

Pustertaler Vielfalter

Kulturartenvielfalt und
Saatguterhaltung im Pustertal
Lokale Herkünfte und deren ErhalterInnen

Brigitte Vogl-Lukasser, Christian R. Vogl & Ricarda Schmidt



IMPRESSUM

AutorInnen: Brigitte Vogl-Lukasser*, Christian R. Vogl*, Ricarda Schmidt**

* Universität für Bodenkultur Wien

** Eurac Research Bozen

Lektorat: Anna Leibetseder

Druck: gamma 3 – Grafik, Druck und Werbetechnik OG

Grafik & Design: Stephanie Innerbichler

Erstellt und finanziert im Rahmen des Projektes

„Pustertaler Kulturartenvielfalt“

Projektkronym (Nummer): PuKuVi (ITAT4143)

Programm: Interreg V-A Italien–Österreich 2014–2020

CLLD-Strategie Dolomiti Live

Lead Partner: Gemeinde Assling, Österreich

Partner: Eurac Research Bozen, Italien

Projektmanagement, fachliche Beratung und Begleitforschung

im Auftrag des LP: Universität für Bodenkultur Wien, Österreich

Zu zitieren als: Vogl-Lukasser, Brigitte; Vogl, Christian R.; Schmidt, Ricarda (2022):

Kulturartenvielfalt und Saatguterhaltung im Pustertal – Lokale Herkünfte und deren ErhalterInnen. Teilbericht zum Projekt „Pustertaler Kulturartenvielfalt“ aus dem Programm: Interreg V-A Italien–Österreich 2014–2020 CLLD-Strategie Dolomiti Live (Projektnummer ITAT 4143). Eigenverlag der Gemeinde Assling, Assling, Österreich.

August 2022

 **Titelbild vorne:** Maria Z. (Jg. 1950) aus Antholz-Mittertal: „Ich liebe meine Pflanzen und die Saatguterhaltung!“ Vordergrund: Winterweizen, vor ca. 20 Jahren von der Mitterbrugger Bäuerin aus Antholz zur Erhaltung übernommen (C.R. Vogl, 2022).

 **Titelbild hinten:** Gärten sowie kleine und kleinste Ackerflächen sind heute jene Orte, an denen oftmals traditionelle Kulturarten und deren lokale Herkünfte angebaut und erhalten werden. Dieser kleinräumige Anbau fördert nicht nur die Biodiversität von Kulturpflanzen, sondern auch von weiteren Lebewesen, die diese Kulturpflanzen als Ökosystem nutzen (z.B. Insekten und Vögel) (B. Vogl-Lukasser, 2021).

 **Foto rechts:** Kulturlandschaft im Pustertal. Blick vom Eggerberg auf Niederdorf (C. R. Vogl, 2022).

 **Foto Seite 4:** Kleinstrukturierter Gemüse- und Getreideanbau sind im Berggebiet nur mehr selten anzutreffen. Selbstversorger-Acker in Assling, mit Blick nach Osten auf die Lienzer Dolomiten des Osttiroler Pustertales, und auf Dörfl & Penzendorf (Gemeinde Assling).

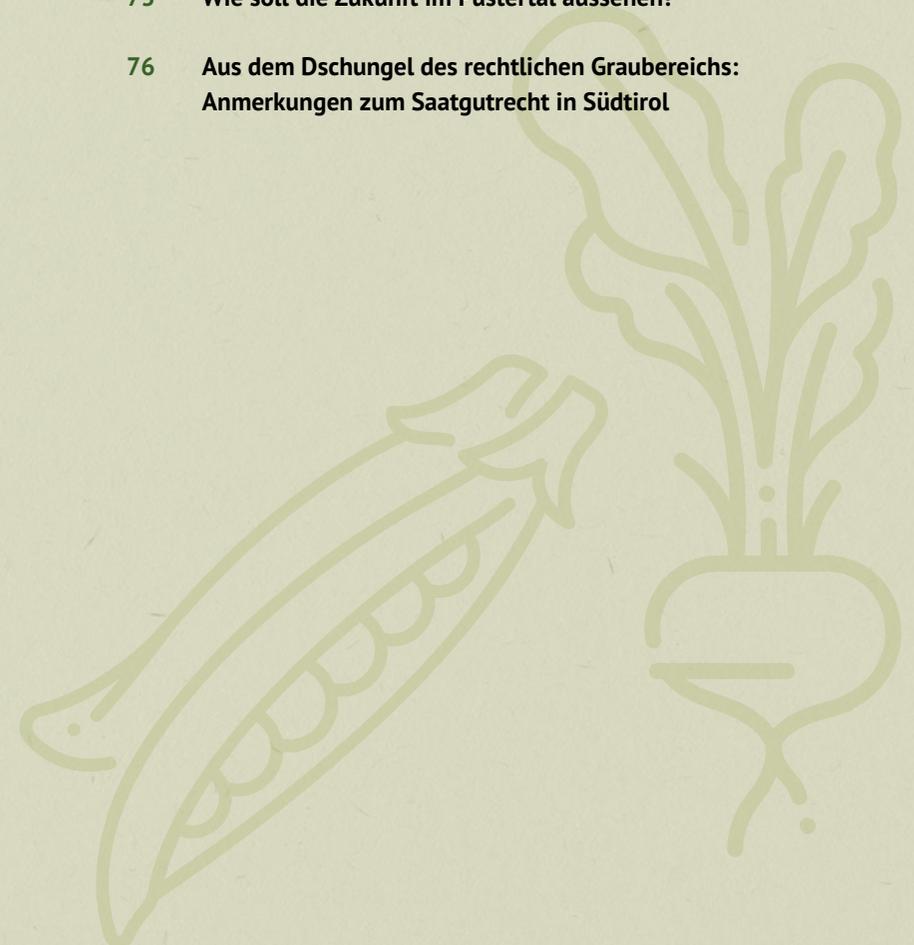
 **Foto Seite 6:** Blick auf Ried (Gemeinde Anras) im Osttiroler Pustertal (Blickrichtung Südwesten), wo die Kulturlandschaft heute durch Wald und Grünland geprägt ist.





Inhalt

7	Die Wurzeln des Projektes Pustertaler Kulturartenvielfalt	60	Garten- und Feingemüse
9	Über diese Broschüre	61	Die Kulturpflanze - Salat
		63	Die Kulturpflanze - Tomate
11	Das kulturelle Erbe der Vermehrung und Weitergabe von Saatgut im Pustertal	66	Gewürz-, Heil- und Brauchtumpflanzen
		67	Die Kulturpflanze - Schnittlauch
13	Das lebendige materielle und immaterielle Erbe „Kulturpflanze“	68	Die Kulturpflanze - Schalotte
		69	Die Kulturpflanze - Brotklee
		71	Wildpflanzen
15	Ein wertschätzendes Miteinander - für die Vielfalt	73	Wie soll die Zukunft im Pustertal aussehen?
17	Menschen aus dem Pustertal und ihre Kulturpflanzen: Geschichte und Geschichten	76	Aus dem Dschungel des rechtlichen Graubereichs: Anmerkungen zum Saatgutrecht in Südtirol
18	Getreide und andere Körner		
19	Die Kulturpflanze – Roggen		
24	Die Kulturpflanze – Mohn		
29	Die Kulturpflanze – Lein		
32	Hülsenfrüchte		
32	Bohnen		
32	Erbsen		
33	Die Kulturpflanze – Ackerbohne		
36	Die Kulturpflanze – Feuerbohne		
40	Die Kulturpflanze – Gartenbohne		
42	Die Kulturpflanze – Palerbse		
44	Die Kulturpflanze – Markerbse		
47	Die Kulturpflanze – Zuckerbse		
49	Weitere Feldgemüse		
50	Die Kulturpflanze – Herbstrübe		
54	Die Kulturpflanze – Kopfkraut		
56	Die Kulturpflanze – Kohlrübe		





Die Wurzeln des Projektes Pustertaler Kulturartenvielfalt

Brigitte Vogl-Lukasser &
Christian R. Vogl

Das Pustertal liegt im Herzen der Südalpen und reicht von Brixen bis Lienz. Der größere Teil des in Ost-West-Richtung verlaufenden Alpen-Tals mit mehreren Seitentälern liegt in Südtirol (Italien), der kleinere Teil in Osttirol (Österreich). An einer Engstelle des Tals, zwischen Winnebach und Sillian, liegt die Staatsgrenze. Trotz dieser Grenze prägen viele Gemeinsamkeiten den Kultur- und Naturraum diesseits und jenseits der Grenze.

Gemeinsamkeiten sind etwa der für die Geschichte nachgewiesene, und an manchen Orten auch heute noch anzutreffende Anbau und die Vermehrung von lokal bedeutsamen Kulturpflanzen, die in diesem Tal in kleinbäuerlichen Betrieben aber auch in privaten Kleingärten, nicht selten in Hanglage mit einem großartigen Ausblick auf die umliegende Bergwelt, stattfand und heute in kleinerem Rahmen immer noch stattfindet. In liebevoller aber mühsamer Handarbeit wird auf kleinsten Flächen eine große Vielfalt angebaut. Handwerk hat hier noch seinen Namen verdient, denn die Arbeit wird vielfach mit Handwerkzeugen bodenschonend erledigt.

Zahlreiche kleinstrukturierte Lebensräume, darunter auch kleine Äcker und Gärten, machen die Landschaft im Gebirge zu einer wertvollen, wunderschönen Kulturlandschaft. Diese kleinräumige Bewirtschaftung trägt in hohem Maße zur Erhaltung der landwirtschaftlichen biologischen Vielfalt bei. Das klingt schön. Der kritische Punkt ist aber, dass gerade diese Kleinstrukturiertheit, die bodenschonende Arbeitsweise und die Vielfalt der Kulturpflanzen bedroht sind.

In der Vergangenheit haben sich unterschiedliche Projekte mit der Förderung der kleinstrukturierten Landwirtschaft, der Darstellung bzw. Erhaltung des kulturellen Erbes oder der Erhaltung der Biodi-



 Blick auf das Prager Tal. Getreideacker am Südhang des Pustertals in Niederdorf (C. R. Vogl, 2022).

versität im Pustertal beschäftigt, darunter u.a. die Projekte GENE-SAVE (Sicherung pflanzlicher Genressourcen in den Alpen, Interreg Tirol – Südtirol) oder BioColAlp (Wiederherstellung und Wiederbelebung der Pflanzenvielfalt im alpinen Anbau, Interreg Italien-Österreich).

Die Förderung der Kulturartenvielfalt und die Erhaltung lokaler Saatgutherkünfte für diese Kulturarten sind gemeinsame Anliegen, die die Initiativegruppe Sabine Schrott, Klara Aichner, Jutta Staffler, Brigitte Vogl-Lukasser und Christian R. Vogl rund um das Projekt der Pustertaler-Kulturartenvielfalt im Jahr 2020 zusammengeführt hat, um ideelle, finanzielle und politische Unterstützung für diese Themen, u.a. für die Tätigkeit der Arche Südtirol Artenvielfaltshöfe zu bündeln. Das Anliegen mündete in das zweijährige Interreg-Dolomiti-Live-Projekt „Pustertaler Kulturarten Vielfalt“ (PuKuVi). In diesem Projekt wurden verschiedene Informations- und Bildungsmaßnahmen durchgeführt, wie Vorträge, Workshops, Exkursionen, Saatgut-

ausstellungen oder Saatguttausch. Eine der Maßnahmen, die in diesem Projekt gesetzt wurde, war die Identifikation von Menschen, die nach wie vor lokale Herkünfte von Kulturarten in der Region erhalten (Anbauen; Pflanzen für die Saatguternte selektieren; das Saatgut ernten, reinigen, lagern, auf Qualität prüfen und erneut anbauen). Wir nennen diese Menschen „ErhalterInnen“. Mit den Aktivitäten im Projekt sollten sie in ihrer Erhaltungsarbeit unterstützt werden. Nun wollen wir mit dieser Broschüre diese ErhalterInnen und ihr Engagement mit einigen ihrer Kulturarten und lokalen Herkünften anhand von Beispielen vor den Vorhang holen. Wir möchten zeigen, dass die Erhaltung der lokalen Kulturartenvielfalt im Pustertal lebendig ist, aber auch dazu anregen, diese Erhaltungsarbeit zu unterstützen.



 Blick auf die Kulturlandschaft im Gadertal. Auch in vielen Seitentälern des Pustertals werden lokale Herkünfte traditioneller Kulturarten noch heute vermehrt (C.R. Vogl, 2022).

Über diese Broschüre

Brigitte Vogl-Lukasser &
Christian R. Vogl

In dieser Broschüre werden Menschen des Pustertals und angrenzender Regionen mit jenen Kulturpflanzen porträtiert, von denen diese Menschen Saat- und Pflanzgut vermehren¹. Das Vermehrungsmaterial dieser Kulturpflanzen wird im Folgenden als *Herkunft* und nicht als Sorte bezeichnet.

Der Begriff Sorte ist in der Pflanzenzüchtung und in der Gesetzgebung, wie etwa in Gesetzen für Sortenschutz oder für Zulassung und Inverkehrbringen von Saatgut, genau definiert. Kriterien der Zulassung einer Sorte, die eine Voraussetzung für Zulassung und Inverkehrbringen ist, sind etwa Unterscheidbarkeit, Homogenität und Beständigkeit des Vermehrungsmaterials. Weiters muss die Sorte mit einer Bezeichnung versehen sein, die dann eine eindeutige Identifikation ermöglicht. Genau definiert sind auch Erhaltungssorten oder Landsorten.

Wir verwenden den Begriff Herkunft für das angesprochene Vermehrungsmaterial, weil für uns hier in dieser Broschüre nicht die Ausprägung der agronomischen Eigenschaften der Pflanzen im Vordergrund steht. Unser Anliegen ist auch nicht die zweifelsfreie Klärung, um welche „Sorte“ es sich bei dem Vermehrungsmaterial handelt. Uns interessiert hier der lokale, soziale und kulturelle Bezug des Vermehrungsmaterials, also einer vorgefundenen Kulturartenpopulation, mit der Region und seinen Menschen.

Die Kulturpflanzenarten sind in Gruppen nach der Nutzung eingeteilt. Zu jeder Kulturpflanze werden Personen porträtiert, die aktuell (Stand: Jahre 2021 und 2022) eine Herkunft der jeweiligen Art in der Region vermehren. Bei den Portraits der aktuell in der Region vermehrten Herkünfte und deren ErhalterInnen handelt es sich um Interviews aus den Jahren 2021 und 2022, die sich inhaltlich eng an den Aussagen der ErhalterInnen orientieren, aber für die flüssige Lesbarkeit gekürzt und sprachlich überarbeitet wurden. Es ist dies eine beispielhafte Auswahl an ErhalterInnen, aber auch an Herkünften und keinesfalls eine vollständige Liste an Kulturpflanzen, die in der Region vermehrt werden oder Menschen, die sich dieser wichtigen Tätigkeit widmen. Die Herkünfte werden von begeisterten Menschen durch die Vermehrung von Saat- und Pflanzgut² vor Ort vor dem Verlust bewahrt. Die vielfältigen Gründe für das Festhalten an den Herkünften werden in den Porträts bzw. Interviews aufgezeigt. Diese Vielfalt an Gründen, die sich nicht nur an den agronomischen Leistungen einer Kulturpflanze orientieren, sind der Grundstein für die Weiterentwicklung der Kulturpflanzen. Vor Ort vermehren heißt, dass sich das Vermehrungsmaterial laufend in der Interaktion mit den ErhalterInnen und der Natur verändert. Es heißt aber auch, dass nicht immer alles bewahrt werden muss. „Alt“ heißt nicht immer gut. Es werden in erster Linie jene Herkünfte weiter vermehrt, die sich bewährt haben, andere werden aber aufgelassen.

Die jüngere Geschichte³ zu der Vermehrung und Weitergabe von Kulturpflanzen sowie die Einleitung zu der jeweiligen Kulturpflanzenart wird anhand von Erzählungen älterer Personen aus dem Pustertal und angrenzender Regionen wiedergegeben. Es handelt sich dabei um mündliche Überlieferungen und nicht um eine Auswertung

1 Es werden keine Kulturpflanzen dargestellt, die nur angebaut, aber nicht vermehrt werden.

2 In Folge wird nur mehr von Saatgut gesprochen, da dies das am häufigsten angetroffene Vermehrungsmaterial in der Region darstellt, wobei auch Pflanzgut-Herkünfte, etwa bei Schalotten, angetroffen wurden.

3 Mit jüngerer Geschichte ist die Zeit kurz vor und nach dem Zweiten Weltkrieg bis etwa gegen Anfang/Mitte der 60er-Jahre gemeint.



 Saatguterhaltung im Pustertal (Mohn). Blick aus Assling Richtung Kartitsch (C.R. Vogl, 2018).

Die Darstellung der jüngeren Geschichte der Saatgutvermehrung in der Region zeigt, dass diese Aktivität ein kulturelles Erbe darstellt. Die porträtierten Kulturpflanzen Herkünfte sind der lebende Beweis für das weitergetragene und lebendige Erbe in Form von Saat- und Pflanzgut. Die Menschen, die dieses Erbe lebendig erhalten, sind BewahrerInnen unserer kulturellen traditionellen Werte, aber entwickeln diese zugleich auch laufend weiter. Wir betrachten in dieser Broschüre auch ausdrücklich exemplarisch Kulturarten, die erst seit kurzem in der Region angebaut und vermehrt werden, wie zum Beispiel die Tomate. Der Umstand, dass auch für neue Arten das „alte traditionelle“ Handwerk der Saatguterhaltung angewendet wird, soll zeigen, wie dynamisch sich die ErhalterInnen auf neue Bedürfnisse und Entwicklungen einstellen können.

schriftlicher Dokumente⁴. Wenn ergänzend dazu schriftliche Quellen zur Rekonstruktion dieser jüngeren Geschichte herangezogen werden, dann werden diese Quellen zitiert.

- 4 Die Interviews und Texte zur Darstellung der jüngeren Geschichte des Anbaus und der Nutzung von Kulturarten im Pustertal stammen aus dem Archiv von Brigitte Vogl-Lukasser und Christian R. Vogl, die im Rahmen früherer Projekte durchgeführt worden waren und für diese Broschüre neu ausgewertet und dargestellt wurden. Ergänzende Interviews wurden im Rahmen des Projektes PuKuVi ITAT 4143 in den Jahren 2021/2022 durchgeführt. Quellen für die Interviews bzw. die darauf aufbauenden Aussagen über die Geschichte der Kulturarten und deren Nutzung im Pustertal:
- 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. (2003): Über'n Zaun g'schaut – Osttiroler Bäuerinnen und ihre Gärten. Eigenverlag des Verbandes der Tiroler Obst- und Gartenbauvereine Tirols / Grünes Tirol, Innsbruck.
 - Vogl-Lukasser, B., C.R. Vogl, M. Bizaj, S. Grasser & C. Bertsch (2006): Lokales Erfahrungswissen über Pflanzenarten aus Wildsammlung mit Verwendung in der Fütterung und als Hausmittel in der Volksheilkunde bei landwirtschaftlichen Nutztieren in Osttirol. Endbericht zum ProjektNr. 1272, GZ 21.210/41-111/03 (Teil 1), gefördert vom Land Tirol und dem Lebensministerium (BM:LFUW).
 - Vogl-Lukasser, B., G. Falschlunger, P. Blauensteiner & C.R. Vogl (2007): 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. Teilprojekt im Projekt „Gene-Save“ gefördert im Rahmen des INTERREG IIIA Programmes durch die Länder Tirol, Südtirol und die Europäische Union.
 - Vogl-Lukasser, B., C.R. Vogl, P. Blauensteiner, G. Falschlunger (2010): Ackerbohne und Herbstrübe – Feldstudie zu Lokalsorten in Tirol. In: Wie viele Arten braucht der Mensch. Eine Spurensuche. Grüne Reihe des Lebensministeriums, Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft, Wien (ed.), Band 22, p. 211 – 220, Böhlau Verlag Wien, Köln, Weimar.
 - Rauchegger, A. & B. Vogl-Lukasser (2015): Mogn zoichn und Mogn noien. Traditionelles Wissen im Umgang mit Kulturmohn mit einem Osttirol-Schwerpunkt. In: PAPAVER MOHN. Der Mohn in Mythologie, Volksmedizin, Speise- und Sachkultur Tirols. Schriften des Landesmuseums Brunnenburg Nr. 16, 106-135.
 - 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. Hrsg: Siegfried de Rachewiltz, Christiane Ganner & Andreas Rauchegger. Schriften des Landwirtschaftsmuseums Brunnenburg Nr. 18, 63-86.
 - Vogl-Lukasser B. & C.R. Vogl (2020): Kraut- und Soachruibm in Osttirol. In: Kraut & Rüben. Zur Kulturgeschichte von Kohl, Rüben und Sauerkraut im historischen Tirol. Hg.: Rachewiltz, S. & A. Rauchegger. Schriften des Landwirtschaftsmuseums Brunnenburg Nr. 20, 156-173.

Das kulturelle Erbe der Vermehrung und Weitergabe von Saatgut im Pustertal

Brigitte Vogl-Lukasser &
Christian R. Vogl

Ackerbau und Viehhaltung prägten im Pustertal noch bis weit nach dem Ende des Zweiten Weltkrieges das Landschaftsbild. Das Sicherstellen der Lebensmittelversorgung der Familienmitglieder stand besonders in den abgelegenen Tälern und Bergregionen im Vordergrund des überwiegend kleinbäuerlichen Wirtschaftens. Von den Kulturpflanzen, die im Pustertal angebaut wurden, wurde in der jüngeren Geschichte immer auch Saatgut vor Ort selbst vermehrt. Die wenigen für die Bergregion geeigneten Kulturpflanzen wurden auf kleinen Äckern⁵ angebaut. Die Vermehrung von Saatgut auf dem eigenen Hof spielte dabei eine zentrale Rolle. Darüber hinaus wurde die Weitergabe von Saatgut⁶ seit jeher in der Region gepflegt. Diese Weitergabe fand nicht nur innerhalb der Familie, zwischen Nachbarn und Bekannten aus der Region, sondern auch mit anderen Regionen statt. Es wurde außerdem auch Saatgut zugekauft, etwa bei Wanderhändlern, in späterer Folge bei spezialisierten regionalen Betrieben und in Folge dann bei überregionalen Betrieben des Saatguthandels⁷. Dieser Zukauf von Saatgut war meist beschränkt auf Kulturarten, die nicht großflächig angebaut wurden und wo auch nur kleine Mengen an Saatgut benötigt wurden. Bäuerliche Betriebe im Pustertal waren, was das Saatgut anbelangt, größtenteils, aber nicht ausschließlich, Selbstversorger.

Es war selbstverständlich, dass der Anbau, die Nutzung und die Saatgutvermehrung nicht getrennt voneinander, sondern an ein und demselben Ort durchgeführt wurden. Wenn Saatgut vermehrt wurde, fand immer auch eine Auslese (Selektion) von Saatgut bestimmter

Pflanzenindividuen statt. Diese Auslese wurde nach Erfahrungswerten und Intuition durchgeführt. Jede Auslese war immer auch geprägt von den persönlichen Vorstellungen und Notwendigkeiten derjenigen, die die Kulturpflanzen anbauten, pflegten und vermehrten. In einem Jahr wurden Pflanzen für die Saatgutgewinnung ausgewählt, die etwa besonders gesund waren, in einem anderen Jahr vielleicht mit besonders lagerfähigen und schmackhaften Früchten oder ertragreichen Pflanzenindividuen. Über die Jahre war dies eine Auslese auf die besonderen Erwartungen der Familie, die die entsprechende Kulturart anbaute und nutzte. Vorgegebene Zuchtziele oder genaue Sortenbeschreibungen, nach denen ausgelesen wurde, gab es nicht. Die Ergebnisse der Ausprägungen der Eigenschaften dieser Kulturpflanzen waren aus diesem Grund sehr vielfältig und von Familie zu Familie, von Tal zu Tal auch variabel, weil die Täler abgelegen waren und die Menschen oft beschwerliche und lange Fußmärsche vom Berg ins Tal auf sich nehmen mussten, um etwa in das nächstgelegene urbane Zentrum zu gelangen. Eine Verkehrserschließung wie wir sie heute kennen, gab es bis weit in die Mitte des zwanzigsten Jahrhunderts keine. Diese intuitive und zum Teil auch „unstrukturierte“ Vermehrung und die Tatsache, dass an vielen verschiedenen abgelegenen Orten nach vielen verschiedenen Auslesekriterien Saatgut vermehrt wurde, hat zu der enormen Vielfalt genau in diesen lokalen Herkünften der unterschiedlichsten Kulturpflanzenarten geführt, auch im Pustertal.

Die Herkunft einer Kulturpflanze mit einem spezifischen Sortennamen zu benennen war nicht üblich. Lokale, über einen längeren Zeitraum im Pustertal vermehrte Kulturpflanzen waren entweder nur unter dem Namen der Kulturart (als Mundartausdruck) bekannt oder die Herkünfte wurden nach der Region benannt, in der die Kulturpflanze vermehrt wurde oder aus der diese herkam. Saatgut gehörte allen, es war ohne rechtliche Einschränkungen tauschbar. Niemand

5 Die Äcker, die bewirtschaftet wurden, sind nicht zu vergleichen mit den großen Flächen typischer Ackerbauregionen. Im EU-Durchschnitt kann wohl von Kleinstbetrieben gesprochen werden.

6 Bei Kulturarten, die gleichzeitig für Speisewecke und als Saatgut verwendet werden können, wie etwa Getreide, Bohnen oder Erbsen, wurden oft die für Speisewecke getauschten oder zugekauften „Körner“ für den Anbau verwendet. Besonders bei Kulturarten, die in klimatisch günstigeren Regionen besser gediehen.

7 In vielen Regionen Europas wurden regional spezialisierte Betriebe ab den 1930er Jahren von der Entwicklung eines überregionalen Saatguthandels verdrängt. Siehe dazu auch: Enigl & Koller (2003): Kulturpflanzenvielfalt. Entstehung & Gefährdung, Fallbeispiele aus Österreich. Eigenverlag Arche Noah (Hrsg.), Schiltern.

hatte den Anspruch, den Anbau des selbst ausgelesenen Saatgutes als sein alleiniges Eigentum zu betrachten. Im Gegenteil, wenn es in Notsituationen auf einem Hof kein Saatgut mehr gab, dann wurde von Nachbarn mit Saatgut ausgeholfen: „Mit Suum ot man sich ausgeholfen. Fir Krautsuume odo a Schissile voll Pean do ot man höchstns a Breatl mieteginomm und Vergelt`s Gott gsoot und guit gong. Is nächste Johr vielleicht umegikehrt, se woafst man et asou ginau.“⁸



 Neben dem Wissen um traditionellen Samenbau und Saatgutgewinnung ist auch die Weitergabe von lokal vermehrtem Saatgut immaterielles kulturelles Erbe. Saatguttausch im PuKuVi-Netzwerk (C. R. Vogl, 2022).

8 Anna M. Jg. 1924, Innervillgraten. Interview geführt von B. Vogl-Lukasser im Jahr 1998.

Das lebendige materielle und immaterielle Erbe „Kulturpflanze“

Brigitte Vogl-Lukasser &
Christian R. Vogl

Anhand der Gespräche mit älteren Menschen aus dem Pustertal wird deutlich, dass die Selbstversorgung in allen Bereichen des Lebens, auch für das eigene Saatgut, in der jüngeren Geschichte unverzichtbar war. Es war keine Frage des Wollens, es musste sein. Es musste sparsam gewirtschaftet werden. Die Möglichkeit jederzeit Güter zuzukaufen war nicht gegeben.

Gegen Anfang der 60er Jahre kam es zu einer großen Umstellung⁹. Grundlegende Veränderungen waren etwa die zunehmende Mechanisierung und Modernisierung in der Landwirtschaft, die verkehrstechnische Erschließung abgelegener Regionen oder die touristische Entwicklung. Der Großteil der ländlichen Bevölkerung, der bislang in der Landwirtschaft gearbeitet hatte, fand zunehmend Arbeit außerhalb der Landwirtschaft. Durch das außerhalb der Landwirtschaft erarbeitete Einkommen stellte sich im Pustertal eine Zunahme an materiellem Wohlstand ein.

Die ehemals auf Selbstversorgung ausgerichteten Höfe, auf welchen Bergackerbau und Viehhaltung eine zentrale Rolle spielten, wurden mehr und mehr zu reinen Viehhaltungsbetrieben mit Grünland. Der großflächige Ackerbau in Hanglagen wurde fast vollständig aufgegeben. Nur in sehr günstigen Hanglagen sind heute noch kleine Äcker für die Selbstversorgung im Berggebiet, die meist händisch bewirtschaftet werden, zu finden. In günstigen Lagen mit flachen Feldstücken, auf denen noch Ackerbau betrieben wird, wurde der großflächige Getreidebau abgelöst durch Feldfutterbau (Silomais oder Grünfuttermischungen für die Viehhaltung) oder Hackfruchtbau (Kartoffeln), wo oftmals moderne Maschinen zum Einsatz kommen.

Auch bei der Vermehrung von Saat- und Pflanzgut wurden neue Wege eingeschlagen. Nicht nur moderne Gerätschaften, sondern auch „moderne“ Sorten, die jedes Jahr zugekauft wurden, lösten die Selbstversorgung mit Saatgut zunehmend ab. Diese Modernisierung, auch durch den Zukauf von neu gezüchteten, ertragreichen Sorten, verbesserte die Ernteerträge enorm. Die von Tal zu Tal kultivierte Vielfalt und die auf geschlossene Kreisläufe ausgerichtete Bewirtschaftung ging damit aber weitestgehend verloren. Wenn es noch Herkünfte von Kulturpflanzen gibt, die in der Region über einen langen Zeitraum vermehrt werden, dann ist dies die Ausnahme und nicht die Regel.

Bedingt durch die Aufgabe des Ackerbaus in den Bergregionen erlebten die Gärten rund um die Bauernhöfe einen enormen Aufschwung. Das Selbstverständnis sich weitgehend selber versorgen zu können, konnte so zumindest im Bereich des Gartens beibehalten werden. Die Fläche der Gärten wurde vergrößert und viele bis dahin in den Äckern aber auch in der Region unbekanntes Kulturpflanzen wurden in den Gärten angebaut. Die Vielfalt, die in die Gärten Einzug hielt, war unter anderem auch dem Umstand zu verdanken, dass Saatgut und Jungpflanzen durch den gestiegenen Wohlstand und die gestiegene Mobilität mit geringem Aufwand zugekauft werden konnten. Auf diese Art und Weise wurde immer auch Neues ausprobiert, meist in kleinen Mengen, oft im Garten oder auf kleinster Ackerfläche.

Das über die verschiedenen Wege erstandene Saatgut wurde vor Ort oft über einen langen Zeitraum vermehrt, vor allem wenn eine Kulturpflanze leicht zu vermehren war, wie dies etwa bei Bohnen und Erbsen der Fall ist. Vermehrt wurde auch, wenn die Kulturpflanze besonders gut die Erwartungen erfüllte und den Geschmack traf. Das kulturelle Erbe der Vermehrung und Weitergabe von Saatgut konnte im Zuge des hier beschriebenen Wandels in der Landwirtschaft auch noch in den 90er-Jahren im Pustertal angetroffen werden. Es wurde auch auf neue Kulturpflanzen übertragen und lebendig erhalten. Die

⁹ Im Vergleich zu anderen Regionen in Nordtirol und Südtirol setzte dieser Wandel im Pustertal erst relativ spät ein. Siehe dazu auch: Lutz-Dollinger, B. (1986): Buchweizenanbau und Buchweizenbauern in Südtirol. In: Schlern-Schriften 278.

Folge der verbesserten Mobilität trug zudem dazu bei, dass der Tausch von Saatgut und Jungpflanzen untereinander verstärkt ausgeübt werden konnte.

Heute sehen wir einen rasanten Wandel. Saat- und Pflanzgut ist ein globales Produkt. Wohin man schaut, gibt es Saatgut und Pflanzen zu kaufen. Das Internet eröffnet noch zusätzlich einen Schub im weltweiten Verfügbarmachen von Pflanzen und Vermehrungsmaterial. Die Notwendigkeit eigenes Saatgut zu produzieren ist kaum mehr gegeben, die Begeisterung dafür wird oft durch viele Hürden gebremst. Die Pflanzen der lokalen Herkünfte sind oft nicht marktkonform und haben möglicherweise keinen hohen Ertrag. Am Weltmarkt können diese lokalen Herkünfte global gehandelter Kulturpflanzen wohl kaum einen Platz einnehmen.

Jede Kulturpflanze, die in einer Region über einen längeren Zeitraum nicht nur angebaut, sondern auch vermehrt wird, trägt lebendiges Erbe von Generationen im Saatgut in sich. Die Erwartungen und Vorstellungen an die Pflanzen, die für die nächste Generation als Samenträger ausgewählt werden, sind vielfältig. Die Menschen, die dieses Saatgut nach ihren Kriterien vermehren, tragen das damit verknüpfte Wissen und die Fertigkeiten als Ausdruck ihrer lebendigen Kultur weiter. Lebendig heißt, dass sich Kulturpflanzen beständig wandeln dürfen.

Menschen, die sich um die Vielfalt unserer Kulturpflanzen kümmern, bringen die nötige Zeit, eine außerordentliche Begeisterung für das Thema, einen langen Atem und eine Zähigkeit, den nötigen Platz, das Wissen und die nötigen Fertigkeiten mit. Das ist eine unverzichtbare Leistung für die Allgemeinheit und die jeweilige Region, meist aber auch Freude und Genugtuung für diese Menschen selbst.

Je mehr wir über die Kulturpflanzen des Pustertals wissen, umso mehr sehen wir das Erhaltenswerte. Dieses Sichtbarmachen ist wichtig, um genau diese Menschen zu unterstützen. Bewahren heißt aber nicht Kulturpflanzen in einem statischen Zustand zu erhalten, son-

dern in der dynamischen Auseinandersetzung von Kultur und Natur entwickeln. Dadurch können wir ein vielfältiges und buntes Miteinander auch mit unseren Kulturpflanzen fördern.

Im Mittelpunkt sollte die Frage stehen, wohin sich unsere Kulturpflanzen entwickeln sollen und was jedeR Einzelne dazu beitragen kann, diese in ihrer Vielfalt und in ihren Besonderheiten weiterzutragen.

 Kulturpflanzen sind nicht nur wunderschön anzusehen, sie sind auch Kulturerbe. Erbsenherkunft *Schwarze Urperle*, ursprünglich aus Innervillgraten, aus dem Arche Noah Netzwerk bezogen, angebaut in Assling (C. R. Vogl, 2018).



Ein wertschätzendes Miteinander - für die Vielfalt

Brigitte Vogl-Lukasser &
Christian R. Vogl

Marktrelevante Sorten, die auf Unterscheidbarkeit, Homogenität und Beständigkeit gezüchtet werden, dominieren heute den Saatgutmarkt. Die Vielfalt leidet und ist stark bedroht. Menschen, die sich um die Vielfalt unserer Kulturpflanzen kümmern, wird vermittelt, dass sie nicht so recht in unsere heutige Zeit passen. Sie erhalten kaum Anerkennung und werden oft sogar bekämpft. Der freie Zugang zu Saatgut und der freie Saatguttausch sind bedroht¹⁰. Das politische und gesellschaftliche Umfeld muss sich wandeln. Es ist längst an der Zeit, dass die oft als Erfolgsgeschichte gelobte Züchtung auch die auf Heterogenität basierenden Kulturpflanzen als vollwertig anerkennt. Zu viele davon sind schon verloren gegangen. In unserer Gesellschaft müssen die Herkünfte, die eine besondere Vielfalt auch in ihrem Inneren beherbergen, deshalb einen besonderen und schützenswerten Platz erhalten.

Es gibt eine Vielzahl an Motiven, genau diese Art der Vermehrung und des Anbaues zu unterstützen, und die wertvolle Arbeit genau dieser Menschen wertzuschätzen:

- Das Schließen von Kreisläufen.
- Der sparsame und schonende Umgang mit den vor Ort vorhandenen Ressourcen.
- Das Fördern der Buntheit und Vielfalt der Kulturpflanzen.
- Die Schönheit der Landschaft durch abwechslungsreiche, vielseitige und kleinteilige Bewirtschaftung erhalten.
- Die Sicherung unserer Ernährung in Zeiten dynamischen Wandels.
- Die Förderung der Vielfalt an Geschmäckern.
- Die Erhaltung und Weiterentwicklung der kulturellen Werte einer Region.



📍 Erfahrungsaustausch von ErhalterInnen im Osttiroler Pustertal über das Thema Saatgut (C. R. Vogl, 2021).

- Die Förderung des Austausches mit Gleichgesinnten über nachhaltige Lebenskonzepte.
- Das Wachsen an Herausforderungen mit den Kulturpflanzen gemeinsam.

Das Konzept der traditionellen Art der Vermehrung, bei welcher nicht die Einheitlichkeit und der Ertrag einer Sorte vorrangiges Ziel sind, erlangt heute wieder etwas mehr öffentliche Aufmerksamkeit. Auch das als **biologisch heterogenes Material** bezeichnete Vermehrungsmaterial wird als Potential für die Zukunft gesehen, da es sich aufgrund der genetischen Vielfalt an die sich laufend verändernden Umweltbedingungen besser anpassen kann und auch mit extremen Bedingungen zurechtkommt. Diese auch auf rechtlichen Regelungen basierende Anerkennung ist ein Schritt in die richtige Richtung, dies reicht aber nicht aus.

10 Klemme F. & B. Bartha (2018): Praktiken der Saatguterhaltung. Aufgenommen in der Liste der Lebendigen Traditionen der Schweiz.

Wir brauchen eine Vielfalt an unterschiedlichen Zugängen, besonders in der Vermehrung und Züchtung unserer Kulturpflanzen und vor allem auch einen rechtlichen Rahmen, der diese Vielfalt nicht einschränkt, um für zukünftige Herausforderungen gerüstet zu sein. Dies wird von vielen ZüchterInnen, besonders aus dem Bereich der biologischen Landwirtschaft, aber auch von Bäuerinnen und Bauern, Gärtnerinnen und Gärtnern gefordert. Es braucht einen Paradigmenwechsel, so die einhellige Meinung¹¹.



🏔️ Wertschätzendes Miteinander beim grenzüberschreitenden Erfahrungsaustausch von ErhalterInnen aus dem Ost- und Südtiroler Pustertal – Bei Sabine S. in Uttenheim (C. R. Vogl, 2022).

11 Messmer M. & K.P. Wilbois (2015): Was ist uns gute Züchtung wert? Ökologie und Landbau, 02.

Menschen aus dem Pustertal und ihre Kulturpflanzen: Geschichte und Geschichten



Getreide und andere Körner

Brigitte Vogl-Lukasser &
Christian R. Vogl

Im Berggebiet waren die ackerbaulich bewirtschafteten Flächen kleinteilig und oftmals auch steil im Unterschied zum Ackerbau auf den ebenen Flächen in Tallagen. Der Anbau war auf Kulturpflanzen ausgerichtet, die einerseits für den Anbau im Berggebiet geeignet waren und andererseits als Grundnahrungsmittel in größeren Mengen eingelagert werden konnten. Mit dieser Strategie konnte ein möglichst hoher Grad an Selbstversorgung erlangt werden. Zu den lagerfähigen Grundnahrungsmitteln zählten mehrere Körnerfrüchte bzw. Getreidearten, die bis in große Seehöhen kultiviert wurden. Die Hauptgetreideart für raue Lagen war der Roggen. Ergänzt wurde die Selbstversorgung immer auch mit Produkten, die aus der Viehhaltung stammten. So spielten etwa Milch und daraus hergestellte Produkte eine zentrale Rolle in der Ernährung. Auch hier war die lange Lagerfähigkeit der erzeugten Produkte, wie etwa der getrocknete *Schottepolla* (traditionell hergestellter Magerkäse) oder Butter-schmalz, von großer Bedeutung.

Der Anbau, die händische Ernte und die weitere Verarbeitung von Getreide waren sehr anstrengend und zeitintensiv. So wurden etwa mit Sicheln die Getreidepflanzen händisch bei Gelbreife und nicht bei Vollreife (bei Vollreife fallen zu viele Körner aus!) geschnitten. Es wurden kleine Garben gebunden und diese auf den *Harpfen* (Gerüste zur Trocknung) mit einer speziellen Technik zum Nachreifen bzw. Nachrocknen aufgehängt.

Nachdem das Getreide getrocknet war, wurde es gedroschen, mit *Windmühlen* gereinigt und in Kornkästen gelagert. Vorratshaltung war in den abgelegenen Tälern besonders wichtig. Kornkästen sind Gebäude, die nur für die Lagerung von Lebensmitteln außerhalb des Hauses gebaut wurden. Durch die ständige Feuergefahr war diese bauliche Trennung der Kornkästen von Orten wie Wohnhaus und

Stall besonders wichtig. Einfache Techniken der Lagerhaltung waren das Trocknen und Lagern von Erntegut in Holztruhen. In vielen kleinen Mühlen, die entlang von Dorfbächen angesiedelt waren, wurde das Korn je nach Bedarf zu Mehl vermahlen.

Das Getreide wurde fast ausschließlich für die menschliche Ernährung verwendet und nur das Stroh an die Tiere verfüttert. Getreide wurde auch nicht verkauft, sondern sicherte neben anderen Körnerfrüchten, wie Mohn, Lein, Hülsenfrüchten (z.B.: Ackerbohnen, Erbsen) und Feldgemüse (z.B.: Herbstrüben und Weißkraut), die Ernährung.

Technische Errungenschaften im Ackerbau in Tallagen, vor allem beim Getreideanbau, die Entwicklung des Mähdeschers, der die händische Getreideernte und den Drusch ablöste, veränderten die Arbeit in der Landwirtschaft massiv und machten Getreide billiger. Die verkehrstechnische Erschließung abgelegener Bergtäler erlaubte unter anderem den Transport und Kauf dieses billigen Getreides selbst in entlegenen Lagen. Im Vergleich zum Getreideanbau in Tallagen und Gunstlagen konnte im Berggebiet Getreide nicht in großen Mengen und günstig erzeugt werden. Die Berglandwirtschaft wurde unter anderem deswegen etwa ab Anfang/Mitte der 60er Jahre im Pustertal fast vollständig auf Viehwirtschaft (in erster Linie Milchkühe, aber auch Mastschweine und Mastkälber) umgestellt. Dies brachte eine Reihe arbeitstechnischer und wirtschaftlicher Vorteile gegenüber dem Getreideanbau. Auf den ehemaligen Getreideäckern wurden aufgrund dieser Umstellung für einige Zeit (etwa von 1960 bis 1970/80) Viehfutter, Futtermais und Runkelrüben ackerbaulich kultiviert. Es wurden in Folge auch Betonsilos, die für die Verarbeitung des Futtermaises zu Silomais notwendig waren, gebaut: „*Is ondre* (Anmk.; der Getreidenabau) *wor olls zi viel Orbat. Zi kaafn ot man noan ah olls bikemm* (Anmk.: gemeint sind damit Lebensmittel für den Haushalt). *Man ot mehr Fuito gibrauch, und in Ocko ot man mehr Fuito ausabroocht. Noa ot man lamma Fuito gibaut. Fuito-Mais und Runkl-Ruibn. Noan on olle ungfong Silo auzistellen.*“¹²

12 Vinzenz L., Jg. 1933, Assling. Interview geführt von B. Vogl-Lukasser im Jahr 2022.



Winterroggen zum Nachreifen und Trocknen aufgestellt. Blick aus dem Le-sachtal auf Kartitsch und das Pustertal (C. R. Vogl, 2017).

In dieser Zeit wurde so manch ein Acker im Berggebiet nicht mehr mit Ochsen oder Pferden im Vorspann gepflügt, sondern mit einer neuen technischen Errungenschaft, dem Antrieb mit Strom. An eine elektrisch angetriebene Seilwinde, die mit einer Umlenkrolle versehen und im Wirtschaftsgebäude stationiert war, wurde vielerorts der Pflug angehängt. So konnten hofnahe Flächen mit weniger Aufwand gepflügt werden.

Der Ackerbau im Berggebiet (und damit auch der ackerbaumäßige Futterbau) hörte etwa ab 1980 im Berggebiet fast gänzlich auf. Die ehemaligen Äcker des Berggebietes sind heute mehrfach genutztes Grünland, dessen Wiesen meist zweimal gemäht und einmal beweidet werden. Nur mehr vereinzelt gibt es Höfe, die auf kleiner Fläche Kartoffeln und Feldgemüse für die Selbstversorgung, manchmal aber auch ein wenig Getreide anbauen.

In Tallagen mit ebenen Flächen wird auch heute noch Ackerbau betrieben, wobei hier das Augenmerk im Pustertal auf dem Anbau von Kartoffeln und von Silomais, der als Viehfutter Verwendung findet, liegt. Getreide, die einstmals wichtigste Ackerkultur, wird nur mehr auf einigen wenigen Höfen angebaut¹³.

Die Kulturpflanze – Roggen

Brigitte Vogl-Lukasser & Christian R. Vogl

Auf den sonnseitig gelegenen Hochterrassen des Pustertals war das Klima für den Getreidebau besonders günstig und so konnte bis auf eine Seehöhe von 1.700 Metern, etwa in Assling, Roggen (*Secale cereale*) angebaut werden. Roggen (wenn von *Kourn* die Rede war, war Roggen gemeint), der bei geringen Ansprüchen an Klima und Boden noch einen guten Ertrag erzielt, war die wichtigste Ackerfrucht und Grundnahrungsmittel. Für den Anbau von Getreide und insbesondere von Roggen wurden die am besten geeigneten Flächen ausgewählt: „Die scheanschten Flecke san olle gibaut worchn. Jedis ondre Fleckl ot man gimahnt fir a Hei fir die Viecho.“¹⁴

Da das Grundnahrungsmittel Roggen gleichzeitig auch Saatgut war, wurde besonders darauf geachtet, dass ausreichend Roggen für den Anbau im Folgejahr zurückbehalten wurde. Eine große Erleichterung bei der Reinigung und Größensortierung der Getreidekörner war das Aufkommen von Reinigungsmaschinen in der Zeit nach dem Zweiten Weltkrieg, wie ein älterer Gesprächspartner aus Assling erzählt. So konnten die größten Körner, die zum Brotbacken und auch für die Wiederaussaat verwendet wurden, ganz leicht von den kleineren getrennt werden. Die kleineren Körner, bei denen auch Unkrautsamen dabei waren, wurden verfüttert. Diese Gerätschaften waren aber nicht lange im Einsatz, da der Getreideanbau im Berggebiet in Folge fast gänzlich aufgegeben wurde: „Noochn Kriage hom mir a Gemein-

¹³ Stellvertretend für Getreide wird in dieser Broschüre der Roggen, die Hauptgetreideart, die in der jüngeren Geschichte in der Region Pustertal angebaut wurde, vorgestellt.

¹⁴ Vinzenz L., Jg. 1933, Assling. Interview geführt von B. Vogl-Lukasser im Jahr 2022.

schoft für Saatreinigung koot. Do hom mo a blechana Windmühle zin Bloosn und mit Sieben gikaaft. Ban Rogge und Woaze hot se die scheinachten Kernlan aussortiert. Dei Windmühle ommo obo net longe herginomm, weil dess (Anmk.: der Getreidebau) hot noan aukeart.“¹⁵

Roggen wurde zu Brot für die Selbstversorgung verarbeitet, war aber auch Grundlage für Suppen, wie die Brennsuppe, oder für Nudelteige, wie etwa für die *Schlipfkrapfen* oder *Schutznudeln*. Eine Besonderheit des traditionellen Pustertaler Fladenbrot (*Breatl*, ca. 30 cm Durchmesser und ca. 2 cm dick) war, dass das Brot auf Vorrat gebacken wurde. Die in einem eigenen Holzrahmen (*Broatruhme*) getrockneten und gelagerten Fladenbrote wurden nur an wenigen Tagen im Jahr gebacken, meist in Zeitperioden, in denen nicht allzu viel andere Arbeiten zu erledigen waren. Das harte Brot wurde bei Bedarf mit einem eigenen Brotschneidegerät (*Broat Grommel*) zerkleinert. Die Brotbröckchen (*Bricke*) verfeinerten die unterschiedlichsten Speisen, wie etwa Suppen oder das Milchmus, das mit *Bricken* belegt und mit heißer Butter abgeschmalzt wurde. Milch oder Kaffee und *Bricke* war eine bekannte Zwischenmahlzeit, wobei das harte Brot in die Milch oder den Kaffee eingetaucht wurde, um es vor dem Verzehr aufzuweichen. Das Stroh eignete sich sehr gut für die Nutzung als Viehfutter. Geschnitten und mit anderen Zutaten, wie etwa Heublumen, vermischt und abgebrüht, war es eine zubereitete Mahlzeit für Milchkühe (*Zout*). Einstreu wurde auch immer gebraucht. Das Stroh eignete sich darüber hinaus besonders gut zum Befüllen der Strohsäcke, weil es lang und weich war und sich dadurch eine weiche Liegefläche ergab.



 Das Ernten, Aufstellen und Binden der Garben zum Trocknen des Getreides will geübt sein, um diese Technik anwenden zu können. Der Heimatpflegeverein Anras engagiert sich dafür und für die Erhaltung lokaler Getreideherkünfte (R. Perfler, 2017).

DIE SAATGUTHERKÜNFTEN AUS DEM PUSTERTAL

Brigitte A., Jg. 1974 & Andreas A., Jg. 1964 / Kartitsch¹⁶

Winterroggen aus Kartitsch

Warum baut ihr den Winterroggen aus Kartitsch an?

Mahlzeiten bewusst zuzubereiten und zu genießen, am liebsten aus den eigenen Produkten des Hofes, wie Käse, Joghurt oder Kartoffeln, und das von unserem Getreide selbst gebackene Brot ist eine Lebensphilosophie von uns. Wir sind auch mit Leib und Seele Demeter Bio-bauern. Da bei uns im Berggebiet niemand mehr Getreide anbaut, ist uns der fachliche Austausch mit unseren Südtiroler Demeter-Freunden, unter denen auch einige Getreide anbauen, sehr wichtig. Fachlich be-

¹⁵ Vinzenz L., Jg. 1933, Assling. Interview geführt von B. Vogl-Lukasser im Jahr 2022.

¹⁶ Interview geführt von B. Vogl-Lukasser im Jahr 2022. Text von B. Vogl-Lukasser & C.R. Vogl.



Am Joasahof wird mit einem alten aber funktionstüchtigen Dreschkasten gedroschen, um die kleinflächig angebauten lokalen Getreideherkünfte zu erhalten (C.R. Vogl, 2022).

reichernd, sozial und menschlich wohltuend ist diese Zugehörigkeit zu dieser Gruppe, weil es auch für diese Menschen selbstverständlich ist, sorgsam mit den Ressourcen, die vor Ort vorhanden sind, das Land zu bewirtschaften. Kreislaufwirtschaft ist für uns kein Schlagwort, sondern gelebte Praxis. Das betrifft auch den Umgang mit unserem Saatgut. Saatgut, wie etwa unser Winterroggen, ist unsere Lebensgrundlage, und es wird bei uns auch als solches geschätzt.

Zu dem bewussten Umgang mit unseren Lebensmitteln gehört auch der Anbau von Kräutern und Gemüse. Da wir auf 1.400 Metern Seehöhe wohnen und in den Bergen die Vegetationszeit sehr kurz ist, ist das nicht immer ganz einfach. Deshalb haben wir dafür gut geschützt hinter unserem Stadel auch einen Garten. Diese Fläche ist auch für die Seele wohltuend mit vielfältigen und bunt blühenden Pflanzen. Wir experimentieren beide sehr gerne. In unserem von uns konstruierten Gewächshaus vor dem Stall gelingt uns sogar der Anbau von heizungsfreiem Wintergemüse, wie Spinat und Vogelsalat oder Petersilie.

Was ist das Besondere am *Winterroggen aus Kartitsch*?

Das Stroh dieses Roggens wird besonders hoch. Die Pflanze hat aber trotzdem eine gute Standfestigkeit. Je höher die Ähren der Pflanze vom Boden entfernt sind, desto besser die Qualität der Körner, so ein altes Sprichwort. Weil wir diese Qualität haben wollen, bauen wir dieses Getreide für unsere Selbstversorgung an. Das Roggenbrot bereiten wir dann auch noch mit einem speziellen Kefir-Sauerteig zu. Wir sind uns bewusst, dass wir von manchen Mitmenschen argwöhnisch beobachtet werden, weil wir im Berggebiet mit viel Handarbeit Getreide anbauen. Wenn wir merken, dass wir Leute zum Nachahmen angeregt haben, freuen wir uns sehr.

Der Vater von Andreas, der ehemalige Altbauer, hat immer gesagt, dass

Dieser indische Sommerweizen soll nächstes Jahr auf größerer Fläche angebaut werden, weil er bei Anbauversuchen am Joasahof gut gedieh (C.R. Vogl, 2022).



dieser Roggen gut an unsere windige Lage angepasst und sehr widerstandsfähig ist. Besonders beeindruckend ist auch die starke Durchwurzelung, weshalb Roggen auch auf unseren nicht so tiefgründigen Böden in der Regel sehr gut gedeiht. Allerdings hatten wir heuer im Frühjahr einen Totalausfall und wissen nicht warum. Wir haben aber immer Saatgut als Reserve eingelagert. Hoffentlich gelingt es uns dieses Jahr, den Roggen gut über den Winter zu bringen.

Woher kommt das Saatgut?

Der *Winterroggen aus Kartitsch* stammt noch von meinem (Andreas') Vater, der schon verstorben ist. Roggensaatgut hat man nicht von einer zur anderen Talschaft getauscht, wie dies etwa bei Hafer und Weizen der Fall war. Dieser Roggen ist also ein original „Kartitscher“. 20 Jahre ist unser Roggen im *Grand* (Vollholzkiste für die Getreidelagerung) gelegen, und dann haben wir wieder gestartet mit dem Anbau. Wir haben für den Roggen, der wohl schon lange Zeit am Hof ist, keinen speziellen Namen. Es wurde immer nur *Rogge* oder *Kourn* dazu gesagt. Für die Wiederaussaat behalten wir die größten Körner zurück, wie das in früheren Zeiten auch gemacht wurde. Wir experimentieren auch gerne mit anderen Getreidearten und Sorten. Ein indischer Sommerweizen ist etwa besonders schön geworden. Den haben wir hochvermehrt und werden ihn in Zukunft anbauen.

Kurzbeschreibung *Winterroggen aus Kartitsch*:

Von einem Korn gehen sechs bis sieben Halme auf. Die Halme sind im Bestand unterschiedlich hoch und können bis zu zwei Meter Höhe erreichen. Gute Standfestigkeit. Die Ähren sind sehr lang, die Körner mittelgroß. Gut geeignet für windige, alpine Lagen. Das Stroh ist sehr elastisch. Die Winterhärte ohne Bedeckung durch Schnee ist nicht so gut. Die Schneefestigkeit ist sehr gut. Gute Qualität zum Brotbacken.

Diana P., Jg. 1982 & Robert P., Jg. 1978 / Anras¹⁷

Hanser Roggen aus Anras

Warum baut ihr den *Hanser Roggen aus Anras* an?

Unseren Traum, ein Leben und Arbeiten auf einem Bergbauernhof gemeinsam mit unseren Kindern, haben wir uns auf dem Ehrenfelderhof in Anras erfüllt. Der Ehrenfelderhof ist ein historisch wertvolles Ensemble, das wir behutsam Stück für Stück sanieren. Mit der Kraft der eigenen Hände etwas aufzubauen und zu schaffen, war in früheren Zeiten besonders stark in der bergbäuerlichen Kultur verankert. Diese auf Selbstversorgung ausgerichtete Kultur ist uns beiden ein großes Vorbild: Ein Leben in engem Kontakt mit unserer Umgebung, unserem Grund und Boden, der uns und andere versorgt.

Eine Entwicklung im Spannungsfeld zwischen dem Erhalten traditioneller bäuerlicher Kultur zumindest in Ansätzen, und dem Zulassen moderner Strategien zum Wohle unserer Kinder, ist uns ein wichtiges Anliegen. Aus diesem Grund haben wir gemeinsam mit Interessierten den Heimatpflegeverein Anras gegründet. Die Schutzbedürftigkeit etwa unserer Kulturlandschaft, von bedrohten Haustierrassen oder lokalen Kulturpflanzenherkünften ist offensichtlich und vieles ist schon zerstört. Diese Kulturgüter, die für uns auch Identität bedeuten, wollen wir im Rahmen des Vereines und auf unserem Hof erhalten, aber auch neu interpretieren. Österreichische Landgänse zu züchten, eine bedrohte Rasse, die vor allem im Weinviertel beheimatet war, hat im Berggebiet und in Anras in der jüngeren Geschichte keine Tradition, obwohl Gänsehaltung im 15. Jhd. in historischen Quellen für den Ehrenfelderhof erwähnt wird. Als robuste Weidegänse passen die Landgänse wunderbar hierher. Zu den lokalen Traditionen gehört besonders in Anras, das einst als Kornkammer bezeichnet wurde, der Anbau von Getreide. Ein wenig Bergackerbau betreiben auch wir, wobei wir beim Anbau auf Herkünfte aus der Region achten, wie beispielsweise beim *Hanser Roggen aus Anras*.

Was ist das Besondere am *Hanser Roggen aus Anras*?

Der *Chrysanth-Hanser Roggen* ist wohl einer der bekanntesten Winter-

17 Interview geführt von B. Vogl-Lukasser im Jahr 2021. Text von B. Vogl-Lukasser & C.R. Vogl.



Die Erhaltung lokaler Herkünfte bedeutet oftmals die Eigenständigkeit und Identität des Hofes im Berggebiet zu bewahren (C. R. Vogl, 2021).

roggenherkünfte aus der Region Osttirol. Er ist sogar im Zuchtbuch als zugelassene Sorte verzeichnet und wurde einst aus einer Landsorte in Nikolsdorf selektiert. Das Besondere an dem *Hanser Roggen aus Anras*, den wir anbauen, ist, dass dieser schon lange in Anras angebaut und auch weitervermehrt wurde und es sich deshalb wohl um eine bodenständige Herkunft handelt. Wir versuchen immer wieder auch Menschen und vor allem Kinder über den Getreideanbau früherer Zeiten im Berggebiet zu informieren. In Gemeinschaft haben wir schon des Öfteren Korn von Hand geschnitten. Dabei werden Anekdoten erzählt, auf frühere Techniken verwiesen und in Erinnerungen geschwelgt. In geselliger Runde sammeln und tauschen wir auf diese Art und Weise Erfahrungen aus. Menschenlärm anstelle von Maschinenlärm.

Woher stammt das Saatgut?

Am Moarhof in Unterried wurden laut Erzählungen vom Altbauern zwei verschiedene Roggen angebaut und vermehrt. Ein Landroggen, der besonders gut auf ungedüngten und nicht so fetten Standorten gedieh,



Hanser Roggen aus Anras. Hier entwickeln die einzelnen Individuen unterschiedlich lange Halme (C. R. Vogl, 2021).

und eben der *Hanser Roggen*. Der Landroggen ist leider verschollen, vom *Hanser Roggen* haben wir noch ein wenig von dem mittlerweile verstorbenen Altbauern bekommen, diese Herkunft angebaut und dann hochvermehrt. Jetzt hat diese Herkunft einen fixen Platz bei uns bekommen.

Kurzbeschreibung *Hanser Roggen aus Anras*:

Winterroggen für das traditionelle Pustertaler Brot (*Breatl*). Wuchshöhe über zwei Meter. Guter Ertrag auch auf ungedüngten Flächen. Wenn nicht zu dicht gesät wird, zeigt er eine gute Standfestigkeit. Der *Hanser Roggen aus Anras* ist für seine Schneefestigkeit im Anbau bekannt, aber leider anfällig für den Schneeschimmel (eine Pflanzenkrankheit).

Die Kulturpflanze – Mohn

Brigitte Vogl-Lukasser & Christian R. Vogl

Im Pustertal war Mohn (*Papaver somniferum*) in der jüngeren Geschichte eine für das Leben der Bergbäuerinnen und –bauern unverzichtbare Kulturart. Mohn eignet sich durch den angenehm nussigen Geschmack seiner Samen gut für Süßspeisen. Besonders auf den hoch gelegenen Höfen gab es keine anderen vergleichbaren Zutaten, wie etwa Haselnüsse oder Walnüsse, so eine ältere Bäuerin: „den Mohn hot man immer gebaut, weil sinscht nix Siaßes giwesen isch“.

Viele traditionelle Speisen wurden mit gestampftem Mohn bestreut, mit Zuckerwasser, Honig oder Rübenhonig¹⁸ gesüßt und anschließend mit brauner Butter übergossen. Unter den Speisen, für die Mohn Verwendung fand, war der *Blattstock*, der an speziellen Feiertagen gereicht wurde, aber auch Alltagsgerichte, wie Milchmus (*Moognmuas*), Wassernudeln (Roggen, Wasser), Mohnnocken (*Moognnecklan*) und gekochte Ackerbohnen.

Aber auch zu der einen oder anderen pikanten Speise wurden Mohnsamen verwendet. So wurden auf die *Brennsuppe* Ackerbohnen und Mohnsamen gelegt und mit heißer Butter übergossen („mitn Schmolz hot man et gspoort“) oder Mohn auch als *Heizoichakoscht* zubereitet. Die ältere Generation weiß auch, dass man früher auf das Fett der Mohnsamen angewiesen war. Mohn war als kraftspendendes Lebensmittel nicht nur für die Heuzieher und Holzfäller bekannt, auch die Hirten nahmen früher ein stärkendes Gemisch aus Mohn, Milch und Zucker in kleinen Tassen zur Jause mit. Ein Kaffee-Mohnsamen-Gemisch wurde auch neugeborenen Kälbern eingeflößt, wenn diese sehr schwach waren.

Das Stehlen von Früchten in fremden Feldern und Obstgärten war früher meist eine *morz Gaude* für größere Kinder und Jugendliche. Frisch vom Feld wurden nicht nur Ackerbohnen (*Schollepooan*) oder

 Die Mohnherkunft *Blauer Lemur* (ursprünglich aus Oberlienz) stammt aus dem Arche Noah Netzwerk und wird mittlerweile auf 1.450 Metern Seehöhe in Assling wieder angebaut (C. R. Vogl, 2018).



Herbstrüben (*Ruibn*) sondern auch Mohn (*Moogn*) gerne gestohlen. Vom Feld waren die Mohnsamen besonders gut, weil sie noch nicht ganz ausgereift und deshalb noch weich und saftig waren. Damit die Kinder aber nicht in Versuchung kamen von den Samen direkt am Feld zu naschen, wurde von den Erwachsenen immer gewarnt und damit gedroht, dass „dei noan im Mogn (im Magen) keimen unfongen“.

Der Anbau von Mohn erfolgte händisch und breitwürfig. Es durfte nicht zu dicht gesät werden. Ein eigens dafür konstruiertes Sägerät, das Mohnsähorn, ein adaptiertes Kuhhorn, erleichterte diese Aufgabe. Für die Saatgutgewinnung wurden schön geformte, gesunde Kap-

¹⁸ Das beim Hacken bzw. Zerkleinern der Rüben anfallende Wasser wurde bei großer Hitze und ständigem Rühren eingekocht, bis es eine dickliche, süßliche Konsistenz, den sogenannten Rübenhonig, aufwies.

seln gut getrocknet und in den geschlossenen Kapseln in einem kühlen Lager aufbewahrt. Saatgut wurde aber auch aus den Restbeständen des für Speisewecke gereinigten Mohnes, der in einer eigenen Mohnruhe gelagert wurde, entnommen.

Heute ist der Mohnanbau im Pustertal fast vollständig aufgegeben worden. Es gibt nur mehr einige wenige engagierte Menschen, die im Berggebiet noch Mohn auf kleineren Flächen anbauen und manche davon vermehren auch lokale Herkünfte.

DIE SAATGUTHERKÜNFTE AUS DEM PUSTERTAL

Antonia V. / Uttenheim¹⁹

Prettauer Mohn

Es ist ein kühler Tag Anfang Februar, als ich Antonia in Uttenheim treffe. Mit ihr möchte ich über eine Mohnsorte sprechen, die sie seit vielen Jahren bei sich auf dem Eggerhof vermehrt.

Jahreszeitlich bedingt gibt es in Antonias Garten im Moment natürlich nichts zu sehen. Damit ich trotzdem eine Vorstellung von ihrem Mohn bekomme, sendet sie mir am Abend nach unserem Gespräch eine Reihe von Fotos zu. Und diese verraten mir sofort, warum sie ihn so leidenschaftlich anbaut.

Antonia, ich möchte gerne von Ihnen wissen, wie Sie zur Saatgutvermehrung gekommen sind, und was Ihre persönliche Motivation ist.

Bei einem Kräuterkurs habe ich Sabine Schrott vom Felderhof kennengelernt – sie ist eine sehr motivierende Persönlichkeit. Ich persönlich würde mich als Autodidaktin sehen, die Interesse an der Thematik hat und das Saatgut mit Leidenschaft vermehrt. Aber ich verstehe mich nicht als ‚klassische‘ Saatgutvermehrerin. Die Arbeit mit dem Saatgut tut mir einfach gut. Mein Wissen stammt unter anderem von meiner Mutter, meiner Tante und anderen Bekannten; Saatgutvermehrung ist ja weiterhin vor allem Sache der Frauen.



 Prettauer Mohn am Eggerhof (A. Volgger, 2021)

Sie vermehren unter anderem das Saatgut des Prettauer Mohn. Wie sind Sie an das Saatgut gekommen?

Das Saatgut habe ich vor über 15 Jahren auf dem Weihnachtsmarkt von einer Frau aus Prettau geschenkt bekommen; sie selbst hatte es von einem Bauern erhalten. Früher hatten ja alle Bauern Mohn. Und auch für mich ist der Mohn untrennbar mit Kindheitserinnerungen verbunden. Früher war es die Grundlage der wenigen Süßigkeiten, die es gab, von Krapfen oder Mohnstrudel beispielsweise. Mir ist es wichtig, dass diese Anbau-Tradition hierzulande nicht verloren geht.

Wo bauen Sie den Mohn an?

Wir haben ein etwa 500 Jahre altes Bauernhaus, den Eggerhof, vor einigen Jahren von meinem Onkel gekauft. Er liegt auf 1360 Metern über dem Meeresspiegel. Als wir ihn erwarben, gab es keinen Garten. Kurzerhand sind wir selbst aktiv geworden und haben einen Teil der Wiese umgebrochen. Dort kultiviere ich inzwischen eine große Bandbreite an Zier- und Heilpflanzen sowie diverse Gemüsearten, Kartoffeln und

¹⁹ Interview geführt von R. Schmidt im Jahr 2022. Text von R. Schmidt.

Kräuter. Eine große Vielfalt stand für mich schon immer im Vordergrund, nicht so sehr die Frage, ob eine Sorte alt ist. Und es ist toll: ich habe kaum Probleme mit Pflanzenkrankheiten, ja nicht einmal mit Schnecken.

Was schätzen Sie besonders am *Prettauer Mohn*?

Er ist einfach eine wunderschöne Pflanze! Die Blütenfarbe changiert zwischen weiß und einem kräftigen rosa bis hin zu violett. Außerdem eignet er sich für eine große Vielzahl unterschiedlicher Rezepte; es ist ein exzellenter Speisemohn! Nicht zuletzt ist er ein sehr guter Pollenlieferant für Bienen und Hummeln – teils beobachte ich drei bis vier Bienen pro Blüte!

Was können Sie uns über den Anbau verraten?

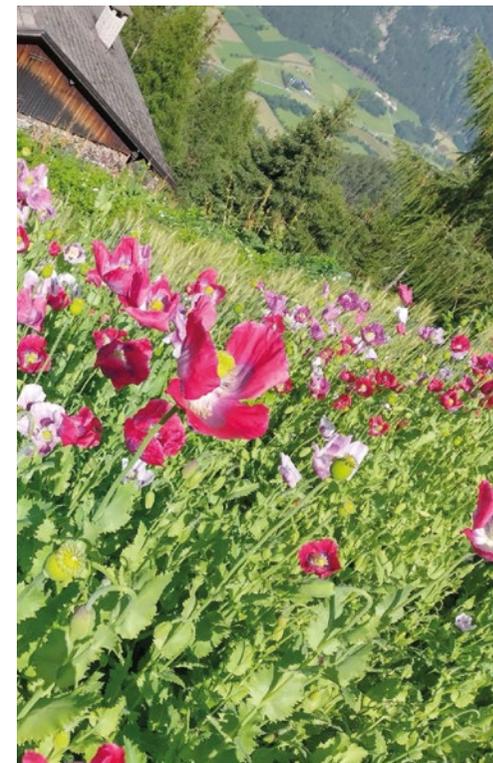
Der *Prettauer Mohn* gedeiht sehr gut an Hanglagen. Unser Hang ist nach Südwesten ausgerichtet. Grundsätzlich ist er ein Kaltkeimer. Ich säe ihn im April aus – wohlgemerkt auf über 1.300 Metern Seehöhe! Im späten Mai oder Juni selektiere ich die Pflanzen, denn sie sollten nicht zu dicht stehen. Sonst werden die Kapseln zu klein. Der Boden sollte nicht zu mager sein, und man muss wässern, wenn es länger nicht regnet. Im Juli entfaltet er dann seine ganze Pracht! Ab Ende August kann ich die reifen Kapseln ernten: Hierzu gehe ich jeden zweiten Tag auf mein Mohnfeld und schneide die reifen, braunen und trockenen Kapseln ab. Anschließend lege ich sie in die Sonne zum Nachreifen. Obwohl sie zur gleichen Zeit ausgesät wurden, reifen die Kapseln nicht alle gleichzeitig. Ich bewahre sie in einem Papiersack auf und öffne sie erst, wenn ich den Mohn verarbeiten will. Einen Teil der Kapseln bewahre ich auf und bringe sie im folgenden Jahr auf meinem Feld aus. Ich selektiere nicht streng auf bestimmte Kriterien – wenn überhaupt, dann spielen Größe und Schönheit der Kapseln eine Rolle.

Angesichts der Tatsache, dass der *Prettauer Mohn* so gut schmeckt: Gibt es ein Rezept, das Sie mit uns teilen möchten?

Oh ja – sehr gerne. Meine Mutter hat manchmal ein süßes Essen für uns gemacht, das wir Kinder sehr geliebt haben. Hierzu bereitet man einen Sauerteig aus Roggenmehl, und fügt ihm Weizenmehl, Roggenmehl, ein Ei, Kümmel, Salz hinzu. Daraus formt man einen Teig und

lässt ihn etwas ruhen. Für die Füllung mahlt man den Mohn, kocht ihn mit etwas Milch auf und fügt nach Geschmack Zucker hinzu. Den Teig rollt man dünn aus und formt kleine Krapfen, die man mit dem Mohn füllt. Die Teigränder sollte man gut zudrücken, da man die Krapfen anschließend im heißen Fett ausbackt. Mit einer Kartoffelsuppe war das immer ein leckeres Abendessen im Herbst.

 Ein Blütenmeer in rosarot: *Prettauer Mohn* (A. Volgger, 2021).



Maria Z. / Antholz-Mittertal²⁰

Grauer Mohn (Hasler Mohn)

Der *Graue Mohn* ist nur eine von zahllosen Kulturarten, die Maria in ihrem Hausgarten regelmäßig anbaut und von denen sie Saatgut gewinnt. Jetzt, im März, bekomme ich davon insofern einen guten Eindruck, als dass Maria zur Vorbereitung auf unser Gespräch die diversen großen Kisten, in denen sie ihr Saatgut aufbewahrt, auf dem Küchentisch aufgestellt hat. Aber dabei bleibt es nicht: Im Verlauf unseres langen Gesprächs fördert sie weitere Kulturarten zutage, die sie in der Tiefkühltruhe und auf dem Dachboden aufbewahrt.

Maria, den *Grauen Mohn*, der hier auch *Hasler Mohn* genannt wird, bauen Sie auf 1.250 Metern Seehöhe an. Woher stammt das Saatgut, wo und warum bauen Sie ihn an?

Das Saatgut stammt von meiner Mutter, hat also einen besonderen, emotionalen Wert für mich. Seit dem Jahr 1975 kultiviere ich ihn in meinem Hausgarten auf circa 2 Quadratmetern, die leicht nach Süden hin abfallen.

Grundsätzlich baue ich den Mohn aus Geschmacksgründen an; ich selektiere ihn auf große und schöne Kapseln, da sie natürlich mehr Mohn enthalten, der Ertrag also höher ist. Bei meiner Mutter hatten die weißen Blüten noch einen violetten Rand; dieser ist bei mir allerdings verloren gegangen – bei mir sind die Blüten rein weiß.

Wie verfahren Sie mit dem Saatgut – haben Sie diesbezüglich Tipps auf Lager?

Etwa ein halbes Kilogramm Saatgut habe ich ständig vorrätig; dabei muss man wissen, dass das Saatgut von ölhaltigen Pflanzen wie dem Mohn nicht besonders lange keimfähig ist: Etwa drei Jahre, wobei es hilft, wenn man es im Dunkeln und Kühlen lagert. Und man sollte den Mohn unbedingt in den Kapseln belassen, bis er gebraucht wird. Sobald man ihn aus der Kapsel nimmt, sollte man ihn unbedingt innerhalb eines Jahres verbrauchen – oder einfrieren, dann hält er etwa drei bis vier Jahre.



📌 Eine große Vielfalt - sorgfältig aufbewahrt: Marias Saatgutkisten (R. Schmidt, 2021).

Wenn man das Saatgut nicht in Direktsaat ausbringt, was natürlich auch geht, kann man es vorquellen; beispielsweise durch Benetzen mit Wasser oder Kamillentee. Die Saat geht dann schneller auf – und man kann bis zu acht Tage sparen. Kamillentee eignet sich auch zum Beizen, um Pilzbefall vorzubeugen. Grundsätzlich vermische ich das Saatgut vor der Aussaat mit Sand oder Erde, um zu vermeiden, dass zu viele Samen auf ein und dieselbe Stelle fallen. Das Saatgut ist ja sehr fein. Beim *Hasler Mohn* sollte man das Saatgut nur knapp mit Erde bedecken. Er sollte nicht zu spät ausgebracht werden, weil er von der Winterfeuchtigkeit im Boden profitiert. Hier bei mir in Antholz ist das etwa Mitte bis Ende April der Fall. Problematisch wird es allerdings bei späten Frosteinbrüchen, dann geht er kaputt. Solche Ereignisse häufen sich ja zunehmend im Zuge des Klimawandels. In diesen Fällen verwende ich Vlies, gegebenenfalls sogar doppeltes.

20 Interview geführt von R. Schmidt im Jahr 2021. Text von R. Schmidt.

Was können Sie uns aus der Anbaupraxis berichten?

Für den *Hasler Mohn* braucht man nicht unbedingt einen eigenen Garten; er lässt sich auch im Topf auf dem Balkon kultivieren – dann kann man schon Mitte April mit der Aussaat beginnen. Die Erde sollte frisch gehalten werden, das heißt, bei längeren Trockenperioden bzw. bei Topfkultur muss man gießen. Meinen Boden dünge ich mit Kompost und kompostiertem Mist von Kuh, Schwein, Huhn und Hase. Sobald die Saat aufgegangen ist, sollte man sie ausdünnen; zu dicht sollten die Pflanzen nicht stehen. Etwa drei Zentimeter Platz lasse ich zwischen den Einzelpflanzen, weil sie sich andernfalls gegenseitig das Leben schwer machen. Ich säe das Saatgut in Reihen aus, wobei ich zwischen den Einzelreihen etwa acht bis zehn Zentimeter Platz lasse. Zur Stabilisierung der Einzelpflanzen ziehe ich Drähte. Für eine Mischkultur eignet sich der *Hasler Mohn* nicht. Die Pflanzen blühen etwa Anfang Juli und ernten kann ich dann im September.

Im Übrigen rate ich davon ab, ihn auf denjenigen Flächen, auf denen man den *Hasler Mohn* angebaut hat, im Folgejahr wieder auszusäen. Eine spezifische Vor- oder Nachfrucht kann ich nicht empfehlen; ich säe statt des Mohns dann abwechselnd mal Kartoffeln oder auch Erbsen. Für den Mohn wähle ich dann eine andere Fläche aus. Zum Glück ist der *Hasler Mohn* recht unempfindlich gegenüber Krankheiten. Was man grundsätzlich beachten sollte: Es kann zu Verkreuzungen mit anderen Mohnsorten kommen. Klatschmohn gehört nicht dazu, wohl aber Ziermohn, Ultener und Weißer Mohn. Abhilfe schafft eine Isolationsdistanz von rund 200 Metern – oder eine physische Barriere. Nach der Ernte hänge ich die Kapseln an ihren langen Stängeln kopfüber auf, um sie nachzutrocknen. Übrigens reift er bei verfrühter Ernte in Rekordzeit nach.

Und wie nutzen Sie den Mohn dann? Haben Sie ein paar Rezeptideen für uns?

Oh, der Mohn bietet ein sehr breites Verwendungsspektrum – einer der Hauptgründe, warum ich ihn so schätze! Man kann daraus Mohnkuchen und Milchmus bereiten, ihn als Füllung für kleine, runde Krapflern aus Hefeteig verwenden – auch roh kann man ihn verzehren! Er hat einen sehr guten, sahnigen Geschmack! Am besten und intensivsten



📍 Maria Z. in ihrem Garten der Vielfalt (C. R. Vogl. 2022).

schmeckt er, wenn man ihn mahlt. Als Grundlage für Mohneis dienen mir gemahlener Mohn, Milch, Zimt und Honig, die ich aufkoche und denen ich 2–3 Tropfen Rum beifüge. Auch an religiösen Festtagen, Weihnachten und Kirchweih spielt der Mohn eine Rolle, da viele Familien dann einen Mohnstrudel zubereiten. An Fasching dient er als Zutat für die Niggelan-Krapfen. Früher nutzte man die Mohnkapseln übrigens zur Zubereitung von Tee für einen besseren Schlaf.

Die Kulturpflanze – Lein

Brigitte Vogl-Lukasser & Christian R. Vogl

Im Pustertal wurde *Hoor* (Lein, *Linum usitatissimum*) noch bis in die Mitte der 1960er Jahre auf kleinen Flächen auf vielen Höfen ausschließlich für die Selbstversorgung angebaut. Es wird immer wieder berichtet, dass der Anbau, die Pflege und Ernte dieser Kulturart und die weitere Verarbeitung besonders arbeitsintensiv waren. Auf größeren Höfen wurde etwa das Jäten im Leinacker von Tagelöhnerinnen durchgeführt, die oft nur das Unkraut (*Jotach*) als Bezahlung mitnehmen durften. Das gejätete Gras oder Unkraut wurde dann zu Hause an die einzige Ziege verfüttert, die für manche Kleinhäuslerinnen das Auskommen sicherte.

Aber nicht nur die Pflege der Anbaufläche, sondern auch die weitere Verarbeitung war sehr aufwändig. Die samt Wurzel geernteten Leinpflanzen wurden in Bündeln zum Trocknen aufgestellt. Nach der Trocknung wurden die Samenkapseln beim Riffeln entfernt, die Samen mit einem Holzschlögel ausgedroschen und die so vorbereiteten Pflanzen auf einer kurz gemähten Wiesenfläche in der Nähe des Hauses *geröstet*. Etwa drei Wochen lang wurden dabei die in dünnen Schichten aufgelegten Pflanzen immer wieder gegossen, um die Trennung der Fasern vom holzigen Teil der Pflanze zu fördern. Am Ende dieser Röstzeit wurden sie im trockenen Zustand im Stadel bis zur weiteren Verarbeitung gelagert.

Eine Besonderheit früherer Zeiten war die Erledigung mancher Arbeiten in Gemeinschaft von mehreren Familien, oft in Form von Nachbarschaftshilfe ohne dafür entlohnt zu werden. Dazu zählte etwa das *Brecheln* (Brechen des Lein-Strohs). Diese Arbeit wurde, wie viele andere Arbeiten auch, erst im Spätherbst, wenn die Feldarbeiten erledigt waren, durchgeführt. „*Woll man doweil koot ot in Herbischt, isch man ins Brechloch gongin*“. Im *Brechloch* oder in der *Brechlstube* wurden die Leinpflanzen über einem Feuer nochmals nachgetrocknet und im Anschluss daran mit der groben und dann der



 In kleinstem Rahmen wird von Waltraud H. aus Assling Lein im Garten angebaut (B. Vogl-Lukasser, 2021).

feineren *Brechl* entholzt, um an die Fasern zu gelangen. In einer Gemeinde gab es oft nur ein oder zwei Brechllöcher, die dann von allen Bewohnerinnen zu unterschiedlichen Zeiten genutzt werden konnten. Bei den gemeinsamen Arbeiten war immer auch die Geselligkeit ein wichtiger Faktor und so wird auch heute noch von der älteren Bevölkerung mit viel Begeisterung vom *Kraagln* erzählt. Das *Brecheln* war Frauenarbeit. Wenn einer im *Brechloch* arbeitenden Frau von einem Mann der Hof gemacht wurde, wurde ihm mit den noch groben Faserbündeln der Hals (Kragen) wundgerieben. Das war ein großes Gelächter, und es entstand daraus so manch eine Ehe²¹.

Bis aus den Leinpflanzen dann am Ende das fertige Tuch zu Hemden, Strohsäcken, Schürzen, Betttüchern oder Schurzbändern gewebt werden konnte, waren noch viele Arbeitsschritte notwendig: Kämmen, Strähnen drehen, Spinnen, Zwirn drehen, Aufhaspeln, in Aschelauge waschen, Strähnen mit Gewichten zum Trocknen aufhängen, auf

21 Vinzenz L. Jg. 1933, Assling. Interview geführt von B. Vogl-Lukasser 2022.



 Für die weitere Verarbeitung vorbereitete Leinbündel bei Maria Z. aus Antholz-Mittertal. Um Lein für die Fasergewinnung vorzubereiten, wird er samt Wurzeln geerntet („gerauft“), „geröstet“ (eine Art natürlicher Fermentation, um das Holz später leichter von den Fasern trennen zu können), getrocknet, zu Bündeln gebunden und für die weitere Verarbeitung gelagert (B. Vogl-Lukasser, 2022).

große Spulen aufwickeln und schließlich zum Weber bringen²².

Im Vordergrund stand die Nutzung der Faser für die Herstellung von Leingewebe. Die beim *Riffeln* und anschließendem Ausdreschen anfallenden Leinsamen (*Linsat*) wurden vor allem als Volksarznei verwendet, besonders in der Tierheilkunde. Die Gewinnung von Leinöl war auf abgelegenen Höfen, wo es keine Ölmühle gab, nicht üblich. Es gab aber Ortschaften, die eine gemeinsam betriebene Mühle hatten. Das Leinöl wurde unter anderem als Arznei und Holzbeizmittel verwendet. Die beim *Brecheln* (=Entholzen des Stängels) anfallenden Schäben wurden als Einstreu für die Nutztiere oder als Füllmaterial für Strohsäcke verwendet.

²² Maria Z., Jg. 1950, Antholz-Mittertal. Interview geführt von B. Vogl-Lukasser 2022.

²³ Interview geführt von B. Vogl-Lukasser im Jahr 2022. Text von B. Vogl-Lukasser & C.R. Vogl.

Der Anbau und die Verarbeitung von Lein sind im Pustertal vollkommen aufgegeben worden. Einige Herkünfte werden noch von ErhalterInnen in kleinstem Rahmen angebaut, um an die Bedeutung dieser einst so wichtigen und weit verbreiteten Kulturart zu erinnern.

Gertraud M., Jg. 1962 / LLA Lienz²³

Lein aus Oberdrum

Warum baust du den Lein aus Oberdrum an?

Als erstes muss ich einräumen, dass ich den *Lein aus Oberdrum* aktuell nicht anbaue. Wir haben aber eine sehr wertvolle Erfahrung mit dieser tollen Naturfaser in unserer landwirtschaftlichen Schule in Lienz machen dürfen. Ich bin schon seit 40 Jahren dort Lehrerin für textiles und kreatives Gestalten. In der Trachtenkunde spielt Lein als Stoff eine zentrale Rolle. Wie wird denn Lein zu Leinen, vom Samen zum fertigen Stoff? Diese Fragen haben wir dann im Jahr 2017 mit unseren Schülerinnen „aktiv“ durchleuchtet. Darunter waren auch einige Schülerinnen aus dem Pustertal, wo der Anbau von Lein für die Nutzung von Fasern aber auch der Leinsamen, früher weit verbreitet war.

Im Schuleingangsbereich haben wir eine Rasenfläche umgegraben, und auf etwa 20 Quadratmetern Lein angebaut. Vom Anbau, über die Ernte bis zur Verarbeitung haben wir alle Schritte, die vom Lein zu Leinen notwendig sind, durchlaufen. Gerauft (d.h. mit der Wurzel ausgerissen), ausgelegt, geröstet und getrocknet haben wir am Schulareal. Das *Brecheln* mussten wir auslagern, weil wir keine Geräte dazu in der Schule haben. In Spittal in einer „*Brechelgruppe*“ durften wir dann unsere Fasern bis zu den Flachsstöpfen verarbeiten. Dann kommt erst noch das Spinnen. Da hat uns Silva aus Peggetz mit ihrer „*Spinngruppe*“ ausgeholfen, und uns zum fertigen Faden verholphen. Im Webunterricht, bei Hannelore, haben wir es dann schließlich geschafft, den Kreislauf vom Samen, über die aufwändige Bearbeitung zur webfähigen Faser bis zum fertigen Stoffstück, zu schließen.

Was ist das Besondere am *Lein aus Oberdrum*?

Wir hatten für unseren Versuch zwei unterschiedliche Nutzungstypen im Anbau. Einen Öllein aus dem Lesachtal und eben den *Lein aus Oberdrum*, der wohl als Faserlein eingestuft werden kann. Die Fasern werden bei Lein aus den Stängeln gewonnen. Aus diesem Grund ist die Höhe der Pflanzen ausschlaggebend, um dementsprechend lange Fasern zu erhalten. Anders ist das beim Öllein, der einen deutlich niedrigeren Wuchs aufweist, dafür aber größere Samen und sicherlich auch mehr Samen in den einzelnen Fruchtkapseln ausbildet. Beim Öllein werden die Samen mit einem Mährescher geerntet. Der Faserlein darf aber nicht gemäht werden. Um möglichst lange Fasern zu erhalten, haben wir den Lein händisch samt Wurzel ausgerissen. Der insgesamt enorm aufwändige Prozess bis zu unserem Stoffstück hat uns zum Nachdenken angeregt. Nicht nur mehr Wertschätzung gegenüber diesem Material, sondern auch ein allgemein bewussterer Umgang mit pflanzlichen Faserstoffen ist ein Fazit aus unserem Projekt. Dieser bewusste Umgang kann schon damit beginnen, sich weniger häufig neu einzukleiden.

Woher kommt das Saatgut?

Ich habe den *Lein aus Oberdrum* von einem Erhalter des Netzwerkes der Arche Noah, der diese Herkunft im Jahr 2001 in Oberdrum, vom Illwischerhof, erhalten hat und seither in Oberösterreich vermehrt hat. Laut Auskunft dieses Erhalters ist die Saatgutproduktion und die sortenreine Vermehrung sehr aufwändig. Ich habe diese Herkunft dann an das Projekt BioColAlp in Assling für den Verleih zur Verfügung gestellt und hoffe, dass sich jemand gefunden hat, der diesen Lein vermehrt. Uns ist mit diesem Projekt auch bewusst geworden, dass die Saatguterhaltung vor Ort wohl für diejenigen Kulturarten und Herkünfte in Vergessenheit gerät, die nicht mehr in der Region genutzt werden. Ein Anbau für die Nutzung der Fasern ist wohl aufgrund der fehlenden Infrastruktur an Aufbereitungsanlagen nicht denkbar, Öllein hingegen wird heute wieder bei uns angebaut.

Kurzbeschreibung *Lein aus Oberdrum*:

Die Pflanzen werden mindestens 70 cm hoch oder höher. Die Blüten sind sehr zart und weißlich, der Wuchs ist aufrecht und wenig verzweigt. Die Samen sind klein. Die Pflanzen sind gesund und robust.



Gertraud M. und Hannelore F. beim Raufen (Herausziehen samt Wurzel) der Leinpflanzen am Gelände der Landwirtschaftlichen Lehranstalt Lienz (F. Mietschnig, 2017).

Hülsenfrüchte

Brigitte Vogl-Lukasser &
Christian R. Vogl

Von den Hülsenfrüchten waren in der jüngeren Geschichte im Pustertal in erster Linie Ackerbohnen und Erbsen, deren reife Kerne als Trockenbohnen bzw. Trockenerbsen genutzt werden konnten, von großer Bedeutung. Dies ist darauf zurückzuführen, dass Ackerbohnen und Erbsen als Grundnahrungsmittel für den Wintervorrat in großen Mengen in getrockneter Form eingelagert werden konnten, wie eine ältere Osttiroler Bäuerin erzählt: „*Poan* (Bohnen) ... und *Orwassn* (Erbsen), *sell hot man a gonzes Grantl* (eine Art Truhe) voll koot, et la zi *Weihnachten ... sem ot man van Felde geleibn*“²⁴.

Bohnen und Erbsen waren wichtige Eiweißquellen, da kaum Fleischgerichte zubereitet wurden. Die Flächen für den Anbau waren so dimensioniert, dass die Ernte für die Deckung des eigenen Bedarfes ausreichte. Es wurde kein Handel mit Hülsenfrüchten betrieben. Die Nutzung von Hülsenfrüchten als Gemüse, bei welcher die grünen Hülsen oder die milchreifen Bohnen bzw. Erbsen anstelle der Trockenbohnen bzw. Trockenerbsen genutzt werden, hatte traditionell nur eine geringe bis gar keine Bedeutung.

Bohnen

In und rund um das Pustertal finden wir heute besondere Herkünfte bei den Ackerbohnen (*Vicia faba*; Gattung *Vicia* = Wicken), den Feuerbohnen (*Phaseolus coccineus*; Gattung *Phaseolus* = neuweltliche Bohnen) und den Gartenbohnen (*Phaseolus vulgaris*).

Bei den Gartenbohnen unterscheiden wir die buschartig wachsende Varietät der Buschbohnen und die rankend in die Höhe wachsende Varietät der Stangenbohnen. Bei den Gartenbohnen, die Hülsen mit



 Kulturarten, die früher am Acker angebaut wurden, wie etwa Ackerbohnen oder Palerbsen, sind heute im Pustertal (Antholz-Mittertal) überwiegend nur mehr in Gärten anzutreffen (C. R. Vogl, 2022).

Fäden ausbilden, werden meist nur die Bohnen (als Trockenbohne oder milchreife Bohne) verwendet. Gartenbohnen, die Hülsen ohne Fäden ausbilden, werden als grünes Gemüse (*Fisole*, *Straangile*) verwendet. Es gibt auch Herkünfte, die alle drei Nutzungsmöglichkeiten in sich vereinen.

Erbsen

Bei den Erbsen sind die Varietäten der Palerbsen (*Pisum sativum* convar. *sativum*), Markerbsen (*Pisum sativum* convar. *medullare*) und Zuckererbsen (*Pisum sativum* convar. *axiphium*) mit besonderen Herkünften zu finden.

24 Juliana P.Jg. 1931; Asbling. Interview geführt von B. Vogl-Lukasser 1998.

Die ausgereiften Palerbsen haben ein rundes Korn, sind stärkehaltig und eignen sich als Trockenbohnen. Markerbsen hingegen haben in ausgereifter Form ein runzliges Korn, sind süßer als die Palerbsen und sind nicht als Trockenerbsen verwendbar, da sie beim Kochen hart bleiben. Bei den Zuckererbsen fehlt in der Hülse die faserige Pergamentschicht, weshalb die Hülse als grünes Feingemüse verarbeitet wird.

Die Kulturpflanze – Ackerbohne

Brigitte Vogl-Lukasser & Christian R. Vogl

Die Ackerbohne (*Vicia faba*; gehört zu der Gattung der Wicken) war in der jüngeren Geschichte im Pustertal die alteingesessene Bohne und wurde in Folge von der Feuerbohne und der Gartenbohne fast vollständig verdrängt. Wenn von Bohnen (*Poan*) die Rede war, war immer die Ackerbohne gemeint. Ackerbohnen wurden im Berggebiet des Pustertals noch bis weit nach Ende des Zweiten Weltkrieges großflächig angebaut, da diese Bohnenart besonders in Höhenlagen hohe und sichere Erträge liefert. Der Ackerbohne war ein eigener Acker, die *Peinte*, gewidmet. Der Anbau der Bohnen erfolgte mit dem *Poantreter*, ein Setzholz mit mehreren senkrechten Zinken, um im gleichbleibenden Abstand Löcher für das Legen der Bohnen zu erhalten. Eine Person trat das Setzholz in die Erde, zog es wieder heraus, eine zweite Person gab die Bohnen in die Löcher und verschloss die Löcher mit Erde.

Das Grundnahrungsmittel Ackerbohne war Grundlage für viele Alltagsgerichte und wurde vielfältig genutzt. Während der Wintermonate stand ein Topf Ackerbohnen täglich auf dem Herd. Dafür wurden die Trockenbohnen am Abend eingeweicht, wobei dem Wasser immer eine Hand voll Holzasche beigemischt wurde. Die mehrfach ausgewaschenen Bohnen kamen dann in der Früh auf den mit Holz eingeheizten Küchenherd, wo sie langsam den ganzen Vormittag garkochen konnten. Eine richtige Kraftnahrung für schwere



 Ackerbohnen werden im Pustertal (Assling) mit unterschiedlichsten Hilfsmitteln bzw. Konstruktionen gestützt (B. Vogl-Lukasser, 2021).

Winterarbeiten, wie etwa das Heuziehen, waren die *ungimochten Poan*. Dafür wurden die gekochten Bohnen mit gequetschtem Mohn, Honig oder Zuckerwasser bestreut und mit heißer Butter übergossen. *Poan* kamen in die Brennsuppe oder Gerstensuppe, als Füllung in Strudel, wurden zu Mehl vermahlen und unter das Brotmehl gemischt oder als Bohnenmus verarbeitet. Geröstet wurde „Kaffee“ damit zubereitet. Einige gekochte Ackerbohnen wurden stets in der Hosentasche als Schuljause oder kleine Zwischenmahlzeit mitgetragen. Getrocknete Ackerbohnen wurden so lange auf den Herd gelegt, bis sie vollständig braun waren, anschließend mit heißem Wasser übergossen und als eine Art Kaugummi, auf der dann eine längere Zeit gekaut wurde, verwendet. Eines war die Ackerbohne aber nie: Viehfutter!

Heiß begehrt war die Bohne auch bei den jungen Leuten. Am *Schollepoan-Samstag* mussten die Bohnenfelder bewacht werden: Ledige Burschen stahlen in fremden Bohnenfeldern die *Schollepoan* und nahmen sie der Geliebten beim „Fensterln“ mit, so ein längst nicht mehr ausgeübter Brauch an der Pustertaler Höhenstraße in Assling. Dafür bekam der wagemutige junge Mann eine Nelke, die er sich dann am Schutzengelssonntag (der erste Sonntag im September) beim Kirchgang ansteckte. Auch Bohnenfeste mit Musik und Tanz wurden gefeiert. Dazu wurden Ende August auf offenem Feuer die noch unreifen bzw. milchreifen Ackerbohnen in der Hülse (Schale, *Scholle*) in einem großen Kupferkessel gegart. In fröhlicher Runde verspeist wurden dann nur die Bohnen, nicht aber die Hülsen.

Die voll ausgereiften und getrockneten Bohnen wurden auch als Saatgut verwendet. Dafür wurde ein Teil der Bohnen für die Aussaat im Frühjahr zurückbehalten und davon dann die schönsten, dicksten und gesund aussehenden Bohnen für die Aussaat ausgewählt. Es wurde kein Saatgut dieser Bohne zugekauft. Wenn es in Notsituationen an Saatgut fehlte, so hat man sich untereinander ausgeholfen und auch Saatgut gegen andere Dienstbarkeiten getauscht. Auf diese Art und Weise wurde diese Bohne auf vielen Bergbauernhöfen von

Generation zu Generation aber auch innerhalb der Region weitergegeben.

Die Ackerbohne wird heute noch von einigen wenigen Personen mit viel Leidenschaft vermehrt und dadurch auch lokale Herkünfte, die über Generationen in der Region angebaut wurden, erhalten. Sie wird aber nicht mehr großflächig angebaut, sondern auf kleineren Flächen am Selbstversorgeracker oder auch im Garten.

DIE SAATGUTHERKÜNFTLE AUS DEM PUSTERTAL

Markus K., Jg. 1980 / Assling²⁵

Pustertaler Schollepoan

Warum baust du die Pustertaler Schollepoan an?

In unseren kleinen Acker- und Gartenflächen bauen meine Familie und ich in steilster Hanglage viele Kulturpflanzen ausschließlich für den eigenen Bedarf an. Diese frischen Zutaten eignen sich wunderbar für die Küche. Frisches Gemüse direkt von der Pflanze in den Mund, das lieben unsere Kinder. Die Erhaltung unserer Traditionen ist uns auch wichtig. Deshalb findet die *Pustertaler Schollepoan* immer einen Platz am Acker.

Im Spätsommer steht das Kochen der noch frischen *Pustertaler Schollepoan* auf dem Speiseplan. Wenn die Hülsen noch grasgrün, die Bohnen darin weich, aber schon einen dicken Bauch haben, werden sie zubereitet. Die in der Hülse im Ganzen in Salzwasser gargekochten Bohnen werden *ausgefeselt* (mit den Fingern aus der Hülse gedrückt) und die Bohnen gegessen. Wir laden zum Essen dieser Rarität auch regelmäßig Freunde ein, die diese Speise sehr schätzen, wie es in der jüngeren Geschichte eben der Brauch war. Wenn die Hülsen an der Pflanze ganz schwarz und die Bohnen trocken sind, dann sind die Bohnen reif für die Ernte des Saatgutes. Von den schönsten Pflanzen nehmen wir dann genügend Saatgut für nächstes Jahr, das wir mäusesicher in einem gut verschließbaren Glas aufbewahren.

²⁵ Interview geführt von B. Vogl-Lukasser im Jahr 2021. Text von B. Vogl-Lukasser & C.R. Vogl.

Was ist das Besondere an der *Pustertaler Schollepoan*?

Der Geschmack ist einzigartig. Das ist schwer zu beschreiben, weil ich mit diesem Geschmack aufgewachsen bin, vielleicht nussig und erdig, aber nicht bitter. Für unsere Höhenlage auf 1385 Metern ist diese Bohne sehr gut geeignet, weil sie Frost und Kälte gut verträgt, sehr ertragreich und unkompliziert im Anbau ist. Einzig ein Gerüst muss jedes Jahr gebaut werden, weil die Pflanzen sehr hoch werden.

Woher kommt das Saatgut?

Das Saatgut stammt von einer Nachbarin, die aber mittlerweile schon verstorben ist. Wir vermehren diese Herkunft jetzt auch schon seit vielen Jahren. Es gibt in unserer Gemeinde noch mehrere Menschen, die genau diese *Schollepoan* vermehren. Das ist gut zu wissen, wenn es einmal Engpässe beim Saatgut geben sollte.

Genügend Saatgut – auch mit „eiserne Reserve“ – aufzubewahren, ist besonders bei Herkünften, die nicht im Handel erhältlich sind, wichtig (C. R. Vogl, 2021).



Die kleinen Garten- und Ackerflächen (Assling) dienen im Pustertal oftmals der Versorgung mit Frischgemüse sowie der Erhaltung lokaler Kulturarten und Herkünfte. Diese Anbauweise hilft auch weiterhin traditionelle Gerichte herstellen und verzehren zu können (C.R. Vogl, 2021)..

Kurzbeschreibung *Pustertaler Schollepoan*:

Die Aussaat erfolgt schon zeitig im Frühjahr. Sie ist für Höhenlagen geeignet und verträgt leichten Frost. Eine Fruchtfolge ist wichtig, um die Gesundheit zu erhalten. Bis zu 1,5 m hoch und höher wird die Pflanze. Eine Stütze ist erforderlich. Die Hülsen stehen aufrecht, und enthalten mindestens 4 Körner pro Hülse. Die Herkunft ist sehr ertragreich. Das reife Korn ist mittelgroß und beigebraun. Bei Frischernte kennzeichnet die Herkunft ein milder Geschmack. Eine tolle Verwendung ist etwa ein Bohnen-Aufstrich.

Die Kulturpflanze – Feuerbohne

Brigitte Vogl-Lukasser & Christian R. Vogl

Die Feuerbohne (*Phaseolus coccineus*) war im Pustertal nicht „alleingesessen“ und auch lange nicht so weit verbreitet und bekannt wie die Ackerbohne. Da die Feuerbohne über Stangen hochklettert, wurde diese niemals großflächig am Acker angebaut, sondern entweder am Rande eines Kartoffelackers oder im Hausgarten. Die Feuerbohne wurde ausschließlich als Trockenbohne oder milchreife Grünbohne verwendet. Für die Saatgutgewinnung waren keine zusätzlichen Arbeitsschritte notwendig, da einfach einige der schönsten und vor allem dicksten Bohnen für die Aussaat im Frühjahr aufbewahrt wurden.

Kleinere Kerne der Feuerbohnen wurden mit Rollgerste oder in der Schottsuppe verkocht. Größere Bohnen, speziell diejenigen mit rein weißer Farbe, die wegen ihres milden und guten Geschmacks besonders beliebt waren, wurden sauer angerichtet oder auch süß ange macht und zu Apfelmus gegessen. Die großen Bohnensamen der Feuerbohne waren früher allerdings auch noch aus einem anderen Grund sehr beliebt: Kinder nahmen die Bohnen in die Schule mit, um diese untereinander zu tauschen. Die vielen bunten Farben dieser Feuerbohnen (violett, schwarz, beige, braun oder weiß), aber auch die unterschiedlichen Zeichnungen (gesprenkelt, einfarbig), und die eindrucksvolle Größe der Samen machten die Feuerbohnen zu einem dekorativen Tauschobjekt.

Heute finden sich die Feuerbohnen in vielen Hausgärten und sind auch aufgrund ihrer wunderschönen roten und/oder weißen Blüten sehr beliebt.

DIE SAATGUTHERKÜNFTE AUS DEM PUSTERTAL

Chriselda K., Jg. 1949 / Assling²⁶

Bunte Feuerbohne

Warum baust du die Bunte Feuerbohne an?

Ich bin in einer Zeit aufgewachsen, in der es noch notwendig war, alles, was für das Leben gebraucht wurde, selber anzubauen und zu verarbeiten. Sich zumindest teilweise selber versorgen zu können, zählt für mich auch heute noch zu einer erfüllenden und auch wichtigen Aufgabe in meinem Leben. Auf dem kleinen Fleckchen Erde, wo ich heute wohne, habe ich die Möglichkeit für den eigenen Bedarf allerlei anzubauen, dazu gehören auch verschiedene Bohnen. Bohnen sind sehr reich an Proteinen und wichtigen Nährstoffen. Sie sind für Veganer oder Vegetarier ein wichtiges Nahrungsmittel und könnten den Fleischkonsum sinken lassen.

Die noch grünen Bohnen lassen sich gut eingefrieren und schmecken



 Die ausgereiften Hülsen der *Bunten Feuerbohne* werden zum Trocknen am Balkon aufgehängt (B. Vogl-Lukasser, 2021).

²⁶ Interview geführt von B. Vogl-Lukasser im Jahr 2021. Text von B. Vogl-Lukasser & C.R. Vogl.



▲ Einfache, vor Ort gesammelte Holzstecken dienen als Halt für die wuchsfreudige *Bunte Feuerbohne* (B. Vogl-Lukasser, 2021).

auch im Winter als Salat oder in der Gerstensuppe sehr gut. Bohnen werden im Sommer und Herbst jeden Tag in irgendeiner Form aufgetischt. Bei den Bohnen ist das Tolle, dass ich nicht jedes Jahr Samen kaufen muss, sondern dass diese ganz einfach vermehrt werden können. Da wir niemals alle jungen, frischen Bohnen aufessen können, bleiben immer Hülsen an der Pflanze, in denen die Bohnen dann ganz ausreifen dürfen. Diese dicken und ausgereiften Bohnen sind auch sehr schmackhaft, nur benötigen sie mehr Zeit zum Kochen. Gut getrocknet und in einem Glas luftdicht und kühl gelagert, sind sie unser Saatgut-Schatz für nächstes Jahr. Saatgut bedeutet für mich auch Unabhängigkeit und es sollte in unseren Händen bleiben.

Was ist das Besondere an der *Bunten Feuerbohne*?

Die *Bunte Feuerbohne* ist sehr ertragreich und schmeckt als milchreife Bohne besonders gut. Diese Bohne ist mir besonders an Herz gewachsen, weil sie unkompliziert im Anbau ist und weil meine Enkelkinder

die Gerichte, die wir aus diesen Bohnen zubereiten, besonders lieben. Sobald die ersten Bohnen dick werden, bereiten wir etwa einen Bohrensaft zu.

Woher kommt das Saatgut?

Ich weiß es nicht mehr ganz genau, aber meine Mutter, die schon lange verstorben ist, hatte diese Bohne auch immer. Wahrscheinlich hat sie mir dieses Saatgut vererbt. Seit ich meinen Garten und Kleinstacker hier bewirtschaftete, und das ist immerhin schon seit 31 Jahren, gewinne ich auch das Saatgut. Ich muss immer schauen, dass ich alle Bohnenfarben aussäe, damit die bunte Vielfalt erhalten bleibt. Ich habe Saatgut dieser Herkunft übrigens schon ganz vielen Bekannten weitergegeben.

Kurzbeschreibung *Bunte Feuerbohne*:

Die Pflanze windet sich scheinbar endlos über die Bohnenstangen hinauf. Die Blüten erscheinen sehr früh und sind weiß, rot und weiß-rötlich gemischt. Die Pflanzen sind sehr vital und gesund mit einem hohen Ertrag. Die Hülsen sind leicht gekrümmt und haben länglich-flache Samen, die in der Form und in der Größe sehr variabel von klein bis groß sind. Die Farben der Samen sind vielfältig, einfarbig in weiß und schwarz, aber auch bunt mit Flecken oder kleinen Punkten. Frische Bohnen sind festkochend und zerfallen nicht. Der Geschmack ist nussig und mild.

Georg B. / Gais²⁷

Käferbohne & Co

Es ist ein herrliches Fleckchen Erde, auf dem Georg Gemüse, Getreide und Obst in Demeter-Qualität anbaut. Jetzt, Mitte Juli, steht sein Hausgarten in voller Pracht. Und obwohl er von früh bis spät zu tun hat, empfängt er mich bereitwillig, um über ein paar der vielen von ihm angebaute Kulturarten zu sprechen.

27 Interview geführt von R. Schmidt im Jahr 2022. Text von R. Schmidt.

Georg, ich bin beeindruckt: Ihr Hausgarten ist ein echter Vielfaltsgarten, ein Paradies: alte Obstbaumraritäten, Getreide, ein Mohnfeld, Mais, Marillenspaliere – und Bienen, Hummeln, Schmetterlinge, Käfer allerorten. Möchten Sie uns kurz ein paar der Herkünfte vorstellen, die Sie anbauen und deren Saatgut Sie vermehren?

Ja, gerne. Die größte Vielfalt haben wir tatsächlich hier im Hausgarten, der sich auf einer Fläche von einem halben Hektar erstreckt. Insgesamt bewirtschaften wir rund eineinhalb Hektar, wobei drei Parzellen außerhalb des Ortes liegen. Und um es gleich vorwegzusagen: Wir kultivieren zwar eine große Vielzahl unterschiedlicher Kulturarten, aber natürlich sind nicht alle Herkünfte, die wir aktuell anbauen, aufs Engste mit diesem Hof verbunden.

Eine Getreideart, die ich mit Leidenschaft und Erfolg anbaue und vermehre, ist der Rote Kahle Emmer. Aus einer Ähre, die ich vor 5 Jahren aus Süddeutschland erhielt, habe ich inzwischen so viel Saatgut gewonnen, das es für ein Feld von gut 60 Quadratmetern reicht. Und im nächsten Jahr vergrößere ich die Anbaufläche erneut.

Eine andere Getreideart findet sich hingegen schon länger auf unserem Hof: der Rotkorndinkel. Ihn hat mein Vater vor 35 Jahren von Hans Gahleitner erhalten. An sich ist der Dinkel nicht unbedingt eine charakteristische Kulturart des Pustertals; er wird hierzulande erst seit etwa 40 Jahren von diversen Landwirten angebaut. Wir selbst nutzen das Mehl zum Brotbacken. Noch nicht sehr lange haben wir außerdem eine alte Speisemohnsorte hier bei uns auf dem Hof, die ich von Rudi Burger aus Niederdorf erhalten habe. Dieses Jahr baue ich sie auf fast 250 Quadratmetern an. Damit ist mehr Arbeit verbunden, als man meint: Bis in eine Höhe von etwa 5 Zentimetern sind die Mohnpflanzen noch schwach und im Vergleich zu Beikräutern konkurrenzschwach. Entsprechend muss man sehr viel jäten. Erst dann bilden sie eine resistente Pfahlwurzel aus, die ziemlich tief hinunterreicht. Jetzt, Mitte Juli, sind die Pflanzen bereits verblüht und wir stehen vor einem Wald an Mohnkapseln. Vor einigen Wochen war hier noch ein herrliches Blütenmeer in weiß-rosa. Grundsätzlich wurde in Prettau und im Ahrntal immer viel Mohn angebaut. Natürlich gibt es eine Reihe traditioneller Gerichte, in denen der Mohn eine wichtige Rolle spielt. Bei uns sind das beispielsweise Krapfen mit Mohnzucker und Preiselbeerfüllung. Die einzelnen



 Unterschiedliche Bohnenherkünfte, die Georg und seine Familie seit Jahrzehnten vermehren (R. Schmidt, 2022).

Herkünfte wurden früher zwischen den einzelnen Höfen munter getauscht, nicht zuletzt, um Degradation und Inzucht zu vermeiden. Was die Vermehrung angeht, selektiere ich die Pflanzen auf die Anzahl ihrer Zweige und mithin Köpfe – und natürlich auf die Größe und Form der Mohnkapseln.

Haben Sie auch eine Herkunft, die aufs Engste mit Ihrem Hof verbunden ist, von der Sie vielleicht sogar sagen würden: Sie ist identitätsstiftend für uns?

Ja, eine Bohne. Wir wissen gar nicht mehr, woher mein Vater das Saatgut erhalten hat. Einen Lokalnamen hat sie nicht; verwandt ist sie jedenfalls mit der Käferbohne, auch sie blüht rot. Abgesehen von der Tatsache, dass diese Bohnenherkunft seit Jahrzehnten Teil der Landwirtschaft auf unserem Hof ist, schätzen wir sie auch deshalb, weil sie unkompliziert ist und einen schönen, sicheren Ertrag erbringt. Jedes Jahr bauen wir sie an, wobei die Größe der Anbaufläche schwankt. Wir bringen sie in Direktsaat aus, wobei der Zeitpunkt von der Witterung abhängt – etwa Ende April, Anfang Mai. Die Bohne ist unkompliziert

ziert: Wir stellen die Stangen auf, an denen sie ranken soll, und müssen dann nur einmal die Beikräuter jäten. Den Boden bereiten wir mit dem Kompost unserer Gartenabfälle auf. Zusätzlich habe ich ihn vor einigen Jahren aufgekalkt. Durch das Pustertal verläuft ja die Periadriatische Naht und wir befinden uns hier nördlich von ihr in einer Urgesteinsgegend mit einem Boden, der einen pH-Wert von teilweise 4 aufweist, also sauer ist.

Dieses Jahr werde ich von dieser Herkunft allerdings nur wenig Saatgut gewinnen können, denn im Frühjahr sind viele Keimlinge den Schnecken zum Opfer gefallen. Aber natürlich verfüge ich noch über Saatgut aus den vorhergehenden Jahren: Bei richtiger Lagerung, im Dunkeln, Kühlen, bleibt das Saatgut etwa drei bis fünf Jahre lang keimfähig. In den letzten Jahren haben wir das Auftreten eines neuen Schädlings beobachtet, den wir bisher nicht kannten. Neue Schädlinge sind ja meist ein Ergebnis von Klimawandel und ganz allgemein der Globalisierung. Jedenfalls haben die Würmer eines Käfers die Bohnen während der Lagerung befallen – und uns ist das erst bei den Trockenbohnen aufgefallen: Plötzlich waren da Käfer im Glas, in dem wir die Bohnen aufbewahrten. Seither frieren wir die Bohnen nach der Ernte für zwei Tage bei Minus 22 Grad Celsius ein. Das löst das Problem effizient – ohne die Keimfähigkeit der Bohnen zu beeinträchtigen.

Welche Herkünfte bauen Sie inzwischen nicht mehr an beziehungsweise welche sind in den vergangenen Jahrzehnten im Pustertal Ihres Wissens verloren gegangen?

Wir hatten hier auf dem Hof mal eine Palerbsenherkunft. Wir haben sie an die Laimburg abgegeben und den Anbau selbst aufgegeben, weil wir sie durch Virusbefall degeneriert ist und keine guten Erträge mehr brachte und irgendwann kaum mehr keimfähig war.

Im Pustertal insgesamt gab es einen rapiden Schwund beim Anbau alter Kartoffelsorten. Der Ackersegen zum Beispiel, eine alte früher sehr verbreitete Kartoffelsorte, ist vor einigen Jahren von den Höfen verschwunden, da auch er durch Virusbefall stark degeneriert war und irgendwann kein Saatgut mehr verfügbar war. Alte Getreidesorten des Pustertales findet man leider nicht mehr, da sie oft von den Bauern in den 60iger und 70iger Jahren durch neue ersetzt worden sind.

 *Käferbohne* in voller Blüte: Eine Bohnenherkunft unklaren Ursprungs, die schon von Georgs Vater vermehrt wurde (R. Schmidt, 2022).



Falls jemand noch Saatgut aufgehoben hatte, verlor es nach ca. 5 Jahren die Keimfähigkeit und war unbrauchbar.

Sie arbeiten im Bezirksamt für Landwirtschaft Bruneck der Autonomen Provinz Südtirol in Bruneck, haben also auch beruflich mit der Landwirtschaft zu tun. Warum engagieren Sie sich privat auf dem Gebiet der Saatgutvermehrung, was ist Ihre persönliche Motivation?

Ich erachte es nicht nur als wichtig, sondern inzwischen als überlebensnotwendig für uns alle, dass das Tauschen und die Vermarktung von samenfestem Saatgut zwischen Privatleuten und zwischen Betrieben möglich und erlaubt ist. Einen möglichst breiten Genpool zur Verfügung zu haben, wird in den Zeiten des Klimawandels mit seinen Extremwetterlagen immer wichtiger. Gerade in diesem Monat, dem Juli 2022, haben wir die Folgen extremer Trockenheit auf die Landwirtschaft ja tagtäglich aufs Bitterste erfahren müssen. Mit Sicherheit wer-

den in Zukunft Herkünfte, die gut an solche extremen Wetterereignisse angepasst sind, von zunehmender Bedeutung für unsere Ernährung sein – und wir werden froh sein, wenn sie uns dann noch zur Verfügung stehen. Daher bedarf es meiner Meinung nach unbedingt einer reformierten Gesetzgebung, die die informelle Saatgutvermehrung aus dem rechtlichen Graubereich herausholt.

Es kann auch in meinem Verständnis von Landwirtschaft nicht sein, dass Saatgut nur mehr von 3 gewinnorientierten Großkonzernen auf der Welt zu beziehen ist. Sie sind nicht an der lokalen Sortenvielfalt und an den Klein- und Kleinstbauern interessiert, die weltweit immer noch die Mehrheit der landwirtschaftlich verfügbaren Flächen bewirtschaften und die mit lokal angepasste samenfeste Sorten weiterarbeiten. Den Großkonzernen ist nur wichtig, dass wir alle von ihnen abhängig sind.

Die Kulturpflanze – Gartenbohne

Brigitte Vogl-Lukasser & Christian R. Vogl

Im Gegensatz zur Ackerbohne, die vor allem in den höheren Berglagen angebaut wurde, war die anspruchsvolle Gartenbohne (*Phaseolus vulgaris*), wenn überhaupt, in den Gunstlagen des Tales zu finden. Gartenbohnen zu kultivieren war beispielsweise im Lienzer Talboden weiter verbreitet, als im Pustertal.

Garten-Stangenbohnen rankten sich an Gerüsten am Rand eines Ackers oder an den äußeren Reihen des Maisackers direkt an Maispflanzen hoch. Da die Gartenbohnen sehr wärmebedürftig sind, wurde darauf geachtet, dass die Pflanzen viel Sonne abbekommen. Maispflanzen als Rankgerüst zu verwenden, kam deshalb nur an der Seite des Ackers, der Richtung Sonne ausgerichtet war, in Frage.

Buschbohnen, die als Trockenbohnen verwendet wurden, wurden auf eigenen kleinen Flächen angebaut. So konnten die voll ausgereiften Bohnen in einem Arbeitsschritt händisch mit der Sichel abgeerntet oder samt der Wurzel aus der Erde gezogen werden. Diese Busch-



 Heute werden junge Bohnenhülsen gerne als Frischgemüse (Fisole) verwendet (B. Vogl-Lukasser, 2021).

Trockenbohnen wurden zum Nachtrocknen in Bündeln aufgehängt und im Winter die Bohnen ausgedroschen.

Garten-Trockenbohnen dienten als Suppeneinlage, etwa in der Brennsuppe und Gerstensuppe oder wurden zu Eintöpfen und Aufläufen verarbeitet. Das Lebensmittel Trockenbohne war gleichzeitig auch Saatgut. Es musste nur genug davon für den Anbau in der nächsten Saison aufbewahrt werden.

Eine Verwendung der noch jungen, fadenlosen grünen Hülsen als Feingemüse (*Straangilan*) anstelle der Bohnenkerne war weniger bekannt. Eine Bohne nur wegen der Nutzung als Fisole anzubauen wäre eine „Verschwendung“ gewesen, da der Anbau geeigneter Kulturpflanzen auch davon abhängig gemacht wurde, dass diese auch in genügender Menge als Wintervorrat eingelagert werden konnten. Eine Tiefkühltruhe war nicht vorhanden und milchsauer eingelegt für den Winter wurden nur Weißkraut und Herbstrüben. Außerdem

waren die Hülsen der Trockenbohnen stark fädig und faserig, und so für eine Eignung als grünes Frischgemüse wenig geeignet.

Heute werden vor allem Buschbohnen oder Stangenbohnen für die Verwendung der jungen Hülsen als Frischgemüse (*Fisole*, *Straangilan*) in kleinen Mengen in Hausgärten angebaut. Zum Unterschied vom feldmäßigen Anbau der stärkehaltigen Trockenbohnen sind diese Gartenbohnen ein sogenanntes Feingemüse.

DIE SAATGUTHERKÜNFTE AUS DEM PUSTERTAL

Barbara M., Jg. 1956 / Strassen²⁸

Butterbohne aus dem Lavanttal

Warum baust du die *Butterbohne aus dem Lavanttal* an?

Ich komme ursprünglich aus dem unteren Lavanttal im südlichen Kärnten. Obwohl ich als Kind schon früh die Liebe zu Blumen entdeckt habe, hatte ich als Jugendliche keine Freude an Gartenarbeit. So ändert sich das im Laufe der Zeit. Mittlerweile bin ich eine leidenschaftliche Hobby-Gärtnerin geworden und habe in meiner Pension auch viel Zeit dafür. Mit unserer Gemeindeverwaltung habe ich ein sehr gutes Abkommen. Ich darf eine öffentliche Fläche nutzen und ein kleines Grundstück vor dem Gemeindeamt nach meinen Vorstellungen pflegen und bepflanzen. Dafür kümmere ich mich mit anderen Freiwilligen etwa um die Bepflanzung rund um das Gemeindehaus und den Kirchenschmuck. Wir haben sehr viele Sträucher, wie etwa Buchsbaum oder Spiersträucher, die dafür bestens geeignet sind. Bei Bedarf hilft mir auch einer unserer Gemeindemitarbeiter, weil ich manche Arbeiten, wie etwa das Wegführen von Strauchschnitt, nicht alleine erledigen kann.

In meinem Garten wächst so vieles auf kleinstem Raum. Ich versuche nachhaltig und biologisch zu „arbeiten“. Meine täglichen Gartenbesuche sind geprägt von Freude, Entspannung und Zufriedenheit. Weil ich im Frühjahr nicht zu früh jäte, keimen viele Pflanzen, darunter viele Blumen, die bei mir willkommen sind. Das Wegschmeißen von diesen

²⁸ Interview geführt von B. Vogl-Lukasser im Jahr 2022. Text von B. Vogl-Lukasser & C.R. Vogl.



Barbara liebt den Geschmack ihrer *Butterbohne aus dem Lavanttal*, die sie auch immer an ihre Herkunft und ihre Jugend erinnert (C. R. Vogl, 2022).



Auf einem schmalen Streifen eingezwängt zwischen Gehweg, Parkplatz, Feuerwehr, Recyclinghof und Gemeindeamt hat hier eine begeisterte Gärtnerin eine Oase der Vielfalt geschaffen (C. R. Vogl, 2022).

Pflanzen bringe ich nicht übers Herz. So gebe ich schachtel- und kübelweise Pflanzen an Interessierte weiter. Was für eine Freude. Die Butterbohne aus dem Lavanttal baue ich an, weil ich *Strankalen* (Fisolen) als Salat angemacht leidenschaftlich und schüsselweise esse.

Was ist das Besondere an dieser Butterbohne aus dem Lavanttal?

Diese Butterbohne ist die traditionelle Bohne aus meiner Heimat. Es ist eine ausgesprochen gute Schnittbohne ohne Fäden. Andere Bohnen haben viele Fäden, und Fäden ohne Ende mag ich überhaupt nicht. Ich habe eine Zeit lang Buschbohnen kultiviert, aber da hatte ich riesige Probleme mit den Schnecken. Das ist bei den Stangenbohnen viel besser, überhaupt wenn ich rund und die Pflanzen Schafwolle gebe. Eine Besonderheit ist der hohe Ertrag und die zweifache Nutzung, als Fisole und Trockenbohne. Traditionell war die Trockenbohne im Lavanttal sehr wichtig. Gekochte Trockenbohnen standen jeden Tag am Herd und es gab sie oft dreimal am Tag, zum Frühstück, zu Mittag und zum Abendessen.

Woher kommt das Saatgut?

Ich habe die Butterbohne aus dem Lavanttal aus meiner Heimatgemeinde St. Andrä im Lavanttal von einer Nachbarin meiner Schwester. Sie baut diese Bohne immer schon an und gibt auch Saatgut, aber auch viele andere Pflanzen gerne an Interessierte weiter. Ich vermehre die Bohne jetzt schon das vierte Jahr, und sie reift auch auf 1.000 Metern Seehöhe noch aus, sodass ich jedes Jahr ein schönes Saatgut erhalte.

Kurzbeschreibung *Butterbohne aus dem Lavanttal*:

Die Pflanze wird bis zu 3 m hoch und braucht hohe Bohnenstangen. Sie bildet gelblich weiße Blüten und hellgrüne, ca. 1 cm breite und flache Hülsen. Die fadenlosen Hülsen sind schnellkochende Fisolen. Die getrockneten, ausgereiften Bohnen sind klein und rundlich, hellbeige bis bräunlich mit einem weißen Nabel. Die Bohnen sind gut als Trockenbohne geeignet.

Die Kulturpflanze – Palerbse

Brigitte Vogl-Lukasser & Christian R. Vogl

In der jüngeren Geschichte war in erster Linie die Palerbse (*Pisum sativum* convar. *sativum*), die als Trockenerbse genutzt wird, von größerer Bedeutung. Im Vergleich zu dem Grundnahrungsmittel Ackerbohne, das jeden Tag auf den Tisch kam, wurden diese Erbsen aber nicht in so großer Menge angebaut. In der Region wurden diese Erbsen auch als Rollerbsen bezeichnet, weil sie kugelförmige Körner haben. Die Pflanzen waren als widerstandsfähig und kältetolerant bekannt. Gesät wurde oft schon Anfang April. Erbsen wurden auf einem schmalen Streifen am Rand des Kartoffelackers oder zwischen den Kartoffelreihen angebaut. Ein Anbau im Gemenge mit Gerste oder Hafer war auch verbreitet, wobei die Halme des Getreides eine Art Stützhilfe für die Erbsen darstellten. Erbsen mit besonders hohem Wuchs wurden mit dünnen Hasel- oder Fichtenreisern gestützt. Zum Erbsenlegen verwendete man, ähnlich dem *Poanreter*, ein eigenes Setzholz. Die Erbsenpflanzen wurden bei Vollreife oft zusammen mit den Reisern abgeerntet, zum Nachreifen und Nachtrocknen aufgehängt und im Herbst oder Winter, wenn wieder genug Zeit war, ausgedroschen.

Erbsen waren beliebt, weil sie Abwechslung in die karge Alltagskost brachten und auch das eine oder andere Festtagsgericht bereicherten. Die Erbsen wurden als Suppen zubereitet oder als Zutat in Eintöpfen, wie dem *Gerstenbrein* (Eintopf aus Gerste, Bohnen, Erbsen u.a. Zutaten), verwendet. Eine dicke, sämige Erbsensuppe kommt in manchen Gemeinden des Pustertals auch heute noch am 24. Dezember zu Mittag auf den Tisch. Dieses weihnachtliche Gericht, das die besondere Bedeutung des kommenden Festes unterstreicht, wird gemeinsam mit einem *Blattlstock* gereicht. Für die Zubereitung der traditionellen Erbsensuppe wird heute meist auf gekaufte Trockenerbsen oder tiefgekühlte Markerbsen zurückgegriffen.



📍 Hier werden von Hilda E. die trockenen Reiser von Himbeeren für das Stützen der Erbsen verwendet (C. R. Vogl, 2022).

DIE SAATGUTHERKÜNFTEN AUS DEM PUSTERTAL

Hilda E. / Niederdorf-Prags²⁹

Grüne Palerbse

Es ist ein sonniger Nachmittag Anfang September, als ich mich vom Mühlthal aus nach Niederdorf-Prags aufmache. Mein heutiges Ziel ist der Hof von Hilda, hoch oberhalb des Talbodens gelegen. Mit ihr möchte ich mich über eine alte Roggenherkunft unterhalten. Aber kaum eröfne ich das Gespräch in Hildas gemütlicher Küche, in die sie mich zum Gespräch gebeten hat, werde ich eines Besseren belehrt ...

Hilda, eigentlich bin ich zu dir gereist, um mit dir über den Schlegla Roggen zu sprechen.

Tja, tatsächlich ist es so, dass ich ihn mittlerweile nicht mehr anbaue. Meinen Saatgutvorrat habe ich vor einigen Jahren an die Laimburg

²⁹ Interview geführt von R. Schmidt im Jahr 2021. Text von R. Schmidt.

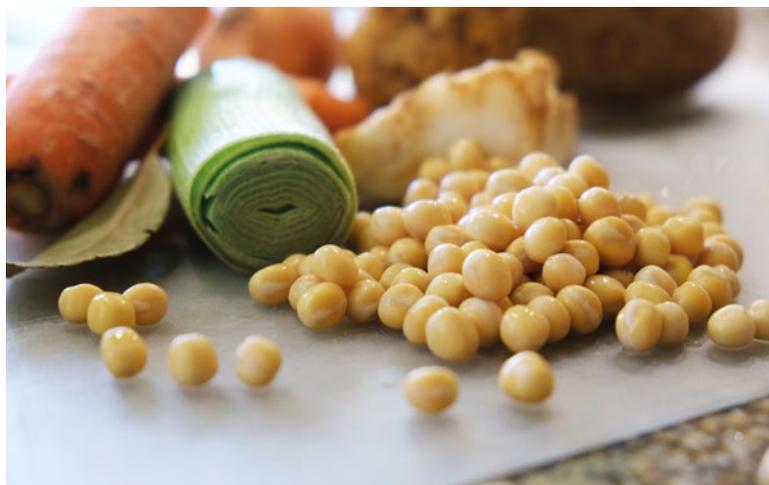
abgegeben. Eigentlich ist der Schlegla Roggen aufs Engste mit diesem Hof verbunden. Mindestens bis in die Zeit meines Großvaters reicht der Anbau dieser Roggen-Herkunft zurück; wir haben ihn zum Brotbacken verwendet. Aber, wie es immer so ist: Der Anbau ist sehr aufwändig, die Halme können bis zu 2 Meter hoch werden. Und dazu sind wir einfach zu wenige Leute hier auf dem Hof. Jedenfalls hoffe ich, dass dieser Roggen auf der Laimburg in guten Händen ist; die Saat bleibt bei guter Lagerung etwa für 5 Jahre keimfähig.

Gut, dann sprechen wir über die Grüne Palerbse; auch von ihr vermehrst du ja Saatgut.

Die *Grüne Palerbse*, ja. Sie wird bei uns als Orbas bezeichnet. Auch sie gehört untrennbar zu diesem Hof, war schon immer da. Besonders an ihr gefallen mir ihre vielseitigen Verwendungsmöglichkeiten: Man kann sie frisch aus der Schote essen, sie schmeckt leicht süßlich. Das geht jetzt schon, Anfang September. Oder frisch verkochen, aber auch einfrieren und trocknen. Im Winter kann man damit herrliche Suppen zubereiten. In unserer Familie kommt die Palerbse an Festtagen auf den



📍 Grüne Palerbsen, getrocknet (R. Schmidt, 2021).



Die Palerbse hat ein breites Einsatzspektrum in der Küche (R. Schmidt, 2021).

Tisch: An Heilig Abend und Karfreitag gibt es traditionell Erbsensuppe. Die Pflanze ist unkompliziert im Anbau: Sie wird zwar sehr hoch, ist aber pflegeleicht und stellt keine besonderen Ansprüche an ihren Standort. Zudem verträgt sie Frost. Man kann, wie ich das gemacht habe, lebende Zäune damit bauen, als Umgrenzung eines Gemüse- oder Kobisackers.

Verrätst du uns das Rezept für eure Erbsensuppe?

Aber natürlich, es ist ganz simpel! Die Erbsen sollte man am Abend vorher einweichen. Am nächsten Tag kocht man sie für 60-90 Minuten zusammen mit einer Knoblauchzehe und einem Lorbeerblatt; schneller geht's natürlich im Schnellkochtopf. Mit der Flotten Lotte macht man hieraus dann einen sämigen Erbsenbrei. In meiner Familie braten wir außerdem eine Zwiebel in Butter an und fügen sie hinzu – man kann sie aber auch weglassen. Lecker dazu sind angeröstete Weißbrotwürfel.

Die Kulturpflanze – Markerbse

Brigitte Vogl-Lukasser & Christian R. Vogl

Die im Vergleich zu den Palerbsen etwas süßeren und weniger stärkehaltigen Markerbsen (*Pisum sativum* convar. *medullare*) verdrängten die lange Zeit traditionell angebauten Palerbsen und erlangten bald eine große Beliebtheit. So war es eine große Freude etwa nach langen Wintern und vor allem auch für die Kinder endlich wieder etwas Süßes, in Form von frischen süßen Erbsen, zu verspeisen. Laut einer Bäuerin waren die Erbsen „die Ziggolan vom Garten“.

Heute werden Markerbsen im Pustertal in kleinen Mengen ausschließlich für den Frischverzehr angebaut, was sie zum Unterschied vom feldmäßigen Anbau der stärkehaltigen Palerbse zu einem ausgesprochenen Feingemüse macht.

DIE SAATGUTHERKÜNFTE AUS DEM PUSTERTAL

Frieda M., Jg. 1961 / Assling³⁰

Markerbse von Frieda

Warum baust du diese Markerbse von Frieda an?

In unserer Familie legen wir sehr viel Wert auf die Versorgung mit unseren eigenen Lebensmitteln. Wir haben zwei kleinere Ackerflächen, wo wir Kartoffeln, Zwiebeln, Rhonen, Karotten und anderes Gemüse, das wir einlagern können, anbauen. Seit jeher hat bei uns in der Familie die Erbse nicht nur einen fixen Platz im Anbau, sondern auch in der Küche. Der Anbau ist zwar sehr viel händische Arbeit, für uns ist aber die Eigenständigkeit in der Versorgung mit Lebensmitteln ein großes Anliegen. Ich bin auch bei unserem Obst- und Gartenbauverein aktives Mitglied, und mein Mann ist schon seit ewigen Zeiten als Kassier dort tätig. Immer wieder finden Veranstaltungen auch bei uns im Garten und

30 Interview geführt von B. Vogl-Lukasser im Jahr 2021. Text von B. Vogl-Lukasser & C.R. Vogl.

am Acker statt. Das ist selbstverständlich für uns, hier ehrenamtlich mitzuwirken, unsere Gartentür zu öffnen und unseren Beitrag für die Gemeinschaft zu leisten.

Was ist das Besondere an der *Markerbse von Frieda*?

Wenn ich die Erbsen für die Verwendung in der Küche ernte, sind sie dunkelgrün und noch weich. Diese dunkelgrüne Farbe behält sie auch beim Kochen und nach dem Einfrieren. Das ist für uns wichtig, weil bei uns beim Essen auch das Auge mitisst. Außerdem ist die Erbse sehr ertragreich und gut geeignet zum Einfrieren.

Woher kommt das Saatgut?

Bei uns zu Hause in Kosten, eine Fraktion der Gemeinde Assling, wo ich ursprünglich herkomme, hat man immer für die Selbstversorgung Gemüse angebaut. Ich habe diese Erbse von meiner Mutter sozusagen geerbt und vermehre diese schon seit vielen Jahren, seitdem ich selber einen Acker bewirtschaftete. Woher sie meine Mutter ursprünglich hat, weiß sie nicht mehr. Aber wahrscheinlich war sie schon lange am Hof.

Kurzbeschreibung der *Markerbse von Frieda*:

Bis 70 cm hohe Pflanzen, die mit Reisern gestützt werden müssen. Beim Anbau sollten mindestens 2-3 Körner pro Loch gelegt werden. Weißblühende, ertragreiche Herkunft. Die Erbsen sind bei Milchreife dunkelgrün. Milchreife Erbsen roh, gekocht und zum Einfrieren geeignet. Für die Saatgutvermehrung Körner ausreifen lassen, die getrocknet runzelig und hellgrün gelb sind.



Das Erbsensaatgut muss gut getrocknet sein, bevor es in ein Glas zur Aufbewahrung gegeben wird (B. Vogl-Lukasser, 2021).



Die Weitergabe von Saatgut ist für viele ErhalterInnen selbstverständlich. Das sollte auch weiterhin so bleiben und rechtlich nicht eingeschränkt werden (B. Vogl-Lukasser, 2021).

Marlies L., Jg. 1963 / Assling³¹

Belluneser Markerbse

Warum baust du die *Belluneser Markerbse* an?

Ich bin ehrenamtlich in der Bücherei unserer Gemeinde tätig, die wir gemeinsam mit mehreren Kolleginnen im Jahr 2013 aufgebaut haben. Bildung ist ein wichtiger Grundpfeiler für eine zukunftsfähige Entwicklung. Dazu gehört auch das Interesse am Lesen zu fördern. Um auch das Interesse an dem Anbau der Vielfalt unserer Kulturpflanzen zu wecken und die Saatgutbildung in unserer Gemeinde zu fördern, haben wir als Bücherei Assling begeistert an dem BioColAlp Projekt, wo Saatgut und kleine Büchlein mit Anleitungen zum Anbau und zur Vermehrung für den Verleih angeboten wurden, mitgewirkt. Ich habe auch einige Kulturarten und Sorten ausgeborgt. Nach mehrmaligen Versuchen auch mit anderen Erbsen, wie etwa der Zuckererbse Art-Deco, bei welcher aber nicht die frischen Körner, sondern die Hülsen gegessen werden, habe ich dann endlich die Erbse gefunden, die für mich passt.

Was ist das Besondere an der *Belluneser Markerbse*?

In habe nur einen sehr kleinen Garten. Der Platz für den Anbau von Frischgemüse ist begrenzt. Aus diesem Grund sind diese Erbsen passend, weil sie sehr hoch werden und so den geringen verfügbaren Platz gut ausnutzen. Eine reiche Ernte auf begrenztem Raum, das ist super. Frisch aus der Hülse die noch süßen jungen Erbsen über einen langen Zeitraum naschen: Das ist mit dieser Erbse möglich!

Woher kommt das Saatgut?

Die Partnergemeinden des BioColAlp Projektes im Belluno haben einige ErhalterInnen lokaler Belluneser Herkünfte identifiziert. Bei einem Besuch im Belluno haben uns die GärtnerInnen diese Erbse als Saatgut mitgegeben, und ich durfte dann in meinem Garten ausprobieren, ob sie auch für unsere Seehöhe und Lage für den Anbau geeignet ist. Da sie wunderbar hierher passt, habe ich auch einiges an Saatgut vermehrt und innerhalb unseres Netzwerkes weitergegeben.



Im Wachstum sehr hoch ist die *Belluneser Markerbse* (B. Vogl-Lukasser, 2021).



Die *Belluneser Markerbse* ist sehr ertragreich (B. Vogl-Lukasser, 2021).

³¹ Interview geführt von B. Vogl-Lukasser im Jahr 2021. Text von B. Vogl-Lukasser & C.R. Vogl.

Kurzbeschreibung *Belluneser Markerbse*:

Die Pflanzen werden bis zu 2 m hoch und bilden strahlend weiße Blüten aus. Eine Stütze und Rankhilfe ist unbedingt notwendig. In den dunkelgrünen Hülsen bilden sich mindestens 7 Erbsen. Die Körner werden sehr groß und sind milchreif genossen sehr saftig, ergiebig und süß. Auch wenn der Mehltau die Pflanze befällt, sollten für die Saatgutgewinnung die Erbsen noch bis zur Vollreife an der Pflanze bleiben.

Die Kulturpflanze – Zuckerbse

Brigitte Vogl-Lukasser & Christian R. Vogl

Zuckerbinsen (*Pisum sativum* convar. *axiphium*) wurden in früheren Zeiten in der Region nicht angebaut. Die Nutzung der jungen, noch süßen und fadenlosen Hülsen als Feingemüse ist auch heute noch weitgehend unbekannt. In früheren Zeiten wurde die Versorgung der Menschen über den Winter in Form von Vorratshaltung, der ohne Strom funktionieren musste, sichergestellt. Die Art der Nutzung der Zuckerbinsen als frisches Gemüse, das nicht eingelagert werden konnte, hat wohl aus diesem Grund in der Region keine Tradition.

DIE SAATGUTHERKÜNFTEN AUS DEM PUSTERTAL

Conny G., Jg. 1983 / Assling³²

Zuckerbse - *Posthörnchen*

Warum baust du das *Posthörnchen* an?

Ich habe mich immer schon für die Vielfalt der Kulturpflanzen interessiert. Mein Vater hat diese Begeisterung in mir geweckt, weil er sich für alles, was mit Gartenbau zu tun hat, interessiert hat. In meinem Garten



▲ Eine Stütz- und Rankhilfe aus Schnüren hilft beim Anbau der Zuckerbinsen (B. Vogl-Lukasser, 2022).

baue ich viele verschiedene Tomatensorten, Zuckermais, Bohnen, viele andere Gemüsearten, Wildblumen und eben diese ganz spezielle Zuckerbse an. Zuckerbinsen anzubauen ist etwas Neues für mich. Die Verwendung der Hülsen als frisches Gemüse ist einzigartig gut. Einfach kurz anbraten, und schon fertig. Köstlich. Außerdem ist das eines der ersten Frischgemüse aus dem Garten, weil ich die Erbsen schon zeitig im Frühjahr anbauen kann.

Was ist das Besondere am *Posthörnchen*?

Da die Pflanzen dieser Herkunft sehr hoch werden, immer wieder neue Blüten bilden und diese auch noch wunderschön violett-pink sind, übernehmen diese Pflanzen gleich zwei Funktionen. Sie sind sowohl Zierde als auch Gemüselieferant in meinem Garten. Ich liebe außerdem die gesprenkelten Samen dieser Herkunft. Wenn ich auch noch etwas zur Erhaltung der Vielfalt beitragen kann, dann ist das auch gut zu wissen.

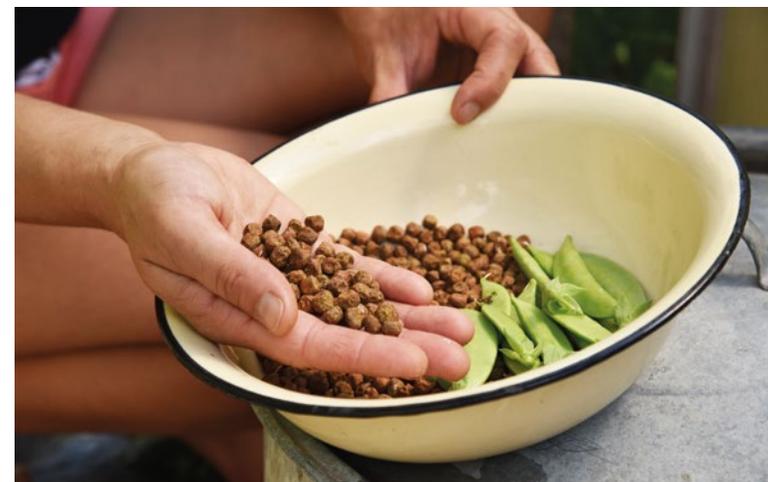
32 Interview geführt von B. Vogl-Lukasser im Jahr 2022. Text von B. Vogl-Lukasser & C.R. Vogl.

Woher kommt das Saatgut?

Das Saatgut habe ich aus der Bücherei in Assling im Jahr 2019 entlehnt, wo es eine Vielzahl an Sorten im Verleih gegeben hat. Ursprünglich stammt diese Herkunft von einer Erhalterin der Arche Noah. Ich habe mich entschlossen, diese Sorte weiterhin zu betreuen, anzubauen, zu vermehren und das Saatgut an viele Interessierte weiterzugeben. Das mache ich auch deshalb, weil ich die Zubereitung der jungen Hülsen zu schätzen gelernt habe und ich diese Art der Nutzung auch anderen Menschen vermitteln möchte.

Kurzbeschreibung *Posthörnchen*:

Die bis zu 1,5 m hohen Pflanzen brauchen unbedingt eine Stütze. Die gebogenen Hülsen können nur in sehr jungem Zustand als Gemüse verzehrt werden. Nicht zu lange zuwarten, denn sonst wird die Hülse faserig. Für die Verwendung als Saatgut muss die Hülsenfarbe von grün auf gelb umgefärbt haben, und die Körner müssen hart sein. Pro Hülse entwickeln sich 5 bis 6 Körner mit einer beigen Grundfarbe und brauner Marmorierung.



 Ausgereiftes Saatgut (links) und genussreife Erbsenhülsen (rechts) (B. Vogl-Lukasser, 2022).

Weitere Feldgemüse

Brigitte Vogl-Lukasser &
Christian R. Vogl

Ein vielfältiger Gemüseanbau und das Kochen mit Gemüse waren in der jüngeren Geschichte des Pustertals nicht verbreitet, wie dies eine ältere Bäuerin zum Ausdruck bringt: „*Va fria her isch Gemiasse essen eigentlich über haupt net giwesn und die Leit san jo nindoscht hinkemm, a Gemiasse kaafn war jo ibohaupt net in Froge kemm, ... wenn die Leit on gimisst olls va untn aufatroggn. Fria on se ibohaupt nicht giwisst va viel Gemüse. ... Hegschtns a Kraut odo Solot zi di Kneidl.*“³³

Das Grünzeug (*des Grianzeug*), wie Gemüse abschätzig genannt wurde, war mit wenigen Ausnahmen nicht auf dem Speiseplan zu finden. Angebaut wurde, was „zum Überleben“ notwendig war. Der Boden, auf dem Kulturpflanzen angebaut werden konnten, war kostbares Gut. Die wenigen Ausnahmen an Gemüsearten, die angebaut wurden, waren aber wiederum unverzichtbar. Voraussetzung für die Anbau-eignung war die Möglichkeit, das Gemüse entweder einlagern zu können, oder so verarbeiten zu können, dass das Produkt daraus eingelagert werden konnte. Dieses Gemüse wurde dann großflächig in der Feldflur als Feldgemüse, etwa auf dem Kraut- oder Kartoffelacker oder als Nachfrucht nach dem Getreide, und nicht etwa gartenbau-mäßig im Hausgarten angebaut³⁴.

Die Lebensweise der Menschen war bestmöglich auf den speziellen Lebensraum der Bergregion angepasst, eng verknüpft mit den vor Ort vorhandenen Rohstoffen und den natürlich bedingten Möglichkeiten, die dauerhafte Bewirtschaftung des Hofes und seiner BewohnerInnen zu garantieren. Feldgemüse in großen Mengen aber mit wenigen Kulturarten anzubauen, von dem auch vor Ort Saat- oder Pflanzgut vermehrt werden konnte, gehörte zu dieser Versorgungsstrategie. Kreislaufwirtschaft mit einer weitestgehenden Unabhängigkeit vom



📍 Kleinstrukturierter vielfältiger Gemüsebau (Uttenheim) kann nicht nur der Selbstversorgung dienen, sondern hat auch Potential für lokale Märkte (C. R. Vogl, 2022).

Markt, weil kaum Güter zugekauft wurden, war kein Schlagwort, sondern musste (und wurde fast zu 100%) gelebt werden. Dies spiegelte sich im traditionellen Speiseplan wider, wo diese wenigen Feldgemüsearten immer wiederkehrend, manchmal auch täglich, aufgetischt wurden.

Von den traditionellen Kulturpflanzen, die als Feldgemüse angebaut wurden, gibt es heute noch einige wenige Menschen, die lokale Herkünfte aus dem Pustertal anbauen, pflegen, ernten, verarbeiten, verkochen und vor allem auch vermehren.

³³ Stadler, F. Jg. 1921; Virgen. Interview geführt von B. Vogl-Lukasser 1999.

³⁴ Eine sehr wichtige und weit verbreitete Feldgemüseart war und ist im Pustertal die Kartoffel. In dieser Broschüre werden Menschen mit lokalen Kartoffel Herkünften nicht porträtiert. Diesem Gemüse ist ein ganzer Band über den historischen Anbau in Tirol gewidmet. De Rachewiltz S., Ganner Ch. & A. Rauegger (Hrsg.) (2018): *Eardepfl soni patate. Zur Kulturgeschichte der Kartoffel im Historischen Tirol und seinen Nachbarregionen*. Schriften des Landwirtschaftsmuseums Brunnenburg Nr. 18.

Die Kulturpflanze – Herbstrübe

Brigitte Vogl-Lukasser & Christian R. Vogl

Die Herbstrübe (*Brassica rapa* ssp. *rapa*)³⁵ wurde in der jüngeren Geschichte im Pustertal vor allem in den höher gelegenen Siedlungen angebaut und verarbeitet. Höher gelegene und kühlere Standorte waren bekannt für die besondere Qualität dieser Rüben. Erklärt wurde dies damit, dass diese Kulturart Hitze und Trockenheit schlecht verträgt. Wenn die Herbstrübe zu schnell wächst, wird sie holzig, bitter und scharf. Angebaut wurde die Herbstrübe in Direktsaat nach dem Roggenschnitt Mitte bis Ende Juli, weshalb sie Herbstrübe, aber auch Stoppelrübe genannt wird. Die Hauptnutzung als Rübenkraut spiegelt sich auch im Namen wider, wenn etwa von der *Krautruibe* die Rede ist. *Soachruibe* wurde sie genannt, weil sie harntreibende Wirkung entfaltet und *Gratscharuibe*, weil das Entfernen der Blätter in der Region als *gratschen* bezeichnet wurde.

Für die Saatgutgewinnung dieser zweijährigen Kulturart wurde eine genügend große Anzahl an Rüben – für einen größeren Acker brauchte man Saatgut von etwa 70 Rüben – im Erdkeller überwintert. Diese Rüben wurden dann im Folgejahr zeitig im Frühjahr gut geschützt in einem temporär mit einem Zaun versehenen Bereich am Acker oder im Garten ausgepflanzt. Das Saatgut war dann rechtzeitig reif und konnte für den Anbau noch im selben Jahr verwendet werden. Wenn von *Krautsuume* (Krautsamen) die Rede war, war das Saatgut dieser Rübe und nicht das Saatgut des Kopfkrautes gemeint. Herbstrübensaatgut wurde niemals zugekauft, höchstens innerhalb der Region getauscht. Die Herkunft des Saatgutes für Kopfkraut, wovon auch viel weniger benötigt wurde, war hingegen nicht auf die Region beschränkt.

Ältere Menschen erzählen immer wieder: „*Des wor a tägliches Essen, vom späten Herbst bis in den späten Winter*“. Wo es keinen Obstbau gab, waren die frischen, im Erdkeller eingelagerten Rüben roh ver-



Die typische flach ovale Form der weißfleischigen *Asslinger Gratscharuibe* mit violetter Schulter (B. Vogl-Lukasser, 2010).

zehrt sozusagen „Obstersatz“. Es wurden die hellgrün austreibenden Blätter der eingelagerten Rüben als Salat angerichtet. Besonders wertvoll aber war das milchsauer vergorene *Rübenkraut*, das in großen Mengen hergestellt wurde. Es wurde roh als Zuspense zu diversen Gerichten oder verkocht in der Rübensuppe gegessen. *Rübenkraut* wurde auch zum Füllen der Rübekrapfen verwendet. Das beim Rübenhacken anfallende Wasser wurde zu Rübenhonig eingekocht. Der Rübenessig (Saft des der milchsauer vergorenen zerhackten Rüben) war Putzmittel, Salatmarinade und fand Verwendung als Hausmittel bei Menschen und Tieren. Im Erdkeller eingelagerte frische Rüben kamen auch als saftiges Viehfutter zum Einsatz.

Heute wird milchsauer vergorenes Rübenkraut als Beilage in der saisonalen, winterlichen Küche etwa zu Knödelgerichten oder auch zu Schlipfkrapfen gereicht. Milchsauer vergorenes Gemüse erlebt mo-

³⁵ Der Begriff Rübe ist eine Bezeichnung für ein verdicktes Pflanzenorgan etwa der Wurzel oder des unteren Sprossabschnittes. Es gibt mehrere Kulturpflanzenarten, darunter auch die Art *Brassica rapa*, die auf die Ausbildung von Rüben vom Menschen ausgelesen bzw. gezüchtet wurden.

mentan einen Boom. Milchsäuregärung gilt als eine der ältesten und natürlichsten Methoden zum Haltbarmachen. Milchsauer vergorene Rüben sind Lieferant wertvoller Inhaltsstoffe, gut für unsere Gesundheit und für die Immunabwehr. Roh werden die Rüben kaum mehr verspeist, obwohl sie sehr schmackhaft sind.

Das Feldgemüse Herbstrübe, das früher als Nachfrucht im Getreideanbau eine doppelte Nutzung der Ackerflächen erlaubte, wird heute nach einer feldmäßig kultivierten Futterbaumischung angebaut und nicht mehr nach der Ernte des Getreides. Diese Vorfrucht kann als Viehfutter verwendet werden und hat hier den Getreideanbau abgelöst.

DIE SAATGUTHERKÜNFTE AUS DEM PUSTERTAL

Richard B., Jg. 1966 / Assling³⁶

Asslinger Gratscharuibe

Warum baust du die Asslinger Gratscharuibe an?

Die Produktion von Rübekraut aus der *Asslinger Gratscharuibe* hat in Osttirol Tradition. Früher wurde auf jedem Bauernhof Rübekraut produziert. Ungefähr ab Mitte der 1960er Jahre hat es dann nur mehr einige wenige Menschen gegeben, die dieses einzigartige Rübekraut produzierten. Um das Rübekraut zu retten, hat sich unsere Familie auf die Produktion dieses Produktes spezialisiert. Wir sind ein ganz kleiner Produzent. Unser Acker liegt im Berggebiet. Die Höhenlage bietet ideale Anbaubedingungen. Sowohl beim Anbau, als auch bei der Verarbeitung steckt sehr viel Handarbeit in dem Produkt. Wir vermarkten das fertige Rübekraut ausschließlich in der Region. Osttirol ist unser größtes Absatzgebiet, aber ein wenig verkaufen wir auch in das benachbarte Südtirol und nach Oberkärnten.

Was ist das Besondere an der Asslinger Gratscharuibe?

Das Wichtige bei der Produktion von Rübekraut ist der milde Ge-

Richard B. ist einer der wenigen Bauern, der die Rübe im Berggebiet noch auf größerer Fläche anbaut und zu Rübekraut verarbeitet (B. Vogl-Lukasser, 2010).



schmack und das weiße und dichte Fleisch unserer Rübe, damit ein gutes Endprodukt entsteht. In unserer Höhenlage wächst die Rübe langsam heran, um genau diese Qualitätsmerkmale entwickeln zu können. Weil wir alle Rüben händisch aus dem Boden ziehen, ist die Tellerform sehr wichtig. Da die Rübe auf dem Ackerboden aufliegt, erleichtert dies das Herausziehen der Rüben. Die Rübe ist zwar unkompliziert im Anbau, aber am Berg, wo wir nicht mit vergleichbaren Maschinen wie beim Ackerbau in Tallagen ausgerüstet sind, ist der Anbau sehr zeitaufwändig.

Woher kommt das Saatgut?

Das Saatgut wurde immer schon auf unserem Hof vermehrt. Schon meine Vorfahren wussten, dass nur aus dieser Rübe das einzigartige

36 Interview geführt von B. Vogl-Lukasser im Jahr 2021. Text von B. Vogl-Lukasser & C.R. Vogl.



Die für die Saatgutgewinnung angebauten, hier blühenden Herbstrüben sind durch einen Zaun gut vor Wildtieren und gegen Umknicken geschützt (B. Vogl-Lukasser, 2004).

Rübenkraut entsteht. Weil wir auf unserem Hof die Einzigen sind, die das Saatgut dieser Herkunft in größerer Menge produzieren, schaue ich immer, dass ich für mindestens ein Jahr eine Saatgut-Reserve bei mir lagernd habe. Das ist eine gute Absicherung, wenn die Vermehrung des Saatgutes in einem Jahr einmal schiefgehen sollte.

Kurzbeschreibung Asslinger Gratscharübe:

Schnell wachsende, flach ovale, weißfleischige Rübe mit violetter Schulter. Der Anbau erfolgt Ende Juli. Die Keimung erfolgt sehr schnell, wenn es ein wenig feucht und auch warm ist. Das Blattwerk schließt schnell, die Rüben entwickeln sich aber erst spät. Milder Geschmack. Bei genügend Platz und gut mit Nährstoffen versorgtem Boden erreichen die Rüben einen Durchmesser von bis zu 15 cm. Die Rübe sitzt auf der Erde auf. Gute Lagerfähigkeit im Erdkeller. Zur Saatgutvermehrung sind mittelgroße Rüben am besten geeignet.

Heinrich K. / Uttenheim³⁷

Krautrübe

Heinrich, kennen Sie die *Krautrübe* nur aus dem Pustertal?

Nein, die *Krautrübe* fand man früher allerorten in Südtirol, alle Bauern hatten sie. Das hat sich aber geändert, seit wir keine Selbstversorger mehr sind. Jetzt findet man sie nurmehr selten, nicht nur im Pustertal. Und dennoch: Zur *Krautrübe* besteht hier im Pustertal eine emotionale Beziehung, sie ist Teil unserer Identität. Dies merkte man sehr stark, als das Rübengras in einem Jahr stark von einer Raupe befallen wurde und es mithin kaum Rübenkraut zu kaufen gab. Den Leuten hat etwas gefehlt – es kamen viele besorgte Kunden zu mir auf den Hof. Ich persönlich bin mit der *Krautrübe* großgeworden; schon meine Eltern und Großeltern bauten sie auf dem Hof an. Sie gehört zum unverzichtbaren Bestandteil unseres Jahres: Nicht zuletzt ist sie immer mit gellichem Beisammensein verbunden, wobei auch viele ältere Leute mit von der Partie sind. Und das Rübenkraut schmeckt super zu Leber-, Press- und Speckknödeln – ein echtes Alltagsessen!

Wie und wo bauen Sie die *Krautrübe* an, und auf welche Weise verarbeiten Sie sie?

Ich baue sie auf etwa 0,75 Hektar Fläche an und ernte zwischen sieben

37 Interview geführt von R. Schmidt im Jahr 2022. Text von R. Schmidt.



Ein Sack voller Saatgut von der *Krautrübe* (R. Schmidt, 2022).

und acht Tonnen. Dabei verkaufe ich kaum frische *Krautrüben* ab Hof; der größte Teil davon wird mit der Maschine in Würfel geschnitten und zu Rübenkraut verarbeitet. Hierzu dient mir eine Fleischhackmaschine von Alexanderwerk, das funktioniert super! Einen kleinen Teil meiner Ernte verwende ich, um neues Saatgut für das nächste Jahr herzustellen. Hierzu überwintere ich die Rüben und pflanze sie im kommenden Jahr wieder in meinen Acker. Das Saatgut vermische ich mit Sand und bringe es Ende Juli/ Anfang August mit der Hand aus. Vorher liegt die Fläche brach; Kartoffeln sind zu spät reif, um eine anschließende Nutzung für die *Krautrüben* zu ermöglichen. Auch Roggen oder Weizen, wie sie früher als Vorfrucht verwendet wurden, reifen zu spät. Nach der Aussaat ist Regen von Vorteil. Ernten kann ich die Rüben dann Mitte Oktober.



Auch die Rübenskeime sind eine Delikatesse: Krautrübe im Frühling (R. Schmidt, 2022).

Originell: eine Fleischhackmaschine zur Herstellung von Rübenkraut (R. Schmidt, 2022).



Die Kulturpflanze – Kopfkraut

Brigitte Vogl-Lukasser & Christian R. Vogl

Wie die Herbstrübe gedeiht auch das Kopfkraut (*Brassica oleracea* convar. *capitata* var. *alba*), das im Pustertal als *Kobis* bezeichnet wird, besonders gut in kühleren Gegenden. Bedingt durch die für den Anbau im Berggebiet guten Bedingungen, diente Weißkraut auf jedem Hof der Selbstversorgung. Weißkraut wurde in eigenen Krautäckern (*Kobisocko*) oder Krautgärten (*Kobisgorte*) angebaut, welche sich oft in der Nähe der Hofstelle befanden. Die Nähe zur Hofstelle zeigte, wie wichtig diese Kulturart für die bäuerliche Bevölkerung war. Wichtig bei der Wahl der Anbaufläche war außerdem, dass es sich um einen *wiachen Ocko* (*wiach* = fett; gemeint ist damit ein gut gedüngter und tiefgründiger Standort) handelte, da nur dort auch ein guter Ertrag eingefahren werden konnte.

Weißkraut wurde nicht direkt gesät, sondern die Jungpflanzen wurden geschützt im Hausgarten, der oft ein eigenes Frühbeet für diesen Zweck aufwies, herangezogen. Nach dem Auspflanzen wurden die Jungpflanzen gut angegossen, eine Arbeit die meist von Kindern erledigt wurde, die mit Gießkannen und Kübeln das Wasser vom Hausbrunnen holen mussten. Schädlinge waren nicht nur die *Krautwürme* (Raupen der Kohlweißlinge), die händisch abgesammelt wurden, sondern besonders auch Wildtiere. Einen guten Schutz gegen Wildfraß hätte ein Zaun geboten, der war aber unpraktisch, da die Anbaufläche jedes Jahr gepflügt wurde. Ein *Kowislouto* (*Louto*=Bösewicht; gemeint ist damit eine Art Vogelscheuche) sollte deshalb Wildtiere abschrecken. Wenn dieser bei starkem Wind umfiel, dann wurde scherzhaft ausgerufen: *Ora pro nobis!* (Bitte für uns! Anm.: An Maria und die Heiligen gerichtet.). *Do Louto liet in Kowis*³⁸ (Der Bösewicht liegt im Kraut.).

Die Krautköpfe, die jedenfalls vor dem ersten starken Frost geerntet wurden, wurden vor der Verarbeitung noch einige Zeit in einem nicht



 Wer aufmerksam durch das Pustertal spaziert, sieht sie selten aber doch: Krautacker. Hier ein Krautacker in der Kulturlandschaft des Pustertals bei Assling (C. R. Vogl, 2021).

zu feuchten Raum gelagert. Dafür wurden die groben äußeren Blätter schon am Feld einige Zeit vor der Ernte entfernt. Diese Blätter wurden verkocht und den Schweinen verfüttert. Sobald die arbeitsaufwändigen Feldarbeiten rund um Haus und Hof abgeschlossen waren, wurde auch das Kopfkraut, Ende November Anfang Dezember, zu Sauerkraut, das im Pustertal *Zettlkraut* oder langes Kraut genannt wird (im Gegensatz zum kurzen Kraut aus der Herbstrübe), verarbeitet. Durch die Lagerung der Krautköpfe vor der Verarbeitung wurden diese mürb und weich und hatten eine besonders gute Qualität für die Produktion von Sauerkraut. Wie bei vielen anderen Arbeiten auch, wurde das Einschneiden und Einstampfen des Krautes in große Holzbottiche in Gemeinschaft vieler Familienmitglieder oder mit Nachbarn durchgeführt.

Der Wandel von der Erzeugung pflanzlicher Lebensmittel ausschließ-

38 Maier-Bruck, F. (1995): Vom Essen auf dem Lande. Das große Buch der österreichischen Bauernküche und Hausmannskost. Salzburg.

lich für die Versorgung der auf den Höfen lebenden Menschen hin zu einer Vermarktung von Lebensmitteln brachte auch im Pustertal bäuerliche Betriebe hervor, die Weißkraut und anderes Feldgemüse (etwa Kartoffeln) auf großen Flächen für den Verkauf anbauten. Das Weißkraut aus dem Pustertal wie auch aus anderen Regionen Südtirols, wie etwa das Vintlerkraut aus Vintl, erlangte wegen seiner besonderen Qualität weithin Bekanntheit. Verkauft wurden sowohl Krautköpfe, aber vor allem das verarbeitete Produkt, das Sauerkraut, das in eigens dafür gegründeten kleinen Fabriken verarbeitet wurde³⁹.

Über die Saatgutproduktion von Weißkraut gibt es unterschiedliche Erzählungen. Beim Kopfkraut wurde nicht so viel Saatgut benötigt, weil es nicht auf so großer Fläche angebaut wurde wie etwa die Herbstrübe. Möglicherweise wurde aus diesem Grund nicht auf jedem Hof Saatgut produziert. Klöster aber auch manche Frauen, die weitum dafür bekannt waren, dass bei ihnen Jungpflanzen erstanden werden konnten, übernahmen die Aufgabe der Saatgutproduktion. Wenn auf den Höfen Saatgut produziert wurde, dann genügten ein bis zwei Krautköpfe, die überwintert wurden: „*Oan odo zwoa olte Kowisköpfe ot man gsetzt. Semm ot man ea lei oan Kopf gibrauch, noa ot man ginui Suume koot. Wenn man obo amol an ondon Kowis probiert ot, noan ot man Suume odo Pflonzn gikaft.*“⁴⁰ Wurden in einem ganzen Dorf in den einzelnen Gärten einige wenige Krautköpfe für die Saatgutgewinnung ausgesetzt, dann war der Austausch der Erbinformationen unter den angebauten Pflanzen des ganzen Dorfes wohl wegen der Bestäubung durch Insekten gegeben, wie dies eine Gesprächspartnerin erzählt.⁴¹

Weil Kopfkraut in der Saatgutgewinnung sehr aufwändig ist, gibt es in der heutigen Zeit sehr wenige ErhalterInnen, die sich lokaler Herkünfte und Sorten annehmen und diese vermehren. Sowohl bei der

Auslese der Saatgutträger, bei der Überwinterung und im Anbau braucht es viel Erfahrung, Zeit und auch den nötigen Platz.

DIE SAATGUTHERKÜNFTE AUS DEM PUSTERTAL

Sabine S. / Uttenheim⁴²

Pragser Kobis

Mit fast 400 Kulturarten, viele davon alt und selten, gehört Sabine zweifelsohne zu den engagiertesten Hüterinnen der Vielfalt in Südtirol. Ich treffe sie im Februar auf ihrem Hof, um mit ihr unter anderem über den Hasler Kobis zu sprechen – vor allem aber auch ihre nicht enden wollende Motivation bei der Bewahrung der Kulturartenvielfalt.

Sabine, wie bist du zur Saatgutvermehrerin geworden und was ist deine persönliche Motivation?

Eigentlich habe ich eine konventionelle Gartenbauausbildung. Zwischen 2004 und 2008 habe ich an der Laimburg gearbeitet. Dort bin ich bei einem Kurs zu alten Obstsorten in Kontakt mit einem kleinen Kreis engagierter Saatgutvermehrerrinnen gekommen und habe mich rettungslos mit der Thematik ‚infiziert‘. Es war unglaublich, welche Dynamik und Leidenschaft in dieser Gruppe, der ausschließlich Frauen angehörten, herrschte.

Erste eigene Gehversuche bei der Saatgutvermehrung habe ich dann mit Radieserl unternommen; bei denen ist die Saatgutreinigung allerdings ziemlich kompliziert. Ich habe dann damit angefangen, Saatgut des Pusterer Peim zu vermehren; als ich ihn auf den hiesigen Märkten angeboten habe, kannten ihn die älteren Einwohner durchaus – allerdings als Schweinefutter! Auch ich bin erst später auf die kulinarische

39 Quellen in: Rauchegger, A. (2020): Tirol in Gärung. In: Kraut & Rüben. Zur Kulturgeschichte von Kohl, Rüben und Sauerkraut im historischen Tirol. Hg.: Rachewiltz, S. & A. Rauchegger. Schriften des Landwirtschaftsmuseums Brunnenburg Nr. 20, 64-101.

40 Vinzenz L., Jg. 1933, Assling. Interview geführt von B. Vogl-Lukasser im Jahr 2022.

41 Maria Z., Jg. 1950, Antholz-Mittertal. Interview geführt von B. Vogl-Lukasser 2022. Siehe dazu auch: Heisteringer, A. (2001): Die Saat der Bäuerinnen. Saatkunst und Kulturpflanzen in Südtirol. Innsbruck, Bozen: Ed. Löwenzahn.

42 Interview geführt von R. Schmidt im Jahr 2022. Text von R. Schmidt.



 Sabine S. im Gewächshaus beim Pikieren von Jungpflanzen (R. Schmidt, 2022).

Eignung des Pusterer Peim gekommen; roh verzehrt ist er beispielsweise ein total guter Durstlöcher.

Mein Antrieb ist es, die Pustertaler Sorten im Pustertal voranzubringen; also kein museales Konservieren der Sorten, sondern ein Reaktivieren: sie sollen wieder Teil unseres kulinarischen Alltags werden. Mir geht es nicht um ein Bewahren um des Bewahrens willen! Ich wünsche mir, dass wir die alten Sorten wieder nutzen, und nicht ausschließlich als Liebhaberei kultivieren. Dann haben sie keine Zukunft.

Auf deinem Hof baust du über 400 Gemüsesorten an, viele davon alt, besonders, selten. Mit dir möchten wir über den *Pragser Kobis* sprechen. Wie bist du an das Saatgut gekommen?

Mir ist es schon häufiger passiert, dass Leute ihr Saatgut bei mir abgegeben haben, wenn sie mit Anbau und Vermehrung aufhören. Meine Findelkinder nenne ich sie inzwischen. Dazu gehört auch der *Pragser Kobis*. Das Saatgut habe ich von einer Vermehrerin aus Prags erhalten,

die aufgehört hat. So etwas kann ich doch nicht ablehnen! Das Beispiel zeigt, wie sehr das Saatgut an den einzelnen Leuten hängt: Es sind die Einzelpersonen, die den Sorten das Weiterleben ermöglichen. Wenn jemand aufhört, das Saatgut einer Sorte zu vermehren – und niemand nimmt sich ihrer an, dann ist die Sorte schlimmstenfalls für immer verloren. Etwas, das jeden Tag hier bei uns im Pustertal, in Südtirol, weltweit passiert.

Was schätzt Du besonders am *Pragser Kobis*?

Es handelt sich um ein ‚mittelfrühes‘ Kraut, das von der Aussaat bis zur Ernte etwa 100 Tage braucht. Deshalb eignet es sich gut für den Anbau hier auf knapp 900 Metern Seehöhe. Spätes Kraut schafft es aus klimatischen Gründen oft nicht. Außerdem ist der *Pragser Kobis* resistent gegen die Adernschwärze – beispielsweise im Unterschied zum Hasler Kobis, dessen Saatgut aus diesem Grund vorbehandelt werden muss. Der *Pragser Kobis* eignet sich gut als Sauerkraut – auch wir produzieren es für den Eigengebrauch. Leider gibt es den *Pragser Kobis* heute kaum mehr, weil er den heutigen Anforderungen an hohe Erträge, Lager- und Transportfähigkeit nicht gerecht wird. Meine Schwiegermutter, die aus Nasen in der Gemeinde Percha stammt, erzählte mir, dass dort früher tonnenweise Kohl angebaut und mit der Bahn exportiert worden ist – davon ist heute nichts mehr übrig!

Die Kulturpflanze – Kohlrübe

Brigitte Vogl-Lukasser & Christian R. Vogl

Die Kohlrübe (*Brassica napus* ssp. *rapifera*), die wie die Herbstrübe und das Kopfkraut auch in kühlen Anbaugebieten einen guten Ertrag liefert, musste im Pustertal als Grundnahrungsmittel in größeren Mengen vor allem in Notzeiten angebaut werden. Die Kohlrübe (in Teilen des Pustertals als *Peime* bezeichnet) war bekannt dafür, dass sie für die Versorgung der Soldaten in Kriegszeiten gebraucht

wurde⁴³. Dieses Gemüse ersetzte außerdem für viele arme Leute als Hauptnahrungsmittel teurere oder knapp gewordene Lebensmittel, wie etwa Getreide oder Kartoffeln. Kohlrüben wurden auch als Ersatz in viele verarbeitete Lebensmittel, wie etwa als Mehlersatz für Brot, eingearbeitet⁴⁴.

Diese Rübe wurde auch wegen ihrer leichten Süße geschätzt. Die im Brandenberger Tal in Nordtirol in der bäuerlichen Küche verwendeten *Darrtuschen* (*Darr* = dörren; *Tusche* = Kohlrübe), bei denen die gelbfleischigen Rüben geschält und in Stifeln geschnitten für den Wintervorrat getrocknet wurden, sind für das Pustertal nicht bekannt. Die getrockneten Rübenstifeln wurden dort im Laufe des Winters immer wieder als Kohlrübenstampf (*Tuschentarpel*)⁴⁵ oder als Süßspeise, wie etwa den aus Germteig hergestellten und in Schmalz herausgebackenen mit Kohlrüben gefüllten *Tuschennudeln*, verarbeitet⁴⁶.

In einem Seitental des Pustertals, dem Gadertal, war und ist die Kohlrübe Teil kirchlicher Feste. So wurde und wird auch heute noch in der ladinischen Gemeinde Enneberg das Patroziniumsfest der Pfarrkirche, Ende November, mit dem gemeinsamen Verzehr von gekochten, in breite quadratische Stifte geschnittenen Kohlrüben (*Ratti* genannt) gefeiert. Für die Vorbereitung dieser traditionellen Agape (= brüderliches Mahl) ist heutzutage der Mesner zuständig, der der Einzige in der Region ist, der diese Rüben noch selber anbaut und diese auch vermehrt. Der Anbau war in früheren Zeiten auf jedem Bauernhof zu finden, und die Saatgutgewinnung des *Ratti* wurde auf vielen Höfen praktiziert. Die Kohlrüben wurden zu den unterschiedlichsten Speisen zubereitet. In Enneberg, in der Fraktion Plaiiken, werden die mit Kohlrüben gefüllten Hefekrapfen auch heute noch als Delikatesse zubereitet⁴⁷.



Die Pflege der auf steilster Fläche angebauten Kulturarten erfolgt ausschließlich in Handarbeit. Bartolomeo K. beim jäten seiner Ratti im Gadertal (B. Vogl-Lukasser, 2022).

Wie das Kopfkraut wurden auch von der Kohlrübe im Hausgarten die Jungpflanzen herangezogen und diese dann auf einen gut gedüngten, tiefgründigen kleinen Acker in der Nähe der Hofstelle von Hand ausgepflanzt. Nach dem Auspendeln wurden die Kohlrüben von Hand angegossen, bis diese gut angewachsen waren. Das Gießen war auch bei dieser Kulturart oft die Arbeit der Kinder.

Heute wird die Kohlrübe kaum mehr im Pustertal angebaut. Wenn sie noch dem einen oder anderen bekannt ist, dann eher als Viehfutter und nicht als Gemüse für den menschlichen Verzehr.

43 Maria Z., Jg. 1950, Antholz-Mittertal. Interview geführt von B. Vogl-Lukasser 2022.

44 Quellen dazu: Hallwirth, L. (2016): Die Versorgung der Zivilbevölkerung mit Lebensmitteln und Ersatzlebensmitteln während des ersten Weltkrieges. Social Ecology Working Paper 171. Vienna.

45 Hessenberger, E. (2020): Von der *Tuschen* zum *Tarpl*. In: Kraut & Rüben. Zur Kulturgeschichte von Kohl, Rüben und Sauerkraut im historischen Tirol. Hg.: Rachewiltz, S. & A. Rauegger. Schriften des Landwirtschaftsmuseums Brunnenburg Nr. 20. 190-193.

46 Atzel, A. (1974): Die alte Brandenberger Bauernkost. Veröffentlichungen des Tiroler Landesmuseums Ferdinandeum. Band 54: 57-99.

47 Bartolomeo K., Enneberg. Interview geführt von B. Vogl-Lukasser 2022.

DIE SAATGUTHERKÜNFTE AUS DEM PUSTERTAL

Valentin I. / Reischach⁴⁸

Pusterer Peim

Valentin besuche ich an einem sonnigen Märztag auf seinem einsam gelegenen Hof oberhalb von Reischach. Mit ihm möchte ich über den *Pusterer Peim* sprechen, den er seit einigen Jahren für die Sterne-Gastronomie anbaut.

Valentin, du betreibst auf 1.140 Metern Seehöhe Landwirtschaft. Magst du uns kurz etwas erzählen zu deinem Betrieb?

Mit meiner Frau und meinen beiden Töchtern lebe und wirtschaftete ich hier auf dem Oberhaus-Hof seit sieben Jahren. In den ersten drei Jahren haben wir ihn im Nebenerwerb betrieben, inzwischen sind wir Voll-erwerbsbauern.

Im Jahr 2015 haben wir mit 1.000 Quadratmetern Anbaufläche begonnen; inzwischen bewirtschaften wir einen halben Hektar. Davon sind 4.000 Quadratmeter ‚aktive‘ Anbaufläche; auf den verbleibenden 1.000 Quadratmetern bauen wir bodenregenerierende Pflanzen, wie Leguminosen und Buchweizen an, die wir auf unseren Anbauflächen einsetzen, um den Boden zu verbessern. Wir haben uns auf besondere, alte und seltene Gemüsesorten spezialisiert und beliefern vor allem den Südtiroler Sternekoch Norbert Niederkofler. Das war während der Corona-Pandemie mit ihren ständigen und monatelangen Lockdowns, die ja vor allem auch die Gastronomie ganz besonders betroffen haben, nicht einfach – aber wir haben relativ rasch umgestellt auf gängige Gemüsesorten, mit denen auch der ‚normale Mensch‘ etwas anzufangen weiß. Was für unser gesamtes Sortiment gilt: Wir verwenden ausschließlich samenfestes Saatgut.

Vom Aussterben bedroht ist aber nicht nur ein Teil unserer Gemüsesorten; wir halten auch alte und seltene Haustierrassen, die uns einen hervorragenden Mist liefern für unsere Gemüsekulturen. Darunter finden sich sieben Stück Tiroler Grauvieh in einer Mutterkuhherde, die ausschließlich mit Heu gefüttert werden, acht Appenzeller Spitzhau-



 Gut über den Winter gekommen: *Pusterer Peim*, bereit für den Anbau zur Vermehrung (R. Schmidt, 2021)

benhühner und zwei Gockel, und vier schwarze Alpenschweine, die uns unter anderem unseren Gemüseacker umgraben sollen. Heute allerdings, an diesem schönen Frühlingstag, liegen sie total faul in der Sonne – statt fleißig zu graben!

Du bist einer derjenigen im Pustertal, die den *Pusterer Peim* anbauen. Woher stammt das Saatgut und was kannst du uns aus der Anbaupraxis verraten?

Das Saatgut habe ich von Sabine Schrott erhalten. Inzwischen verfüge ich selbst über rund ein halbes Kilo. Ich baue den *Pusterer Peim* auf rund 100 Quadratmetern an. Ende Juni säe ich das Saatgut manuell aus – da ich für den menschlichen Verzehr produziere, setze ich die Samen relativ eng. Die Knollen werden dann kleiner und geschmackvoller; außerdem lassen sich die kleinen Knollen besser überwintern. Im November kann ich dann ernten. Den Großteil verkaufe ich, einen Teil der Rüben lagere ich, um daraus im Folgejahr Saatgut zu gewinnen. Ich

48 Interview geführt von R. Schmidt im Jahr 2021. Text von R. Schmidt.



▲ Eine Handvoll Saatgut: Pusterer Peim (R. Schmidt, 2021)

selektiere vor allem darauf, wie kräftig die Pflanzen gewachsen sind. Am besten geeignet zur Lagerung ist ein kühler, aber frostfreier, dunkler Keller; eine gewisse Luftfeuchtigkeit hilft gegen das Einschrumpeln der Rüben. So übersteht der Peim ohne Weiteres einen Zeitraum von 5 Monaten. Im April setze ich die ausgewählten Knollen in den Acker. Sie fangen dann im Juni und Juli an zu blühen, und ich kann im August das Saatgut gewinnen.

Gegen Schädlinge habe ich auch ein paar Tipps auf Lager: Beispielsweise hilft es gegen den Erdfloh, das Saatgut so spät wie möglich auszubringen; ab Ende Juni entspannt sich die Situation merklich. Gegen den Kohlweißling spritze ich Wermut-Tee. Und ganz generell pflanze ich zwischen die Reihen und in regelmäßigen Abständen auch zwischen die Einzelpflanzen eine Vielzahl unterschiedlicher Kräuter, die Nützlinge anziehen. Auch Ringelblumen eignen sich hierzu sehr gut.

Nutzt ihr den *Pusterer Peim* auch in eurer eigenen Küche?

Ja, sogar sehr gerne! Tatsächlich kann man in kulinarischer Hinsicht eine Menge mit ihm anstellen: Rübe und Blätter lassen sich zu einem

Eintopf verkochen, aber auch dünsten, beispielsweise in Kombination mit Kartoffeln. Oder als Ofengemüse mit Röstkartoffeln. Man kann Rübe und Blätter auch roh verzehren. Die Rübe schmeckt auch sehr gut gestampft, als Beilage zu Kartoffeln oder als Füllung von Teigtaschen. Der Kohlrübe haftet noch immer das Image von Hungersnot und Viehfutter an – zu Unrecht, finden wir.

Und was schätzt du ganz besonders am *Pusterer Peim*, abgesehen von seinen vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten?

Er bringt stabile Erträge, ist relativ unkompliziert – und sättigend!

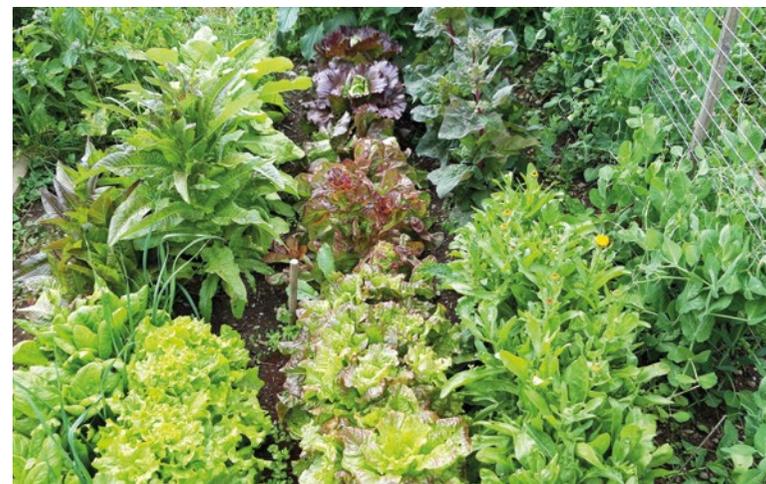
Garten- und Feingemüse

Brigitte Vogl-Lukasser &
Christian R. Vogl

„Gemüse für die *feinen* Herrschaften“ könnte der Pustertaler Ausdruck für Feingemüse sein, dessen Anbau hier keine Tradition hat. Dies gilt wohl nicht nur für das Pustertal, sondern auch für andere abgelegene Täler des Alpenraumes, wie etwa für das Iseltal in Osttirol, wie aus Aufzeichnungen aus dem Jahr 1936, die im Archiv von Schloss Bruck (Lienz) liegen, hervorgeht: *„Gemüse liebt der Bauer nicht besonders, und es wird hievon in den Gärten sehr wenig gebaut. Man sieht wohl nur Kopfsalat, Schnittlauch, rote Rüben und vielleicht noch Rettiche.“*⁴⁹

Zusätzliche Mehrarbeit, etwa für den gärtnerischen Anbau von pflegeintensivem, nicht lagerfähigem Gemüse, konnte nicht geleistet werden, da die Sicherung der Ernährung im Vordergrund stand. Diese basierte darauf, genügend Vorräte einlagern zu können. Außerdem war die Arbeitsbelastung am Feld und im Stall extrem hoch, musste doch alles in Handarbeit ausgeführt werden.

Mit zunehmender Spezialisierung auf Viehwirtschaft, der zunehmenden Mechanisierung, der verkehrstechnischen Erschließung abgelegener Regionen und dem verbesserten Zugang zu außerlandwirtschaftlichem Einkommen kam ein gewisser Wohlstand ins Pustertal. Mit dem in den vorangegangenen Ausführungen erwähnten, grundlegendem Wandel in der Wirtschaftsweise auf den Höfen und dem Einzug von ein wenig Wohlstand veränderte sich auch der Speiseplan der ländlichen Bevölkerung. Für den Wandel des Speiseplans verantwortlich gemacht wird aber auch die Möglichkeit eines besseren Zuganges zu Schulbildung, speziell der Zugang zu den Hauswirtschaftsschulen, wie dies eine Bäuerin im Jahr 1999 formulierte: *„Va do Muito die Töchto san nochan Haushaltungsschule gongin, do lehrt man schon wiedo ondoscht. Heint essn se woll olle is Gemüse und meine Buibn*



 Salatvielfalt in einem Garten in Assling (C. R. Vogl, 2022).

*essn`s ah. Obo do Voto und die Gschwischtrat van Voto san do nit recht inverston giwesn.“*⁵⁰

In Folge dieser Entwicklungen kam es zum Anbau von bislang unbekanntem, arbeitsintensiverem Gemüse. Der Gartenbau und damit auch der Hausgarten, in dem zunehmend verschiedene und für die Region neue Gemüsearten angebaut wurden, erlebte ab den 1960er Jahren einen enormen Aufschwung im Pustertal. So hielten Zucchini, Brokkoli, Tomaten, eine Vielfalt an Salaten und viele andere Kulturpflanzenarten in die Gärten und den Speiseplan der ländlichen Bevölkerung Einzug.

Die Veränderung des Speiseplans spiegelte sich immer weniger in den Feldern und Gärten wider. Was gekocht wurde, musste nicht mehr ausschließlich vor Ort angebaut werden. So wurden zunehmend die Zutaten für viele Speisen zugekauft. Diese Entkoppelung

49 Quellen dazu: Weis S. (2018): Josef Oberforcher und die Erdäpfel. Osttiroler Heimatblätter, 86. Jahrgang, Nr. 5-6. (Originalzitat stammt von Ghedina-Perntner R.)

50 Stadler, A. Jg. 1973, Virgen. Interview geführt von B. Vogl-Lukasser 1999.

galt auch für Saatgut und Jungpflanzen, die immer häufiger zugekauft wurden.

Es hat aber immer auch Ausnahmen gegeben. Leidenschaftliche Bäuerinnen und Bauern, sowie Gärtnerinnen und Gärtner haben sich auch der Vermehrung von für die Region neuen Kulturpflanzenarten gewidmet. Die im Folgenden porträtierten zwei Kulturpflanzenarten Spargelsalat (*Lactuca sativa* var. *angustana*) sowie Tomate (*Solanum lycopersicum*) und ihre ErhalterInnen stehen als Symbol für die „neuen“ Kulturpflanzenarten, die im Pustertal nicht nur angebaut, sondern auch in der Region vermehrt werden.

Die Kulturpflanze - Salat

Brigitte Vogl-Lukasser & Christian R. Vogl

Salat (*Lactuca sativa*) wurde traditionell im Hausgarten nur als Kopfsalat in zwei unterschiedlichen Ausprägungen angebaut, wie dies eine Bäuerin im Jahr 1999 erwähnt: „A Bettl voll woachn und a Bettl voll hortn Solant hot man gehot“⁵¹, das war es dann auch schon. Es gab keine große Vielfalt an Salatformen und auch nicht an Sorten, wie wir dies heute kennen. Dennoch war der Salat im Speiseplan sehr wichtig, da dieser das Rübenkraut, das sich im späten Frühjahr dem Ende zuneigte, als Zuspeise ablöste. Grüner, roh zubereiteter Salat wurde den Sommer über gerne zu den Knödeln oder Schlipfkrapfen gereicht. Da meist wenig Salatblätter vorhanden waren, wurden gekochte Kartoffelscheiben, oft vom Abendessen des Vortages, in den Salat gemischt, um diesen zu „strecken“. Diese Art des sparsamen Umgangs mit Lebensmitteln war eine charakteristische Eigenschaft der ländlichen Bevölkerung bis weit nach dem Ende des Zweiten Weltkrieges, über die in Gesprächen mit älteren Personen in der Region oft berichtet wurde.

Salat wurde nicht vor Ort vermehrt, sondern die Jungpflanzen oder das Saatgut wurden entweder in Klöstern, auf Märkten in dem nächstgelegenen urbanen Zentrum oder bei einem Wanderhändler zugekauft.

Auch heute ist es nicht gebräuchlich, Saatgut von Salat vor Ort zu vermehren. Allerdings werden viel und gerne die Jungpflanzen von Salat aus zugekauftem Samen selber herangezogen. Die eine oder andere Gärtnerin, die sich mit viel Leidenschaft der Vermehrung und Auslese von Salat widmet, gibt es dennoch.

Die Verwendung von Salat war bis heute im Pustertal wohl ausschließlich darauf beschränkt, die Blätter roh, angemacht mit Essig und Öl zum Verzehr zuzubereiten. Ein ganz neuer Trend in der Nutzung von Salatformen, der bislang das Pustertal kaum erreicht hat, ist die Nutzung als gebratenes oder gekochtes Gemüse.

DIE SAATGUTHERKÜNFTEN AUS DEM PUSTERTAL

Julia W., Jg. 1995 / Sillian⁵²

Chinesische Keule

Warum baust du die Chinesische Keule an?

Ich habe bei der Arche Noah im Schaugarten meine Lehre als Gärtnerin gemacht und dort die Buntheit und Vielfalt von Kulturpflanzen kennengelernt. Ich habe vor kurzem den Hof von meinen Eltern in Sillian übernommen, und bin dabei eine kleine Direktvermarktung für Gemüse aufzubauen. Außerdem wollte ich schon als Kind einen bunten und vielfältigen Garten bewirtschaften, wie meine Oma ihn hatte. Viele unterschiedliche Pflanzen können auch vielfältig genutzt werden. Ich probiere immer gerne neue Nutzungen aus. Das Verkochen von Salat – in diesem Fall der Chinesischen Keule – gehört zu diesen neuen kuli-

51 Butterkopfsalat mit zarten Blättern wie etwa die Sorte Maikönig und Krachsalat mit etwas härteren Blättern wie etwa die Sorte Grazer Krauthäuptel.

52 Interview geführt von B. Vogl-Lukasser im Jahr 2021. Text von B. Vogl-Lukasser & C.R. Vogl.



🌱 Kompetente SaatguterhalterInnen im Pustertal erhalten nicht nur traditionelle Kulturarten, sondern sind auch in der Saatguterhaltung von Kulturarten oder Herkünften engagiert, die im Pustertal neu sind, aber in diese Region passen und gerne gegessen werden (C. R. Vogl, 2021).

narischen Errungenschaften in meinem Leben. Wenn die Salatpflanzen anfangen zu schießen (in die Höhe wachsen), dann bereite ich den Strunk als Frischgemüse zu.

Was ist das Besondere an der Chinesischen Keule?

Die *Chinesische Keule* sieht im jungen Zustand wie ein Salat aus, die Blätter sind aber nur wohlschmeckend, solange sie ganz jung sind. Der Strunk, den diese Pflanzen ausbilden, ist aber so dick, dass aus einer einzigen Pflanze eine große Menge an Frischgemüse geschnitten werden kann. Dazu einfach entblättern, schälen, in Stifteln schneiden und kurz anbraten. Das Besondere ist auch noch, dass ich dieses Gemüse in keinem Geschäft zu kaufen bekomme.

Woher kommt das Saatgut?

Das Saatgut habe ich ursprünglich als Sortenrarität gekauft. Da ich



🌱 Bevor der Strunk der *Chinesischen Keule* verzehrt werden kann, muss dieser entblättert und geschält werden (B. Vogl-Lukasser, 2022).



🌱 Der Strunk der *Chinesischen Keule* kann auch roh verzehrt werden (B. Vogl-Lukasser, 2022).

auch bei der Saatgutvermehrung neue Wege gehen möchte und nicht immer alles Saatgut zukaufen will, habe ich mich kurzerhand entschieden, diese besondere Salatrarität selber zu vermehren. Ich verschenke immer gerne Spezielles, auch Saatgut. Diese Pflanze kennt nicht jeder.

Kurzbeschreibung *Chinesische Keule:*

Diese zu der Kulturform der Spargelsalate zählenden Pflanzen bilden nur kurzzeitig eine Rosette und gehen bald in die Höhe. Die dabei gebildeten Stängel werden bis zu 1 m hoch und sind sehr dick. Die noch jungen Stängel sind innen zart und weich, werden aber faserig sobald sich erste Blütenknospen zeigen. Für die Gewinnung von Saatgut die Blüten so lange an der Pflanze belassen, bis sie den haarigen Flugschirm, den Pappus, ausgebildet haben. Dann ist das Saatgut reif für die Ernte.

Die Kulturpflanze - Tomate

Brigitte Vogl-Lukasser & Christian R. Vogl

Die ältere Generation weiß noch, dass im Pustertal bis in die Mitte der 60er Jahre kaum jemand Tomaten kannte oder anbaute. Gewächshäuser und Folientunnel standen nicht zur Verfügung und der Anbau von Gemüse in Pflanztöpfen am Balkon war unüblich. Das Klima war zu rau. Nur Pflanzen, die im Freien gut gediehen, hatten eine Chance. Außerdem konnte man von Tomaten „nicht satt werden“ und die Kulturführung (Pflanzen vorziehen, pikieren, usw.) war zu zeitaufwändig.

Als dann die ersten Tomaten verzehrt wurden, gab es noch keine große Begeisterung! Die Früchte wurden aufgrund ihres Aussehens und der Farbe als Obst eingestuft. Von Obst erwarten wir, dass es süß schmeckt. Welche Enttäuschung! Gegenüber neuen Geschmacksrichtungen und neuen Zubereitungsformen gab es große Zurückhaltung.



 Gartenbau und Saatguterhaltung sind selbst auf kleinsten Flächen auf Terrasse oder Balkon möglich. Klaus K. (links) und Franz & Hildegard V. (rechts) vom Obst- und Gartenbauverein Assling mit ihren Tomaten-Lieblingssorten (B. Vogl-Lukasser, 2018).

Heute werden Tomaten in vielfältigen Farben und Formen in fast jedem Hausgarten oder in Pflanzgefäßen, geschützt an der Hauswand oder am Balkon, angebaut und sehr gerne „als Gemüse“ gegessen. Es gibt auch Herkünfte, die im Pustertal schon über viele Jahre hinweg angebaut und vermehrt werden. Diese Entwicklung ist besonders erfreulich, da dies eine enorme Bereicherung in unsere Gärten bringt mit einerseits wunderschönen vielfältigen Früchten fürs Auge, aber natürlich auch für den Frischegenuss und die Zubereitung vielfältiger und für die Region „neuer“ Gerichte.



📍 Eine Auswahl der im Jahr 2018 in der Gemeinde Assling angebauten Tomatenvielfalt die im Rahmen eines „Büchereikaffees“ in der Bücherei Assling ausgestellt waren. Darunter Herkünfte/Sorten, die bereits seit vielen Jahren erhalten werden (C. R. Vogl, 2018).

DIE SAATGUTHERKÜNFTEN AUS DEM PUSTERTAL

Sepp M., Jg. 1953 / Anras⁵³

Tomate *Ochsenherz*

Warum baust die die Tomate *Ochsenherz* an?

Ich bin begeisterter Gärtner, Kulturschaffender und Kunstliebhaber. Ich bin im Pflegehaus in Anras aufgewachsen, ein geschichtsträchtiger Ort, der mich geprägt hat. Weil dieser imposante Bau einst das Pflegegerichtshaus der Brixner Fürstbischöfe war, und weil meine Mutter aus Südtirol stammt, bin ich an einem grenzüberschreitenden Austausch im Pustertal besonders interessiert, auch zu dem Thema Kulturpflanzenvielfalt. So vielfältig wie unsere menschliche Kultur, so vielfältig sind auch unsere Kulturpflanzen und die Gestaltung unserer Gärten. Innerhalb des PuKuVi-Netzwerkes ist es möglich, Menschen zu dem Thema Kulturpflanzenvielfalt über die Gemeinde- und Landesgrenzen hinaus kennenzulernen, verschiedenen Sichtweisen zu begegnen und neugierige und offene Menschen zu treffen.

Mit der Gestaltung eines Gartens ist das so eine Sache. Was der eine für gut befindet und was dem einen gefällt, findet jemand anderer vielleicht gar nicht gut. Meiner Mutter hätte das kunterbunte Durcheinander in meinem Garten jedenfalls nicht gefallen. Früher musste in einem Bauerngarten alles geordnet und sauber sein. Aber auch hier gilt für mich Toleranz als oberstes Gebot. Gartenbau soll heute eine nachhaltige Auseinandersetzung mit unseren zukünftigen Herausforderungen sein, und dazu gehört auch die Vielfalt, die ich in meinem Garten kultiviere. Nutzbare Vielfalt für den Geschmack und Genuss, aber auch Vielfalt für die Seele. Eine Leidenschaft von mir ist der Anbau vielfältiger Tomaten, darunter auch die Tomate *Ochsenherz*. Ich war schon beim Tomatenpapst im Burgenland und hole mir immer wieder vielfältige Tipps auch von anderen Gartenkoryphäen.

Was ist das Besondere an der Tomate *Ochsenherz*?

Eine geschmacklich bessere Fleischtomate kenne ich nicht. Ich wette,

53 Interview geführt von B. Vogl-Lukasser im Jahr 2021. Text von B. Vogl-Lukasser & C.R. Vogl.

📍 In der Region neue Kulturarten bringen oft auch neue Anbautechniken und Herausforderungen mit sich. Beim Anbau der Tomaten hilft ein Dach gegen Feuchtigkeit von oben und in Folge gegen Krautfäule. Oft ist außerdem das Vertreiben der Wühlmäuse eine große Herausforderung, das hier mit einem Eisenstab erfolgt (C. R. Vogl, 2021).



dass dieser Geschmack in keiner einzigen, käuflich erwerbba- ren Tomate zu finden ist. Es ist einfach ein Erlebnis an der voll ausgereiften, son- nengewärmten Frucht zuerst zu riechen, diese dann ins Haus zu tragen und mit einem gut geschärften Messer das sehr feste Fleisch durchzu- schneiden. Ohne jegliche Zubereitung löst diese Tomate eine wahre Geschmacksexplosion aus. Alleine wenn ich daran denke, läuft mir das Wasser im Mund zusammen. Ich lagere diese Tomate übrigens auch und habe daher auch noch im Dezember eigene Tomaten.

Woher stammt das Saatgut?

Ich bin schon seit vielen Jahren im Saatgut- und Jungpflanzenaustausch mit anderen Tomatenliebhaberinnen. Diese spezielle Sorte vermehre ich schon seit mindestens 20 Jahren. Sie stammt ursprünglich von einer Kollegin aus Lienz. Leider musste ich im letzten Jahr feststellen, dass die Blüten immer wieder abfallen und weniger Tomaten ansetzen. Die



📍 Die noch nassen, glibberigen Samen der Tomaten werden einzeln auf ein Blatt Küchenrolle positioniert. Das Blatt wird dann zum Trocknen aufgehängt. Die Samen werden für die Anzucht im Frühjahr einfach samt Papier in Streifen in die Anzuchtkästen gelegt und mit Erde bedeckt (C. R. Vogl, 2021).

Ursache dafür muss ich erst herausfinden. Ich werde vielleicht nächstes Jahr eine andere Herkunft für die *Ochsenherz* Tomate ausprobieren, und schauen, ob es an der Herkunft liegt oder doch ein anderes Problem dahinterliegt, etwa an zu warmen Temperaturen im Gewächshaus.

Kurzbeschreibung *Ochsenherz*:

Stabtomate, die ein- oder zweitriebig an Schnüren oder Stäben aufge- leitet wird. Rote bis leicht dunkelrosa, herzförmige, sehr große, sehr wohlschmeckende Früchte mit wenig Samen. Die Schale der Frucht ist sehr weich, das Fleisch fest. Das Aroma ist leicht säuerlich und ein we- nig süß. Bei voller Reife überwiegt die Süße.

Gewürz-, Heil- und Brauchtumpflanzen

Brigitte Vogl-Lukasser &
Christian R. Vogl

Gewürz-, aber auch Heil- und Brauchtumpflanzen wurden im Pustertal in der jüngeren Geschichte im sogenannten *Kreitlachgorte* angebaut. Die ärztliche Versorgung in abgelegenen Tälern war mangelhaft. Die primäre Aufgabe dieser oft sehr kleinen Gärten war es daher, Pflanzen für die Gesunderhaltung von Menschen und Tieren anzubauen, die nicht im Wald, am Wegesrand oder auf der Alm gesammelt werden konnten. Die wichtigsten Heilpflanzen in diesen traditionellen Gärten waren wohl Salbei, Wermut und Kamille.

Eine weitere wichtige Aufgabe war die Bereitstellung von Küchengewürzen, die den Speisen ein charakteristisches Aroma verliehen, wobei der Schnittlauch dabei die zentrale Rolle spielte und in jedem noch so kleinen *Kreitlachgorte* zu finden war. Kümmel, eines der wichtigsten Gewürze für die Brennsuppe und für das Brot, wurde übrigens vor dem zweiten Schnitt (*Gruimat*) in der Wiese gesammelt und nicht im Garten angebaut.

Rose, Madonnenlilie, Pfingstrose und andere Schönheiten zierten den Bauerngarten, Rosmarin und rote Hängnelken den Balkon. Blumen wurden aber nicht zur alleinigen Zierde des Gartens gehegt und gepflegt. Sie waren Symbolpflanzen, die bei kirchlichen Anlässen und im Brauchtum wertvolle Dienste leisteten. Der Schmuck für die Kirchen und vor allem für die kleinen Kapellen, die bei abgelegenen Höfen standen, kam aus dem Garten.

Eine Besonderheit war, dass in manchen Gärten etwa die Saatgutvermehrung der Herbstrübe und die Jungpflanzenanzucht von Weißkraut und Kohlrüben, welche in Folge dann im Krautacker angebaut wurde, erfolgte. Wenn dann diese Jungpflanzen vom Garten auf das Feld übersiedelten, wurde der Platz frei für den Anbau von Kopfsalat, meist das einzige Gemüse das traditionell in diesen kleinen Gärten angebaut wurde.



Private Kleinst- und Schrebergärten sind immer seltener Orte, an denen eine Vielfalt an Kulturpflanzen angebaut und Saatgut/Ableger vermehrt werden. Sepp E. zeigt, dass man auch in solchen Gärten die Vielfalt pflegen kann (B. Vogl-Lukasser, 2021).

Das Tauschen von Saatgut und besonders von Wurzeln, Knollen oder Stecklingen war bei den Heil- Gewürz- und Brauchtumpflanzen besonders weit verbreitet.

Ein massiver Zaun musste den Garten auf allen vier Seiten einfassen. Das zeigt, wie wertvoll die Pflanzen im *Kreitlachgorte* gewesen sein mussten. Freilaufende Hühner oder Kühe, die auf dem Weg vom Stall zum Brunnentrog, zum *Kälbergorte* oder auf die Weide waren, hatten keinen Zutritt! Aber auch fremde Menschen sollten sehen: Das Stück Land gehört jemandem, hier darf ich nicht einfach hineinspazieren. Eines war der *Kreitlachgorte* aber nie: Ein Ort der Erholung. Keine Sitzbank, kein Gartenhäuschen, kein Spielplatz, kein „unnötiger“ Firlefanz, nüchtern und einfach in der Gliederung und zu 100% von Nutzen.

Heute werden im Hausgarten nicht nur Kräuter und Blumen angebaut, sondern auch eine Vielzahl an „feinen“ Gemüsearten, wie etwa Tomaten, Zucchini, Zuckerschoten, die früher in der Region nicht bekannt waren, heute aber wie selbstverständlich angebaut werden. Aber auch Gemüse, das früher in größeren Mengen als Feldgemüse im Acker angebaut wurde, ist in so manchem Garten zu finden. Vor Ort vermehrt werden Besonderheiten und Raritäten oder diejenigen Pflanzen, bei denen der Arbeitsaufwand bei der Vermehrung niedrig ist, darunter besonders gerne auch Blumen. Aus der Vielzahl an lokalen Herkünften, die gerade unter diesen Kulturarten noch zu finden sind, werden stellvertretend Schnittlauch (*Allium schoenoprasum*), Schalotte (*Allium ascalonicum*) und Brotklee (*Trigonella caerulea*) porträtiert.

Ein besonders interessanter Trend ist die Nutzung von Wildkräutern aus dem Garten. Pflanzen, wie etwa Gundelrebe, Giersch, Taubnessel, Wegmalve oder Brennessel, die früher in großer Zahl rund um Haus und Hof auf den sogenannten Ruderalflächen gesammelt werden konnten, sind durch die zunehmende Versiegelung dieser Flächen dort kaum mehr anzutreffen. Heute haben diese Wildkräuter, oft auch als Unkräuter bezeichnet, einen festen Platz in und rund um so manchen Garten.

Das Sammeln von Wildpflanzen am Wegesrand war früher bei den vielen Wegen, die zu Fuß erledigt werden mussten, eine Selbstverständlichkeit. Auch auf den Almen wurde so manche wichtige Heil-, Gewürz- oder Brauchtopfpflanze gesammelt. Dieser Nutzung, der in unserer Kulturlandschaft auf Wiesen, Weiden, Böschungen, Waldrändern und Almen wachsenden Vielfalt an Wildpflanzen, wird heute wieder zunehmend Augenmerk geschenkt.



📍 Diese Schnittlauchherkunft erlaubt häufige Ernte (B. Vogl-Lukasser, 2021).

Die Kulturpflanze - Schnittlauch

Andrea L., Jg. 1981 / Assling⁵⁴

Bertas Schnittlauch

Warum baust du Bertas Schnittlauch an?

Als ich hierher auf den Hof geheiratet habe, habe ich den kleinen aber feinen Bauerngarten übernommen. Das Gärtnern ist mir wohl in die Wiege gelegt worden, weil auch meine Mutter gerne gartelt. Wir wohnen etwas abgelegen vom Zentrum und können nicht jeden Tag einkaufen gehen. Wenn ich noch schnell vor dem Servieren der Knödel einen frischen Schnittlauch brauche, laufe ich in den Garten und hol mir einen großen Bund. Kaufen würde ich mir Schnittlauch niemals in so großen Mengen. Schnittlauch bekommt man auch niemals so frisch und eingefrorenen Schnittlauch mag ich gar nicht. Besonders schön

54 Interview geführt von B. Vogl-Lukasser im Jahr 2021. Text von B. Vogl-Lukasser & C.R. Vogl.

finde ich auch, dass der Schnittlauch so schön blüht und die Blüten gerne von den unterschiedlichsten Insekten besucht werden. Dann kann ich viele verschiedene Schmetterlinge, Hummeln und andere Bienen beobachten.

Was ist das Besondere an Bertas Schnittlauch?

Dieser Schnittlauch hat mich noch niemals enttäuscht, weil er einfach so extrem wuchsfreudig ist. Ich habe den ursprünglichen Ort, wo er gepflanzt war, immer noch beibehalten, und das schon seit vielen Jahren. Das ist doch enorm, oder? Zeitig im Frühjahr kann ich schon ernten, und wenn ich die Schnittlauchstöcke immer wieder einmal mit Brennnesseljauche dünge, dann hört die Ernte erst auf, wenn im späten Herbst der Boden gefroren ist.

Woher kommt das Saatgut

Ich habe die mehrjährigen Pflanzen von meiner Schwiegermutter, Berta, übernommen. Die wachsen sicherlich schon ewig hier im Garten.

Wenn ein Schnittlauchstock zu groß wird, dann muss ich diesen manchmal teilen, und diese so vermehrten Pflanzen verschenke ich ganz gerne. Ich habe schon von einigen Beschenkten gehört, dass dieser Schnittlauch viel besser gedeiht, als jeder Gekaufte. Saatgut nehme ich keines ab, aber ich lasse immer wieder einen Stock blühen und schütte dann die reifen Samen direkt in den Stock hinein.

Kurzbeschreibung der Herkunft Bertas Schnittlauch:

Wuchsfreudiger Schnittlauch mit sehr groben, breiten, dunkelgrünen und langen Halmen. Durch die dicken Halme sehr ergiebig. Die Blüten sind kugelig rund mit einer kräftigen violetten Färbung. Bei regelmäßigem Schnitt bilden sich wenig Blüten. Wenn ein Stock einmal länger nicht abgeerntet wird, dann bilden sich zahlreiche üppige Blüten. Braucht immer wieder einen guten Dünger.

Die Kulturpflanze - Schalotte

Traudl K., Jg. 1948 / Assling⁵⁵

Schalotte aus dem Lesachtal

Warum baust du diese Schalotten aus dem Lesachtal an?

Eigenes Gemüse anbauen, ernten und dann verkochen gehört für mich zu einem guten Leben dazu. Seit einiger Zeit ist dieses gute Leben um eine soziale Komponente erweitert worden. Wir bauen Gemüse in einem Gemeinschaftsgarten an. Das ist besonders wertvoll, weil nicht nur das Arbeiten miteinander mehr Spaß macht, sondern auch jede Person wertvolle Tipps und Erfahrungen im Gartenbau mitbringt. Beim gemeinsamen Kochen, Essen oder Kaffeetrinken wird dann über alles Mögliche geplaudert. Meine langjährige Freundin, die ursprünglich aus dem Lesachtal kommt, zieht etwa alle Jungpflanzen heran und hat auch diese besondere Schalotte mitgebracht. Zum Verarbeiten ist sie so angenehm, weil sie klein ist, nicht so scharf wie die meisten Küchenzwiebeln.

Was ist das Besondere an diesen Schalotten aus dem Lesachtal?

Ganz besonders hervorzuheben ist die lange Haltbarkeit im Lager. Sind die kleinen Schalotten einmal gut in der Sonne getrocknet, dann halten diese im kühlen, frostfreien und trockenen Keller, luftig in einer kleinen Holzkiste gelagert, sehr lange. Über den ganzen Sommer haben wir so immer kleine Zwiebeln von der Ernte des vorigen Jahres, bis die neue Ernte eingebracht wird. Küchenzwiebeln wären da schon längst ausgekeimt.

Woher kommt das Saatgut?

Das Pflanzgut dieser Schalotten kommt ursprünglich aus dem Lesachtal. Meine Freundin hat es nach Bannberg mitgebracht. Es stammt ursprünglich von einer Bäuerin, die mittlerweile schon verstorben ist und wird schon seit drei Generationen vermehrt. Wir bauen diese Herkunft

55 Interview geführt von B. Vogl-Lukasser im Jahr 2022. Text von B. Vogl-Lukasser & C.R. Vogl.



Regelmäßiges Hacken ist nicht nur für Unkrautkontrolle und Wachstum der Schalotten wichtig, sondern auch Gymnastik und Entspannung für die Seele (B. Vogl-Lukasser, 2022).

nun auch schon seit mittlerweile sieben Jahren an und vermehren sie auch hier in unserem Gemeinschaftsgarten.

Kurzbeschreibung *Schalotten aus dem Lesachtal:*

Die Schalotten sind rundlich, werden mittelgroß und haben eine gelbliche Farbe. Das Laub ist kräftig und dunkelgrün. Um die Mutterknolle bilden sich bis zu zehn Tochterknollen. Eine sehr kurze Reifezeit, gute Frostbeständigkeit und ein hoher Ertrag zeichnen diese Herkunft aus. Das Aroma ist süß, würzig aber nicht scharf. Besonders wertvoll ist die lange Haltbarkeit nach gründlicher Trocknung in einem geeigneten Lager.

56 Interview geführt von B. Vogl-Lukasser im Jahr 2021. Text von B. Vogl-Lukasser & C.R. Vogl.



Diese Ernte macht Freude. Die Schalotten werden für den Anbau im kommenden Jahr sorgsam gelagert (B. Vogl-Lukasser, 2022).

Die Kulturpflanze - Brotklee

Waltraud H., Jg. 1972 / Assling⁵⁶

Brotklee

Warum baust du *Brotklee* an?

Einmal in der Woche wird bei uns Brot gebacken. Unser Brot besteht zum Großteil aus Roggenmehl und der Teig wird mit Sauerteig angesetzt. In die Gewürzmischung kommt immer ein wenig *Brotklee*, wir sagen auch *Zigeunerkraut* dazu, den wir in unserem Garten anbauen. Die getrockneten Blätter und Blüten, eigentlich das gesamte Kraut, das für die Brot-Gewürzmischung in unserer Osttiroler Getreidemühle von uns frisch gemahlen wird, hat einen ganz intensiven Geschmack. Deshalb darf nicht zu viel davon verwendet werden. Das Besondere an dem Brot ist aber nicht nur dieses Gewürz, sondern auch die Form der

Brotlaibe. Diese erinnert an eine Flade, die etwa zwei Zentimeter dick ist und einen Durchmesser von 30 cm hat.

Was ist das Besondere am *Brotklee*?

Ich komme ursprünglich aus dem Osttiroler Iseltal. Dort hat dieses Gewürzkraut keine Tradition. Es ist wirklich ganz typisch für das Pustertal. Ich habe mir erst langsam das Wissen um die Nutzung und den Anbau erworben und mich an den Geschmack gewöhnt. Ich wusste etwa lange nicht, dass man die Blüten und Blätter als Gewürz verwendet und habe immer die Samen genutzt. Jetzt möchte ich dieses Brotgewürz nicht mehr missen.

Woher kommt das Saatgut?

Das Saatgut haben wir vor vielen Jahren von einem Hof im Südtiroler Pustertal bekommen. Seither wächst *Brotklee* bei uns im Garten und sät sich von selber immer wieder aus. Saatgut brauchen wir eigentlich keines abzunehmen, da diese Pflanze überall im Garten von selber aufgeht!

Kurzbeschreibung für *Brotklee*:

Sehr unkompliziert im Anbau. Gut geeignet für Höhenlagen. Direktsaat ab Mai in Reihen oder Selbstaussaat. Bis zu 1 m hoch, blau blühend. Ernte des ganzen Krautes bei Blühbeginn. Das typische Aroma entwickelt sich erst nach der Trocknung. Verwendet als Gewürz für Brot, Käse, Eintöpfe und Suppen. Für die Saatguternte werden ein paar Pflanzen stehen gelassen bis die kleinen Hülsen reif sind.



Als Gewürz wird beim *Brotklee* überwiegend das Kraut, nicht der Samen geerntet (B. Vogl-Lukasser, 2021).



Brotklee wird zum Trocknen in ein Leintuch eingeschlagen, um Bröckelverluste zu vermeiden (B. Vogl-Lukasser, 2021).

Wildpflanzen⁵⁷

Patricia B., Jg. 1970 / Kartitsch⁵⁸

Wildpflanzen am Wegesrand

Warum sammelst du Wildpflanzen?

Heute habe ich ein großes Interesse an Pflanzen im Allgemeinen. Das war nicht immer so. Meine Mutter wollte mir ihr Wissen und ihre Begeisterung rund um die vielfältigen Nutzungsmöglichkeiten von Pflanzen weitergeben. Als Jugendliche und vor allem in der Pubertät hat mich das überhaupt nicht interessiert. In späteren Jahren habe ich mir dann eingeblendet, ich kann nicht gärtnern und auch nicht Wildpflanzen sammeln, weil ich keine Praxiserfahrung darin habe. Als dann die Kinder auf die Welt gekommen sind, wollte ich zwar einen Nutzgarten, aber da hatte ich wieder keine Zeit.

Eine Kräuterausbildung hat mir dann den Mut gegeben, meine Leidenschaft für Pflanzen zu leben. Nicht nur im Garten, sondern auf allen meinen alltäglichen Wegen zu meinen Arbeitsorten habe ich „meine Beete“. Aber auch vor meiner Haustür, im Rasen, in der Steinmauer, einfach überall. Mittlerweile habe ich es auch geschafft, meinen Hunger nach Weiterbildung mit meiner Kräuterleidenschaft zu verbinden. Im Bildungswerk Osttirol und in unserem neu gegründeten Obst- und Gartenbauverein versuche ich über die Organisation von Vorträgen, Workshops und anderen Aktivitäten einerseits mich weiterhin zu bilden, aber andererseits auch andere Menschen für diese Themen zu begeistern. Mein Traum ist es, in Zukunft nicht nur mit Wildkräutern am Wegesrand zu arbeiten, sondern auch einen Permakulturgarten und eine kleine Marktgärtnerei aufzubauen.

Was ist das Besondere an den Wildpflanzen?

Die Verwendung der Kräuter für die Ernährung, die Kosmetik und vor allem als Heilmittel spielen bei mir eine wichtige Rolle. Viele wertvolle



Die Vielfalt an Wildpflanzen und ihre Wirkungen sind ein Schatz: getrocknet oder vermahlen, als Essenzen, Tinkturen oder Salben, aus dem Garten oder vom Wegesrand. Hier werden sie gelagert und oft verwendet (C.R. Vogl, 2022).

⁵⁷ Wildpflanzen sind im Unterschied zu Kulturpflanzen nicht vom Menschen durch Züchtung oder Auslese verändert worden.

⁵⁸ Interview geführt von B. Vogl-Lukasser im Jahr 2022. Text von B. Vogl-Lukasser & C.R. Vogl.

Inhaltsstoffe sind besonders in unseren Wildpflanzen enthalten. Aber nicht nur die Inhaltsstoffe für Heilzwecke, sondern auch die wunderbaren unterschiedlichen Aromen begeistern mich. Die Kräuter sind auch Blumen für die Seele, denn auch das Auge isst mit.

Wir sollten alle achtsamer im Umgang mit unserer schönen Umgebung sein. Wandern ist heute oft nur mehr sportliche Betätigung. Um die Menschen wieder ein wenig an die Pflanzen heranzuführen, habe ich auf dem Weg zu unserer bewirtschafteten Almhütte 144 Pflanzen mit Namensschildern versehen. Sonst gehen die Menschen achtlos daran vorbei. Was wir nicht kennen, können wir auch nicht achten oder gar schützen. Das Stecken dieser Schilder ist auch für mich eine Entschleunigung am Weg, denn dann haste ich nicht den Berg hinauf, sondern muss innehalten und die Schilder immer wieder umplatzieren, wenn etwa die Pflanzen verblüht sind und dann anderenorts blühen.

Woher kommt das Saatgut?

Noch gibt es bei uns einen großen Schatz an Wildpflanzen, die sich quasi selber vermehren und bei denen wir uns zumindest nicht um das Saatgut kümmern müssen. Allerdings sind durch die Veränderung der Bewirtschaftung auch hier einige der Pflanzen bedroht. Ein achtsamer Umgang beim Sammeln ist deshalb auch oberstes Gebot. Geheime Plätze verrate ich auch nicht unbedingt. So weiß etwa nur ich, wo der Allermannsharnisch, der besonders gut als Suppe verarbeitet werden kann, in größerer Menge wächst.

Kurzbeschreibung einiger verwendeter Wildpflanzen:

Gänseblümchen und Gundelrebe sind die ersten Blüten, die unsere Speisen dekorieren. Auf der Alm übernehmen diese Funktion das Schaumkraut und die Frauenmantelblüten. Die Brunelle hilft uns gegen Viruserkrankungen, der Spitzwegerich als Sirup und Tinktur gegen Husten, der Fingerkrautansatz gegen Bauchkrämpfe, das Mutterkraut bei Migräne, der Meisterwurzschnaps zur Förderung der Verdauung oder der Silberwurzansatz zur Stärkung unseres Gedächtnisses. Da könnte ich noch sehr viele Pflanzen und deren Wirkungen nennen, belasse es aber einmal bei diesen Beispielen.

Wie soll die Zukunft im Pustertal aussehen?

Brigitte Vogl-Lukasser &
Christian R. Vogl

Mit den verschiedenen Aktivitäten einzelner ErhalterInnen, lokaler oder regionaler Initiativen, und der Unterstützung externer Akteure rund um das Thema „Saatgut“ werden im Pustertal zunehmend Maßnahmen gesetzt, um mehr Bewusstsein über die Bedeutung der Saatguterhaltung lokaler Herkünfte zu schaffen.

Die Verfügbarkeit leicht zugänglicher und spezifisch das Thema „Saatgut“ betreffender Informationsquellen (Literatur, Medien, Datenbanken im Internet, etc.) erlaubt es auch in „entlegenen“ Regionen mit der gegebenen Begeisterung und notwendigen Kompetenz



traditionelle Kulturarten wieder anzubauen, für die Region neue Kulturarten auf deren Anbaueignung zu testen, und die gewünschten Herkünfte zu erhalten.

Wir hoffen, diese Broschüre ist ein weiterer Baustein, um Interessierte dafür zu begeistern.

Das traditionelle Handwerk der Saatguterhaltung bleibt nicht stehen, sondern wird auch für in der Region neue Kulturarten angewendet und im Zuge von Bildungsmaßnahmen rund um Saatgutkompetenz laufend auf Basis aktueller Erkenntnisse erweitert. Grenzüberschreitende Bildungsprojekte, wie BioColAlp oder PuKuVi, leisten hierzu einen Beitrag.

Ein schonender und sorgsamer Umgang mit unseren wertvollen Ressourcen wird – neben vielen anderen Strategien – helfen, die Zukunft unserer Ernährung, unseres Wohlbefindens und unserer Gesundheit zu sichern. Dies ist nur in einer intakten Umwelt mit hoher Biodiversität möglich. Alle BürgerInnen sind aufgerufen, diese Art der Verantwortung mitzutragen.

Die Kulturlandschaft im Pustertal ist durch die landwirtschaftlich geprägte Geschichte von Menschenhand entstanden, in der auch lokal vermehrtes Saatgut und das Handwerk der Saatguterhaltung eine große Rolle gespielt haben. Diese Kulturlandschaft sollte nicht an marktwirtschaftlichen Eignungen und Erfolgen gemessen werden. Wege in eine zukunftsfähige Lebensweise sollten vor allem auch die Unabhängigkeit fördern, auf Vielfalt achten, die Schönheit genießen und kulturelle Werte schätzen. Tourismus, Dienstleistung und Industrie sollten diese Werte mittragen und den Menschen, die sich tagtäglich darum kümmern, auf allen Ebenen Unterstützung gewähren.

 Die Begeisterung bei den Mitwirkenden des Heimatpflegevereins in Anras ist groß, wenn wieder ein Beitrag dazu geleistet werden konnte traditionelle Kulturarten und deren lokale Herkünfte zu erhalten sowie das damit verbundene Erfahrungswissen weiterzugeben (R. Perfler, 2017).



 Traditionelles Erfahrungswissen wird oft nicht nur erhalten, sondern für unsere aktuellen Bedürfnisse auf Basis aktuellster Erkenntnisse weiterentwickelt, wie hier in Form ergonomischer Handarbeitsgeräte, wie sie im biologischen Gemüsebau (z.B. im *Market Gardening*) heute zunehmend Verbreitung finden und von den Mitwirkenden in den Projekten BioColAlp und PuKuVi getestet wurden (C. R. Vogl, 2022).

Unsere Zukunftsvision ist ein Pustertal, wo der kleinstrukturierte Anbau einer hohen Vielfalt an Kulturpflanzen die Kulturlandschaft in ein buntes Mosaik verwandelt. Kleine Nutzgärten und kleinteilige Ackerflächen, Hecken heimischer Sträucher, Wiesen und Weiden, all das u.a. für eine Produktion von Lebensmitteln, die frisch vom Garten oder Acker direkt auf dem lokalen Teller landen.



 Netzwerktreffen von ErhalterInnen mit Expertinnen des Vereins Arche Noah in Assling zum Thema Saatgutqualität und -selektion (C. R. Vogl, 2019).



Die ErhalterInnen aus dem Ost- und Südtiroler Pustertal sind nicht nur untereinander vernetzt, sondern auch mit engagierten ErhalterInnen und deren Initiativen in vielen Nachbarregionen. Besuch bei Johannes K. in Sospirolo, Belluno (C. R. Vogl, 2022).



Um für die Herausforderungen der Zukunft gerüstet zu sein, ist eine Beschäftigung mit weiteren Themen – neben dem Thema Saatgut – unabdingbar, wie beispielsweise mit den Techniken des biologischen Gartenbaus. Kurs von Herrmann B. in Kartitsch über die Herstellung von Pflanzenkohle durch Pyrolyse (C. R. Vogl, 2021).

Aus dem Dschungel des rechtlichen Graubereichs: Anmerkungen zum Saatgutrecht in Südtirol

Ricarda Schmidt

Bäuerliche Saatgutvermehrung und informelle Saatgutssysteme fristen in Südtirol heute ein Nischendasein am Rande der Legalität. Gleichzeitig herrscht Unklarheit über das, was eigentlich möglich und erlaubt ist, und wo die Grenzen des Machbaren liegen. Viele Saatgutvermehrter beklagen diese Unsicherheit und das gefühlte Arbeiten im rechtlichen ‚Graubereich‘.

1) Aktuelle nationale Gesetzgebung

In Italien gibt es seit 2015 ein Nationales Gesetz zur Agro-Biodiversität⁵⁹, das sich auch auf den Anbau und die Vermehrung von Saatgut bezieht. Mittels dieses Gesetzes wurden die folgenden Strukturen geschaffen:

- ein Nationales Verzeichnis aller Herkünfte;
- ein Netzwerk der Bewahrung und Sicherung dieser Lokalsorten, dem Bauern und Keimplasma-Banken angehören;
- ein Netzwerk aus sogenannten ‚Comunità del Cibo‘.

Ferner wurde im Rahmen des Gesetzes ein Tag der Agrobiodiversität etabliert, der jährlich am 20. Mai stattfindet. Schließlich ist zur Anwendung und Umsetzung dieses Gesetzes beim Ministerium für Landwirtschafts-, Ernährungs- und Forstpolitik ein Ständiges Komitee eingerichtet worden.

Es zeigt sich jedoch, dass dieses Gesetz für eine dynamische und innovative Bewahrung und Revitalisierung von Saatgut anbau und -ver-

mehrung nicht ausreicht und mithin den fortschreitenden Verlust der Kulturartenvielfalt nicht aufzuhalten vermag.

In 15 Regionen Italiens (Tabelle) gibt es inzwischen spezifische Regionalgesetze zur Agro-Biodiversität, die überwiegend bereits vor der Verabschiedung des Nationalen Gesetzes Nr. 194 in Kraft getreten sind.

Die 15 Regionen Italiens mit spezifischen Regionalgesetzen zur Agro-Biodiversität.

Region	Bezeichnung	Jahr
Abruzzen	Disposizione per la tutela e la valorizzazione della biodiversità di interesse agricolo e alimentare e Decreti applicative e delle LLRR n. 64/2012 e n. 34/2015	2018
Apulien	Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario, forestale e zootecnico	2013
Basilikata	Tutela delle risorse genetiche autoctone vegetali ed animali di interesse agrario	2008
Emilia Romagna	Tutela del patrimonio di razze e varietà locali di interesse agrario del territorio emiliano-romagnolo	2008
Friaul-Julisch Venetien	Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario e forestale	2002
Kalabrien	Tutela, conservazione, valorizzazione della diversità del patrimonio di varietà, razze e ceppi microbici di interesse agrario e alimentare del territorio calabrese	2018
Kampanien	Regolamento di attuazione dell'articolo n. 33 della legge regionale 19 gennaio 2007, n. 1), per la salvaguardia delle risorse genetiche agrarie a rischio di estinzione	2007

59 Nationales Gesetz Nr. 194 ‚Schutz und der Aufwertung der Biodiversität von agrarischem und alimentärem Interesse‘ vom 1. Dezember 2015.

Latium	Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario	2000
Lombardei	Procedure per la presentazione e l'istruttoria delle domande di iscrizione alla sezione delle varietà da conservazione del registro nazionale delle varietà di specie agrarie e ortive	2013
Marken	Tutela delle risorse genetiche animali e vegetali del territorio marchigiano	2003
Piemont	Riordino delle norme in materia di agricoltura e sviluppo rurale	2019
Sardinien	Norme in materia di agricoltura e sviluppo rurale: agrobiodiversità, marchio collettivo, distretti	2014
Sizilien	Tutela e valorizzazione delle risorse genetiche 'Born in Sicily' per l'agricoltura e l'alimentazione	2013
Toscana	Tutela e valorizzazione del patrimonio di razze e varietà locali di interesse agrario, zootecnico e forestale	2004
Umbrien	Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario	2001

Die Toskana war 1997 die erste Region, die ein derartiges Gesetz verabschiedet hat; in den darauffolgenden Jahren sind weitere Regionen ihrem Beispiel gefolgt. Die darin enthaltenen Bestimmungen reichen teils weit über das Gesetz Nr. 194 hinaus und sind spezifisch auf die jeweiligen Regionen zugeschnitten.

Ein spezifisches Regionalgesetz nach dem Muster anderer italienischer Regionen, das die spezifischen Besonderheiten unserer Region berücksichtigt, sollte ausgearbeitet werden.



🚩 Darf ich mein von mir geerntetes Saatgut nun weiterhin anbauen und weitergeben? Der rechtliche Rahmen hat eine wesentliche Auswirkung darauf, ob die Vielfalt erhalten werden kann, oder nicht. Blick auf die von Sepp E. gelagerten Saatgutherkünfte (B. Vogl-Lukasser, 2021).

2) Verhältnis zu anderen Rechtsbestimmungen

Die Saatgut-Thematik – und insbesondere die Weitergabe von Saatgut – wird von verschiedenen Rechtsakten berührt. Daher bedarf es unbedingt der Klärung der Verhältnisse und Bezüge der einzelnen Gesetze untereinander. Insbesondere betrifft dies die pflanzengesundheitlichen Bestimmungen⁶⁰, die unter anderem für eine Vielzahl von Herkünften eine Registrierung und Identifikation der Ursprungsregion fordern. Hierin findet sich auch eine eng gefasste Definition des Begriffs der Kommerzialisierung.⁶¹

⁶⁰ Gesetzesvertretendes Dekret Nr. 20 vom 2. Februar 2021: Bestimmungen für die Produktion mit dem Ziel der Kommerzialisierung und die Kommerzialisierung von Saatgut(-produkten) zur Ausführung von Art. 11 des Gesetzes Nr. 117 vom 4. Oktober 2019 zur Anpassung der nationalen Bestimmungen an die EU-Verordnungen 2016/2031 und 2017/625 (in Kraft seit dem 14. März 2021).

⁶¹ Gesetzesvertretendes Dekret Nr. 20 vom 2. Februar 2021, Art. 1 Abs. 5: Als ‚Kommerzialisierung‘ wird bezeichnet der Verkauf, der Besitz zum Zweck des Verkaufs, das Angebot zum Verkauf und jedwede Bereitstellung, Verkauf oder Verbringung mit dem Ziel der kommerziellen Ausbeute von Saatgut an Dritte, ob mit oder ohne Vergütung (eigene Übersetzung).



Die Zukunft der Kulturartenvielfalt und des Saatgutes muss in unseren Händen liegen. Die *Paterbse* von Hilda E. (C. R. Vogl, 2022).

- Die Bezüge zwischen der EU-Verordnung zu den pflanzengesundheitlichen Bestimmungen (Februar 2021) und dem Gesetz Nr. 194 (2015) sowie weiterhin mit dem Saatgutrecht in Verbindung stehenden Rechtsakte sollten geklärt werden;
- Bezogen auf die EU-Verordnung zu den pflanzengesundheitlichen Bestimmungen sollten insbesondere der Begriff der Kommerzialisierung und die ‚Registrierungspflicht‘ der Herkünfte einer kritischen Prüfung unterzogen werden. Gleiches gilt für die Definition der ‚Ursprungsregion‘ einer Herkunft.

3) Auslegung des EU-Saatgutrechts

Das derzeitige EU-Saatgutrecht besitzt den Charakter von Richtlinien: die EU-Länder haben daher bei der Umsetzung vergleichsweise viel Spielraum mit dem Resultat, dass die Auslegung sehr breit ist.

Beispiel Österreich: hier gilt der Tausch von Saatgut zum Schutz pflanzengenetischer Ressourcen zwischen Landwirten und Saatgutwandern nicht als Inverkehrbringen⁶². Es ist daher nicht dem Saatgutrecht unterworfen und mithin zulässig⁶³.

Die Auslegung der geltenden EU-Rechtslage (= Richtlinien!) sollte in Südtirol ähnlich flexibel gehandhabt werden wie in Österreich.

Das EU-Saatgutrecht wird derzeit reformiert; drei Zukunftsszenarien sind denkbar (s. nachfolgende Übersicht). Im Dezember 2022 wird die EU-Kommission einen Gesetzesvorschlag vorlegen, der ab 2023 von Europarat und EU-Parlament verhandelt wird. Dies wirkt sich freilich auch auf die Nationale Gesetzgebung in Italien und die Umsetzung in den Regionen und Provinzen aus. Mit unter Umständen erheblichen Veränderungen in den kommenden Jahren ist daher zu rechnen – hoffentlich im Sinne der Vielfalt, Regionalität und Nachhaltigkeit.

62 Österreichisches Saatgutgesetz (1997) Art. 2 Abs. 3 Ziff. 5, online verfügbar auf RIS - Saatgutgesetz 1997 - Bundesrecht konsolidiert, Fassung vom 28.06.2022 (bka.gv.at) (abgerufen am 28. Juni 2022).

63 Österreichische Saatgutverordnung (2006) Paragraph 4 Abs. 3, online verfügbar auf RIS - Saatgutverordnung 2006 - Bundesrecht konsolidiert, Fassung vom 28.06.2022 (bka.gv.at) (abgerufen am 28. Juni 2022).

Übersicht über die Optionen der EU-Saatgutrechtsreform

Option 1	Option 2	Option 3
Vorgesehene Änderungen		
Kleinere rechtliche Anpassungen und strukturelle Vereinfachung der aktuellen Saatgutgesetzgebung	Größere Flexibilität und konsequente, kohärente Politik der Nachhaltigkeit	In Richtung stärkere Regulierung und ‚Industrialisierung‘
Kommentar		
Beibehaltung der bestehenden 12 Richtlinien, aber geringfügige Anpassung Weniger strenge Regelungen für Saatguterhalternetzwerke, bezüglich der Vermarktung an Amateurgärtner und des Saatguttausches („Naturalientausch“) von pflanzlichem Vermehrungsmaterial zwischen Bauern	Vorgesehen sind drei Verordnungen ⁶⁴ zu den Themen Saatgut, pflanzliches Vermehrungsmaterial und forstliche Ressourcen Die Saatguterhalternetzwerke und der Saatguttausch („Naturalientausch“) zwischen Bauern sind von den Regelungen ausgenommen Die Vermarktung an Amateurgärtner wird vereinfacht	Nur eine einzige Verordnung, die für Alle gilt, und in der sich einzelne Kapitel zu den Kulturarten finden Ohne Ausnahmen oder Erleichterungen

⁶⁴ Nota bene: die künftige Rechtsform ist noch nicht beschlossen.

