

## **Zusammenfassung der Fachvorträge\***

Eingangs begrüßt Stefanie Suchy, Projektkoordinatorin des „Alte Tiroler Getreidesorten“ Projekts, alle anwesenden Schüler:innen, Lehrer:innen, Teilnehmende und Vortragende. Stefanie trägt den heutigen Ablauf der Veranstaltung sowie weiteres Organisatorisches vor. Darauf folgt eine Vorstellungsrunde der Besucher:innen, Schüler:innen und Vortragenden, bei der sie sich selbst sowie ihren Fachbereich bzw. das von ihnen angebaute Getreide, Obst oder ihren Betrieb vorstellen.

Das Wort ergeht an **Thomas Moritz**, den **Schulleiter der Landwirtschaftlichen Lehranstalt Imst**. Dieser drückt seine Freude über die heutige Veranstaltung aus und bedankt sich bei allen Referent:innen.

Projektkoordinatorin Stefanie Suchy übergibt das Wort an **Christian Partl** von der **Genbank des Landes Tirol** mit seinem Vortrag „**Tiroler Genbank: Alte Sorten – neu gedacht**“.

- Beschreibung der Entwicklung der Landwirtschaft im alpinen Raum: starke Veränderung bei Sorten und Bewirtschaftung.
- Früher viel Handarbeit, heute durch Mechanisierung enorme Steigerung der Flächenleistung.
- Landwirtschaftliche Nutzpflanzen = Kulturpflanzen, die vom Menschen genutzt werden (z.B. auch für Bioenergie).
- Beginn der Pflanzenzüchtung vor ca. 12.000 Jahren mit der Sesshaftwerdung.
- Lange Zeit Auslesezüchtung, moderne Züchtung erst ab ca. 1900/1910.
- Moderne Züchtung führte tw. zur genetischen Verarmung.
- Weltweit dominieren wenige Kulturen (Weizen, Mais, Reis – 85 % der Ackerflächen).
- In Tirol überwiegt Dauergrünland.
- Sehr geringe Selbstversorgung bei Getreide und Erdäpfel (ca. 1 bis 2 %), starke Importabhängigkeit.
- Benötigte Ackerfläche pro Person durch moderne Methoden stark gesunken.
- „Memory Banking“: Sammlung von Zusatzinformationen von alten Landsorten, um deren Geschichte zu bewahren und sie wieder in die Praxis zu bringen.
- Weltweit ca. 8 Mio. Sorten in Genbanken.  
Tiroler Genbank: ca. 1100 Akzessionen (alte Landsorten) aus dem alpinen Raum.
- Beispiele für Landsorten mit Potential:  
Rotholzer Trockenkochbohne: trockenheitstolerant, krankheitsresistent, geeignet für Biolandbau.  
Roter Tiroler Kolbendinkel: widerstandsfähig, seit 2016 als Sorte zugelassen.  
Sommergerste Alpina: robust, eiweißreich, geeignet für extensive Bewirtschaftung.
- Alte Landsorten genetisch wertvolle Ressource für moderne Züchtung.
- Über Jahrtausende wichtige Grundlage der Ernährung (z.B. Einkorn-Fund bei Ötzi).

---

\* erstellt von **Eva Omotoso, Tiroler Umweltanwaltschaft** (leicht verändert von Stefanie Suchy).

Nach der Präsentation beantwortete Christian Partl noch Fragen der Zuhörer:innen; so wurde beispielsweise gefragt, welche Weizen- und Roggensorten sich für intensiv genutzte Flächen empfehlen. Als Antwort wurden unter anderem die alte Sorte „Capo“ aufgrund ihrer sehr guten Backqualität genannt. Zudem wurde auf die Homepage der AGES verwiesen, auf der eine Sortenliste sowie ein Sortenfinder verfügbar sind. Dort ist auch ersichtlich, welche Sorten in den jeweiligen Ländern überhaupt handelsfähig sind.

Stefanie Suchy bedankt sich beim Vortragenden und weist darauf hin, dass Christian Partl demnächst in den Ruhestand geht. Sie spricht ihm ihren Dank für die jahrelange Versorgung mit Saatgut und die Weitergabe seines Wissens aus.

Direkt anschließend und passend zum letzten Vortrag folgte die Präsentation von **Markus Stadelmann, Bäcker und Landwirt** aus Vorarlberg – „**Mischkorn und Pumpergerste, die Geschichte und Besonderheiten des Getreidebaus in Vorarlberg**“. Er beschäftigt sich seit seinem 12. Lebensjahr mit dem Thema Getreide und dem Wissen rundherum.

- Überblick über die Entwicklung der Getreidearten: Einkorn, Gerste, Dinkel, Weizen, Roggen und Hafer bis hin zum Mais (aus der „Neuen Welt“).
- Angebaut wurde jeweils das Getreide, das unter den gegebenen Bedingungen die sicherste Ernte versprach.
- Begriff „Korn“ bezieht sich jeweils auf das Hauptgetreide einer Region.
- Mischkorn = mehrere Getreidearten auf einem Feld:  
Vorteile: bessere Standfestigkeit, geringere Lagergefahr, bessere Unkrautunterdrückung.  
Heute kaum noch verbreitet, u.a. wegen Problemen bei Ernte und Mehlgüte.
- Historische Entwicklung des Ackerbaus in Vorarlberg:  
Mit dem Bau der Arlbergbahn starker Rückgang des Getreideanbaus.  
Import von Weizen (v.a. Ungarn).  
Gründe: Klima und begrenzte Ackerflächen.
- Vergleich Vorarlberg – Österreich (z.B. 1933):  
Deutliche Unterschiede im Anbau, z.B. kein Buchweizen in Vorarlberg.  
Regionale Sorten in Vorarlberg z.B. Pumpergerste aus dem Montafon.  
Austausch von Saatgut mit Baden-Württemberg.
- Ernährung früher stark an regionale Gegebenheiten angepasst:  
Vorherrschend Graswirtschaft, wenig pflanzliche Fette.  
Kohlenhydrate hauptsächlich aus Spelzgetreide.
- Besonderheiten der Vorarlberger Brotkultur:  
Oft geringerer Roggenanteil im Schwarzbrot (< 40 %).  
Historisch kaum Weizenprodukte wie Semmeln im Bregenzerwald.
- Jüngere Entwicklung:  
Weizen verdrängt andere Getreidesorten im Handel.  
Großteil des Getreides wird als Tierfutter genutzt.  
In westlichen Bundesländern (Vorarlberg, Tirol, Salzburg) weniger Brotgetreideanbau als z.B. in Wien.

**Renate Moosbrugger** und **Bianca Mennel** stellen auf ihre packende Art den **Verein des Landesverbandes für Obst- und Gartenkultur Vorarlberg** vor.

- Rund 15.000 Mitglieder in Österreich.
- In den letzten zwei Generationen ist viel Wissen über Getreideanbau verloren gegangen.
- Anschaffung von Kleingeräten für den kleinflächigen Anbau:
  - Kleine Mähdrescher.
  - Reinigungsmaschine.
  - Mühle.
  - Entspelzungsmaschine.
- Organisation verschiedener Veranstaltungen zur Wissensvermittlung:
  - Getreideanbautag mit ca. 60 Teilnehmern.
  - Getreideklatsch zur Vorstellung der Maschinen.
  - Getreideaustausch im September 2025 zum Erfahrungsaustausch.
- Praktische Unterstützung:
  - Einsatz der Maschinen bei ca. 30 Kleingetreidebauern.
  - Möglichkeit für Kleinlandwirte im Herbst Getreide zu reinigen, mahlen und entspelzen.
- Schulprojekt mit der Volksschule Buch:
  - Dinkelbau gemeinsam mit Schüler:innen.
  - Bereitstellung eines Feldes durch einen Bauern.
  - Vermittlung von Bodenbearbeitung und praktischer Mitarbeit.
  - Eigenständige Herstellung von Flocken.
  - Jedes Kind durfte eine kleine Fläche von ca. 5 m<sup>2</sup> selbst anbauen und mit dem Mähdrescher arbeiten.

Im Anschluss folgt der sehr enthusiastische Vortrag des **Landwirten Christian Sturm** aus **Untertönsens**. Er berichtete, dass er ursprünglich aus der Stadt komme und keinerlei landwirtschaftliche Vorkenntnisse hatte, bevor er mit etwa 40 Jahren einen Hof übernahm.

Besonders prägend war die Wiederentdeckung der Fisser Gerste (Fisser Imperial Gerste), die regional bereits verschwunden war. Über die Genbank des Landes Tirol erhielt er Saatgut, baute es selbst an und konnte damit großes Interesse wecken. In weiterer Folge nutzten unter anderem Brenner und Brauereien das Getreide für Whisky und Bier, wodurch die Nachfrage deutlich anstieg.

Abschließend wird auch der Zusammenhang zwischen Ernährung und Leistungsfähigkeit thematisiert, wobei betont wird, dass eine an die Herkunft angepasste Ernährung – etwa bei Sportler:innen – positive Effekte auf die Leistung haben kann.

Nach der Pause, in der es reichlich Kaffee und Kuchen gab, wurde die Vortragsreihe mit der Vorstellung des „**Vereins zur Erhaltung und Rekultivierung von Nutzpflanzen (VERN e.V.)**“ aus Deutschland durch **Rudolf Vögel** fortgesetzt.

- Ziel: alte und seltene Kulturpflanzen zu erhalten, wieder verfügbar und nutzbar zu machen.
- Netzwerk: Landwirte, Privatpersonen, Mühlenbesitzer, Kleinunternehmer; Mitglieder auch in FR, LUX, AT.
- Sammlung: ca. 650 Herkünfte, 200 für großflächigen Anbau geeignet.
- Saatgutausgabe: Verein gibt größere Mengen aus; Austausch unter Mitgliedern.
- Aktivitäten: Saatgutkurse, Workshops, Informationsarbeit, Zusammenarbeit mit Hochschulen.
- Samenbanken: Tiefgefriersammlung für Forschung/Theorie.
- Rechtliches: nicht zugelassene Sorten nur über den Verein nutzbar, neues EU-Sortenrecht steht an.
- Anbauprobleme: technische (Maschinen), ökonomische (Kosten), traditionelle Aspekte (Saatgutaustausch, alte Züchterringe).

- Arbeitsbeispiele: Norddeutscher Champagnerroggen, Mecklenburger Marienroggen, Eppweizen, Dickkopfweizen, Landweizen, Binkelweizen.

Im zweiten Teil seines Vortrages ging es um den **„Binkelweizen, eine historische alpine Getreideart“**.

- Binkelweizen früher eigene Getreideform, heute Weizenunterart.
- Genetisch vielfältig, anpassungsfähig, ertragsschwach.
- Ertrag stark standortabhängig.
- Binkel wird in Amerika weiterhin angebaut: seit 1930er Jahren weitergezüchtet, etwas höhere Erträge, Vermarktung nach Südostasien.
- Früheste Nachweise vor über 4.000 Jahren, Pfahlbau-Kultur am Bodensee.
- Verbreitung: Chile, Mexiko, USA („club wheat“), später von Weichweizen verdrängt.
- Über 1.000 Herkünfte in europäischen Genbanken.
- Binkel-Feldversuche: tw. wetterbedingt gescheitert, grundsätzlich aber robust gegen Unwetter, gelbrostanfällig.
- Molekulargenetisch klar von Weichweizen abgrenzbar.
- Backqualität nicht allein genetisch bestimmt, sondern wird auch von Witterung, Verarbeitung und Mahlfeinheit beeinflusst.
- Proteinerträge bis zu 20 % – Eiweißgehalt korreliert negativ mit Kornmenge (Grundsatz: Qualitätsweizen korreliert immer negativ mit dem Ertrag).

Abschließend hält **Projektkoordinatorin Stefanie Suchy** den Vortrag über die **Initiative „Alte Tiroler Getreidesorten“ der Tiroler Umwelthanwaltschaft**.

- Tiroler Biobetriebe werden beim Getreideanbau unterstützt, In-situ / On-farm Erhaltung.
- 2025: 24 Betriebe, 38 Äcker, ca. 20 ha Anbaufläche, v.a. im Bezirk Innsbruck-Land und Osttirol.
- Hauptsächlich Anbau für Eigenbedarf und Direktvermarktung, Ab-Hof-Verkauf.  
Auch Vermarktung über Bioalpin (Bio vom Berg), Zusammenarbeit mit Bio Austria und Joseph Brot.
- Alte Sorten: geringerer Ertrag, aber hohe Ertragssicherheit auf Grenzstandorten des Getreidebaus.
- Neues von Projektpartnern:  
Acker-Prämierung im Rahmen des Biodiversitäts-Awards 2026 über Bio Austria Tirol.  
Auftragsarbeit möglich: Fassgelagerter Brand und Abfüllung ab 200 kg Getreide bei der Brennerei Kostenzer.  
Ur-Gut Produktlinie durch Joseph Brot gestartet.
- Getreidefelder sind Lebensräume: Förderung von Feldvögeln, Ackerwildkräutern, Kultursorten- und Lebensraumvielfalt.
- Ziele: Mehrwert für Biobetriebe und Konsument:innen durch Wertschöpfung, regionale Produkte und Biodiversität.

Stefanie Suchy bedankt sich abschließend bei allen Landwirt:innen, den Zuhörer:innen und der LLA Imst und lädt alle Interessierten ein, sich bei ihr zu melden oder direkt nach der Veranstaltung vorbeizukommen; im Anschluss gab es noch Gelegenheit für Gespräche und Networking.