



Universität für
Bodenkultur Wien

Department für
Nachhaltige Agrarsysteme

Institut für Ökologischen Landbau

Biokulturelle Vielfalt

Vom lokalen Erfahrungswissen zu Pflanzen
im Biosphärenpark Großes Walsertal

Susanne Grasser, Christian R. Vogl, Christoph Schunko,
Martina Melissa Grabowski, Traute Vogl, Brigitte Vogl-Lukasser



universität des lebens

Dank

Ein herzliches Dankeschön an alle, die uns bei unserer Forschungsarbeit unterstützten. Insbesondere möchten wir uns bei allen GesprächspartnerInnen im Großen Walsertal für das Teilen ihres Wissens bedanken, allen voran Elisabeth Burtscher und Ilga Bickel vom Bergtee-Projekt.

Ein weiterer spezieller Dank gilt den Frauen vom Alchemilla-Projekt, insbesondere

Susanne Türtscher, und Monika Hartmann für ihren immer offenen Garten.

Wir danken all den engagierten Kindern für ihr begeistertes Mit-Forschen sowie den Volksschulen mit ihren LeiterInnen, allen voran David Ganahl.

Dem Management des Biosphärenparks, in Person Ruth Moser sowie dem gesamten Kuratorium, sei Dank für die freundliche Zusammenarbeit.

Der Filmemacherin Maria Weber sei gedankt für die großartige Kooperation im Partizipativen Video-Projekt mit den Kindern und die professionelle Umsetzung.

Wir danken dem Nationalkomitee für das UNESCO-Programm „Man and the Biosphere“ an der Österreichischen Akademie der Wissenschaften für die Förderung des Projektes.

INHALT

Biotypische Vielfalt – Vielfältige Forschungszugänge	4
Der Biosphärenpark Großes Walsertal – Das Tal unserer Forschung	10
Das MAB-Programm der UNESCO – Die Richtschnur für unser Projekt	18
Wissen schafft – Wissen teilen – Wissen wertschätzen	20
„Wissenschaft geht unters Volk“ – Kinder als Forscherinnen und Forscher	22
„A guata Te söti kees Auto ghört haat“ – Mündlich tradierte Richtlinien zum Sammeln	32
„Randig, Gelräbli & 's Grromperaland“ – Ein Garten bei jedem Haus	38
„Meisterwurz & Aderlass“ – Tierheilkunde mit Hausmitteln	48
„Das Jahr des Herrn bestimmt 's Leben im Bäuerlichen“ – Pflanzen im Brauchtum	58
Weiter forschen – Weiter entwickeln. Ein Appell.	68
Quellen	70
Ausgewählte Publikationen im Rahmen des Projektes	70
Impressum	
Endbericht zum Forschungsprojekt „Monitoring of Biotic Diversity in the Biosphere Reserve Großes Walsertal, Austria. The use and management of biodiversity of crops, cultivars and wild gathered plant species.“	
Projektaufzeit 2008 – 2011	
Geförderd von der ÖAW im Rahmen des MAB-Programmes.	
Universität für Bodenkultur Wien, Department für Nachhaltige Agrarsysteme, Institut für Ökologischen Landbau, Gregor-Mendel-Straße 33, 1180 Wien. www.pas.boku.ac.at/14578.html	
susanne.grasser@boku.ac.at, christian.vogl@boku.ac.at	
Zu zitieren als GRASSER, S., C. R. VOGL, C. SCHUNKO, M. GRABOWSKI, T. VOGL und B. VOGL-LUKASSER (2012): Biotypische Vielfalt. Vom Lokalen Erfahrungswissen zu Pflanzen im Biosphärenpark Großes Walsertal. Endbericht zum Forschungsprojekt „Monitoring of Biotic Diversity in the Biosphere Reserve Großes Walsertal, Austria. The use and management of biodiversity of crops, cultivars and wild gathered plant species.“	
Gefördert vom „Man and the Biosphere (MAB)“ – Programm der Österreichischen Akademie der Wissenschaften. Eigenverlag. Department für Nachhaltige Agrarsysteme, Universität für Bodenkultur Wien.	
ISBN-Online: 978-3-7001-7347-2 doi:10.1553/MAB-MOBIDBRGW	
© Fotos: Susanne Grasser Design Endbericht: www.listbehschneider.at Wien, im September 2012	

Biocultural Diversity Monitoring

BioKulturelle Vielfalt Vielfältige Forschungszugänge

Biocultural Diversity Monitoring – ein hochwissenschaftlich klingender Titel. Was kann man sich darunter vorstellen? Das Jahr 2010 war das von der UNO ausgerufene Jahr der Biodiversität.

Vorarlberg ist unter den Landwirthen und Ökologinnen u.a. bekannt für die Wiesenmeisterschaften – eine Initiative für die Erhaltung der so wertvollen Pflanzen-Vielfalt. Die Pflanzenvielfalt ist Teil dieser Biodiversität, der biologischen Vielfalt. Die Pflanzenvielfalt der Kulturlandschaft des Biosphärenparks Großes Walstal steht aber nicht für sich alleine sondern ist un trennbar mit der Wiesen- und Weidewirtschaft, der Forstwirtschaft und vielen anderen Nutzungsformen der Region verknüpft, ebenso wie mit den damit verbundenen Bräuchen, Geschichten und Erzählungen, also auch mit der kulturellen Vielfalt.

Diese Landschaftsvielfalt durch Nutzungsvielfalt ist nur ein Beispiel der engen Beziehung zwischen den vielen Ausprägungen von Natur und Kultur. Diese Beziehung kommt auch in vielen anderen Beispielen zum Ausdruck: Wir blicken auf Natur und Kultur, wenn wir in Hausgärten schauen, die Vielfalt der dort angebauten Arten bewundern, beim Ernten zusehen und dann genießen, was am Mittagstisch serviert wird. Wenn Menschen die Schätze der Berge nutzen, Kräuter sammeln gehen und wir sie in der Hausapotheke wieder finden. Wenn die Rinder zum Alpabtrieb geschmückt werden, um für einen erfolgreichen Alpsommer zu danken.

All das stellt eine enge Verknüpfung von biologischen und kulturellen Werten dar, es ist Ausdruck von Erfahrungen und Weisheiten. So ist auch das lokale Erfahrungswissen über Pflanzen und die Vorlieben für ihre Verwendung birkulturelles Erbe.

Was kann nun ein Forschungsprojekt der Universität für Bodenkultur im Biosphärenpark Großes Walstal, in dem die Vielfalt an gesammelten Pflanzen groß scheint, es „Kräuter-Projekte“ wie Bergtee und Alchemilla gibt? Wir meinen, Wissenschaft kann dazu



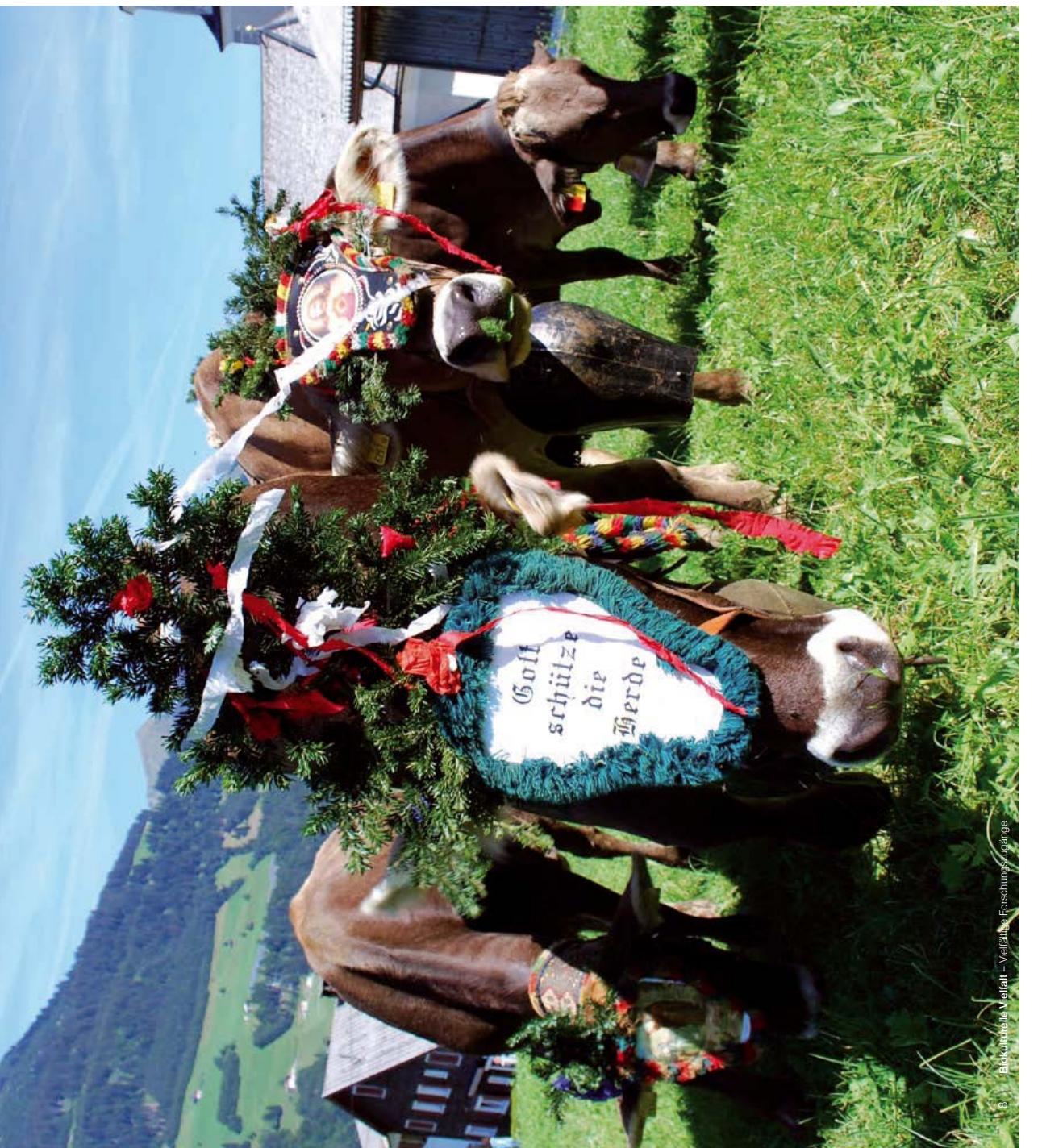


Sieben Sorten an getrockneten Kräutern werden für den Beigie vermischt.
Nebst dem Geschmack spielt auch die Ästhetik eine wichtige Rolle.

beitragen, das Bewusstsein für den Wert des eigenen lokalen Erfahrungswissens weiter zu stärken und die Wissensweitergabe zwischen den Generationen fördern. Wir wollen den Wert des bio-kulturellen Erbes stärker ins Bewusstsein rufen.

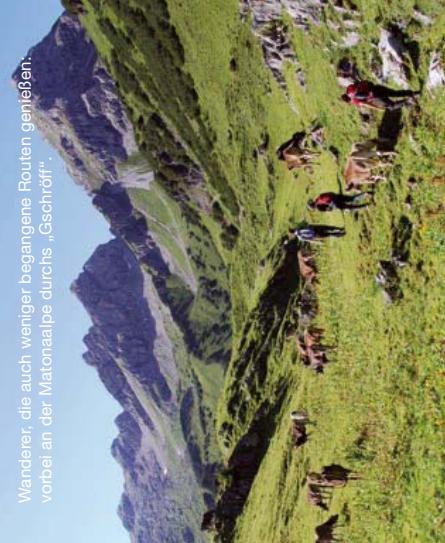
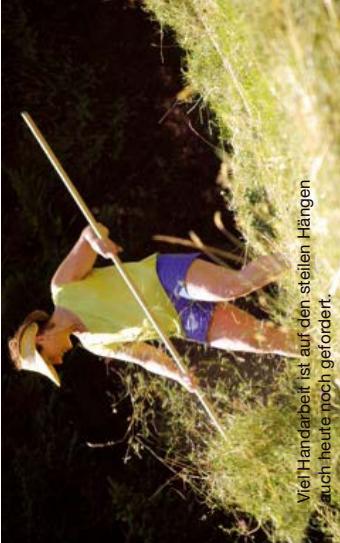
Wir stellen in diesem Bericht ausgewählte Ergebnisse des Projektes „Bicultural Diversity Monitoring“ vor, und wollen damit aufzeigen, wie vielfältig und lebendig auch wissenschaftliche Forschung in Biosphärenparks sein kann, wenn alte Bäuerinnen zu Wort kommen, wenn Kinder „auf Forschung gehen“, wenn Diplomandinnen im Stall mithelfen oder wenn Kinder-Kräuter-Zwergengärtner bei wissenschaftlichen Konferenzen Applaus bekommen.

All jene, die hingegen stärker an der Präsentation der wissenschaftlichen Ergebnisse in wissenschaftlicher Form interessiert sind, laden wir ein die wissenschaftlichen Publikationen zu diesem Projekt zu lesen.





Das Tal unserer Forschung



Landschaft und Landwirtschaft

Im Großen Walsertal gibt es circa 180 landwirtschaftliche Betriebe. Es wird zum Großteil Milchviehhaltung zur Produktion von Milch und Milchprodukten, vor allem Käse, betrieben. Es gibt jedoch auch Muttertierhaltung zur Fleischgewinnung. 40 Prozent aller landwirtschaftlichen Betriebe des Großen Walsertales wirtschaften nach den Richtlinien der biologischen Landwirtschaft (GWT, 2011).

Im Großen Walsertal wird das Land noch teilweise gemäß der traditionellen „Dreistufenwirtschaft“, die auch „Staffelwirtschaft“ genannt wird, genutzt (Klemmayer, 2003). Heute variieren die landwirtschaftlichen Arbeitsformen stark und hinweisen sich die Bauern und Bäuerinnen noch an die Dreistufenwirtschaft halten, ist von Betrieb zu Betrieb unterschiedlich (Maibiel, 2006). Gemäß des traditionellen Modells werden im Rhythmus der Jahreszeiten verschiedene Höhenlagen beweidet und bewirtschaftet (Klemmayer, 2003). Die Hörte, an denen das familiäre Leben seinen Mittelpunkt hat – auch Heimgut genannt – sind auf der untersten Höhenstufe zu finden.

Sie sind an natürlichauf günstigen, geschützten Orten gebaut. Es wurde die Nähe zu bewirtschafteten Flächen gesucht, um die Wege, die zurück gelegt werden müssen, möglichst kurz zu halten (Maibiel, 2006).

„Maisäg“ genannte Grünlandflächen, gegebenenfalls mit Nebenställen und Heustadeln, befinden sich in höheren Lagen und stellen eine zweite Stufe dar. Im Frühjahr zieht die landwirtschaftliche Familie mitsamt dem Nutzvieh auf diese Übergangsstufe, um die umliegenden Flächen abgrasen zu lassen und vielleicht schon den „ersten Schnitt“ der Heuernte einzubringen.

Wanderer, die auch weniger begangene Routen gemieden, vorbei an der Matronalpe durchs „Gschroff“.

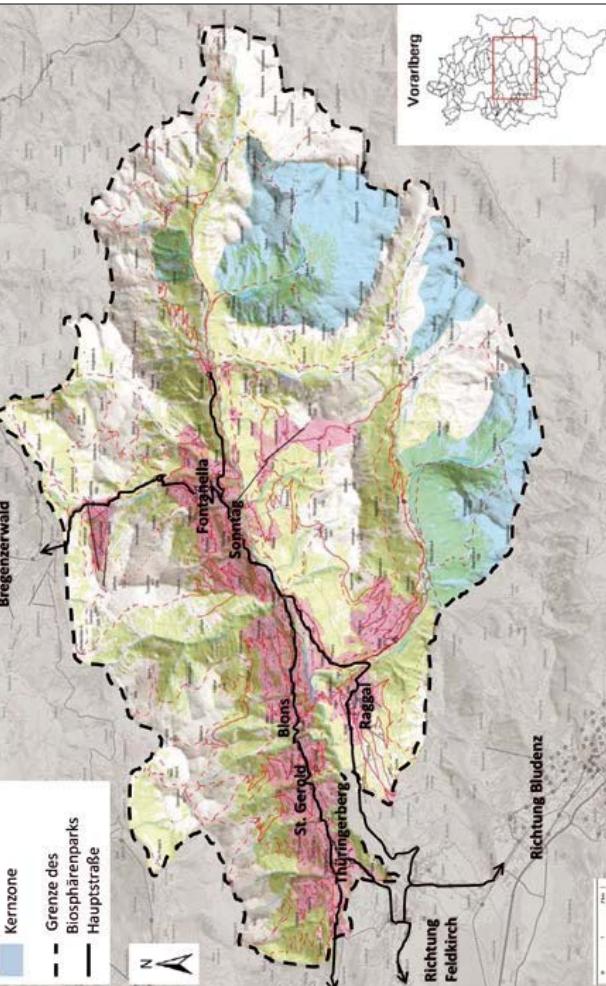


Abbildung 1: Karte des Biosphärenparks Großes Walsertal im Bundesland Vorarlberg (Österreich) mit Zonierung des Biosphärenparks (Quelle: Biosphärenpark Großes Walsertal, modifiziert)

Der Biosphärenpark Großes Walsertal

Das Tal unserer Forschung

Das Große Walsertal ist ein dünn besiedeltes, bergbauähnlich geprägtes Bergtal nordöstlich von Feldkirch im Bundesland Vorarlberg. Auf einer Fläche von knapp 200 km² leben in den sechs Gemeinden Thüringerberg, St. Gerold, Blons, Sonntag, Fontanella und Raggal ca. 3.400 Menschen. Das Tal verläuft von West-Süd-West nach Ost-Nord-Ost. Es erstreckt sich von einer Seehöhe von 580 m bis 2.704 m (GWT, 2011).

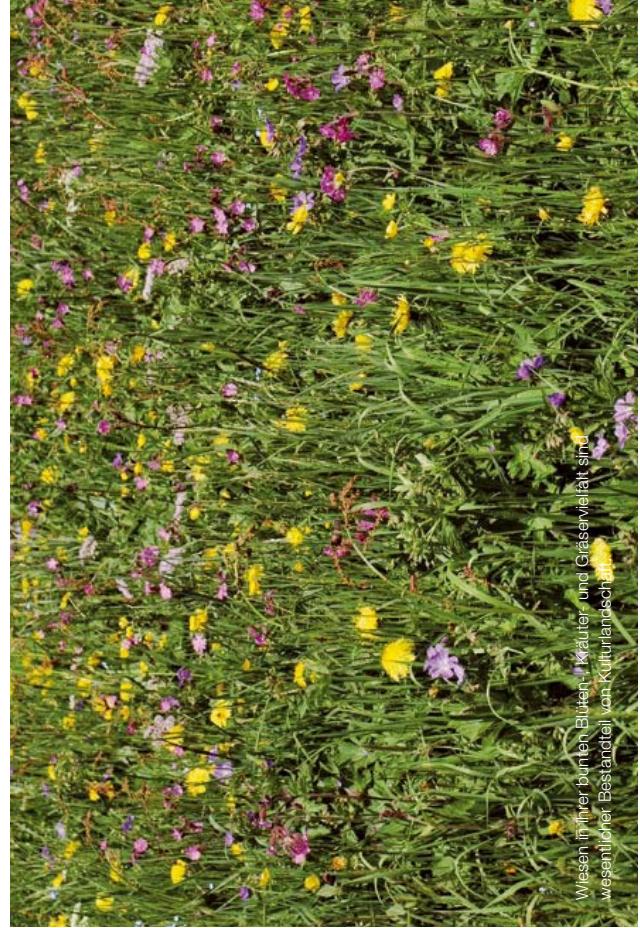
Das steile Kerbtal besitzt nur spärlichen Talgrund, der zum größten Teil vom Fluss Litz verfüllt wird. Der geologische Untergrund sowie die Vegetation variieren im Großen Walsertal stark. Ost- und westalpine Gesteine grenzen im Großen Walsertal aneinander und manifestieren sich in den grünen, weichen Flyschbergen

Die Rote Wand – höchster Berg im Großen Walsertal mit 2.704 m.

Blick taleinwärts Richtung Raggal im Kellerspitz in der Mitte.

Bergtee und Alchemilla

Alchemilla ist eine Gruppe von Frauen im Biosphärenpark Großes Walsertal, die sich im Jahr 2006 zusammen geschlossen haben um das Thema rund um die Vielfalt der Pflanzen auch auf vielfältige Weise zu präsentieren. Sie veranstalten Kurse, geführte Wanderungen, sowie diverses Programm und bieten eine breite Palette an selbst hergestellten Produkten aus Pflanzen des Tales an (z.B. Kräuter-Balsam, Öle, Tinkturen, Seifen, Sirup, Liköre).



Wiesen in ihrer bunten Blüten-, Kräuter- und Grasvielfalt sind wesentlicher Bestandteil von Kulturlandschaften.



Ausdruck der engen Verknüpfung religiöser Prägung und landwirtschaftlicher Praxis: Gottes Schutz und Segen wird auf jeder Alp erbitten (hier auf dem Ischkareralp).

Strukturelle Veränderungen in der Viehwirtschaft führten jedoch zu starken Einschränkungen auf der Ebene des Maisäß und oft machen die Bauern und Bäuerinnen auf diesen Flächen nur noch Heu (Waibel, 2006). Im Sommer ziehen sie auf die dritte Stufe, auf die Alpen oberhalb der Waldgrenze. Es gibt sowohl Gemeinschaftsalpen mehrerer Betriebe als auch Privatalpen (90 Prozent aller Alpen in der Region), die nur von einer Familie geführt werden (Waibel, 2006). Oft wird heutzutage eigenes Alppersonal für das Alpen angestellt. Auf den weiter unten gelegenen Flächen heußen die Bauern und Bäuerinnen den ganzen Sommer über, um die Futtergrundlage für den Winter sicherzustellen. Im Herbst ziehen die Bauernfamilien wieder das Maisäß, um die Weiden noch einmal abgrasen zu lassen und das Heu direkt vor Ort aufzubrauchen. Den Winter verbringen sie im Heimgut (Waibel, 2006).

Bis in die 1950er Jahre machten die Bauern und Bäuerinnen auch auf den Alpen auf sehr steilen, für Tiere unzugänglichen Flächen bis auf 2.000 Meter Seehöhe Heu. Die Notwendigkeit dieses Grathauens ergab sich aus Notfällen, wie Schneeeintrüche im Frühsummer und Herbst oder Krankheiten. Dann mussten die Tiere auf den Alpen mit Heu versorgt werden, dessen Transport extrem mühsam war (Nachbau, 2006). Für den Eigenbedarf wurde früher, etwa bis Mitte des 19. Jahrhunderts (vereinzelt auch etwas länger), im Großen Walsertal Getreide angebaut sowie Hanf und Lein. Ab Ende des 18. Jahrhunderts kam auch Kartoffelanbau hinzu (Klemmeyer, 2003), der im Gegensatz zum Ackerbau auch heute immer noch auf Höhenlagen bis über 1.400 Metern Seehöhe betrieben wird. Die meisten Betriebe nutzen Waldflächen und im vorderen Tal wird extensiv Obstbau betrieben (Burger-Scheidlin, 2007).



Der Mensch und die Biosphäre

LEITBILD DES BIOSPHÄRENPARKS GROSSES WALSERTAL

Grundsätze:
Wir haben Ehrfurcht vor Gott und Natur und achten die Würde des Menschen.

Bewusstmachen der kulturellen Werte und natürlichen Ressourcen als wesentliche Existenzgrundlage für die Menschen im Tal.

eines Biosphärenparks wahrzunehmen wurde das Tal in drei verschiedene Zonen unterteilt. In den Kernzonen besteht der Naturraum mit so wenig menschlichem Einwirken wie möglich. Alle Kernzonengebiete im Tal standen schon von der Zoneierung unter Naturschutz. Sie machen circa 20 Prozent der Gesamtfläche des Biosphärenparks aus und sind „das Herz des Biosphärenparks“ (GWT, 2011).

Die Pflegezonen werden unter dem Anspruch der Nachhaltigkeit bewirtschaftet und dienen als Lebens- und Erholungsräume für Einheimische und Gäste. Es handelt sich um Alpweiden, traditionell genutzte Bergwiesen und schonend bewirtschaftete Wälder. Die Pflegezonen machen circa 65 Prozent der Region aus.

Box 1: Auszug aus dem Leitbild des Biosphärenparks Großes Walsertal, in dem ein unmittelbarer Bezug zu unserem Forschungsprojekt zum Ausdruck kommt.
Quelle: www.grosseswalsertal.at

Der Großteil des Gebiets, das dauerhaft besiedelt wird, wird Entwicklungszone genannt. Hier geht es vor allem um die Erhaltung beziehungsweise die Entwicklung von Wirtschaftsformen, die den Bedürfnissen von Menschen und Natur gleichermaßen entgegen kommen (GWT, 2011). Diese Idee wird im Gewerbe, im Dienstleistungssektor und im Tourismus umgesetzt und prägt Raumplanung sowie Energiegewinnung.

Ein weiterer Wirkungsbereich des Biosphärenparks ist die Umweltpädagogik. Vom Biosphärenpark-Management (1) Zweck der Errichtung des „Biosphärenpark Großes Walsertal“ ist es, die Natur und Landschaft des Großen Walsertals in ihrer hohen Wertigkeit auf Dauer zu bewahren und als wichtiges Kapital für die wirtschaftliche, soziale und kulturelle Entwicklung zu nutzen.

(2) In der Pflegezone geht es darum, die Kulturlandschaft mit ihrem vielfältigen Lebensräumen von Tieren und Pflanzen, den Zeugnissen alter bäuerlicher Kultur und ihrem typischen Landschaftsbild durch eine naturnahe land- und forstwirtschaftliche Nutzung im Rahmen leistungsfähiger landwirtschaftlicher Betriebe zu erhalten.

Box 2: Auszug aus der Errichtungsverordnung 2000, in dem ein unmittelbarer Bezug zu unserem Forschungsprojekt zum Ausdruck kommt. Quelle: www.grosseswalsertal.at

werden Unterrichtsmaterialien, Exkursionen, Themenlehrpfade und Erlebniscamps angeboten. Auch die Forschung wird von der Parkverwaltung nach Kräften als Grundlage für nachhaltige Entwicklung unterstützt, um Verständnis für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge zu schaffen.

Die BewohnerInnen des Biosphärenparks haben die Möglichkeit, sich auf verschiedenste Art und Weise im Großprojekt Biosphärenpark zu engagieren (GWT, 2011).

ERRICHTUNGSVERORDNUNG 2000: Verordnung der Landesregierung über den Biosphärenpark Großes Walsertal / § 3 Erhaltungs- und Entwicklungsziele

§ 3 Erhaltungs- und Entwicklungsziele
(1) Zweck der Errichtung des „Biosphärenpark Großes Walsertal“ ist es, die Natur und Landschaft des Großen Walsertals in ihrer hohen Wertigkeit auf Dauer zu bewahren und als wichtiges Kapital für die wirtschaftliche, soziale und kulturelle Entwicklung zu nutzen.

(2) In der Pflegezone geht es darum, die Kulturlandschaft mit ihrem vielfältigen Lebensräumen von Tieren und Pflanzen, den Zeugnissen alter bäuerlicher Kultur und ihrem typischen Landschaftsbild durch eine naturnahe land- und forstwirtschaftliche Nutzung im Rahmen leistungsfähiger landwirtschaftlicher Betriebe zu erhalten.

Das MAB-Programm der UNESCO.

Die Richtschnur für unser Projekt.

ZIEL I: „NUTZUNG DER BIOSPÄHARENRESERVATE ZUR ERHALTUNG DER NATÜRLICHEN UND KULTURELLEN VIELFALT“

z.B. Ziel I2, Nr. 5:

Einsatz der Biosphärenreservate zur in-situ-Erhaltung und Nutzung von Genressourcen einschließlich wildlebender Verwandter domestizierter oder gezielterter Arten und Erwägung, die Biosphärenreservate als mögliche Wiedereinbürgerungsgebiete zu nutzen; angemessene Verbindung zu ex-situ-Erhaltungs- und Nutzungsmaßnahmen.

Wir leisten mit dem Forschungsprojekt einen Beitrag zur in-situ-Erhaltung von Pflanzen aus Wildsammlung ebenso wie Lokalen Gemüsesorten in den Hausgärten. Wir dokumentieren lokales Erfahrungswissen zu diesen Pflanzen als wertvolles Kulturgut, um dieses Thema auch in der Öffentlichkeit publik zu machen. Zur ex-situ-Erhaltung arbeiten wir mit Organisationen zur Erhaltung der Kulturraritätenfalt (Arche Noah).

ZIEL II:

„NUTZUNG DER BIOSPÄHARENRESERVATE ALS MODELL FÜR DIE LANDBEWIRTSCHAFTUNG UND FÜR ANSÄTZE ZUR NACHHALTIGEN ENTWICKLUNG“

z.B. Ziel II.1:

„Sicherung der Unterstützung und der Beteiligung der örtlichen Bevölkerung“ ; Nr. 4. „Auswahl und Förderung von Aktivitäten, die mit den Schutzzielen vereinbar sind, durch den Transfer von angepassten Technologien, die traditionelles Wissen einbeziehen und die eine nachhaltige Entwicklung in der Puffer- und Übergangszone unterstützen.“

Wir beziehen die lokale Bevölkerung und deren lokale Erfahrungswissen weitestgehend in den Forschungsprozess mit ein, um ein Bewusstsein für den Wert eigenen Erfahrungswissens zu stärken und einen nachhaltigen Umgang mit den natürlichen Ressourcen zu fördern.

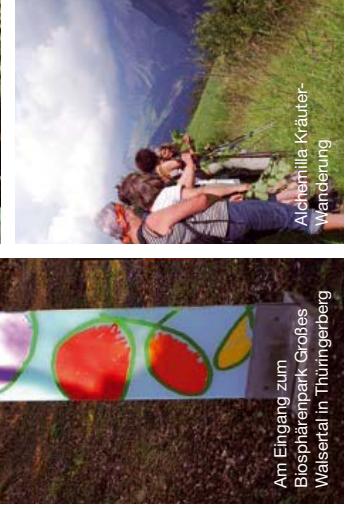
ZIEL III: „NUTZUNG DER BIOSPÄHARENRESERVATE ZUR FORSCHUNG, UMWELT- BEOBACHTUNG, BILDUNG UND AUSBILDUNG“

z.B. Ziel III.1:

„Verbesserung des Kenntnisstandes über die Wechselwirkungen zwischen Mensch und Biosphäre“ ; Nr. 8. „Nutzung der Biosphärenreservate für Grundlagenforschung und angewandte Forschung, insbesondere für Projekte mit einem Schwerpunkt auf lokalen Themen, für interdisziplinäre, Natur- und Gesellschaftswissenschaften umfassende Projekte sowie für Projekte, die die Sanierung geschädigter Ökosysteme, die Erhaltung von Böden und Gewässern und die nachhaltige Nutzung natürlicher Ressourcen beinhalten.“

.....
Wir verbinden Forschung, Monitoring und Bildung unter Einbezug von natur- und sozialwissenschaftlichen Methoden. Wir arbeiten inter- und transdisziplinär mit einer breiten Methoden-Palette von Interviews bis zu Schulworkshops und „Partizipativem Video“.

Box 3: Ausgewählte Ziele der Sevilla Strategie (UNESCO 1996) und darauf Bezug nehmende Ziele und Methoden unseres Forschungsprojektes „Biocultural Diversity Monitoring“



Wissen teilen



Wissen schaf(f)t – Wissen teilen – Wissen wertschätzen

Was ich weiß ist ja ganz normal, ist ja nichts besonderes, ist nicht wert dass du mich extra fragst.“¹

Wie oft haben wir im Projektteam diesen Satz gehört. So oder so ähnlich. Wenn wir fragten, was uns die Frauen und Männer über Pflanzen erzählen könnten – was sie sammeln und wie sie das Gesammelte verwenden. Als Teil dieses wissenschaftlichen Forschungsprojektes der Universität für Bodenkultur in Wien: Denn das Wissen haben nicht ausschließlich die hohen Professoren dort an der Universität. Das Wissen haben die Menschen hier, die in ihren alltäglichen Handlungen damit leben. Und im Großen Waisental ist die Vielfalt an wild gesammelten Pflanzen groß. Mag sein, dass die täglichen Handlungen einem nicht so besonders scheinen. Vielleicht in ihrer Alltäglichkeit nicht mal im Bewusstsein sind. Mag sein, dass es jemanden von außen bedarf, der kommt und fragt. Um mit dem Interesse auch den Wert des Erfragten auszudrücken. Und vielleicht muss es nicht mal jemand von außen sein: Denn fragen die eigenen Kinder und Enkelkinder, erzählt doch jede Mama, jeder Papa, jede Oma, jeder Opa gern. Und Omas und Opas haben vielleicht auch noch ein bisschen mehr Zeit ...

¹Wörtliche Zitate sind in diesem Kapitel teils in Schriftdeutsch, teils in Mundart wiedergegeben. Je nachdem, wie die GesprächspartnerInnen sich unserer hörbar „nicht-einheimischen“ Sprache anpassen in ihrer Ausdrucksweise oder doch in ihrem eigenen Dialekt blieben.

„Wissenschaft geht unters Volk“ – Kinder als Forscherinnen und Forscher²

Mit dem Ziel, die Wissensweitergabe zwischen den Generationen zu fördern, verwandelten sich die Schüler im Tal in ForscherInnen um ihre Eltern und Großeltern darüber zu befragen, was diese über das Sammeln von Pflanzen wissen. Um Interesse zu wecken, den Austausch anzuregen und die Weitergabe des Wissens zu belieben. Schließlich ist im Leitbild des Biosphärenparks unter dem Themenbereich Gesellschaft verankert, was den Menschen im Tal wichtig ist:

LEITBILD DES BIOSPHÄRENPARKS GROSSES WALSERTAL

DER MENSCH IN DER GEMEINSCHAFT

„Wir begegnen einander mit Respekt; Gute Kommunikation zwischen den Generationen ist uns wichtig.“

„Die Meinungen und Anliegen von Kindern und Jugendlichen nehmen wir ernst.
Wir bieten Ihnen gute Möglichkeiten zur Mitwirkung.
Wir anerkennen die gleichwertige Stellung von Frauen und Männern und setzen uns dafür ein.
Wir schätzen alte Menschen und Ihre Lebenserfahrung.“

AUS- UND WEITERBILDUNG

„Wir betrachten unsere Schulen für „alle Sinne“ zur Belebung der Fantasie, zur kreativen Entfaltung der Kinder, als Orte zum Wohlfühlen.“

„Die ökologischen und sozialen Inhalte des Biosphärenparks betrachten wir als wesentlichen Bildungsbereich.“

„Die sinnvolle Nutzung und sachgemäße Verarbeitung und Bearbeitung von Rohstoffen und Naturschätzen sind für uns wichtige Bildungsinhalte.“

„Moderne Lehr- und Lernmethoden sowie aktuelle Informations- und Kommunikationstechnologien nutzen wir sinnvoll.“

„Der Wert der Kultur und der natürlichen Ressourcen als wesentliche Existenzgrundlage für die Menschen im Tal ist bewusst.“

ENERGIE UND UMWELT

„Der verantwortungsvolle und sparsame Umgang mit Energie und Ressourcen ist uns wichtig.“



Box 4: Leitbild Biosphärenpark Großes Walsertal, überarbeitete Version 2011. Ein Auszug von für unser Projekt relevanten Aspekten.
Quelle: Biosphärenpark Großes Walsertal

Allem voran steht im Leitbild des Biosphärenparks Großes Walsertal als übergeordneter Grundsatz: „Wir haben Ehrfurct vor Gott und Natur und achten die Würde des Menschen.“ Mit dem Forschungsprojekt und dem Involviieren der Kinder als aktive ForscherInnen und Forscher knüpfen wir unmittelbar an diese leitenden Grundsätze im Biosphärenpark Großes Walsertal an.

Kinder als Forscherinnen und Forscher

Wie heißt die Pflanze die nach Kaugummi schmeckt?
Wachsen Schafgarben bei den Schafen?
Wie wild sieht ein wilder Thymian aus?
Vom Holder muss man den Hut abnehmen?
Und was hat die Schwiblume mit Löwen zu tun?

Tabelle 1: Die 20 am häufigsten genannten Pflanzenarten, die im Biosphärenpark Großes Walsertal gesammelt und genutzt werden (Interviews aus dem Jahr 2008, n=36; Häufigkeit > 15)

Deutscher Name	Botanischer Name	Häufigkeit	Beispiele für Verwendungen
Silbermantel	<i>Alchemilla alpina</i> agg.	30	Tee
Frauenmantel	<i>Alchemilla vulgaris</i> agg.	30	Tee
Schwarzer Holunder	<i>Sambucus nigra</i>	30	Shrub, Tee, „Müs“ „Küche“
Ringelblume*	<i>Calendula officinalis</i>	29	Balsam, Tee
Schafgarbe	<i>Achillea millefolium</i> agg.	29	Tee (innerlich und äußerlich zum Baden), Salatsoße
Johanniskraut	<i>Hypericum perforatum</i>	29	Öl, Balsam, Tee, in Kräuterkissen
Alpenrose	<i>Rhododendron</i> sp.	27	Tea, Gelee
Brennessel	<i>Urtica dioica</i>	23	Suppe, „Spinat“, Tee (innerlich und äußerlich), Haarschnittmittel
Himbeere*	<i>Rubus idaeus</i>	23	Marmelade, Kuchen, Likör
Arnika	<i>Arnica montana</i>	21	Schnaps, Tinktur, Balsam
Pfefferminze*	<i>Mentha</i> sp.	21	Tee
Spitzwegerich	<i>Plantago lanceolata</i>	20	Shrub, Tee
Schlüsselblume	<i>Primula veris</i> und <i>P. elatior</i>	20	Tea, Blüten zum Dekorieren
Tanne	<i>Abies alba</i> und <i>Picea abies</i>	20	„Honig“, Adventskranz, Weihnachtsbaum
Kamille*	<i>Matricaria chamomilla</i>	19	Tee (innerlich und äußerlich), in Kräuterkissen
Wilder Thymian	<i>Thymus serpyllum</i> agg.	18	Tee, Gewürz
Salbei*	<i>Salvia officinalis</i>	18	Tee, Gewürz, Likör, räuchern
Rotklee	<i>Trifolium pratense</i>	17	Tea, Blüten aussaugen
Löwenzahn	<i>Taraxacum officinale</i>	16	Salat, „Spinat“
Heidelbeere	<i>Vaccinium myrtillus</i>	16	Marmelade, getrocknete Beeren bei Durchfall, Tee, Likör

• Dieser Text „Wissenschaft geht unters Volk“, verfasst von S. Grasser, wurde in leicht abgewandelter Form publiziert als Beitrag in dem Buch „Bergele“.
• Auch wenn wir nach Pflanzen fragten, die „wild“ gesammelt werden, wurden uns auch einige im Garten wachsende Kulturpflanzenarten genannt.



Ein Korb voller spannender Produkte aus gesammelten Pflanzen: Kräuter-Tees, Ringelblumen-Balsam, Arnika-Schnäppchen, getrocknete Heidelbeeren ...
Beim Kräuter-Workshop in der Volksschule Thüringenberg.

Mit diesen Fragen (und dem entsprechenden Fragebogen zum Ausfüllen) begannen die Kinder die gemeinsame Forschung. Mit großem Engagement interviewten sie ihre Eltern und Großeltern, ließen sich erzählen, was diese denn so alles über die 20 ausgewählten Pflanzen wissen. Und nach einer Woche hatten 189 Kinder 506 Fragebögen zurückgebracht! Was für ein Einstatz!

Plötzlich schien das Kräutersammeln in jeder Familie zum Gesprächsthema zu werden: zuhause das Holdermuas am Tisch – „dann machen wir es doch *heuer* gemeinsam“, Tanne rigpflehnig – „ich kann mich *immer* daran erinnern, dass die Oma den immer einkochte“, und: „Kann ich dir beim Sammeln helfen?“ Und wer selbst nicht so genau wusste, fragte vielleicht die Nachbarin.

Wir könnten an dieser Stelle nun Tabellen und statistische Auswertungen über die Bekanntheit der 20 Pflanzen anführen, die verschiedenen Verwendungen für Essen, Trinken, Hausmittel für Mensch und Tier und auch im Brauchtum. Was für ein Wissensschatz, wenn man bedenkt dass von 506 Personen 96% diese Pflanzen aus Tabelle 1 kennen. Und ganze 81% der in Tabelle 1 gelisteten Pflanzen wurden als verwendet genannt.

Verwendet werden diese 20 Pflanzen von den Befragten zum größten Teil zum Trinken (35%) und etwa einem Drittel in der Volksmedizin (30%). Oftmals gehen Nahrungs- und Heilmittel Hand in Hand, hat jeder Tee auch eine „gute Wirkung“. Auch das Essen (20% der Antworten) wird oft als gesund genannt, so haben beispielsweise die Bären vom Schwarzen Holunder einen hohen Vitamin-C Gehalt. Von den 20 Pflanzen werden

6% in der Volks- Tierheilkunde eingesetzt. Und schließlich wurden von den Befragten auch noch Pflanzen zur Verwendung im Brauchtum angekreuzt (2%; und 3% „sonstige“).

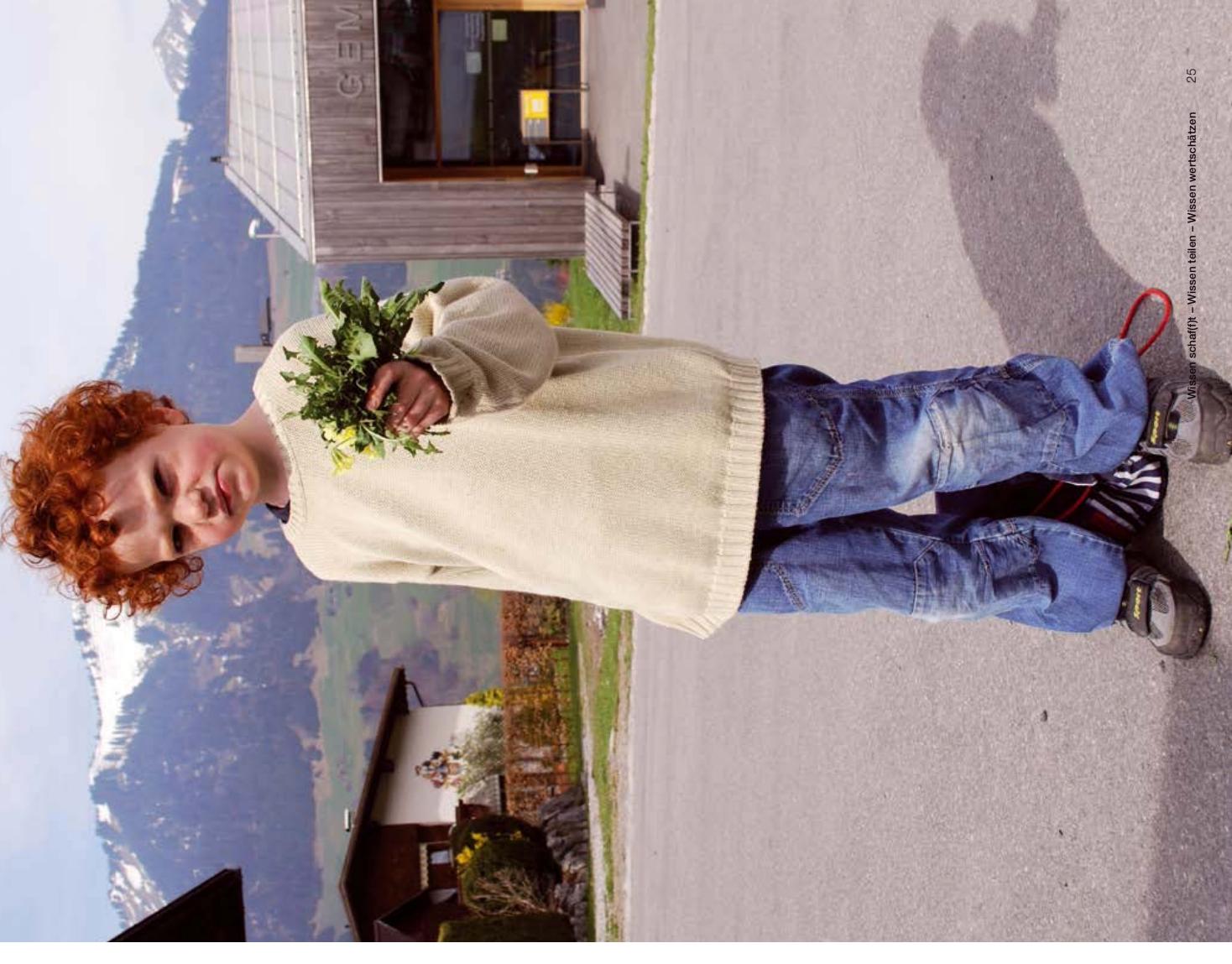
Statistisch signifikante Ergebnisse – dass wohl Frauen mehr wissen als Männer und ältere Menschen mehr als junge – das sind wertvolle Erkenntnisse. Denn an wen soll ich mich wenden, wenn ich mehr übers Kräutersammeln wissen will? Laut Umfrage also an die „älteren Frauen“.

Diese Ergebnisse brachten wir den Kindern zurück. Wir analysierten, diskutierten, und nicht zuletzt: setzen das Gelernte um, um im Rahmen eines zweiten Workshops in allen Klassen die Klassenzimmer zu verlassen. Um draußen Kräuter zu sammeln, uns eine-Jause zu bereiten und im gemütlichen Beisammensein mit Tee, Holundersirup und Kräutertopfen mit Blüten den Geschichten der „Kräuterhexe Chamomilla“ zu lauschen.

Und die Geschichten sind wohl für die Kinder und die BewohnerInnen auch spannender als die Zahlen, Tabellen und Diagramme. Und die Geschichten spinnen sich fort. Mit einem Mal wurde das Kräuterthema zu DEM Thema. Über die Kinder erreichten wir ein Fünftel der Talbevölkerung aktiv. Und wer weiß wo noch darüber hinaus geplaudert wurde auch von solchen, die keinen Frageboegen ableiteten. Von Generation zu Generation und über die Generationen hinaus.

Und wer nicht die Kräuter-Oma zuhause hat, ist vielleicht über das Schulprojekt auf den Geschmack gekommen Kräuter zu zusammen. Es gibt viele Kanäle ...

Nach dem Kräuter-Workshop in der Volksschule Raggal zeigt er stolz seine gesammelten Schätze: Schlüsselblumen für Tee und Löwenzahn - „Und im Fall schmeckt beides auch den Hasen.“





WAS UNS AM PFLANZEN-PROJEKT GEFALLEN HAT ...³

- „Mir hed g'falla, dass i neue Pflanza kenna
gleint ha.“ (Sandra, 3. Klasse)
- „Mir hörs k'alla das s'Susanne ko isch und mit üs
Pflanza aforscht und mit üs faschitani Pflanza-
spiele gespielt höt. Mir höz g'falla.“
(Anna Lena, 3. Klasse)
- „Ich bin Manuela und han viel über Pflanza
erfora dürfia. Am besta hed mir g'falal das mir
Erdberli k'onda hen. (Manuela, 3. Klasse)
- „Ihon glemt, das alte Lütt bsonders d' Frau
viel vom Tee wissen. (Lisa, 3. Klasse)
- „Mir horts g'falla, dass mir net i da Schual
schribra mösa hond sonderm Bluama samla
dürfa hond. (Anna, 3. Klasse)
- „Mir hatts k'alla, als ma säge müasa honn,
welche Kräuter wir kennan. Mir hat es k'fala,
als ma die ganzen Kräuter ussafinda müasa
honn. (Kristina, 4. Klasse)
- „Mir hats g'falla, dass mir Bluama kena glärt
hon. (Magdalena, 3. Klasse)

Mensch & Kraut in Bild und Ton

Ja, es gibt viele Kanäle für die Weitergabe von Wissen. Und Kräuterwissen ist nicht nur ein „alles, traditionelles“. So wollten wir es auch über ein neues Medium transportieren. Denn es lebt von den persönlichen Geschichten und den Menschen, die damit heute hanterieren. Es lebt vom authentischen Erzählen und den Bildern im aktuellen Tun.

Mag das Hanterieren mit Kräutern für manche immer noch an Hexerei grenzen, der Umgang mit Kamera, Licht und Mikrofon ist es nicht. So verfassten die Kinder im Großen Walsertal Drehtöchter zu den Geschichten die im Tal gesammelten Kräuter, Beeren und Wurzeln. Als Forscher und Förscher machten sie sich auf den Weg und befragten kräuterkundige TalbewohnerInnen. Die Kinder filmten das Sammeln und Verarbeiten von Bärlauch, Tannenwipfeln, Ringelblumen und vielem mehr. Mit Begeisterung schlüpften die Kinder in die Rollen von Regisseur, Kameramann/-frau, Tonmeister, Oberbeleuchter oder Schnittführer und drehten gemeinsam einen Dokumentarfilm, der die fesselnden „Kräutergeschichten“ im Großen Walstertal aus Sicht der Kinder zeigt.

Innerhalb einer Woche im Mai 2010 werkten die 17 Kinder der Volksschule St. Gerold ganz intensiv und mit großem Einsatz – bereit die raren Sonnenstunden auch außerhalb der Schulzeit zu nutzen für Filmaufnahmen im Wald der Propstei. Jeden Tag ein neuer Drehort, jeden Tag eine neue Interviewpartnerin, jeden Tag ein neues Pflanzchen mit einem neuen Thema. Und so entstand „Kraut im Bild“, ein 40-minütiger Kräuterdokumentarfilm.

³ In den Rückmeldungen haben wir die Schreibweise der Kinder beibehalten.



Box 5: Rückmeldungen der Volksschulkinder zu den „Kräuter-Workshops“

Mit voller Konzentration ist das Filmteam kräuterkundige ExpertInnen in ihrer Gemeinde, Volksschule St. Gerold beim Dreh von „Kraut im Bild“.
(Alle Bilder hier).

Professionell interviewt er die Bäuerin, die uns über die vielseitigen Verwendungen der Birke erzählt (Links).

Mitten im Geschehen: Die Bäuerin bereitet den Birkenblätter-Wiesen-Blumen-Salat vor laufender Kamera zu (Unten Rechts),



Um die Filmidee nicht auf eine Gemeinde zu beschränken, gaben wir die Möglichkeit für alle Kinder des Tales im Juli 2010 einen Workshop im Rahmen des Biosphärenpark-Sommerprogrammes zu besuchen. „Ein Zwerg kauft am Berg Kraut“, ein dokumentarisches Kräutermärchen, führte uns schließlich von Raggal, Thüringerberg, Bions und Sonntag bis nach Fontanella hinauf. Mit diesem Video wurden andere Orte, andere Menschen, andere Zeiten und andere Pflanzen dokumentiert. Eine Vielfalt von gelebtem Erfahrungswissen kommt in diesen Filmen zum Ausdruck. Und die Ergebnisse lassen sich sehen. So präsentierten wir sie zur Filmpremiere beim Walserherbst. Da erzählt

zum Beispiel Margreth Nigsch, die Oma von Rafael, auf großer Kindereinwand, woher sie ihr Wissen rund um die Pflanzen hat. Und Lydia Küng, die Oma von Katharina, betont hinein in den vollen Kinosaal, wie wichtig es sei alles mit Liebe zu machen – vom Sammeln der Blüten bis zum Röhren der Salbe.

„Denn diese Liebe, die ich weitergebe mit einer Ringelblumensalbe, sie ist's die zu Heilung beiträgt.“

Elisabeth Burtscher, von Schule, Museum und Bücherei vielen der Kinder bekannt, erzählt vom Holunder und dem Tee sammeln, dem Bergtee-Projekt zusammen mit Hanno und Irga. Und den vielen Tiefrauen im Tal. Und dass jeder/r sammeln kann ...

WIR SAMMELN NUN FÜR'S BERGTEE-PROJEKT!

Aus der Walser-Zeitung (Blickwinkel) haben wir erfahren, dass Susanne Grassler ein Filmprojekt für und mit Kindern macht. Bei diesem Projekt Mensch & Kraut in Bild & Ton gab es verschiedene Stationen, bei denen wir Kinder verschiedene Kräuter für einen Tee sammelten, Seifen herstellten und z.B. Holderküchlein backten.

Die Station mit dem Tee-Projekt hatte uns besonders Spaß gemacht. Wir durften uns dabei gegenseitig filmen, wie wir mit Hilfe der Expertin Elisabeth Tee sammelten. Hanno und Irga zeigten uns dann, wie wir diese getrockneten Kräuter zu einem guten Tee zusammen mischen. Zuhause haben wir das Gelernte umgesetzt und selber einen Tee zubereitet. Wir sammeln alles was wir kennen z.B. Silbermärtli Spitzwegerich, Himbeerenblätter, Schlüsselblumen, Rotklee und Schafgarben und haben ein Buch wo wir nachlesen können.

Auch unsere Mama hilft uns beim Sammeln. Wir haben verschiedene Kräuter im Garten und verwenden z.B. Salbei bei Halsbeschmerzen. Wir probieren auch neue Tees aus, machen Eistee mit Crash-Eis und versüßen mit Mamas Blütenhonig. Der Eistee schmeckt uns. Jungen besonders gut. Da uns das Tersammeln viel Spaß macht und das Teeprojekt sehr interessant war, sammeln wir in diesem Jahr auch Kräuter für das Bergtee-Projekt.

WIE ICH ZUM FILM KAM ...

Im Juli 2010 kam ich Franziska mit 10 Kindern aus dem Großen Walsertal eine Woche lang zusammen um mehr über Kräuter zu erfahren. Wir gingen zu verschiedenen Personen, die über Blüten und Teekräuter eine Ahnung hatten, z.B.: Elisabeth Burtscher, Monika Hartmann, Irga Bickel, Hanno Burtscher,

Es war lustig nach Klesenza zu fahren oder die Monika im Türtisch zu besuchen. Unsere Mamas mit großen Autos führten uns dort hin. Wir erlebten viele spannende Sachen über Kräuter. Da der Film auch ein Märchen enthält, spielten wir ein Märchen mit einem König Namens „Kukujodel“, und er lebte mit 10 Zwergen in einem tiefen Wald. Der König war todkrank und die Zwerge suchten ein Heilmittel für ihren König. Sie fanden Gott sei Dank ein Heilmittel – es war die Meisterwurz. Die Zwerge waren froh dem König helfen zu können.

Diesen Film und mehr erfahren könnt ihr in alle Bibliotheken im Großen Walsertal.
Viel Spaß!!!!!!

Links Box 6: Text von Jana und Selin Nigsch (10 und 13 Jahre), Mitwirkende beim Video Projekt „Mensch & Kraut in Bild & Ton“, mittlerweile motivierte Tee-Sammlerinnen für das Bergtee-Projekt
Oben Box 7: Text von Franziska Nigsch (10 Jahre), Mitwirkende beim Video Projekt „Mensch & Kraut in Bild & Ton“, mittlerweile motivierte Tee-Sammlerin für das Bergtee-Projekt



Wichtige Rollen beim Dreh: Klappe und Schriftführer halten alles unter Kontrolle.



Die Meisterwurz hat einen ganz charakteristischen Geschmack.
Auf der Alpe Kiesenza gräbt sie Anton Türtscher für unser
Kräuterzwergenmädchen. Wissensweitergabe von Generation
zu Generation.

Anton Türtscher, der Opa von Jordan, er steigt mit uns vor laufender Kamera auf die Alpe Kiesenza hoch, um Meisterwurz zu graben, die gegen so viele Krankheiten wirken soll - von Maul- und Klaulenseuche in früheren Zeiten, „wenn Nabel seer gse isch!“, bis zu den eitrigen Mandeln und Zahnhewen ... Allein ein Stück Meisterwurz im Hosensack beschütze schon.

Und Wochen später hörtend wir von Elias' Mutter, dass der Junge heimkam und ihr ein Stück Wurzel vor die Nase hielt. „Da Mama, das habt!“ Sie kam gerade von einer Zahnopereation. So wurden die Erfahrungen weitergegeben – von den Alten an die Jungen und von den Jungen wieder in die Welt.

Die Filme⁴ blieben nicht nur im Tal, bei allen Mitwirkenden und in den Büchereien zum Entleihen. Mit englischen Untertiteln konnten auch Wissenschaftler aus aller Welt bei einer wissenschaftlichen Konferenz in Spanien beeindruckt werden. Ein Kinder-Kräuter-Zwergen-Märchen? „So muss man Wissenschaft betreiben!“

Wertschätzung als Basis

„Altes“ Wissen? – Wer weiß ...

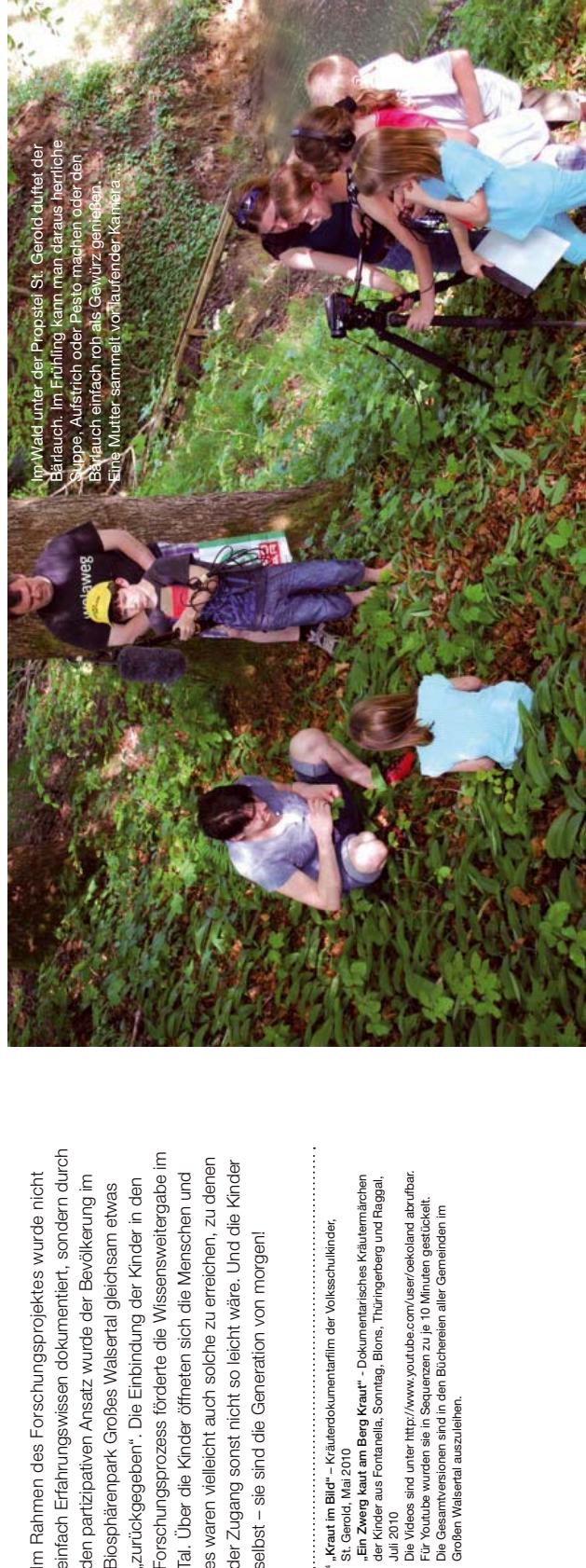
Wenn auf YouTube die Kräutertrauen und Wurzelmänner zu Wort kommen ... Denn Wissen als solches ist dynamisch. Und die Weitergabe ist ein Ausdruck für den Wert und die Lebendigkeit dieses lokalen Erfahrungswissens.

Viele der Interview-GesprächspartnerInnen, der Fragebogen-AusfüllerInnen und Film-ProtagonistInnen betonten immer wieder die Sorgfalt im Umgang mit den Schätzten der Natur. Viele Rückmeldungen aus der Bevölkerung, was Ihnen in Bezug auf das Phänomensammlen wichtig ist, machen deutlich, dass dieses Wissen um die Pflanzen und deren Nutzung im Großen Walstertal lebendig ist:

„...dass die Kräuter, Gräser und Früchte der Natur geschätzt und in Ehren gehalten werden.“

„...dass auch unsere Kinder lernen, dass es etwas Besonderes ist und unser Gott das alles uns gibt.“

Diese bewusste Wertschätzung ist die Basis für einen nachhaltigen Umgang mit den natürlichen Ressourcen.



Im Wald unter der Propstei St. Gerold duftet der Bärlauch. Im Frühling kann man daraus herliche Suppe, Aufstrich oder Pesto machen oder den Beilaubach einfach roh als Gewürz genießen. Eine Mutter sammelt vor Tafelnder Kaffeetafel

Im Rahmen des Forschungsprojektes wurde nicht einfach Erfahrungswissen dokumentiert, sondern durch den partizipativen Ansatz wurde der Bevölkerung im Biosphärenpark Großes Walstertal gleichsam etwas „zurückgegeben“⁴. Die Einbindung der Kinder in den Forschungsprozess förderte die Wissensweitergabe im Tal. Über die Kinder öffneten sich die Menschen und es waren vielleicht auch solche zu erreichen, zu denen der Zugang sonst nicht so leicht wäre. Und die Kinder selbst – sie sind die Generation von morgen!

⁴ „Kraut im Bild“ – Kräuterdokumentarfilm der Volksschulkinder, St. Gerold, Mai 2010

„Ein Zweig kaut am Berg Kraut“ – Dokumentarisches Kräutermädchen der Kinder aus Fontanella, Sonntag, Bions, Thüringerberg und Raggal, Juli 2010

Für Youtube wurden sie in Sequenzen zu je 10 Minuten geschnitten. Die Gesamtversionen sind in den Büchereien aller Gemeinden im Großen Walstertal auszuleihen.

Sammeln mit Achtung und Achtsamkeit



Wilder Thymian



Sammeln mit Leidenschaft



Johanniskraut



Ringelblumen

“A guata Te sött kees Auto ghört ha” – Mündlich tradierte Richtlinien zum Sammeln

Eine Wertschätzung gegenüber den Schätzten der Natur wird auch sichtbar im Tätig-Sein der Bergtee- und Alchemilla-Frauen. Was sie vertreten, spiegelt ein Nachhaltigkeitsbewusstsein und eine Freude an der Pflanzenwelt sowie kulturelle Werte wider. Es mag wohl für einen Großteil der Walseraler Bevölkerung gelten. Ihr achtsamer Umgang mit den natürlichen Ressourcen ist verknüpft mit Freude und Begeisterung – wer Pflanzen sammelt, tut dies aus Leidenschaft. Natürlich ist's schön, seine Produkte zu vermarkten, für die eine oder andere ein kleines Zusatzeinkommen, ein Taschengeld – aber die Ökonomie steht keinesfalls im Vordergrund.

„Teesammeln war für mich immer wirklich die Meditation. Und wenn ichs verkauften kann war das für mich net toller Nebeneffekt. Aber net die Hauptssache, oder.“ So darf man nach dem Wissen der Walserinnen Pflanzen auch nur dann sammeln gehen, wenn man es gerne

tut (quasi eine informelle Richtlinie). Die Freude ist zentrales Kriterium in all den Tätigkeiten. Denn, so sagt eine Gesprächspartnerin, würde sie mit Grant und Stress Tee sammeln gehen, wie käme jemand anders dazu, ihren Stress in diesem Tee dann mit zu trinken – quasi würde ihre schlechte Laune in die Pflanzen und das Produkt mit einfliessen. Aber auch die Freude wird weiter gegeben!

„Ich mach das aus Leidenschaft. ... Das ist einfach meine Philosophie mit Kräutern. Ich schätze, ich ehre sie irgendwo. Ich denk oft, das ist eine Gabe der Natur und das soll anderen Leuten doch ein Wohlbefinden bringen so ein Tee. ... Es soll einfach ein Genuss sein so einen Tee zu trinken.“ „It was so gree.“

Das und vieles mehr erzählten uns im Jahr 2009 Bäuerinnen und Bauern, Kräuter-Sammlerinnen, Bergteefrauen und Alchemilla-Frauen, Alte und Jungs in 36 Interviews rund ums Sammeln von Pflanzen im Großen Walsertal. Oftmals gingen wir gemeinsam auf die Alp, ins Maisäß oder in den Wald. Wir mischten mit oder halften Tee zu verpacken. Im Tun redet sichs vielmehr leichter.



SCHWARZER HOLUNDER, VIELEITIG GENUTZT UND HOCH VEREHRT

Der Schwarze Holunder (*Sambucus nigra*) wird von den Menschen im Großen Walsertal für verschiedene Zwecke verwendet: Die Blüten sowie die Blätter werden zu Tee getrocknet. Die frischen Blüten werden in Omelette-Teig zu „Küchle“ heraus gebacken. Mit Zucker werden die Blüten als Sirup angesezt.

Auch aus den Beeren, die nach Meinung der GesprächspartnerInnen wegen ihres hohen Vitamin C-Gehaltes geschätzelt werden, wird Saft gemacht. Eine Besonderheit ist das „Holdermuas“ aus den Beeren, das als traditionelle Speise zu „Grompfera“ (Kartoffeln) gegessen wird. Auch die Rinde des Holunders bzw. das „Inwendige“, wenn man das Holz schält, wurde von einer Gesprächspartnerin erwähnt. Sie könnte sich allerdings nicht mehr erinnern, wofür dies zu verwenden sei.

Der Holunderbaum wird auch als Schutzpflanze verehrt. Man sagt ihm nach, dass er gegen Blitzschlag wirksam sei. Neben jedem Haus sollte daher ein Holunderbaum stehen. Von den BewohnerInnen des Tales wird er als ganz besondere und Wert bringende Pflanze geschätzt. Dies kommt in dem gängigen Spruch in Walser Mundart zum Ausdruck:

*“Vorr m a Holderbaum sött ma da Haud aabneh.“
„Vor einem Holunderbaum sollte man den Hut abnehmen.“*

Dieses Beispiel zeigt nicht nur die vielseitige Nutzung einer Pflanze und all ihrer Pflanzenteile. Die Verwendung ist auch eng verknüpft mit den Glaubenssätzen und Werten in der Bevölkerung.

Box 8: Der Schwarze Holunder, eine „verehrte“ Pflanze, vielseitig genutzt.

im Großen Walsertal waren auf die eigenen Rohstoffe angewiesen und versuchten sich mit den eigenen Mitteln zu helfen. So erinnert sich eine Gesprächspartnerin:

„Kümmel sammeln war nicht eine Frage der Gesundheit oder der besonderen Naturnähe. Sondern für uns war das eine Frage der Armut. So haben wir's empfunden. Also wenn wir ganz reiche Leute wären, dann könnten wir den Kümmel im Säckchen kaufen. Und dann würden wir den Schnittlauch vielleicht auch im Laden bekommen und den Tee würden wir auch im Laden bekommen, oder ...“

Als Kind haben wir immer gedacht: Ja, wir sammeln das, weil wir arme Leute sind.“
Oftmals wurden (und werden) von einzelnen Pflanzen möglichst alle Pflanzenteile genutzt: Blüten und Blätter, die ganze Straude, das Holz, bis hin zur Wurzel.

Im Zuge der Verbesserung der Lebensbedingungen in den Jahrzehnten nach dem 2. Weltkrieg konnten sich die Menschen im Tal langsam etwas leisten. Tee, Gewürze und Gemüse waren nun im Geschäft zu kaufen. Sie wollten sich von diesem Zeichen der Armut lösen



Der „Bergtee“ wird in großen Mengen gekauft –



das in vielen Begegnungen mit der Talbevölkerung erleben.) Sie lassen die ersten Blüten im Frühjahr den Bienen und es scheint „selbstverständlich“, denn schließlich gehören die Blüten ganz wichtig mit zum Kreislauf der Natur. Sie plücken nicht alles von einem Fleck, denn die Vielfalt soll auch in der Wiese erhalten bleiben. Und schließlich soll sich der Nächste der vorbeikommt auch noch daran erfreuen können.
Sie nehmen nur so viel sie wirklich brauchen. Und so viel wie einem Natur und die eigene Sammelleidenschaft geben – so kommt es auch vor, dass der Bergtee im Laufe des Winters rar wird. „Die Vegetation hat ihre Grenzen – und auch wir selbst. Nicht immer gibt es alles überall. Daher gibt es unsere Produkte nur in der passenden Jahreszeit und solange der Vorrat reicht“, heißt es in den Alchemilla-Kriterien (Alchemilla, 2012).
Und so gehört es eben zum Kreislauf, mit Sehnsucht wieder auf die ersten Blättchen und Blüten im Frühjahr zu warten.

Viele der Menschen im Großen Walsertal leben mit – mit den Jahreszeiten, mit den Pflanzen, mit der Natur im Großen. Mit Achtung und Achtsamkeit. In einer Verbündtheit mit dem Tal und der eigenen Geschichte.



Bei vielen Tätigkeiten (vom Sammeln, Ernten, Verarbeiten, bis hin zum Verpacken von Tee) achten die WalsertalerInnen auf die Mondzeichen.

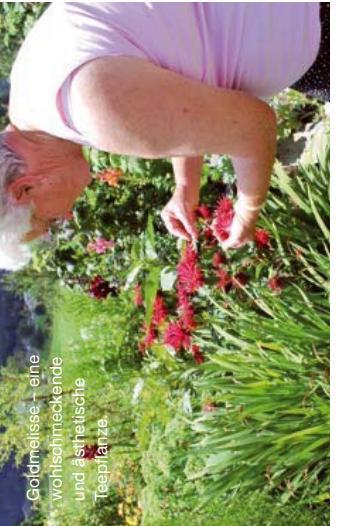


Mit Achtung und Achtsamkeit

Während die Alchemilla-Frauen ihre Kriterien verschriftlicht haben (Alchemilla, 2012), sind die Richtlinien im Bergtee-Projekt mündlich tradiert. Diese Richtlinien beruhen auf tradiertem Wissen, langjährigen Erfahrungen, neu Ausprobiertem – denn Wissen als solches ist nicht in Stein gemeißelt sondern dynamisch. Bringt eine Frau etwas Neues in die Runde, so vertraut man dem Gesagten. Und auch im Rahmen des Projektes wird darauf vertraut, dass sich die SammlerInnen an die „Regeln“ halten. Dieses Vertrauen gilt als Grundsatz.

Wenn es also heißt „A guata Te sott' kes Auto ghört haas“ (wie am kleinen Fathlädchen der Bergtee beworben wird), kann man sicher sein, dass die Kräuter für den Tee fernab der Straße gesammelt wurden. Auf ungedüngten Wiesen, von Hand gepflückt, von Luft getrocknet.

Der heute inflationär gebrauchte Begriff der Nachhaltigkeit wird den der Kräuter-SammlerInnen im Großen Walsertal schlichtweg geliebt ohne großes Aufsehen darum zu machen. (Und wir beziehen uns hier nicht nur auf die „Kräuter-Projektmitglieder“, sondern können auf die „Kräuter-Personen“).



Der Wilde Thymian kriecht gerne über Steine.
Wir finden Ihn häufig auf der Alp.

und waren stolz, mit dem Geld statt mühselig sammeln einfach einkaufen gehen zu können. Eine Gesprächspartnerin berichtet, dass sie erst mit dem Aufziehen der eigenen Kinder, etwa in den 70-er Jahren, wieder zurückkam zu ihren Wurzeln und dem Erfahrungsschatz, den sie in ihrer eigenen Kindheit mitbekommen hatte. Ihr wurde plötzlich bewusst, welchen Wert das Selbstgesammelte und Selbstverarbeitete hat, und dass die selbst eingekochte Marmelade doch viel besser schmeckt, der Tee von den eigenen Wiesen ein ganz anderes Aroma hat als die Staubreste in den Instant-Beuteln.

Und so scheint auch heutzutage das „Kräuter-Sammeln“ und selbst Verarbeiten wieder an Stellenwert zu gewinnen, ja beinahe zu boomen. Gerade jüngere Frauen im Wasertal betonen, dass es ihnen ein Anliegen ist, ihren Kindern dieses Wissen rund um die Pflanzen und diese Werte der Naturverbundenheit weiterzugeben. Eine junge Mutter im Tal erzählt, dass sie Rezepte und Tipps rund ums Pflanzensammeln ganz einfach im Internet nachschaut. Gerne nehmen die GesprächspartnerInnen auch Kräuterbücher zur Hand – vom Sammeln bis zum Verarbeiten: einkochen, Likör ansetzen, Wildgemüse, Hausmittel ... „Ratgeber aus der Natur“ (z.B. Machatschek, 2007; Machatschek, 2004, Stoß 2005; Pahlow 1998, Helm, 1982). Während Guter Heinrich (*Chenopodium bonus-henricus*) früher ein „Arme-Leute-Essen“ war, wird Wildgemüse heute als besondere „Delikatesse“ angeboten. Die Teller

werden mit Blüten dekoriert, Ästhetik spielt eine Rolle, z.B. Gänseblümchen im Salat (*Bells perennis*), Veilchen (*Viola tricolor*), Kapuzinerkresse (*Tropeolum majus*) oder Borretsch (*Borago officinalis*).

Von den GesprächspartnerInnen wird neben der Qualität der Produkte („man weiß was man hat“), v.a. auch die Freude an der Tätigkeit des Sammelns selbst hervorgehoben. Diese Freude ist die wesentliche Motivation, da das in der Natur sein als beruhigend und ausgleichend empfunden wird. Wenn auch das Bucken Kreuzschmerzen verursache („und am Abend spürt man was man getan hat“) so hat doch das Sammeln eine wohltuende Wirkung auf Körper, Geist und Seele. Die Pflanzen selbst werden als so schön wahrgenommen, eine Freude für das Auge.

Die GesprächspartnerInnen erzählen auch, mit dem Kräuter-Sammeln das Gefühl zu haben, „etwas Sinnvolles“ zu tun, produktiv zu sein. Man geht schließlich nicht einfach am helllichten Tag spazieren. Aber wenn man ein Körbchen dabei hat ...

Es bietet die Möglichkeit, mitten unter der Woche mit Freunden einen Ausflug auf die Alp zu machen, eben z.B. zum Heidebeeren (*Vaccinium myrtillus*) pflücken. Damit hat das Sammeln von Pflanzen auch ein verbindendes, soziales Element. In einer Verbundenheit mit den Menschen, dem Tal und der eigenen Geschichte. Das Sammeln von Pflanzen – eine identitätsstiftende Tätigkeit, als Ausdruck regionaler Identität.



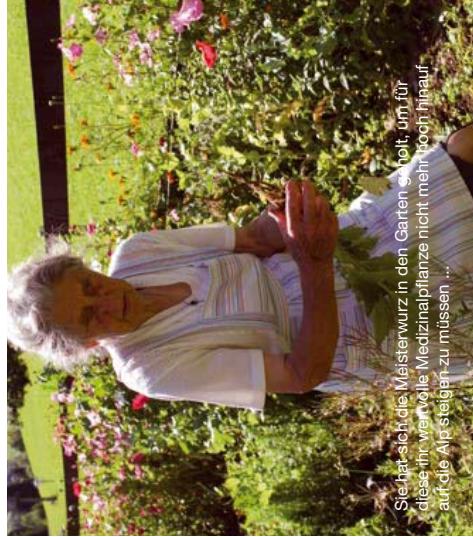
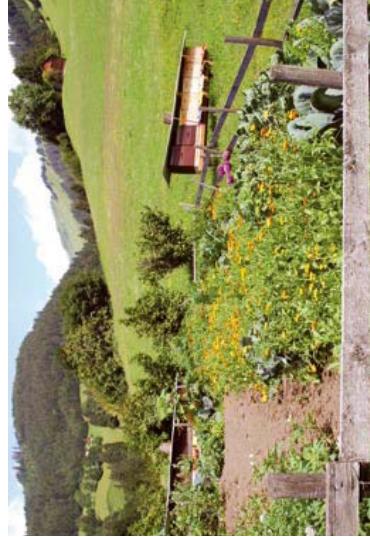
Mit den Blüten des Borretsch ist die Kräuterbutter wunderbar dekoriert.

Gärten der Vielfalt

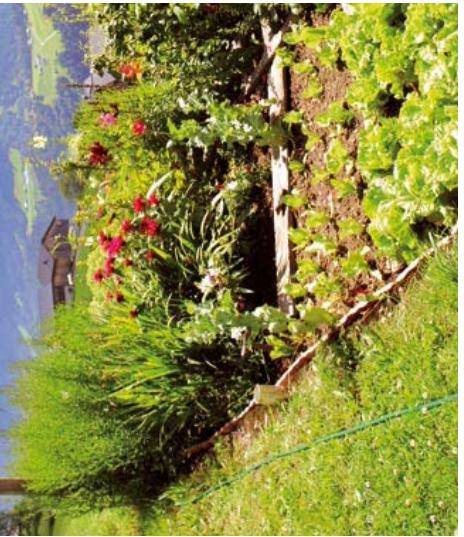
„Randig, Gelrübli & `s Gromperaland“ – Ein Garten bei jedem Haus

Lasst uns nun in die Gärten schauen!

Ja, es gibt tatsächlich bei nahe bei jedem Haus, egal ob alter Bauernhof oder moderne Hof, einen Garten. Wie sieht es hier aus mit dem lokalen Architektur, einen Erfahrungswissen? Werden Pflanzen selbst vermehrt, Saat- und Pflanzgut genommen? Gibt es lokale spezifische Sorten im Biosphärenpark Großes Walsertal? „Gwundrig“ gingen wir mit dieser Frage und offenen Augen durchs Tal, in einem ersten Anlauf durch die Gemeinde St. Gerold, um einen Eindruck von der Pflanzenvielfalt in den Gärten zu bekommen. Von Haus zu Haus, von Garten zu Garten bekamen wir immer wieder zu hören, dass man hier im Großen Walsertal wohl nur „das Übliche“ anbaue. Bei den 55 Gärten, wo wir jemanden für ein kurzes Gespräch antrafen, sagten uns viele, dass die eigene Saatgutvermehrung aufgrund der kurzen Vegetation hier gar nicht möglich sei, Samen und Setzlinge im Geschäft gekauft würden.



Sie hat sich die Meisterwurz in den Garten gesetzt, um für diese ihre wertvolle Medizinpflanze nicht mehr nach drauf auf die Alp steigen zu müssen ...



Anbau in den Gärten der Kindheit

Ist's wahr, dass es im Garten der Wälderthal nur „Randig und Gelrübli“ hat, das „Grömperland“ schon längst Geschichte ist? Dass „die Wälderthal keine Gemüseesser sind“, wie uns ein alter Bauer flüsterte?

.

Erzählungen von BewohnerInnen des Großen Walsertals, die entweder selber erst ins Walsertal zugezogen sind bzw. deren Mütter ins Tal „eingehetraut“ haben, zeigen den unterschiedlichen Stellenwert, den Gemüse in der Ernährung und im Anbau in verschiedenen Regionen gehabt haben dürfte.

Eine Gesprächspartnerin, deren Mutter ursprünglich aus Oberösterreich stammte, erzählte, dass der Garten ihrer Mutter in Oberösterreich eine größere Vielfalt an Gemüse aufwies als sonst im Großen Walsertal üblich. Zum Beispiel baute die Mutter der Gesprächspartnerin auch Kürbisse und Tomaten an und kochte Kraut in verschiedenen Variationen.

Eine andere Gesprächspartnerin, die jetzt im Großen Walsertal lebt, berichtete dass sie schon als Kind immer wieder mit ihren Eltern ins Tal gekommen sei. Dabei hätten sie des Öfteren frisches Gemüse aus dem „Unterland“ mitgebracht. Sie könne sich erinnern,



Nur wenige Gärtnerinnen nehmen auch Saatgut und vermieden ihre Pflanzen selbst weiter.



Schlupföcher für Insekten sind wichtiger Bestandteil des gesamten Garten-Systems.



Auch die Schmetterlinge haben Freude am Sonnenhut.



HALTARMACHUNG – DIE LAGERUNG IM ERDLOCH

Für die Selbstversorgung dürfte auch die Lagerung im Winter im Erdloch eine große Rolle gespielt haben. Fünf meiner InterviewpartnerInnen kamen im Laufe des Gesprächs auf die Gemüselagerung in Erdlöchern zu sprechen. Zwei davon führen diese gegenwärtig auch aus. Hierfür wird in der Nähe des Hauses ein rund ein Meter tiefes Loch in der Erde ausgehoben mit einem etwa gleich großen Durchmesser. Hier wird Gemüse eingelagert. Das Erdloch kann mit einem Gitter (z.B. Hasengitter) ausgelegt werden, um die Lagerware vor Wühlmäusen zu schützen. Eine der GesprächspartnerInnen erwähnt, dass es am besten wäre, man würde eine Holzkiste herichten und diese in der Erde vergraben. Sie selber vergräbt jedoch einfach direkt die Krautköpfe, die sie nicht für die Sauerkräuterzeugung benötigt – „mit dem Kopf nach unten“, damit man sie besser wieder herausziehen könne. Sie ist der Meinung, dass sich so das Gemüse am besten halten würde und es eigentlich möglich wäre, alles Gemüse auf diese Art und Weise zu lagern.

Bis zur Einführung von Kühl- und Gefriertruhen dürfte diese Art der Lagerung auch ein „weltgehender Usus“ gewesen sein. Drei GesprächspartnerInnen erzählten aus ihrer Erinnerung von früher, dass man das Gemüse so gelagert hätte. Wenn im Winter der Schnee darauf gelegen sei, so sei das wie ein Kühlschrank gewesen. Manche Gemüsearten wie Rote Rübe (Randig) und Karotten (Gerbibili) habe man auch im Keller in den feuchten Sand gesteckt um es frisch zu halten. Das Erdloch dürfte meist mit Streu ausgelegt worden sein.

„Das Kraut hat man dann im Winter eingebracht in Stroh, hat man in den Boden rein und ... auch Karotten und im Frühjahr hat man das geholt wieder, zum essen. Das war wie eine Art Kühlschrank, ein Kühlenschrank. Strom hatte man erst im 43 bekommen ...“

Box 9: Gemüselaagerung im Erdloch
(Text: Traute Vogl, in: Vogl 2011)

Apium sp., Knoblauch (*Allium sativum*), Winterrettich (*Rapanus sativus L. var. niger J. Kern.*), Erbsen (*Pisum sativum*), Gurke (*Cucumis sativus*), Radieschen (*Raphanus sativus var. sativus*) und Kohl (Sprossenkohl, *Brassica oleracea var. botrytis L.*, Blumenkohl, *Brassica oleracea var. botrytis L.*).

Sellerie (*Apium sp.*), Knoblauch (*Allium sativum*), Winterrettich (*Rapanus sativus L. var. niger J. Kern.*), Erbsen (*Pisum sativum*), Gurke (*Cucumis sativus*), Radieschen (*Raphanus sativus var. sativus*) und Kohl (Sprossenkohl, *Brassica oleracea var. botrytis L.*, Blumenkohl, *Brassica oleracea var. botrytis L.*).

Saat- und Pflanzgutbeschaffung früher

Bezeichnend ist, dass viele GesprächspartnerInnen sich daran erinnern konnten, dass ihre Mutter Saatgut und zum Teil auch Jungpflanzen kaufen. Die Bezugsquellen waren einerseits Gärtner „am Land“, vor allem in Ludesch und Thüringen (Walgau), andererseits wurden Samen in der „Kassa“ (Raiffeisenkasse, jetzt Lagerhaus) und im Konsumentengeschäft. Ludesch, im Walgau am Eingang zum Großen Walsertal, galt

Mit Stolz und Freude präsentierte sie die Schätze in ihrem Garten. Die Zucchini gedeihen heuer prächtig ... und was Süßes zum Naschen darf natürlich nicht fehlen!

– also Pflanzen, die erst in der zweiten Vegetationsperiode Blütenstände bilden – nicht vermehrt wurden, und dass man das Wissen dazu gar nicht gehabt hätte.

Einige GesprächspartnerInnen erwähnten, dass sie Gemüsearten vermehrten könnten (z.B. Kraut, Karotte, Rote Rübe).

WAS JEDOCH WEITER VERMEHRT WIRD: GERANIENSCHMUCK UND ANDERE ZIERPFLANZEN

Eine große Bedeutung scheinen im Großen Walsertal Zierpflanzen zu haben, vor allem die der Gattung Pelargonium. Kaum ein Haus weist nicht irgendeine Art von Zierpflanze auf, und manches Mal scheinen die Häuser hinter dem Geranienschmuck geradezu zu verschwinden. Auf die Frage, ob irgendwelche Pflanzen im Garten selber vermehrt würden, wurden oft als erstes Zierpflanzen genannt. Als Pflanzen, die weitgezogen werden, wurden vor allem Geranie (*Pelargonium* sp.), Kapuzinerkresse (*Tropaeolum majus*) und Tagetes (*Tagetes* sp.) genannt. Weniger oft, aber auch wiederholt genannt wurden Dahlien (*Dahlia* sp.) und Sonnenblumen (*Helianthus* sp.) als Pflanzen, die selber weitergezogen würden.

IN DEN HÄNDEN DER FRAUEN ...

Die Bewirtschaftung der Gärten heutzutage liegt meist in den Händen von Frauen, die Männer übernehmen zum Teil schwere Arbeiten wie das Umgieben oder Mistausbringen. In wenigen Fällen sind es auch Männer, die die Gartenarbeit machen. Hier handelt es sich zum Teil um pensionierte Männer, zum Teil Männer, die Interesse an der Gartenbewirtschaftung haben. Die Bewirtschaftung der Streuobstwiesen bzw. der Obstbäume ist meist Aufgabe der Männer, und für die Frage nach alten Obstsorten verwiesen GesprächspartnerInnen sehr oft auf ihre Männer.

– also „Gemüsekorb Vorarlbergs“. Einzelne GesprächspartnerInnen erzählten, sich daran erinnern zu können, dass Händler mit Jungpflanzen ins Walsertal kamen, von denen z.B. Salatpflanzen gekauft wurden.

Davon, dass ihre Mütter selber Gemüse weitergezogen hätten, berichteten nur sehr wenige GesprächspartnerInnen. Einige meinten sogar, Saatgutvermehrung habe man früher gar nicht oder gemacht, das sei erst später gekommen.

„Die haben sich nicht mit dem befasst, das ist hier nicht der Brauch gewesen.“

Immer wieder wurde jedoch auch eine Frau erwähnt, die im Großen Walsertal selber Saatgutvermehrung betrieben hätte und bei der man sowohl Samen als auch Jungpflanzen habe kaufen können. Die „Sima Mari“, eine („alleinstehende, sehr gläubige“) Frau, habe vor allem in den 1950er und 1960er Jahren selbst Pflanzen in mit alten Glasfenstern konstruierten Glashäusern weitergezogen.

Nur einzelne wenige GesprächspartnerInnen berichteten, dass ihre Mütter selber Gemüse weitergezogen hätten. Bei den Kulturarten, die die GesprächspartnerInnen dazu nannten, handelt es sich in erster Linie um Kartoffel, Bohne, Erbsen, Zwiebel und Knoblauch. Immer wieder wurde erwähnt, dass zweijährige Arten

Tabelle 2: Gemüsearten, die im Großen Walsertal nachgebaut werden a) seit weniger als 20 Jahren b) seit mehr als 20 Jahren (n=69)

Kulturart	a) < 20 Jahre	b) > 20 Jahre
Wurzelfrüchte	Kartoffel	X
	Knoblauch	X
	Schallotte	X
	Karotte	X
	Rote Rübe	X
Fruchtgemüse	Gurke	X
	Bohne	X
	Tomate	X
	Kürbis	X
	Mais	X
	Erbsen	X
Getreide	Brokkoli	X
	Roggen	X
	Dinkel	X
Blattgemüse	Weißkraut	X
Gewürze	Brotklee	X

Für Details zu Anbau, Kultutechnische Maßnahmen, Vermehrung, Lagerung und Verwertung sei hier auf die Diplomarbeit von Traute Vogl verwiesen (Vogl 2011).

Box 11: Die Vermehrung von Zierpflanzen

(Text: Traute Vogl, in: Vogl 2011)



Ein „Alchemilla-Sonnengarten“ in seiner Fülle.
Mit Blick von St. Gerold auf die andere Talseite Raggal.



Nebst den Nutzpflanzen (wie Gemüse) dürfen die vielen Zierpflanzen in ihrer Schönheit wüchsen.
Ein üppiger Bäuerinengarten in Sonntag.

Kartoffel – die rotschalige und eine helle Sorte (*Solanum tuberosum*)

Die Kartoffel nimmt im Großen Walsertal eine besondere Stellung ein. Viele Gesprächspartnerinnen erzählen, dass „früher“ jeder Bauernhof ein „Gromperaland“ (Kartoffelacker) hatte. Einige dieser Äcker dürfen relativ groß gewesen sein. Eine Gesprächspartnerin berichtet von einem „Gromperaland“ von zieml. Ar (1.000 m²). In der Gegenwart sieht man nur mehr wenige Kartoffelfelder. Vereinzelt bauen manche HausgärtnerInnen Kartoffeln noch auf separaten Äckern an, manche kultivieren einzelne Kartoffelpflanzen im Haugarten. Einige ältere Gesprächspartnerinnen erzählen, dass sie im Zuge des Älterwerdens Teile des Haugartens für den Kartoffelanbau verwenden oder vor hätten dies zu tun. Der Kartoffelanbau bräuchte weniger Pflege, wodurch die Gartenarbeit erleichtert werde.

Außerdem bekamen wir oftmals zu hören, dass durch den Auszug der Kinder weniger Gemüse benötigt werde und man den Platz deshalb für den Kartoffelanbau verweise. Die Kartoffeln für den Verbrauch im Großen Walsertal dürfen aber größtenteils zugekauft werden, und viele GesprächspartnerInnen berichten von einem Kartoffelieferanten „aus'm Tirol“, der von Haus zu Haus fahre und von dem sie die Kartoffeln beziehen. Der Preis sei gering und die Arbeit, die Kartoffel selber anzubauen, würde sich nicht mehr lohnen.

Nur wenige Gesprächspartnerinnen, die Kartoffeln im Haugarten oder auf einem eigenen Acker anbauen nehmen selber Pflanzgut, und selbst sie kaufen immer wieder zu. Häufig wird erwähnt, dass man die Kartoffel ja nicht unendlich nachbauen könne, da die Kartoffel mit den Jahren schlechter und ertragsärmer würde. Wird nachgebaut, so verwenden unsere GesprächspartnerInnen dazu meistens jene Kartoffeln, die von der Ernte des letzten Jahres (zufällig) übrig sind. Nur Wenige selektieren gezielt für den Nachbau.

Nur Wenige bauen Kartoffeln schon über mehrere Jahre hinweg nach: Eine Gesprächspartnerin im Großen Walsertal kultiviert seit mindestens 20 Jahren zwei Kartoffelsorten, die sie kontinuierlich selbst weiter zieht. Eine rotschalige und eine helle Sorte. Ursprünglich dürfen beide Sorten nach eigenen Angaben der Gesprächspartnerin aus dem Raiffeisenlagerhaus stammen. Vor 26 Jahren ist die Bäuerin ins Große Walsertal



Der Knoblauch von der Schwiegermutter (*Allium sativum*)

Sorten von Knoblauch (*Allium sativum*), die seit 20 oder mehr Jahren kontinuierlich vermehrt werden, konnten wir im Großen Walsertal zweifellos machen. Es handelt sich hier um zwei unterschiedliche Herkünfte, die sich auch in ihrem Aussehen unterscheiden. Beide Herkünfte sind von der jeweiligen Schwiegermutter der GesprächspartnerInnen übernommen worden. Die eine Knoblauch-Sorte, eine kleinere, hat die eine Gesprächspartnerin mit dem Garten übernommen („der war immer schon da“), die andere Knoblauch-Sorte, eine größere, hat die Schwiegermutter der anderen Gesprächspartnerin von Urlaubsgästen bekommen und in der Folge selber immer weiter gezogen.

Die beiden Sorten unterscheiden sich vor allem in Anbau und Verwendung. Die größere der beiden Sorten wird in größerer Mengen angebaut. Die eine Bäuerin widmet einen Haugarten (ca. 20 m²) beinahe gänzlich dem Knoblauchanbau. Sie nutzt den Knoblauch zum Würzen bei der Räucherung der Alpsschweine, daher braucht sie auch größere Mengen davon.

Die andere Bäuerin baut – im Gegensatz zur ersten Sorte – ihre kleinere Knoblauchsorte nur in kleinen Mengen an. Sie verwendet den Knoblauch zum Kochen von alltäglichen Speisen und setzt ihn nicht speziell bei der Haltbarmachung von Nahrungsmittel ein.



Eine weitere besondere Knoblauch-Sorte: Der Winterknoblauch wird im Herbst gepflanzt, überwintert unter der Sonnendecke, und im Frühjahr setzt ihn die Bäuerin dann im Garten aus.

„(...) also ein Kartoffelacker, das ist für mich, wenn ich ein bisschen Platz habe, das ist für mich etwas Selbstverständliches.“ Sie sagt, dass sie keine Probleme mit Krankheiten der Kartoffeln habe, obwohl sie die Sorte nicht gewechselt bzw. erneuert habe. Probleme mit dem Kartoffelkäfer (*Leptinotarsa decemlineata*), den anderen GärtnerInnen im Großen Walsertal erwähnen, hat sie keine.

Die Kartoffeln wachsen bei ihr auf einem Acker, der einige Meter unterhalb des Hauses liegt. Außer Kartoffel hat sie hier auch Bohnen und etwas Mais sowie Topinambur angebaut. Die Hauptfrucht bilden jedoch die zwei Kartoffelsorten.



Schalotten seit 70 Jahren (*Allium cepa var. ascalonicum*)

Schalotten („Familienzwiebel“) konnten wir zwei unterschiedliche Herkünfte im Großen Walsertal aufzufinden machen. Eine der beiden Erhalterinnen baute zwei unterschiedliche Sorten an: eine weiß-schallige und eine blau-schallige Schalottensorte. Die zweite Gesprächspartnerin stammt ursprünglich aus einem anderen Bergtal Vorarlbergs. Die Schalottensorte, die sie weitervermehrt, hat sie aus ihrem Herkunftsland mitgebracht. Sie vermehrte diese Sorte seit 70 Jahren selber. Im Alter von 14 Jahren hat sie zu Hause die Gartenarbeit übernommen. Seit damals (sie ist jetzt 83 Jahre alt) vermehrt sie die Schalottensorte selbst weiter. Die Sorte muss von ihrer Mutter stammen, sagt die Gesprächspartnerin, da man diese nicht kaufen konnte.

Gartenbohne aus der Gärtnerei (*Phaseolus vulgaris ssp. vulgaris*)

Eine Bohnensorte konnten wir finden, die in der Forschungsregion kontinuierlich seit mehr als 20 Jahren weitergezogen wird. Diese Stangenbohne hat die Gesprächspartnerin vor rund zwanzig Jahren in einer Gärtnerei gekauft und vermehrt sie seither immer selber weiter.

Feldgurke von der Mutter (*Cucumis sativus*)

Von der Feldgurke konnten wir eine Herkunft finden, die selbst vermehrt wird. Eine der Erhalterinnen von Knoblauch, hat auch eine Feldgurke, von der sie kontinuierlich Saatgut vermehrt. Die Sorte hat sie von ihrer Mutter, die in der Nachbargemeinde wohnt, übernommen.

Potentiale eines verstärkten Nachbaus eigener Sorten

Auch wenn es nur rund ein halbes Dutzend Lokalsorten im Biosphärenpark Großes Walsertal gibt, so gibt es aber einige sehr motivierte und interessierte Hausgärtnerinnen, die Gemüse selber nachbauen. Nur in sehr seltenen Fällen nennen die Bäuerinnen in Zusammenhang mit den einzelnen vermehrten Kulturarten auch Sortennamen. Die Tomaten heißen zum Beispiel „die Franzosen“, „die Schwedischen“ oder „die Elfermaten“, im Fall dass jemand verschiedene Sorten einer Kulturtart anbaut.

Die meisten Kulturtarten werden von einzelnen Personen nachgebaut, die es als ihr Hobby oder aber auch mit



Samen verschiedenster Gemüse- und Zierpflanzen werden zur Vermehrung aufbewahrt.

„Meisterwurz & Aderlass“ – Tierheilkunde mit Hausmitteln

Tierheilkunde im Wandel

Wir befragten zum Thema der Tierheilkunde 16 Bäuerinnen und Bauern im Großen Walsertal. Ein Landwirt erzählte, dass früher alle Bewohner des Großen Walsertals etwas über Hausmittel für Menschen und Tiere gewusst hätten. Allerdings hätte sich in den 1960er Jahren ein Wandel vollzogen, weg von den Hausmitteln. Diese Hausmittel seien dann einfach nicht mehr „angesagt“ gewesen. In der Landwirtschaft sei auch der Zeitdruck sehr hoch geworden, was der Verwendung von Hausmitteln entgegengewirkt habe. Deren Anwendung habe stetig abgenommen, proportional zur ansteigenden Verfügbarkeit des Tierarztes durch Straßenbau und Motorisierung. Es habe jedoch noch eine Trendwende eingesetzt im Sinne von „zurück zur Natur“ und zurück zur Naturheilkunde.

Ein Gesprächspartner berichtet, dass in der Zeit dieser Trendwende wieder vermehrt Pflanzen wild gesammelt werden würden und die Wertschätzung gegenüber den Heilpflanzen zugenumommen hätte. Diese Rückbesinnung halte immer noch an. Es ist auffallend, dass die älteren Gesprächspartner und Gesprächspartnern immer wieder auf die Veterinärmedizin verweisen, welche so effektiv und einfach anwendbar sei: Hautzutage können man bei allem den Tierarzt oder die Tierärzteinholen, und dann sei das Problem rasch gelöst. Die Anwendung von Hausmitteln wird von den Älteren oft als etwas Veraltetes dargestellt, was gerechtfertigt werden muss, auch wenn sie keineswegs an deren Wirksamkeit zweifeln. Die Jüngeren sind oft sehr von den Hausmitteln überzeugt und verweisen gar nicht auf die Verfügbarkeit der modernen Veterinärmedizin, da dies für sie eine Selbstverständlichkeit darstellt.

Die Bauern und Bäuerinnen im Großen Walsertal geben an überwiegend äußerliche Verletzungen, Wunden oder Verstauchungen und selten schwere Gesundheitsprobleme mit Hausmitteln zu behandeln.

„Wenn sie innerlich was gha hend, hed ma ned will
Hausmittel gha.“⁵

⁵ Wörtliche Zitate sind in diesem Kapitel teils in Schriftdeutsch, teils in Mundart. Je nachdem, wie die GesprächspartnerInnen sich unserer hörbaren „nicht-einheimischen“ Sprache anpassen in ihrer Ausdrucksweise oder doch in ihrem eigenen Dialekt blieben. Zitate in Wörter Mundart entsprechen auch den Regeln der Mundart-Schreibweise.

Wie weit reicht das lokale Erfahrungswissen? Wo gilt es hinzuschauen, um das „Besondere“ aufzuspüren in einem Bergtal wie dem Großen Walsertal, bergbäuerlich geprägt? Mensch - Vieh - Natur, ein Beziehungsdreieck von zentraler Bedeutung, leben doch die Landwirte im Tal allesamt von der Viehwirtschaft.

Und nicht selten kam, wenn wir nach den Verwendungen der Pflanzen fragten, zur Sprache: „Was für den Menschen gut ist, ist auch fürs Vieh gut“. Kein Wunder, denn in früheren Zeiten wurden Hausmittel nicht nur beim Menschen, sondern auch im Stall bei den Tieren ausprobiert. Früher war die Nutzung von Hausmitteln im Stall wohl aus einer gewissen Not heraus bedingt. Man konnte sich einen Tierarzt einfach nicht leisten. Geht das Wissen in der Tierheilkunde mit der Zeit verloren, weil die moderne Veterinärmedizin bessere, sicherere, schnellere Erfolge erzielt, weil heutzutage Tierärzte verfügbar sind und man nicht mühselig und langwierig selbst herumdoktern will? Weil die Anwendung von Hausmitteln eben wirkliches Erfahrungswissen braucht?

Geht das Wissen in der Tierheilkunde mit der Zeit verloren, weil die moderne Veterinärmedizin bessere, sicherere, schnellere Erfolge erzielt, weil heutzutage Tierärzte verfügbar sind und man nicht mühselig und langwierig selbst herumdoktern will? Weil die Anwendung von Hausmitteln eben wirkliches Erfahrungswissen braucht?



Das Klauienschneiden ist eine wichtige Pflegemaßnahme zur Gesunderhaltung der Tiere.
(Foto Martina Grabowski)



Tierheilkunde
mit Hausmitteln



QUELLEN DES WISSENS

Allerdings nennen sie sehr wohl auch zahlreiche Hausmittel für Magen-Darm-Probleme, allen voran Durchfall. Die lokale Tierheilkunde befasst sich jedoch nicht nur mit der Heilung von akuten Krankheiten und Beschwerden, sondern die Bäuerinnen und Bauern achten schon im Vorfeld darauf, dass die Tiere gar nicht erst krank werden. Gesunderhaltung und Vorbeugung sind ebenso wichtig wie Heilung und Linderung.

Für Mensch und Tier

Die Hausmittel für Nutztiere unterscheiden sich kaum von den Hausmitteln für Menschen.

„Das was ma de Lüüt hält au gibt, das ischt dasselbe.“

Tee oder Kaffee (*Coffea arabica*) bereiten die Landwirten für Großvieh oft in höherer Konzentration zu. Manchmal werden die Teeblätter oder der Kaffeesatz mit verabreicht. In manchen Fällen, wie bei der Kamille (*Matricaria chamomilla*), werden für Tiere alle oberirdischen Pflanzenteile verwendet, für Menschen jedoch nur die Blüten. Für Kleinvieh wird die Dosierung dem Körpergewicht angepasst. Auch bei der Konzentration von alkoholhaltigen Tinkturen achten die Landwirten darauf, was behandelt wird, an welcher Körperstelle

und wie dick dort die Haut ist. Bei der Art des Hausmittels wenden die Landwirten manchmal einen Werkstoff in verschiedener Verarbeitungsform an: Zum Beispiel wird eine Wunde erst mit Arnikatee (*Arnica montana*) gewaschen, dann mit Arnikatinktur desinfiziert und abschließend mit Arnikasalbe eingerieben.

Der Art der Anwendung schreiben die GesprächspartnerInnen auch eine heilende Wirkung zu, zum Beispiel ist bei Klauenerkrankungen ein Fußbad im warmen Wasser schon wohltuend. Der als Tee-Absud beigegebene Pflanzenwirkstoff verstärkt die Wirkung dann noch. Auch einer der Tierärzte bestätigt, dass die Klauenkrankheit „Wild“ mit kontinuierlichem Baden der Wunde abheile, nur dass der Arbeitsaufwand oft gescheut würde. Die Ausdauer bei der Anwendung von Hausmitteln ist ganz wesentlich, da die Behandlung mit Hausmitteln oft als zeitaufwendig beschrieben wird.

„Da muascht half druf si, ned glei naochgée.“

Zur Wahl eines Hausmittels geben die GesprächspartnerInnen an, dass Ihnen oft noch andere Hausmittel mit ähnlicher Wirkung bekannt sind. Wenn das Hausmittel, das für eine Krankheit am besten geeignet ist, nicht verfügbar ist, verwenden sie einfach das Zweitbeste.



Die Frage nach den Wissensquellen über Tierheilkunde hat viele ähnliche Ergebnisse gebracht, nämlich, dass es sich bei diesen Quellen um „alte Überlieferungen“ handelt. Das Wissen wurde innerhalb der Familie weitergegeben, vom Vater oder Onkel an den Sohn, von der älteren Generation an die jüngere. Eine Gesprächspartnerin freut sich über den „guten Draht“, den ihr Mann und ihr Sohn zueinander haben:

„Mich dunkt das immer so schö wie sie mitanand so philosophieren über gruisse Sacha, das ischt einfach aäppas schös. Drom miuss ich mich sätber nemma a so i das Züg ihl laäba. Ich duua mi höchlichtens amusiera wia sie guat köind mianand, sie können wirküll guat.“

Die Frauen werden beim Thema der Weitergabe wenig erwähnt. Ein Gesprächspartner, der kaum pflanzliche Hausmittel genannt hat, aber dafür umso mehr mechanische Anwendungen in der Tierheilkunde, erzählt, dass sein Großvater viele Kenntnisse an seinen Vater weitergegeben hat, der wiederum viel an ihm und seinem Bruder weitergegeben hat. Die Schwester, welche unverwahrt blieb und zu einem späteren Zeitpunkt interviewt wurde, hatte jedoch ein umfassendes Wissen über Heilpflanzen, das sie nach ihren Angaben auch vor allem von ihrem Vater erworben hat. In der Familie sind Kinder und Jugendliche auch öfter geschickt worden, um etwas zu holen, mit dem dann die Tiere behandelt worden sind. So haben sie „nebenbei“ mitbekommen, was sich im Stall tut, auch wenn ihr Interesse vielleicht nicht sehr groß war - es war etwas Alltägliches.

Wenn Interesse besteht, werden verschiedene verfügbare Wissensquellen genutzt, wie zum Beispiel die Medien: also Büchern, Zeitschriften, Radio, Fernsehen oder auch Kurse der Landwirtschaftskammer zu Homöopathie für Tiere und anderen Themen, und vor allem der Austausch mit dem Tierarzt oder der Tierärztin, den Nachbarn und Bekannten. Die Nachbarschaftshilfe war nach Angaben der Gesprächspartner und Gesprächspartnerinnen früher noch viel weiter verbreitet als es heute der Fall ist. Früher haben sich die Bauern

und Bäuerinnen auf den oft langen Fußwegen zur Kirche untereinander ausgetauscht und ihr Wissen weitergegeben. Manchmal reichte Hilfe beim Erstellen der Diagnose, was der erste wichtige Schritt ist, um handeln zu können. Oft musste aber auch konkret mit angepackt werden, und man hat jemanden aus der Gegend geholt, der in einem oder mehreren Bereichen der Tiergesundheit einen „Wissensvorsprung“ hatte. Ein Landwirt hat erzählt, dass er sich nach der Kirche im Wirtshaus bewusst zu den Älteren an den Tisch gesetzt hat, um sie über ihre Kenntnisse zur Tiergesundheit ausfragen zu können.

„Früher hat man schon aus den Erfahrungen der Alten mehr herausgeholt, weil ein Junger zwisste nichts. Und da denk ich auch bei mir jetzt, es gibt viele Sachen wo jetzt die Jungen noch nicht erleben kommen. Und das kann man dann weitergeben, eigentlich problemlos . . . Grad bei Krankheiten, da tun man einfach froh, wenn man jemand fragen konnte der schon gewusst hat, um aus es geht.“

Manche Bäuerinnen und Bauern scheinen neben ihrem umfassenden Wissen auch ein Gespür für ihre Tiere zu haben. Wenn sie in den Stall kommen, merken sie sofort, dass etwas nicht in Ordnung ist und fangen mit der Suche nach der Ursache ihres Gefühls an.

„Das überschaut mi mengmaal stäilber, dass i das scho merk, wenn i in Stad lilt go, dass irgendäppas ned stimmt, das merk i, das gespür i. Und ich stiah das au, ich stiah das sofort. Und daa iss mengmaal ganz schwer zum entscheida. Ja, meischtens probier i scho sailber, vorr i an Tierarzt hol.“

Die Beziehung zu den Tieren und ihre genaue Beobachtung werden von den Befragten öfters als besonders wichtig genannt. Sie sollen sich wohl fühlen und gerade nach traumatischen Erlebnissen, wie z.B. einem Gebärmuttervorfall, ist der „Kuhkomfort“ entscheidend, „gaut fuatara und scho dtaa.“

Box 12: Quellen des Wissens (Text: Martina Grabowski, in: Grabowski 2010)



Oft kombinieren sie auch mehrere Pflanzen (wie z.B. in Teermischungen) oder führen einen ganzen „Komplex“ an Anwendungen durch, die eine ganz bestimmte Abfolge haben (wie z.B. beim „Gällia“ mit der Gallurzel, *Helleborus viridis*). Oftmals kommen Pflanzen auch in bereits verarbeiteter Form zum Einsatz, wie z.B. in Form von Rotwein oder Schnaps und Vollauf.

Außerdem wird für die Tiergesundheit Most verwendet – (wobei hier der Alkohol die Hauptrolle spielt ⁹), darüber hinaus Essig, Apfelessig, Speiseöl sowie Kleie.

Die von den Bauern und Bäuerinnen am häufigsten genannten pflanzlichen Hausmittel sind: Rotwein, Kamille, Meisterwurz, Schnaps, Heublumen, Harz, Schwarze, Ringelblume, Wermut, Kaffee, Lein, Arnika, Brombeere, Johanniskraut. Ein Bauer nannte 39 verschiedene Hausmittel im Gespräch, im Durchschnitt zählten die Gesprächspartnerinnen 24 Hausmittel auf.

Aus der Fülle einige Beispiele

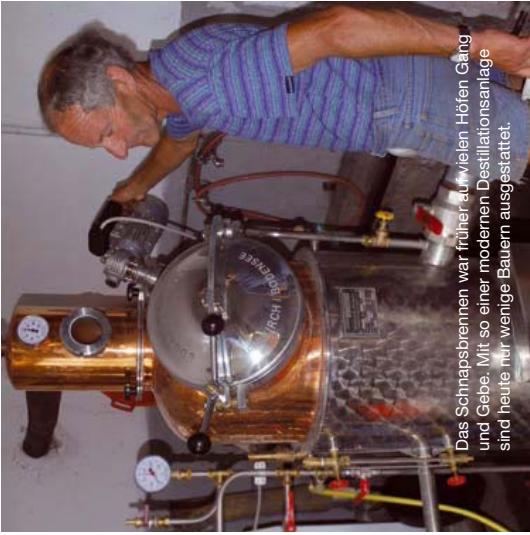
Einige ausgewählte Beispiele sollen die Fülle an Anwendungen, ebenso wie Verarbeitungsformen aufzeigen. Die meisten der Nennungen beziehen sich auf die Behandlung von Kühen und Kälbern. Einige Gesprächspartnerinnen nennen auch gezielt den Einsatz bei Schafen, selten Ziegen. Meist gilt, dass die genannten Hausmittel bei allen Tieren eingesetzt werden können.

Für Details zu Verarbeitung und Anwendungen der einzelnen Hausmittel sei hier auf die Diplomarbeit von Martina Grabowski (2010) verwiesen.

Rotwein (*Vitis vinifera*) wird Rindern eingegeben (zwei bis vier Liter) z.B. bei Magen-Darm-Krankheiten, Koliken, Durchfall-Grippe oder generell bei Kreislaufschwäche. Zumal wird der Rotwein dafür erwärmt.

Von manchen Gesprächspartnerinnen wird Kaffe und Schnaps oder auch Zucker zugesezt. Nebst der spe-

⁹ Häufig verwenden wir bei der Wiedergabe von Aussagen der Gesprächspartnerinnen nicht den grammatisch korrekten Konjunktiv, der im Unterstreich „Zweck“ ausdrücken könnte, sondern schreiben im Indikativ, weil wir das Fachliche kommunizieren wollen, so wie eben die Gesprächspartnerinnen wahrnehmen.



Das Schnapsbrennen war früher auf vielen Höfen Gang und Gebe. Mit so einer modernen Destillationsanlage sind heute nur wenige Bauern ausgestattet.

Zifischen Wirkung bei Verdauungsstörung soll dies den Kreislauf anregen und die allgemeine Fitness fördern.

Kamille (*Matricaria chamomilla*) nennen die Gesprächspartnerinnen ebenfalls für Magen-Darm-Krankheiten. Diese wird Rindern in Form von Tee verabreicht. Bei Nabelentzündung der Kälber baden die Gesprächspartnerinnen äußerlich, ebenso bei offenen Wunden, entzündungen Augententzündungen oder Klauenkrankheiten.

Schnaps verwenden die Bäuerinnen und Bauern nach eigenen Angaben zum Desinfizieren. Die Hälfte der Gesprächspartnerinnen bremst den Schnaps selbst, andere kaufen ihn (zumeist auch von den Bauern im Tal). Er wird ganz allgemein meist aus Obst (Äpfel, *Malus domestica* und Birnen, *Pyrus communis*) gebrannt, oder aber auch gezielt aus oder in Zugabe von speziellen Kräutern, Beeren und Wurzeln. Häufig kommt bei den Tieren der Vorlauf (aus dem Brennvorgang die erste noch hochprozentige Flüssigkeit die abrinn) zum Einsatz, während für den Menschen erst der „qualitativ gute“ Schnaps verwendet wird. Generell schreiben die Gesprächspartnerinnen dem Schnaps eine große Bedeutung zu.

Heublumen (*Graminis flos*) galten laut Aussage der Gesprächspartnerinnen v.a. in früheren Zeiten als wertvolles Hausmittel. Wenn ein Heustock aufgebraucht ist, bleiben die Heublumen, also Blüten und Samen von Gräsern, Kräutern und Blumen, als Bodensatz übrig. Ein Gesprächspartner erklärte, dass heutzutage ein Großteil der Heublumen nicht mehr brauchbar ist, wegen der Verunreinigung mit Dünger und Erde, die

Pflanzliche Hausmittel

Eine Fülle an Hausmitteln für Tiere kam den Bäuerinnen und Bauern in den Sinn. Insgesamt konnten 16 Gesprächspartnerinnen knapp 400 Hausmittel aufzählen. Allen voran (etwa ein Drittel) nennen sie Hausmittel pflanzlichen Ursprungs.

Oft kombinieren sie auch mehrere Pflanzen (wie z.B. in Teermischungen) oder führen einen ganzen „Komplex“ an Anwendungen durch, die eine ganz bestimmte Abfolge haben (wie z.B. beim „Gällia“ mit der Gallurzel, *Helleborus viridis*). Oftmals kommen Pflanzen auch in bereits verarbeiteter Form zum Einsatz, wie z.B. in Form von Rotwein oder Schnaps und Vollauf.

Außerdem wird für die Tiergesundheit Most verwendet – (wobei hier der Alkohol die Hauptrolle spielt ⁹), darüber hinaus Essig, Apfelessig, Speiseöl sowie Kleie.

Die von den Bauern und Bäuerinnen am häufigsten genannten pflanzlichen Hausmittel sind: Rotwein, Kamille, Meisterwurz, Schnaps, Heublumen, Harz, Schwarze, Ringelblume, Wermut, Kaffee, Lein, Arnika, Brombeere, Johanniskraut. Ein Bauer nannte 39 verschiedene Hausmittel im Gespräch, im Durchschnitt zählten die Gesprächspartnerinnen 24 Hausmittel auf.

Einige ausgewählte Beispiele sollen die Fülle an Anwendungen, ebenso wie Verarbeitungsformen aufzeigen. Die meisten der Nennungen beziehen sich auf die Behandlung von Kühen und Kälbern. Einige Gesprächspartnerinnen nennen auch gezielt den Einsatz bei Schafen, selten Ziegen. Meist gilt, dass die genannten Hausmittel bei allen Tieren eingesetzt werden können.

Für Details zu Verarbeitung und Anwendungen der einzelnen Hausmittel sei hier auf die Diplomarbeit von Martina Grabowski (2010) verwiesen.

Rotwein (*Vitis vinifera*) wird Rindern eingegeben (zwei bis vier Liter) z.B. bei Magen-Darm-Krankheiten, Koliken, Durchfall-Grippe oder generell bei Kreislaufschwäche. Zumal wird der Rotwein dafür erwärmt.

Von manchen Gesprächspartnerinnen wird Kaffe und Schnaps oder auch Zucker zugesezt. Nebst der spe-

⁹ Häufig verwenden wir bei der Wiedergabe von Aussagen der Gesprächspartnerinnen nicht den grammatisch korrekten Konjunktiv, der im Unterstreich „Zweck“ ausdrücken könnte, sondern schreiben im Indikativ, weil wir das Fachliche kommunizieren wollen, so wie eben die Gesprächspartnerinnen wahrnehmen.



Beim Erzaugraben

von den Maschinen mitgemischt wird. Nur ungedüngte Wiesen, bevorzugt Magerwiesen, die noch in Handarbeit gehauert werden, liefern saubere, hochwertige Haublumen. Früher hat man die Heublumen direkt bei der Heuarbeit in den „Bluamasack“ eingesammelt. Eine Gesprächspartnerin erzählte außerdem, dass früher ein Kapuzinermönch von Haus zu Haus ging und gegen eine Spende geweihte Heublumen verteile. V.a. zum Baden verwenden die Landwirtlinnen Heublumen-Tee bei Klauenkrankheiten oder Fußverletzungen.

Harz ist ein Sammelbegriff für verschiedene Baumharze. Überwiegend wird Harz von der Fichte (*Picea abies*) und der Lärche (*Larix decidua*) verwendet. Von letzterer gibt es weniger im Großen Walstal. Ihr Harz ist hell und im Gegensatz zum Fichtenharz flüssig, was praktisch in der Anwendung ist. Die Gesprächspartnerinnen bezeichnen Harz häufig als Zugsalbe. Sie streichen es erwärmt und verflüssigt auf ein Tuch und binden damit entzündete Wunden ein, z.B. bei geschwollenen Knien, einem abgebrochenem Horn oder Entzündungen an den Kläuen. Wenn es erhärtet, wie ein Gipsverband, hat ein Bauer bei Ziegen damit sogar Knochenbrüche geholfen. So wie es Eiter und Entzündungen „herauszieht“, zieht es z.B. auch eingezogene Schiefer beim Menschen heraus.



Ein Bauer demonstriert das Räuchern mit der Meisterwurz.
Diesen Rauch hält man bei Entzündungen unter den
Nabel von Kälbern.

diesem Absurd geheilt. Ebenso baden die Landwirtnen bei Euterentzündungen, geschwollenen Knien oder bei legilichen Gliederbeschwerden mit einem Tee aus (getrockneten) Wurzeln. Die entsprechenden Körperteile können auch mit einem getränkten Tuch eingewickelt werden. Ein Bauer beschreibt, wie er bei Zerrüttungen die Rinder mit einer Tinktur aus der Meisterwurz einreibt.

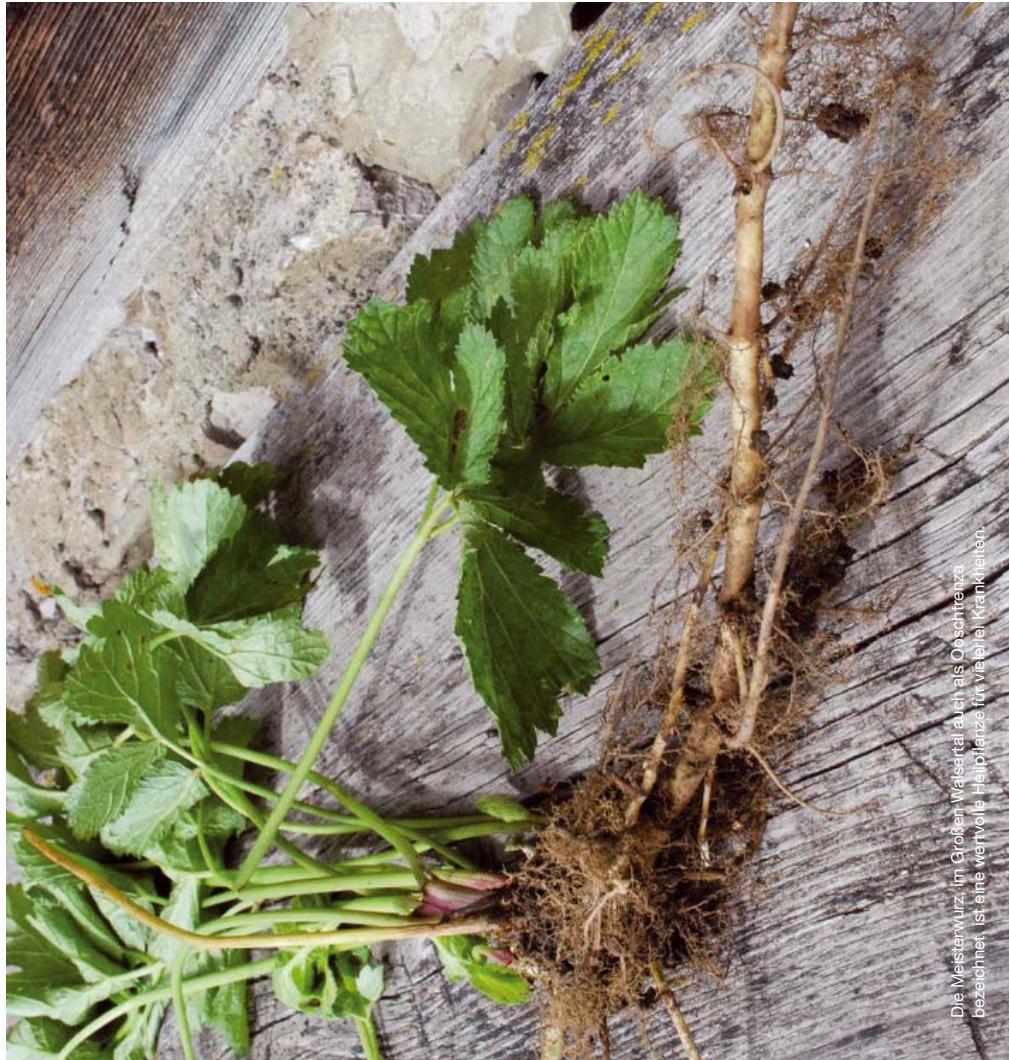
Bei chronischem Durchfall, Magen- und Darmkrankheiten geben die GesprächspartnerInnen den Rindern die Wurzel auch direkt ein. Hierfür mischen sie eine Handvoll gemahlene Meisterwurz in Schweineschmalz. Man könnte es auch direkt ins „Gamill“ mischen, das Wiegekäckte (also der Grasballen, den eine Kuh aufstößt und nochmal kaut und wieder schluckt). Das wirkt auch wenn Kühe blutige Schleimhäute im Maul hätten.

„We'ma-n'allbis as Stuck Osschtrenza im Sack heid dee choond kee Chrankat zua-hi.“ (in: Bertel 2006)

Bei Magen-Darm-Krankheiten setzen die Bauern die Wurzel entweder kalt in Wasser oder auch in Schnaps an und schütten den Kühen die Medizin mit einer Flasche ein. Das stärkt das Immunsystem im Allgemeinen.

Und wie schon gesagt: „Was für die Tiere gut ist, ist auch für den Menschen gut“ – oder umgekehrt. Und so wird der Meisterwurz-Schnaps angesezt oder gebrannt auch von den Menschen im Großen Walsertal als Abwehrkräfte förderndes Mittel getrunken. Eine Gesprächspartnerin hat im Nachtkästchen neben ihrem Bett die in Scheiben geschnittene Wurzel aufbewahrt. Täglich nimmt sie ein Stück davon zur Stärkung ihres Immunsystems.

„Infectiose Zwischenklauenentzündung - Entzündung um den Hornschuh herum, am Saumband und zwischen den Klauen, die durch Feuchtigkeit hervorgerufen wird, vor allem wenn die Tiere auf matschigen Weiden stehen. Meist dringen die Bakterien über eine kleine Verletzung ein. Symptome sind Schwellung und Lahmheit. Sehr schmerhaft.“



Die Meisterwurz (*Paucedanum ostruthium*) wird bezähnelt, ist eine typische Heilpflanze für viele tierische Krankheiten.

Die **Meisterwurz** (*Paucedanum ostruthium*) wird von den GesprächspartnerInnen als ganz besondere Pflanze nahezu „verehrt“. Im Großen Walsertal vielmals als „Osschtrenza“ bezeichnet, wurde sie in den Befragungen zur Tierheilkunde am dritthäufigsten genannt. Wir wollen sie als ein Beispiel der Volksherkunde bei Tier und Mensch herausgreifen und detaillierter beschreiben:

Die Meisterwurz wurde (und wird zum Teil auch heute noch) zum Räuchern verwendet: Einige GesprächspartnerInnen wissen von früheren Zeiten zu berichten, als die Toten noch zu Hause aufgebahrt wurden, bevor sie am Friedhof begraben wurden. Anschließend hätte man die Räume ausgeräuchert, u.a. mit der Meisterwurz. Als die Maul- und Klaudensuche im Land um-



Immunsystems. Auch bei Zahnbeschwerden nützte es, auf der Wurzel zu kauen, bzw. einfach ein Stück für eine Weile im Mund zu behalten. Bei eitrigen Mandeln half die Meisterwurz ebenso.

Seit die alte Frau nicht mehr so gut auf den Beinen ist, habe sie sich am Berg oben eine Wurzel ausgegraben und sich die Meisterwurz in den Garten gepflanzt. Eben: die Meisterwurz müsse man immer „grifffbereit“ haben. Die heilsame Wirkung, die die GesprächspartnerInnen der Meisterwurz zuschreiben, geht soweit, dass es heißt, man müsse nur ein Stück Meisterwurz im Hosensack haben, dann wäre man vor allen Krankheiten geschützt:

„We'ma-n'allbis as Stuck Osschtrenza im Sack heid dee choond kee Chrankat zua-hi.“ (in: Bertel 2006)

Tabelle 3: Kategorisierung nicht-pflanzlicher Hausmittel mit Anzahl der Nennungen und Beispielen (n= 16)

Kategorie	Anzahl Nennungen pro Kategorie	Beispielhaft ausgewählte nicht-pflanzliche Hausmittel
Management	71	Stallklima, Frischluft, Freilauf, Wasser tränken
Tierisch	17	Schweineschmalz, Biestmilch, Säuerliche Milch
Kombinationen	24	Brennsuppe, Brot + Ei + Butterschmalz
Mineralisch	9	Steinöl
Sonstige	18	Melkfett, Milchsurs
Mechanisch	42	Geburthilfe, Klausenschneiden, Aderlass
Anwendungskomplex	7	Gällna
Geistig	69	Hellig Dreikönig, Osterbräuche, Alpsegnung

Nicht pflanzliche Hausmittel

Die vielen Nennungen der nicht-pflanzlichen Hausmittel gliederten wir in 7 Kategorien: „Management“, „Mechanisch“, „Kombinationen“, „Tierisch“, „Mineralisch“, „Anwendungskomplex“ und „Sonstige“ (siehe Tabelle 3).

Die Haltung und das Stallmanagement gelten ebenso wie die Fütterung als Grundlage der Tiergesundheit. Von zwei Gesprächspartnerinnen und einem Gesprächspartner wird die Haltung im Laufstall als besonders tierfreudlich betrachtet. Sie bietet sowohl viel Raum für Bewegung als auch Liegemöglichkeiten, kühle Temperaturen und andere Vorteile.

Die ersten Laufställe sind Ende der 1980er Jahre im Großen Walsertal gebaut worden, und seitdem haben viele Betriebe das System übernommen. Zudem namnen fast alle Gesprächspartnerinnen die Fütterung als Basis für die Gesundheit der Tiere, nach dem Motto: „das richtige Futter ist die beste Vorsorge.“ Auch (teilweise) Bräuche erwähnten die Gesprächspartnerinnen häufig in Zusammenhang mit der Tierheilkunde.

Im nächsten Kapitel wollen wir auf diese Zusammenhänge zwischen Landwirtschaft und Brauchtum näher eingehen.

Dynamisch sich wandelndes Wissen

Tierheilkunde im Wandel – Verständlicherweise will man nicht mehr mühselig herumdoktern, erwartet es die Zeit vielleicht gar nicht mehr, wenn Landwirtschaft z.T. nur noch im Nebenerwerb betrieben wird.

Und doch ist das Wissen um die Behandlung kranker Tiere sowie die vorbeugende Gesunderhaltung ein wertvoller Erfahrungsschatz. Viele der früher bekannten Behandlungstypen sind planziichen Ursprungs. Auch hier ist die enge Beziehung von Mensch und Natur sichtbar, die landwirtschaftlichen Nutztiere mit eingeschlossen in diesem „Beziehungsdreieck“.

Keineswegs wollen wir sagen „zurück zu den guten alten Zeiten“, das wäre romantisch verkärt. Und so romantisch waren diese Zeiten wohl nicht. Wohl aber muss etwas an diesen Praktiken dran sein, steckt in diesem Erfahrungsschatz auch viel Weisheit.

Auch wenn die landwirtschaftlichen Strukturen sich geändert haben, ist das „alte Wissen“ jedenfalls Kulturgut, das weit ist weitergegeben zu werden, dynamisch im Wandel der Zeit.



SPEZIALISTINNEN UND SPEZIALISTEN IN DER TIERHEILKUNDE

Bevor sich der Arzberuf etablierte hat gab es als Helfer in medizinischen Notlagen Menschen, denen besondere natürliche und übernatürliche Begabungen nachgesagt wurden. Wie es in einem Walser Gedicht heißt, hatten die heilkundigen Spezialisten und Spezialistinnen ein großes Wissen und für alle Beschwerden ein Mittel, aber keine akademische Ausbildung. „*Ja d' Mari had für alls a Mittel, an halba Dokter, blöff kein Titel*“ (Mayer, 2008).

In jedem Ort des Tals hat es Männer und Frauen gegeben, die man gerne gefragt hat, da sie Hausmittel empfehlen konnten. Die Menschen, die man im Krankheitsfall gefragt hat, konnten auch oft Blutungen stillen oder einen Aderlass durchführen.

Auch heute praktizieren diese Heilkundigen oft noch ihre vielfältigen Metiers – gemäß Grabner (1988) werden sie von ihren Patienten unter anderem „Kräuterweiblein“, „Bauerndoktor“ oder „Sympathiedoktor“ genannt. Neben ihrer Fähigkeit, Krankheiten zu heilen, wird vor allem ihr umfassendes Heilpflanzenwissen hervorgehoben (Grabner, 1988). Die Bezeichnung, dass jemand mit Sympathie heilt, wurde auch im Großen Walsertal in Bezug auf das Entfernen von Warzen und Schab benannt.

Und auch in der Literatur aus dem Großen Walsertal werden Spezialistinnen und Spezialisten in Gesundheitsfragen genannt (Bertel et al., 1996). Die Notwendigkeit, Spezialisten bezüglichweise Spezialistinnen zur Verfügung zu haben, weil man auf ihre Dienste angewiesen war, hat jedoch stark abgenommen.

Box 13: Spezialisten und Spezialistinnen in der Tierheilkunde (Text: Martina Grabowski, in: Martina Grabowski, 2010)

„Das Jahr des Herrn bestimmt`s Leben im Bäuerlichen“ – Pflanzen im Brauchtum

Sprechen wir von bio-kultureller Vielfalt, so sind die verschiedensten Verwendungen von Pflanzen mit eingeschlossen. Wir finden etwa Kultur im Speiseplan und immaterielle kulturelle Werte im Sammeln von Kräutern. Jegliche Art der Verwendung dieser Pflanzen ist Ausdruck einer regional spezifischen Kultur.

Und so finden Pflanzen auch ihre Verwendung in verschiedensten Bräuchen, die einerseits mit der das Tal prägenden Landwirtschaft verbunden sind, andererseits geprägt sind von religiös-kirchlichen Bräuchen: Glaube und religiöse Handlungen kommen in ritualisierten Handlungen in der Landwirtschaft zum Ausdruck (wie z.B. das „Besprengen“ der Tiere mit Weihwasser oder Räuchern von Haus und Stall).

Religiöse Feste haben häufig einen Bezug zu landwirtschaftlichen Ereignissen (z.B. Beiträge für Wetter sowie Segen der Felder, Erntedankfest). So leitet eine Gesprächspartnerin ihre Gedanken zu den Pflanzen im Brauchtum treffend ein: „Das Jahr des Herrn bestimmt`s Leben im Bäuerlichen absolut.“ Und beginnt zu erzählen ...

Oft sind Bräuche nicht ausschließlich auf dieses Tal beschränkt. Was ist schon „Tradition“? Wie lange muss etwas im Tal schon in dieser Art gepflegt worden sein, dass es die Bezeichnung „Tradition“ oder „Bruch“ verdiene? Woher kommen diese Bräuche? Gibt es etwas „typisch Walserisches“? Während sie so das Jahr nach den verschiedenen Bräuchen im Großen Walsertal durchgeht, die einen Zusammenhang mit Pflanzen aufweisen, blätzen diese Fragen immer wieder auf.

Beten, Weihwasser „sprengen“ oder eine Kerze anzuzünden ist weit verbreitet (und auch das nicht nur im Großen Walsertal), es wird übers Jahr unabhängig von spezifischen Anlässen praktiziert. Den Gesprächspartnerin fällt es im ersten Moment nicht ganz leicht, gezielt nach Pflanzen im Brauchtum zu forschen.

Dennoch scheinen Pflanzen in vielen Bräuchen vorzukommen, einfach als Dekoration, oder es sind bestimmte Pflanzen denen eine Rolle im Festakt und ev. auch bestimmte Bedeutung zugeschrieben wird (z.B. Osterbräuche).

In jeder Gruppe werden sehr unterschiedliche Pflanzen gewählt.



**Pflanzen
im Brauchtum**



Rosmarin und Nelken zieren traditionellerweise den Hirtenmaie zum Alptreib.



In einer Gemeinschaftsaktion binden die Firmlinge in Fontanella die Palmbuschen für die Palmweihen.

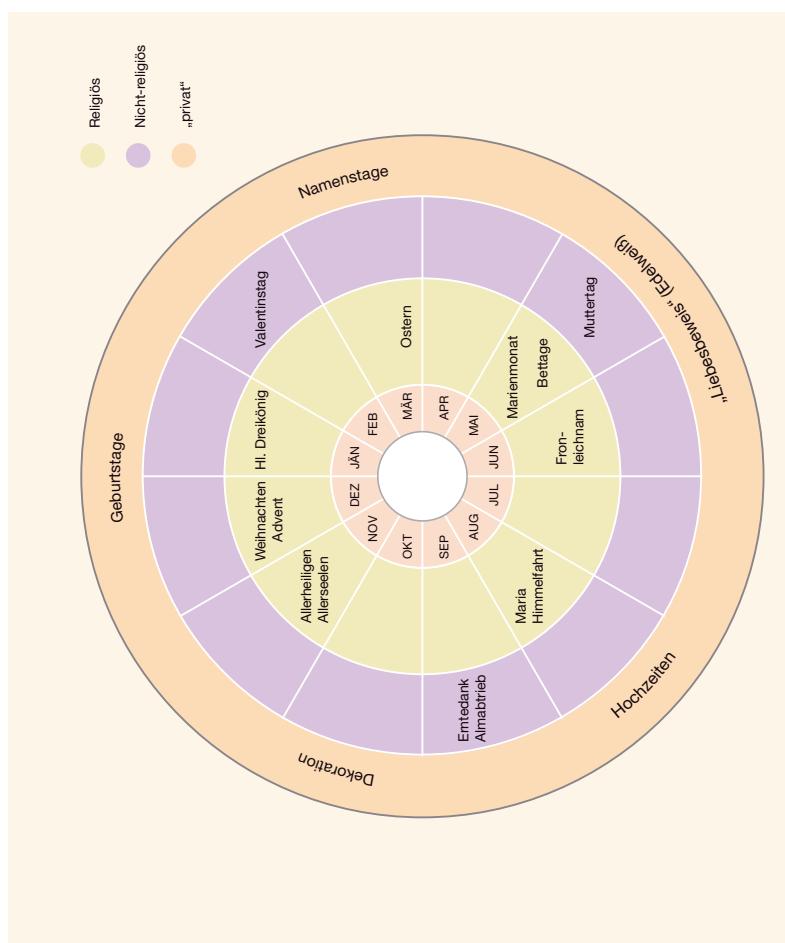


Abbildung 2: Von den GesprächspartnerInnen genannte Bräuche, bei denen Pflanzen zum Einsatz kommen (n=17)
(Quelle: Eigene Darstellung, 2009)

Religiös - Palmbuschen zu Ostern ...

Was wie in den Gemeinden des Großen Walsertales an kirchlich-religiösen Bräuchen zelebriert wird, hängt oftmals von den jeweils tätigen Priestern ab, beschreiben die GesprächspartnerInnen. So kann es sein, dass Ostern in Fontanella anders (und mit anderen Palmbuschen) gefeiert wird als in Raggal oder Blons. Die jeweiligen Geistlichen sind auch nicht immer Walserischen oder überhaupt Vorarlbergischen Ursprungs, sodass sie aus ihren eigenen Herkünften Gestaltungselemente mitbringen. Je nach Aufgeschlossenheit oder Konserватismus, je nach Eingebundenheit und Engagement der ortssässigen Pfarrgemeinschaft verändern sich auch "Traditionen". Wir wollen auf 2 Beispiele, die uns im Rahmen von 21 Interviews und vielen informellen Gesprächen rund um die „Bräuche“ beschrieben wurden, näher eingehen: eines religiös und eines explizit landwirtschaftlich.

Ostern – am Sonntag nach dem ersten Frühlingsvollmond – ist im Jahreskreis fest verankert. Die Palmweihe am Sonntag zuvor ist wohl auch weit verbreiterter christlich-katholischer Brauch.

Je nach Region sehen allerdings die Palmbuschen anders aus. So nennen uns die GesprächspartnerInnen im Großen Walsertal verschiedene Pflanzen, die in einem Palmbuschen „gehören“ (Tabelle 4). Die Meimungen gehen auseinander, ob es nun bestimmte Pflanzen sein mussten oder man einfach nehme was eben zu der Zeit gerade grün sei. Einige geben an, Palmkätzchen (*Salix sp.*); Stechlaub (*Ilex aquifolium*) und Biskniss (*Taxus baccata*) seien die „traditionellen“ Pflanzen für den Palmbuschen. Für manche gehört zu diesen drei auch noch der Wacholder (*Juniperus communis*) dazu.



Tabelle 4: Pflanzen für den Palmbuschen und Anzahl der Nennungen a) in semistrukturierten Interviews (n=16) und b) in informellen Interviews während teilnehmender Beobachtung (n=5)

Lokaler Name	Deutscher Name	Botanischer Name	a) Anzahl Nennungen (n=16)	b) Anzahl Nennungen (n=5)	Anmerkung
Stechlaub	Stechpalme	<i>Ilex aquifolium</i>	14	4	giftig
Palmkätzle	Palmtätschen/Weide	<i>Salix</i> sp.	13	3	
Öpfel	Apfel	<i>Malus domesticus</i>	12	1	
Ibskiss	Elbe	<i>Taxus baccata</i>	11	2	giftig
Wißmannkriss	Weißanne	<i>Abies alba</i>	10	2	
Buchs	Buchs	<i>Buxus sempervirens</i>	5	2	giftig
Özweig	Ölaum	<i>Olea europaea</i>	5	1	
Räckholderkriss	Wacholder	<i>Juniperus communis</i>	4	1	
Thuje	Thuje	<i>Thuya</i> sp.	1	2	
Sefenna	Sadebaum	<i>Juniperus sabina</i>	2	-	
Adler	Latschen	<i>Pinus mugo</i>	2	-	
Efeu	Efeu	<i>Hedera helix</i>	1	1	
grüner Mauerbedecker mit roten Beeren dran		nicht identifiziert	1	-	
Kirsch-Lorbeer *		<i>Prunus laurocerasus</i>	-	1	giftig
Hasel	Hasel	<i>Corylus avellana</i>	-	1	als Stab für Palmbuschen

* nur beobachtet, nicht explizit genannt

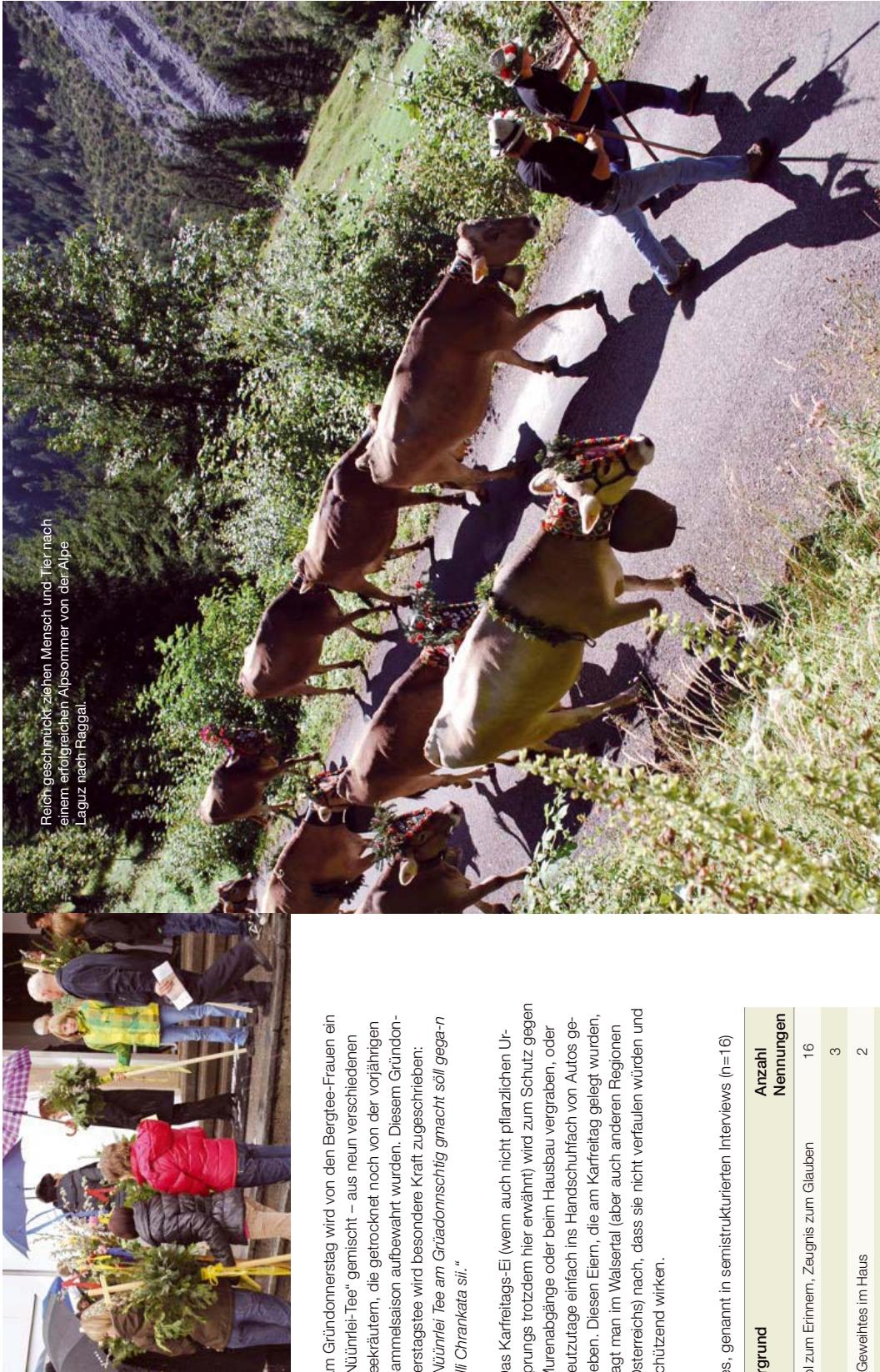
getragen. Manche Kirchenbesucher bringen mehrere Palmbuschen, um sie später in Haus und Hof verteilt aufhängen zu können. Oder die Palmbuschen werden auch unter den Gemeindemitgliedern an solche Personen verschenkt, die selbst keinen gebunden haben. Zumindest ein kleines Zweiglein ist bei jedem Kirchgang zu sehen.

Einige der GesprächspartnerInnen schreibt dem Stechlaub (*Ilex aquifolium*) die Symbolik der Dornenkrone Christi zu. Eine andere bezeichnet die Thuje (*Thuya* sp.) als den „Lebensbaum“.

Müssen es genau sieben Pflanzarten sein, die zu einem Buschen gebunden werden? Diese Tradition kommt, laut Aussage der GesprächspartnerInnen, nicht aus dem Walsertal. Man erzählt, dass der Zahl sieben symbolisch-magische Bedeutungen zugeschrieben werden. Andere wiederum sehen im Palmbuschen primär eine schöne Dekoration, er wird zusätzlich ganz nach Belieben (z.B. mit farbigen Bändern) geschmückt. In der Gemeinde Fontanella wird zur Einbindung der Jugendlichen in ein aktives Pfarrleben ein gemeinsames Palmbuschen-Binden mit den Firmlingen veranstaltet. Angeblich von Tirol komme die Tradition, die Palmen für den Umzug nicht als Hand-Buschen sondern auf lange Stangen zu binden.

Die geweihten Pflanzen, seien sie nun hinters Kreuz im Herrgottswinkel gesteckt, im Stall aufgehängt oder am Heustock oder Dachboden aufbewahrt, gelten bei den Menschen im Großen Walsertal als Schutz bringend.

Das Räuchern von den getrockneten Bestandteilen eines Palmbuschens wirke „gegen das Böse“. Auch das Verbrennen soll Segen bringen und speziell bei Unwetter Schutz vor Blitz und Hagel bieten. Oftmals stehen diese Bräuche, wie z.B. etwas Geweihtes zu verbrennen, im Zusammenhang mit dem Wetter, das wiederum zentrale Auswirkungen für die Landwirtschaft hat und damit die meisten Menschen im Großen Walsertal



Reich geschmückt ziehen Mensch und Tier nach
einem erfolgreichen Alpssommer von der Alpe
Laguz nach Raggal.

betrifft. Auch wenn es heute nur noch 180 landwirtschaftliche Betriebe im Tal gibt, so prägen doch die Geschichte und wohl auch das Landschaftsbild einer immer noch charakteristisch landwirtschaftlichen Kultur die Menschen im Tal. Während der Glaube an die Wirkung des Geweihten eher bei den älteren Generationen verankert ist, so finden sich auch genügend Jungs, die diese Bräuche weiter leben. Viele machen es „weil's halt ein schöner Brauch ist.“

Und sind – unabhängig von Glaubensfragen – auch nicht mehr so abhängig von der Landwirtschaft. Wetterereignisse sind zudem heute nicht mehr so bedrohlich wie in früheren Zeiten. Vieles, so meint eine Gesprächspartnerin, macht man erst wieder, wenn man's den eigenen Kindern oder Enkelkindern weiter gibt. Aber in der heutigen Zeit geht es wohl auch ein wenig verloren oder wird nicht mehr so genau genommen, wenn weniger Zeit bleibt für derartige Dinge (beispielsweise durch die Arbeit im Tourismus).

Andere Osterbräuche neben den Palmbuschen sind die „Gründonnerstags-Suppe“ mit neuem verschiedenem Kräutern, wobei die Gesprächspartnerinnen oftmals dazu sagen, dass es im Großen Walsertal um die Jahreszeit meist noch keine Kräuter zu sammeln gibt.

Am Gründonnerstag wird von den Bergtee-Frauen ein „Nürnlei-Teef“ gemischt – aus neun verschiedenen Teekräutern, die getrocknet noch von der vorjährigen Sammelsaison aufbewahrt wurden. Diesem Gründonnerstagsteef wird besondere Kraft zugeschrieben:

„Nürnlei Tee am Gründonnerstag gmacht soll gega-n alli! Chrankata si!“

Das Karfreitags-Ei (wenn auch nicht pflanzlichen Ursprungs trotzdem hier erwähnt) wird zum Schutz gegen Murengänge oder beim Hausbau vergraben, oder heutzutage einfach ins Handschuhfach von Autos gegeben. Diesen Eiern, die am Karfreitag gelegt wurden, sagt man im Walsertal (aber auch anderen Regionen Österreichs) nach, dass sie nicht verfaulen würden und schützend wirken.

Tabelle 5: Verwendung der Palmbuschen im Laufe des Jahres, genannt in semistrukturierten Interviews (n=16)

Kategorie	Verwendungen	Hintergrund	Anzahl Nennungen
Aufbewahren	hinter jedes Kreuz im Haus	Symbol zum Erinnern, Zeugnis zum Glauben	16
	im Stall		3
Verbrennen	am Dachboden	etwas Gewehtes im Haus	2
	am Heustock		1
Dekorieren	im Garten aufstellen	Schutz und Segen	6
	an der Tür aufhängen	Schutz und Segen	1
Verbrennen	bei Unwetter	Schutz vor Blitz und Hagel	11
	verbrennen statt wegsmießen	achtsamer Umgang mit Gewehtem	7
Räuchern	im Haus und Stall	gegen das Böse	4
Alpbenediktion			2
	im Garten verbrennen	Segen für ganze Umgebung	2
Vestreuen	für Aschermittwoch-Asche		1
	im Garten		1
Essen	geweihte Äpfel	für Gesundheit (Hals)	3
	Palmkätzchen	gegen Blitzschlag	1

Landwirtschaftlich – mit geschmücktem Vieh von der Alp abfahren

Mancherorts als Touristenattraktion vermarktet, vielerorts Ausdruck von Stolz, Dankbarkeit und Verbundenheit wird zum Alpabtrieb das /v/ festlich geschmückt, ebenso wie Hirten und Semmer. Fragten wir nach „Brauchtum“, so kam das den meisten Gesprächspartnern als erstes in den Sinn. Die GesprächspartnerInnen bestätigen wie wichtig Ihnen selbst ist, diese Tradition aufrecht zu erhalten. Es ist keine „Show“, sondern wirklich Ausdruck von Dankbarkeit und Freude. Diese Pflanzen, Asparagus (*Asparagus densiflorus*), Nelken (*Dianthus sp.*) und Rosmarin (*Rosmarinus officinalis*) und Asparagus (*Asparagus densiflorus*). Diese Pfanzen, Asparagus (*Asparagus densiflorus*), Nelken (*Dianthus sp.*) und Rosmarin (*Rosmarinus officinalis*) und Asparagus (*Asparagus densiflorus*).



officinalis), finden sich beim Alpabtrieb am „Hirtenmaie“ ebenso wie als Hochzeitsschmuck am Hut des Bräutigams in früheren Zeiten, erzählt eine alte Bäuerin. Rosmarin ist lange Zeit gar nicht als Küchengewürz genutzt worden, sondern primär als Dekoration.

Am Rande sei gesagt: Asparagus gehört in jedes Wäldershaus (wie eine Gesprächspartnerin bekundet). Auch wenn man keinen Platz hätte, so wäre doch in jedem Haus ein Topf mit Asparagus zu finden. Jegliche Familienfestivität gehörte also mit Asparagus und eventuell noch „Nägele“, Nelken (*Dianthus* sp.) geschmückt. Sie erinnert sich an die Geburtstage ihrer Kindheit als einen ganz speziellen Tag im Jahr: Sie waren arme Leute und konnten sich große Geschenke nicht leisten, aber der Geburtstag sollte doch ein schöner Anlass sein. So hat ihre Mutter immer schon den Tisch mit einem weißen Tuch, ihrem besonderen „Geburtstagsteller“ und einem Zweig Asparagus (*Asparagus densiflorus*) geschmückt.



solche Bräuche verloren gingen. Junge übernehmen solche „Bräuche“ vielmals erst, wenn sie selbst wieder Kinder haben, um ihnen die Verbundenheit mit der eigenen Kultur zu vermitteln, weiter zu geben was sie selbst als Kind erlebt haben.

Vielleicht leben die Jungen manches davon nicht so „streich“, vielleicht hinterfragen sie so manches, vielleicht passen sie Rituale an die heutige Zeit an, werden andere Lieder gesungen, vielleicht (so sagen manche Alten) fehlt ihnen der Glaube dahinter – aber sie tun es und „es ist schon was dran“. Damit lebt Kultur in seiner Vielfalt weiter.

... und es lebt weiter

Auch wenn es scheint, dass wir auf nichts „speziell Walserisches“ gestoßen sind mit dieser Frage nach den Pflanzen in Bräuchen, ist es doch interessant da hinzuschauen und nachzufragen und auch hier den Wert geübter „Traditionen“ ins Bewusstsein zu rufen.

Glaube und Werthaltungen bis hin zu religiösen Praktiken sind Teil von lokalem Erfahrungswissen. Auch wenn es niemanden der GesprächspartnerInnen als etwas Besonderes vorkommt „man hat das halt immer schon so gemacht“, so fänden sie es schade, wenn

Weiter forschen – Weiter entwickeln

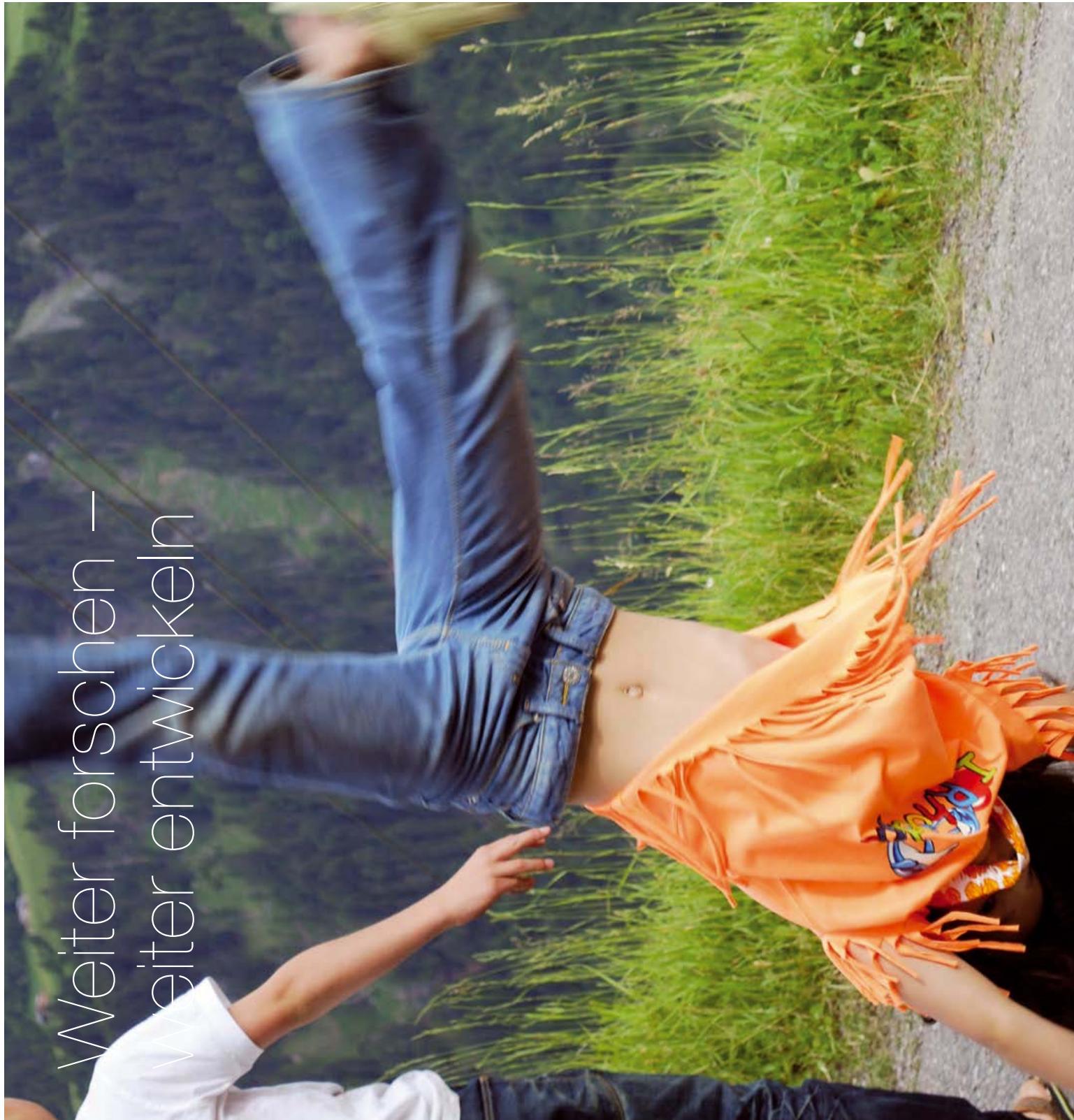
**Weiter forschen –
weiter entwickeln.**
Ein Appell.

Biocultural Diversity Monitoring – ein hoch wissenschaftlich klingender Titel? Und wie lebensnah Forschung dagegen sein kann!

Mitten unter Volk gemischt, wollen wir inspirieren mit den Themen, die wir in dieser Broschüre vorstellen. Wir laden ein, diese vielfältigen Beziehungen von Mensch und Natur weiter zu beforschen, inhaltlich-thematisch wie auch methodisch weiter zu entwickeln. Das Spektrum ist weit und bunt. Und so bunt sind auch unsere Methoden.

Wir laden ein, die Menschen in einer Forschungsregion mit einzubeziehen in den Forschungsprozess, als aktive GestalterInnen von der Konzeption an bis zur forschenden Durchführung. Schauen wir uns Ihre Perspektiven auf Ihre Lebenswelt an!

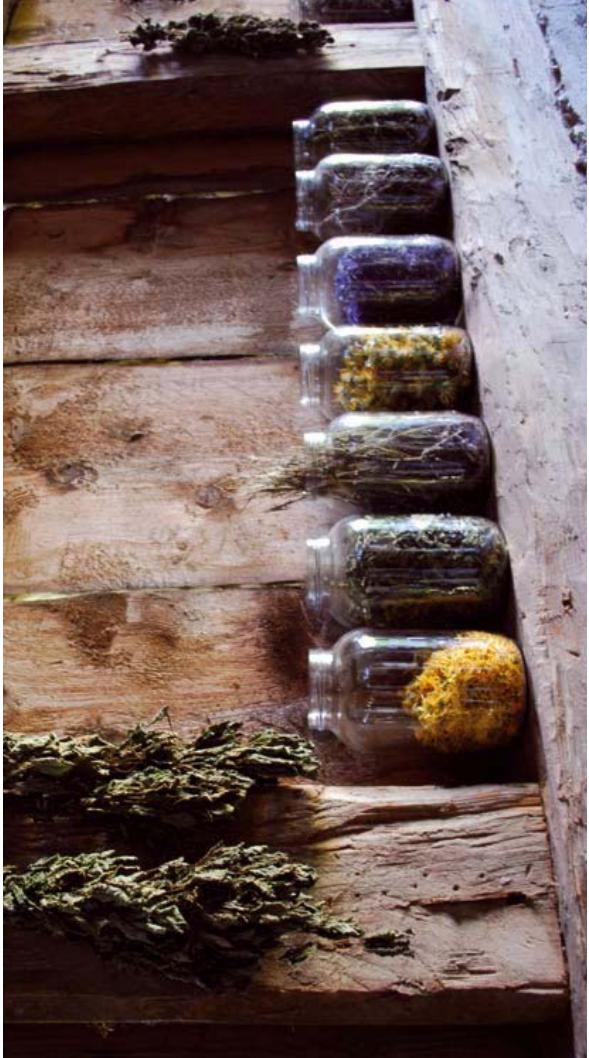
Lassen wir sie selbst erzählen. Wissenschaftliche Forschung in Biosphärenparks ist keineswegs graue Theorie, ausschließlich Statistiken, Tabellen und Diagramme – sie kann so kreativ und unkonventionell sein wie ein Kinder-Kräuter-Zwerge-Märchen, das Applaus bekommt bei einer internationalen Wissenschaftskonferenz!





Quellen

- UNESCO-MAB (2012): www.unesco.at/wissenschaft/mab.html. Abgerufen am 20.06.2012.
- UNESCO (1996): The Seville Strategy and the Statutory Framework of the World Network. <http://unesdoc.unesco.org/images/2010/001038/103849rb.pdf>. Paris, UNESCO.
- BERTEL, F., BURTSCHER, E., FEßLER, E. & TÜRTSCHER, M. (1996): We'ma-n ar Wehng hed saäd ma sött ma. Fontanella, Eigenverlag.
- BURGER-SCHEIDLIN, H. (2007): Wetter- und Klimakonzepte von Landwirten. Wahrnehmung und Wissen zwischen Praxis und Theorie ; eine sozialanthropologisch – ethnomedizinologische Studie im Großen Walsertal. Österreich. Dissertation, Wien, Universität Wien, University of Vienna.
- GRABNER, E. (1988): Volksmedizin. IN: W., B. R. (Ed.) Grundriss der Volkskunde. Einführung in die Forschungsfelder der Europäischen Ethnologie. Berlin, Deutschland, Dietrich Reimer Verlag.
- GWT (2011): Biosphärenpark Großes Walsertal. www.grosseswalsertal.at/. Abgerufen am 10. Juni 2011.
- KIERMAYER, G. (2003): Aus der Gegenwart. IN: WALTER, N. (Ed.) Stilles Erbe. Das Große Walsertal. Wien, Österreich, Christian Brandstätter Verlag.
- MAYER, H. (2008): Ds Hus-Mittl. Wäserheimat in Vorarlberg, Tirol und Liechtenstein. 83, 238-239.
- SCHUBAUR, F. (2006): Grathauer im Großen Walsertal, Faschina, Österreich., Eigenverlag Familie Armela Nachbaur.
- GRASSER S., C. SCHUNKO, C. R. VOGL & B. VOGL-LUKASSEK (2011): Reichtumiges Erfahrungswissen über pflanzliche Vielfalt - „BioCulturalDiversity“ im Biosphärenpark Großes Walsertal, Vorarlberg. Reinhard Geßl und Elisabeth Klingbacher, FB1 Österreich (Hrsg.). Der aktuelle Stand des Bio-Forschungs-wissens in Österreich. Kurzfassungen laufender oder kürzlich abgeschlossener Projekte zur Biologischen Landwirtschaft in Österreich. Teil der Symposiumsdokumentation „Bionet 2011 – Neue Ideen für die Biologische Landwirtschaft“.
- VOGL T. (2011): Lokale Genüsesorten – Erfahrungswissen von Hausgärtner_innen zu Lokalsorten im Biosphärenpark Großes Walsertal (Vorarlberg). Masterarbeit Universität für Bodenkultur, Wien. 102 S. www.nas.boku.ac.at/fileadmin/_H93/H933/
- GRABOWSKI M. (2010): „Meistenwurz und Adellass“ – Anwen-dung und Wandel des ethnovernärmedizinischen Wissens im Großen Walsertal/Voralberg unter Her vorhebung der pflanzlichen Hausrmittel und des religiösen Brauchtums. Diplomarbeit. Universität Wien. 168 S. www.nas.boku.ac.at/fileadmin/_H93/H933/
- GRASSER S., C. SCHUNKO & C. R. VOGL (2010): Biokulturelle Vielfalt im Biosphärenpark Großes Walsertal – „Wissenschaft geht unters Volk“. Umweltforum Vorarlberg, Tagung Biodiversität: Vom Wert der Vielfalt., 14.–15.Okt. 2010, Schwarzenberg. www.rueckblick.umweltforumvorarlberg.at/allgemein/
- GRASSER S., C. SCHUNKO & C. R. VOGL (2012): Gathering “tea” – from necessity to connectedness with nature. Local Knowledge about wild plant gathering in the Biosphere Reserve Grosses Walsertal (Austria). Journal for Ethnobiology and Ethnomedicine. 8:31. www.andreapieronieu.com
- BURTSCHER E., B. FUCHSB, & S. GRASSER (Hrsg.) (2012): Bergtee. Eigenverlag des Vereins Alternative Wirtschaft. Eschen, Liechtenstein. Präsentation im Rahmen des Kulturfestivals Wäserherbst 19. Sept. 2012, Buchboden. www.wäserherbst.at/literatur.html



Grosses Walsertal (Austria). Journal for Ethnobiology and Ethnomedicine. 8:23. www.andreapieronieu.com

Präsentation

GRASSER S., C. SCHUNKO & C. R. VOGL (2012): School kids as Ethnobotanists - Knowledge transmission through participatory research in the Biosphere Reserve Großes Walsertal (Austria). 13th Congress of the International Society of Ethnobiology, May 20th – 25th 2012, Montpellier, France.

GRASSER S., A. PONCET, C. WECKERLE & C. R. VOGL (2010): Masterword and palm fronds – examples of plant burning in alpine regions of Austria and Switzerland. 11th Congress of the International Society for Ethnopharmacology. 20th – 25th September 2010, Albacete, Spain. Revista de Fitoterapia, Vol. 10, p.175. www.ise2010.org

GRASSER S., C. SCHUNKO & C. R. VOGL (2010): Biokulturelle Vielfalt im Biosphärenpark Großes Walsertal – „Wissenschaft geht unters Volk“. Umweltforum Vorarlberg, Tagung Biodiversität: Vom Wert der Vielfalt., 14.–15.Okt. 2010, Schwarzenberg. www.rueckblick.umweltforumvorarlberg.at/allgemein/

Wissenschaftliche Publikation

- GRASSER, S., C. SCHUNKO, C. R. VOGL (2012): Gathering “tea” – from necessity to connectedness with nature. Local Knowledge about wild plant gathering in the Biosphere Reserve Grosses Walsertal (Austria). Journal for Ethnobiology and Ethnomedicine. 8:31. www.andreapieronieu.com
- SCHUNKO C., S. GRASSER & C.R. VOGL (2012): Intraductal variation of wild plant knowledge in the Biosphere Reserve

Buch

- BURTSCHER E., B. FUCHSB, & S. GRASSER (Hrsg.) (2012): Bergtee. Eigenverlag des Vereins Alternative Wirtschaft. Eschen, Liechtenstein. Präsentation im Rahmen des Kulturfestivals Wäserherbst 19. Sept. 2012, Buchboden. www.wäserherbst.at/literatur.html



Filme

„Kraut im Bild“ - Kräuterdokumentarfilm der Volksschulkinder, St. Gerold, Mai 2010. 39 Min. unter der Anleitung von S. Grasser und M. Weber. Uraufführung im Rahmen des Kulturfestivals Walserherbst, 11.Sept.2010, St. Gerold.

www.walserherbst.at/film.html

www.youtube.com/watch?v=pp3Fxp0V9Go

sowie weitere Teile unter www.youtube.com/user/oekoland

„Ein Zwerg kaut am Berg Kraut“ – Dokumentarisches Kräuter-märchen der Kinder aus Fontanella, Sonntag, Blons, Thüringerberg und Raggal, Juli 2010. 45 Min. unter der Anleitung von S. Grasser und M. Weber. Uraufführung im Rahmen des Kulturfestivals Walserherbst, 11.Sept.2010, St. Gerold.

www.walserherbst.at/film.html

www.youtube.com/watch?v=Zg1CAGLXE9Y sowie

weitere Teile unter www.youtube.com/user/oekoland

Preis

Umweltzeichen Projekt-Wettbewerb (2012): Hauptpreis für „Kraut im Bild – Kräuterdokumentarfilm der Volksschule St. Gerold“ unter der Leitung von S. Grasser und M. Weber (2010) im Rahmen des Forschungsprojektes „Biocultural Divesity Monitoring“.

Berichte über das Projekt in Öffentlichen Nachrichten

VN Vorarlberger Nachrichten – Heimat Bludenz (2010): Ein Zwerg kaut am Berg Kraut. Großwalsertaler Kids stellen sich als Filmemacher vor. 09.09.2010.

VN Vorarlberger Nachrichten – Bezirk Bludenz (2010): Kräutervielfalt in Bild & Ton. 10.09.2010.

Vorarlberg heute (2010): Interview mit S. Grasser zum Projekt „Mensch & Kraut in Bild und Ton“ im Rahmen des 10-jährigen Jubiläumsfestes des Biosphärenparks Großes Walsertal. 04.09.2010, Life-Übertragung um 19.00 Uhr.

sowie regelmäßige Berichterstattung zum Projekt-Fortschritt im Blickwinkel, Zeitschrift des Biosphärenparks Großes Walsertal (in den Ausgaben von 42/2008 bis 50/2010)

Haftungsausschluss:

Die Rezepte und Anwendungen der Hausmittel, die in diesem Bericht genannt sind, sind eine Wiedergabe von Aussagen von Gesprächspartnerinnen und Gesprächspartnern. Bei der Darstellung dieser Rezepte und Anwendungen in diesem Bericht handelt es sich weder um Empfehlungen noch um Bewertungen durch die AutorInnen. Von den AutorInnen wird keinerlei Haftung für die Folgen der Anwendung übernommen.





United Nations
Educational, Scientific and
Cultural Organization



Österreichisches Nationalkomitee
Man and the
Biosphere Programme

