

# Landeszeitung



## **Sammlung**

Arche Noah  
der Nutzpflanzen

Seite 2

## **Forschung**

Der Zukunft  
den Boden  
bereiten

Seite 6

## **Alte Sorten**

neu entdeckt

Seite 7

## **100 Jahre Tiroler Genbank**

Hinter der modernen Bezeichnung Genbank stecken Wissen und Forschung aus einem Jahrhundert. Unzählige alpine Landsorten wurden und werden in der Genbank gesammelt, gesichert, beschrieben und für die Nachwelt erhalten.



(Von li.) Karl Berger, Leiter des Volkskunstmuseums, Peter Assmann, Direktor der Tiroler Landesmuseen, LHStv Josef Geisler, Christian Partl, Leiter der Tiroler Genbank und Ausstellungskurator Michael Span bei der Ausstellungsöffnung im Innenhof des Volkskunstmuseums.

## Ein Streifzug durch 100 Jahre Forschungsarbeit



Köstlichkeiten aus der Region und aus alten Landsorten kredenzt von der LLA Imst. Foto: Land Tirol/Entstrasser-Müller



Die Körner mancher Getreidesorten können auch angefasst werden, hier die Fisser Gerste. Foto: ©: Maria Kirchner



Ein Blick in die Ausstellung „Land – Sorten – Vielfalt“ im Volkskunstmuseum.



Getreide aus der Sammlung von Erwin Mayr ab 1922

Zum 100. Geburtstag der Tiroler Genbank würdigt das Tiroler Volkskunstmuseum deren Arbeit zur Erhaltung der genetischen Vielfalt heimischer Nutzpflanzen mit einer Sonderausstellung „Land – Sorten – Vielfalt“. Diese zeigt – prominent platziert im Kreuzgang des Museums – die 100-jährige Geschichte der Genbank zwischen Nahrungssicherung, Biodiversität und Bewahrung des kulturellen Erbes bis hin zum Schaffen in der Gegenwart. Auf den Grünflächen des Innenhofs wurden ausgewählte Sorten gesät, denen die BesucherInnen in den nächsten Monaten beim Gedeihen bis zur Ernte zuschauen können.

Eröffnet wurde die Ausstellung im Rahmen des Festakts zum 100-Jahr-Jubiläum der Tiroler Genbank nicht nur mit Reden, sondern mit regionalen Köstlichkeiten aus alten Landsorten. Der Rindfleischsalat vom Tiroler Almochs wurde mit Trockenbohne und Zwiebel-Wagger kredenzt. Im Brotkorb Gebäck aus Bio-Urdinkel, Roggen, Tirgge und Binkelweizen. Zubereitet und serviert wurden die Spezialitäten von der Landwirtschaftlichen Lehranstalt Imst.

### Land – Sorten – Vielfalt

29. April bis 30. Oktober 2022

Tiroler Volkskunstmuseum  
Universitätsstraße 1, Innsbruck

# 100 Jahre Tiroler Genbank: Vielfalt, kulturelles Erbe und Zukunftsaktie

**Vor 100 Jahren wurde der Grundstein für die Tiroler Genbank – einer Sammlung landwirtschaftlicher Kulturpflanzen aus Tirol und dem alpinen Raum – gelegt. Die Aufgaben einer Genbank umfassen nach klassischer Definition die Sammlung, Erhaltung, Beschreibung und Nutzung der Landsorten.**

Heute liegen mehr als 1.000 Saatgutproben und Pflanzgut von 35 verschiedenen Pflanzenarten getrocknet bei minus 16 Grad im Kühllager der Tiroler Genbank. Die Tiroler Genbank, eine Einrichtung des Landes Tirol und damit in öffentlicher Hand, ist gemeinsam mit St. Petersburg die weltweit älteste der mittlerweile 1.400 Genbanken. Und sie ist die einzige mit einer derartigen Vielfalt alter Landsorten aus dem alpinen Raum.

Kernaufgabe der Tiroler Genbank ist die Sicherung der genetischen Vielfalt alpiner Landsorten. „Dazu betreiben wir seitens des Landes Erhaltungs- züchtung und haben von allen 1.068 Sorten gutes, kontrolliertes Saatgut oder Pflanzgut“, erklärt Christian Partl, seit 2004 Leiter der Tiroler Genbank. Weil die Keimfähigkeit begrenzt ist, muss das Saatgut immer wieder erneuert werden. Das passiert auf etwa vier Hektar Landesfläche vorwiegend im Tiroler Ober-



Foto: Land Tirol/Berger

LHStv Josef Geisler und Genbank-Leiter Christian Partl mit den alten Landsorten Chrysanth-Hanser-Roggen und Fisser Imperialgerste.

land. Eine so genannte in-situ-Erhaltung wird bei den 400 Apfelsorten praktiziert. 1.155 Apfelbäume in Streuobstwiesen sind in der Genbank erfasst. 68 seltene Apfelsorten wurden veredelt und sind in den Sortengärten an der Landwirt-

schaftlichen Lehranstalt in Imst und in Rotholz enthalten. Weitere Informationen unter [www.tirol.gov.at/genbank](http://www.tirol.gov.at/genbank)

Christa Entstrasser-Müller

## Historischer Abriss

1922: Start der Sammlung und Dokumentation historischer, regionaler landwirtschaftlicher Nutzpflanzen durch Prof. Erwin Mayr (Bild)

1939: Versuchsfeld in Sistrans

1941: Gründung der Landesanstalt für Pflanzenzucht

1950: Umbenennung in Landesanstalt für Pflanzenzucht und Samenprüfung

1999: Überführung der Tiroler Genbank in die Abteilung Landwirtschaftliches Schulwesen und Landwirtschaftsrecht und Schließung des Standorts in Rinn



## Tiroler Genbank

1.068 Saatgutproben verschiedener Landsorten aus dem alpinen Raum, davon 646 Getreide-Landsorten, 70 Kartoffel-, 84 Bohnen-, 56 Mohn- und 19 Erbsensorten sowie 63 Krautrüben . . .

35 verschiedene Arten: Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Emmer, Einkorn, Dinkel, Triticale, Mais, Hirse, Kartoffel, Busch-, Stangen-, Feuer- und Ackerbohnen, Erbsen, Mohn, Lein, Buchweizen, Rüben, Kraut, Kohl, Brotklee, Tomaten, Schnittlauch, Zwiebel, Kresse, Wicke, Kürbis, Lupine . . .

400 verschiedene Tiroler Apfelsorten (in-situ-Erhaltung), davon 68 seltene Apfelsorten veredelt in den Sortengärten der Landwirtschaftlichen Lehranstalten Imst und Rotholz



Die Fisser Imperialgerste wird in der Brauerei Zillertal zu einer regionalen Bierspezialität gebraut, im Bild (von li.) Braumeister Peter Kaufmann, Christian Sturm, Initiator des Anbaus von Imperialgerste, und Zillertal-Bier-GF Martin Lechner.

## Die Schatztruhe alter Landsorten für die Zukunft öffnen

**Obernberger Schwarzhäfer, Chrysanthanser-Roggen, Rotholzer Trockenbohne, Zwiebel-Wagger, Fisser Imperialgerste und viele mehr – all diese alten Landsorten liegen in der Tiroler Genbank und werden vermehrt auch wieder auf den Feldern angebaut.**

„Mit der Genbank des Landes Tirol sichern wir die ungeheure genetische Vielfalt unserer heimischen landwirtschaftlichen Nutzpflanzen und bewahren unser kulturelles Erbe. Mit unserem eigenen keimfähigen Saatgut bewahren wir aber auch die Grundlage unserer Ernährungssouveränität. Außerdem ist die Genbank eine Schatztruhe und Zukunftsaktie für die heimische Landwirtschaft, die regionale Wirtschaft, die moderne Pflanzenzüchtung und auch die Gastronomie“, unterstreicht LHStv Josef Geisler die Bedeutung der Genbank anlässlich ihres 100-Jahr-Jubiläums.

### Mit Regionalität punkten

„Noch sind regionale Produkte aus alten Landsorten rar. In Zusammenarbeit mit

dem Innovationszentrum der Agrarmarketing Tirol wollen wir die Schatztruhe alter Sorten für die Zukunft öffnen und neue Spezialitäten entwickeln und anbieten“, erklärt Agrarlandesrat Geisler. Doch regionale Produkte, die Geschichte haben und Geschichten erzählen, liegen im Trend. Zudem sind pflanzliche Lebensmittel stark im Kommen.

Welches Potenzial in der Schatztruhe Tiroler Genbank schlummert, wird

anhand der Fisser Imperialgerste deutlich. Wiederbelebt wurde sie 2013 auf Initiative von Oberländer Bauern. Seit aus ihr von der Zillertaler Brauerei regionales Bier gebraut wird, haben sich die Anbauflächen in Tirol vervielfacht. Die Fisser Imperialgerste hat eine Renaissance erlebt. Und auch der Preis für die nunmehrige Braugerste, Ausgangsprodukt für feinsten Whisky oder Rollgerste für die traditionelle Gerstlsuppe, die einst als Futter für die Tiere diente, stimmt.

### Aus Tradition wird Innovation mit Mehrwert

„Die Rückbesinnung auf alte Landsorten und deren Neuentdeckung kann nicht nur eine gute Ergänzung oder lohnende Alternative zur klassischen Produktion sein, sondern auch neue regionale Produkte kreieren und touristische Anziehungspunkte bringen“, betont LHStv Geisler und gratuliert der Genbank zum 100-Jahr-Jubiläum sowie Zillertal Bier zur regionalen Produktlinie und dem Braukunsthaus, das die

#### Entwicklung der Getreideanbauflächen in Tirol

- 1950 14.000 Hektar
- 1965 8.500 Hektar
- 2000 1.000 Hektar
- 2017 675 Hektar
- Heute 800 Hektar

Foto: Land Tirol



1.068 Saatgutproben von verschiedenen Landsorten aus dem alpinen Raum liegen in der Tiroler Genbank. Darunter auch verschiedene Bohnen, Mais und Erbsen.

Bierproduktion auf moderne Weise in all ihren Facetten erlebbar macht.

### Interessante Eigenschaften für moderne Pflanzenzüchtung

Tirols alte Landsorten sind nicht besonders ertragreich und auch deshalb in den letzten Jahrzehnten aus dem Landschaftsbild weitgehend verschwunden. „Der Ertrag moderner Getreidezüchtungen übersteigt jenen der alten Landsorten zum Teil um das Zehnfache“, weiß Christian Partl von der Tiroler Genbank. Aber: Sie haben sich jahrhundertlang an die klimatischen Gegebenheiten des alpinen Raums bestens angepasst. Einige weisen Krank-

heitsresistenzen und Schädlingsstoleranzen auf, die moderne, ertragreiche Sorten nicht haben. Viele der Landsorten können auch gut mit Trockenheit umgehen. „Das macht sie auch für die moderne Pflanzenzüchtung interessant“, erklärt Christian Partl. Die alten Landsorten, die wir in der Tiroler Genbank haben, sind ein Genpool, in dem die Landwirtschaft, die Wissenschaft und die moderne Pflanzenzüchtung fischen können.

### Genpool in Landeshand

Als die Tiroler Genbank vor 100 Jahren gegründet wurde, war die Versorgung der Bevölkerung mit Lebensmitteln

eine tägliche Herausforderung, waren doch infolge des Ersten Weltkriegs die Kornkammern der ehemaligen Monarchie in der heutigen Ukraine verloren gegangen. Heute herrscht Krieg in der Ukraine. Und dieser wird sich vor allem auch auf die Ernährungssituation in Nordafrika auswirken. „Sowohl der Krieg als auch die Pandemie haben uns vor Augen geführt, wie wichtig eine gewisse Unabhängigkeit und Selbstversorgung mit Lebensmitteln und Gütern des täglichen Bedarfs sind“, so LHStv Josef Geisler über die Bedeutung dieses landeseigenen Genpools. ■

Christa Entstrasser-Müller

## Forschungsprojekte – der Zukunft den Boden bereiten

**Interreg-Projekt Gene-Save 2002 bis 2008:** Projekt zur Sicherung von lokalen Getreide-, Gemüse- und Apfelsorten in Nord-, Ost- und Südtirol gemeinsam mit dem Versuchszentrum Laimburg. 206 „neue“ alte Landsorten aus Nord- und Osttirol und 185 aus Südtirol in die Genbank aufgenommen. Zusätzlich 400 Apfelsorten.

**Interreg Projekt CereAlp 2013 bis 2015:**

Untersuchung des Nutzungspotenzials von 59 Winterroggen- und zehn Winterdinkel-Landsorten als Brotgetreide. Sortenbeschreibung und Backversuche.

**Euregio-Projekt Binkelweizen 2022 bis 2023:** Anbau, Beschreibung und Untersuchung der Urgetreideart Binkel auf Inhaltstoffe und Backqualität gemeinsam mit Salzburg und Bayern. Historische

Recherchen als Basis für die Entwicklung regionaler Spezialitäten und begleitender Marketingaktivitäten.

**CerealClimate Start 2023:** Gemeinsam mit der Universität Innsbruck Untersuchung alter Sommergersten-Landsorten und moderner Zuchtsorten auf Trockenstress im Hinblick auf den Klimawandel.

# Für alle Felder forschen am Forschungsbauernhof Imst

Forschung, Lehre und Praxis direkt auf dem Feld: Genau das betreibt das Land Tirol gemeinsam mit der Uni Innsbruck seit bereits fünf Jahren auf einem 3,5 Hektar großen Areal in Imst. Auf dem Feld unweit der Landwirtschaftlichen Lehranstalt (LLA) Imst werden sowohl Grundlagen- und angewandte Forschung durchgeführt, als auch praktische Ausbildungen für Pädagoginnen und Workshops angeboten und Saatgut der Genbank vermehrt. Möglich gemacht hat das Maria Hauser. Die ehemalige Leiterin des Ländlichen Fortbildungsinstituts LFI hat den Hof ihrer Eltern, die Zeit ihres Lebens für Innovation

und Zukunftsorientierung standen, 2016 als Forschungsbauernhof der Ausbildung und Forschung gewidmet.

Was als Experiment begann, hat sich zu einem Erfolgsmodell entwickelt. Das Land Tirol und die Uni Innsbruck beweisen, dass die Zusammenarbeit nicht nur im Hörsaal, sondern auch auf dem Feld bestens funktioniert. „Der Forschungsbauernhof Imst erlaubt es, angewandte Forschung unter Praxisbedingungen zu betreiben, womit Tiroler Bäuerinnen und Bauern innovative Lösungen zur Verfügung gestellt werden“, ist Michael

Traugott von der Uni Innsbruck überzeugt. Am Forschungsbauernhof werden beispielsweise wichtige Daten zum Klimawandel gesammelt. Auf Basis des umfangreichen Datenmaterials über Qualität und Erträge alter Landsorten, können Rückschlüsse auf den Einfluss des Klimawandels auf die Landwirtschaft gezogen werden. In Imst werden im Rahmen verschiedener Projekte die Auswirkungen von Klimaextremen wie Sommerdürre oder Starkregen auf die landwirtschaftliche Produktion analysiert. ■

Andreas Baumegger



Studiendekan der Fakultät für Biologie Paul Illmer, Ideengeberin Maria Hauser, LHStv Josef Geisler, Michael Traugott vom Forschungszentrum Berglandwirtschaft, Christian Partl, Leiter der Tiroler Genbank (von links).

## Projekt Drahtwurm Control

Drahtwürmer, die Larven von Schnellkäfern, haben in den vergangenen Jahren in Österreich zu beträchtlichen Ernteausfällen, insbesondere bei Kartoffeln, geführt. Im Jahr 2018 mussten aufgrund von Drahtwurm-Fraßschäden rund 130.000 Tonnen Kartoffeln entsorgt werden. Anfang Mai 2019 waren wegen der umfangreichen Ernteausfälle erstmalig kaum mehr heimische Erdäpfel am Markt erhältlich. Im Forschungsprojekt „Drahtwurm Control“, welches vom Bundesministerium für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus als auch den

Bundesländern gefördert wird, wird unter Einbindung der landwirtschaftlichen Praxis an neuen Bekämpfungsstrategien von Drahtwürmern österreichweit unter Koordination der AGES geforscht. Am Forschungsbauernhof in Imst führt das Institut für Zoologie der Universität Innsbruck mehrjährige Versuche durch, in denen der Einsatz von Bodenbearbeitung, Lockpflanzen und insektentötenden Pilzen erprobt wird. Zudem wird das Verhalten der weiblichen Schnellkäfer erforscht, die beim Befall von Flächen eine wesentliche Rolle spielen.

## Tipp: Feldtag

Wollen Sie sich selbst ein Bild vom Forschungsbauernhof in Imst machen? Am 9. Juli 2022 steht ab 10 Uhr der Bauernhof für einen Besuch offen. Verschiedene Stationen bieten Einblick in die Produktion sowie in die Forschungsarbeit. Und natürlich gibt es am Feldtag auch landwirtschaftliche Produkte zum Verkosten.

Feldtag am 9. Juli 2022 ab 10 Uhr, Forschungsbauernhof, Brennbichl 71, 6460 Imst, Parkmöglichkeit beim Agrarzentrum West (Brennbichl 53)



## Alte Sorten – neu entdeckt!

**Fisser Imperialgerste, Chrysanth Hanser Roggen, Steiners Roter Tiroler Kolbendinkel – all diese Getreidesorten sind echte Tiroler, die dank der Tiroler Genbank eine Renaissance erleben.**

Sei es aufgrund des Geschmacks, sei es wegen des Klimawandels oder als Alternative für AllergikerInnen: Die alten Getreidesorten werden wieder verstärkt in Tirol angebaut und für die Verarbeitung und Herstellung unterschiedlichster Produkte genutzt. Auch unter der Marke BIO vom BERG, ein Vermarktungsunternehmen der Tiroler Bio-BäuerInnen und Bio-ProduzentInnen, werden immer wieder Produkte mit alten Landsorten verkauft. So gibt es ein gemeinsames Projekt mit der Tiroler Landesumweltanwaltschaft, in dem auch Aspekte der Landschaftsgestaltung und der Schutz bodenbrütender Vögel eine wichtige Rolle spielen. Zuletzt wurde die Roggensorte Chrysanth Hanser Roggen in Nikolsdorf, Amlach und Dölsach in Osttirol angebaut. Auch wurde Steiners Roter Tiroler Kolbendinkel aus Tulfes und Zams für BIO vom BERG Produkte verwendet. Neben alten Dinkel-, Weizen- oder



BIO vom BERG produziert unter Beimischung alter Getreidesorten unterschiedliche Produkte, unter anderem auch ein Müsli.

Roggen-Landsorten wird auch Gerste in Tirol angebaut: Die robuste Fisser Imperialgerste wurde bereits vor 100 Jahren entwickelt und ist eine äußerst nahrhafte Pflanze mit hohem Proteingehalt. Sie war bereits in Vergessenheit geraten und wurde erst vor gut zehn Jahren von Christian Sturm und Herbert Röck wieder angebaut, nachdem sich in der Genbank des Landes Tirol entsprechendes Saatgut fand. Inzwischen ist das Korn sehr beliebt: Zillertal Bier nutzt den Großteil der Tiroler Ernte, um die regionalen Bier-

spezialitäten „Tyroler Imperial Hell“ und „Tyroler Imperial Zwickl“ aus 100 Prozent Fisser Gerste herzustellen.

Goldwert ist die Fisser Imperialgerste für Gerhard Maass, der in Prutz feinste Destillate produziert. Mit dem Getreide stellt er einen Single Malt Whisky namens „Fissky“ her, der weltweit zu den Besten zählt und bereits mit dem World Spirits Award ausgezeichnet wurde. Mehrfach ausgezeichnet wurde auch Franz Kostenzer aus Maurach, der Pionier im Brennen alter Landsorten. Aber auch in der Küche findet die Fisser Imperialgerste Verwendung – sei es als klassische Gerstlsuppe oder sogar im Milchreis (siehe Rezept auf Seite 8).

Elisabeth Huldshiner

### Fisser Imperial Gerste

- Sommergerste (Anbau im Frühjahr)
- Relativ hoher Proteingehalt
- Heute Verwendung als Braugerste
- Erstmals gezüchtet in den 1920er und 30er-Jahren vom Fisser Bauern Karl Röck

### Lasst die Blumen blühen!

Garantiert bienenfreundliche und standortgerechte Samenmischungen mit einer Vielzahl regionaler Blumen und Gräser – darunter auch Material aus der Tiroler Genbank – wurden im Rahmen der Initiative „Tiroler Blumenwiesn“ entwickelt. So können HobbygärtnerInnen dazu beitragen, unser Land bienenfreundlicher zu machen.

Die speziellen Samenmischungen werden von Samen Schwarzenberger angeboten und sind im Onlineshop erhältlich. Das vom Maschinenring Tirol initiierte Projekt wird vom Land Tirol unterstützt.

Weitere Informationen dazu unter [www.tiroler-blumenwiesn.at](http://www.tiroler-blumenwiesn.at)



Foto: Maschinenring

# Milchreis einmal anders

Ein Rezept mit Original Fisser Imperialgerste von Küchenchef Elmar Illmer aus dem Panoramarestaurant Bergdiamant in Fiss - eine gesunde, regionale und vor allem schmackhafte Alternative zum herkömmlichen Milchreis.

## Zutaten (für 4 Personen):

100 g Original Fisser Imperialgerste  
500 ml Milch  
½ Vanilleschote  
1 EL Zucker  
1 Prise Salz  
Frische Früchte zum Verfeinern

Info: Die verwendete Gerste sollte am besten schon über Nacht eingeweicht und am nächsten Tag durch ein Sieb abgossen werden, um das beste Ergebnis zu erhalten.

## Zubereitung:

1. Geben Sie die Fisser Imperialgerste zusammen mit der Milch, dem Zucker und der halben Vanilleschote in einen Topf und lassen ihn ca. 35 Minuten bei schwacher Hitze quellen.
2. Garen Sie die Gerste, bis sie bissfest, aber nicht mehr hart ist. Topf vom Herd nehmen.
3. Lassen Sie sie unter gelegentlichem Umrühren abkühlen. Eventuell können Sie noch etwas kalte Milch unterrühren, bis die Fisser Spezialität die gewünschte Konsistenz hat.



Statt Reis (Symbolbild) kann auch Gerste für die Zubereitung eines klassischen Milchreises verwendet werden.

4. Sobald der Milchreis cremig und etwas abgekühlt ist, verfeinern Sie die Süßspeise je nach Belieben mit frischen, regionalen Früchten wie Himbeeren, Heidelbeeren und Erdbeeren oder bestreuen ihn mit einer Zimt-Zucker-Mischung.

Tipp vom Küchenchef: Das Gericht schmeckt auch wunderbar mit karameLLisierten Apfelspalten und Imkerho- oder mit Preiselbeermarmelade.

Hinweis: Sollten Sie keine Fisser Imperialgerste zuhause haben, funktioniert das Rezept auch wunderbar mit herkömmlichen Gerstensorten.

Die Original Fisser Imperialgerste ist beispielsweise bei Eurogast Grisse- mann in Zams (Hauptstraße 150) bzw. dem dazugehörigen Onlineshop unter [www.dergrissemann.at](http://www.dergrissemann.at) (Liefergebiet Bezirk Landeck) erhältlich.

## Wussten Sie dass . . .

- Weizentypen aus der Genbank wurden schon in der Jungsteinzeit kultiviert und werden deshalb „Pfahlbauweizen“ genannt – und auch Ötzi hat sich davon ernährt!
- Zum Brauen von Zillertal Bier wurden im vergangenen Jahr insgesamt 180 Tonnen der Fisser Imperialgerste verwendet.
- Wie kommen „Russen“ nach Tirol? Einem Kriegsheimkehrer haben diese

Kartoffeln auf dem Weg in die Heimat geholfen, der Rest wurde angebaut – seither gibt's „Russen“ im Außerfern.

- Krautrüben als regionale Spezialität werden manchmal auch despektierlich „Soachruabn“ genannt . . .
- „Pyramidenweizen“ oder „Pharaonenweizen“ wurden nicht aus ägyptischen Funden reaktiviert – so altes Saatgut ist sicher nicht keimfähig!

Dieser Weizen stammt aus Anbauten im Iran, Tadschikistan, Usbekistan, Turkmenistan und Afghanistan ...

- Der „Altreier Kaffee“ ist eine blaue Lupine, die in Altrei/Südtirol als Mischung mit Gerste, Weizen oder Feigen als Kaffee-Ersatz Verwendung findet – mit „eigenem“ Geschmack!
- Eine Weizen-Landsorte aus Südtirol ist intensiv gelb gefärbt – es heißt: „Der Weizen braucht kein Ei!“