

Tiroler Kulturpflanzen

Die Geschichte der Kulturpflanzen

(2. Teil eines mehrteiligen Beitrages)

Lokal gewachsen, aber nicht mehr lokal vermehrt

Wenn heute in Tirol in größerem Stil Gemüse und Getreide angebaut werden, dann geschieht dies vorwiegend in Form einer industrialisierten Landwirtschaft. Einige wenige Kulturarten herrschen vor. Saatgut wird ausschließlich von Züchtungsunternehmen bezogen. Daneben findet sich eine enorme Vielfalt an Gemüsearten in den Hausgärten und auf den Äckern bäuerlicher Kleinbetriebe. Aber auch hier ist der Anbau schon lange von der Vermehrung, Selektion und Weiterentwicklung (Zucht) des Saatgutes getrennt. Kaum jemand weiß heute noch, dass Saatgut von Gemüse auch selber vermehrt werden kann. Nachbau und Auslese der eigenen Ernte gehörten aber über Jahrhunderte zum „Handwerk“ der Bevölkerung in den Tiroler Bergen. Welche Rolle die Saatgutvermehrung in Tirol noch bis vor kurzem gespielt hat, wurde von den AutorInnen mit Interviews erhoben. Die GesprächspartnerInnen waren vielfach ältere Personen, die noch viel von früher erzählen konnten.

Die Sicherung der Ernährung

Die Gewinnung von Saatgut auf den Bauernhöfen in Tirol war bis in die Jahre nach dem Zweiten Weltkrieg (1950 bis 1970) selbstverständlicher Teil der bäuerlichen Tätigkeiten. Diese Arbeit gehörte zum Wirtschaften genauso dazu wie das Herrichten des Ackers (pflügen und düngen) oder die laufenden Pflegearbeiten in Getreide- und Gemüsekulturen. In engem Zusammenhang mit der Sicherung der Ernährung stand der vorsorgende Umgang mit dem Saatgut. Die Höfe waren auch beim Saatgut auf Selbstversorgung ausgerichtet. Um einen sicheren Ertrag zu erhalten und die Produktionsrisiken zu mindern, wurden regional angepasste, schon bewährte traditionelle Kulturarten angebaut. Es musste so viel produziert werden, dass alle am Hof lebenden Personen von den Kulturpflanzen ernährt werden konnten und zusätzlich Saatgut für den nächsten Anbau zurückbehalten werden konnte. Kulturpflanzen wurden kaum als Futter für die Nutztiere verwendet.



Getreide wurde in Truben in Kornkästen gelagert. Im Bild ein Osttiroler Kornkasten

Um diese Selbstversorgung aufrechterhalten zu können, war es wichtig, am Hof sowohl die als Lebensmittel verwendeten Kulturarten als auch das Saatgut und die Samenträger (von zweijährigen Arten) in geeigneter Art und Weise lagern zu können. Für die Lagerung waren geeignete Räume, ja sogar Gebäude und eigene Gerätschaften, auf jedem Hof vorhanden. Die Lagerhaltung von Lebensmitteln war meist nicht unterschiedlich von der Lagerhaltung des Saatgutes: Kartoffeln und Rüben ließen sich in dunklen Erdkellern lagern, für trockenes Erntegut (z. B. Getreide, Bohnen) eigneten sich Holztruhen und Kornkästen.



Fotos: Brigitte Lukasser

Kartoffeln und Herbstrüben werden auch heute noch in dunklen Erdkellern gelagert. Im Bild Rüben (zwei unterschiedliche Lokalsorten), die zur Saatgutgewinnung überwintert werden

Gemeinschaftliches Gut und Unabhängigkeit nach außen

Nicht nur die eigene Saatgutgewinnung, sondern auch das Tauschen oder Kaufen von Saatgut war selbstverständlicher Teil des bäuerlichen Wirtschaftens. Beispielsweise durch Missernten oder zu kleine Anbauflächen waren die Menschen immer wieder mit Saatgut-Engpässen konfrontiert und mussten neues Saatgut beschaffen. In solchen Fällen halfen vorwiegend Nachbarn oder Verwandte aus. In den meisten Gegenden gab es außerdem Bäuerinnen und Bauern, die für ihr gutes Saatgut bekannt waren und von denen gern Saatgut bezogen wurde. Die Erneuerung von Saatgut wurde nicht nur nach Ernteaussfällen durchgeführt, sondern laut Aussagen einiger GesprächspartnerInnen auch um die Produktivität der Kulturart aufrechtzuerhalten. War eine Gegend für den Nachbau nicht geeignet (weil das Saatgut durch ein besonders raues Klima nicht richtig ausreifen konnte oder durch einen hohen Krankheits- und Schädlingsdruck von schlechter Qualität war), wurde auf Saatgut aus bekannten, für die jeweilige Kulturart begünstigten Regionen zurückgegriffen. So waren hochgelegene Täler (Schmirntal, Villgratental) für gute Pflanzkartoffeln und trockene Regionen (Pustertal, Raum Landeck) für die gute Qualität von Getreidesaatgut bekannt. Das Saat- oder Pflanzgut wurde, anders als heute, meist innerhalb der

Gemeinde, innerhalb der Verwandtschaft oder zumindest innerhalb der Region getauscht oder gekauft.

Das Ausprobieren neuer Kulturarten und -sorten

Die Experimentierfreude war bei Bauern und Bäuerinnen



Die überschüssige Ernte des Gartens (in diesem Fall Tomaten) wird auch heute noch gerne verschenkt bzw. getauscht. Das Tauschen von Saatgut ist heute allerdings kaum mehr üblich

immer schon vorhanden. Wenn es die äußeren Umstände zuließen, dann wurde Neues ausprobiert. Von Wallfahrten, bei denen für ein gutes Erntejahr gebetet wurde, wurde oft Saatgut von einer neuen Kulturart oder einer neuen Sorte mitgenommen. Des Öfteren wurde auch erzählt, dass als Mitbringsel von einem Besuch bei Verwandten Saat- oder Pflanzgut mit nach Hause gebracht wurde. Auch Wanderhändler und Frauen, die sich auf den Saatgutnachbau spezialisiert hatten, boten Saat- und Pflanzgut an. Allerdings war das Kaufen von Saatgut im Vergleich zu heute nur sehr eingeschränkt möglich. Zwar entstanden bereits im 19. Jahrhundert erste Saatgutfirmen, die Gemüse- und Getreidesämereien anboten und auch in Tirol Niederlassungen aufwiesen, aber der Großteil der Tiroler Bevölkerung, besonders in abgelegenen Tälern, hatte dazu keinen Zugang und war bis weit ins 20. Jahrhundert hinein auf den eigenen Nachbau angewiesen.

Wenn aber neue Kulturarten und Sorten den Weg bis in ein hinterstes Tal geschafft hatten, mussten sie sich in der rauen Umgebung des Berggebietes erst bewähren. Sie mussten widerstandsfähig gegenüber den harten klimatischen Bedingungen und einfach im Anbau sein. Um auch für die Produktion von Saatgut in Frage zu kommen, mussten sie ein rasches Wachstum und vor allem auch eine frühe Erntereife (Saatgutreife) aufweisen. Die gute Lagerfähigkeit und die Beibehaltung der gewünschten Eigenschaften, ohne dass komplizierte Züchtungsverfahren angewendet werden mussten, waren von Vorteil. Eine Eigenschaft, auf die besonders viel Wert gelegt wurde und immer wieder von den GesprächspartnerInnen angesprochen wurde, war der gute Geschmack und die gute Eignung in der Küche. Hingegen wurde der Ertrag einer Kulturart oder Sorte kaum angesprochen. Nur wenige Kulturarten und Sorten erfüllten all diese Anforderungen. Die Vielfalt an Kulturarten, die angebaut wurde, war unter anderem aus diesen Gründen früher niedriger als heute. Die Vielfalt an Lokalsorten war im Vergleich dazu höher,

weil von denjenigen Arten, die sich schon über einen langen Zeitraum bewährt hatten, meist auch regional über einen langen Zeitraum Saatgut selber nachgebaut wurde. Gerade abgeschlossene Täler konnten für einzelne Kulturarten jeweils eine eigene Lokalsorte aufweisen.

Handwerk der Saatgutgewinnung

Da ausgedehnter Ackerbau mit reichen Erntemengen und Überschüssen in den Bergregionen kaum möglich war und nur für die Selbstversorgung produziert wurde, musste mit dem Saatgut sehr sparsam umgegangen werden. Ein sorgfältiges Arbeiten war unerlässlich. Die Aussaat war, wie andere pflanzenbauliche Arbeiten, mit großem Arbeitsaufwand verbunden. Mit eigens für die einzelnen Kulturpflanzen konstruierten Setzhölzern wurden der Saatabstand und die Saattiefe beispielsweise bei der Ackerbohne genau eingehalten und jedes Saatkorn mit der Hand einzeln in das vorbereitete Loch eingelegt. Auch die Ernte, die händisch eingebracht wurde, war sehr arbeitsintensiv. Die Saatgutgewinnung selbst bedeutete einen wesentlich geringeren Aufwand. Die Menschen erledigten diese Arbeit „nebenbei“. Bei vielen Kulturarten (Getreide und Bohnen, Erbsen usw.) war das Saatgut gleichzeitig das Lebensmittel und meist waren für die Saatgutgewinnung kaum zusätzliche Arbeitsschritte notwendig (bis auf die zweijährigen Arten wie Herbstrübe und Weißkraut).

Nach der Ernte oder vor der neuen Aussaat wurden geeignete Pflanzen beziehungsweise deren Samen für den Nachbau ausgewählt. Die Auslesekriterien waren einfach. So wurden z. B. diejenigen Rüben, die sich am besten über den Winter gehalten hatten, im Frühjahr wieder ausgesetzt. Nicht alle VermehrerInnen wendeten die gleichen Auslesekriterien an. Je nach persönlicher Erfahrung und Vorliebe wählten die Menschen besonders schöne, früh- oder spätreife, große, kleine, runde oder hochwüchsige Einzelpflanzen für den Nachbau aus. Diese Auslese unterschiedlichster Merkmale führte zur Vielfalt innerhalb einer Kulturart.

Es ist den Menschen auch früher nicht immer gelungen, diese Vielfalt an Lokalsorten mit all ihren Eigenschaften zu erhalten. Schwierige Rahmenbedingungen auf den Höfen (ungünstiges Klima, hohe Arbeitsbelastung, Missernten, ...) führten auch dazu, dass sich Sorten abbauten, dass für die Sorte nicht typische Eigenschaften auftraten, ja sogar Sorten verschwanden.

Die Rahmenbedingungen haben sich in den letzten Jahrzehnten jedoch stark gewandelt. Die Vielfalt der Sorten in Tirol ist heute mehr denn je in Gefahr. Warum das so ist und wie dieser Entwicklung gegengesteuert werden kann, können Sie im nächsten Heft lesen.

Der Endbericht ist im Internet zu finden unter:

<http://www.nas.boku.ac.at/brigitte-vogl-lukasser.html>

*Brigitte Vogl-Lukasser, Gabriele Falschlunger, Christian Vogl;
Universität für Bodenkultur; im Auftrag des Interreg-IIIa-Projektes
Gene-Save*