

„e5-Gemeinde“ Assling setzt weiter auf Nachhaltigkeit Interreg-Projekt „BioColAlp - Vielfalt erhalten und fördern“

Das Einlagern von Lebensmitteln war lange Zeit überlebensnotwendig

Die ersten Tage dieses Dezembers, mit starkem Schneefall und gesperrten Straßen, haben wieder einmal gezeigt, wie wichtig es ist, in vielen Lebensbereichen Vorsorge zu treffen. Zu dieser Vorsorge gehört auch die Versorgung der Familie mit Lebensmitteln. Vorsorge treffen hieß in früheren Zeiten vor Ort, in jedem einzelnen Haushalt einzulagern, was für den Herbst, Winter und Frühjahr an Lebensmitteln und Saatgut gebraucht wurde.

Vorratshaltung war eine der wichtigsten Vorsorgemaßnahmen, um ein Überleben in den Bergen sicherzustellen. Dabei musste man etwa bis in die 1960er Jahre in Assling noch ganz ohne Kühlschrank oder Tiefkühltruhe auskommen!

Lebensmittel, wie Getreide, Bohnen, Erbsen oder Mohn wurden in den Getreidekästen trocken aufbewahrt, Kraut und Rüben wurden zu Sauerkraut und Rübenkraut verarbeitet, Kartoffeln wurden im Erdkeller eingelagert. Ergänzt wurde diese doch etwas einfache Kost mit den Produkten, die die Viehwirtschaft hergab. Auch dafür musste Vorratshaltung betrieben werden: die Herstellung von Heu ist noch heute die Futter-Vorratshaltung, um die Kühe über den Winter füttern zu können. Von einer oder zwei Kühen wurde dann die frische Milch verarbeitet oder direkt genossen. Besonders wichtig waren für die Lebensmittelversorgung wohl die Butter und auch der Magerkäse (*Schotte* und *Schottebolla*). *A gstockta Milch* (milchsauer vergorene Vollmilch) stand in Assling fast jeden Tag auf dem Speisezettel und besonders köstlich war nach Erzählungen älterer Asslinger & Asslingerinnen der gestockte Rahm dieser Milch, der sich obenauf absetzte.

Die Zeiten haben sich geändert, und wir sind nicht mehr darauf angewiesen Lebensmittel bis in das Frühjahr im eigenen Haushalt einzulagern. Wir haben Kühlschränke, Tiefkühltruhen, Direktvermarkter und Nahversorger in der Gemeinde oder in der Umgebung. Trotz dieses Komforts, den wir nicht mehr missen möchten: Bei uns in Assling ist es in vielen Familien noch selbstverständlich und beruhigend, auf ein gewisses Maß an Lagerhaltung – teilweise ohne auf Strom angewiesen sein zu müssen – zurückgreifen zu können. Auch der geschützte heizungsfreie Winteranbau, auf den wir in der letzten Achse näher eingegangen sind, wäre übrigens eine Möglichkeit vor Ort beispielsweise Vogerlsalat, Spinat, Petersilie oder Radieschen selbst während der kalten Jahreszeit zu produzieren.

Aktueller denn je: Vorsorge treffen durch Einlagerung von Gemüse

Die aktuell verfügbare Vielfalt an sehr gut lagerfähigen Gemüsearten und Sorten hat es früher bei uns nicht gegeben. Sie macht es heute möglich einerseits „Lagergemüse“ im Herbst zu kaufen und über den Winter einzulagern, oder eben speziell lagertaugliche Sorten selbst anzubauen.



Lagerung im Heizungsraum. Von diesen wohlschmeckenden und sehr gut lagerfähigen Kürbissen wird im Frühjahr 2021 Saatgut in der Bücherei Assling im Verleih sein.

Wenn wir im Frühjahr Jungpflanzen kaufen sind diese Pflanzen aber nicht unbedingt lagertaugliche Sorten. Oft werden Sorten nicht namentlich genannt, und somit sind auch die Eigenschaften der Sorte nicht bekannt. Anders ist das, wenn wir selber die Jungpflanzen produzieren, oder selbst direkt säen. Hier können wir auf die Sorteneigenschaften einzelner Kulturarten achten und diejenigen auswählen, die wir dann auch zum Beispiel zum Einlagern verwenden können.

Jetzt hätten wir Zeit uns zu überlegen, was wir im nächsten Jahr in unseren Gärten anbauen wollen, und ob da lagerfähige Gemüsearten und Sorten zum Zug kommen sollen. Besonders interessantes Saatgut bieten die Firmen **ReinSaat** und **Samen Maier** aus Österreich, wie auch **Dreschflegel** aus Deutschland an. Diese Saatgutproduzenten vertreiben ausschließlich samenfestes Saatgut, das nach den Kriterien des biologischen Gartenbaus angebaut wurde. Es gibt zu jeder erhältlichen Sorte eine genaue Beschreibung der Sorteneigenschaften. Alle Firmen haben eine Website und somit können wir uns im tiefsten Winter schon für die nächste Anbausaison Inspirationen holen!

Wir werden im nächsten Frühjahr in der Bücherei Assling im Rahmen des Projektes BioColAlp auch eine Kürbissorte (oranger, kleiner Hokkaido), die schon seit etwa 15 Jahren in Bichl vermehrt wird, und die eine besonders gute Lagerfähigkeit aufweist, zur Entlehnung anbieten.

Mit Sorten, die speziell auf Lagerfähigkeit selektiert wurden, können wir nicht nur aus der „Truhe“ sondern auch aus den Lagerräumen eine breite Palette an Gemüse im Winter genießen.

Räumlichkeiten zum Einlagern

Für eine erfolgreiche Lagerung sind nicht nur die geeigneten Sorten, sondern auch die passenden Räumlichkeiten mit der passenden Temperatur und Feuchtigkeit entscheidend. Eine Lagerung im warmen und trockenen Heizungskeller ist etwa

Fortsetzung nächste Seite

Fortsetzung „BioColAlp“

bei Lagerkürbissen, ausgereiften Zucchini, Zwiebeln und Knoblauch passend. In einem kühleren, trockenen und frostfreien Raum lassen sich Tomaten, aber auch Paprika gut zum Nachreifen lagern. Einen feuchten, kühlen (nicht unter 4 °C) Raum braucht man etwa für Kartoffeln, Lauch, Karotten, Herbstrüben, Rhonen oder Kopfkraut. Lagerobst sollte übrigens nicht mit Gemüse in demselben Raum gelagert werden. Wenn Gemüse eingelagert werden soll, dann muss dieses mit äußerster Vorsicht behandelt werden. An Druckstellen oder Verletzungen am Erntegut entstehen innerhalb kurzer Zeit faule Stellen. Auch muss das Lager immer wieder überprüft werden und faules Erntegut oder schimmelige Pflanzenteile müssen regelmäßig entfernt werden.

Gemüse aus dem Lebensmitteleinzelhandel eignet sich meist nicht so gut zum Einlagern, weil dieses meist bei der Ernte nicht so vorsichtig behandelt wurde und oftmals auch nicht speziell für eine Lagerung unter den Bedingungen, die wir zu Hause vorfinden (Lagerhaltung in der kommerziellen Gemüseproduktion findet mit einer ausgefeilten Technik unter energie- und kostenintensiver Kühlung, Belüftung und Begasung in großen Hallen statt), gezüchtet wurde. Gerade in Osttirol bieten beispielsweise bäuerliche Direktvermarkter, aber auch



Lagerung im Erdkeller. Bei sorgsamer Behandlung und guten Umweltbedingungen kann das hier abgebildete Gemüse bis in den Mai gelagert werden, sollte es nicht vorher aufgegessen worden sein.

Nahversorger Aktionen an, bei der spezielles Lagergemüse erworben werden kann, das auch lagerfähig sein sollte (Auf die Sorte achten!).

In der e5-Gemeinde Assling könnten wir mit der Lagerung von ein wenig Gemüse in sinnvollem Ausmaß in jedem Haushalt nicht nur einen Beitrag zur Vorsorge leisten (die nächste Straßensperre kommt bestimmt!), sondern auch zu einer nachhaltigen, sowie energieeffizienten Lebensmittelversorgung beitragen.

In diesem Sinne – mit Lagergemüse gerüstet für alle Fälle – wünschen wir frohe Weihnachten.

Brigitte Vogl-Lukasser



Projekt in Zusammenarbeit von: Bücherei Assling, Agenda 21, BOKU, und Obst und Gartenbauverein Assling

Schilift

Compedal

Die Brettlan schon gewaxt?

Saisonstart, am 26.12.2020

Alle aktuellen Informationen, sowie
Öffnungszeiten und Lifttarife auf:
www.assling.at
Sport / Freizeit