



Altrei und sein Kaffee – Geschichte und Wiederentdeckung einer lokalen Spezialität

Anterivo e il suo caffè – storia e
riscoperta di una specialità autoctona

Andrea Heistingner

Aufbau

- Das Projekt Neprovalter – *il progetto NeProValTer*
- Die Geschichte des Altreier Kaffees – *la storia del caffè di Anterivo*
- Die Zukunft des Altreier Kaffees – *il futuro del caffè di Anterivo*

Das Projekt Neprovalter: Start 2003 – inizio 2003



Vermehrung des Saatguts am Hof der Familie Werth in Altrei in den Jahren 2003 und 2004 – *moltiplicazione delle sementi al maso della famiglia Werth in Anterivo negli anni 2003 e 2004*

Misserfolg im Jahr 2003 durch Krankheitsbefall/heißer Sommer – *insuccesso nell'anno 2003 a causa di una malattia/estate molto caldo*

Ziele des Projektes – obiettivi del progetto

- Erhaltung und Wiederbelebung einer alten, mit der Ortschaft Altrei verbundenen Kulturpflanze
- Dokumentation des lokalen Wissens zum Altreier Kaffee
- Dokumentation von Kaffee-Ersatz-Pflanzen in Südtirol
- Ausloten, ob sich aus dem Altreier Kaffee ein Nischenprodukt für die Landwirtschaft in Altrei entwickeln lässt



Durchgeführte Tätigkeiten im Projekt Neprovalter

- Recherchen zur historischen Verwendung des Altreier Kaffees und anderer Kaffee-Ersatzpflanzen in Südtirol
- Erstellen einer Broschüre und Informationsmaterialien über den Altreier Kaffee
- Aufbau einer Interessenten-Gruppe „Altreier-Kaffee“ in Altrei



Durchgeführte Tätigkeiten im Projekt Neprovalter

- Betreuung des ersten Probeanbaus im Jahr 2005
- Untersuchung des Alkaloidanteils (noch nicht abgeschlossen)
- Botanische Bestimmung
- Öffentlichkeitsarbeit
- Organisation der Tagung „Altrei und sein Kaffee“



Die Ortschaft Altrei

La località di Anterivo



Die Lupine Altreier Kaffee

Il lupino „caffè di Anterivo“



***Lupinus pilosus* Murr.**

Wildart verbreitet im südlichen
Griechenland und Ägäische Inseln

Originaria del Mediterraneo orientale

Recherchen zum Altreier Kaffee

Ricerche sulla coltivazione storica del Caffè di Anterivo“



Mündliche
Geschichtsforschung -
Erzählen und Erinnern

Gespräche mit 15
Menschen über den
historischen Anbau
des Altreier Kaffees

Methode

Note metodologiche



- Offenes Interview mit Leitfragen
- Aufnahme der Gespräche auf Tonträger
- Transkription der Gespräche
- Auswertung der Gespräche

Projektvorstellung in Altrei im November 2004



Gründung einer Arbeitsgruppe



- 36 Personen
- Anbau auf 23 Flächen in Altrei
- Neue Erfahrungen sammeln
- An alte Erfahrungen anknüpfen

Verteilung des Saatguts im Februar 2005



Abzählen der Samen



Dokumentation



1. Versuchsanbau im Jahr 2005

- Welche Flächen eignen sich für den Anbau in Altrei?
- Entwicklung geeigneter Anbau- und Erntemethoden
- Wann optimaler Aussaatzeitpunkt?
- Wann optimaler Erntezeitpunkt?
- Düngung, Bewässerung etc.

Ergebnisse des Anbaus im Jahr 2005

- Aussaat: 2370 Samen
von 2 Herkünften aus Altrei (= 2,1 kg)
- Aussaatzeitraum: 18.3. bis 16.4.
- Krankheitsbefall (*Fusarium* oder *Pseudomonas*) ab Mitte Juni → befallene Pflanzen sterben innerhalb weniger Tage ab
- Auftreten eines „Schädling“ ab Anfang Juli: Ölkäfer

Krankheitsbefall



Vermutlich Pilzbefall
Fusarium oder
Pseudomonas

Vermutlich
samenbürtig

Ausfall auf den
einzelnen Flächen
zwischen 10-90%, Im
Durchschnitt 30%

→ Untersuchungen
der geernteten Samen
am Versuchszentrum
Laimburg

„Schädling“befall



*Mylabris
polymorpha*
X 1.25

Erstmals seit 10 Jahren wieder in
Südtirol aufgetreten,

Steht auf der Roten Liste

Interessante Ökologie

Ernte 2005 (vorläufige Auswertung)

Erntemenge bis 26.10.2005: 35 kg

= 45.148 Samen

= 22 Samen pro gesetztem Samen

= 46 Samen pro beerntbarer Pflanze

Interpretation der Anbauerfahrungen 2005

-  Anbau so früh als möglich
-  Anbau nur auf optimal geeigneten Flächen
-  „Schabigen“ bringt keinen Mehrertrag, aber eine gleichmäßigere Ernte (Ernte um mindestens 4 Wochen früher abgeschlossen)
-  Probleme mit Krankheitsbefall müssen gelöst werden
-  Anbau in den trockenen Sommern der letzten Jahre ohne Bewässerung schwierig
-  Anbau sehr kostenintensiv
-  Ernte und Trocknung sehr arbeitsintensiv
-  Anschaffung eines Bewässerungssystems, einer Trocknungsanlage und einer Dreschmaschine wären für einen Ausbau des Anbaus notwendig

Untersuchungen des Alkaloidgehaltes

Klassifizierung nach Süßlupinen und Bitterlupinen:

- Süßlupinen: Alkaloidgehalt $< 0,03\%$
- Alkaloide sind eine Stoffgruppe, jedes einzelne Alkaloid muss bestimmt und gemessen werden (Lupinin, Spartein, Albin, Angustifolin, Lupanin, Multiflorin, ...) → sehr aufwändige Untersuchungen notwendig

Untersuchungen des Alkaloidgehaltes

Erste Ergebnisse (Chemisches Laboratorium
Dr. Hermann Ulex in Hamburg):

Untersuchung des Gehaltes an Spartein: weit
unterhalb des zulässigen Höchstgehaltes

Bislang konnten nicht alle einzelnen Alkaloid-
Verbindungen untersucht werden

→ Weitere Untersuchungen sind notwendig!

Projekterfolge

- Sehr großes Interesse in Altrei und außerhalb Altreis
- Dreitägige Exkursion nach Deutschland/ Wertheim und Heilbronn
- Organisation der Tagung „Altrei und sein Kaffee“

Vorläufige Projekt-Ergebnisse

- Sehr großes Interesse in Altrei und außerhalb Altreis
- Der „Altreier Kaffee“ hat die Ortschaft Altreier Kaffee weit über die Grenzen Südtirols hinaus bekannt gemacht
- Die Landsorte Altreier Kaffee ist abgesichert
- Die Geschichte des Altreier Kaffees ist dokumentiert
- Die Frage, ob sich aus dem Altreier Kaffee ein neues „Nischenprodukt“ für die Landwirtschaft Altreis entwickeln lässt, ist noch nicht abschließend beantwortet.
- Es konnte gezeigt werden, dass lokales Erfahrungswissen neue Forschungsfragen aufwerfen kann
- Aus dem Projekt haben sich viele spannende Fragen ergeben



Weiterführende (Forschungs-)Fragen

- Pharmakologie: Altreier Kaffee - medizinale Wirkung?
- Insektenkunde: Untersuchung des Auftretens des Ölkäfers *Mylabris polymorpha*
- Bodenmikrobiologie: Untersuchung des Phänomens der knöllchenbildenden Bakterien in Altrei
- Ernährungswissenschaften: Lagerung/Bsp. Eisennagel
- Regional- und Dorfentwicklung: Entwicklungschancen für die Ortschaft Altrei ausgehend vom Altreier Kaffee?
- Landwirtschaft: Was lässt sich am Beispiel des Altreier Kaffees für andere „alte“ lokal-typische Produkte ableiten?



Weitere geplante Schritte

- Weiterentwicklung des Anbausystems
- Abschließende Untersuchungen des Alkaloidgehaltes
- Analyse der Wertschöpfungskette
- Wissenschaftliche Publikation der Ergebnisse zur Lupinenart *Lupinus pilosus* in Zusammenarbeit mit der Genbank Gattersleben
- Ansuchen bei Slow Food - Slow Food Präsidia

DANK

RINGRAZIAMENTI

- Thomas Gladis
- Fritz und Iris Klein
- Kaffeerösterei Hagen
- Franziska Schwienbacher,
Roland Zelger, Klaus
Marschall
- Petra Kranebitter und Petra
Mayr
- Klaus Pistrick

