

TRADITIONEN

Über die Schollepoan

Pferdeboan, Hoosboan, Prockboan, Schweineboan - die Ackerbohne (*Vicia faba*) war in Westösterreich früher Grundnahrungsmittel.



Bild oben: Im Rahmen des INTERREG „Gene-Save“ Projektes (siehe auch www.tirol.gv.at) wurden in Nord- und Osttirol 54 Herkunftsorte lokaler Ackerbohnen-Sorten gesammelt. In Nordtirol werden oftmals Ackerbohnen, die sich in ihrem Aussehen stark unterscheiden, im Gemenge auf einer Fläche gleichzeitig angebaut.

Bild Mitte: Die grünen Bohnen werden besonders gerne mit der Hülse gekocht und erst auf dem Teller aus der Schale gelöst.

Bild unten: Bäuerin mit einem traditionellen Pflanzbrett („Bohnenreter“), mit dessen Hilfe der gewünschte Abstand zwischen den Reihen und auch die gewünschte Tiefe der Pflanzlöcher eingehalten werden kann.

Fotos: Vogl-Lukasser und Falschlunger.

Weit über das Ende des 2. Weltkriegs hinaus lieferte die heute wenig genutzte Hülsenfrucht hohe und sichere Erträge, vor allem in den Bergregionen. Sie war für die Versorgung der oft mehr als ein Dutzend Personen umfassenden Haushalte besonders im Winter wichtig.

Die getrockneten Bohnen wurden am Abend in einem eigenen Topf mit reichlich kaltem Wasser eingeweicht, welchem zuvor eine Hand voll Holzasche aus dem Herd beigemischt wurde. In der Früh, vor dem Einheizen, wurde die Lauge, in der die Bohnen über Nacht aufgequollen waren, weggeschüttet und frisches Wasser zugegeben. Auf dem Herd konnten die Bohnen dann langsam garen. Bohnen standen also täglich zur Verfügung - als Hauptgericht, Vor- oder Zuspise oder als Frühstück in vielen verschiedenen Formen.

Eine gängige Mahlzeit waren auch die grünen Bohnen (*Pühnhohle*, *Pöhnschöle*, *Peenschol*, *Prockboan*, *Hosboan* oder *Schollepoan*). Im Kartoffel-Topf wurden obenauf die grünen Hülsen mitgekocht. Die Kartoffeln und die mit der Hand aus der Schale gelösten Bohnen aß man mit Salz und Butter. Der hohe Kalorienbedarf der Heuzieher oder Holzfäller wiederum wurde mit den „*ungimochten Poan*“ gedeckt: gekochte Bohnen, mit gequetschtem Mohn, Honig oder Zuckerwasser und geschmolzener Butter oder Butterschmalz übergossen.

Pausensnack & Kaugummi

Den Kinder gab man stets einige Bohnen für die Hosentasche als kleine Zwischenmahlzeit mit. Beliebt waren auch die getrockneten Bohnen, die man auf den Herd legte, bis sie braun waren und sie anschließend mit heißem Wasser übergießt. Dann konnte man sie wie Kaugummi kauen.

Die getrockneten Bohnen wurden auch gemahlen und dem Brotmehl beigemischt. Aber auch aus reinem Bohnenmehl wurde in der Pfanne ein Fladenbrot gebacken oder ein Bohnen-Mus gekocht. Geröstete und gemahlene Bohnen wurden als „Kaffee“ aufgegossen.

Als Viehfutter wurden nur verkümmerte, klei-

ne Bohnen und Ernterückstände verwendet: gemahlen oder gestampft wurde das Kraftfutter („Leck“) vor allem an die Milchkühe verfüttert. Das so genannte *Boanstroa* wurde geschnitten als Einstreu verwendet oder unters Heu gemischt.

Bohnenfeste

Spaß und heitere Spiele lockerten früher den oft arbeitsreichen und kargen Alltag auf. So wurden auch gerne Bohnenfeste zur Feier der Bohnenernte veranstaltet, wie das *Bühnhohlungl*, der *Schollepoansomstag* oder der *Hosboan-Kirchtag*. Bei Wein, Musik und manchmal auch Tanz wurden die grünen Bohnenhülsen frisch vom Feld in den noch warmen Stubenofen gelegt oder in einem Kupferkessel über offenem Feuer direkt am Feld gegart.

Die Identifikation mit der lokalen Kultur, insbesondere der Esskultur, ist in Tirol im Verschwinden begriffen. Die traditionellen Landbausysteme und die dazugehörigen Geräte, Mundartausrücke, Bräuche, Kochrezepte und Lokalsorten sind heute nur mehr wenigen Menschen bekannt. In kurzer Zeit wird diese lokale Kultur ganz verloren gehen, wenn nicht gegengesteuert wird.

Positive Beispiele die die Sorten-Vielfalt in Tirol erhalten sind die Gruppe „Urkorn Tirol“ oder auch das Projekt „Gene-Save“, das durch Öffentlichkeitsarbeit für die Erhaltung von Lokalsorten und dem damit verknüpften Wissen Bewusstsein schaffen will. Auch die ARCHE NOAH hat eine beachtliche Anzahl an Mitgliedern und VermehrerInnen in Tirol, die zu der Erhaltung der biologischen und kulturellen Vielfalt beitragen.

Im Internet: „Erfahrungswissen über Lokalsorten traditioneller Kulturarten in Ost- und Nordtirol“: www.nas.boku.ac.at/brigitte-vogl-lukasser.html.

Brigitte Vogl-Lukasser
& Christian Vogl
IfÖI, BOKU Wien

