



Department für Nachhaltige Agrarsysteme
Arbeitsgruppe Wissenssysteme und Innovationen
am Institut für Ökologischen Landbau
Universität für Bodenkultur, Gregor Mendel Strasse 33, A-1180 Wien



Erfahrungswissen über Lokalsorten traditioneller Kulturarten in Ost- und Nordtirol

Projekt durchgeführt im Rahmen des INTERREG IIIA Tirol – Südtirol zur Sicherung pflanzlicher Genressourcen in den Alpen (Gene-Save) und des Projektes 1272, GZ 21.210/41-II1/03 (Teil 2) gefördert vom Land Tirol und dem Lebensministerium (BM:LFUW)



Endbericht, Februar 2007

AutorInnen

Dr. Brigitte Vogl-Lukasser

Gabriele Falschlunger

Peter Blauensteiner

Univ. Prof. Dr. Christian R. Vogl

Dank

Unser besonderer Dank gilt jenen Bäuerinnen und Bauern aus Ost- und Nordtirol, die in großer Kooperationsbereitschaft ihr Wissen und ihre Erfahrungen mit uns geteilt haben, sowie dazu bereit waren Saatgut für Maßnahmen der Erhaltung alter Sorten zur Verfügung zu stellen.

Haftungsausschluss

Die Anbau- und Verarbeitungsbeschreibungen, sowie die Rezepte, die in dieser Arbeit genannt sind, sind eine Wiedergabe von Aussagen von Bäuerinnen und Bauern im Rahmen der Dokumentation lokalen Erfahrungswissens. **Bei der Darstellung dieser Anbau- und Verarbeitungsanleitungen in dieser Arbeit handelt es sich weder um Empfehlungen noch um Bewertungen durch die AutorInnen.** Von den AutorInnen wird keinerlei Haftung für die Folgen der Nachahmung übernommen.

7.1.9.4 Nutzung der Tomate

Der Gesprächspartner beschreibt die Herkunft als leicht säuerliche Fleischtomate. Sie wird vorwiegend als Salat, für Sugo oder zum Grillen und Braten verwendet.

Der Gesprächspartner schätzt die Herkunft wegen ihrem „*melonenartigen Geschmack*“.

7.2 Gewürze

7.2.1 Brotklee (*Trigonella caerulea*)

Lokale Namen: *Brotglander, Galondo, Brotsamen, Frauenklee*

Von *Trigonella caerulea* (im Folgenden als Brotklee bezeichnet) konnten sechs Herkünfte vorgefunden werden (Tabelle 2). Vier Herkünfte werden im Wipptal oder dessen Seitentälern erhalten. Die beiden anderen Herkünfte stammen aus dem Nordtiroler Unterland. Alle sechs Herkünfte werden auf Bauernhöfen nachgebaut. Bei fünf ErhalterInnen wächst der Brotklee im Garten, auf dem sechsten Betrieb wächst der Brotklee auf dem Acker. Angebaut werden nur kleine Mengen. Die Angaben schwanken zwischen vier Pflanzen und 2 m² (Tabelle 3).

Bei keiner der sechs Herkünfte ist den ErhalterInnen ein Sortennamen bekannt. Eine Befragte aus Walchsee erzählt, dass früher fast alle Bauern in der Umgebung Brotklee angebaut und als Brotgewürz verwendet hätten.



Abbildung 46: Blüte vom Brotklee (*Trigonella caerulea*, Foto: Vogl-Lukasser)

7.2.1.1 Kulturtechnischer Umgang

7.2.1.1.1 Anbau, Pflege

Auf zwei Betrieben wird der Brotklee nicht gezielt weitervermehrt. Er komme jedes Jahr von selbst wieder, ohne dass man ihn aussäen müsse, so die ErhalterInnen. Sie haben die Erfahrung gemacht, dass der Brotklee unkompliziert ist und überall wächst. Auch die anderen GesprächspartnerInnen geben an, dass der Brotklee nicht empfindlich ist. Jedoch wachse er auf dem Acker besser als im Garten, so eine Bäuerin. Der Brotklee sei Wärme liebend und möge leichten Boden. Das Wetter solle weder zu trocken noch zu feucht sein.

Auf drei Betrieben wird der Brotklee zwischen Anfang und Mitte Mai gesät. Eine Erhalterin düngt die Fläche, auf die der Brotklee kommen soll, vor der Aussaat mit Mist. Eine andere Gesprächspartnerin achtet beim Festlegen des Aussaattermins auf den Mond. Der Brotklee solle bei einem Blütezeichen gesät werden. Auch abnehmender Mond sei gut, da der Brotklee dann niedriger bleibe. Eine Befragte mischt das Saatgut vor dem Säen mit Sand, damit der Klee nicht zu dicht aufgeht. Auch eine zweite Erhalterin weist darauf hin, dass der Brotklee schöner werde, wenn er nicht zu dicht gesät wird. Sie sät den Brotklee in Reihen und empfiehlt Pflanzabstände von etwa 10 Zentimeter.

Eine Gesprächspartnerin deckt den Brotklee bei Frostgefahr mit Vlies ab. Die anderen Befragten nennen keine speziellen Pflegemaßnahmen. Schädlinge oder Krankheiten stellen auf keinem Betrieb ein Problem dar. Gejätet müsse der Brotklee allerdings werden, so vier ErhalterInnen. Eine Gesprächspartnerin nennt die Quecke als besonders lästiges Unkraut. Eine andere Erhalterin gibt an, dass man beim Jäten aufpassen müsse, den Brotklee nicht mit anderen Kleearten zu verwechseln. Auf einem Betrieb wird der Klee gestützt, da er sich sonst bei starken Regenfällen im Spätsommer hinlegen und faulen würde.

7.2.1.1.2 Ernte

Geerntet wird der Brotklee zwischen Ende August und Ende September, jedenfalls vor dem ersten Frost. Den richtigen Zeitpunkt erkennen die Befragten am Verfärben der Samenstände („Trauben“): Wenn diese trocken und braun werden, kann die Pflanze geerntet werden. Eine Bäuerin erntet den Brotklee schon etwas früher. Eine Befragte beklagt, dass bei ihr der Brotklee nicht jedes Jahr abreifen würde, da das Klima zu rau sei. Eine Erhalterin erntet die reifen Samenstände ab August laufend. Die anderen fünf ErhalterInnen ernten jeweils die ganzen Pflanzen und lassen sie auf einem Leintuch noch einige Zeit nachtrocknen. Die weitere Vorgangsweise hängt davon ab, welche Pflanzenteile genutzt werden.

7.2.1.2 Saatgutgewinnung und –lagerung

7.2.1.2.1 Merkmale der kultivierten Sorten

Die Befragten bauen den Brotklee nach, weil sie den Geschmack schätzen und diese Tradition fortführen wollen. Der Brotklee sei von ihrer Schwiegermutter immer in Ehren gehalten worden, deshalb wolle sie damit weitermachen, so eine der ErhalterInnen. Eine Befragte sagt, dass es billiger sei, selber Brotklee an- und nachzubauen als Brotgewürze zu kaufen. Als Nachteil gibt eine Gesprächspartnerin an, dass sich der Brotklee bei starkem Regen hinlege und zu faulen anfange. Eine andere kritisiert den hohen

Arbeitsaufwand nach der Ernte. Eine dritte Erhalterin erinnert sich, dass sie den Geschmack zuerst nicht besonders mochte („*an den Gschmack hab i mi erst gwöhnen mißn*“).

Keine der ErhalterInnen kennt eine andere Brotklee-Sorte. Eine Bäuerin erwähnt, dass Bockshornklee²⁷ sehr ähnlich wie Brotklee ist, und als Brotgewürz verkauft wird.

7.2.1.2 Auswahl und Lagerung des Saatguts

Zwei Befragte wählen das Saatgut nicht speziell aus. Gesät wird, was im Frühjahr übrig ist. Zwei andere GesprächspartnerInnen hingegen wählen bereits im Garten besonders schöne Pflanzen aus, deren Samen als Saatgut verwendet werden sollen. Sie glauben, dass schöne Pflanzen am besten an den Standort angepasst sind. Die Auswahl müsse vor der Ernte erfolgen weil die Pflanzen zu diesem Zeitpunkt bereits zu trocken sind um bewertet zu werden. Zwei Befragte wählen das Saatgut nach der Ernte aus („*im Winter isch für so was mehr Zeit*“). Es wird darauf geachtet, besonders gut ausgereifte und getrocknete Samenstände als Saatgut zu verwenden. Diese seien besonders keimfähig. Eine Gesprächspartnerin weist darauf hin, dass sie das Saatgut nicht von den zerkleinerten Stängeln und Blättern trenne, da die Saatstärke so geringer sei. Eine Erhalterin erinnert sich, dass das Ausrebeln und Reinigen der trockenen Brotklee-Samen die allererste Arbeit war, die sie machen musste, als sie auf den Hof geheiratet hatte. Jedes Jahr wenn sie den Brotklee verarbeite, müsse sie daran zurückdenken.

Die ErhalterInnen benötigen nur kleine Mengen Saatgut („*a Hand voll*“) und lagern dieses in Filmdöschen, Papiersäcken oder Dosen. Eine Befragte glaubt, dass sich die Samen sicher zehn Jahre lagern ließen. Alle sechs ErhalterInnen behalten sich jedes Jahr etwas Saatgut als Reserve zurück. Drei der sechs Befragten wissen nicht, woher sie Saatgut bekommen könnten.

7.2.1.3 Dauer des Nachbaus und Quelle des Saatguts

Fünf Erhalterinnen haben den Brotklee von ihrer Mutter, Großmutter oder Schwiegermutter übernommen, die sechste Erhalterin hat das Saatgut vor etwa zehn Jahren von einer Bekannten aus dem Nachbartal erhalten. Sie glaubt, dass der Brotklee dort bereits seit vielen Jahrzehnten nachgebaut wurde. Eine Bäuerin weiß, dass die Schwiegermutter ihrer Schwiegermutter den Brotklee aus Südtirol mitgebracht hat. Auch bei einer anderen Bäuerin war der Brotklee bereits am Hof als ihre Schwiegermutter auf den Hof kam. Eventuell stammt auch diese Herkunft ursprünglich aus Südtirol. Keine der sechs Erhalterinnen hat der eigenen Herkunft anderes Saatgut beigemischt.

7.2.1.4 Nutzung des Brotklees

Vier Erhalterinnen verwenden ausschließlich die Samenstände. Zwei davon zupfen die Samenstände ab, wenn die Pflanze ganz getrocknet ist (Abbildung 47). Die dritte drischt die trockenen Samenstände mit dem Nudelholz aus, reinigt diese mit einem Sieb und verwendet nur die Samen. Die vierte erntet laufend reife Samenstände und trocknet diese dann nach. Die anderen beiden Befragten trocknen die ganzen Pflanzen und verwenden Samenstände und Blätter die sie zerkleinern. Die Ernte fülle etwa zwei große Gurkengläser, so eine Erhalterin. Auf allen sechs Betrieben wird der Brotklee ausschließlich als Brotgewürz verwendet.

²⁷ Bockshornklee (*Trigonella foenum-graecum*) ist verwandt mit dem Brotklee

Eine Gesprächspartnerin aus der Wildschönau erzählt, dass Brotklee immer in den Kräuterstrauß kommt, der am 15. August geweiht wird.



Abbildung 47: Erst der gut getrocknete Brotklee wird von den Bäuerinnen händisch zerkleinert und in Dosen für die Verwendung als Gewürz zwischengelagert (Foto: Falschlunger 2006)

7.2.2 Schalotte (*Allium cepa* var. *ascalonicum*)

Lokaler Name: *Zwiebilan*

Zwei Herkünfte stammen aus Assling in Osttirol, eine aus Bad Häring im Unterinntal. Alle drei Herkünfte werden im Hausgarten kultiviert (Tabelle 2). Die Anbauflächen betragen zwischen 2 und 3 m². Früher wurde die Schalotte laut Aussagen der GesprächspartnerInnen auf größeren Flächen angebaut, und „*i weiß von früher nur von den Schalotten, nicht von großen Zwiebeln*“.

7.2.2.1 Kulturtechnischer Umgang

Die Schalotten werden Ende April, Anfang Mai gesetzt. Der Standort der Schalotten wird von einer Gesprächspartnerin danach gewählt, wo gerade Platz im Garten ist. Die zweite Gesprächspartnerin achtet auf Abwechslung und erwähnt auch, dass „*Karotten Zwiebel gern haben*“. Die dritte Gesprächspartnerin pflanzt die Schalotten an einen sonnigen Platz neben Karotten, Spinat und Radieschen. Sie nutzt die zeitlich versetzten Wachstumsphasen dieser Kulturarten. Bis die Schalotten größer sind, sind die Radieschen bereits geerntet und die Schalotten haben dann genügend Platz. Bevor die Lager-Karotten größer werden, sind die Schalotten bereits geerntet. Die Gartenbeete werden im Frühjahr umgestochen. Eine Gesprächspartnerin achtete darauf, dass bei der „*Zwiebel*“ nicht gedüngt ist weil sich das negativ auf das Wachstum auswirke. Eine andere düngt die Schalotte mit Kompost und Kalk.