

Bluza, Köch & Umrken

Auf den Spuren traditioneller Gemüsesorten in Österreich

(Leseversion zur gleichnamigen Broschüre, 2004)

Autorin: Michaela Arndorfer

Die Verwendung des Textes zu nicht-kommerziellen Zwecken ist nach Information an das ARCHE NOAH Büro mit Verweis auf ARCHE NOAH als Quelle gestattet.

Gemüse spielt in der heutigen Ernährung eine wichtigere Rolle denn je. Die bunte Vielfalt auf den Märkten täuscht aber darüber hinweg, dass global gesehen die Biodiversität im Bereich der Kulturpflanzen abnimmt.

Die Geschichte des Gemüsebaus in Österreich ist generell noch wenig bearbeitet worden. Wie auch insgesamt dem historischen Gartenbau und der Ernährungsforschung in unserem Raum wenig Beachtung geschenkt wurden. Wir können diese große Lücke mit der vorliegenden Broschüre nicht füllen. Wollen jedoch einen Ansatz wagen, ein Spektrum von Gemüsearten mit ehemaliger oder aktueller Anbaubedeutung darzustellen.

Neben historischen Aspekten des Gemüsebaus in Österreich zeigt sich hier auch, welcher Dynamik unsere Kulturpflanzen unterliegen und welche Faktoren ihre Vielfalt beeinflussen. Es werden mehrere Prozesse deutlich sichtbar:

- Wie rasch gängige Lokalsorten an Bedeutung verlieren können (Grazer Krauthauptelsalat) oder unerwartet Aufwertung erfahren (Ölkürbis und Käferbohne).
- Dass es auch Nutzpflanzen gibt, die früher Bestandteil vieler Gärten waren, heute aber völlig unbekannt sind (Gartenmelde)
- Wie jung die Geschichte von Gemüse ist, das aus unserem Speiseplan nicht mehr wegzudenken ist (Paprika und Paradeiser).
- Wie die Beschränkung auf wenige Nahrungspflanzen vielseitige Nutzung und erfinderische Konservierungsmethoden förderte (Rüben).
- Welchen Beitrag Menschen zur Erhaltung und Entwicklung leisten und wie Kulturpflanzenvielfalt in Genbanken gesichert und von neuem zugänglich gemacht werden kann.

Der Selbstversorgergarten

Die ganzjährige Versorgung mit Gemüse aus eigener Produktion ist eine Voraussetzung des Selbstversorgergartens und bestimmt auch, welche Kulturen angebaut werden. Der Speisetzettel war früher geprägt von der Verfügbarkeit des Saisongemüses. Die Konservierung von Gemüse ergänzte die Kost in der gemüsearmen Zeit.

Kuchlgarten & Krautacker: Die räumliche Anordnung des Gemüsebaus folgte in weiten Teilen Österreichs einem gemeinsamen Muster. Im hausnahen, umzäunten Kuchelgarten wurden Kräuter und Feingemüse gezogen, das besondere Aufmerksamkeit verlangte und/oder rasch bei der Hand sein sollte (z.B. Salat).

Dann gab es auch noch den Krautgarten oder Krautacker: ein größeres Feldstück am Rande des Anwesens oder auch außerhalb des Orts. Hierher kamen jene Kulturen, die problemloser in der Pflege waren und größere Platzansprüche stellten (z.B. Kraut, Kartoffeln, Bohnen, Rüben, Kürbis).

Samenbau als Frauensache: Die eigene Samengewinnung war und ist integraler Bestandteil der Selbstversorgung. Motive dafür sind einerseits die Kosteneinsparung und die mangelnde (oder unzuverlässige) Verfügbarkeit von Saatgut.

Für unsere moderne Gesellschaft trifft das in diesem Sinne nicht mehr zu. Rationalisierung und Arbeitsteiligkeit sind der Grund, warum viele Lokalsorten durch zugekauftes Saatgut ersetzt wurden. Wenn Saatgut noch selbst gewonnen wird, dann aus Tradition oder emotionaler Bindung an bestimmte Sorten oder aber, weil es Sorten vergleichbarer Qualität nicht zu kaufen gibt. Blühende Gemüsepflanzen und Samenträger sind allorts in Gärten zu finden, in denen der Samenbau noch lebendig ist. Ein genauerer Blick in Regionen mit starker Selbstversorgerkultur (z.B. Rumänien) macht das deutlich. Hier findet man blühende Pflanzen von Salat und Zwiebel, Rübe und Gartenmelde in den Hausgärten. Und das nicht etwa, weil man den Garten vernachlässigt und die Pflanzen unkontrolliert „auswachsen“ lässt.

Das Know-How um die sachgerechte Samengewinnung von Gemüse ist inzwischen verloren gegangen. Die Saatgutproduktion ist im wesentlichen eine Geheimwissenschaft geworden, die Züchtern und Saatgutproduzenten vorbehalten ist und auch in Schulen nicht mehr gelehrt wird; auf Universitäten nur mehr selten und dann in groben Zügen. Gemeinhin ist nicht mehr bekannt, wie man von Weisskraut oder Roter Rübe zu Samen kommt. (Siehe dazu das Kapitel „Kraut“)

Der Samenbau von Gemüse war traditionell Frauensache und hängt damit zusammen, dass der Gemüseanbau im Hausgarten in ihren Händen lag. Aber auch bei Feldkulturen wie Kraut und Stoppelrüben, war es Aufgabe der Frauen, die Samenträger zu pflegen und zu beernten. Sehr oft erfolgte die Samengewinnung im Küchengarten, wohin einige Pflanzen für die Samengewinnung verpflanzt wurden. Hier können hohe Blütenstände an Zäunen gestützt, bei Bedarf bewässert und aufmerksam verfolgt werden.

Nicht jede Gärtnerin zieht dabei alle ihre Gemüsesamen selbst. Oft kommt es auch zu einer Arbeitsteilung mit anderen in der Umgebung. Dann werden Samen oder auch junge Pflänzchen untereinander ausgetauscht.

Bei landwirtschaftlich wichtigen Feldkulturen setzte sich die Verdrängung von Landsorten viel rascher durch. Hier setzte auch die Züchtung viel früher ein und die Förderung von Hohertragsorten war – insbesondere in der Zwischen- und Nachkriegszeit – eine Maßnahme zur Gewährleistung der Ernährungssicherheit. Hausgärten blieben davon länger verschont. Aber auch hier fanden spätestens nach dem Krieg moderne Sorten immer rascher Eingang.

Hausgärten stellen bis heute eine Art „Arche“ für Landsorten dar, die unter dem Gesichtspunkt des Erwerbsanbaus hinfällig sind. Obsolet wurden sie, weil sie modernen Produktionsanforderungen nicht entsprachen (z.B. der Mechanisierung bei Erbsenanbau) oder aber modernen Ernährungsgewohnheiten nicht mehr entsprachen (z.B. Trockenbohnen)

Erwerbsgemüsebau

Der Gemüsebau entwickelte sich als eigenständiger Erwerbszweig ab dem 16. Jahrhundert im Umfeld der Großstädte, wo eine ständig wachsende Bevölkerung auf die Versorgung mit landwirtschaftlichen Produkten aus dem Umland oder der städtischen Peripherie angewiesen war. Ab Mitte des 19. Jahrhunderts begann der Gemüsebau in Wien besonders zu boomen, einerseits bedingt durch die Nachfrage des wohlhabenden Bürgertums andererseits durch das enorme Bevölkerungswachstum. Der Zuzug aus den Kronländern und dem ländlichen Raum war sehr stark. Der Gartenbau zog seinerseits Saisonarbeiter aus den ländlichen Gebieten an, die später oft sesshaft wurden und ihre eigenen Betriebe gründeten. So machten Waldviertler Bauernburschen zeitweilig 60-70% der Wiener Gemüsegärtner aus.

In den Gärtnereien der Großstädte wird bis heute vor allem Feingemüse produziert, mit dem die Märkte täglich frisch beliefert werden müssen. Jenes Gemüse, das weite Transportwege oder längere Lagerung nur schlecht verträgt. Früher umfasste das Salat, Spinat, Fisolen, Erbsen, Gurken und Tomaten, aber auch Radieschen, Kohlrabi und Karfiol. Eine große Herausforderung lag darin, möglichst früh und möglichst lange den Markt mit Frischgemüse zu beliefern. Das brachte gute Erlöse.

Die Methode dazu war die „Treiberei“: warme Mistbeete ermöglichten die frühe Kultur von Salat, Radieschen, Karotten und Kohlrabi, sodass im März bereits frisches Gemüse angeboten werden konnte. Spezielle Treibsorten mit rascher Entwicklungszeit und Anpassung an das Mikroklima der Mistbeete waren eine Bedingung für den Erfolg. Auch die Anzucht von Jungpflanzen wurde in diesen Kästen vorgenommen. Später im Jahr bepflanzte man die Mistbeete mit wärme- und nährstoffbedürftigen Kulturen wie Paprika, Melone und Gurke. Bis in den Winter hinein konnte man hier unter Abdeckung auch noch Radieschen, Kohl, Endivien oder Feldsalat ziehen.

Feldgemüsebau: In den landwirtschaftlichen Gebieten im Umfeld der Großstädte entwickelte sich die Erwerbssparte des Feldgemüsebaus - zunächst auf Lagergemüse wie Zwiebel, Kraut und Rüben konzentriert. Wichtige Anbaugelände für Kraut waren das Tullner Feld und das südliche Wiener Becken. Der Zwiebelanbau hatte seinen Schwerpunkt im Weinviertel und dem südmährischen Raum um Retz, Laa/Thaya und Znaim. Diese Anbaugelände brachten auch Lokalsorten hervor (siehe dazu die nachfolgenden Kapitel).

Konserven- und Tiefkühlgemüse: Ab 1900 trat im Feldgemüsebau verstärkt die Konservenproduktion hinzu: der Anbau für Dosengemüse (Erbsen und Bohnen), Essiggemüse (Gurke und Paprika) und – ab 1960 – Tiefkühlgemüse (Spinat, Erbsen, Karotten etc.). Abgesehen von Paprika und Gurken sind in diesen Bereichen aber kaum Lokalsorten entwickelt worden.

Pflanzenzüchtung

Traditionell war der österreichische Gemüsesaatgutsektor stark von Importen aus Westeuropa abhängig. Die Züchtung fand in Deutschland, den Niederlanden, Dänemark, aber auch England, Italien und Frankreich statt. Das ist bis heute so geblieben.

Eigentlich erkannte man früh, dass die starke klimatische Differenzierung Österreichs auch eine eigenständige Gemüsezüchtung erfordere. Wie auch in anderen landwirtschaftlichen Bereichen Alt-Österreichs, gingen frühe Zentren der Gemüsezüchtung – z.B. in Eisgrub-Lednice (Mähren) – mit dem Ende der Monarchie verloren. Weiteren staatlichen Züchtungsprogrammen war keine Kontinuität beschieden. Vermutlich liegt darin auch die Ursache, warum es in Österreich keine öffentliche Genbank gibt, in der genetische Ressourcen von Gemüse als Basis für Züchtung und Forschung gesammelt wurde.

Die heimische Gemüsezüchtung lag stattdessen vorwiegend in Händen privater Saatgutfirmen. Als Handelsunternehmen bezogen sie zwar einen Großteil der angebotenen Sorten von Züchtern in Westeuropa, unterhielten aber auch eigene Erhaltungs- bzw. Hochzuchtprogramme bei Sorten von regionalwirtschaftlicher Bedeutung. Aus Kostengründen betrieben aber auch Erwerbsgärtner – besonders jene mit kleiner Betriebsstruktur – eigene Saatgutvermehrungen. Das betraf in Wien vor allem Radieschen, Kohl, Salat, Bohnen und auch Tomaten. Leider ist von diesen Gärtnerselektionen praktisch kein Material überliefert. Einzelne Anbauten sollen bis in die 1980er Jahre noch praktiziert worden sein. Saatgut, das aus dieser Zeit überliefert wurde, könnte unter günstigen Umständen noch keimfähig sein. Sollten hier noch Funde getätigt werden, wäre das eine Chance diese Sorten zu sichern!

Exkurs: Bulgarische Gärtner in Österreich

Einen speziellen Platz in der Gartenbaugeschichte Mittel-Osteuropas nehmen die bulgarischen Gärtner ein. Sie wanderten im 19. Jahrhundert zunächst als Saisonarbeiter zu und pachteten später auch Grund für die eigene Gemüseproduktion. Bulgarien blickt auf eine lange und vielfältige Tradition im Gemüse- und Obstbau zurück. Ein spezielles Bewässerungssystem erlaubte es den Gärtnern selbst auf schlechten Böden Gemüse von beachtlichem Ertrag und guter Qualität zu erzeugen. Die Bulgaren brachten auch „ihre“ Sorten mit – darunter solche „Exoten“ wie Gemüsepaprika und Melanzani.

Der Gemüsepaprika nahm anfangs 80% des Sortiments der bulgarischen Gärtner ein! Nach und nach kam es zwischen bulgarischen und lokalen Gärtnern zu einer gegenseitigen Angleichung der Sortimente. Während des 2. Weltkriegs wurde die Ansiedlung von Bulgaren in Österreich und Deutschland stark gefördert, um die lokale Gemüseversorgung sicher zu stellen. Selbst in Regionen wie dem Mürztal und Salzburg gab es bulgarische Gärtnereien und Marktfahrer. Viele der Gärtner wurden nach 1945 in Österreich sesshaft, weil Rückkehrer in Bulgarien oft als regimfeindlich eingestuft wurden. Bulgaren spielten auf Wiener Märkten noch bis in die 1970er Jahre mit ihren Produkten eine wichtige Rolle. Eine Zeile des Naschmarktes war als „Bulgarenreihe“ bekannt.

Gartenbohnen

Diese Bohnen gelangten im 16. Jahrhundert aus Lateinamerika nach Europa. Hier fanden sie weite Verbreitung und entwickelten sich zu neuer Vielfalt. Die hochrankenden Stangenbohnen etablierten sich vor allem in wärmebegünstigten Lagen (z.B. Süd-Steiermark, Burgenland, Weinviertel), während Buschbohnen – durch ihre kürzere Vegetationsdauer - auch in höheren Lagen gebaut werden konnten.

Die Saatgutgewinnung ist einfach und nahe liegend: Bohnen fürs nächste Jahr zur Seite legen und anbauen. Auf diese Weise haben sich viele Sorten lange im Anbau gehalten. 1830 ließ Erzherzog Johann eine Bohnensammlung der Steiermark anlegen. Ein Typenvergleich mit einer Sammlung aus den 1980er Jahren ergab, dass sich ca. 80% des Sortiments noch immer im Anbau befand. Allerdings führte zu dieser Zeit das Vordringen des Bohnenkäfers zu einem drastischen Einbruch bei Landsorten. Sie wurden durch zugekauftes Saatgut ersetzt.

Noch heute findet man gelegentlich Bohnen im Anbau, die seit Generationen weitergegeben wurden. Gartenbohnen sind vorwiegend Selbstbefruchter und lassen sich einfach sortenrein vermehren. In vielen Gärten wurden verschiedene Sorten nebeneinander kultiviert. Man findet aber auch gelegentlich Mischungen verschiedenster Typen. Neukombinationen durch Verkreuzung sind da keine Seltenheit – und sie wurden gerne herausselektiert.

Sicher war es die große Variabilität der Bohnenmusterung und –farben, die die Entwicklung eines großen Formenreichtums begünstigte. Die ästhetische Vielfalt fordert das Sammeln neuer Typen geradezu heraus an. Viele Sorten erhielten so ihren typischen Charakter.

In erster Linie wurde die Gartenbohne als Trockenbohne genutzt - eine wichtige Eiweißquelle für die weniger privilegierte Bevölkerung, für die täglicher Fleischkonsum ein Luxus war. In der Bauernschaft der Südoststeiermark kamen Bohnengerichte zweimal täglich auf den Tisch und waren gleichsam ein Grundnahrungsmittel. Am Feld baute man Buschbohnen in Mischkultur mit Mais und Erdäpfeln, um die benötigten Großmengen zu erzielen. Zur Ernte wurden die Pflanzen aus dem Boden gezogen, nachgetrocknet und erst im Winter mit dem „Dröschel“ (Dreschflegel) ausgedroschen.

Eine andere Form der Mischkultur mit Mais praktizierten die Weststeirer. Niedrige Stangenbohnen rankten an den Rendreihen der Maisbestände hoch. Vor der Maisernte wurden die trockenen Hülsen geerntet – eine Arbeit, die meist Kinder erledigten. Anschließend händisch „ausgeschalt“ (ausgelöst). Von diesen Maisbohnen sind unterschiedliche Samentypen bekannt (gelb, rot, beige, weiß).

Die Verwendung als Trockenbohne bedingte, dass viele Landsorten fädige Hülsen besitzen und sich als Fisole bestenfalls in ganz jungem Zustand eignen. Die Nutzung der Fisolen galt manchen sogar als Verschwendung, weil der Bohnenertrag geschmälert wurde.

Ein weiteres Charakteristikum vieler Landsorten ist ihre Buntheit, wohingegen Zuchtsorten bevorzugt weiße Bohnen haben, weil diese sich bei der Konservierung

nicht unansehnlich färben. Als Salatbohnen haben sich heute weißsamige Sorten durchgesetzt. Fisolen sind inzwischen seit vielen Jahrzehnten ein wichtiges und unentbehrliches Gemüse in unserer Küche.

Züchterisch begann man sich ab 1900 verstärkt mit der Selektion von fadenlosen Sorten zu beschäftigen. Die unreifen Hülsen sollten außerdem noch im fortgeschrittenen Stadium nutzbar sein und nicht „bastig“ (faserig) werden. Im Wiener Raum bevorzugte man Sorten mit flachen Hülsen. Die grünhülsige Stangenbohne „Meisterstück“ war lange Zeit eine bevorzugte Marktsorte. Daneben gab es auch die gelbhülsigen Wachs- oder Butterbohnen, die aber wegen ihrer stärkeren Fäulnisanfälligkeit bei Nässe heikler in der Kultur waren (z.B. die Sorte „Goldkrone“).

Unter den Fisolen sind die Kipflerbohnen eine Spezialität des südsteirischen Raums. Ihre charakteristische sichelförmige Form fällt wahrlich „aus der Norm“. In Norditalien sind sie auch als „Anellino“ bekannt. Kipflerbohnen sind vielgestaltig: gelb- oder grünhülsig, mit oder ohne Flammung, gesprenkeltes Korn oder einfarbig schwarz – und das in verschiedensten Kombinationen. Sie sind hervorragende Fisolen und lassen sich auch noch im späten Stadium verwerten, ohne fädig oder bastig zu werden.

Eine Produzentin berichtet, dass Kipflerbohnen zunächst nur für den Eigenbedarf angebaut, später auch auf lokalen Grazer Märkten angeboten wurden. Bis heute sind sie in Österreich auch nur dort erhältlich.

Buschbohnen



Mariazellerbohne

Ursprung: Mariazell. Trockenbohne. Wurde unter diesem Namen auf einem Grazer Markt angeboten. Ähnliche Sorten: Lengfelder Berndorfer Rotsprenkel.



Rotholzer

Trockenbohne. Traditionelle Zubereitung mit Erdäpfeln. Tiroler Landsorte, die wegen mangelnder Eignung für maschinelles Ernten 1997 aufgegeben wurde.



Moosbacher 9-Wochenbohnen

Trockenbohne. Bedingt auch Fisole. Aus der Oststeiermark, Raum Wenigzell/Vorau. Eine Mischung von 3 Bohnentypen. Die Hülsen ähneln einander sehr, aber nur eine Linie eignet sich zur Fisolennutzung (sehr geschmackvoll, fädig).



Etsdorfer

Grün, fadenlos Aus Etsdorf bei Krems, Niederösterreich. Mindestens seit den 1960er Jahren im Umlauf. Geschmackvolle, fleischige Fisolen.



Tiefenbacher

Trockenbohne, Fisole – gelb, fädig Aus Lichtenau, Waldviertel, Niederösterreich. Mindestens seit den 1930er Jahren in der Familie. Bringt gute Erträge. Nur junge Hülsen als Fisole nutzbar.

Stangenbohnen



Euratsfelder

Trockenbohne. Fisole. Bis 2003 im Raum Amstetten, Niederösterreich angebaut. Ist seit 70 Jahren in der Familie bekannt. Die Bohnen wurden gerne für Salat verwendet. Sehr junge Hülsen auch als Fisole.



Wieser Kipfler

Fisole – gelb, fadenlos Eine Variante der südsteirischen Kipflerbohnen. Als Lokalsorte vom Landesversuchszentrum Wies 1995 in den EU-Sortenkatolog eingebracht.



Monstranzbohne (Rosenkranz – Bohne)

Trockenbohne. Für Rosenkränze. Aus Feldkirch, Vorarlberg erhalten. Eine Hinterlassenschaft der Großmutter. Dieser Bohnentyp ist auch aus dem Bayrischen bekannt, wo er gerne für Rosenkränze verwendet wurde.



Gelbe Reiserbohne

Trockenbohne. Genauer Ursprung unbekannt. Vermutlich Steiermark. Niedrig rankende Stangenbohne, im Typus wie „Maisbohnen“. Wurde - dem Namen nach zu schließen - an Baumreisern hochgezogen.

Die Feuerbohne – *Phaseolus coccineus*

Auch die Feuerbohne hat ihren Ursprung in Lateinamerika, besitzt aber im Gegensatz zu rankenden Formen der Gartenbohne raue Hülsen und dekorative

Blüten: weiß, rot oder gemischtfärbig. Attraktiv für Insekten, zeichnet sie sich durch lebhaft Fremdbestäubung aus.

Aus Hausgärten sind daher auch kaum einheitliche Sorten bekannt, sondern bunt verkreuzte Potpourris verschiedenster Bohnentypen: weiß oder schwarz, hellbraun oder rosa mit dunkler Sprenkelung. Um einen vergleichsweise homogenen Sortentyp handelt es sich bei der „Steirischen Käferbohne“: die violetten Samen sind mit einer dichten schwarzen Sprenkelung versehen.

Freilich dürfte im Detail auch hier noch mehr Variabilität existieren, selektieren doch viele Anbauer ihre Sorten noch selbst. Die Produktion hat seit den 1970er Jahren stark zugenommen. Der steirische Käferbohnen Salat mit Kürbiskernöl ist eine gefragte Speise bei Restaurants und lokalen Buschenschanken.

Die Intensivierung des Anbaus hat neben der üblichen Stangenkultur auch die Feldkultur mit Mais als Stützfrucht hervorgebracht. Quasi eine Wiederbelebung der Tradition der Maisbohnen. Das moderne Produktionsverfahren setzt aber den Maschinendrusch ein: Bohnen und Mais werden gemeinsam geerntet und erst nachträglich – aufgrund unterschiedlicher Korngrößen – maschinell getrennt.



Die Saubohne (Ackerbohne, Pferdebohne, Rossbohne) – *Vicia faba*



Bild: Birgitte Vogl-Lukasser

Die Namensgebung deutet schon darauf hin, dass man dieser Bohne wenig kulinarische Wertschätzung entgegenbringt. Neben Erbse und Linse spielte sie jahrtausendlang eine wichtige Rolle in der menschlichen Ernährung, bevor sie bei uns durch die Gartenbohne abgelöst wurde und zu einer ausgesprochenen Futterpflanze verkam. Dankbar für Niederschläge und wenig kälteempfindlich, spielte die Saubohne in den Berglagen Österreichs noch lange eine wichtige Rolle.

Bis in jüngste Zeit haben sich hier einige lokal vermehrte Hofsorten gehalten. Sie war in der Küche „die Bohne“ schlechthin. Im Pinzgau kochte man die unreifen Hülsen

der „Fiesel“-Bohne in Wasser gar und löste („fieselte“) bei Tisch die Bohnenkerne aus. Kartoffeln, Butter und Salz machten das einfache Gericht komplett.

Im Tiroler Brandenbergtal kannte man diese Zubereitung als „Hosnpoan“ („Hosn“ = leere Hülse, „Poan“ = Bohne). Auch die reifen Bohnen fanden vielfache Verwendung: als Kochbohnen (geschmälzt oder in Gerstengerichten), dem Brotteig als Mehl beigemengt oder – in Notzeiten – als gerösteter Kaffeeersatz.

Der kräftige Geschmack und die feste Samenschale der Saubohne haben wohl dazu beigetragen auf die „feinere“ Gartenbohne überzuwechseln. Vielleicht bietet das erwachte Interesse an unbekanntem, intensiven Geschmäckern dieser alten Gemüsepflanze auch bei uns neue Chancen?

In der norddeutschen Küche bildet die „Dicke Bohne“ (oder „Puffbohne“) bis heute einen wichtigen Bestandteil der lokalen Küche.

Erbsen – *Pisum sativum*

Als schon in der Jungsteinzeit belegte Ackerkultur war die Erbse einmal weit verbreitet und ein wichtiges Nahrungsmittel. Obwohl Erbsen genauso einfach zu vermehren sind wie Gartenbohnen, sind uns davon in Österreich deutlich weniger Lokalsorten überliefert. Das mag mehrere Gründe haben.

Das Stützen der durchwegs hochstämmigen Erbsen wurde vielfach als zu beschwerlich empfunden. Früher pflegte man die Erbsen zu „reisern“ - auch im Feldanbau. Nach dem Auflaufen der Erbsen steckte man Baumreiser so, dass sich jeweils benachbarte Reihen gegenseitig stützten.

Der Vorteil der hochstämmigen Sorten wurde von manchen in der leichteren Beerntbarkeit gesehen. Durchaus verständlich, bedenkt man die manuelle Ernte der Grünerbsen. Auch zu bedenken ist, dass im traditionellen Gemengeanbau mit Getreide (Hafer, Roggen) oder Ackerbohnen diese als Stützfrucht für die hochrankenden Erbsensorten dienten und niedrige Sorten unbrauchbar gewesen wären.

Bei den überlieferten regionalen Erbsensorten handelt es sich nicht um die uns heute geläufigen Markerbsen (Grünerbsen mit süßem Geschmack), sondern durchwegs um Trockenerbsen (auch Pal- oder Auslöseerbsen genannt). Im Gegensatz zu Markerbsen können die getrockneten Erbsen wieder gequollen und weich gekocht werden. Für die Vorratswirtschaft ein nicht unerheblicher Aspekt.

Im Sinne einer Mehrfachnutzung wurden diese Erbsen aber auch wie Zuckererbsen (sehr junge Hülsen) und Markerbsen (unreife Samen) beerntet. So mag in der schwindenden Bedeutung von Hülsenfrüchten in unserer Ernährung ein weiterer Grund dafür liegen, warum sich Lokalsorten kaum gehalten haben. Trockenerbsen wurden durch Fleisch ersetzt (im manchen Gebieten vielleicht auch durch die Gartenbohne). Als Grünerbse wurden die „neuen“ Markerbsen bevorzugt.



Segner von Reidt

Eine überlieferte Sorte aus dem Raum Vöcklabruck, Oberösterreich. Same rundlich, weißlich. Bis zu 2 m hoch wachsend. Weißblühend.



Krimberger Erbse

Lokalsorte aus dem Amstettner Raum, Niederösterreich. Same rundlich, hellgelb. Bis zu 2m hoch wachsend. Weißblühend.

Salat – *Lactuca sativa*

Als Feingemüse ist der Salat ein essentieller Bestandteil im Gemüsebau – bis heute. Im Bauerngarten hatte er seinen festen Platz in Hausnähe, wo er sorgsam gepflegt und täglich frisch geerntet werden konnte. Die gängigsten Sorten waren grüne Butterkopfsalate, auch als „Häup(t)elsalat“ bezeichnet. Vom zeitigen Frühjahr bis in den Spätsommer kamen im gestaffelten Anbau jeweils der Saison und den Kulturbedingungen angepasste Sorten zum Einsatz.

Im Wiener Gartenbau war eine Mistbeetvariante als „Gräften“ bekannt, eine Treibsalatsorte nach ihr benannt. Der „Wiener Gräften“ bildete ausreichend Blattmasse und war dennoch gedrunge genug, um in den niedrigen Kästen genug „Luft“ zu haben. Die Treibsalate waren im Laufe des März erntereif.

Freilandsalate waren ab Mai marktfähig. Eine wichtige und bis heute bekannte Sorte war hier der „Maikönig“. Häuptelsalate, die im April auf die Wiener Märkte kamen, waren häufig Wintersalate.

Bis Ende der 1980er Jahre wurde auf den Riemenparzellen, an den seeseitigen Abhängen Neusiedls ab September der „Neusiedler Gelbe Winter“ gebaut. Er

überwinterte als Jungpflanze. Die spezielle Gunstlage von Neusiedl war eine Grundbedingung für eine erfolgreich Kultur. Als Folgefrucht wurde Majoran gebaut, damals ebenfalls eine Spezialität der Region.

Wintersalate müssen heute als stark gefährdet eingestuft werden. Im Erwerbsanbau spielen sie keine Rolle mehr. Gelegentlich werden sie im Hausgarten an geschützten Plätzen kultiviert und bei Bedarf mit Fichtenreisig gegen Kahlfröste geschützt.

Eine bewährte Wintersalatsorte steirischer Bauerngärten ist der „Unikum“. In den heißen Sommermonaten sind schoßfeste Salatsorten gefragt. Als Butterkopfsalat war der „Kagraner Sommer“ bis zuletzt eine bewährte Sorte. Wegen seiner guten Schoßfestigkeit gewann im Sommer aber auch der „Bummerlsalat“ (= Krachsalat) an Wichtigkeit.

Das allseits bekannte „Grazer Krauthäuptel“ wurde seit den 1950er Jahre viel gebaut. Vermutlich gelangte es als Ableger des „Laibacher Eis“ über Aussiedler oder Samentausch unter Gärtnern in die Grazer Gegend. Inzwischen muss man den Anbau des Krauthäuptels als gefährdet betrachten. Die Umstellung von Direktsaat auf Jungpflanzen in Presswürfeln fördert die Braunrandigkeit an den Blättern und stellt ein großes Problem dar. Die Marktfähigkeit der Sorte ist stark beeinträchtigt. Holländische Sorten, die im Typ ähnlich sind, nehmen seinen Platz ein.



„Forellensalat“

Butterkopfsalat mit roten Sprenkeln. Früher in verschiedenen Varianten im Saatguthandel erhältlich. Aus einem Bauerngarten bei Gänserndorf, Niederösterreich. Wurde auch als Wintersalat kultiviert.



„Wiener Kräfte“ (auch: „Wiener Gräften“)

Butterkopfsalat mit hellem Blatt. Lokale Gärtnersorte speziell für Wiener Mistbeetkultur. Der Anbau ist seit vielen Jahrzehnten erloschen. Die Sorte überdauerte in einer tschechischen Genbank.



„Amerikanischer Brauner“

Looser Blattsalat mit festem, blasigem Blatt. Überraschend gut haltbar. Seit Ende des 19. Jahrhunderts eine in Europa gängige Sorte. In Österreich vorwiegend als Liebhabersorte angebaut.



„Grazer Krauthäuptel“

Krachsalat mit hellgrünem Blatt und roten Rändern. Steirische Regionalsorte.



Grüner aus Maria Lankowitz „Da Greane“.

Dunkelgrüner Krachsalat. Seit mindestens 50 Jahren im Raum Voitsberg, Steiermark vermehrt. Wurde früher auf der „Huabn“ auf 900m angebaut.

Kochsalat

Die Verwendung von „Kochsalat“ ist eine Spezialität der Wiener Küche. Im Speiseplan trat er an die Stelle des Spinats, dessen Kultur in den heißen Sommermonaten nicht möglich war. Es handelt sich um einen Salattyp, der sich wegen seiner guten Schoßfestigkeit für warmes Klima eignet und keine Köpfe bildet. Die aufrechten, langen Blätter unterscheiden ihn deutlich von anderen Salaten.

„Kochsalat“ ist eine spezifisch österreichische Bezeichnung. Andernorts kennt man ihn als Römischer Salat, Cos-Salat oder Bindsalat. Viele dieser Sorten sind übrigens auch als Salat roh genießbar. Im Wiener Raum kannte man verschiedene Sorten: „Kaiser Selbstschluss“, „Maidivi“, „Bunkerlschluss“ oder den „Wiener Erbsenscharl“. Nur wenige Sorten haben sich bis heute erhalten. Als Frischgemüse

hat er seine Bedeutung weitgehend verloren und ist nur mehr auf Märkten erhältlich. Als Tiefkühlkost ist er nach wie vor verbreitet.



Kochsalat „Grazer Forellenschluss“

Selbstschließend. Auffällig braunrot punktiert. Weichblättrig und auch als Salat gut geeignet. Wird für den Frühjahrsanbau empfohlen. Sortenmeldung in Österreich: erstmals 1954 durch Fa. Thianich.



Kochsalat „Wiener Maidivi“

Selbstschließend. Hellgrüne, fleischige Blätter. Bildet viel Blattmasse und ist als Kochsalat zu empfehlen. Sortenmeldung in Österreich: erstmals 1952 durch Fa. Ziegler.



Kochsalat „Venezianer“

Nicht selbstschließend. Charakteristisch gewellter Blattrand. Kräftiges Blatt mit fleischiger Mittelrippe. Junge Pflanzen als Salat, später vorwiegend zum Kochen geeignet. Ein Einzelfund. Soll in einem steirischen Bauerngarten seit 3 Generationen gepflegt worden sein. [Weitere Hinweise zu dieser Sorte nimmt das Arche Noah Sortenarchiv dankend an.]

Gartenmelde – *Atriplex hortensis*

Von den Römern nach Mitteleuropa gebracht, scheint die Gartenmelde es in diesem Raum nur zu geringer Verbreitung gebracht zu haben. Ein Hauptanbaugebiet liegt dagegen in den Gärten Osteuropas.

Die einjährige Pflanze stellt keine großen Ansprüche an die Kultur und sät sich bereitwillig aus. Als samen tragende Pflanze erreicht sie eine Wuchshöhe von bis zu 2 Metern. Für die Spinatnutzung wird sie aber schon früher geerntet. Am günstigsten durch Rückschnitt der Triebe bei einer Wuchshöhe zwischen 30 – 60 cm. Nachwachsende Triebe können auch später noch beerntet werden.

Welche Anbaubedeutung die Gartenmelde in Österreich hatte, lässt sich schwer sagen. Wir wissen nur, dass zumindest in 3 Gärten Reste dieser Kulturpflanze zu finden waren. Dabei handelte es sich um Funde der grünblättrigen Varietät und zwar ausschließlich im niederösterreichischen Raum. In den betreffenden Familien hatte die Gartenmelde eine gewisse Anbautradition.



Moidenspinat / Kaiserspinat

Für eine Herkunft aus Berndorf wird die Bezeichnung „Moidenspinat“ (Meldenspinat) oder „Kaiserspinat“ überliefert.



Gelbe Melde

Fund aus dem Raum Mondsee, Oberösterreich. Der genaue Ursprungsort lässt sich aber nicht mehr rekonstruieren.



Rote Melde

Aus Oberpullendorf, Burgenland. Es handelt sich dabei um eine sehr schöne rotblättrige Variante, die eine Gärtnerin seit einigen Jahren sorgfältig ausgelesen und vermehrt hat. Die Melde ist um 1990 in ihrem Garten spontan aufgetreten. Rundum waren niemals vergleichbare Pflanzen im Anbau. Vielleicht wurde sie über Pflanzmaterial aus Ungarn eingebracht? Osteuropa als möglicher Ursprungsort wäre naheliegend. In rumänischen Hausgärten ist die Rote Melde sehr häufig anzutreffen.

Neuseeländerspinat – *Tetragonia tetragonioides*



Erst im 18. Jahrhundert fand dieses Blattgemüse seinen Weg nach Europa. Der Weltumsegler Cook brachte erstmals Samen nach England. Der Neuseeländerspinat gewann in der Folge eine gewisse Anbaubedeutung, weil er als Sommerkultur ein ideale Alternative zu den früher verbreiteten Spinatsorten darstellte, der im Sommer keine geschlossenen Blattrosetten ausbildeten, sondern sofort in Blüte gingen.

Neuseeländerspinat ist frostempfindlich und muss vorkultiviert werden, wobei die Keimung der Samen mehrer Wochen dauern kann. Im Sommer entwickelt er sich aber prächtig. Die verzweigten Triebe bedecken rasch den Boden und können kontinuierlich beerntet werden. Triebspitzen zu 4 bis 5 Blättern werden geschnitten oder abgebrochen. Die dickfleischigen, sukkulenten Blätter werden ausschließlich gekocht verwendet.

In Wiener Gärtnereien war der Neuseeländerspinat auch als „Brockspinat“ bekannt und eine gängige Sommerkultur in den Frühbeeten. Die Einführung des Tiefkühlspinats machte seine Kultur aber letztlich überflüssig, sodass er heute gänzlich vom Markt verschwunden ist.

Kraut und Kohl - *Brassica oleracea*



Oststeirerkraut

Lager- & Einschnaidekraut. Bildet rundliche, feste, nicht allzu große Köpfe. Seit mehreren Generationen in der Oststeiermark vermehrt. Früher eine gängige Bauernsorte. Heute nur mehr an einem Ort vorhanden.

Auf 850 m Seehöhe baut Frau Moosbacher seit Jahren eine Lokalsorte, die noch auf die Urgroßmutter zurückgeht. Ursprünglich war die Sorte in Heilbrunn bei Weiz die gängige Krautsorte unter den Bauern. Ihre Mutter hatte sie gebeten, darauf zu achten, denn das Kraut gebe es sonst nirgends mehr. Vor einiger Zeit gab es noch eine weitere Frau in der Region, die diese Sorte pflegte. Doch sie hat inzwischen aufgehört; Nachfolgerinnen gab es dafür nicht.

In der Großfamilie Moosbacher spielt die Selbstversorgung mit Gemüse – aber auch mit anderen Produkten der gemischten Bio-Landwirtschaft – eine wichtige Rolle. Weißkraut ist dabei ganzjährig ein integraler Bestandteil der Ernährung – als Kochgemüse, für Salat und als Sauerkraut. Saatgut von Frühkraut wird meist zugekauft.

Das eigene Kraut wird erst im Mai gepflanzt. Die Jungpflanzen zieht Frau Moosbacher aus Samen, die im März oder April im Garten gesät und – bei Frösten – vorübergehend mit Reisig zugedeckt werden. Später werden die Pflänzchen auf den Krautacker verpflanzt. Um zu Samen zu kommen, werden im Oktober aus dem großen Krautbestand 3 Pflanzen für die Überwinterung ausgewählt. Wichtig ist, dass die Krautpflanzen schöne feste Köpfe und einen standfesten Strunk bilden. Außerdem sollen sie einen gesunden, vitalen Eindruck machen. Die Pflanzen werden samt Wurzeln und Erde aus dem Boden gehoben, im Erdkeller auf den Boden gestellt und zusätzlich mit Sand oder Erde angehäufelt. Die Erde muss während der Einlagerung immer gut befeuchtet bleiben. Im dunklen Keller vergilben die Blätter und können nach und nach leicht vom Strunk gelöst werden.

Im Frühjahr ist nur mehr ein kleiner Krautkopf übrig, der oft schon durchtreibt, wenn die Pflanzen als „Sämstängel“ Ende April/Anfang Mai wieder in den Garten gesetzt werden. Hier kommen sie zur Blüte. Wenn sich die Samenschoten gelb färben, werden sie zweigeweise geerntet und anschließend nachgereift. Im Winter werden die Samen „ausgeklopft“ und „ausgeblasen“.

Neben ihrem eigenen Kraut baut Frau Moosbacher manchmal auch andere bewährte Sorten, wie das „Premstättnr“. Sie besitzen aber nicht von ihr so geschätzten Verarbeitungseigenschaften. Dass das Sauerkraut nicht weich wird, sondern schön fest und knackig bleibt, ist ihr wichtig. Um einen allzu intensiven Kohlgeschmack zu vermeiden, wird das Kraut aufgeschnitten, an einem luftigen Ort ca. 2 Wochen liegen gelassen und erst dann für Sauerkraut „ingeschabt“. Eingesalzen und mit Kümmel gewürzt wird es milchsauer vergoren. Dieses Sauerkraut wird oft nachgefragt, aber weil nur kleine Mengen produziert werden, kann man auch nur wenig abgeben. Zubereitet wird das Sauerkraut am liebsten in Schmalz gedünstet oder aber als Salat mit Kernöl mariniert.

In letzter Zeit musste Frau Moosbacher leider feststellen, dass die Samenpflanzen „nicht mehr so recht tun“. Sie blühen weniger üppig und setzen oft schlecht Samen an. Es könnte daran liegen, dass sie zuletzt nur mehr 2 – 3 Pflanzen für die Vermehrung genommen hat und es dadurch zu Inzuchterscheinungen kommt. Durch Rückgriff auf eine ältere Saatgutpartie, die sie vor Jahren dem Verein Arche Noah überlassen hat, soll nun der Bestand aufgefrischt werden. Es ist ihr aber auch wichtig, dass das Oststeirerkraut von anderen angebaut wird, damit die Sorte weiter Bestand hat.



„Seibersdorfer“ Einschnaidekraut

Ein sehr spätes Kraut mit konischen, großen, festen Köpfen. Noch heute von einigen Bauern feldmäßig für die Sauerkrautgewinnung angebaut. Wird wegen seines „langen Schnitts“ geschätzt.

In den offiziellen Sortenlisten wurde diese Sorte nie geführt. Eine Ursache liegt darin, dass sie den gesetzlichen Bestimmungen der Homogenität nicht entspricht. Diesem Kriterium liegt einerseits die Nachfrage nach standardisierter, normierter Ware zugrunde, andererseits auch der Wunsch nur möglichst eindeutige, gut von einander unterscheidbare Sorten zur Zulassung zu bringen.

Die Variabilität des Seibersdorfer Krauts ist eine Eigenschaft, die viele Landsorten auszeichnet. Sie ist darauf zurückzuführen, dass oft mehrerer AnbauerInnen bei Selektion und Vermehrung im Spiel sind und so auch individuelle Kriterien anlegen. Aspekte der Nutzbarkeit und Anbaueignung sowie ein gewisser ästhetischer Eindruck (indirekt auch ein Indikator für Gesundheit und Vitalität einer Pflanze) spielen bei der Auslese eine wichtige Rolle. Die Gleichförmigkeit äußerer Merkmale ist dabei nicht prioritär.

Im Vergleich zu modernen Sorten ist das Seibersdorfer weniger ertragreich und reift unregelmäßig – ein Problem für die maschinelle Ernte. In der Sauerkrautproduktion liegen seine speziellen Vorzüge im Geschmack, in der Weichheit und dem feinen – und vor allem – „langen“ Schnitt. Für Kübelkraut eignet sich diese Sorte hervorragend, wohingegen in der industriellen Verarbeitung lange Fäden nicht gewünscht sind.

Das Seibersdorfer kann als einziges Relikt einer Reihe von Lokalsorten betrachtet werden, die der intensive Krautanbau um Wien hervorgebracht hatte. Neben einem „Moosbrunner Kraut“ – möglicherweise das heutige „Seibersdorfer“ – kannte man früher noch das „Wiener“, „Tullner“ und „Wagramer“. Einige wenige Seibersdorfer Betriebe bauen und vermehren die Sorte noch auf Feldern.

Zwischen den Bauern werden auch Krautköpfe für die Vermehrung („Samenhapperl“) ausgetauscht, um die genetische Basis zu verbreitern und Inzucht vorzubeugen. Auch wenn inzwischen große Flächen mit modernen Krautsorten bebaut werden, so sind die Seibersdorfer doch stolz auf „ihre“ Sorte, die nirgends in Samenhandlungen erhältlich ist.



Böhmisches Blaues Lager- & Einschnidekraut

Ein Weisskraut mit mittelgroßen, festen Köpfen und violetter Färbung der Außenblättern. War Ende der 1940er Jahre aus Böhmen ins Mostviertel gelangt und wurde dort regional vermehrt und ausgetauscht. Bis vor kurzem noch einige VermehrerInnen. Jetzt nur mehr auf einem Hof erhalten.

„Da Köch“

Wenn die Wiener vom „Kohl“ sprechen, stiften sie Verwirrung. In Ostösterreich hält man unverdrossen daran fest: es gibt Weißkraut, Rotkraut und „den Kohl“ („da Köch“). Andernorts im deutschsprachigen Raum versteht man darunter Weißkohl, Rotkohl und Wirsing.

„Der Kohl“ steht im Verruf ein Armeleut-Gemüse zu sein. Seine Robustheit gegen Frost, aber auch die gute Haltbarkeit machten ihn früher als Saisonware zum idealen Wintergemüse. Aber auch zu anderen Jahreszeiten wurde er gebaut.



Der „Wiener Kapuzinerkohl“

war eine Frühsorte mit spitzen Köpfen und feingekraustem Blatt. Die Köpfe waren klein, kompakt, besaßen nur wenig Umblatt und konnten ohne großen Putzaufwand vermarktet werden. Das Blatt wird als sehr zart und schmackhaft beschrieben, was übrigens auch auf andere alte Frühsorten zutrifft. Ältere Menschen beklagen oft, dass die heutigen Kohlsorten im Vergleich dazu grob und herb sind. Es wäre sich wert, sich diese alten Sorten im Hinblick auf ihre kulinarischen Qualitäten einmal genauer anzusehen.

Der „Wiener Kapuziner“ galt lange Zeit als verschollen. Eine Recherche bei einer deutschen Genbank brachte kürzlich diese Sorte – unter ungarischem Namen – wieder ans Licht. Eine Winterform vom Kapuziner-Typ war bis vor kurzem noch als „Wiener Winter“ im Handel. Beide Sorten sollen in den kommenden Jahren einem Vergleich unterzogen und wieder in Vermehrung genommen werden.

Die Gurke - *Cucumis sativus*

Der Mährische Raum blickt auf eine lange Tradition im Gurkenanbau zurück. Samen aus dem 9. Jh. n. Chr. sind die ältesten archäologischen Hinweise auf den Anbau der Gurke in Mitteleuropa. Ab 1850 entwickelte sich im Raum Znaim und Eisgrub (Lednice) die Gurke zu einem veritablen Exportprodukt. Auch der heutige Gurkenanbau in der Gegend von Retz in Niederösterreich hat seine Wurzeln in dieser Zeit.



Znaimer Gurke

Bei der Znaimer Gurke handelte es sich der Überlieferung nach um keinen einheitlichen Typ. Einzelne Dörfer bauten demnach ihre eigenen Selektionen an. Die zugrunde liegende genetische Variabilität macht solche Landsorten potentiell interessant für die Züchtung.

Die Znaimer Gurke war primär eine Einlegegurke und wurde in gleicher Weise konserviert wie es auch heute noch geläufig ist. Die jungen Früchte wurden in Essig eingelegt oder in Salzlacke milchsauer vergoren, ältere Früchte zu Senfgurken verarbeitet. Ein Charakteristikum der Znaimer Gurke war die Warzigkeit der jungen Früchte – bis heute ein wichtiges Kriterium für Einlegegurken in Österreich.

Die Produktion der Znaimer Gurke erlebte ihre Blüte zwischen 1850 und 1900, war aber auch Anfang des 20. Jahrhunderts noch bedeutend. Krieg und Vertreibung in den 1940er Jahren hatten allerdings gravierende Folgen. Viele Betriebe wurden aufgelöst oder verließen den Raum. Werkmeister wanderten ab. Einige auch in Richtung Österreich. Sie brachten KnowHow und Saatgut mit sich und leisteten einen wichtigen Beitrag für die Etablierung der Einlegegemüseproduktion in Oberösterreich (Firmen Machland und Efko - Eferdinger Konserven) und im Burgenland (Firma Felix).

Lokalsorten aus diesen Gegenden sind uns kaum überliefert. Im Weinviertel konnten einige Gurkensorten in Gärten gesammelt werden, die ursprünglich aus dem mährischen Raum stammen sollen. Eine genauere Überprüfung der Sortenidentität steht aber noch aus.

Die „Umurken“ (ungarisch: „uborka“)

So nennt man die Gurke in Niederösterreich und dem Burgenland. Früher auch „Kummerl“, Kümmerlinge“. Lange Zeit ein Gemüse der Bauergärten, das als „bitter“, „grätzig“ und „bunkert“ (verwachsen) galt, gab die Essiggemüseproduktion der Sortenentwicklung Auftrieb. Robuste, möglichst bitterfreie Sorten entstanden (z.B. die deutsche Sorte „Vorgebirgstrauben“).

Der Kürbis – *Cucurbita* sp.

Kürbisse der Gattung *Cucurbita* haben ihren Ursprung in Mittel- und Südamerika und fanden in Europa schon rasch nach ihrer Einführung im 16. Jahrhundert Verbreitung. Vermutlich hängt die rasche Akzeptanz damit zusammen, dass in der „Alten Welt“ damals schon andere Kürbisgewächse bekannt waren, z.B. Gurken, Zucker- und Wassermelonen und Kalebassen-Kürbisse.



Der Ölkürbis

In Österreich gibt es die ersten gesicherten Hinweise auf den Anbau dieser Kürbisse aus dem Jahr 1735 und zwar in Verbindung mit der Ölgewinnung in der Steiermark. Die außergewöhnlich großen Samen vieler Feldkürbisse sind die Folge einer Nutzungsweise, in der die Samenverwertung eine zentrale Rolle spielte.

Das Fruchtfleisch wurde zwar auch als Gemüse verwendet („Kürbiskraut“), der weitaus größere Teil fand aber als Viehfutter Verwendung. Der Feldkürbis wurde traditionell in Mischkultur angebaut. Sei es als Zwischenfrucht in den Weingärten oder gemeinsam mit Kartoffeln, Mais oder Rüben auf den Feldern. Er eignete sich auch für magere Standorten, wobei eine Startdüngung mit Stallmist gebräuchlich war.

Der Kürbisanbau spielte in Österreich in den wärmebegünstigten Lagen Ostösterreichs eine Rolle (Niederösterreich, Burgenland und Steiermark). Die Ölgewinnung ist hauptsächlich für die Steiermark, aber auch Teile des Burgenlandes, belegt. Vor dem Ölpressen mussten die Samen in mühevoller Handarbeit geschält („gehäppelt“) werden. Wurden sie ungeschält gepresst – was auch vorkam – war die Ausbeute geringer und die Qualität des gewonnenen Öls schlechter. Bis in die 1970er Jahre war das „Aushäppeln“ durchaus noch Praxis auf einigen Höfen des

Burgenlandes, obwohl sich in der Sortenentwicklung inzwischen eine kleine Revolution ereignet hatte.

Zwischen 1870 und 1880 mußten die ersten schalenlosen Ölkürbisse aufgetaucht sein – vermutlich in der Südwest-Steiermark. Dabei handelt es sich um eine gezielte Auslese von – immer wieder auftretenden, spontanen Mutanten des Feldkürbisses, bei denen die Samenschale nicht verholzt, sondern als dünnes Häutchen zurückbleibt. Der steirische Ölkürbis war geboren und bekam auch in der botanischen Systematik einen eigenen Platz: *Cucurbita pepo* var. *styriaca*.

Der Ölkürbis machte eine rationelle Produktion von Öl hoher Qualität möglich und bescherte dem Kernöl auch überregional Verbreitung und den steirischen Landwirten eine wichtige Einkommensquelle.

Der Ölkürbis ist im Steirischen auch als „Bluza“ oder „Plutzer“ bekannt. Diese Bezeichnung hat eine lange Tradition. Schon 1773 ist in einer Abhandlung vom „nützlichen Gebrauche der Kürbise, oder sogenannten Plützer“ die Rede. Damals handelte es sich freilich noch um beschaltete Formen des Ölkürbis.



Der Spargelkürbis

Im Burgenland auch als „Strudelkürbis“ bekannt, handelt es sich um den Sortentyp des „Vegetable Marrow“, der im 19. Jahrhundert ausgehend von Großbritannien in Europa und dem Mittelmeerraum Verbreitung fand. Die länglichen, breiten, zylindrischen Früchte sind im unreifen Zustand schneeweiß oder grünlich-weiß und besitzen ein Fleisch mit sehr feiner Konsistenz („Mark“-Kürbis) und feinem Geschmack („Spargel“-Kürbis).

In der Verwendung war der Spargelkürbis ein Vorläufer der Zucchini, die botanisch derselben Art (*Cucurbita pepo*), aber einer anderen Sortengruppe angehört und sich erst ab den 1960er Jahren bei uns durchzusetzen begann.

Der Spargelkürbis hatte als Gemüsekürbis in der Steiermark und dem Burgenland eine Zeitlang Anbaubedeutung. Beliebt war die Zubereitung im Strudel oder als Kürbiskraut. Frauen berichten, dass ein spezieller Vorzug des „Burgenländischen Strudelkürbis“ darin bestand, dass er relativ festfleischig war und nicht so leicht zerkochte.

Grazer Marktfrauen zufolge gab es den Spargelkürbis in 2 Varianten: einer buschigen und einer langtriebigen. Er wurde auch selbst vermehrt, verschwand aber seit den 1970er Jahren aus dem Anbau. Das heute erhältliche Samenmaterial stammt durchwegs aus dem Saatguthandel. Saatgut mit gesicherter lokaler Herkunft aus Österreich ist uns zur Zeit nicht bekannt.



Der Herrenkürbis

Bisher war vor allem von Sorten die Rede, die botanisch der Art *Cucurbita pepo* zuzurechnen sind. Sie zeichnen sich durch gelbe Blüten mit spitzen Kronblättern und einem kantigen Fruchtstiel aus und sind samt und sonders miteinander kreuzbar (also auch Ölkürbis und Zucchini!).

Eine andere Kürbisart ist *Cucurbita maxima* – mit gelben, rundlichen Kronblättern und runden, stark verkorkten Fruchtstielen. Von den Maxima-Kürbissen sind v.a. die Sorten „Riesenmelonen“ oder „Gelber Zentner“ seit längerem im Anbau. Aus ihnen wurde häufig Kürbiskompott oder –marmelade hergestellt. Im Burgenland kennt man aber auch den „Herrenkürbis“ oder „Bratkürbis“ – eine Variante des Maxima-Kürbis mit graugrüner Schale und orangem Fleisch, der sich im Rohr „überbacken lässt und dabei einen süßen, nussigen Geschmack entwickelt.

Beim Herrenkürbis scheint es sich um keine einheitliche Sorte gehandelt zu haben. Die Bezeichnung umfasst vielmehr ein breiteres Spektrum an Typen, die in Ungarn und am Balkan als Back- und Bratkürbis geschätzt werden (z.B. „Blauer Ungarischer“/„Bleu d’Hongrie“). Der Name „Herrenkürbis“ soll sich von den speziellen kulinarischen Qualitäten dieser Kürbisse herleiten, die sie für die „feinere“ Küche bestimmten. Wie beim Spargelkürbis, so ist auch vom Herrenkürbis derzeit kein langjährig vermehrter Fund aus Österreich bekannt.

Der Heberkürbis – *Lagenaria siceraria*

Kalebassen (oder Flaschenkürbisse) waren die Kürbisse der Alten Welt, die zunächst von den Römern aus Afrika nach Europa gebracht und später durch die *Cucurbita*-Kürbisse Lateinamerikas ersetzt wurden. Die Kalebassen (*Lagenaria siceraria*) unterscheiden sich von diesen deutlich durch ihre auffälligen, schneeweißen Blüten.

Die jungen Früchte sind als Gemüse geeignet – empfohlen wird aber, sie nur gekocht zu genießen, da sie sonst Übelkeit verursachen.



Der Weinheber

Da die Fruchtwand bei der Reife verholzt, eignen sie sich hervorragend als Gefäße – eine Hauptverwendung dieser Kürbisse. Aus der Steiermark und dem Burgenland ist eine Kalebassen-Variante bekannt, die man „Weinheber“ oder „Zug“ nannte. Die Frucht besitzt einen langen, schmalen Hals und ein bauchig aufgetriebenes Ende. Um als Weinheber zu dienen, wurde sie an beiden Enden angebohrt, die Samen mit einer Drahtschlinge ausgeschabt. Zum „Weinheben“ wurde der lange Hals in das Fass getaucht, durch Ansaugen am entgegengesetzten Ende der Wein hochgezogen und im Körper des Kürbis aufgefangen. Einige Bauern kultivieren den Weinheber bis heute, auch wenn er jetzt nur mehr dekorative Zwecke erfüllt.

Paprika & Pfefferoni – *Capsicum annuum*

Erst in den vergangenen 100 Jahren entwickelte sich der Gemüsepaprika in Mitteleuropa zu einer wichtigen Kultur im Gartenbau. Zwar war Ungarn schon länger für seinen Gewürzpaprika weltbekannt, der Gemüsepaprika hielt aber erst spät Einzug. Von den südöstlichen Balkanländern ausgehend breitete er sich in unseren Raum aus. Möglicherweise ist Bulgarien ein Ursprungsgebiet des Gemüsepaprikas.

Die Bulgaren trugen jedenfalls zu seiner Verbreitung wesentlich bei. In den 1930-1940er Jahren beschäftigte sich der österreichische Züchter Kopetz intensiv mit Paprikaanbau und -selektion in Neusiedel. Die Nachfrage nach Gemüsepaprika war im Steigen begriffen und der pannonische Raum Österreichs bot gute Voraussetzungen für die Kultur dieses „Südgemüses“. Ein Hauptkriterium der Züchtung war die Auslese frühreifer, freilandtauglicher Sorten, eine wichtige Züchtung dieser Jahre der „Neusiedler Ideal“, der bis heute noch im Hobbygartenbau erhältlich ist. Auch in den Feldkulturen des Seewinkels wird er gelegentlich noch im Tunnel kultiviert.

Vielen Konsumenten ist nicht bekannt, dass rote und grüne Paprikafrüchte nicht etwa unterschiedliche Sorten, sondern nur verschiedene Reifegrade des Paprikas sind.

Die „Marktreife“ hatte der „Neusiedler Ideal“, wenn er voll entwickelte, aber grüne Früchte trug. Vollreife, rote Paprika kamen seltener auf den Markt. Der Vorteil lag darin, dass die Gärtner früh den Markt beliefern konnten. Außerdem förderte die kontinuierliche Pflücke den Ansatz junger Früchte und sorgte für höhere Erträge.

Neben dem „grünen Paprika“ gab es vereinzelt auch spitze, weißfrüchtige Sorten, sogenannte Wachspaprika (z.B. der „Wiener Wachs“). Diese Sorten befanden sich aber nur kurz auf den Sortenlisten. Ob es die mangelnde Kundennachfrage oder ungünstige Anbaueigenschaften waren, ist schwer zu sagen. Erst neuerdings werden Wachspaprika als Frischgemüse wieder stärker angeboten. Sie stammen vorwiegend aus Ungarn oder der Türkei.

Die Suche nach angepassten Sorten wurde nicht zuletzt durch die lokale Produktion von eingelegtem Paprika und Pfefferoni gefördert. Bis heute erfolgt der Anbau in Österreich in Feldkultur, was dazu führte, dass eine Reihe von Sorten heute auch noch durch österreichische Firmen erhaltungszüchterisch betreut werden.

Ein Typus des Wachspaprikas, der uns bis heute geläufig ist, ist der Apfelpaprika - in der Form des eingelegten Krautpaprikas. Die Früchte sind rund, gelblich-weiß und dickfleischig. Bei Vollreife färbt sich auch der Apfelpaprika rot. Für die rote Variante des Krautpaprikas wird allerdings ein anderer Sortentyp verwendet – der Paradeis-Paprika. Die Rotfärbung der reifen Früchte ist intensiver und bleibt auch beim Einlegen in Essig erhalten. Die Früchte sind mehr oder weniger stark gerippt, dickfleischig und süß-aromatisch. Eigentlich erstaunlich, warum der Paradeis-Paprika bei uns nicht auch als geschmackvoller und handlicher Gemüsepaprika zu mehr Anerkennung gekommen ist. Sowohl Apfel- als auch Paradeis-Paprika existieren in scharfen und milden Varianten.

Mildem Einlegegemüse wurde bei uns in letzter Zeit stärker der Vorzug gegeben. So auch bei den Spiralpfefferoni, wo die Auslese schärfefreie Formen hervorgebracht hat (z.B. „Milder Spiral“).



„Neusiedler Ideal“ (Bild: Wolfgang Palme)

Länglicher Blockpaprika. Eher dünnfleischig. Unreif: mittelgrün. Reif: rot. Mild. In den 1930er Jahren in der Zuchtstation Neusiedl auf Frühreife selektiert. 2004 noch im Handel erhältlich.



Kapia-Paprika (Sortengruppe)

Längliche, spitzkegelige Früchte. Unreif: dunkelgrün. Reif: dunkelrot. Ursprünglich für die Einlegegemüseproduktion („rote Paprikastreifen“) eingeführt. Heute auch am Frischmarkt erhältlich.



„Wiener Wachs“

Spitzkegelige Form. Unreif: weiß. Reif: rot. Mildes Fleisch. Reichtragend. Bis 1958 auf der österreichischen Sortenliste. Wurde zuletzt durch den „Cece“-Sortentyp ersetzt.



Apfelpaprika (Sortengruppe)

Runde, kaum gerippte Form. Unreif: gelblich-weiß. Reif: rot. Je nach Sorte mild oder mit leichter Schärfe. In Ungarn auch als „Almapaprika“ bekannt.



Paradeis-Paprika (Sortengruppe)

Flache Form. Rippung je nach Sorte verschieden stark. Unreif: dunkelgrün. Reif:

dunkelrot. Dickfleischig. In Österreich nur in milder Form gebräuchlich. Auch als „Gogoshari“ (Rumänien) und „Gamba“ (Jugoslawien) bekannt.



Spiralpefferoni (Sortengruppe)

Schmale, lange Pfefferoni. Am Kragen oft quengerippt. Unreif: mittel- bis hellgrün. Reif: rot. Milde oder scharfe Formen sind bekannt.

Der Paradeiser – *Lycopersicon esculentum*

Der Paradeiser ist uns zu einer Herzensangelegenheit geworden. Als Top-Gemüse im Frischverbrauch und in der Konserve ist er aus der heutigen Küche nicht mehr wegzudenken. Dabei handelt es sich bei ihm kulturgeschichtlich um einen ziemlichlichen Spätstarter – zumindest im Vergleich zu Kürbis und Gartenbohne, die ebenfalls im 16. Jahrhundert aus Lateinamerika nach Europa gekommen waren.

Nördlich der Alpen begegnete man ihm noch bis ins 19. Jahrhundert mit Vorbehalt: das Gerücht von seiner vermeintlichen Giftigkeit dürfte dabei am Schwersten gewogen haben. Erst um 1900 begann man das Potential dieses Gemüses auch bei uns zu entdecken. Die ersten Sorten wurden im Handel angeboten – vorwiegend aus den USA, England und Italien importiert. Die Frühzeitigkeit spielte bei der Sortenwahl eine wichtige Rolle.

Erste lokale Züchtungsversuche begannen ab 1913 in Eisgrub-Lednice. Doch durch den Zerfall der Monarchie wurden die Ergebnisse dieser Bestrebungen in Österreich nicht mehr wirksam. Der hiesige Gartenbau griff weitestgehend auf deutsche Sorten zurück, wo in der Periode 1920 bis 1960 eine intensive Tomatenzüchtung im Gang war. Bekannte Sorten waren „Bonner Beste“, „Lukullus“, „Rheinlands Ruhm“ und „Haubners Vollendung“. Diesen Sorten war eines gemeinsam: sie waren rot und rund – bis heute der Idealtyp des Paradeisers.

Bunte Paradeisersorten (z.B: „Goldene Königin“) waren nur im Hobbyanbau verbreitet. Ebenso Cocktailtomaten, die am Markt erst ab den 1970er Jahren an Bedeutung gewannen. Fleischtomaten wurden zunächst aus Italien und den USA eingeführt. Auch bulgarische Gärtner dürften ihren Beitrag dazu geleistet haben, denn ihre Paradeiser waren wegen des Geschmacks hoch gelobt.

Als Lokalsorten sind uns bis heute nur „Zieglers Fleischtomate“ (seit 1952 im Handel) und die „Wiener Große Stummerer“ (noch um 1970 eine bekannte Wiener Gärtnersorte) erhalten. Beide sind halbhoch wachsende Stabtomaten mit vergleichsweise früher Reifezeit.

Der Umstieg auf Glashauskultur ebnete ab Ende 1960 neuen Sorten den Weg. Angepasstheit an lokales Klimas war nun kein Kriterium mehr. Die Sortenentwicklung für den Freilandanbau kam auch in Deutschland zum Erliegen. Wichtige Zuchtzentren sind heute die USA, Frankreich, Holland und Großbritannien. Die langjährige Fokussierung auf Ertragsmaximierung und Haltbarkeit („Long-Shelf-Life“-Sorten) schlägt sich aber zuletzt in starker Kundenunzufriedenheit nieder. Der Wunsch nach mehr Geschmack und Vielfalt ist evident, vor allem angesichts der Palette, die der Paradeiser in Farbe, Form, Konsistenz und Geschmack bietet. Auch die Eignung für den Freilandanbau lässt oft zu wünschen übrig. Hier tut sich also ein weites Feld für die zukünftige Sortenentwicklung auf.



Wiener Große Stummerer

Rüben spielten als Wintergemüse und Viehfutter in der bäuerlichen Selbstversorgung eine wichtige Rolle. Doch Rübe ist nicht gleich Rübe. Das folgende Kapitel soll einen Überblick über die verschiedenen Rübenarten und ihre Verwendung geben.

Halmrübe– *Brassica rapa ssp. rapa*

Stoppelrübe, Herbstrübe, Mairübe, Weisse Rübe, Wasserrübe, Brachrübe, Ruabsam, Wadlrüben.



Die Halmrübe hatte vor allem in höheren Lagen Österreichs noch bis in die jüngere Zeit eine gewisse Anbaubedeutung und wird seit kurzem von der Gastronomie wiederentdeckt. Halmrüben besitzen ein feines, saftiges Fleisch und einen markanten Geschmack, der sich am besten als Mischung zwischen Rettich und Kren beschreiben lässt.

Wegen ihrer kurzen Entwicklungszeit spielten diese Rüben bei uns vor allem als Folgefrucht von Getreide eine wichtige Rolle. Unmittelbar nach der Ernte wurden sie in das Feld gesät (daher auch „Stoppelrübe“). Bis Oktober entwickelten sie sich noch zu stattlicher Größe. Die Bezeichnung „Mairübe“ bezieht sich auf die Frühjahrskultur,

die vor allem in Westeuropa praktiziert wird (französ. „Navets“). Die Nutzungsmöglichkeiten der Halmrübe sind vielfältig. Als Lagergemüse oder - wie Sauerkraut - milchsauer eingemacht wurde sie am häufigsten verwendet. Aus der Steiermark ist eine Konservierung überliefert, bei der die ganzen Rüben zwischen Lagen von frischen Obstrestern eingelegt und vergoren wurden („Tresterruabm“).

Auch die jungen, gebleichten Blätter von eingelagerten Halmrüben waren ein willkommenes Gemüse, besonders während der kalten Jahreszeit, in der frisches Blattgemüse sonst nicht zur Verfügung stand. Eine spezielle Nutzung erfuhr die Halmrübe in der Tiroler Wildschönau – als „Krautinger“-Schnaps, für dessen Erzeugung Kaiserin Maria Theresia den Bewohnern ein Privileg einräumte.

Zuletzt spielte die Halmrübe vielfach nur als Viehfutter eine Rolle. Anbau und Vermehrung hofeigener Sorten wurde nur mehr auf wenigen Betrieben praktiziert. Möglicherweise existieren aber im alpinen Raum noch lokale Sorten, die das derzeit bekannte Spektrum ergänzen.

Kohlrübe – *Brassica napus* ssp. *rapifera*

Steckrübe, Krautrübe, Dusche (Tusche), Erdkohlrabi, Bodenkohlrabi, Wrucke



Dem Namen nach wird die Kohlrübe gerne mit dem Kohlrabi verwechselt. Botanisch handelt es sich dabei aber um völlig unterschiedliche Kulturpflanzen. Die Kohlrübe ist ein zur Gänze in der Erde wachsendes Wurzelgemüse.

Im Vergleich zur Halmrübe braucht sie bis zur Nutzungsreife deutlich länger. Ihre Kultur beginnt im zeitigen Frühjahr. Je nach Lage wird im März oder April ausgesät und später an den gewünschten Ort verpflanzt („Steckrübe“). Zur Saatgutgewinnung müssen die Rüben eingelagert und im kommenden Jahr neuerlich ausgepflanzt werden (wie im übrigen auch bei den anderen hier beschriebenen Rüben).

Die Kohlrübe wurde hauptsächlich als Lagergemüse den Winter über verwendet. Wegen ihres geringeren Wasser- und höheren Substanzgehaltes gestaltet sich die

Überwinterung einfacher als bei der Halmrübe. Aus der Literatur sind verschiedenste Sorten überliefert. Hauptsächlich unterschied man gelb- und weißfleischige Sorten („Gelbe –“, und „Weiße Schmalz“). Im Saatguthandel ist zur Zeit hauptsächlich eine Sorte im Umlauf („Wilhelmsburger“).

In Österreich ist eine intensivere Nutzung der Kohlrübe vorwiegend aus Salzburg und Tirol überliefert. Lokalsorten aus diesen Gebieten sind derzeit nicht belegt. Das hängt sicherlich damit zusammen, dass in der Vergangenheit keine Aufsammlungen stattgefunden haben. Ob sich punktuell noch heute Lokalsorten im Anbau befinden, muss derzeit offen bleiben.

Runkelrübe – *Beta vulgaris var. rapacea*



Auch als „Futterrübe“ oder „Burgunderrübe“ bekannt ist sie eine in historischer Hinsicht mehrfach wichtige Kulturpflanze. Zum einen bildete sie den Ausgangspunkt für die Züchtung der Zuckerrübe. Zum anderen ermöglichte diese wüchsige und ertragreiche Rübe eine Intensivierung des Ackerbaus.

Bis ins 17. Jahrhundert herrschte die Dreifelderkultur mit Brachebeweidung vor. Der Umstieg auf Stallhaltung schuf freie Flächen für Hackfrüchte: Kartoffel, Kürbis, Mais und Runkelrüben. Sie dienten einerseits zur Futtermittelproduktion, andererseits ergänzten sie den Speisezettel der Menschen um neue, zum Teil wichtige Nahrungspflanzen.

Auch die Runkelrübe wurde nicht nur als Futtermittel verwendet. In Notzeiten waren sie oft das wichtigste Gemüse, auf das zurückgegriffen werden konnte („Rübenwinter“) und manchen älteren Menschen daher nicht in bester Erinnerung. Auch die jungen Blätter wurden gelegentlich als Blattspinat verwendet. Eine Nutzung, die an die botanisch eng verwandte Kulturform des Mangolds, anschließt.

Die riesigen, oft 60 cm langen Runkelrüben werden heute nur mehr punktuell von einzelnen Bauern angebaut. Moderne Zuchtsorten mit Wuchseigenschaften, die eine leichtere Beerntbarkeit erlauben, dominieren den Markt.

Rote Rübe – *Beta vulgaris* var. *vulgaris*

Gemeinsam mit Mangold und Zuckerrübe gehört die Rote Rübe zur selben botanischen Art wie die Runkelrübe - *Beta vulgaris* – und ist mit dieser frei kreuzbar.

Anders als die Runkelrübe war sie aber immer nur als reine Gemüsekultur gebräuchlich. Vor allem im ostslawischen Raum erfreut sie sich bis heute großer Beliebtheit und ist wichtiger Bestandteil der Volksküche.



Eine für den Wiener Raum charakteristische Sorte war die „Wiener Lange Schwarze“ (auch: „Simmeringer Lange“ genannt), die sich besonders für die Erzeugung von Salat eignete. Sie hatte eine handliche Form, war leicht zu putzen und in Scheiben zu schneiden oder zu raffeln. Diese Sorte war noch bis 1961 auf den Sortenlisten zu finden, verschwand dann aber aus ungeklärten Gründen aus dem Anbau. Einige Samenmuster überdauerten in Genbanken.

Bis zur Reaktivierung der Sorte sind aber noch einige Ausleseschritte notwendig, um die ursprünglich so geschätzte Qualität einer dunklen und regelmäßig durchgefärbten Roten Rübe zu erhalten.

Radieschen & Rettich – *Raphanus sativus*

Das „Wiener Radies“ wurde schon 1915 vom Züchter Tschermak als eine der charakteristischen lokalen Wiener Gemüsesorten erwähnt, deren züchterischer Pflege besondere Aufmerksamkeit gewidmet werden sollte. Charakteristisch für die Wiener Radieschen sind ihre großen Knollen. Diese Sorten sind bis heute im Handel gebräuchlich. Eine Umstand, der wesentlich den lokalen Konsumgewohnheiten zu verdanken ist. Hierzulande ist man die großen, würzigen Radieschen gewohnt, die samt Grün im Bund verkauft werden. Diese ausgeprägte Kundenpräferenz hat den Züchtern die Erhaltung und weitere Selektion der Sorten erst möglich gemacht.

Alte Samenkataloge um 1900 erwähnen bereits die beiden Hauptformen des Wiener Radieschens: die „scharlachrothen“ entsprechen heute der Sorte „Wiener Rotes Treib“; die „karminroten“ den „Riesen von Aspern“. Darüber hinaus gab es aber auch noch gelbe, weiße und schwarze Formen, die ebenfalls als „Wiener Treib“ angesprochen wurden.

Eine Schwachstelle von großknolligen Radieschen ist die Neigung zum Platzen und zur Pelzigkeit (d.h. Hohlwerden). Die Wiener Sorten haben sich dagegen als relativ robust erwiesen. Merkmale, die durch kontinuierliche Selektion erhalten bleiben sollen. Weil es leichter ist mit kleinknolligen Sorten die gewünschte Qualität zu erzielen und sich ein Trend zu fertig verpackter Ware (ohne Blattwerk) abzeichnet, ist es noch offen, wie sich die Zukunft der Wiener Radieschen entwickeln wird.

Ein markanter Sortenwechsel trat in den letzten Jahrzehnten bei den Rettichen ein. Zum einen hat es dieses Gemüse heute generell schwer am Markt. Es scheint keine zeitgemäße Verwendung dafür mehr zu geben. Ausnahmen bilden da die Steiermark (Rettich-Kernölsalat!) und die von Bayern inspirierte Bierkultur (Gesalzene Rettichscheiben). Es muss aber eingeschränkt werden, dass auch in der Vergangenheit der Rettich seine Bedeutung hauptsächlich als würzige Beilage – roh oder in Salaten – hatte.

Je nach Saisonalität kannte der Gartenbau andere Sorten: die Mairettiche wurden oft noch im Mist- oder Frühbeet gezogen. Frühjahrs- und Sommersorten waren meist hellchalig (weiß oder gelb). Für die Lagerung in den Wintermonaten wurden die robusteren schwarz- oder braunschalige Sorten kultiviert.

In den Supermarktregalen hat der lange, japanische Daikonrettich die schwarzen Winter- und weißen Sommerrettiche weitgehend abgelöst. Er hat eine feinere Textur und wird nicht so leicht pelzig. Seine geringere Lagerfähigkeit fällt bei den Möglichkeiten der heutigen Lagertechnik dagegen weniger ins Gewicht.



Die Küchenzwiebel – *Allium cepa*



Gelbe Laaer (Bild: ReinSaat)

Wichtige traditionelle Anbauggebiete der Zwiebel befinden sich in Österreich v.a. im pannonischen Raum z.B. im Weinviertel um Laa an der Thaya. Für den Mährischen Raum sind einige Lokalsorten in der historischen Literatur erwähnt. Ein Indiz dafür, dass der Zwiebelanbau hier auf eine längere Tradition zurückblickt.

Der feldmäßige Anbau gewann um 1900 an Bedeutung. Im Laaer Becken werden noch heute lokale Landsorten angebaut und vermehrt. Denn im pannonischen Raum stellt das Klima spezielle Anforderungen an die Sortenwahl. Besonders die Trockenheit kann die Entwicklung der Kulturen stark beeinträchtigen. Da in den Trockengebieten des nördlichen Weinviertels eine Bewässerung nicht möglich ist, sind robuste Sorten gefragt.

Im Saatguthandel dominieren heute Hybridsorten den Markt, doch die haben sich hier nicht bewährt. Nur bei optimaler Witterung liefern sie verlässliche Erträge. Daher haben die Laaer Bauern auch an den Landsorte festgehalten. Auf ca. 10 Betrieben werden sie noch selbst vermehrt. Es existieren rot- und gelbschalige Varianten. Als „Rote Laaer“ und „Gelbe Laaer“ finden sie sich seit kurzem auch auf der Österreichischen Sortenliste und sind im Handel erhältlich.

Herr Peitl, ein Privatzüchter, der sich die Erhaltung lokaler Zwiebel- und Knoblauchsorten zur Aufgabe gemacht hat, weist aber darauf hin, dass es sich dabei um seine hofeigene Selektion handelt. In der Praxis sind die Linien der einzelnen Bauern ziemlich variabel, da jeder nach anderen Gesichtspunkten selektiert. Auch weißschalige Zwiebel treten immer wieder auf. Eine Selektion dieses Typs wurde isoliert und getrennt weiter vermehrt („Schneeweiße Unterstinkenbrunner“).

Die Laaer Zwiebeln sind ein gutes Beispiel für die Bedeutung, die Landsorten bis in die heutige Zeit haben können: Anpassung an spezielle Standorts- und Kulturbedingungen. Sowie hohe genetische Variabilität.

Laaer Rote und Gelbe

Die Schalotte – *Allium ascalonicum* var. *ascalonicum*

Schalotten werden rein vegetativ - durch Teilen und Stecken von Zwiebeln – vermehrt. Sie kommen in unseren Breiten gewöhnlich nicht zur Blüte. Sie bilden Horste aus mehreren Nebenzwiebeln – unterscheiden sich also auch dadurch wesentlich von der Küchenzwiebel.

Eine Vermehrerin berichtet, dass in ihrem Bekanntenkreis im Raum Krems die Schalotte eine wichtige Gartenpflanze war – oft auch eine Alternative zur Küchenzwiebel, die gewöhnlich aus dem Handel bezogen wurde und ihren Preis hatte. Wie stark sie in den Hausgärten Österreichs verbreitet waren, lässt sich derzeit nicht genau sagen.

Die Anzahl gesammelter Muster in Genbanken ist gering. Eine Erfassung und Beschreibung älterer Bestände in Hausgärten wäre daher eine sinnvolle Maßnahme, um sich mehr Klarheit über Verbreitung und Variabilität zu verschaffen.

Der Knoblauch – *Allium sativum*

Keine Gemüsepflanze im eigentlichen Sinn – schon eher ein Gewürz - soll der Knoblauch hier trotzdem kurz Erwähnung finden.

Von Knoblauch sind erst seit jüngerer Zeit Sorten mit offiziellen Bezeichnungen in Umlauf. Auch im Erwerbsanbau war – und ist – der eigene Nachbau und der Tausch von Pflanzmaterial eine übliche Praxis. Naheliegenderweise wurde Knoblauch auch überregional aus Nachbarländern wie Ungarn und Italien bezogen.

Von Knoblauch sind 2 Hauptformen bekannt: eine bildet Brutzwiebeln an aufragenden Stängeln (oft als „Blütenstände“ bezeichnet); die andere einfache Blattbüschel.

Den Aufsammlungen nach zu schließen, war die Brutknollen bildende Form des Knoblauchs in Österreichs Gärten am Verbreitetsten. Sie ist vielfach auch als „Weingartenknoblauch“ bekannt. Vermehrt wurde der Knoblauch weitgehend durch Stecken der „Zehen“ im Herbst. Brutzwiebeln dagegen bilden im Folgejahr meist nur eine einfache Knoblauch-Zwiebel und erst nach einem weiteren Jahr ein „Häuptel“ aus mehreren Zehen.

Welche Verwendung die Brutknollen hatten, ist kaum überliefert. Einzelne Bücher sprechen davon, dass sie als Beigabe zu Essiggemüse verwendet wurden.

-
1. AGES – Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit. Österreichische Sortenliste für landwirtschaftliche Arten und Gemüsearten. <http://www7.ages.at/service/sortenlisten/glied.htm> (Jährliche Publikation der in Österreich zugelassenen Sorten inklusive Liste vorgesehener Streichungen)
 2. Arche Noah (Hrsg.). 2002. Ursprung und Verwandlung. Das Rätsel der Kulturwerdung unserer Nutzpflanzen am Beispiel von Weizen, Karotte, Rübe & Mangold, Salat, Zwetschke & Pflaume. Arche Noah Eigenverlag.
 3. Arrowsmith, Nancy und Thomas Gladis. 1998. Collecting in northeastern Austria, 1997. in: Plant Genetic Resources Newsletter No. 113, S. 35-37
 4. Baur, Gesine Eva und Renate Zeltner. 1997. Rezepte aus Österreich. Hallwag Verlag, Bern-Stuttgart. ISBN 3-444-10545-2
 5. Becker-Dillingen, Josef. 1929. Handbuch des Hülsenfruchterbbaues und Futterbaues. Paul Parey, Berlin.
 6. Becker-Dillingen, Josef. 1938. Handbuch des Gemüsebaues. Paul Parey, Berlin.
 7. Beisteiner, Rudolf, et al. 1917. Feldgemüsebau. Mitteilungen der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft für Österreich No.4. Wien.
 8. Brüders, Otto. 1916. Erfolgreicher Gemüsebau im Hausgarten. Hartleben's Verlag, Wien-Leipzig.

9. Brüders, Otto. 1919. Einträglicher Feldgemüsebau. Leopold Stocker Verlag, Graz.
10. Enigl, Monika, und Beate Koller. 2003. Kulturpflanzenvielfalt: Entstehung und Gefährdung. Fallbeispiele aus Österreich. Eigenverlag Arche Noah
11. Franz, Günther (Hrsg.). 1984. Geschichte des deutschen Gartenbaues. Ulmer Verlag. ISBN 3-8001-3052-1
12. Fruwirth, Carl. 1921. Handbuch des Hülsenfruchterbaues. Paul Parey, Berlin.
13. Gamerith, Anni. 1988. Speis und Trank im südoststeirischen Bauernland. Akademische Druck- und Verlagsanstalt Graz.
14. Gfrerer. 2001. Mündliche Mitteilung. Siehe auch „Die Puffbohne“ in Arche Noah Mitgliedernachrichten No. 2/2001
15. Haas, Carl. 1847. Der Spargel-Kürbis und die Scorzonere. Ihre Cultur und die Anleitung, aus denselben geschmackvolle und gesunde Speisen zu bereiten. Linz.
16. Heistinger, Andrea, Arche Noah, Pro Specie Rara (Hrsg.).2004. Handbuch Samengärtnerei. Edition Löwenzahn, Innsbruck-Bozen. ISBN 3-7066-2352-8
17. Heistinger, Andrea. 2001. Die Saat der Bäuerinnen. Saatkunst und Kulturpflanzen in Südtirol. Edition Löwenzahn, Innsbruck-Bozen. ISBN 3-7066-2253-X
18. Helm, Petra. 1982. Nahrungsmittelversorgung Wiens: Die Wiener Gärtner. Unveröffentlichte Seminararbeit der Universität Wien.
19. Kopetz, L. M. 1938. Gemüse-Fibel. Freilandgemüsebau für Kleingärtner und Landwirte. Agrarverlag Wien-Leipzig.
20. Kopetz, L. M., und C.F. Wehlmann. 1941. Der Gemüse-Paprika. Bechtold & Co., Wiesbaden.
21. Kopetz, L.M. 1947. Gemüse-Fibel für Landwirte und Kleingärtner. Agrarverlag, Wien.
22. Körber-Grohne, Udelgard. 1994. Nutzpflanzen in Deutschland. Kulturgeschichte und Biologie. Konrad Theiss Verlag. ISBN 3-8062-1116-7
23. Krug, Helmut (Hrsg.). 2002. Gemüseproduktion. Ein Lehr- und Nachschlagewerk für Studium und Praxis. Ulmer Verlag. ISBN 3-8001-3584-1
24. Lange, Theodor. 1911. Allgemeines Gartenbuch. Verlag Otto Spamer, Leipzig.
25. Lauche, Wilhelm. 1916. Der Gemüsebau Österreichs in Beziehung zum Gemüsesamenbau. Wien.
26. Lindner. 1917. Feldmäßiger Anbau von Erbsen und Bohnen. In: Beisteiner 1917

27. Maier-Bruck, Franz. 1981. Vom Essen auf dem Lande. Kremayr & Scheriau, Wie.....Produzenten bei Neidau, Steiermark
28. Murlasits, Maria. 2004. Mündliche Mitteilung
29. Neunteufl, Heinz. 2004. Mündliche Mitteilung.
30. Ortner, Marlies. 2004. Mündliche Mitteilung.
31. Palme, Wolfgang. 2004. Mündliche Mitteilung
32. Paris, Harry S. 2001. History of the Cultivar-Groups of Cucurbita pepo. Horticultural Reviews. Vol. 25. S. 71-170.
33. Partha-Pichler, Brigitte.2001. Gemüse Inkognito. Vergessene Kulturpflanzen vergangener Jahrhunderte. Arche Noah Eigenverlag.
34. Paulitsch. 2004. Mündliche Mitteilung.
35. Peitl. 2004. Mündliche Mitteilung.
36. Pelzmann. 2004. Mündliche Mitteilung.
37. Reiterer, Editha und Reinhold. 1994. Kürbis: Von den Früchten, den Kernen und ihrem Öl. Verlag Brandstätter. ISBN 3-85447-529-2
38. Schachl, Rudolf. 1998. Index Seminum Austriae. Sonderausgabe der Zeitschrift Förderungsdienst 2c/1998, Wien.
39. Schagerl. 2004. Mündliche Mitteilung.
40. Teppner, Herwig. 1999. Notizen zur Geschichte des Kürbisses. Obst, Wein und Garten, Nr. 68 (10). S. 36. Graz.
41. Tschermak, Erich. 1915. Das Fürst Liechtenstein-Pflanzenzüchtungsinstitut in Eisgrub. in: Zeitschrift für Pflanzenzüchtung. Band 3. S.225-236
42. Tschermak, Erich. 1916. Über den gegenwärtigen Stand der Gemüsezüchtung. in: Zeitschrift für Pflanzenzüchtung. Band 4. S. 67-104
43. Urban, Leopold. 1984. Der Strukturwandel in der österreichischen Gemüseproduktion. Agrarwelt.
44. Urban, Leopold. 2004. Mündliche Mitteilung.
45. Vogel, Georg. 1996. Handbuch des speziellen Gemüsebaues. Ulmer Verlag. ISBN 3-8001-5285-1
46. Vogl-Lukasser, Brigitte. 2003. Über'n Zaun g'schaut. Osttiroler Bäuerinnen und ihre Gärten. Verband der Tiroler Obst- und Gartenbauvereine. Innsbruck. ISBN3-9501756-0-1

47. Werneck, Heinrich L. 1953. Die naturgesetzlichen Grundlagen des Pflanzen- und Waldbaues in Niederösterreich. Verein für Landeskunde von Niederösterreich und Wien.

48. Werneck, Heinrich. 1926. Der Pflanzenbau in Niederösterreich auf Naturgesetzlicher Grundlage. Edda-Verlag, Leipzig.

49. Wolfner & Weisz Samenhandlung. 1908. Generanzeiger. Heft 27. Jänner 1908.

Bluza, Köch & Umurken

Text und Konzept: Mag. Michaela Arndorfer, ARCHE NOAH Sortenarchive

Herausgeber: ARCHE NOAH, Obere Straße 40, A-3553 Schiltern

T ++43-(0)2734/8626 F ++43-(0)2734/8627 <http://www.arche-noah.at> email:

sortenarchiv@arche-noah.at

© ARCHE NOAH 2004 Alle Rechte vorbehalten

Wir danken allen Personen, die in den vergangenen Jahrzehnten wesentlich zum Erhalt alter Sorten beitrugen - VermehrerInnen, BäuerInnen, ARCHE NOAH Mitgliedern und VertreterInnen öffentlicher Stellen.

Danke auch an das Lebensministerium für die Unterstützung der Erstellung der Rechercharbeiten für die vorliegende Broschüre.

Die Sammlung alter Sorten geht weiter! Helfen Sie uns dabei!

Kennen Sie in ihrer Familie oder Nachbarschaft Menschen, die Gemüse, Getreide, Kräuter oder seltene Gartenblumen seit Jahrzehnten anbauen und vermehren?

ARCHE NOAH freut sich über Mitteilungen, die uns helfen, diese Sorten zu sichern.

Wenden Sie sich bitte an: Arche Noah Sortenarchiv, 3553 Schiltern, Obere Straße 40, T* +43-(0)2734-8626-16, sortenarchiv@arche-noah.at