Getreideanbau im Werdenberg : "Im allgemeinen bedarf aber die hiesige Bevölkerung eine ziemliche Einfuhr von Kornfrucht und Mehl"

Autor(en): **Oppliger, Hans**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Werdenberger Jahrbuch : Beiträge zu Geschichte und Kultur der Gemeinden Wartau, Sevelen, Buchs, Grabs, Gams und Sennwald**

Band (Jahr): **9 (1996)**

PDF erstellt am: **30.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-893165

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Jede Riibel-Köchin hatte ihre eigenen Kniffe. In einem aber war man sich einig: «Zum Türggeriibel ghört wie s Salz o en rechte Chlumpe Schmalz.» Riibel, in dessen Nähe man nicht husten durfte, war unbeliebt. Meine Grossmutter, die eine allzeit hungrige Grossfamilie zu versorgen hatte, verwendete für diese Speise immer die gleiche Pfanne. Sie wurde nicht mit Wasser ausgewaschen, sondern nur mit einem Seidenpapier ausgerieben und wieder auf dem Pfannengestell eingehängt. Man durfte sie auch nicht zum Kochen anderer Gerichte gebrauchen, da der Riibel sonst klebengeblieben wäre. Da und dort stellte man zur Mahlzeit den Riibel mitsamt der Pfanne auf den Tisch. Als Halterung diente der Pfannenknecht. Wer sich beim Essen unverschämt benahm, bekam «eins auf den Löffel»! Manchmal war auch zuwenig Riibel auf dem Tisch. Dann hiess es für die Kinder gleich einmal, den schwindenden Rest jetzt noch dem Vater zu überlassen, da dieser, im Gegensatz zu ihnen, ein sehr strenges Tagewerk vor sich habe. Einwände dagegen wurden abgewiesen mit dem Hinweis, man habe schliesslich auch schon manchen Sack zugebunden, ehe er voll gewesen sei.

Rezept aus Sax und Gams

400 Gramm Türggenmehl, 2 Löffel Griess, 2 Löffel Kernenmehl und 1 Teelöffel Salz in 2 Liter kochendes Wasser einrühren, zugedeckt mindestens 2 Stunden quellen lassen. Dann in heisser Kochbutter ausrösten. Zuletzt ein Stück frische, süsse Butter unterheben.

Riibel nach Oberländer Art

1 Drittel Wasser, 2 Drittel Milch, 1 Prise Salz und etwas Öl in einer tiefen Bratpfanne aufkochen. Türggenmehl hinzugeben und die übrige Flüssigkeit abschütten. Weiterkochen lassen und ständig umrühren. Nun mit Butter den Riibel in derselben Pfanne fein rösten.

Türggen-Weizen-Riibel

1 ½ Tassen Vollweizengriess und 1 ½ Tassen Türggengriess in knapp 2 Tassen Milch einrühren. 1 Prise Salz beifügen. Den Brei zugedeckt mindestens 1 Stunde stehen lassen. Nun den Riibel in Butter oder Öl rösten und «stochern», bis er ganz fein ist.

Hörpfel-Riibel

Mit dem Riibel werden gekochte, geraffelte Kartoffeln mitgeröstet. Die Kartoffeln können auch separat geröstet und am Schluss dem Riibel beigemischt werden. Türggenriibel isst man zu Milchkaffee, Apfel-, Kirschen- oder Holundermus.

1 In den Sennwalder Dörfern mit kurzem «i», also «Ribel», ausgesprochen.

Getreideanbau im Werdenberg

«Im allgemeinen bedarf aber die hiesige Bevölkerung eine ziemliche Einfuhr von Kornfrucht und Mehl»

Hans Oppliger, Frümsen

In friedlichen Zeiten war der Getreideanbau im Werdenberg nie besonders wichtig. Der Grund liegt zum einen im Klima des Rheintals. Die Kombination von Wärme und Feuchtigkeit bietet optimale Bedingungen für Pilzkrankheiten, die den meisten Getreidearten stark zusetzen und so den Getreideanbau in diesem Gebiet erschweren. Eine Ausnahme bildet hier der seit gut 400 Jahren angebaute Körnermais (Türggen), der in der Regel nicht zum eigentlichen Getreide gezählt wird, dem jedoch diese Klimabedingungen sehr zusagen. Weil der Anbau von Mais viel weniger problematisch war, ist er auch viel mehr mit der lokalen Kultur verbunden und besser dokumentiert.[1]

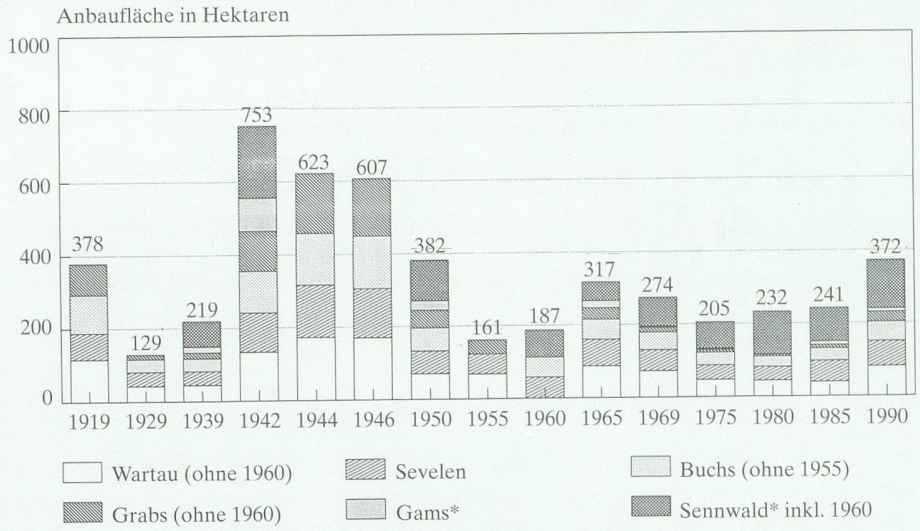
Ein zweiter Grund für die relativ geringe Bedeutung des Getreideanbaus liegt in der Tradition der Werdenberger Bauern. Vor den Meliorationen in der Talebene wurde die Landwirtschaft vor allem am Hangfuss und an den Berghängen betrieben, das heisst in Gebieten, die von der Topographie und vom Boden her besser für die Viehzucht und insbesondere die Milchproduktion geeignet sind. Der Aktuar des kantonalen Landwirtschaftlichen Vereins, Mathias Eggenberger,[2] Grabs, schrieb 1870 über die Landwirtschaft im Werdenberg: «[Der] Ackerbau, der schon im sechsten und siebten Jahrhundert über die stark bevölkerten Hügel und Vorberge ziemlich ausgebreitet war (in Roggenfrucht) wie in Bünten, wurde in späteren Jahrhunderten durch die Viehzucht und Wiesenwirtschaft verdrängt und kam erst wieder im vorigen Jahrhundert zur Aufnahme. Neben diesem Ackerbau war von alters her die Wiesen- und Alpenwirtschaft, mit Viehzucht verbunden, die Hauptbeschäftigung und bildete den Haupterwerb der Bevölkerung.» Viehzüchter und nicht eigentliche Ackerbauern haben nach der Erschliessung in die Ebene hinaus gesiedelt. So gibt es bis heute fast keine reinen Ackerbaubetriebe.

Einen weiteren Grund für die geringe Bedeutung des Getreideanbaus umschreibt Eggenberger 1870 mit folgenden Worten: «Im allgemeinen bedarf aber die hiesige Bevölkerung eine ziemliche Einfuhr von Kornfrucht und Mehl, weil die Wiesenwirtschaft vorherrschend ist und auch bei hohen Milch-, Molken- und Viehpreisen dem Bauer mehr einträgt, als die Getreidekultur. Die Eisenbahnen von Österreich/Ungarn nach der Schweiz bringen die Kornfrucht nach der östlichen Schweiz zu billigeren Preisen, als sie bei uns zu den hohen Güterpreisen produziert werden könn-

1 Zum Türggenanbau vgl. den Beitrag «Der Türggen – die wichtigste Kulturpflanze im Rheintal» von Otto Ackermann in diesem Buch.

2 Eggenberger 1870.

Der Getreideanbau in den Werdenberger Gemeinden



* Folgende Jahresangaben fehlen in Gams und Sennwald: 1919, 1929, 1944, 1946, 1955, 1960.

ten.»[3] Diese Aussage hat ihre Gültigkeit bis heute behalten. Nur dank einem Grenzschutz hat sich der Getreideanbau bis heute halten können; die Milchkontingentierung von 1977 hat insbesondere dem Anbau von Futtergetreide etwas Auftrieb gegeben.

Traditionelle Getreidearten sterben aus

Buchweizen

Getreide ist ein Sammelbegriff verschiedener Kulturen. Heute versteht man unter diesem Begriff grasartige Pflanzen, die zur Körnergewinnung angebaut werden. Früher wurde in der Schweiz auch der Buchweizen (Fagopyrum sagittatum) kultiviert. Der Buchweizen ist ein weisser oder rötlich blühender Knöterich, der dem Weizen in keiner Art und Weise gleicht. Eggenberger schreibt 1870 dazu: «An Kulturpflanzen werden gebaut Erdäpfel in verschiedenen Sorten, der Mais in feinerer Qualität, sowie Weizen, Fäsen, Hafer, mitunter auch Buchweizen zum zweiten Schnitt.»[4] Der Buchweizen wird bei uns seit langem nicht mehr angebaut. Rudolf Koblet schreibt, dass schon 1965 der Buchweizen nur noch im Puschlav und im Mendrisiotto anzutreffen war.[5] Heute wird Buchweizen vor allem noch in Osteuropa und Asien grossflächig angebaut. Neuerdings wurde er bei uns gelegentlich als Gründüngungspflanze ausgesät, da er mit keiner unserer Kulturpflanzen verwandt ist und somit keine Krankheiten überträgt.

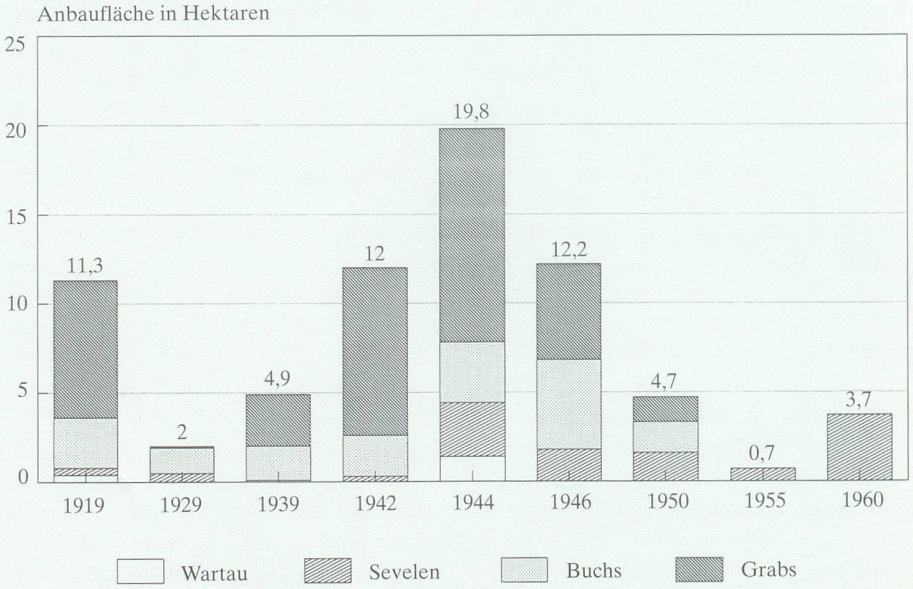
Einkorn und Emmer – die Vorfahren unseres Weizens

Unter den eigentlichen Getreidearten erlitten das Einkorn (Triticum monococcum) und der Emmer (Triticum dicoccum) das gleiche Schicksal. Der gewöhnliche Weizen, der ja Emmer-«Blut» in sich führt, hat den beiden bespelzten Weizen der Urzeit und des klassischen Altertums den Rang abgelaufen. Einkorn und Emmer wurden bei uns seit der Steinzeit bis Anfang unseres Jahrhunderts als gebräuchliches Getreide angebaut, oft als Gemisch beider Arten. 1917 wurden in der Schweiz noch 353 ha Einkorn und 63 ha Emmer gepflanzt; 1955 nur noch 9,2 ha Einkorn und 4,6 ha Emmer.[6] In den statistischen Angaben der Werdenberger Gemeinden wurden leider die Flächenangaben von Einkorn und Emmer immer mit den Dinkelflächen zusammengefasst, so dass keine detaillierte Aussage über die einzelnen Getreidearten gemacht werden können.

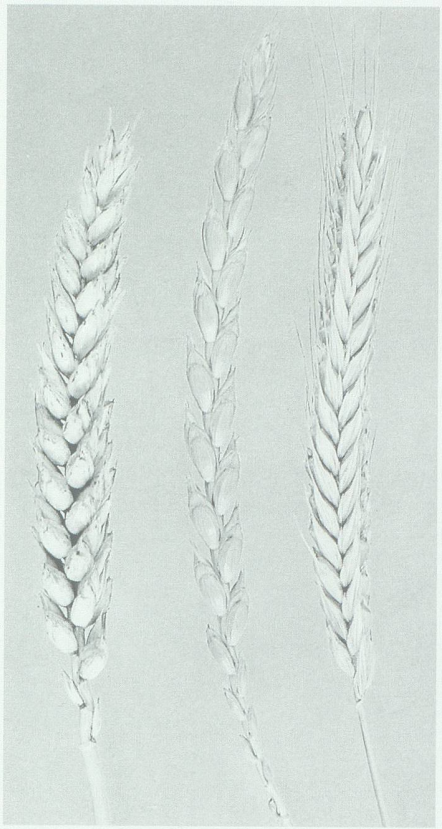
Das Einkorn ist unempfindlich gegen Winterkälte und wird im Herbst ausgesät. Es ergibt ein eiweissreiches Mehl, aus dem ein dunkles Brot gebacken werden kann. Die Stiftung «Pro Spezie Rara» in St.Gallen hat 1989 die beiden fast ausgestorbenen Getreidearten Einkorn und Emmer bewahrt und in ihren Sortenkatalog aufgenommen[7].

Während des Zweiten Weltkriegs ist der Emmer auf seine Eignung für die Bebauung frisch entwässerter, tonreicher Meliorationsböden geprüft worden.[8] Er blieb indessen auf diesen Standorten hinter dem Ertrag von Sommerweizen zurück und konnte sich nicht durchsetzen. Interessant ist, dass Emmer offensichtlich früher auch auf den Meliorationsböden im Rheintal eine Rolle spielte. So wurden in einem alten Fotoalbum drei Aufnahmen aus dem Jahre 1927 entdeckt, die Emmerfelder in verschiedenen Wachstumsstadien auf Akkerflächen der kantonalen Strafanstalt Saxerriet zeigen (siehe Bild auf Seite 242).

Der Anbau von Einkorn, Emmer und Dinkel



Angaben aus Gams und Sennwald fehlen



Die Brotgetreidesorten Weizen, Dinkel (Korn) und Roggen (von links). Aus Müller 1988.

Vorbereitung des Bodens zur Aussaat mit 30-PS-Traktor und Tellerscheibenegge in der «Kolonie» im Saxerriet um 1927. Bild in Privatbesitz.

Getreidesaat mit Sämaschine und Pferdegespann um 1927 auf einem Feld der Strafanstalt Saxerriet. Bild in Privatbesitz.

Dinkel, Spelz oder Korn – das Getreide der Alemannen

Der Dinkel (Triticum spelta) ist die Getreideart der Alemannen, die das schon in der Bronzezeit bekannte Getreide fast als alleinige Brotfrucht anbauten. Sie gaben ihm auch den Ehrennamen «Korn». Dieser zweite Name für Dinkel konnte sich in der deutschsprachigen Schweiz bis heute halten. Der Weizen hingegen war die Brotfrucht der Kelten und Romanen, was sich bis zu Beginn dieses Jahrhunderts in den Anbauerhebungen zeigte. So wurde in der Westschweiz, aber auch im Kanton Graubünden und im Sarganserland, dem Gebiet des ehemaligen Churrätien, fast kein Dinkel angebaut.[9] 1917 nahm der Dinkel noch 14,7 Prozent der schweizerischen Getreidefläche ein; 1955 nur noch 3,4 Prozent und 1990 noch 2,7 Prozent.

Über den Dinkelanbau im Werdenberg (ebenfalls Teil Churrätiens) gibt es wenig Angaben. Immerhin erwähnt Eggenberger 1870 neben dem Anbau von Weizen auch den Anbau von «Fäsen».[10] Der Dinkel gibt beim Dreschen die Körner nicht direkt frei, weil die Ährenspindel in die einzelnen Ährchenteile, die Vesen, zerfällt. In diesen Vesen (daher die Bezeichnung «Fäsen») sind die Körner sehr gut von den Spelzen eingepackt und geschützt und müssen in einem zweiten Arbeitsgang in einer Röllmühle freigelegt werden. Deshalb wird Dinkel auch als «Spelz» bezeichnet.

Die Flächenangaben[11] über Dinkelanbau im Werdenberg in unserem Jahrhundert schliessen – wie erwähnt – die Flächen von Emmer und Einkorn mit ein. Aus den Angaben geht jedenfalls hervor, dass 1960 Dinkel/Einkorn/Emmer nur noch in Sevelen angebaut wurde. Der Dinkelanbau wurde im Werdenberg erst gegen Ende der siebziger Jahre aufgegeben. In der Landwirtschaftszählung von 1985 werden gerade noch 55 Aren in Wartau erwähnt. 1991 baute Christian Giger in Sevelen wieder eine Hektar an, gab jedoch die Produktion trotz gutem Ertrag wegen zu tiefem Preis wieder auf. Seither gibt es im Werdenberg ausser im Demonstrationsfeld der Landwirtschaftlichen Schule Rheinhof in Salez keinen Dinkel mehr. Im benachbarten Fürstentum Liechtenstein wurde er 1995 noch von drei Produzenten angebaut.

Roggen

Der Roggen (Secale cereale), die Hauptbrotfrucht der Slawen und Germanen, hatte im Werdenberg nie eine grosse Bedeutung. Eine Ausnahme bildet die Zeit vom Zweiten Weltkrieg bis 1950. Roggen ist ein sehr robustes Getreide, das seine Vorteile am besten in Regionen mit trockenen, nährstoffarmen Böden und starker Kälte im Winter ausspielen kann – alles Eigenschaften, die ihm in unserer Region gegenüber andern Getreidearten keine Vorteile verschaffen. So ruft Eggenberger zwar den Roggenanbau vom 7./8. Jahrhundert in Erinnerung, erwähnt ihn für 1870 jedoch nicht mehr.[12] Das Hauptproblem dieser Getreideart ist die schlechte Standfestigkeit wegen zu langem Halm. Roggen wird deshalb in unserem Gebiet schon seit Jahren nicht mehr zur Körnerproduktion angebaut. Dafür hat er sich einen Platz als winterbegrünende Zwischenfrucht erobert. Er kann bis spät in den Herbst hinein auf brachliegende Flächen ausgesät werden und liefert als Grünschnittroggen im folgenden April grosse Mengen an Zwischenfutter für die direkte Verfütterung oder als Silage.

Heutige Brot- und Futtergetreidearten

Werdenberg – ein Härtetest für alle Weizensorten

Weizen (Triticum aestivum), seit langem die Hauptbrotfrucht der Schweiz und Europas, spielte im Werdenberg nie eine sehr bedeutende Rolle. Der Grabser Christian Eggenberger, Nationalrat in den dreissiger und vierziger Jahren, behauptete in Bern aufgrund der Erfahrungen während der Anbauschlacht, dass es im

3 Eggenberger 1870.

4 Eggenberger 1870.

5 Koblet 1965, S. 194.

6 Koblet 1965, S. 177.

7 Pro Spezie Rara 1993, S. 11.

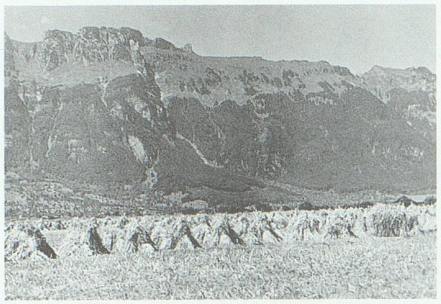
8 Koblet 1965, S. 178.

9 Koblet 1965, S. 68.

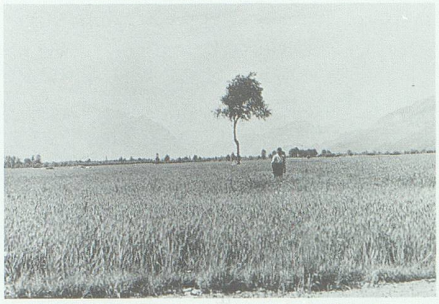
10 Eggenberger 1870.

11 Diverse Quellen: Produktionskataster der Gemeinden Wartau (1961), Sevelen (1965), Buchs (1962), Grabs (1962), sowie Landwirtschaftszählungen über Bodennutzung des Bundesamtes für Statistik.

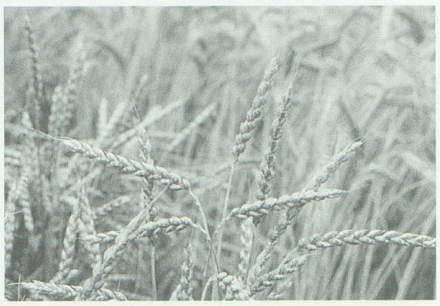
12 Eggenberger 1870.



In Puppen aufgestellte Wintergerste im Saxerriet (1927). Bild in Privatbesitz.



Ackerfeld mit Emmer am 16. Juni 1927 im Saxerriet. Bild in Privatbesitz.



Dinkel im Demonstrationsfeld des Rheinhofs. Bild: Hans Oppliger, Frümsen.

St.Galler Rheintal nicht möglich sei, guten Ackerbau und insbesondere Getreidebau zu betreiben. Vorerst vermutete man, dass es am Boden oder an der Düngung liegen könnte und brachte Töpfe mit Rheintaler Erde aus Haag an die Versuchsanstalt in Oerlikon, Zürich.[13] Dort wuchs aber das Getreide in der Rheintaler Erde so gut wie dasjenige in der Oerlikoner Erde – also konnte es nicht an der Erde liegen. Weitere Versuche im Rheintal ergaben, dass die miserablen Getreideerträge mit dem starken Krankheitsdruck zusammenhingen. Diese Erkenntnis war der Ausgangspunkt für die künftige Getreidesortenprüfung aller Schweizer Zuchtsorten im Werdenberg.

Saatzucht und Saatgutproduktion als Spezialzweig[14]

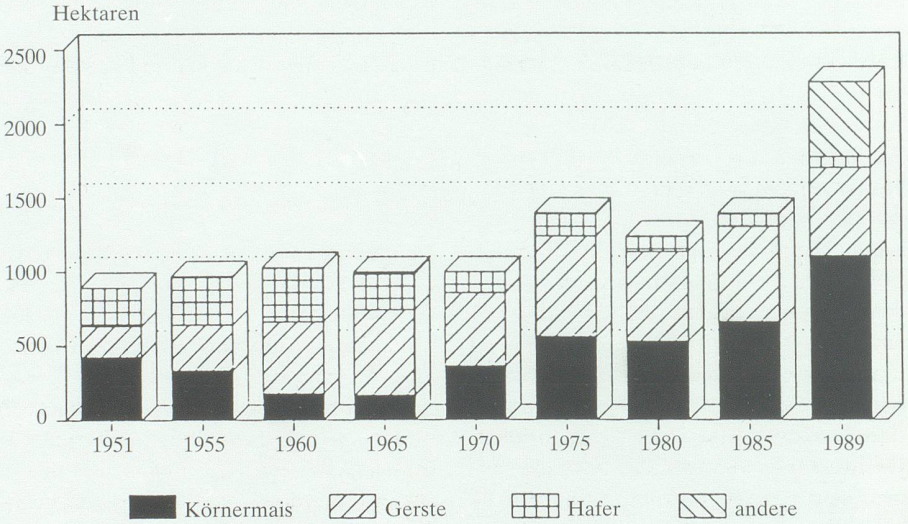
Ab 1945 begann die Forschungsanstalt Oerlikon, alle ihre Zuchtsorten auf dem Betrieb von Rudolf Enderlin in der Rossmatt in Haag einem Härtetest zu unterziehen. Die neuen Zuchtsorten werden bis heute zwischen Reihen stark krankheitsanfälliger Sorten gepflanzt. Diese Infektionsstreifen werden künstlich mit allen wichtigen Getreidekrankheiten infiziert. Halten nun die neuen Züchtungen dem starken Krankheitsdruck im St.Galler Rheintal stand und erweisen sie sich als resistent, haben sie eine grosse Hürde in ihrer 15 Jahre dauernden Prüfungszeit überwunden. Die berühmte Winterweizensorte «Probus» wurde bei Rudolf Enderlin 1946 getestet und war eine der ersten, die diese Hürde schafften. Sie ersetzte später die bis anhin vorherrschenden Sorten «Planta» und «Montcalme». Damals wurden in Haag neben Weizen auch Gerste, Roggen und Dinkel geprüft. Im Laufe der achtziger Jahre wurde ein Teil der schweizerischen Weizensortenprüfung auf den inzwischen in Salez aufgebauten Gutsbetrieb des Landwirtschaftlichen Bildungs- und Beratungszentrums Rheinhof verlegt. Der andere Teil des Züchtungsprogramms wird jedoch bis heute auf dem Betrieb von Rudolf Enderlin jun. in Haag weitergeführt.

Dank der langjährigen Zusammenarbeit von Rudolf Enderlin sen. und der Forschungsanstalt, zuerst Oerlikon und später Reckenholz, wurde im Rheintal auch die Saatgutproduktion von Kartoffeln und Getreide aufgebaut. Zeitweise beteiligten sich mehr als 100 Bauern daran. Später nahm Rudolf Enderlin sogar die komplizierte und aufwendige Produktion von Hybridmaissaatgut auf. So ist das St.Galler Rheintal bis heute das einzige Gebiet in der deutschsprachigen Schweiz, das Hybridsaatmais produzieren kann. Unterdessen haben die Gebrüder Hans und Walter Dütschler auf dem Föhrenhof in Weite die Verantwortung für diese anspruchsvolle Arbeit übernommen. Heute werden jährlich rund 15 Hektaren Saatmais angebaut.

Gerste und Hafer

Die Gerste (Hordeum vulgare) gehört zu den ältesten Getreidearten; ihr Anbau kann bis ins Neolithikum nachgewiesen werden. Im schweizerischen Mittelland war sie im Mittelalter ziemlich selten und wurde «Mueskorn» genannt. Noch heute wird sie in gewissen Ländern zur Bereitung von «Mus» angebaut: Die Aymara-Indianer Boliviens bauen Gerste bis auf 4500 m ü. M. an, rösten die Körner und mahlen sie von Hand zwischen Steinen. Dieses Gerstenmehl wird trocken auf den Teller geschöpft, löffelweise mit Wasser angenetzt und als schmackhafter Teig zum Morgenkaffee eingenommen. Interessanterweise hatte die anspruchslose Gerste im Gegensatz zum Mittelland im romanischen St.Galler Oberland und im Bündnerland schon im Mittelalter eine grosse Bedeutung. Bis heute sind die Bündner Gerstenbrote und die Bündner Gerstensuppe bekannt. Eggenberger erwähnt die Gerste

Futtergetreideanbau im Kanton St.Gallen



Die Anbauflächen im Kanton St.Gallen aufgrund der Anbauprämienabrechnungen.[15]

Dinkel (links) und Triticale, die neue Futtergetreideart. Bild: Hans Oppliger, Frümsen.

1870 in seinem Bericht über das Werdenberg jedoch nicht. Sie scheint also damals in unserm Gebiet keine Rolle gespielt zu haben.

Gerste wird bei uns praktisch nur noch als Futtergetreide angebaut. In diesem Jahrhundert hatte sie ihre grösste Ausbreitung während des Zweiten Weltkrieges. Die Gerstenfläche erreichte aber nie das Ausmass der Weizenfläche. Nach der Milchkontingentierung 1977 dehnten die St.Galler Bauern die Futtergetreideproduktion sehr stark aus, um möglichst viel kostengünstiges Futter auf dem eigenen Betrieb zu produzieren (vgl. Darstellung «Futtergetreideanbau im Kanton St.Gallen»).

Der Hafer (Avena sativa), das wichtigste Getreide in der Dreifelderwirtschaft, verliert seine Bedeutung immer mehr und wird heute fast nur noch in Zwischenfuttermischungen als Grünfutter angebaut.

Triticale – eine neue Getreideart

Ende der achtziger Jahre tauchte im Futtergetreideanbau meteorartig eine neue Getreideart auf: das Triticale. Es handelt sich dabei um eine vom Menschen produzierte Artenkreuzung von Weizen und Roggen. Es erhielt seinen Namen vom lateinischen *Triti*cum aestivum (Weizen) und Se*cale* cereale (Roggen). Als Kreuzung enthält es Eigenschaften beider Eltern: den hohen Ertrag, den kurzen Halm und die Standfestigkeit vom Weizen; die Robustheit und die Anspruchslosigkeit vom Roggen. Triticale verdrängte für einige Jahre grosse Teile der Gerste. Interessant ist, dass es in den letzten Jahren jedoch immer mehr versagt und die Bauern wieder vermehrt auf die bewährte Gerste zurückgreifen. Ein Grund des Versagens ist der zunehmende Befall mit Fusarienpilzen, worauf Triticale besonders empfindlich reagiert. Andreas Schwarz, Leiter der Zentralstelle für Pflanzenschutz am Rheinhof in Salez, beobachtete, dass diese Schadpilze seit 15 Jahren auf allen Kulturpflanzen konstant zunehmen. Neuere Forschungen an der schweizerischen Forschungsanstalt Liebefeld in Bern zeigen, dass erhöhte Ozonkonzentrationen in der Luft den Fusarienbefall fördern.

13 Mündliche Mitteilungen von Rudolf Enderlin, Buchs, 24. August 1995.

14 Mündliche Mitteilungen von Rudolf Enderlin, Buchs, 24. August 1995.

15 *St.Galler Bauer* 1990/Nr. 32, S. 937.

Literatur und Quellen

Eggenberger 1870: MATHIAS EGGENBERGER, *Bestandesaufnahme über die Situation der Landwirtschaft im Bezirk Werdenberg um 1870.* Abschrift des Berichtes vom 22. Mai 1870 bei Hans Oppliger, Frümsen.

Koblet 1965. RUDOLF KOBLET, *Der landwirtschaftliche Pflanzenbau.* Basel/Stuttgart 1965.

Müller 1988: ROLAND J. MÜLLER (Red.), *Vom Korn zum Brot.* Hg. Schweizerische Vereinigung für Ernährung/Eidgenössische Getreideverwaltung. Broschüre der Schweizerischen Brotinformation. Zumikon 1988.

Pro Spezie Rara 1993: *Sortenfinder* Nr. 2/1993. Hg. Stiftung Pro Spezie Rara. St.Gallen 1993.

Die Kartoffel – erfolgreicher «Import» aus den Anden

Die frühesten Kartoffeln des Jahres kommen aus dem Werdenberg

Hans Oppliger, Frümsen

Aufgrund der grossen Vielfalt kultivierter und unkultivierter Sorten nimmt man an, dass das Ursprungsgebiet der Kartoffel in den südamerikanischen Anden von Bolivien, Peru und Ecuador liegt. Bis heute gibt es Sorten mit Fruchtfleisch aller Farben, von Dunkelviolett, Orange, Gelb, Weiss bis Rot. Auch die Formen sind äusserst vielfältig: von länglichwurzelförmigen, ovalen, runden und herzförmigen bis zu flachen Knollen ist alles anzutreffen. Die indianischen Völker, die beispielsweise in Bolivien noch 70 Prozent der Bevölkerung ausmachen, pflanzen die Kartoffeln auch heute noch wie während Jahrhunderten bis in Höhen von 4600 m ü. M. an. Viele Hügel wurden terrassiert. Anstelle einer Fruchtfolge gab es ein Rotationssystem: Jedes Jahr pflanzte das ganze Dorf seine Kartoffeln auf einem andern Hügel, so dass die Bodenfruchtbarkeit erhalten blieb und sich keine bodenbürtigen Krankheiten entwickeln konnten.

In der Regel wird in den Anden im gleichen Feld ein Gemisch von zehn bis zwanzig verschiedenen Kartoffelsorten angebaut. Auf diese Weise wird das Risiko in diesem Gebiet mit den grossen Klimaschwankungen und vielen Fehljahren besser verteilt. Einige Sorten sind mehr trockenheitstolerant, andere wachsen besser bei viel Niederschlägen, und andere ertragen Kälte. Andererseits ist die Sortenvielfalt der Kartoffeln eng verbunden mit der indianischen Kultur: Wie bei uns je