

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

Zarte Rüben als Herbstgemüse – einfach im Garten kultivierbar!

Beim Bücherei-Café am 4.11.2018 waren diesmal verschiedene Sorten von Speiserüben und Roten Rüben aufgetischt. Unter den Speiserüben war eine Rarität zu finden: die Asslinger Rübe. Sie zog besondere Aufmerksamkeit auf sich.

Während das Rübenkraut in Assling bekannt und beliebt ist, war es für viele BesucherInnen vollkommen neu, dass man die „Ruibn“ (bei uns auch als „Gratscharuibe“, „Soachruibm“, „Krautrübe“ etc. bekannt) roh und frisch mit einem Butterbrot genießen kann. Die flachen, tellerförmigen Asslinger Rüben haben einen Durchmesser von bis zu 15 cm, wenn sie zu Rübenkraut verarbeitet werden. Für den Frischverzehr werden die Rüben geerntet, wenn sie noch ganz klein, jung und zart sind. Da ist der Geschmack mild und die Konsistenz knackig. Die Rüben für Rübenkraut werden spätestens Mitte August gesät, für den Frischverzehr kann hingegen laufend bis Ende September gesät werden. Nach der Aussaat bilden die Rüben zuerst lange Zeit nur Blätter aus. Wenn man es gar nicht mehr vermutet, bilden sich plötzlich doch noch Rübchen, aber dann in einem rasanten Tempo (Daher auch der Spruch „Die Buibn wochsn frisch wia die Ruibn“).



Speiserüben (*Brassica rapa*) in vier verschiedenen Sorten – darunter die Asslinger Rübe - und Rote Rüben (*Beta vulgaris*) in vier verschiedenen Sorten

Die kurze Vegetationszeit der Rübe, die lange Erntedauer bis in den Dezember und der zarte Geschmack machen diese Rübchen zu einem hervorragenden Frischgemüse für den Herbst. Ungewöhnlich, aber möglich ist auch die Aussaat im zeitigen Frühjahr, von März bis April. Dann kann ab Juni, in einer Zeit, in der frisches Gemüse rar ist, geerntet werden.

Die Asslinger Rübe wird schon seit mehreren Generationen in der Gemeinde vermehrt. Die Techniken der Saatgutvermehrung und die Erhaltung von alten, lokalen Sorten sind aber stark bedroht. Gab es vor etwa 70 Jahren noch viele bäuerliche Betriebe in ganz Osttirol, die Herbstrüben anbauten, und die

auch ihr eigenes Saatgut herstellten, ist der Anbau heute auf einige bäuerliche Betriebe beschränkt – darunter der wohl bekanntesten Osttiroler Rübenbauer Richard Bachmann, vulgo Öberst in Dörfel. Für die Saatguterhaltung der Rüben, die erst im zweiten Jahr blühen und Saatgut bringen, ist besonderes handwerkliches Wissen notwendig.



Anton, Jonas und Tobias probieren die Asslinger Rübe - ein wirklich ungewöhnliches Gemüse.

Nicht nur in Osttirol ist das Handwerk der Saatgutgewinnung gefährdet und viele alte Osttiroler Sorten werden nicht weiter vermehrt. Die *Food and Agriculture Organisation* der Vereinten Nationen schätzt, dass weltweit 75 Prozent der Sorten von Kulturarten verloren sind. Auf diesen Verlust der Vielfalt an Pflanzensorten wollen wir in dem Asslinger Interreg-Projekt BioColAlp aufmerksam machen und die Bevölkerung dazu einladen, das Handwerk der Saatguterhaltung wieder auszuüben.

Saatgut der Asslinger Rübensorte wird ab Frühjahr in der Bücherei zum Verleih aufliegen – Informationen wie daraus dann wieder Saatgut produziert werden kann, wird dem Saatgut beigelegt werden oder kann bei den Mitwirkenden des Projektes nachgefragt werden.

Gemeinsam Vielfalt feiern – ohne Grenzen

In der Provinz Belluno (Italien) wurde Ende November ein „Erntedankfest“ der etwas anderen Art gefeiert: ein Fest unter dem Motto *Chiamata a Raccolto*, in dessen Mittelpunkt die Vielfalt der Kulturarten und –sorten stand. Mit diesem Fest verbunden waren Vorträge, Musik und Essen aus regionalen biologischen Zutaten. Höhepunkt war aber der alljährliche Tauschmarkt für samenfestes Saatgut, zu dem der Verein *Coltivare Condividendo* die Freunde, Liebhaber, Verehrer und Vermehrer von Saatgut eingeladen hatte.

Nachdem die bisherigen Veranstaltungsorte in den vergangenen Jahren mit der steigenden Anzahl der Besucher zuneh-

Fortsetzung nächste Seite

mend überfordert waren, fand das diesjährige Event am Sportplatz und in den Sporthallen der Gemeinde *Serai di Seren di Grappa* statt. Der Veranstaltungsort war dicht besetzt mit Tischen & Ständen, auf denen an die hundert Begeisterte die Sortenvielfalt von Mais, Bohnen, Getreide sowie vielen anderen Kulturpflanzen zur Schau stellten, aber auch daraus hergestellte Produkte zum Verkauf und zum Verkosten anboten. Nicht verkäuflich war das ausgestellte Saatgut. Es durfte nur getauscht werden – auch weil das von den Ausstellern selbst vermehrte Saatgut nicht den Normen kommerzieller Anbieter entspricht.



Die Delegation aus Assling in Italien beim Saatgut-Tauschmarkt und Fest der Saatgutvielfalt.



Der Verein *Coltivare Convidendo* organisiert den Tauschmarkt für Saatgut.

Von früh bis abends konnte man bei diesem Tauschmarkt ein besonderes Ritual beobachten. Menschen mit Holz- oder Papierschachteln waren damit beschäftigt sich tief über das Angebot der Stände zu beugen, und mit den anderen anwesenden Saatgutfreaks über Farben, Formen, Größen sowie andere Eigenheiten der ausgestellten Sorten zu diskutieren. Aus den mitgebrachten Schachteln wurden dann und wann Papiersäckchen mit kleinen Proben des eigenen Saatgutes gezückt, um einige Samen gegen eine Saatgutgabe des Gegenübers einzutauschen. Dieser Austausch von Saatgut, von Anbauerfahrungen oder von Rezepten war begleitet von zufriedenen Gesichtern. Kaum waren allerdings die neuen Saatgutproben verstaut, war am nächsten Tisch schon wieder eine Rarität zu entdecken und der Erfahrungs- und Saatguttausch begann von neuem.



Überaus reich war das Angebot unterschiedlicher Samen. Es galt Raritäten zu entdecken und Erfahrungen auszutauschen.

Begeistert von dem Fest waren auch die Teilnehmer des Asslinger Projektes *BioColAlp*. Sie werden die eingetauschten Mais- und Bohnensorten im kommenden Jahr in Assling in ihren Gärten auf die Eignung für den Anbau testen. Das *Dolomiti-Live* Programm (Interreg) fördert mit diesem Projekt, dass derartige Impulse zur Erhaltung der Kulturarten- und Sortenvielfalt nicht an der jeweiligen Grenze enden, sondern Erfahrungen zur Saatgutvielfalt grenzüberschreitend ausgetauscht werden – offenbar eine Zusammenarbeit, die im wahren Sinne des Wortes fruchtbar ist.

Kurs: Das gute alte Lärchenpech



Gut besucht war der Kurs, „Das gute alte Lärchenpech“, der am 23.10.2018 in Zusammenarbeit mit dem LFI stattgefunden hat. Seminarbäuerin *Monika Bachlechner* berichtete im ersten Teil über die Lärche und deren Verwendung wie z.B. für Möbel, Fußböden, Schneidbretter oder Arbeitsflächen und auch über die Gewinnung von Lärchenpech. Im zweiten, praktischen Teil wurde ein Lärchenpechbalsam hergestellt. Dieser hilft unter anderem bei Entzündungen, Erkältungen, ist durchblutungsfördernd, wärmend und schmerzlindernd.

Anita Annewardter, Ortsbäuerin

Aus dem Standes- und Meldeamt

Geburten: 3 Zuzug: 10
 Todesfälle: 1 Wegzug: 12

Nächtigungsstatistik

	2018	2017	2016	2015
Oktober	549	446	701	358
November	62	68	205	145