois FASCHING, Dölsach
Paul FREUDENTHALER, Linz
Christiane GANNER, Meran
Marcus HAAS, Frankfurt am Main
Franz HALLER, Gargazon
Harald HALLER, St. Leonhard in Passeier
Walter HAUSER, Innsbruck
Rudolf HOLZER, Sexten
Beate JANOTA, Berndorf
Martin KARGRUBER, Geltendorf (D)
Otto KOSTNER, St. Ulrich / Gröden
Ignaz und Thekla LADURNER, Dorf Tirol
Arnaldo LONER, Bozen
Franziska LUTHER, Museumsverband Südtirol, Bozen
Jonathan MALINO, Ottawa
Benedikt MENNEL, Dornbirn
Dietmar MERANER, Innsbruck
Paulina MORODER, Museum Gherdëina, St. Ulrich/Gröden
Raimund MUSSHAUSER, Thurn in Osttirol
Ute NIEDERFRINIGER, Bozen
Klaus OEGGL, Institut für Botanik, Innsbruck
Annelies PARTH, St. Walburg, Ulten / Dorf Tirol
Fam. PIRCHER, Talbauer, Dorf Tirol
Robert PRAMSTRAHLER, Bürgermeister Gemeinde Zell am Ziller
Sepp PRÜNSTER (†), Tirol
Erich RATSCHILLER, Bürgermeister Gemeinde Dorf Tirol
Heinz REICHSÖLLNER, Alpbach
Josef und Irmgard RIEDMANN, Wildschönau
Tiziano ROSANI, Meran
Josef SCHNITZER, Dorf Tirol / Meran
Sigmund und Wolfgang SCHWEIGGL, Museum Zeitreise Mensch, Kurtatsch
Richard SIEBURTH, New York
Wolfgang STANICEK, Wien
Barbara STOCKER, Südtiroler Landesmuseum für Volkskunde, Bruneck
Johann STOCKER, Aldein
Rudi STOCKER, Auer
Erna STRÖBITZER, Wien
Richard TASCHLER, Niederdorf
Florian ÜBERALL, Innsbruck
Jean und Anna WENGER, Satteins
Peter ZERLAUTH, Mutters bei Innsbruck
Ulrike ZISCHKA, München
Theresa ZUPANCIC, Wien



Inhaltsverzeichnis

- 8 Siegfried de RACHEWILTZ
Zur Kulturgeschichte von Kraut und Rüben
Eine Einführung
- 64 Andreas RAUCHEGGER
Tirol in Gärung
Von Aromen und Fermenten zu Gaumenfreuden und Genüssen
- 102 Sabine SUTTERLÜTTI
Krautgarten – Küchengarten
- 108 Bernd INSAM
Über „Kraut und Rüben“
Ein Streifzug durch das Archiv von Matthias Insam
- 123 Sonja ORTNER
Kraut und Rüben – besungen und gespielt
- 138 Sebastian JOPP
„Kraut vom Kübel, hilft gegen 99 Übel“
- 154 Christian PARTL
Tiroler Genbank – Kohl- und Rübensortiment
- 156 Brigitte VOGL-LUKASSER | Christian R. VOGL
Kraut- und Soachruibm in Osttirol
Ein Teil im Mosaik der lebensnotwendigen Strategien zur
Ernährungssicherung im Berggebiet in früheren Zeiten
- 174 Franz JÄGER
Ruabn, Robn, Raba, Rob ...
„Nach dem Brod ist under allen gekochten
Speisen das Kraut der aller gesondtesten eine“
- 186 Johann ZELLNER
Die Krautbretter
- 190 Edith HESSENBERGER
Von der *Tuschen* zum *Tarpl*
Ein kulinarischer Beitrag aus dem Ötztal
- 194 Thomas BERTAGNOLLI
Kraut und Rüben in aller Munde
Vom Beginn der industriellen Sauerkraut-Produktion im
Spannungsfeld mit der häuslichen Herstellung.
Im Fokus: das Tiroler Unterland
- 204 Siegmund SCHWEIGGL
Sauerkraut im Südtiroler Unterland
- 206 Reinhard ZANGERLE
Rund um den Eyrschen Kobas: *Wos die Lait sou olls nou wissen*

- 214 Joch WEIßBACHER
Der Branntwein hat eigentümlichen Rübengeruch
- 218 Josef RIEDMANN
Krautinger – Indien
- 220 Helmut RIZZOLLI
Die Münznamen Rubner und Rübler
- 222 Michael KASPER
Erinnerungen an Montafoner Krautschneider
Erzählungen zum saisonalen Arbeitsleben im 19. und 20. Jahrhundert
- 232 Burghart HÄFELE
Über „Kraut und Rüben“ in Vorarlberg und dem angrenzenden Raum
Vom Stellenwert zweier besonderer Gemüsearten im Lauf der Geschichte
- 254 Otello FABRIS
Crauti e rape all’italiana nel Trentino e nelle aree lombardo-venete
- 264 Rosanna PRUCCOLI
Cavoli, cavolfiori, cavoli cappucci, verze e rape nella tradizione ebraica
- 267 SdR
Die bitteren Kräuter beim Pessachmahl
- 268 Hans WIELANDER
Von Kraut, Politik und Heiligkeit
- 272 Sebastian MARSEILER
Caulis monasticus – vel Krautiges aus dem Kloster
- 276 Erich KOFLER-FUCHSBERG
Kraut-und-Rüben in Berlin
- 280 Carl KRAUS
Sinnlich und irritierend
Kraut und Rettiche bei Giovanni Segantini, Carl Moser und Rudolf Wacker
- 284 Gianni BODINI
- 288 Kraut und Kunst in Laas
- 292 Lois FASCHING
- 294 Toby KOBAYASHI
CABBAGE. A Message from Fukushima
- 298 Martin FLIRI DANE
- 299 Publikationen des Landwirtschaftsmuseums Brunnenburg

Kraut- und Soachruibm in Osttirol

Ein Teil im Mosaik der lebensnotwendigen Strategien zur Ernährungssicherung im Berggebiet in früheren Zeiten

Brigitte Vogl-Lukasser
Christian R. Vogl

Arbeitsgruppe Wissenssysteme und Innovationen, Institut für Ökologischen Landbau, Department für Nachhaltige Agrarsysteme, Universität für Bodenkultur (BOKU)
Gregor-Mendel-Straße 33, A-1180 Wien



Lokale Sorte der Speiserübe, die schon schon seit Generationen in Assling (Osttirol) vermehrt wird. Bildarchiv Christian R. Vogl, 2010.

Noch bis weit nach dem Ende des Zweiten Weltkrieges war die bäuerliche Landwirtschaft im Berggebiet Osttirols in erster Linie auf die Selbstversorgung der auf den Höfen lebenden Menschen ausgerichtet. Was am Hof produziert und angebaut wurde, hat man zum Großteil auch auf dem Hof verarbeitet und konsumiert. Wald, Almen, Wiesen, die Ensembles von Gebäuden landwirtschaftlicher Betriebe, Kirchen, Kapellen und Gärten sowie Ackerbau prägten das Landschaftsbild im Berggebiet.

Als Garten wurde damals üblicher Weise ein Stück Land bezeichnet, das umzäunt war, und nicht unbedingt eines, in dem Gartenbau betrieben wurde. So gab es auf einem typischen Osttiroler Bergbauernhof um das Jahr 1960 etwa einen *Oubisgorte* (Obstgarten), der als eingezäunter Bereich mit Hochstammobstbäumen auch als Weide für Rinder diente, oder einen *Kälbogorte* (Kälbergarten), für den Auslauf von Nutztieren. Im *Kräutlachgorte* (Kräutergarten) wurden Gewürz- und Heilpflanzen angebaut. Dieser war wohl der einzige Bereich, in welchem ein wenig Gartenbau betrieben wurde. In den Kräutergärten wurden oftmals auch die Samen von Speiserüben gewonnen und etwa die Jungpflanzen von Weißkraut herangezogen, welche dann in den Acker gesetzt wurden (Speiserüben wurden direkt gesät). All diese eingezäunten Orte befanden sich in unmittelbarer Nähe zu Haus und Hof, oftmals sogar in direktem Anschluss an das Haus (Kräutergarten) oder den Stall (Kälbergarten).

In der Nähe der Gebäude der Hofstelle befand sich meist auch ein *Kobisackole* (kleiner Krautacker), der manchmal auch als *Kobisgorte* (Krautgarten) bezeichnet wurde. Zum Unterschied zu den vorher genannten „Gärten“ war dieser Bereich nicht eingezäunt. Das Fehlen des Zaunes begrün-



Einen „Kobisocko“ (Krautacker) gibt es heute nur mehr auf wenigen landwirtschaftlichen Betrieben (Kartitsch, Osttirol). Bildarchiv Christian R. Vogl, 2017.

dete man damit, dass die Flächen des Krautackers bzw. -gartens gepflügt werden mussten (im Gegensatz zum Kräutergarten, der niemals gepflügt wurde). Im Krautacker wurde in erster Linie weißes Kopfkraut (*Kobis*) aber auch anderes Gemüse wie gelbe Rüben (*Geele Riablan*, Karotten) oder Kohlrüben (*Wrukn*) angebaut und händisch gepflegt.

„Do Kobisocko wor fost wia a Hausgorte obo holt net ingizeint, weil man is Ackole gebaut hot (Anm.: gepflügt) mitn Pfluige, sem war a Zaun in Weige giwehn. Is Kobisackole wor glei amol ban Hause, weil man is Kraut und wos man holt sischt ungebaut ot gebraucht hot, fortzui wos man zin kochen gebraucht hot ... und glei hergenommen hot.“

Kristine, W. Jg. 1953; Interview geführt von B. Vogl-Lukasser 2019.

In der Feldflur, also weiter entfernt von den Gebäuden der Hofstelle, wurden auf einem eigenen Acker, als *Peinte* bezeichnet, etwa Ackerbohnen, Mohn und Erbsen angebaut, auf dem *Eadepfelocko* die Kartoffeln. Die größten Flächen waren aber für den Anbau von *Kourn* (Korn), damit war meist Roggen gemeint, bestimmt.

Und diese konnten zweimal im Jahr genutzt werden. Der Roggen (Winterroggen) wurde noch im milchreifen Stadium, etwa Mitte Juli, geschnitten und dann zum Nachreifen und Trocknen auf eigens dafür vorgesehene Trockengerüste (*Harpfen*) gehängt. Dieser zeitige Getreideschnitt erlaubte, dass als Nachfrucht noch die Speiserübe und/oder Buchweizen gesät werden konnten. Es sind dies Ackerkulturen, die auch in der kurzen Zeit, die nach der Ernte des Getreides vor Wintereinbruch noch zur Verfügung stand, einen guten und sicheren Ertrag lieferten.

„Die Peinte wor noan schon weiter weck, sem ot man Boan und Orbassn und Moogn koot. Do Ruibnocko wor überhaupt a ondodo Ocko. Wolls Kourn gschnitten gewehn isch, noan ot man noamal umegibaut, Mist draugitun und Ruibn gsaant. ... genau wia pan Hoada, sell ot man ah nooch'n Kourn gibaut.“

Kristine W. Jg. 1953; Interview geführt von B. Vogl-Lukasser 2019.

Diese Strategie der „doppelten“ Nutzung einer Fläche – ein Acker, auf dem zwei Ernten möglich waren – war wohl einer der Gründe dafür, dass die Speiserübe im Berggebiet auf großen Flächen angebaut wurde und ein lebensnotwendiges Grundnahrungsmittel auf diesen Höfen darstellte.



Verschiedenste Sorten der Speiserübe: links oben die lokale Sorte „Asslinger Herbstrübe“; rechts oben die Sorte „Platte Witte Mei“; links unten die Sorte „Snowball“; rechts unten die Sorte „Petrowski“ (die drei zuletzt genannten Sorten sind Mairüben). Bildarchiv Brigitte Vogl-Lukasser, 2018.

Speiserübe, Krautruabn, Gratscharuibe, Soachrübm – Wovon ist hier die Rede?¹

Die Vielzahl an unterschiedlichen „Rüben“, die es unter den Kulturpflanzen gibt, führt immer wieder zu Missverständnissen über die Nutzung und Bedeutung der jeweiligen Rübensorte. Bei den sogenannten „Rüben“ handelt es sich nicht um eine Pflanzenart, sondern der Begriff „Rübe“ bezeichnet ein verdicktes Pflanzenorgan (meist die verdickte Wurzel oder/und den verdickten untersten Sprossabschnitt) einer Pflanze. Es gibt viele verschiedene Pflanzenarten, die Rüben ausbilden, bzw. auf die Ausbildung von Rüben ausgelesen und gezüchtet wurden. Um präzise sagen zu können, von welcher Rübe die Rede ist und wofür diese geeignet ist bzw. verwendet wird, sollte man sich die Botanik der Rüben genauer anschauen.

Bei der „Krautruabn, Gratscharuibe oder Soachrübm“, wie sie im Osttiroler Dialekt heißt, handelt es sich botanisch gesehen um die Pflanzenart *Brassica rapa* ssp. *rapa*², die in der deutschsprachigen Literatur auch als Speiserübe bezeichnet wird. Sie gehört zur Familie der Kohlgewächse, innerhalb derer es viele Kulturformen gibt, die vom Menschen auf verschiedene Ausformungen einzelner Pflanzenorgane ausgelesen und gezüchtet wurden: Auf Blätter (z.B. bei Weißkraut); auf Samen (z.B. bei Raps); auf Blühtriebe (z.B. bei Blumenkohl); und eben auch auf verdickte Wurzeln oder/und verdickte unterste Sprossabschnitte – eben Rüben (z.B. Speiserübe). Bei den Kohlgewächsen werden mehrere Gruppen von Rüben unterschieden: Der Kohlrabi ist die Rübe des Gemüsekohls (*Brassica oleracea*, zum Gemüsekohl gehören auch Brokkoli, Karfiol, Kopfkohl, Kohlsprossen). Die Steckrübe bzw. Kohlrübe (in Osttirol auch als „Wruke“, in Nordtirol als „Tusche“ bezeichnet) ist die Rübe des Rapses (*Brassica napus*). Die Speiserübe ist die Rübe des Rübsens (*Brassica rapa*), der verwildert als Ackerunkraut zu finden ist.

Ein Beispiel für eine wiederkehrende Verwechslung ist, wenn Speiserüben gemeint sind, diese in der Gartenliteratur aber oftmals als „Runkelrüben“ bezeichnet werden. Runkelrüben werden allerdings, anders als Speiserüben, nicht milchsauer vergoren, kaum in der Küche, sondern als Futterrüben verwendet und sind mit der Speiserübe nicht einmal entfernt verwandt, da sie einer anderen botanischen Familie angehören.

Botanisch gehört die Runkelrübe, wie auch die Rote Rübe (auch *Rhone* genannt), zur Familie der Fuchsschwanzgewächse und hier zu der Pflanzenart *Beta vulgaris*. Sie sind somit keine Brassica-Rüben, sondern Beta-Rüben. Auch die Zuckerrübe und der blattbildende Mangold gehören zu den Beta-Rüben.

Die Speiserübe (*Brassica rapa* ssp. *rapa*) ist somit eine Brassica-Rübe und die Rübe des Rübsens (*Brassica rapa*). Kulturformen des Rübsens gibt es aber nicht nur als Rübe, sondern auch als blattbildende Formen wie etwa den Chinakohl, Pak Choi, Mizuna oder als Formen, die ölhaltigen Samen ausbilden wie etwa den Öl-Rübsen. Vom Broccoletto, der in Italien weit verbreitet ist und dort „Cima di rapa“ genannt wird, werden sowohl die jungen Blühtriebe als auch die zarten Blätter und Stengel genutzt. Alle diese Kulturformen sind eng miteinander verwandt.

Zu den Speiserüben gehören u.a. die Herbstrübe und die Mairübe, unter denen es wiederum verschiedenste Sorten gibt. Diese Sorten unterscheiden sich voneinander durch die Form, die Farbe der Rinde bzw. des Fruchtfleisches oder durch andere Eigenschaften wie Wüchsigkeit, Lager-

¹ Teilweise entnommen aus: VOGL-LUKASSER, B. & C. R. VOGL (2018): Die Speiserübe und ihre Bedeutung in Osttirol. In: Die Küche der Dolomiten. Hrsg: Culinaria Tirolensis e.V., Kartitsch & INNOS GmbH, Lienz, 98-99.

² Die Vergabe der lateinischen Namen für Pflanzen ist international einheitlich geregelt. Pflanzennamen sind aus diesem Grund über Ländergrenzen hinweg verständlich, auch wenn nicht die gleiche Sprache gesprochen wird.

fähigkeit und Geschmack. Wir kennen kleine, kugelförmige Mairüben mit weißer, roter oder gelber Rindenfarbe, aber auch flachrunde Speiserüben mit zartem weißem Fleische und violetter Rübenschulter, oder hellgelbe, längliche schlanke Rüben, mit einer guten Lagerfähigkeit. Weiße Rübe wird die Speiserübe auch genannt, weil sie meist ein weißes Fruchtfleisch aufweist.

Speiserüben anderer Gegenden

Nicht nur in Osttirol, auch in anderen Regionen ist die Speiserübe bekannt. In Vorarlberg ist das Rübenkraut als „Sure Råbe“ und in Kärnten als „Hackelruab'n“ beliebt. Rüben „einschoabn“ und vergären lassen kennt man auch in der Südsteiermark. In Nordtirol ist der „Krautinger“, ein Schnaps, der aus der Speiserübe gebrannt wird, zu Hause. Aus Deutschland kommen die Bayrische Rübe und die berühmten Teltower Rübchen, die schon Johann Wolfgang von Goethe entzückten. Das Herstellen von Laternen aus den Speiserüben, den sogenannten „Räbelichtern“, hat in einigen Kantonen der Schweiz zu Erntedank oder Martini Tradition. In Schottland oder Irland liegt möglicherweise die Wurzel des Halloween-Brauchtums, aber: ausgehöhlt wurden Speiserüben und nicht Kürbisse! Im Friaul wird die Rübe als *Brovada* zubereitet. Als *white turnips* sind sie in England bekannt, als *Navets* in Frankreich und als *Hakurei turnip* oder *Japanese turnip* in Japan. Eigentlich ist die Speiserübe weltweit verbreitet. Da es botanisch gesehen viele verschiedene Pflanzenarten gibt, die als Rüben genutzt werden, muss bei der Suche *Brassica rapa* ssp. *rapa* eingegeben werden, nur so ist eine eindeutige Verwandtschaft mit unserer Osttiroler „Krautruabn, Gratscharuibe oder Soachrübm“ sichergestellt.

Historische Belege deuten auf eine der ältesten Kulturpflanzen der Menschheit hin³

Die Speiserübe hatte schon um das Jahr 1800 v. Chr. in der alten assyrischen Sprache, im sogenannten Alten Orient, den Namen „*laptu*“. Im alttümlichen Griechenland wird sie von Theophrast (371–285 v. Chr.) als „*gongylis*“ bezeichnet, und der römische Autor Columella (35–65 n. Chr.) beschreibt die Kultivierung und Konservierung durch Milchsäuregärung. Plinius (23–79 n. Chr.) erwähnt verschiedenste Sorten, die im gebirgigen Norditalien von großer Bedeutung waren. Das Fresko „Zyklus der Monate“ im Torre Aquila in Trient (um das Jahr 1400 n. Chr.) zeigt im Septemberbild Speiserüben, was auf die große Bedeutung dieser Feldfrucht schließen lässt. Im *Codex Medicus Graecus* des Wiener Dioskurides, ein byzantinisches Werk aus dem Jahr 512 n. Chr., gibt es eine Abbildung der Speiserübe, die dort als weiße Rübe bezeichnet wird, mit einer ausführlichen Beschreibung der medizinischen Wirkung.

Die Speiserübe wird auch im *Capitulare de Villis* angeführt, einer Landgüterverordnung von Karl dem Großen (um das Jahr 800 n. Chr.), worin u.a. der Anbau von Gemüse beschrieben wird. Das Familienwappen der Adelsfamilie Keutschach aus dem heutigen Südkärnten zeigt eine weiße Speiserübe auf einem schwarzen Feld. Leonhard, der aus dieser Adelsfamilie stammt und Erzbischof von Salzburg im Mittelalter war, wurde der Spitzname Leonhard der Rübler gegeben. Nicht nur in der älteren Geschichte, auch noch vor wenigen Jahrzehnten hatte die Speiserübe eine wesentliche Bedeutung, auch für die Region Osttirol.

³ Übersetzt und entnommen aus: VOGL-LUKASSER, B., C. R. VOGL & H. REINER (2007): The Turnip (*Brassica rapa* L. subsp. *rapa*) in Eastern Tyrol (Lienz district; Austria). Ethnobotany Research and Applications (ISSN 1547-3465), Vol.5: 305–317.

Saatgut mehrerer Herkünfte
lokaler Speiserüben.
Bildarchiv Brigitte Vogl-Lukasser, 2006.



Regionale Bedeutung von kulturhistorischem Wert für die Region Osttirol

Über Generationen wurde die Speiserübe in den höher gelegenen Tälern zwischen Dolomiten und Tauern nahezu auf jedem (noch so kleinen) Bauernhof angebaut und verarbeitet. „*Fria hot jedes Bäuerle Ruibn gebaut*“, sagten uns, auf das Thema angesprochen, viele unserer GesprächspartnerInnen. Die Speiserübe war ausschließlich für den Eigengebrauch bestimmt und als Grundnahrungsmittel für die Winterzeit nicht zu entbehren. Aber nicht nur der Anbau und die Verarbeitung fanden vor Ort statt, sondern auch die Produktion des eigenen Saatgutes.

Eigenes Saatgut als wertvoller lokaler Rohstoff

Saatgut war in früheren Zeiten ein wertvoller Rohstoff, der über einen langen Zeitraum hinweg in der Region vermehrt wurde. Diese lange Zeit wurde mit unterschiedlichen Antworten wie „... 100 Jahr oder mehr ...“, „... immer schon ...“, „... wahrscheinlich des Älteste (am Hof) ...“ ausgedrückt. Im Jahr 2005 gaben zwölf der insgesamt 19 zum Thema fragten GesprächspartnerInnen an, die Speiserübe mindestens 50 Jahre oder länger am Hof vermehrt zu haben. Das Saatgut wurde in den meisten Fällen am Hof von der vorigen Generation übernommen. Auch das „*geschenkt bekommen*“ von Rübensamen „*Ruibnsuume*“ wurde als Quelle von regionalem Saatgut angegeben. Diejenigen, die bekannt dafür waren, dass sie die Speiserüben auf größeren Flächen anbauten und auch viel Saatgut produzierten, waren oft Anlaufstelle, um Saatgut zu bekommen. Auch das Kloster in Lienz, das für die Produktion von Rübensamen bekannt war, wurde als regionale Quelle für Saatgut angegeben.

Lediglich zwei GesprächspartnerInnen berichteten, dass das Saatgut ursprünglich nicht aus Osttirol stammte. Eine dieser beiden Herkünfte kam ursprünglich aus Maria Luggau (Oberkärnten, an der Grenze zu Osttirol), die zweite aus Vomperbach in Tirol, wo die Speiserüben dafür bekannt sind, dass aus ihnen der *Krautinger* gebrannt wird.

Merkmale der lokalen Sorte

Die Herkünfte der in Osttirol vermehrten Speiserüben sind flachrund, haben ein weißes, festes Fleisch und einen rötlich-rosa bis lila-bläulich gefärbten Rübenkopf. Diese Sorte wurde von den GesprächspartnerInnen auch als die „*richtige*“ Speiserübe bezeichnet. Die flache Form, bei der die

Die Rübe der lokalen Sorte der Asslinger Speiserübe ist flachrund mit einem deutlich von der Wurzel abgesetzten Rübenkörper und hat ein weißes Fleisch. Bildarchiv Brigitte Vogl-Lukasser, 2006.

Die Handelssorte der Speiserübe bildet spitze, lange Rübenkörper aus (links), im Unterschied zu den lokalen Osttiroler Sorten der Speiserübe, die flachrunde Rübenkörper ausbilden (rechts; Sorte aus Gaimberg, Osttirol). Bildarchiv Brigitte Vogl-Lukasser, 1998.



ausgebildete Rübe auf der Erdoberfläche aufsitzt und der Wurzelansatz deutlich abgesetzt ist, ist ein zentrales Kriterium, diese Sorte anzubauen. Ein Herausziehen der Rübe an den Blättern sei möglich, was als Voraussetzung für eine leichte händische Ernte erwähnt wird. Mehrfach wird auf die geringe Verschmutzung der flachrunden auf der Erde aufsitzenden Rüben hingewiesen. Die kultivierte Sorte wird als geschmacklich sehr gut (süßlich im Geschmack und nicht so scharf) und vor allem für die Verarbeitung zu Rübenkraut, auch bedingt durch die weiße Farbe des Fruchtfleisches, als bestens geeignet bezeichnet. Erwähnt werden außerdem der gute Ertrag, die Schnellwüchsigkeit und dadurch gute Unkrautunterdrückung, die geringe Krankheitsanfälligkeit, die Frosttoleranz und die gute Lagerfähigkeit (bis zu 6 Monaten). Da das „*richtige*“ Saatgut nicht im Handel erhältlich sei, wurde die Saatgutvermehrung in dem Bewusstsein durchgeführt, dass es dieses Saatgut nicht einfach zu kaufen gibt.

Mehrere GesprächspartnerInnen erwähnten, dass sie auch schon einmal Saatgut „*anderer Rübensorten*“ aus dem Handel bezogen hätten und versuchsweise angebaut hätten. Dabei sei zwar die richtige Rübe auf den Saatgutbriefen abgebildet gewesen, jedoch hätte es sich bei den Rüben, die dann wuchsen, um viel längere und spitzere Rüben, die tief im Boden säßen, gehandelt. Nicht nur die erschwerte Ernte und die starke Verschmutzung, sondern auch das holzigere Fleisch und der schärfere Geschmack wurden als unerwünschte Eigenschaften dieser Rübensorten genannt.

Auswahl der „Samenrüben“

Um von Speiserüben Saatgut zu gewinnen, müssen die im Herbst geernteten Rüben über den Winter gelagert, im Frühjahr wieder ausgepflanzt und nach der Blüte von den Samenständen (aus den Schoten) die Samen geerntet werden. Die Eignung von Speiserüben als „Samenrüben“, also zur Gewinnung von Saatgut, erfolgte, so die Aussagen unserer GesprächspartnerInnen, offenbar zu unterschiedlichen Zeitpunkten: Während des Wachstums, bei der Ernte oder nach Abschluss der Ernte.

Jene Rüben, die als „Samenrüben“ für diese Saatgutgewinnung verwendet wurden, hat man dann überwiegend direkt am Feld oder im Garten im Zuge der Ernte ausgewählt. Zwei GesprächspartnerInnen gaben an, nicht erst zur Ernte, sondern bereits über die gesamte Wachstumszeit bzw. zumindest in der späten Wachstumsphase die Speiserüben zu beobachten und die gewonnenen Erkenntnisse bei der Auswahl der „Samenrüben“ zu berücksichtigen. Die größeren und stärkeren Rüben wurden von diesen GesprächspartnerInnen als die „richtigen Samenrüben“ bewertet. Einer der Gesprächspartner ließ diese „Samenrüben“ dann noch länger als jene Rüben, die er für das Rübenkraut erntete, am Feld stehen. Die „Samenrüben“ wurden bei der Ernte vorsichtiger behandelt als jene, die für andere Zwecke verwendet wurden, da unbeschädigte Rüben im Lager länger



Geerntete Speiserüben, von denen die Blätter entfernt wurden (Assling, Osttirol).
Bildarchiv Christian R. Vogl, 2010.

haltbar seien. Mehrfach wird erwähnt, dass bei der Ernte der „Samenrüben“ auf den Mond geachtet werden soll, wobei hier „*abnehmender*“ aber auch „*zunehmender Schein*“ genannt wurden.

Entgegen der Beurteilung während der Vegetationsperiode, an ihrem Ende oder bei der Ernte, erfolgt bei einem Gesprächspartner die Auswahl der „Samenrüben“ erst nach der vollständigen Ernte aller Rüben. Dabei wurden die „Samenrüben“ während der Vorbereitungen für die Verarbeitung zu Rübenkraut ausgelesen, aber ohne diese zu putzen bzw. zu waschen.

Die Auswahl der zur Gewinnung von Saatgut bestimmten „Samenrüben“ fand laut einigen GesprächspartnerInnen nach mehreren Merkmalen statt: sie sollten von mittlerer Größe sein („*net ganz de kloan, übertrieben groß a net, a paar schöne Rüben*“), – andere wiederum nahmen nur die größten und kräftigsten Rüben („*je größer desto schöner der Same*“). Die ganz kleinen Rüben wurden nicht für die Gewinnung von Saatgut verwendet. Es sollten schöne („*die Schensten*“) und vor allem gesunde Rüben sein. Die „Samenrüben“ müssten flach sein („*die platten schmecken besser*“), weil die kugeligen eher „*brennen*“. Die Wurzel („*Schwanz, Schweif*“) der „Samenrübe“ müsse lang sein und dürfe nicht geteilt sein („*net zwieselig*“). Immer wieder wurde auch auf die Färbung der „Samenrüben“ hingewiesen. Dabei wurde einerseits darauf geachtet, dass der Rübekopf rötlich bis bläulich sein sollte, und die Unterseite der Rübe schön weiß. Die „Samenrüben“ mit einem bläulichen Rübekopf wurden gegenüber denjenigen mit einem grünen Rübekopf bevorzugt. Nur von einer Gesprächspartnerin wurden Rüben mit rein weißen Köpfen ausgelesen und gemeinsam mit Rüben mit violetten Köpfen („*am besten gemischt*“) als Samenrüben verwendet.

In früheren Zeiten wurden meist große Mengen an Rüben in Kellern eingelagert, da die Rüben nicht nur als Lebensmittel für den Menschen, sondern auch als Viehfutter im Winter gebraucht wurden. Die Auslese der „Samenrüben“ erfolgte damals aus dem Bestand an Rüben, die im Frühjahr im Lager noch gut erhalten waren.

Überwinterung der „Samenrüben“

Für die Überwinterung der „Samenrüben“ wurden mehrere Vorgehensweisen erwähnt. Vom Großteil der GesprächspartnerInnen wurden die Rüben in einem Erdkeller gelagert, wo man sie entweder in Holzkisten einschichtete oder in Kübel bzw. hölzerne „*Schaffln*“ (Waschtröge), die mit Sand oder Sägespänen gefüllt waren, einsetzte. Es wurde darauf hingewiesen, dass die Wurzel nicht beschädigt werden dürfe und das „*Kraut*“ (die Blätter) nach oben heraus schauen müsse, „*weil die Rüben im Keller anfangen zu treiben*“. Das Laub der „Samenrüben“ wurde bis auf ein, zwei Zentimeter der Blattansätze abgedreht oder bis auf etwa 10 cm abgeschnitten, das Herz des Blattansatzes durfte dabei nicht verletzt werden. Vor dem Einlagern wurde noch einmal kontrolliert, ob die „Samenrüben“ auch einwandfrei waren und keine faulen Stellen aufwiesen. Die idealen Erdkeller für die Einlagerung werden als dunkel und kühl, aber nicht zu feucht beschrieben. Einige GesprächspartnerInnen berichteten, dass ihre Keller entweder zu feucht oder nach dem Einbau der neuen Heizung zu warm und zu trocken seien.

Dies sei der Grund, warum sie andere Methoden der Überwinterung übernommen hätten.

Das Überwintern der „Samenrüben“ in Mieten im Boden wurde von einigen GesprächspartnerInnen als „*sichere*“ Methode bezeichnet. Dafür hat man entweder direkt am Acker oder auch in der Nähe des Hauses (im Hausgarten) an einem geeigneten Platz, der möglichst trocken sein sollte, eine Grube („*mindestens ein halber Meter in der Erde*“ „*tief genug*“) ausgehoben. Die „Samenrüben“ wurden dann entweder lose mit



Samenrüben nach erfolgreicher Überwinterung in einem Erdkeller mit den typischen gebleichten Blatttrieben. Diese Rüben werden für die Saatgutgewinnung zeitig im Frühjahr wieder ausgesetzt (Assling, Osttirol).
Bildarchiv Brigitte Vogl-Lukasser, 2018.

den Köpfen nach oben (wobei die Zwischenräume mit Stroh locker abgedeckt wurden) in einem Korb oder in einer Holzkiste, die mit Luftlöchern versehen war, hineingestellt und das Loch wieder mit Erde gefüllt. Eine Gesprächspartnerin bedeckte die Grube noch mit Vlies, um sie besser vor dem Frost zu schützen.

Als weitere Überwinterungsmöglichkeit wurde das Aufhängen der „Samenrüben“ in einem Plastiksack, in den Sand eingefüllt wurde, erwähnt, oder man verwahrte sie in einem mit einem feuchten Tuch zugedeckten Holzgefäß.

Ein Gesprächspartner berichtete von einer nicht geglückten Überwinterung der „Samenrüben“ im Keller, die alle von den Mäusen aufgefressen wurden. In diesem Jahr wurden diejenigen Rüben, die den Winter am Acker überstanden hatten, als „Samenrüben“ verwendet.

Saatgutgewinnung

Im Frühjahr wurden je nach Menge an Saatgut, die benötigt wurde, unterschiedlich viele „Samenrüben“ aus dem Winterlager entnommen und entweder im Hausgarten, aber auch am Acker ausgepflanzt. Der Zeitpunkt für das Auspflanzen wurde mit Ende März, Anfang April („*ganz früh, gleich im Frühjahr*“) oder „*sobald es der Frost erlaubt*“, angegeben.

Bei GesprächspartnerInnen, die auf kleinen Flächen Rüben anbauten, wurden zwischen zwei und zehn „Samenrüben“, bei anderen GesprächspartnerInnen, die auf großen Flächen Speiserüben anbauen, zwischen 25 und 80 „Samenrüben“ ausgepflanzt. Dabei wurde darauf geachtet, die „Samenrüben“ tiefer einzusetzen, als sie geerntet wurden, um eine gute Standfestigkeit zu erreichen. Um das Abknicken der Blütenstände, aber vor allem der schweren Fruchtstände zu verhindern, wurden die „Samenrüben“ entweder entlang des Zaunes im Hausgarten gesetzt, oder es wurde ein eigenes Gerüst aus Holzlatten gebaut. Ein Gesprächspartner stellt eigens für die „Samenrüben“ einen Holzzaun rund um die Fläche auf, wo er in etwa 80 Samenrüben am Acker anbaut. Zusätzlich zu dem Zaun wurde jede zweite oder dritte „Samenrübe“ noch mit einem eigenen „*Eschenreis*“ gestützt und Drähte bzw. Schnüre zwischen die Reihen gespannt. Die Reiser wurden so gesteckt, dass sich die Reihen gegenseitig stützen. Über die gesamte Fläche und entlang des Holzzaunes wurde, wenn die Pflanzen nicht mehr blühen und schon Schoten angesetzt haben, ein Vogelschutznetz angebracht. Dies sei insbesondere seit Rückgang des Getreideanbaus im Berggebiet dringend notwendig. Auf Grund des geringen Nahrungsangebotes können Vögel zu einem Kahlfraß oder zumindest einem großen Verlust von Samen in Beständen für die Saatgutgewinnung von Speiserüben führen.

Wenn sich die Farbe der ersten Schoten (diese reifen langsam von unten nach oben) von grün auf gelblich verfärbte, wurden die Samenstände geerntet. Diese dürften laut Aussagen der GesprächspartnerInnen bei der Ernte noch nicht zu reif sein („*aufn Stengl reifen dorf der Same net*“), da sonst bei der kleinsten Berührung die Schoten aufspringen und sehr viel vom Saatgut auf den Boden fallen würde. Die ganzen Samenstände wurden abgeschnitten, auf ein Leintuch („*Ploche*“) gelegt, das man zum einem Bündel zusammenband, oder in einen Kopfpolsterüberzug geben und an einem trockenen, schattigen, warmen und luftigen Ort zum Nachtrocknen und Nachreifen aufgehängt. Nach einiger Zeit, wenn die meisten Samen aus den Schoten gefallen waren und sich am Boden des Tuches gesammelt hatten, konnte man noch den Rest der Samen durch ein leichtes „*Nachriebeln*“ aus den Schoten lösen. Das Reinigen der Samen erfolgte händisch, indem die Samen in die Hände genommen wurden und durch leichtes Blasen und Bewegen der Hände die Samen von den trockenen Schotenresten getrennt wurden.

In günstigen Lagen wurde das Saatgut schon im Juli geerntet und von



Die überwinterten Samenrüben werden beim Auspflanzen tiefgesetzt, um die Standfestigkeit zu erhöhen. Bildarchiv Brigitte Vogl-Lukasser, 2005.



Blühende Rüben der lokalen Sorte der Asslinger Speiserübe, die mit einem Holzzaun geschützt und durch Eschenreiser, sowie Drähte bzw. Schnüre, die zwischen den Brettern des Zaunes gespannt wurden, gestützt werden (Assling, Osttirol). Bildarchiv Christian R. Vogl, 2004.



Nach dem Ablühen der Speiserübe, die zur Saatgutgewinnung angebaut wurden („Samenrüben“), wird der eingezäunte Bereich mit einem Vogelschutznetz abgedeckt (Assling, Osttirol). Bildarchiv Christian R. Vogl, 2004.

einigen GesprächspartnerInnen noch im gleichen Jahr wieder ausgesät. An jenen Standorten, an denen das Saatgut rechtzeitig genug ausreift, um es im gleichen Sommer auszusäen, behielt man sich oft größere Reserven zurück, denn schlechte „Samenrüben“ oder ungünstige Witterungsverhältnisse konnten die Reife verzögern. Das aufbewahrte Saatgut wurde dann bei einigen GesprächspartnerInnen mit dem neuen Saatgut vermengt („*dei oltn Suum tu I dazui*“).

Das gut getrocknete Saatgut wurde meist in Gefäßen aus Glas gelagert. Stofftaschen, Papiersäckchen oder Blechbüchsen wurden auch verwendet. Von der Aufbewahrung in Kunststoff wurde abgeraten („*einmal ist im Nylon alles erstickt*“). Man bewahrte die Behältnisse mit dem Saatgut im Keller auf oder in kühlen, trockenen Räumen, wo oft auch anderes Saatgut zu finden war. Eine Gesprächspartnerin berichtete, dass sie sich ein eigenes „Kastl“ zugelegt hätte, wo sie ihre gesamten Samen aufbewahre. Wie lange die Samen ihre Keimfähigkeit behalten, wurde mit einem Zeitraum von zwei bis vier Jahren angegeben. Fünf GesprächspartnerInnen gaben eine Dauer von bis zu zehn Jahren an, jedoch sei die Keimfähigkeit ab dem dritten Jahr vermindert. Wenn der Samen am vierten Tag noch nicht aufgegangen sei, könne man sicher sein, dass das Saatgut nicht mehr keimfähig sei, da es sonst sehr schnell aufginge. Voraussetzung für eine erfolgreiche Lagerung sei die Trockenheit des Saatgutes und der Lageratmosphäre.

Die Menge des von den GesprächspartnerInnen produzierten Saatguts wurde sehr unterschiedlich angegeben: mit drei Liter, drei bis vier Dekagramm, ein Viertel Liter, ein Fingerhut, einen Salzstreuer voll, „*an Haufen*“ und „*wenn die ordentlich blühen bring I's eh net weg*“. Saatgutreserven wurden von gut einem Drittel der GesprächspartnerInnen gelagert. Bei vielen GesprächspartnerInnen ergab sich die Reserve durch die große Menge der sehr kleinen Samen, von denen nur wenige für die Aussaat benötigt werden. Im Falle eines Totalverlustes wussten die meisten GesprächspartnerInnen, wo sie Saatgut der gewünschten lokalen Sorte bekommen würden.

Anbau und Pflege

Die Aussaat der Speiserübe erfolgte in früheren Zeiten nach dem Schnitt von Getreide, weshalb die Speiserübe auch als Halm-, Stoppel- oder Herbstrübe bezeichnet wird. In höher gelegenen Gebieten war dies meist Winterroggen, der Mitte bis Ende Juli geerntet wurde. Speiserüben wurden aber auch noch in Höhenlagen, in denen kein Getreide mehr angebaut werden konnte (wie etwa im Villgratental auf 1700 m Seehöhe), kultiviert. Als Lostag, an dem oder rund um den gesät wurde, wurde auf den höher gelegenen Höfen (über 1.200 m Seehöhe) der 25. Juli, Tag des Heiligen Jakobus, genannt. Auf jeden Fall müsse die Speiserübe laut Aussagen einer Gesprächspartnerin vor dem Hohen Frauentag (15. August) gesät werden. Wenn sie vor diesem Tag gesät werde, dann würden Rüben ausgebildet, wenn es danach geschehe, kämen nur mehr „*Riablen*“ (kleine Rüben). In Tallagen und von der Temperatur begünstigten Lagen wurde von den GesprächspartnerInnen empfohlen, die Speiserüben nicht zu früh (nicht vor August) zu säen, da diese sonst holzig, bitter und scharf würden und dadurch auch nicht für die Produktion des Rübenkrautes geeignet seien. Hier wurde als Lostag, an dem oder nach dem gesät wird, des Öfteren der Lorenzitag (10. August) genannt.

Allgemein wurde von erfahrenen Rübenbauern/-bäuerinnen erwähnt: „*Je höher gelegen der Standort des Anbaus, desto besser die Qualität für die Verarbeitung zu Rübenkraut!*“ Hitze und Trockenheit verträgt die Speiserübe schlecht. Außerdem wird sie in den höher gelegenen Regionen kaum von Krankheiten und Schädlingen beeinträchtigt.

Im Jahr 2005 haben drei der GesprächspartnerInnen die Speiserübe auf



Die Ernte der Schoten erfolgt händisch (Assling, Osttirol). Bildarchiv Christian R. Vogl, 2002.

größeren Flächen angebaut, um das von ihnen hergestellte Rübenkraut in der Region zu vermarkten. In Tallagen wurde die Speiserübe, je nach Vorhandensein eines freien und geeigneten Ackers, nach Getreide oder anderen Feldfrüchten wie beispielsweise Frühkartoffeln gesät. Im Berggebiet wurde von einem Gesprächspartner, der in einer Seehöhe von 1.245 m auf größeren Flächen auch noch heute Speiserüben anbaut, als Vorfrucht im Frühjahr eine Mischung aus Hafer und Wicke gesät. Diese Vorfrucht wurde dann regelmäßig als „*Kuigras*“ in noch grünem Zustand geschnitten, bis der Acker Ende Juli an zwei Terminen, die eine Woche auseinander liegen, umgebrochen wurde. Nach Aussage dieses Gesprächspartners sei es nur dieser Vorfrucht zu verdanken, dass er schon 30 Jahre am selben Acker Speiserüben anbauen könnte, ohne Probleme mit Unkraut, Krankheiten oder Schädlingen zu haben. Gesät wurden die Speiserüben zeitlich versetzt, damit auch im Herbst bei der händischen Ernte, die drei bis vier Wochen dauert, nicht alle Rüben gleichzeitig geerntet werden mussten und die Qualität der Rüben trotzdem beibehalten werden konnte. Außerdem sei dieses zweimalige aussäen eine Absicherung, falls es bei dem einen oder dem anderen Termin zu Ausfällen kommen sollte. Solche Verluste konnten die Folge von zu wenig Niederschlag in der Keimphase, aber auch von zu niedrigen Temperaturen bei der Keimung sein.

Den Acker hat man nach der Vorfrucht entweder gepflügt oder nur hergerichtet, indem er ein „*bissl gelockert*“ und das Unkraut entfernt wurde. Gedüngt wurde entweder schon im Frühjahr mit altem Mist oder mit Jauche, oder erst nach der Vorfrucht, eigens für die Speiserüben. Einige GesprächspartnerInnen erwähnten, dass sie für die Speiserübe viel Dünger ausbringen, um ein schnelles Heranwachsen und vor allem das schnellere Produzieren von „*hortn Blattlan*“ der Rüben zu gewährleisten. Dies sei gut, damit die Schädlinge diese nicht mehr fressen. Dass die Speiserüben einen Boden brauchen, der das Wasser gut halten kann bzw. gut mit Wasser versorgt wird, wurde ebenso erwähnt wie der Umstand, dass die Speiserübe einen tief bearbeiteten Boden benötigt („*je tifa die Gruibe, desto besa die Ruibe*“).

Aufgrund der geringen Größe des Samens wurde die Aussaat, die meist breitwürfig mit der Hand durchgeführt wurde, immer wieder als sehr schwierig bezeichnet. Ein gravierender Fehler sei „*zu dick zu samen*“ weil „*dess gibt nix ab*“, und wenn man dünner „*samt*“, umso schöner würden die Rüben („*Wenn i se zi dicke osch, osche la die bloaßen Wadl* (Blätter)“). Jede einzelne Rübe brauche viel Platz, und die zu eng gesäten Speiserüben



Die Schoten werden auf ein Leintuch gelegt und für den Transport vorbereitet (Assling, Osttirol).
Bildarchiv Christian R. Vogl, 2002.



In einem Bündel wird das wertvolle Erntegut – die Samenstände der Rübe – nach Hause transportiert, um dieses zur Trocknung luftig, warm und trocken aufzuhängen (Assling, Osttirol).
Bildarchiv Christian R. Vogl, 2002.



Das Saatgut wird mit trockenem Sand vermischt (Assling, Osttirol).
Bildarchiv Christian R. Vogl, 2002.

würden sich gegenseitig im Wachstum behindern. Um dies zu vermeiden, kamen mehrere Techniken zum Einsatz. Das Saatgut wurde vor dem Aussäen mit trockenem Sand (wobei „mehr Sand als Samen“ verwendet werden soll), Steinmehl oder auch Erde vermischt. Das Verhältnis von Sand und Saatgut wurde von einer Gesprächspartnerin mit einem Teil Samen und fünf Teilen Sand angegeben. Ein anderer Gesprächspartner brauchte für ¼ Liter Rübensamen 20 Liter Sand. Diese Mischung sollte das dünne und gleichmäßigere, händische Aussäen der Speiserüben erleichtern. Nach der erfolgten Aussaat wurde das Saatgut mit der Egge oberflächlich eingearbeitet und angewalzt.

Ein Gesprächspartner berichtete, dass man früher bei der Aussaat ein genaues Maß hatte. So wurde für sieben Schritte je ein „Salchl“ (Stamperl; kleines Schnapsglas) voll ausgestreut. Außerdem sei mit dem „Beentreter“ (= Bohnentreter, Holzwerkzeug mit senkrechten Griffen auf einem waagrechten Holm, der wiederum kurze senkrechte Stifte trägt) gearbeitet worden. Die senkrechten Stifte werden in den Boden getrieben, um die Löcher für die Saat in angestrebtem Abstand sowie der richtigen Tiefe anzubringen. So wurden Löcher gemacht und die Samen der Speiserüben einzeln gesteckt. Eine weitere Technik früherer Zeiten war das „Ruibn gratschn“ (deshalb auch der Name „Gratscharuibe“): Wenn die Pflanzen mehrere Blätter aufwiesen und eine Länge von ein paar Zentimetern hatten, wurden die zu dicht stehenden Rüben herausgezogen („verziehen, ausziehen“), damit die einzelnen Rüben so groß wie Teller werden konnten. Dies wurde bei GesprächspartnerInnen, die großflächig Speiserüben anbauen, zuletzt nicht mehr praktiziert, da dieses Herausziehen der Rüben sehr arbeitsaufwändig sei.

Wenn im Hausgarten in kleinen Mengen Speiserüben angebaut wurden, dann hat man die Samen etwa mit dem Salzstreuer ausgestreut oder in Reihen gesät und die Samen dabei möglichst einzeln abgelegt. Die Samen wurden im Anschluss mit dem Rechen leicht eingearbeitet (dies sei notwendig, da die Sonne die Samen sonst „zerreißen“ würde) und festgedrückt. Im Hausgarten erfolgte die Aussaat je nach freiwerdenden Gartenbeeten. Waren die Salatpflanzen auf einem Beet fertig abgeräumt, dann wurden Speiserüben angebaut. Wie mehrfach verlautete, wurde in den Gärten auch zu einem späten Zeitpunkt, etwa noch im September, gesät. Diese Rüben werden dann zwar viel kleiner, was aber gewünscht ist, da sie nicht für die Herstellung von Rübekraut verwendet werden, sondern für den Frischverzehr bestimmt sind. Die „kloanen Riablan“ könnten, solange es nicht über einen längeren Zeitraum friert, noch lange in den Herbst hinein geerntet werden.

Mehrere GesprächspartnerInnen erwähnten, dass die Speiserüben erst ausgesät werden sollten, wenn ein Regen bevorstünde oder wenn zumindest der Himmel bedeckt sei, weil die Samen im Stadium des Keimens besonders empfindlich auf Trockenheit reagierten. Eine Aussaat am späten Nachmittag und bei bevorstehendem Regen sei am besten. Wenn nötig und wenn die Möglichkeit bestand, wurde während der Tage der Keimung (die Speiserübe keimt in drei bis vier Tagen) und in der frühen Wachstumsphase gegossen oder auf den Äckern beregnet.

Erwähnt wurde, dass „alles, was über der Erde wächst, aufnehmenden Schein braucht und was darunter wächst, abnehmenden“, was auch für die Speiserübe zutreffen würde. Allerdings ist die Speiserübe für den einen Gesprächspartner eine Frucht, die über der Erde wächst und deshalb bei „aufnehmendem Schein“ gesät werden sollte. Für andere Gesprächspartner wird die Speiserübe aufgrund ihrer Bodennähe („Is' nit direkt über der Erde“) auch bei „abnehmendem Schein“ gesät.

Unkraut wurde kaum bekämpft. Begründet hat man dies damit, dass die Pflanzen bei einem gut vorbereiteten, gut gedüngten Acker („Wenn er wiache isch“), so schnell und vor allem dicht wüchsen, dass das Unkraut gar



Gesät wird ein Gemenge aus Sand und Saatgut mit der Hand (Assling, Osttirol).
Bildarchiv Christian R. Vogl, 2002.

nicht aufkommen kann („Des kimmt net so schnell“). Wenn Unkraut bekämpft wurde, dann wird „a biss'l gejätet“ oder „durchgekratzt“. Wenn der Acker nicht gut gedüngt sei, wurden als lästiges Unkraut Franzosenkraut und die kleine Brennessel erwähnt.

Schädlinge und Krankheiten

In den höher gelegenen Regionen wurde die Speiserübe laut Aussagen der GesprächspartnerInnen kaum von Krankheiten oder Schädlingen beeinträchtigt. Am häufigsten wurden die Krautwürmer (wobei es sich wahrscheinlich um die Raupen des Kohlweißlings handelt) genannt. Es wurde auch von schwarzen Würmern oder einfach nur von Würmern gesprochen, die die Blätter der Speiserüben fressen. Diese Schädlinge wurden mit Asche oder Steinmehl angestaubt, händisch entfernt oder gar nicht bekämpft. Händisch entfernt wurden auch kleine und große Wanzen. Von wurmstichigen Rüben wurde auch berichtet, allerdings nichts dagegen unternommen. Die wurmstichigen Teile wurden bei der Verwendung einfach weggeschnitten. Würmer, die die Wurzeln schädigen, wurden nur einmal erwähnt. Eine Gesprächspartnerin berichtete, dass Vögel auch das Saatgut kurz nach der Aussaat aus dem Boden stehlen. Damit die Vögel nicht zu den Samen kommen, wird bis zur Keimung der Speiserüben die Fläche mit Vlies abgedeckt.

In den Tallagen wurde von der Frittflye als massivem Schädling erzählt. Wenn der Zeitpunkt zur Bekämpfung der Frittfiegen verpasst wird, können diese laut Aussagen eines Gesprächspartners einen ganzen Acker vernichten („Noa isch olls vorbei!“). Da die Speiserübe dort auf größeren Flächen angebaut wird, spritzt man zur Bekämpfung ein Insektizid. Die Kraut- und Knollenfäule sei in niedrigen Lagen auch nicht zu unterschätzen.

Ernte und Verarbeitung

Die Wachstumszeit, die die Speiserübe bis zur Ernte braucht, wurde mit eineinhalb bis zweieinhalb Monaten angegeben. Nach dieser Zeit sollten Rüben, die verarbeitet oder eingelagert werden, in etwa 15 bis 20 cm Durchmesser haben. Es wurde erwähnt, dass die Rüben nicht zu groß werden dürfen, da sie sonst holzig werden. Es wurde aber auch darauf hingewiesen, dass sich die Rüben nicht verändern, wenn sie im Herbst bei kühlen Temperaturen länger am Feld stehen bleiben.

Als Kriterien für den Erntezeitpunkt wurden die schöne rosarote Farbe der Rübe und die beginnende Verfärbung des grünen Laubes genannt



Nach erfolgter Aussaat wird das Saatgut mit der Egge oberflächlich eingearbeitet (Assling, Osttirol).
Bildarchiv Christian R. Vogl, 2002.

(„... *bolds Laab braun isch* ...“). Mehrfach wurde erwähnt, dass die Speiserübe vor dem ersten Frost und bei trockenem Wetter geerntet wird. Die Speiserübe ist laut Aussagen der GesprächspartnerInnen zwar frosttolerant, aber der Geschmack und die Konsistenz der Speiserübe ändern sich, wenn sie einem Frost ausgesetzt war („*Noch dem ersten Frost schmecken sie nimma sou guat*“ „*Sonst wearn se wassrig*“). Außerdem wird die händische Ernte erschwert, da die Blätter, an denen die Rüben herausgezogen werden, erfrieren und zum Teil abfallen. In Bezug auf den Frost wurde auch berichtet, dass die Rüben bis Allerheiligen (als Lostag) geerntet sein sollen. Wenn die Rüben eingelagert werden, dann soll nach Möglichkeit bei „*abnehmendem Mond*“ (dies wird Aussaat- und Erntekalendern entnommen, die die GesprächspartnerInnen nutzen) geerntet werden. Dies geschieht aber auch je nach verfügbarer Zeit.

Die Ernte erfolgte ausschließlich händisch. Einige GesprächspartnerInnen gaben an, dass sie, bedingt durch die händische Ernte, nicht die gesamte mit Speiserüben bebaute Fläche auf einmal, sondern in Etappen ernteten. Die Ernte konnte dann bis zu einen Monat dauern. Auf diesen Umstand wurde schon bei der Aussaat Rücksicht genommen und gestaffelt an mehreren Terminen, mit je einer Woche Abstand, gesät. Auch wurde jener Teil, der für die Verarbeitung zu Rübenkraut diente, früher bzw. laufend geerntet, während jener Teil, der frisch genossen oder eingelagert werden sollte, solange am Feld blieb, wie nötig.

Die händische Ernte (auf größeren Flächen) wurde wie folgt durchgeführt: von einer Person wurden die Rüben an den Blättern („*Wadel*“) herausgezogen und von einer zweiten wurden die Blätter, die dann am Acker verbleiben, entfernt (abgedreht „*abriedeln*“) und die Rüben anschließend in Kisten eingeschichtet. Das Entfernen der Blätter macht ein typisches Geräusch, das als „*gratschn*“ bezeichnet wird (*Gratscharuibe*). Besonders wichtig für die händische Ernte sei die tellerförmige Form, wo die Verdickung der Rübe auf der Erdoberfläche aufliegt und die Rüben dadurch ohne viel Aufwand händisch herausgezogen werden können.

Die geernteten Rüben wurden von einigen GesprächspartnerInnen sofort nach der Ernte weiterverarbeitet, meistens aber in einem Keller kurze Zeit bis zur Verarbeitung zwischengelagert oder auch für längere Zeit eingelagert, um sie laufend nutzen zu können. Für die Lagerung der Rüben sei Voraussetzung, dass diese bei der Ernte vorsichtig behandelt werden, um Verletzungen oder Druckstellen zu vermeiden und ein Verderben während der Lagerung zu vermeiden. Außerdem dürften Rüben, die eingelagert werden, nicht gewaschen werden, und die anhaftende Erde sollte abgetrocknet sein, bevor die Rüben in den Lagerraum kommen.

Verarbeitet wurden die Rüben bei jenen GesprächspartnerInnen, die Speiserüben zuletzt noch großflächig anbauten, ausschließlich zu Rübenkraut. Entscheidend für die Produktion eines guten Rübenkrautes sei die Qualität der Rüben selber und das saubere Putzen vor der Verarbeitung. Beim händischen Putzen wurden Wurzel, Blattgrund bzw. Blattstiel und wurmstichige Bereiche der Rübe großflächig mit einem Messer entfernt. Im Anschluss daran wurden die Rüben sauber gewaschen. Bei kleineren Mengen hat man das Waschen händisch im Wassertrog mit einer Bürste durchgeführt und im Anschluss die Rüben händisch zerkleinert, im Fleischwolf gehäckselt und in Ton-Gärtöpfen oder kleinen Plastikkübeln eingestampft und luftdicht verschlossen. Bei größeren Mengen kam zum Waschen eine Apfelwaschmaschine zum Einsatz, und die grobe Zerkleinerung wurde von einem Rübenhäcksler („*Runkelmaschine*“) erledigt. Diese grob gehäckselten Teile wurden dann in einem großen Fleischwolf auf Reiskorngröße faschiert und ohne den Zusatz von Salz oder anderen Stoffen in Plastikfässer leicht eingestampft, bis sie mit der beim Stampfen austretenden Flüssigkeit gut bedeckt sind. Um die Gärung in Schwung



Bei der Ernte der Speiserübe zieht eine Person die Rüben heraus, die zweite Person entfernt die Blätter und schichtet die Rüben in die Holzkiste (Assling, Osttirol).
Bildarchiv Christian R. Vogl, 2010.



Die abgedrehten Blätter bleiben auf dem Acker liegen (Assling, Osttirol).
Bildarchiv Christian R. Vogl, 2010.

zu bringen, wurden die Fässer ein paar Tage bei wärmeren Temperaturen aufgestellt und in dieser Zeit einmal umgerührt. Anschließend wurden die Fässer luftdicht verschlossen und bei etwa 18° C fünf bis sechs Wochen bis zur fertigen Vergärung gelagert.

Rübenkraut, vergorene Rüben und Frischrüben als Obstersatz

Allein ihre vielen Osttiroler Namen, wie *Krautrübm*, *Soachrübm*, *Fetzruabn*, *Bettoacharuibm*, *Gratscharuibe*, *Herbischtruibe*, *Wadrüibe*, *Wossoruibe* oder *Tellerrüibe*, die auch auf die Nutzung und Wirkung der Speiserübe hinweisen, zeigen, wie stark die Speiserübe mit der lokalen Kultur verbunden war. Aber nicht nur viele Namen und Nutzungen, sondern auch viele Geschichten zeugen von ihrer Einzigartigkeit.

„*Des wor a tägliches Essen*“ – vom späten Herbst bis in den späten Winter. Die Rüben wurden von den Bäuerinnen und Bauern Osttirols von Mitte bis Ende Oktober geerntet und in geeigneten Kellern bis in das Frühjahr hinein eingelagert. Da es auf höher gelegenen Höfen aus klimatischen Gründen keinen Obstbau gab, waren die frischen Rüben gewissermaßen das Obst der Bergbauern, wie eine Bäuerin meint: „*Des isch holt unser Obst. Im Herbischt essen mir des liaba als wia an Opfel*.“ Eingelagerte Rüben waren meist auch eines der wenigen „Frischgemüse“ für den Winter. Die frischen Rüben wurden als Zwischenmahlzeit, Beilage zur Jause oder beim Frühstück aufs Butterbrot gegessen. Auch die Blätter der eingelagerten Rüben, die im Winter im Keller hellgrün austreiben, wurden als Salat angerichtet.

Wenn alle herbstlichen Arbeiten am Hof abgeschlossen waren, stand Ende November das „Krauteinschneiden“ am Programm. Zuerst wurde das Weißkraut zu „*Zettelkraut*“ (Sauerkraut, das auch „*langes Kraut*“ genannt wurde) verarbeitet, und erst um die Weihnachtszeit ging es ans Einschneiden des Speiserüben-Rübenkrautes, das auch „*kurzes Kraut*“ genannt wurde. Für die Herstellung des Rübenkrautes aus Speiserüben kamen in Osttirol eigene Geräte zum Einsatz, so etwa spezielle *Krautmesser* (*Krautborschte*), mit denen die Rüben auf dem *Krautbrett* auf Reiskorngröße zum *kurzen Kraut* kleingehackt wurden.

Nach dem Zerkleinern wurde das Kraut in ein Holzfass gefüllt, mit den Füßen oder einem Stampfer aus Holz eingestampft und mit einem Leinentuch und Brettern abgedeckt. Im Gegensatz zum Sauerkraut des Weißkrautes wurde das Rübenkraut nur leicht beschwert: „*Is Zettelkraut muss man inschwaaren wia a Haus und is Ruibnkraut wia a Maus*“, weiß man auch heute noch. Ohne jegliche Zusätze war nach fünf bis sechs Wochen das Rübenkraut fertig vergoren.

Früher nutzten die Menschen das Rübenkraut auf vielfältige Art und Weise. Viele dieser traditionellen Gerichte geraten zusehends in Vergessenheit. Das Rübenkraut wurde nicht nur „*roh*“ als Vorspeise bzw. als Zuspense zu den Knödeln gegessen, sondern auch zu verschiedenen Speisen verkocht. So verwendete man Rübenkraut beispielsweise gerne als Fülle von Teigtaschen, die in Osttirol als „*Rübenkropfn*“ oder „*Krautkropfn*“ bezeichnet wurden. Die Fülle setzte sich aus entsäuertem Rübenkraut (dies musste gut ausgewaschen und ausgepresst sein), Topfen, Zwiebel, Schnittlauch und Salz zusammen. Die in Salzwasser gekochten Rübenkrapfen wurden mit Butter „*abgeschmelzt*“.

Auch die „*Rüben Suppe*“ oder „*Kraut Suppe*“ war ein Gericht, das früher des Öfteren auf den Tisch kam. Dafür wurde das gewässerte Rübenkraut mit einem Stück Speck oder Geselchtem gekocht. Anschließend wurde eine *Einbrenn* („*a Breina*“) mit Zwiebeln und das kleingeschnittene Geselchte dazugegeben, mit Rahm und Salz abgeschmeckt und mit Schnittlauch garniert. Das Rübenkraut diente weiters, gemeinsam mit Minze, als Füllung für Blutwürste.

Frühere Generationen vergoren nicht nur die gehackten, sondern auch



Die Rüben werden händisch geputzt. Dabei werden die Wurzel, der Blattgrund bzw. Blattstiel und wurmstichige Bereiche großflächig mit einem Messer entfernt (Assling, Osttirol).
Bildarchiv Brigitte Vogl-Lukasser, 2010.



Geputzte Rüben, bevor sie in die Waschanlage kommen.
(Assling, Osttirol).
Bildarchiv Brigitte Vogl-Lukasser, 2010.

die ganzen Rüben. Dafür wurden die Rüben gewaschen, geputzt (Wurzel, Stängel und Blätter entfernt, manchmal auch geschält) und kurz in Salzwasser gekocht. Die gekochten, ganzen Rüben wurden dann abwechselnd mit einer Lage Kren in einen großen Tontopf geschichtet und mit einem Tuch und einem Deckel zugedeckt.

Rübenhonig und Essig, Rübenmedizin und Viehfutter

Das Wasser der frisch gehackten Rüben, das während des Zerkleinerungsprozesses aufgefangen wurde, wurde in Osttirol bis vor wenigen Jahrzehnten zu Rübenhonig verarbeitet. Unter starker Hitze und ständigem Rühren wurde das Rübenwasser so lange am Herd eingekocht, bis es eine dickliche Konsistenz aufwies. Diese Sauce diente als Brotaufstrich oder wurde zum „Eintunckn“ auf den Tisch gestellt, wenn etwa „Milchmuis“ gegessen wurde.

Der Saft der eingesäuerten Rüben (der Rübenkrautsaft), auch „Rübensuppe“ oder „Krautsuppe“ genannt, wurde als Essig verwendet. Dafür wurde ein Becher mit Löchern in das Rübenkraut hineingesteckt, in dem sich der Saft sammelte. Aus diesem Becher schöpfte man dann das Rübenwasser heraus. War das Kraut aufgegessen, so wurde der Saft über den ganzen Sommer „im Panzen“ aufbewahrt und zum Anmachen von Salat verwendet, berichtet eine Bäuerin: „Solot hot man ongemocht mit Krautsuppe und geröstetem Speck“. Auch als hervorragendes Putzmittel war die Krautsuppe bekannt.

Dem milchsauer vergorenen Rübenkraut wird in Osttirol auch heilende Wirkung nachgesagt. Aussagen wie „Deswegen ... hob'n mir nie Grippe“. „Olle Toge a Schissl Kraut als Arznei“ oder „Kimmt die Ruibe ins Haus, muss der Dokta bei der Tir hinaus“ zeigen die auch heute noch weit verbreitete Meinung, dass Rübenkraut die Immunabwehr stärkt. Als generell gut für den Magen mit einer abführenden Wirkung auf die Darmtätigkeit und eine reinigende Wirkung auf den Körper wurde der saure Saft des Rübenkrautes geschätzt. Auch wurde mehrfach die positive Wirkung bei Diabetes angesprochen. Die harntreibende Wirkung der Speiserübe (und des Rübenkrautes) brachte ihr lokale Dialektnamen ein wie „Soachrübm“ oder „Bettsoachariübm“.

Äußerliche Anwendungen bei Fieber (wie Essigpatscherln), bei Geschwüren und Abszessen, sowie bei Gelenkentzündungen, wurden von unseren GesprächspartnerInnen als Hausmittel früherer Zeiten oft erwähnt. Der Rübensirup wurde als Hustenmittel verwendet. Diese Hausmittel wurden aber nicht nur beim Menschen, sondern auch bei den Tieren eingesetzt, wie diese Aussage zeigt: „Wenn a Fock net guat isch, isch des is beste a sa Ruibnkraut geben, des kühlt recht, wenns hoas isch und die Focken leicht Rotlauf bekemmen, muaß man des öfter geben“. Für kälbernde Kühe sei die Speiserübe gesund und das Abgehen der Nachgeburt werde beschleunigt. Allerdings wurde auch berichtet, dass die Kühe bei zu reichlicher Rüben-gabe Durchfall bekommen würden.

Bevor die Speiserüben in den Kellern eingelagert wurden, hat man die Blätter mit der Hand abgedreht, sie dienten als Viehfutter für Schafe, Ziegen, Kühe oder Schweine. Heute werden die Blätter am Acker belassen. Die frische Speiserübe, im Winter das einzige „saftige Futter“, wurde gerne an Kühe verfüttert, um die Milchproduktion zu steigern. Für die Hennen wurde ein eigenes Gericht zubereitet: die „Hempfarfilan“. Dafür wurde Rübenkraut mit einer Körnermischung und Heublumen vermischt. Zuviel von diesem Futter durfte allerdings nicht verfüttert werden, da ansonsten das Eigelb ganz hellgelb bis weißlich wurde.

Brauchtum und Geschichten

Spaß und heitere Spiele gehörten früher nicht nur zu den Festen, sondern auch zu den gemeinschaftlich ausgeführten Arbeiten, die oft gemeinsam mit „Nachbarsleuten“ durchgeführt wurden. Es wurde miteinander geredet,



In der Apfelwaschanlage werden die Rüben mit Bürsten gewaschen und mit einem Förderband zum Rübenhäckler transportiert. Eine Kontrolle auf die Sauberkeit der Rüben wird laufend durchgeführt. (Assling, Osttirol).
Bildarchiv Brigitte Vogl-Lukasser, 2010.



Die gewaschenen Rüben werden in einem Rübenhäckler grob zerkleinert, im Anschluss daran mit einem großen Fleischwolf faschiert und in Fässer abgefüllt (Assling, Osttirol).
Bildarchiv Brigitte Vogl-Lukasser, 2010.

gesungen, aber auch allerlei Schabernack getrieben. Im Spätherbst wurde in einer solch geselligen Runde auch miteinander Kraut gehackt. Nichtsahnende Personen wurden in das nächstgelegene Wirtshaus geschickt, um eine „Krautreito“ (ein großes Holzsieb wurde als „Reito“ bezeichnet) auszuliehen. Da es ein solches Gerät gar nicht gibt, wurde der Geschickte dort ausgelacht, und ihm wurde auf seine Rechnung ein Schnaps mitgegeben, der dann gemeinsam mit den Krauthackern ausgetrunken wurde. Dieser Brauch wurde als „Krautreito trogn“ oder „Reita leichn“ bezeichnet. Ein anderer Spaß, der als „Kraut bloosn“ bezeichnet wurde, wurde auch mit nichtsahnenden Personen oder mit Kindern durchgeführt. Dabei wurden vorbeikommende Personen aufgefordert, fest in das Fass mit dem gehackten Kraut zu blasen. Sobald der Kopf in das Fass gesteckt wurde, wurde dieser in das geschnittene Kraut eingetaucht. Bei jungen Burschen äußerst beliebt war das „Robn stehln“. Dabei zogen die Burschen in der Nacht aus, um Speiserüben von fremden Äckern zu stehlen. Diese gestohlenen Speiserüben wurden den Mädchen beim „Fensterln“ mitgebracht. Dass ein Mädchen selbst Speiserüben stehlen ging, sei jedoch undenkbar gewesen. Rund um die Speiserübe haben sich auch Redewendungen entwickelt. Die folgende zeigt, wie sparsam und genau („es hot olls gimißt ginau gian“) mit manchen Rohstoffen umgegangen wurde: „A Ruibnsaenerin dorf man et ziviel Some und a Nooterin (Näherin) dorf man et ziviel Stoff geben, sem wearts recht“. Damit wurde darauf angespielt, „dass die Rüben dünn ausgesät werden muss, um einen guten Ertrag zu geben und eine Tracht gut am Körper sitzen muss, um eine schöne Frau abzugeben“.

Auch das oft „zu schnelle Heranwachsen“ der Kinder, das „man manchmal aufhalten möchte“, wird mit der Speiserübe verglichen: „Es dawehrt se a Ruibe wochn a net, sischt soot man oft dos Kind wochst frisch wie a Ruibe“. Nachbarschaftsbeziehungen bzw. der Austausch von Lebensmitteln untereinander werden mit dem Spruch „Loss mi in dein Kraute Speck soind noa laß I die in mein Schmolze die Niggilan bochen“ ausgedrückt. In einer Geschichte wird die Nachbarschaftshilfe angesprochen und als „Ruibn soll man die Leit meign trogn lossn wie se welln“ kommentiert. „Der Herrgott hot an Bauer gfrogt, für wehn saansche do Rübn? Der hot gsoot: für mi. Noa isch oa Ruibe giwochn. Da nächste Bauer hot gsoot für mi und mei Familie. Noa san sou viel Ruibn giwachsen wie a Leit koot ot. Da nächste Bauer hot gsoot fir mi und die gonzen Leit, der het noa souviel Ruibn koot.“

Ackerbau im Berggebiet verliert an Bedeutung

Die verkehrstechnische Erschließung abgelegener Bergtäler, der Import billigen Getreides, technische Errungenschaften, die die Arbeit in der Landwirtschaft veränderten, und viele andere Faktoren trugen dazu bei, dass die Berglandwirtschaft etwa ab der zweiten Hälfte des 20. Jhdts. vollständig auf Grünland bzw. Viehwirtschaft umgestellt wurde. 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 guesn 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 ...“⁴

Im Zuge des Rückgangs des Getreideanbaus im Berggebiet ging auch der Anbau der Speiserüben zurück. Speiserüben werden – mit nur einigen wenigen Ausnahmen – nicht mehr auf größeren Flächen angebaut. Eine der Ausnahmen ist der wohl bekannteste Rübenbauer in Osttirol, Richard Bachmann in Assling, der auf 1.200 m Seehöhe auch heute noch

⁴ Entnommen aus: VOGL-LUKASSER, B. & C. R. VOGL (2018): Erdige Äpfel und Erd-Birnen – mit einem Schwerpunkt zum Osttiroler Kartoffelwissen. In: eardepfl soni patate. Zur Kulturgeschichte der Kartoffel im historischen Tirol und seinen Nachbarregionen. Hg.: Siegfried de RACHEWILTZ, Christiane GANNER & Andreas RAUCHEGGER, Schriften des Landwirtschaftsmuseums Brunnenburg Nr. 18, 63–86.

In früheren Zeiten wurden die Rüben mit speziellen Krautmessern in einem Krautbrett aus Holz kleingehackt (Assling, Osttirol). Bildarchiv Johannes V. Lukasser, 2001.



Speiserüben anbaut, diese vor Ort zu Rübekraut verarbeitet und in Osttirol vermarktet.

Rübennutzung heute

Brauchtum rund um die Speiserüben wird mittlerweile nicht mehr praktiziert, und auch Zeitzeuginnen, die noch davon zu erzählen wissen, gibt es nur mehr wenige. In der jüngeren Geschichte der Osttiroler Bergbauern gab es fast kein Gericht, indem nicht die Speiserübe zu finden war. Heute ist diese Nutzungsvielfalt verloren gegangen. Die Hauptnutzung der Speiserüben liegt überwiegend in der Verwendung des Rübekrautes als Beilage zu den Tiroler Knödeln oder zum Fleisch. Das Rübekraut ist heute eine regionale Spezialität. Die Liebhaber des Krautes genießen dieses ohne weitere Zubereitung oder verfeinern es mit Süßrahm und Schnittlauch, sowie etwas Salz. Das Rübekraut wird im Herbst und Winter vor allem in Osttirol in manchen Familien auch heute noch häufig, oft sogar dreimal pro Woche, gegessen. Die meisten anderen Rezepte, Speisen und Gerichte kennt man kaum noch.

Im Zuge der Besinnung auf regionale Gerichte, aber auch des Bemühens vieler Akteure um die Erhaltung unserer Vielfalt an Kulturarten sowie deren Sorten, kann die Speiserübe eine wertvolle Rolle spielen. Gemeinsam mit Mohn, Pferdebohnen, Kartoffeln und Getreide werden traditionelle Kulturarten und deren Sorten wieder zunehmend geschätzt, angebaut und als Speisen genossen. Das ist gut so. Traditionelle Kulturarten und daraus hergestellte Gerichte, wie das Rübekraut, haben viel Potential.

Dank

Alle unsere Ausführungen basieren auf teilstrukturierten qualitativen Interviews mit GesprächspartnerInnen in Osttirol aus den Jahren 1998 (Vogl-Lukasser, B. 1999) und 2005 (Vogl-Lukasser et al., 2006), die im Rahmen von Forschungsprojekten im Auftrag des BMLF, BMWF und des Landes Tirol durchgeführt worden waren. Bilder und weitere Gespräche wurden laufend bis in das Jahr 2019 angefertigt bzw. durchgeführt. Wir danken den GesprächspartnerInnen, insbesondere aber der Familie Bachmann aus Assling, ganz herzlich für ihre Erfahrungsberichte über den Rübenaubau. Alle als wörtliche Zitate gekennzeichneten Textstellen stellen Aussagen der GesprächspartnerInnen dar, die wir zu dem Thema befragt haben.



Der Saft der eingesäuerten Rüben wird abgeschöpft und als Trinkkur verwendet (Assling, Osttirol). Bildarchiv Christian R. Vogl, 2003.

Getreide wird im Berggebiet nur mehr auf einigen wenigen Flächen angebaut (Kals, Osttirol). Bildarchiv Christian R. Vogl, 2017.



Das Rübekraut wird heute meist als Beilage zu den Tiroler Knödeln verwendet. Bildarchiv Brigitte Vogl-Lukasser, 2010.

Literatur

REINER, H. (2002): Die weiße Rübe und die Kohlrübe. Die Geschichte unserer Kulturpflanzen. In: *Ernte – Zeitschrift für Ökologie und Landwirtschaft*, Nr. 01:42–43.

REINER, H. (2010): Wildschönauer Krautingerrübe: Verarbeitung, Geschichte und Perspektiven ihrer Nutzung. Im Auftrag und für Genuss Regionen Marketing. <http://www.wildschoenau.tirol.gv.at/system/web/GetDocument.ashx?fileid=828070> (Zugriff am 2.2.2020).

VOGL-LUKASSER, B. (1999): Studien zur funktionalen Bedeutung bäuerlicher Hausgärten in Osttirol basierend auf Artenzusammensetzung und ethnobotanischen Analysen. Endbericht zum gleichlautenden Forschungsprojekt L 1044/96 im Auftrag des BMLF, BMWF und des Landes Tirol.

VOGL-LUKASSER, B., C.R. VOGL & P. BLAUENSTEINER (2006): Erfahrungswissen über Lokalsorten traditioneller Kulturarten in Osttirol. Endbericht zum Projekt Nr. 1272, GZ 21.210/41-III/03 (Teil 2), gefördert vom Land Tirol und dem Lebensministerium (BM:LFUW).

VOGL-LUKASSER, B., C. R. VOGL & H. REINER (2007): The Turnip (*Brassica rapa* L. subsp. *rapa*) in Eastern Tyrol (Lienz district; Austria). *Ethnobotany Research and Applications* (ISSN 1547-3465), Vol. 5: 305–317.

VOGL-LUKASSER, B., G. FALSCHLUNGER, P. BLAUENSTEINER und C.R. VOGL (2007): Tiroler Kultur-Pflanzen (5. Teil). Von der Krautruabn, Gratscharuibe, Soachrübm (Herbstrübe, *Brassica rapa* ssp. *rapa*). *Grünes Tirol – Fachzeitschrift für Obst- und Gartenbau, Gartengestaltung und Ortsbildpflege*, Nr. VI/2007.

VOGL-LUKASSER, B. & C. R. VOGL (2018): Erdige Äpfel und Erd-Birnen – mit einem Schwerpunkt zum Osttiroler Kartoffelwissen. In: *eardepfl soni patate. Zur Kulturge-schichte der Kartoffel im historischen Tirol und seinen Nachbarregionen*. Hg.: Siegfried de RACHEWILTZ, Christiane GANNER & Andreas RAUCHEGGER. *Schriften des Landwirtschaftsmuseums Brunnenburg* Nr. 18, 63–86.

VOGL-LUKASSER, B. & C. R. VOGL (2018): Die Speiserübe und ihre Bedeutung in Osttirol. In: *Die Küche der Dolomiten*. Hg.: *Culinaria Tirolensis e.V., Kartitsch & INNOS GmbH*, Lienz, 98–99.