

4. Lupinen – Porträt einer spannenden Kulturpflanze

Der botanische Name des Altreier Kaffees ist *Lupinus pilosus* Murr.. Diese Art wird in der Literatur kaum erwähnt. Im Wesentlichen sind es drei Arten, deren Anbau sowohl historisch und wie auch gegenwärtig eine größere Bedeutung hat:

- Die Weiße Lupine *Lupinus albus*
- Die Gelbe Lupine *Lupinus luteus*
- Die Blaue Lupine (Schmalblättrige Lupine) *Lupinus angustifolius*

Lupinen sind aufgrund ihrer attraktiven Blüten wohl den meisten Menschen bekannt. Man kennt sie als Zierpflanzen aus Gärten und als Ruderalpflanzen, die entlang von Waldsäumen und Rainen



Die Blaue Lupine (*Lupinus angustifolius*)
Il lupino blu (*Lupinus angustifolius*)

Die Weisse Lupine (*Lupinus albus*)
Il lupino bianco (*Lupinus albus*)

wachsen. Diese Art, die den meisten Menschen als Lupine sofort einfällt, ist die mehrjährige Staudenlupine (*Lupinus polyphyllus*). Zur Gattung *Lupinus* gehören ungefähr 300 Arten. Von diesen sind bisher 4 einjährige Arten für eine intensive Korn-Nutzung kultiviert worden: Seit Jahrtausenden werden die Weiße Lupine *Lupinus albus* ssp. *albus* aus dem Mittelmeergebiet und die Anden-Lupine *Lupinus mutabilis* aus den Hochlagen der Mittel- und Südanden genutzt. In den Anden hat sich bis heute der Mischanbau mit Quinoa (Reismelde) oder Mais erhalten. Die Gelbe Lupine *Lupinus luteus* und die Schmalblättrige Lupine oder Blaue Lupine *Lupinus angustifolius* sind mediterrane Arten, sie wurden ab der Mitte des 19. Jahrhunderts in Kultur genommen, die Blaue Lupine war jedoch schon vorher als Zierpflanze eingebürgert.

Bereits in der Zwischenkriegszeit hatte man die Lupine und ihre vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten aufgrund ihres hohen Eiweiß- und Fettgehaltes entdeckt, wie folgendes Zitat zeigt:

„Im Oktober 1918 lud in Hamburg die ‚Vereinigung für Angewandte Botanik‘ zu einem ‚Lupinen-Festessen‘ ein. Auf einem Tischtuch aus Lupinenfaser (aus der reifen Pflanze) wurden serviert: Lupinensuppe, Lupinenbeefsteak in Lupinenöl gebraten und mit Lupinenextrakt gewürzt, als Nachtisch Lupinenbutter und Lupinenkäse mit einem Lupinenschnaps und zum Schluss einem Lupinenkaffee. Zum Händewaschen lagen Lupinenseife und Handtücher aus Lupinenfaser bereit. Auch Schreibpapier aus Lupinenfaser und Umschläge mit Lupinenklebstoff wurden angeboten.“

Mit den Importmöglichkeiten von Eiweiß und anderen Rohstoffen schwand das Interesse an diesen „Hilfsstoffen“.¹⁵

Als landwirtschaftliche Nutzpflanze sind Lupinen erst in den letzten Jahren wieder entdeckt worden. Heute werden aus Lupinen Brot-aufstriche, „Süßlupinen-Käse“ (der ähnlich wie Tofu produziert wird), Mehle, Wurstersatz, Snacks, Gemüsebeilagen und Lupinen-Kaffee hergestellt. Süßlupinen können auch gekocht und gesalzen als Snack gegessen werden.

Bitterlupinen und Süßlupinen

Lupinen haben ursprünglich bittere Inhaltsstoffe, Alkaloide, die in größeren Mengen genossen für Mensch und Tier unverträglich sind. Ab dem Ende der 1920er Jahre gelang es in Deutschland, süße (= alkaloidarme) Formen zu züchten. Diese werden als Süßlupine bezeichnet. Die Geschichte der Auslese auf bitterstoffarme Sorten ist beinahe unvorstellbar: Durch die Entwicklung einer chemischen Schnellmethode, die die Untersuchung einer großen Zahl von Einzelpflanzen in kurzer Zeit ermöglicht, konnte der Züchter Reinhold von Sengbusch eine große Anzahl von Einzelpflanzen auf ihren Gehalt an Bitterstoffen untersuchen. In einer Anzahl von 1,5 Millionen Pflanzen fand er drei Pflanzen der Art Gelbe Lupine und zwei Pflanzen der Art Blaue Lupine, die praktisch alkaloidfrei waren: die Voraussetzung für die Auslese von alkaloidarmen „Süßlupinen“ war geschaffen.¹⁶ Die Süßlupine hat, neben der Sojabohne, die eiweißreichsten und fettreichsten Samen. Als Süßlupinen werden Formen mit einem Alkaloidgehalt von 0,01 - 0,03% bezeichnet.¹⁷ Ältere Sorten dieser Lupinen-Arten haben einen hohen Anteil an Alkaloiden und mussten gewässert werden, um sie von den Bitterstoffen zu befreien.

Der Anbau von Lupinen

Die Lupine ist ein so genannter Rohbodenpionier, der als Gründüngungspflanze zum Fruchtbarmachen der Böden angebaut werden kann. Lupinen haben eine starke Pfahlwurzel und ein ausgezeichnetes Durchwurzelungsvermögen. Besonders gut gedeihen sie auf sandigen, gut durchlässigen Böden mit einem niedrigen pH-Wert. Diese Ansprüche an Böden stellen sie, da die stickstofffixierenden Bakterien, die mit der Lupine in Symbiose leben, einen leicht sauren pH-Wert benötigen.

Die Knöllchenbakterien: Ein Leben in Symbiose

So wie alle Leguminosen können auch Lupinen, genau genommen die Knöllchenbakterien, die sich an ihren Wurzeln ansiedeln aus der Luft Stickstoff „ernten“ und damit den Boden düngen. Zwischen 100 bis 200 kg Stickstoff können Lupinen aus der Luft assimilieren. Das für die Lupinen zur Stickstoffbindung befähigte Bakterium *Bradyrhizobium lupinii* ist nicht auf allen Böden in ausreichenden Mengen vorhanden und muss eventuell durch Impfen des Saatgutes mit entsprechenden Präparaten ergänzt werden. Zu erkennen sind die Knöllchenbakterien durch knöllchenartige Verdickungen an den Wurzeln der Pflanzen.

15) Quelle: http://bibd.uni-giessen.de/gdoc/2000/uni/p000003/w_lupine.htm#Geschichte

16) Quelle: http://bibd.uni-giessen.de/gdoc/2000/uni/p000003/g_lupin.htm

17) Hondelmann 1996:16

5. Der "Altreier Kaffee"

Die Behaarte Lupine (*Lupinus pilosus* Murr.)

Wie bereits erwähnt, zählt der Altreier Kaffee zur Art *Lupinus pilosus* Murr.¹⁸ Im Deutschen ist der Name "Behaarte Lupine" geläufig. Ursprünglich ist diese Art im östlichen Mittelmeerraum beheimatet. Im Mansfeld Verzeichnis der Kulturpflanzen, das von der Genbank Gatersleben in Deutschland betreut wird, findet sich der Hinweis, dass die Samen der nahe verwandten Art *Lupinus cosentinii* in Tirol als Kaffee-Ersatz getrunken wurden: "Die Pflanze wird gelegentlich als Zierpflanze angebaut, in Tirol auch um die Samen zu ernten, die man – wie die Samen anderer Lupinen – als Kaffee-Ersatz genutzt hat."¹⁹

*Armen ein kleines Verdienst ein.*²⁰

Dieser Schilderung können wir nicht entnehmen, ob es sich um die eigene Beobachtung des Hofkaplans handelt, oder nicht. Wir können auch vermuten, dass diese Beschreibung einer mündlichen Schilderung des Bischofs Johann Zwerger entstammt. Interessant ist dieses Zitat jedoch im dreifachen Sinne: Zum einen belegt es, dass der Anbau der Lupine in Altrei über 100 Jahre alt ist, zum anderen, dass auch der Name "Altreier Kaffee" bereits zu dieser Zeit geläufig war. Drittens ist die Erwähnung, dass der Kaffee zu dieser Zeit auch vermarktet wurde, ein Hinweis, dass der Kaffee nicht nur für den Eigenbedarf, sondern wohl auch in größerem Umfang angebaut wurde.



Blüte der Lupine "Altreier Kaffee"
Infiorescenza del tipo di lupino "Caffé di Anterivo"



Samen der Lupine "Altreier Kaffee"
Seme del tipo di lupino "Caffé di Anterivo"

Beschreibung der Pflanze

Der Altreier Kaffee ist eine einjährige Pflanze, die bis 120 cm hoch wird. Sie wächst aufrecht und bildet eine kräftige seitliche Verzweigung aus. Ein Blatt besteht aus 9-12 Blättchen, die seidig behaart sind. Die wunderschönen Blüten sitzen in Blütentrauben auf 5-15 cm langen Stielen. Die Blütenkrone ist leuchtend blau mit gelblich weißen und vereinzelt auch rosafarbenen Punkten. Die Hülsen, die 2-4 Samen umfassen, sind weich behaart. Die Samen selbst sind relativ groß, flach zusammengedrückt, haben eine raue Oberfläche und sind hell und dunkelbraun gescheckt.

Belege in der Literatur

Der älteste schriftliche Beleg, der im Rahmen der im Projekt möglichen Recherchen gefunden wurde, stammt aus dem Jahr 1887: Aus der Biographie des Bischofs Johann Baptist Zwerger, ein gebürtiger Altreier, der in Graz-Seckau als Bischof wirkte. Im Kapitel, in dem die Jugend des Bischofs beschrieben wird, schreibt der Autor der Biographie, der Hofkaplan des Bischofs Franz Freiherr von Oer über die Ortschaft Altrei:

"Wenngleich der Humusboden über dem Porphyrgestein nicht gar stark ist, gedeihen doch alle Getreidearten, Kartoffeln und der weithin gesuchte Kopfkohl; auch eine blaublühende Bohnenfrucht, eine Lupinenart, welche als "Altreier Kaffee" in der Umgegend bekannt ist, wird gebaut und bringt selbst den Ärmsten der

In einer Publikation aus dem Jahre 1928 findet sich – ebenfalls in einem Beitrag über die Biographie des Bischofs Zwerger – wiederum eine Beschreibung der Landschaft und des Ortsbildes von Altrei. Maria Veronika Rubatscher schreibt: "Zwischen den wasserarmen Wiesen und den Äckern, darauf die Altreier ihren bitteren "Kaffee" und Kraut und Erdäpfel und Getreide bauen, ducken sich kleine Häuslen mit großen Scheunen an das wellige Land."²¹

Diesem Zitat entnehmen wir den Hinweis auf den Geschmack des Altreier Kaffees, den Frau Rubatscher als bitter beschreibt. Darauf wird bei den Ergebnissen der mündlichen Geschichtsforschung noch extra eingegangen.

Außer diesen Zitaten gibt es bislang keine Publikation, die sich mit der Geschichte des Altreier Kaffees und seiner Nutzung auseinandersetzt.

18) Die botanische Bestimmung erfolgte durch Dr. Klaus Pistrick von der Genbank Gatersleben.

19) Quelle: <http://mansfeld.ipk-gatersleben.de>

20) Freiherr von Oer 1897:4

Vielen Dank für den Hinweis auf dieses Zitat an Heinrich Abram

21) Rubatscher 1928:37

Recherche zu historischem Anbau und Nutzung des Altreier Kaffees

Die Ortschaft Altrei

Altrei ist ein auf 1200 Meter Höhe gelegenes Bergdorf an der Grenze der Provinzen Südtirol und Trentino. Altrei liegt somit an der italienisch-deutschen Sprachgrenze. Aufgrund seiner geografischen Lage ragt das Gemeindegebiet von Altrei wie eine Zunge in die Provinz Trient, die nächst gelegene Gemeinde Capriana gehört bereits zur Provinz Trient. Die Gemeinde hat rund 380 Einwohner. Altrei ist trotz seiner Höhe klimatisch begünstigt, da es auf einer südexponierten Terrasse angelegt ist. Altrei ist vom Naturpark Trudner Horn umgeben, die Landschaft um das Dorfzentrum ist geprägt von Wiesen, in die immer wieder kleine Gemüse- und



Im Gespräch erinnern sich zwei gebürtige Altreierinnen an "ihren" Kaffee
Durante il colloquio due signore native di Anterivo ricordano il "loro" caffè

Methode

Der Altreier Kaffee ist Teil des kollektiven Gedächtnisses der Menschen in Altrei, viele Menschen haben den Kaffee früher selber angebaut und/oder getrunken, andere erinnern sich, dass ihre Mütter, Großmütter oder Tanten den Kaffee angebaut haben. Um dieses Wissen und die Erinnerung an die lokale Kulturgeschichte des Altreier Kaffees zu dokumentieren, wurden mittels Methoden der Qualitativen Sozialforschung 11 Gespräche mit Menschen aus Altrei geführt, die auf Tonband dokumentiert wurden. Bei einigen Gesprächen waren 2 oder mehr Personen anwesend, so dass in Summe 15 Personen an diesen Gesprächen teilgenommen haben.



Die Ortschaft Altrei
La località di Anterivo

Kartoffeläcker eingebettet sind. Da das Verwitterungsgestein zum Großteil Porphyrit ist, sind die Böden in Altrei schwach sauer. Die Kombination von sauren sandigen Böden sind für die Lupine Altreier Kaffee optimale Anbauvoraussetzungen. Dies ist wohl der wichtigste Grund, warum die Lupine in Altrei so besonders gut gediehet und gedeiht und die Ortschaft Altrei zur Namenspatronin dieser Lupinen-Art wurde.

Erinnerungen an den Altreier Kaffee

Im Rahmen des Projektes wurden mit vielen Menschen in Altrei Gespräche über den historischen Anbau und die historische Nutzung des Altreier Kaffees geführt. Der "Altreier Kaffee" ist ein Element der kollektiven Erinnerung der Ortschaft. Wenngleich viele Menschen in Altrei den Kaffee insofern nicht in guter Erinnerung haben, da er sie an Zeiten erinnert, in denen das Leben in Altrei viel karger und entbehrlicher war als gegenwärtig, gibt es doch einige Menschen, die den Kaffee immer wieder angebaut haben, "damit er nicht verloren geht". Auch wenn dem Altreier Kaffee bis zum Beginn des Projektes keine allzu große Bedeutung beigemessen wurde, war es doch vielen Menschen bewusst, dass "ihr" Kaffee eng mit der Geschichte des Ortes verknüpft ist. Im Folgenden werden die wichtigsten Ergebnisse dieser, im Rahmen des Projektes Ne-ProValter durchgeführten Recherchen vorgestellt. Da der Umfang der Broschüre zu begrenzt ist, und eine ausführliche Darstellung der Ergebnisse nicht zulässt, ist eine umfangreiche Publikation, die ausschließlich diese Dokumentation behandelt, geplant.

Die Gespräche wurden in Form eines Leitfadeninterviews geführt. Zusätzlich zu diesen Gesprächen wurden mit einigen Personen Telefon-Interviews zum Thema geführt. An der Vorstellung des Projektes im November 2005 in Altrei nahmen über 70 Menschen aus Altrei teil. Auch bei diesem Treffen sowie bei den Treffen der Arbeitsgruppe zum Anbau des Altreier Kaffees wurde vom überlieferten Anbau erzählt.

Die Gesprächspartnerinnen und -partner

Alle Menschen, mit denen ausführliche Interviews gemacht wurden, sind in Altrei geboren, eine Frau lebt seit ihrer Hochzeit im Nachbardorf Capriana. Alle anderen leben auch heute in Altrei. Zwei Personen leben in der Fraktion Guggal, eine Person in der Fraktion Eben, alle anderen im Dorf Altrei selbst. Die beiden ältesten Interviewpartnerinnen sind im Jahr 1911 geboren, vier Personen sind in den 1920er Jahren, drei Personen in den 30er Jahren, alle weiteren in den 40er Jahren des 20. Jahrhunderts. Es wurden 11 Frauen und vier Männer interviewt.

Die Kaffee-Äcker

Die Kaffee-Äcker wurden auf dreierlei Art angelegt: Meistens wurden die Lupinen in zwei bis drei Zeilen unterhalb der Getreideäcker angebaut, weiters war der Anbau rund um einen Acker – oft der Kartoffelacker – verbreitet. In Familien, in denen viel Kaffee benötigt wurde, wurde auch ein eigener Kaffee-Acker angelegt. Viele

der heutigen Wiesen waren früher Äcker, auf denen in erster Linie Getreide angebaut wurde. An einigen Stellen sind diese auch an den noch vorhandenen – und zum Teil wieder hergestellten – Steinmauern zu erkennen. Viele der ehemaligen Äcker sind mittlerweile verwaldet. Die Äcker reichten von einer Seehöhe von zirka 950 Meter ("Malruf"), weit unterhalb des Dorfes, bis zirka 1300 Meter ("Pichl"). Da in der Gemeinde Realteilung vorherrscht, haben die meisten Höfe kleine Parzellen, die verstreut im Gemeindegebiet liegen. Auch wenn dies heute meist als Erschwernis der Bewirtschaftung angesehen wird, hat diese Form der Grundstücksvererbung den Vorteil, dass man verschiedene Lagen für den Anbau zur Verfügung hat. So erzählten zum Beispiel Theresia Werth und Cäcilia Lochmann, dass sie den Kaffee "Untrn Kofl" angebaut hätten. Diese Äcker liegen zirka 200 Meter unterhalb des Dorfes, der Kaffee reift hier besser und sicherer ab und man nahm die Mühe auf sich, weitere Wege zur Ernte des Kaffees zurücklegen zu müssen.



Die meisten Äcker werden in Altrei mit dem Pferd gepflügt
I campi di solito venivano lavorati con un aratro trainato da cavalli

Auf die günstigen Anbaubedingungen für die Lupine auf den sauren Sandböden Altreis wurde bereits hingewiesen. Ein weiterer Aspekt ist sehr interessant und hat sicher auch dazu beigetragen, dass der Kaffee in Altrei gut gediehen ist: Beim heurigen Anbau hat sich gezeigt, dass der Kaffee auch auf Flächen, die frisch umgebrochen wurden und auf denen nachweislich seit Jahrzehnten kein Kaffee angebaut wurde, gut gediehen ist. An den Wurzeln war deutlich eine Knöllchenbildung zu sehen, was ein Indiz dafür ist, dass die knöllchenbildenden Bakterien in den sauren Böden Altreis bereits vorhanden sein müssen. Dies ist insofern interessant, als an anderen Orten das Lupinen-Saatgut kurz vor der Aussaat mit diesen Bakterien geimpft werden muss, damit sich die Pflanzen gut entwickeln können, da die Lupinen auf die Symbiose mit den Luftstickstoff fixierenden Bakterien angewiesen sind. Auch dies mag ein Grund sein, warum immer wieder erzählt wird, dass der Kaffee an anderen Orten nur kümmerlich gewachsen ist und keine Hülsen angesetzt hat.

Der Anbau

Der Kaffee wurde an den meisten Orten so früh wie möglich angebaut. Theresia Wert erzählt, dass ihr Vater den Kaffee-Acker bereits Mitte bis Ende Februar umpflügte. Sie erzählt, dass sie "Untrn Kofl" einige Äcker gehabt hätten, einer davon war der Kaffee-Acker: "Die letzten (Tage) im Februar, weiß ich halt, hat der Großvater die Penn hat man früher gesagt, das war der Korb Mist, und drauf hat er einen Pflug getan, (...) und dann hat er gesagt ,jetzt gehen

wir Untrn Kofl, das Kaffeackerle anbauen'. Dann hat er den Mist angebreitet und umgebaut." Manchmal seien beim Pflügen einige Erdklumpen noch gefroren gewesen. Nach dem Pflügen habe er gesagt: "Jetzt, wann ihr wollt, könnt ihr Setzen gehen." Anfang bis Mitte März sei der Kaffee dann gesetzt worden.

Die Lupine ist – im Gegensatz zur verwandten Gartenbohne – nicht frostempfindlich. Im Gegenteil: Wenn sie früh angebaut wird, beschleunigt die noch vorhandene Bodenfeuchtigkeit des Winters die Keimung und die Wahrscheinlichkeit, dass die Pflanzen im Herbst gut abreifen können, steigt. Auf die Frage, wie man den Kaffee angebaut hat, meinte Cäcilia Lochmann: "Man steckt drei Körner runter, das ist nicht so genau". Oswald Varesco erzählt, dass bei ihnen der Kaffee um den Kartoffelacker gesetzt wurde und erst im April – gemeinsam mit den Kartoffeln angebaut wurde.



Keimender Same der Lupine "Altreier Kaffee"
Seme germogliato del "Caffè di Anterivo"

Pflegearbeiten

Die Kultur des Altreier Kaffees war nicht sehr pflegeintensiv, abgesehen von der Ernte, die mehrmals erfolgen musste. Niemand, der den Kaffee früher angebaut hatte, erzählt, dass der Kaffee gewässert werden musste. Auf den meisten Äckern hätte es erstens dazu gar keine Möglichkeit gegeben, zweitens hätte der Kaffee eine Bewässerung nicht benötigt. Heute sei das aber anders, meint Theresia Werth, denn in den letzten Jahren fehle dem Boden die Winterfeuchtigkeit, da es auch im Winter nur sehr wenig Schnee und Niederschläge gäbe. Zudem seien die Sommer der letzten Jahre viel heißer gewesen, als sie es früher waren.

Was die Düngung des Altreier Kaffees angeht, wurde meist betont, dass der Kaffee gleich wie alle Äcker mit dem Mist des Viehs versorgt wurde. Der Mist wurde einfach am ganzen Acker ausgebreitet.

Theresia Werth erinnert sich, dass die Kaffeepflanzen "geschabigt" wurden. Die Lupine Altreier Kaffee bildet ja nach und nach kräftige Seitentriebe aus, die dann erst später zur Blüte und zum Fruchtansatz gelangen. Da diese in der Regel ohnehin nicht zur Abreife gelangen, wurden sie händisch ausgezwickelt, um die Kraft der Pflanze in die bereits angesetzten Samen zu lenken. Die meisten der interviewten Personen erzählen, dass bei ihnen der Kaffee nicht geschabigt wurde.

Ernte und Nachreife

Der Altreier Kaffee ist eine recht ursprüngliche Kulturpflanze, die noch viele Eigenschaften einer Wildpflanze aufweist. Dazu zählt, dass die Samen nicht gleichzeitig, sondern nach und nach reifen. Auch sind die Hülsen nicht platzfest: Sobald die Samen reif sind, springen sie auf und verstreuen die Samen. Der Altreier Kaffee musste daher zwei bis viermal beerntet werden. *„Geerntet hat man ihn in den Schoten, dann hat man ihn in eine Tschei (Anmerkung: einen Korb) gegeben und in die Sonne gestellt zum Trocknen“*, erzählt Cäcilia Lochmann. In den niedrigen Lagen waren die ersten Schoten des Kaffees meist ab Ende August/Anfang September erntereif. Auf den höher gelegenen Äckern zog sich die Ernte bis in den Oktober. In den höheren Lagen ist der Kaffee oft nicht mehr ausgereift. Dann zog man die Stauden im Herbst aus der Erde und lehnte sie an eine Steinmauer oder Stadlwand, wo die



Das "Schabigen" der "Kaffeepflanzen"
Asportazione dei baccelli della „pianta da caffè“

wärmabstrahlenden Steine die Abreife der letzten Samen beschleunigten. Mancherorts wurden die Kaffee-Pflanzen auch verkehrt am Dachboden aufgehängt, damit die Samen abreifen konnten.

Lagerung

Einem sehr interessanten Aspekt zur Lagerung der ungerösteten Samen des Altreier Kaffees kamen wir durch einen lustigen Zufall auf die Spur: Bei einer Exkursion im Juni 2005 besuchten 20 Altreierinnen und Altreier die Kaffee-Rösterei Hagen in Heilbronn. Herr Hagen führte die erste Proberöstung des Altreier Kaffees durch. Da wir noch keine frische Ernte zur Verfügung hatten, hatte die Gruppe ein Kilo eines alten Samens, der bereits seit 40 Jahren auf einem Dachboden in Altrei gelegen hatte, mitgebracht. Bei der Entnahme der Samen aus dem Papiersack sahen wir, dass ein alter, handgeschmiedeter Nagel unter den Samen war. Herr Hagen freute sich über das Mitbringsel aus Altrei. Wir vermuteten, dass der Nagel wohl während der langen Lagerzeit auf dem Dachboden in den Sack gelangt wäre. Mitnichten, wie Theresia Werth später erklärt: *„Das war Absicht, weil früher haben sie in die Bohnensäckchen, in die Mehlsäckchen, überall einen Nagel rein getan, damit das Mehl nicht voller Würmer und Maden (...) ist, bei den Bohnen, bei den Erbsen und beim Kaffee genauso.“* Diese kleine Geschichte zeigt, wie schnell lokales Wissen völlig in Vergessenheit geraten kann, obschon es auch heute nicht nur reinen Dokumentationswert hat, sondern durchaus neue Möglichkeiten der Anwendung von lokalem Expert/innenwissen entstehen können.

Das Rösten

Die einzelnen Zutaten wurden getrennt geröstet, da Gerste, Weizen und der Altreier Kaffee unterschiedlich lange brauchen, bis sie gut geröstet sind. Mancherorts wurde der Kaffee auch mit Feigen oder Zuckerrüben gemischt. Man röstete ihn entweder in einer Pfanne am Herd oder in einem "Reindl" im Backrohr. Theresia Werth erinnert sich, dass ihre Großmutter auch für andere Frauen Kaffee geröstet hat. Die Großeltern betrieben neben der Landwirtschaft eine kleine Bäckerei. Die Großmutter nutzte zum Rösten die Restwärme des Ofens nach dem Backen des Brotes. Der Großvater habe dies aber nicht so gerne gesehen. Theresia erinnert sich an seine Worte: *„Das Brot nimmt mir ja den Kaffeegeruch an und dann wollen es die Leute nicht mehr.“*



Rita Amort freut sich über ihre "Kaffeepflanzen"
Rita Amort è soddisfatta delle sue "piante da caffè"

In den Gesprächen wurde auch darauf hingewiesen, dass man darauf achten musste, den Kaffee vorsichtig und gleichmäßig zu rösten. So erzählt etwa Cäcilia Lochmann: *„Man hat ihn in ein Reindl gegeben und ins Rearl, bis er braun gewesen ist, geröstet und danach gemahlen; inwendig muss er auch kaffeebraun sein, aber er darf nicht verbrennen.“*

Das Mahlen

Nach dem Rösten wurden die einzelnen Zutaten in der Kaffeemühle gemahlen. Erst nach dem Mahlen wurden die Zutaten gemischt. Gemahlen wurde meist in den handbetriebenen kleinen Kaffeemühlen. Bei den größeren Bauern gab es auch größere Mühlen, mit denen der Kaffee rascher und einfacher gemahlen werden konnte. Cäcilia Lochmann erzählt. *„Man hat ihn mit der Mühle runter gemahlen, mit der man das Futter gemahlen hat.“*

Das Getränk Altreier Kaffee

Der Altreier Kaffee war in der Mischung mit Gerste oder Weizen lange Zeit der Kaffee der täglich getrunken wurde. Sabina Ludwig erzählt, dass sie nur diesen Kaffee getrunken hätten: *„Einen anderen haben wir nicht gehabt, da ist kein Geld gewesen, dann ist der (Kaffee) gewesen zum Frühstück, (...), die Mutter hat halt immer einen Hafan voll gemacht und dann so unterm Tag auch immer getrunken.“*

Der Altreier Kaffee wurde stets mit einem Getreide-Kaffee gemischt getrunken. Meist wurde er mit Gerstenkaffee gemischt, mancherorts auch mit Feigen. Cäcilia Lochmann: *"Es sind auch welche gewesen, die haben Gerste abgebrannt und Gersten-Kaffee gemacht, und ein Teil (manche) hat Gerste drunter (den Altreier Kaffee) getan. Wie es halt immer ist: Alle tun anders. Ich habe halt immer Feigen drunter getan, die sind mehr süß, das nimmt das Hantige ein bißl."* Die Feigen wurden entweder lose oder an Schnüren aufgefädelt gekauft, geschnitten und im Rohr angeröstet. Theresia Werth meint zum Mischungsverhältnis: *"Jeder hat gemischt, wie ihm vorgekommen ist"*. Manche hätten Hälfte Gerste und Hälfte Lupinen genommen, andere hätten einen größeren Teil Lupinen genommen. Die Feigen seien erst später dazu gekommen. Sabina Ludwig erinnert sich, dass ihre Mutter auch Zuckerrüben angebraten und zu Gerste und Altreier Kaffee gemischt habe: *"Weil mit Zuckerrüben war er nicht so hantig; ist er gemischt wor-*



40-jährige Fundstücke: Kaffeepulver und Kaffeemühle von Anna Lochmann, Altrei
Reperti di 40 anni fa: caffè in polvere e macinino del caffè di Anna Lochmann, Anterivo

den, dann hat er ein bisschen einen andern Geschmack gehabt." In den meisten Gesprächen wurde darauf hingewiesen, dass der Altreier Kaffee einen bitteren Geschmack gehabt hätte. Dabei ist aber zu bedenken, dass man zu dieser Zeit auch keinen Bohnenkaffee kannte, der von vielen Menschen im Verhältniss zu anderen Getränken ebenfalls als "bitter" empfunden wird. Auch war Zucker zu dieser Zeit ein kaum erschwingliches Süßungsmittel. Manche erinnern sich auch, dass der Kaffee gemischt mit Wein als erfrischendes Getränk bei den Arbeiten am Feld getrunken wurde.

Die Medizin Altreier Kaffee

In den Gesprächen wurde stets erwähnt, dass der Kaffee auch als Medizin für das Vieh verwendet worden sei. Wenn Kühe Verdauungsstörungen, Blähungen hätten, sei der Altreier Kaffee eine sehr gute Medizin. Maria Markio erzählt zur Zubereitung, dass sie den Kaffee für die Kühe nicht rösten würde und ihn als Tee verabreicht: *"So eine halbe Stunde lasse ich ihn ziehen, dann gebe ich auch Wermut dazu und Pfefferminze. (...) Und dann gebe ich es ihnen ein mit einer Flasche und die Kerne werfe ich dann in den Barren rein (...), dann fressen sie ihn zusammen."* Andere erzählen, dass die Samen des Altreier Kaffees auch für diesen Zweck geröstet worden seien, oder dass der Kaffee mit Wein gemischt worden sei. Einig ist man sich jedenfalls, dass dies ein Mittel sei, das schnell eine Linderung brächte. Theresia Werth erzählt: *"Eigentlich sind sie bald einmal wieder besser geworden, außer es war ganz etwas Böses, oder, dass Tiere oft einen Draht, einen Nagel oder*

irgendwas im Magen stecken haben, dann geht (es) mit Kaffee wirklich nicht, aber sonst haben sie das immer mit Kaffee hinbekommen." Fest steht, dass sich diese Nutzung des Altreier Kaffees länger gehalten hat, als die Verwendung als Kaffee-Ersatz.

Altreier Kaffee: Ein kleiner Nebenverdienst

Die meisten Gesprächspartner/innen erinnern sich, dass bei ihnen der Kaffee nur für den Eigengebrauch angebaut wurde. Doch es wird auch von einigen Frauen erzählt, die den Kaffee in die umliegenden Ortschaften verkauft haben. Bis in das Südtiroler Unterland, genauso wie in die italienisch-sprachigen Ortschaften Cavalese und Capriana. Historisch dürfte der Anbau aus diesem Grund für die Bauern und Bäuerinnen in Altrei interessant gewesen sein. Zudem eignete sich der Kaffee als "Exportfrucht", da er ja zu Fuß transportiert werden musste. Bereits mit kleineren Mengen ließ sich ein Zubrot verdienen. Vor allem Frauen konnten sich mit der Vermarktung des Altreier Kaffees einen Zuverdienst schaffen. So erzählt Regina Varesco, dass ihre Mutter jedes Jahr Kaffee gesetzt habe: *"Wir haben sonst nichts gehabt zu verkaufen, man ist nicht reich geworden mit dem Kaffee"*, erzählt sie. Ihre Großmutter habe noch mehr Kaffee verkauft als ihre Mutter: *"Ich kann mich noch erinnern, dass die Großmutter nach Castello, Molina und Cavalese gegangen ist und den Kaffee in den Dörfern verkauft hat."* Sie erzählt weiter: *"Mit 14 war ich in Truden in Stellung, und dann haben sie mich hierher geschickt, um den Kaffee zu kaufen. Kaffee und Mohn."* Auf meine Frage, warum man in Truden keinen Altreier Kaffee angebaut habe, meint sie *"Ich weiß nicht, er hat geheißen: Der Valtruier Kaffee"*. Meist wird von Müttern, Großmüttern und Tanten erzählt, die den Kaffee verkauft hätten. Nur Barbara Werth erinnert sich, dass ihr Vater (Der „Bigl Karl“) auch Kaffee verkauft hat. Auf die Frage, wie viel er verkauft hätte, meint sie: *"Er ist vielleicht so zwei, drei Mal, bevor es geschnitten hat gegangen, wenn er (die frisch geernteten Kaffeesamen) gut trocken war."* Dann suchte man die schönen Kerne aus und der Vater packte seinen Rucksack, um den Kaffee bis Radein und Aldein zu verkaufen.

Eine Gesprächspartnerin erzählt, dass einige, die den Altreier Kaffee in den umliegenden Ortschaften verkauften, einen kleinen Trick angewandt hätten, damit der Kaffee an anderen Orten nicht keimen konnte: Man habe die Samen ein klein bisschen angeröstet. Als ich eine andere Frau, die sich an die Vermarktung des Kaffees erinnern kann, danach frage, meint sie lachend: *"Nein, das habe ich noch nie gehört. Wir sind ja nicht geizig gewesen mit unserem Zeug, nein, wir haben ja den anderen auch etwas vergönnt."* Auf die Frage, wie viel man für ein Kilo des Altreier Kaffees bekam, konnten die meisten Gesprächspartner keine Antwort geben, da sie den Kaffee ja nicht selber verkauft hatten. Frieda Amort hingegen erinnert sich, dass ihre Mutter in den 1930er Jahren eine Lire 90 für ein Kilo Kaffee bekommen hat. Zum Vergleich erwähnt sie, dass damals ein Liter Speiseöl 4 Lire gekostet habe. Sie schätzt, dass ihre Mutter jährlich 20 bis 30 Kilo Altreier Kaffee verkaufen konnte. Auf die allgemeine Frage, ob der Verkauf einen guten Verdienst ermöglicht hätte, werden verschiedene Antworten gegeben: Eine Frau erzählt, dass sich die Altreier "mehr Schuhsohle abgelaufen" hätten, als sie für den Kaffee bekommen hätten und interpretiert, dass man sicher nicht viel damit verdienen konnte: *"Sonst hätten es die anderen ja auch angebaut"*. Franz Lochmann hingegen erzählt, dass eine Frau im Ort – die Strickerin – mit dem "Kaffeegeld" gut verdient hätte und sich mit den Einnahmen aus dem Kaffee-Verkauf sogar ein kleines Häuschen im Ort kaufen konnte: *"Es war nicht groß, aber halt immerhin 2 Kühe zu füttern und mit Haus, Stall und Stadl, alles dabei. (...) Sie hat bar gezahlt, alles wie es liegt und steht und alles bar gezahlt, andere Einnahmen hat sie ja nicht gehabt."*