

# Pitztaler Tirgge

*„Neues Leben für alte Sorten“*

ARZL BÄMSEI, TIROL

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



Europäischer  
Landwirtschaftsfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raumes  
This investment Europe in  
the Rural Development



Information über den Anbau und die Verarbeitung traditioneller Pitztaler Mais-Landsorten.

# Inhalt

Einleitung .....	3
Bedeutung als Lebensmittel .....	6
Pitztaler Gelb und Rot .....	8
Sortenbeschreibung .....	9
Historischer Anbau .....	10
Ernte .....	12
Anbau heute .....	13
Verarbeitung .....	14
Trocknung und Mahlen .....	15
Warum Pitztaler Tirgge anbauen .....	16
Blick in die Zukunft .....	18
Informationen und Kontakt .....	20
Rezepte und Gerichte .....	22
Impressum und Danksagung .....	30

## Einleitung



Bestandsaufnahme Pitztaler Tirgge 2014 Saatgutvermehrung in Wald im Pitztal

## Der Pitztaler Tirgge...

...war lange ein wichtiges Lebensmittel für die Bauern und die Bevölkerung des Pitztals. Der Mais (*Zea mays*) wird im Tiroler Oberinntal **"Tirgge"** genannt, weil man ihn mit dem damaligen Osmanischen Reich in Verbindung brachte und glaubte, dass die Pflanze von dort aus in unsere Breiten kam.

Die damals verwendeten alten Pitztaler Landsorten sind heutzutage komplett von kommerziell hergestelltem Hybridsaatgut (Saatgut hochleistungsfähiger Sorten, aus jährlich neuer Kreuzung verschiedener Sorten) großer Saatguthersteller und der dazugehörigen Pflanzenzüchtung verdrängt worden. Somit wurden keine Äcker mehr im Tal mit Pitztaler Mais-Landsorten bestellt. Im Rahmen der **„Regionalen Kulturagenda Pitztal“** wurde die Projektinitiative „Neues Leben für alte Sorten“ ins Leben gerufen. Ziel dieser Initiative ist es, die alten Pitztaler Mais-Landsorten wiederzubeleben und vor Ort auf den Feldern zu erhalten und zu vermehren. So sollen auch die damit verbundenen Traditionen und die Kulinarik an kommende Generationen weitergegeben werden.

Um wieder an Saatgut der Landsorten zu gelangen, wurde auf die Tiroler Genbank zurückgegriffen. In der Genbank des Landes Tirol werden alte Sorten verschiedener Kulturarten gesammelt, vermehrt, beschrieben und erhalten. Von dort aus wurde das Saatgut der Pitztaler Mais-Landsorten, die sich heute in den

„Pitztaler Rot“ und „Pitztaler Gelb“ gliedern, zurück in das Pitztal „geholt“ und mit Hilfe von Bauern vermehrt. Auf diese Art und Weise ist es gelungen die zwei alten Landsorten wiederzubeleben.

Diese Broschüre entstand in Zusammenarbeit mit dem Regionalmanagement Imst im Rahmen der Agenda 21 Pitztal. Sie setzt sich mit der Geschichte der Mais-Landsorten „Pitztaler Gelb“ und „Pitztaler Rot“, deren Bedeutung als Lebensmittel sowie einer Anleitung zum Anbau auseinander. Dafür wurden umfangreiche Recherchen bei Bauern, die in ihrer Vergangenheit noch selbst mit Pitztaler Mais-Landsorten gearbeitet haben, durchgeführt. Weiters wird die Verarbeitung zum Endprodukt, sei es die Produktion von Maismehl – dem sog. Tirggemehl – sowie Rezepte und Gerichte, die früher nahezu in jeder Pitztaler Küche Verwendung fanden, erläutert.

Von ebenso großer Bedeutung waren die Mais-Landsorten als Futtermittel, da sie sich ausgezeichnet zum Mästen von Schweinen und Hühnern eigneten, sowie bei Wiederkäuern als Ergänzung zum faserreichen Raufutter als zusätzliche Energiequelle eine Rolle spielten.

Durch den fortschreitenden Strukturwandel und dem Ende der Subsistenzwirtschaft (Produktion für den Eigenbedarf) wird im

Pitztal gegenwärtig überwiegend Viehwirtschaft betrieben und auf den verbliebenen Äckern Kartoffeln oder Silomais für die Fütterung angebaut. Aufgrund dessen, dass bereits viel überliefertes Wissen verloren schien, wurde versucht mit Hilfe von Zeitzeugen den historischen Anbau und die Verarbeitung aufzuarbeiten und einen Überblick über die Besonderheiten der Landsorten zu geben.

Gerade in Zeiten der sich so schnell wandelnden Gesellschaft und dem unaufhaltbaren Strukturwandel, wovon besonders die Landwirtschaft betroffen ist, nehmen alternative Absatzwege bzw. Produktionsnischen einen immer größer werdenden Stellenwert ein. Die Nachfrage an regionalen Produkten, die zu unverwechselbaren und typischen Spezialitäten veredelt werden können, nimmt stetig zu.

Nicht jedes Tal oder jede Region hat die Möglichkeit auf Jahrhunderte alte Landsorten zurückzugreifen, um daraus hochwertige Lebensmittel herzustellen. In vielen Bereichen der Lebensmittelproduktion und auch des Vertriebs ist man bereits am Weltmarkt angekommen, wodurch der Regionalitätsaspekt eine immer größere Bedeutung erhält. Umso globaler sich die Welt zu verändern scheint, desto größer wird auch das Verlangen nach gesunden, heimischen Lebensmitteln.

Es gibt bereits einige positive Beispiele zur Reaktivierung alter



Die Mais-Landsorten „Pitztaler Gelb“ und „Pitztaler Rot“

Landsorten. Sei es beim Rheintaler Ribelmals, der mittlerweile eine Anbaufläche von 4 ha umfasst oder der Fisser Imperialgerste, die Eingang in die Gastronomie, Bier- bzw. Whiskeyproduktion gefunden hat.

## Bedeutung als Lebensmittel



Umbruch eines Ackers in Arzl im Pitztal mit von Kühen gezogenem Einscharpflug

## Bedeutung als Lebensmittel

Weltweit wird auf ca. 170 Millionen Hektar Mais angebaut, dies entspricht ca. 24 % der Getreidefläche und einer Ernte von über 850 Millionen Tonnen.

Im Vergleich zu anderen Getreidearten hat der Mais die größte Resistenz gegenüber Trockenheit, daher galten die Pitztaler Mais-Landsorten, im Fall eines trockenen Jahres oder in Zeiten mit ungünstiger Niederschlagsverteilung als sicher. Gerade die Gebiete des vorderen Pitztals gehören zu den niederschlagsärmsten Teilen Tirols.

Außerdem ist die Maispflanze im Vergleich zu anderen Getreidearten um einiges standfester.

Auch wenn es bei Roggen oder Gerste hitze- und niederschlagsbedingt zu größeren Ausfällen kam, konnte mit den Pitztaler Mais-Landsorten trotzdem noch eine zufriedenstellende Ernte eingebracht werden. Das gab den Bauern Sicherheit, ihre Familien mit genügend Getreide über den Winter zu bringen. Die Mais-Landsorten galten aber auch als wichtiges Tauschmittel für Fleisch, Eier oder Käse. Speziell für Gebiete, wo die landwirtschaftlichen Flächen vorwiegend als Grünland zur Futterproduktion für Rinder, Schafe und Ziegen genutzt wurden (zumeist über 1.200 m Seehöhe).

So war es vor noch nicht allzu langer Zeit üblich, dass gerade Familien aus dem hinteren Talgebiet mit Bauernfamilien aus den

vorderen Gebieten Lebensmittel tauschten.

**Die gebräuchlichen Maße waren früher vorwiegend:**

- Mezzé ca. 3 kg
- Streimäs ca. 18 kg
- Staar ca. 24 kg

Gegen ein Streimäs Tirgge konnte man 2 Ziegenkitze tauschen, erinnern sich alte Bauern aus dem vorderen Pitztal.

Um den Tirgge als Lebensmittel nutzbar zu machen wurde er vor allem zu Mehl weiterverarbeitet. Das Tirggemehl wurde jedoch kaum zum Brotbacken verwendet sondern meist nur in kleineren Mengen beigemischt, um z.B. Roggenbrot ein wenig aufzuhellen. Hauptsächlich wurde es in Gerichten veredelt, deren Rezepte sich weiter hinten in dieser Broschüre finden. Eine große Bedeutung hat es nach wie vor bei Hirten, die in den Sommermonaten auf den Almen, auch mit Tradition behaftet, sehr gern Mehl von den noch produzierenden Bauern holen um Mus oder andere Gerichte zu kochen.

Der Stellenwert des Pitztaler Tirgge hat sich über die Jahre jedoch sehr verändert. Während früher noch weite Teile der Gemeinden Arzl und Wennis sowie kleine Flächen in Jerzens für den Anbau genutzt wurden, wird dort heute überwiegend Grünlandwirtschaft betrieben.



## Pitztaler Gelb und Rot

Prächtige Entwicklung des Pitztaler Tirgge

## Pitztaler Gelb und Rot

### Sortenbeschreibung

Mais hat seinen Ursprung in Südamerika und ist eine Pflanzenart innerhalb der Familie der Süßgräser. Bereits vor über 9.000 Jahren wurde das Getreide dort angebaut, bevor es schlussendlich in Europa kultiviert wurde und als wichtiges Grundnahrungsmittel sehr schnell große Bedeutung erlangte. Ab diesem Zeitpunkt verbreitete sich der Mais relativ schnell und innerhalb von 80 Jahren hatte sich die Pflanze von Italien aus in ganz Europa etabliert.

Historische Quellen belegen den Maisanbau für Tirol bereits ab dem 16. Jahrhundert. Einige Landsorten aus Bayern haben sich sogar aus Pitztaler Mais-Landsorten entwickelt, wie Forscher der Bayrischen Landesanstalt für Landwirtschaft in einer Studie durch genetische Analysen nachweisen konnten.

Die Landsorten aus dem Pitztal haben eine fast 500 Jahre andauernde natürliche Selektion durchlaufen und konnten sich so den lokalen Bedingungen optimal anpassen. Die schönsten und kräftigsten Kolben wurden bei der Ernte aufbewahrt, um sie als Saatgut für das kommende Jahr zu verwenden. Durch die kontinuierliche Selektion wurden die Mais-Landsorten auf natürliche Weise verbessert.

Die alten Pitztaler Mais-Landsorten sind in vielerlei Hinsicht nicht

mehr mit den durch Züchtung vorangetriebenen Hybridsorten der heutigen Zeit vergleichbar. So haben die Landsorten gegenüber modernen Sorten eine um rund 40 – 50 % niedrigere Ertragsleistung, sind je nach Standortbedingungen anfälliger gegenüber Pflanzenkrankheiten (z.B. Stängel- und Kolbenfäule) und sind auch in Bezug auf die agronomischen Eigenschaften nicht so homogen wie ihre modernen Vertreter. Der Pitztaler Tirgge erreicht eine Höhe von ca. 150 cm und entwickelt in Abhängigkeit von Kultur- und Umweltbedingungen meist ein bis zwei weibliche Blütenstände, wo in den mittleren Bereichen der Blattachsen schlussendlich die Kolben wachsen.

Das Erscheinungsbild der Landsorten unterscheidet sich gänzlich von den Hybridsorten. Die Kolben sind etwas kleiner, in ihrer Form nicht so sehr zylindrisch, die Stängel kürzer und auch die Kornfarbe unterscheidet sich.

Von den verschiedenen Pitztaler Mais-Landsorten sind heute noch eine Gelbe und eine Rote Varietät erhalten. Dies ist insofern interessant, da eingelagertes Eisen im Korn die rote Färbung verursacht. Ein Aspekt der ernährungsphysiologisch durchaus von Relevanz ist, da Eisen ein limitierender Faktor einer fleischarmen Ernährung sein kann.

Zum Verzehr wurde jedoch der „Pitztaler Gelb“ bevorzugt, da er geschmacklich zarter und milder schmeckt.

## Historischer Anbau

Der historische Anbau der Mais-Landsorten erfolgte in Reihenkultur und war verbunden mit harter körperlicher Arbeit. Zwischen den einzelnen Orten gab es durchaus Unterschiede in der Durchführung.

In Arzl Ried wurde der Umbruch mit einem sog. Adlerpflug (V-Pflug) durchgeführt und der Acker anschließend mit einer Egge 2 – 3 Tage später abgezogen, um eine relativ ebene Fläche mit nicht allzu hohen Furchen zu erhalten.

Nachher erfolgte das Ausbringen des Maiskorns mit speziellen Geräten aus Holz, den sogenannten „**Tirgge-Stipfl**“ – ein runder Holzpflock von ca. 3 cm Durchmesser und 20 cm Länge. „Er musste gut in der Hand liegen“. Diese Tätigkeit wurde überwiegend von den Frauen erledigt.

Das Korn wurde in einem Abstand von 15 cm in den Boden gedrückt und die entstandenen Löcher hinterher meist von Kindern mit kleinen Rechen geschlossen, da das Korn im Dunkeln keimen muss.

In Wald erfolgte die Aussaat direkt beim Pflügen. Hierbei wurde ein von Tieren gezogener Einschar-Pflug verwendet und anschließend in jede 1 1/2 Furche das Saatgut in die Erde eingebracht. Die Abstände in der Reihe betragen ebenfalls 15 cm. Der Abstand zwischen den Reihen betrug ca. 50 cm.

Die Aussaat, nach altüberlieferter Tradition Anfang Mai durchgeführt, richtete sich nach bestimmten Bezugspunkten wie z.B.

dem Blühen gewisser Bäume und Sträucher sowie überlieferten Weisheiten:

### Walder Bauern:

*„Wenns Pfänneholz aper isch kann ma anbaue“*  
Wenn im Gebiet oberhalb der Untermarkter Alm bei Imst, das von Wald aus gut ersichtlich ist, kein Schnee mehr liegt.

### Arzl Rieder Bauern:

*„Larchwies muas aper sein und Geäplin griä äche leichte.“*  
Hof oberhalb von Piller muss frei von Schnee sein und Wiese oberhalb von Krabichl grün leuchten.

*„Dr' Schleachåbluascht muas in'd Tirggefurch fälle, noche kann ma anbaue.“*

Die Schlehen müssen verblühen und die Blütenblätter von selber zu Boden bzw. in die Maisfurche fallen.

### Wenner Bauern:

*„In Venet muas ma d'Schneafalder zeiele kenne.“*  
Die Schneefelder am Venet müssen zählbar sein.

Solche Anhaltspunkte hatten den Sinn, das Korn nicht zu früh auszubringen, da in zu kalten und nassen Böden die Körner zur Fäule neigen. Eine ebenso große Gefahr stellten Spätfröste dar, die den Keimling erfrieren und die Ernte ausfallen lassen.

Bei jahreszeitlich üblichen Temperaturen und genügend Bodenfeuchtigkeit dauerte es in etwa 10 – 14 Tage, bis zum Auflaufen der jungen Maispflanzen. Als natürliche Begleitscheinung wuchsen jedoch auch Ackerunkräuter mit, die in direkter Konkurrenz mit der Pflanze standen. Diese mussten daher durch händisches Hacken mit Hauen entfernt werden. Dies erfolgte meist zwei Mal, bis die Pflanze Kniehöhe (40 cm) erreicht hatte.

Danach erfolgte ein dritter Durchgang, bei welchem die Reihen mit einem Haufenpflug aufgehäuft wurden. Diese kleinen Pflüge wurden vorwiegend von Menschen gezogen, um die Pflanzen nicht zu beschädigen.

Ebenso wurde der Tirgge noch „dazochen“. Damit war das Ausziehen von Pflanzen gemeint, welche zu dicht wuchsen bzw. verkümmert waren.

Weiters gab es noch bäuerliche Regeln welche Indikatoren für das Gedeihen des Pitztaler Tirgge waren:

### Arzl Ried:

*„In Sunti Hanstag Feidere, z'Jakobe Haar, gibt a guats Tirgge Jahr.“*  
Johannestag 24. Juni, männliche Blütenrispe ersichtlich.  
Jakobstag 25. Juli, weibliche Blüten treiben aus, gibt es ein gutes Tirggejahr.



Pitztaler Tirgge, männlicher Blütenstand

### Wald im Pitztal:

*„In Peaterstag Feidere, z'Jakobe Haar, gibt a guats Tirgge Jahr.“*  
Peter und Paul 29. Juni, männliche Blütenrispe ersichtlich.  
Jakobstag 25. Juli, weibliche Blüten treiben aus, gibt es ein gutes Tirggejahr.

Dadurch ist ersichtlich, dass es durchaus Unterschiede im Mikroklima gab. Der Blühzeitpunkt in Wald war gegenüber Arzl Ried um etwa eine Woche verzögert.

## Ernte

Nach erfolgreicher Kornbildung und Entwicklung des Kolbens an der Pflanze, je nach Wetter und Jahr zwischen Mitte September und Ende Oktober, wurde der Kolben geerntet bzw. abgepflückt. Das Abpflücken geschah händisch und ging relativ schnell. Wenn die Pflanze beginnt Chlorophyll abzubauen, d.h. von grün in Richtung braun wechselt und dabei austrocknet, ist der richtige Zeitpunkt für die Ernte erreicht. Das Korn selbst sollte bereits soweit abgereift sein, dass es keine Milch mehr enthält und weitgehend fest bis hart ist.

Bei der Ernte beträgt der Wassergehalt etwa noch 32 – 40 %. Für eine sichere Lagerung wird eine Restfeuchtigkeit von ca. 13 % angestrebt, um mögliche Schimmelbildung zu vermeiden. Die Kolben wurden abgepflückt und die Pflanze anschließend mit einer Sichel abgeschnitten. Die Pflanzen - ohne Kolben - wurden ähnlich wie bei anderem Getreide am Feld zu sog. „**Tirggemandle**“ zusammengebunden, getrocknet und später als Futter für die Tiere verwendet. Im folgenden Winter zerkleinerten die Bauern mit einem handgetriebenen Häcksler, einer sog. „**Gsotmaschine**“, das Erntegut in ca. 10 cm lange Stücke, welche anschließend in heißem Wasser aufgeweicht und an die Kühe verfüttert wurden. Weiters waren auch die getrockneten Blätter der Pflanze von Bedeutung, da diese zur Herstellung von Matratzen dienten, welche in bäuerlichen Schlafzimmern Verwendung fanden.



Pitztaler Tirgge, weibliche Infloreszenz: Narbenfäden beginnen zu vertrocknen, Ende der Blüte. Beginn der Kornbildung.

## Anbau heute

So wie im standardisierten Maisanbau wird der „Tirgge“ in Reihenkultur angebaut. Jedoch kann der Reihenabstand durchaus enger gewählt werden als beim Anbau von Silomais und sollte zwischen 50 cm und 60 cm betragen. Ebenso darf der Abstand in der Reihe nicht zu eng sein, idealerweise ca. 15 cm.

Bei der Produktion von Saatgut ist es entscheidend, dass die Anbauflächen so gewählt werden, dass eine Fremdbefruchtung durch andere Maissorten ausgeschlossen werden kann, um die Sortenreinheit zu gewährleisten und Kreuzungen zu vermeiden.

Die Aussaat sollte nach abgeschlossener Grundbodenbearbeitung auf einem feinen Saatbett erfolgen. Es empfiehlt sich die Grundbodenbearbeitung mit Pflug, um den Unkrautdruck zu senken und Pilzkrankheiten zu vermindern. Das Saatbeet darf nicht zu grobschollig sein. Ideal ist eine vorhergehende Bodenbearbeitung mit der Kreiselegge oder anderen Bodenlockerungsgeräten, um anschließend bei der Keimung der Wurzel genügend Raum zur Verfügung zu stellen, damit sich die Pflanze schnell entwickeln kann.

Fruchtfolge und Vorfrüchte wie z.B. Klee gras sind wichtig für die Bodengesundheit und die Aufrechterhaltung des Bodenlebens. Als Vorfrucht sollten Pflanzen aus der Familie der Hülsenfrüchtler (Leguminosen) gewählt werden, die mehrere Vorteile aufweisen:

Es wird Stickstoff aus der Luft gebunden und mit Hilfe von Bakterien an der Wurzel gespeichert. Weiters gelten viele Leguminosen als Humusmehrer und tragen zum Humusaufbau bei, können die Krümelstruktur (Ton-Humus Komplexe) verbessern und das Bodenleben steigern. Um eine optimale Nährstoffversorgung gewährleisten zu können, kann vor dem Anbau mit Wirtschaftsdüngern gedüngt werden. Der Mais ist eine stickstoffliebende Pflanze und reagiert sehr positiv auf eine ausreichende Versorgung. Wirtschaftsdünger, wie z.B. Stallmist oder Kompost, sind zu bevorzugen, da das zugeführte organische Material als Futter für Kleinstlebewesen im Boden dient, die Bodenfruchtbarkeit steigert, die Strukturstabilität verbessert und wiederum den Humusaufbau fördert. Mikroorganismen speichern Nährstoffe und können diese über Abbauprozesse im Jahreslauf den Pflanzen zur Verfügung stellen.

Die Unkrautbekämpfung kann mechanisch durch ein- bis zweimaliges Striegeln und Hacken und anschließendes Aufhäufen der Reihen, oder falls notwendig mit Pflanzenschutzmitteln durchgeführt werden. Bei einem optimalen Bodenmanagement und ausreichender Unterdrückung von Ackerunkräutern – besonders durch den Anbau von Zwischenfrüchten – ist die mechanische Unkrautregulierung zu bevorzugen.

## Verarbeitung



An den Flitschen zusammengebundene Kolben aufgehängt zum Trocknen

### Verarbeitung

Die Verarbeitung unterscheidet sich heute im Wesentlichen nicht von der althergebrachten Methode und kann im folgenden Abschnitt auch als Anleitung betrachtet werden.

Zuerst müssen die Blätter um den Kolben entfernt werden, was man als „**entflitschen**“ bezeichnet. Das „Entflitschen“ der Kolben war früher ein geselliges Ereignis, bei dem alle Familienmitglieder und Nachbarn zusammen kamen und mithalfen.

### TROCKNUNG

Bevor das Korn gemahlen werden kann, muss der Kolben getrocknet bzw. geröstet werden. Ein minimaler Wassergehalt des Korns ist von doppelter Bedeutung: Einerseits können die Körner erst dann vom Kolben abgelöst werden, andererseits muss das Korn zum Mahlen trocken genug sein.

Zu diesem Zweck finden zwei verschiedene Verfahren Anwendung. Man unterscheidet den „**Lattentirgge**“ und den „**Ofentirgge**“.

Beim **Lattentirgge** wird der Kolben teilweise geschält und meist in Bündeln von je zwei oder drei Kolben an den Flitschen (Blätter um den Kolben) zusammen gebunden und auf Holzlatten oberhalb des Stadeleingangs oder in Dachböden aufgehängt, bis der Wassergehalt des Korns möglichst gering ist. Es war ein besonderer Anblick, wenn der Tirgge aufgehängt an den Latten

in intensiven Gelb- oder Rottönen erstrahlte, erinnern sich die Bauern. Schließlich war das der Zeitpunkt an dem die Ernte eingetragen war.

Der **Ofentirgge** - wie der Name bereits andeutet - wird im bäuerlichen Backofen, der ja sonst zum Backen von Brot verwendet wird, ähnlich wie Kaffee geröstet.

Der Backofen wird auf ca. 190 °C erhitzt, das Feuer ausgemacht und anschließend die Kolben in den Ofen gelegt. Damit die Körner nicht anbrennen, müssen die Kolben mindestens einmal pro Stunde gewendet werden. Zu hohe Temperaturen sowie zu seltenes Wenden der Kolben können den Geschmack bei der Weiterverarbeitung zu Mehl stark negativ beeinflussen.

Die Röstung dauert ca. 16 Stunden, bis zum Auskühlen des Ofens. Dabei verfärben sich die Körner von gelb zu bernsteinfarben.

Es ist jedoch anzumerken, dass hier die Meinungen zur optimalen Röstung der Kolben variieren - nicht zuletzt bedarf es auch einer gewissen Übung, bis der ideale Ofentirgge entsteht.

### MAHLEN

Früher hatte jeder Weiler seine eigene Mühle, die an einem Bach stand und mit Wasser über ein Mühlrad angetrieben wurde, um verschieden Arten von Getreide zu mahlen oder zu brechen. Auch heute noch lassen sich viele Ortsbezeichnungen davon



## Warum Tirgge anbauen?

ableiten. Daher hat auch der Weiler Mühlbach in Wenns seine Namensgebung.

Die Bauern der einzelnen Weiler hatten Mühlrechte die meist 2 Tage dauerten und so von Hof zu Hof über das Jahr zirkulierten. Später wurden nahezu alle Mühlen nach und nach stillgelegt, auch weil immer mehr Getreide und Mehl aus dem Osten Österreichs importiert wurden.

Je nach Behandlung des Erntegutes erhält man nach dem Mahlen verschiedene Produkte.

Typischerweise entstehen beim Mahlvorgang von „**Ofentirgge**“ verschiedene Körnungen, die landläufig als Grob- und Feinmehl bezeichnet werden. Die sich im Mahlkasten sammelnde feinste Fraktion wird als Dunst bezeichnet und wird bei der Herstellung des Muasmehls dazugemischt. Aus ca. 12 kg „**Ofentirgge**“ können auf diesem Weg etwa 10 kg Mehl gewonnen werden. Die restlichen zwei Kilogramm erklären sich durch die anfallende Maiskleie. Das so gewonnene Muasmehl ist eine Mischung, welche nach Gefühl, aus dem gewonnenen Grob- und Feinmehl sowie dem Dunst hergestellt wird.

Beim Mahlen von „**Lattentirgge**“ wird üblicherweise Mehl gröberer Körnung produziert, welches als Maisgrieß bezeichnet wird und unter anderem für die Herstellung von Tirggenudle Verwendung findet.



Pitztaler Tirgge angebaut zur Saatgutvermehrung 2014 in Wald im Pitztal mit Blick Richtung Tschirgant

## Warum Pitztaler Tirgge anbauen?

Diese Broschüre soll die Bevölkerung des Pitztals dazu anregen, den Pitztaler Tirgge als traditionelles Lebensmittel und wertvolles Kulturgut zu schätzen, die Mais-Landsorten wieder anzubauen und somit vor Ort in der Region zu erhalten.

Durch die Zusammenarbeit mit Tourismusverbänden, lokalen Geschäften und regionalen Märkten sollte es möglich sein, den „**Pitztaler Gelb**“ und den „**Pitztaler Rot**“ wieder zu etablieren und nachhaltig in der Region zu vermarkten.

Dies ist für die Landwirtschaft eine zusätzliche Möglichkeit in Richtung einer Nischenproduktion.

Da es heutzutage im kommerziellen Handel kein Tirggemehl aus heimischer Produktion zu kaufen gibt, besteht durchaus ein gewisses Potential.

Nicht zuletzt kann der Anbau dieser traditionellen Landsorten auch als wichtiger Beitrag zur Erhaltung der Biodiversität angesehen werden.

## Blick in die Zukunft



„Blick auf Jerzens mit den zahlreichen Tirgge Äcker“

### Blick in die Zukunft

Um die Pitztaler Mais-Landsorten künftig wieder aufleben zu lassen, ist es wichtig, diesem traditionellen Lebensmittel in der Bevölkerung wieder einen höheren Stellenwert beizumessen. Außerdem wäre es wünschenswert, die wiederbelebten Mais-Landsorten auf regionalen Märkten zu verkaufen.

Die Zusammenarbeit mit dem Tourismus bzw. der Gastronomie kann dazu beitragen, dass der Pitztaler Tirgge wieder eine Renaissance erlebt.

Für bewusste Konsumenten, die guten Gewissens ein nachhaltig produziertes Tirggemehl aus der Region zum Kochen oder Backen verwenden wollen, wäre der „Pitztaler Tirgge“ mit Sicherheit ein attraktives Angebot.

Hannes und Daniel Larcher aus Arzl im Pitztal erklärten sich im Rahmen dieses Projekts bereit, 2016 wieder Pitztaler Tirgge anzubauen. Auch sie sind der Meinung, es sei wichtig diese traditionellen Landsorten zu erhalten. Ab Herbst 2016 wird das Tirggemehl bei Familie Larcher in Arzl, Burgstallweg 4 in ihrem Hofladen erhältlich sein. Derzeit gibt es noch beim Biohof Glatzl in Haiming Restbestände an verarbeiteten Pitztaler Tirggen, welche im hofeigenen Bioladen (Dorfstraße 22 Haiming) zum Verkauf angeboten werden.

### Saatgutvermehrung

Mais ist ein Fremdbefruchter, deshalb ist die Saatgutvermehrung



Saatgut des Pitztaler Gelb

des Pitztaler Tirgge nicht ganz unproblematisch. Für den Erhalt der Sortenreinheit muss eine Fremdbestäubung ausgeschlossen werden. Um zu verhindern, dass sich die Pflanzen mit anderen Maispflanzen kreuzen (hybridisieren) ist je nach Standort eine Mindestentfernung zu Pollenquellen-Flächen (Anbauflächen anderer Maissorten) einzuhalten. Saatgut wird derzeit von Herrn Karl Raich, als auch Herrn Andreas Tschöll vermehrt.

## Informationen und Kontakt



Umbruch eines Tirgge Ackers in Arzl Ried mit von Kalbinnen gezogenem Einscharflug

### Informationen und Kontakt

Interessierte, die die Pitztaler Mais-Landsorten anbauen und weitere Informationen zum Anbau sowie Saatgut erhalten wollen, können sich bei folgenden Personen melden:

#### Familie Birgit und Karl Raich

Dorf 26  
6474 Jerzens  
Tel.: 05414 87293  
Mail: [urlaub@landhaus-raich.at](mailto:urlaub@landhaus-raich.at)  
<http://www.landhaus-raich.at>

#### Familie Sabine und Andreas Tschöll

Wald Schwaighof 3  
6471 Arzl im Pitztal  
Tel.: 0676 6795694  
Mail: [andreas@tschoell.net](mailto:andreas@tschoell.net)  
<http://www.tschoell.net>



## Rezepte und Gerichte



## Rezepte und Gerichte

Über Jahrhunderte war das Tirggemehl eines der wichtigsten Grundnahrungsmittel der bäuerlichen Bevölkerung des Pitztals. Je nach Art der Zubereitung wurden Grob-, Fein- oder Kleinmehl bzw. Mischungen davon zum Kochen verwendet.

### Tirggemuas mit Wasser oder Milch von Frau Helene Schrott, Arzl Ried

(Zutaten für 2-3 Personen)

- 1 Tasse Tirggemehl - fein gemahlen
- 2 Esslöffel Weizenmehl
- 1/4 Liter Wasser oder Milch
- 3 Esslöffel Butter
- Salz zum Verfeinern
- 1 Tasse würzigen Käse

Das Weizenmehl in Butter anbräunen (eher dunkel werden lassen), mit ca. 1/4 Liter Wasser oder Milch aufgießen und gut einrühren. Herd auf kleinste Stufe zurückschalten. Tirggemehl dazugeben, salzen und auf kleiner Flamme weiter köcheln lassen. Das Wasser- oder Milchmuas am Schluss mit Käse bestreuen und ein wenig Butter darüber geben, kurz schmelzen lassen und fertig! Tipp: Statt Käse können auch fein geschnittene, leicht angeselchte Hauswürste (Schibling) genommen werden.

### Tirggemuas mit Milch von Frau Viktoria Köll, Wald

(Zutaten für 3-4 Personen)

- 1 Tasse Tirggemehl (ca. 200 g) - grob gemahlen
- 1 Liter Milch
- Butter
- Salz

Die Milch in einer Pfanne aufkochen lassen, Salz dazugeben und das Tirggemehl klumpenfrei einrühren. Anschließend die Temperatur reduzieren und für ca. 20 bis 30 Minuten weiter köcheln lassen bis sich am Boden eine „Scharre“ bildet, dabei öfters umrühren. Vor dem servieren abschmalzen.



### Tirrgeschmarren

von Frau Rosmarie Wille, Wenns

(Zutaten für 3-4 Personen)

- 60 dag Tirrgemehl grob
- 25 dag Fett
- 4 dag Zucker
- 2 Eier
- 3/4 Liter Milch

Tirrgemehl und Milch werden miteinander vermischt und zwei bis vier Stunden stehen gelassen. Dieser Masse gibt man 2 dag Zucker, die Eidotter und zuletzt den Eischnee bei, salzt, schüttet sie in heißes Fett und stellt den Schmarren zum Backen in die Ofenröhre, bis er eine schöne braune Farbe angenommen hat.

Dann wird der Schmarren auf den Herd gestellt, mit der Schaufel fein zerstoßen und mit dem restlichen Zucker und Zimt bestreut serviert. Man kann dem Schmarren auch 6 dag Weinbeeren beimengen.

### Tirgeriebler

von Frau Viktoria Köll, Wald

(Zutaten für 2-3 Personen)

- 3 Tassen Tirrgemehl, grob
- 1 Boskoop-Apfel
- 4 EL Fett
- knapp 3 Tassen Wasser
- 1 EL Salz
- 1 EL Butterschmalz

Das Tirrgemehl und der fein geriebene Boskoop wird in einer Schüssel mit siedendem, gesalzenem Wasser angegossen und gut vermengt. Das Mehl soll angefeuchtet, aber nicht nass sein. Worauf man die Mischung zugedeckt 1 bis 2 Stunden stehen lässt (Man kann das Mehl und den Apfel auch mit kaltem Wasser angießen, muss es dann aber im heißen Rohr aufquellen lassen). Das Fett wird in die Schmarrenpfanne gegeben, erhitzt, die Tirgge-Mischung hineingeschüttet und zugedeckt langsam gedünstet. Man rührt sie mit der Schmarrenschaufel häufig um, bis der Riebler trocken und etwas braun geworden ist. Dann lässt man in einer kleinen Pfanne Schmalz und etwas Wasser heiß werden und schüttet diese zum Riebler, damit er noch saftiger wird. Er wird mit warmer Milch oder Apfelkompott gegessen.

### Tirrgenudle

von Marianne Rauch, Roppen

(Zutaten für 3-4 Personen)

- 0,9 l Wasser
- 500 g Tirrgemehl
- Salz
- Weizenmehl
- Butterschmalz

Maismehl in das kochende Salzwasser einrühren bis die Masse fest ist. Die Masse auf ein Nudelbrett legen und so viel Weizenmehl einkneten bis man den Teig auswalken kann. Messerrückendicke Blätter ausrollen und wie Frittaten schneiden. Butterschmalz in die Pfanne geben, Schnittnudeln hinzufügen, etwas anrösten und am Rand der Pfanne etwas Wasser dazugeben und andünsten. Dazu passt Kompott.



### Tirgetommerl

von Frau Rosmarie Wille, Wenns

(Zutaten für 3-4 Personen)

- 30 dag Tirggemehl grob gemahlen
- 1 kg Früchte
- 5 dag Fett
- 5 dag Zucker
- 1 Ei
- 3/4 Wasser oder Milch

In 3/4 Liter Wasser oder Milch wird das Tirggemehl mit dem Ei und Salz versprudelt und mehrere Stunden stehen gelassen. Dann streicht man eine Pfanne mit Fett aus, streut geschchnittene Äpfel, Zwetschken, Kirschen, Rhabarber, Ribisel, Moosbeeren oder andere Früchte hinein, gießt den Teig darüber und lässt die Speise im Ofenrohr backen. Vor dem Anrichten streut man Zucker darauf.

### Kastirggesehnitten

von Frau Sieglinde Wille, Wenns

(Zutaten für 3-4 Personen)

- 25 dag Tirggemehl, grob gemahlen
- 20 dag Käse
- 10 dag Butter
- 10 dag Brösel
- 1 Liter Milch
- 3 Eier

Tirggemehl wird in wenig gesalzener, siedender Milch weich gekocht. Ausgekühlt gibt man zwei Eier, den geriebenen Käse und etwas Muskat bei, verrührt dies gut und streicht die Masse auf eine nasse Platte und stellt sie kalt. Ist die Masse schön steif, schneidet man Streifen, paniert sie mit dem mit etwas Milch verquirlten Ei und Brösel. Die Schnitten bäckt man in einer flachen Pfanne in der Butter hellbraun.

Mit Obstsoße oder auch Salat reichen.

### Tirggegießnockerl

von Frau Apollonia Wassermann, Wenns

(Zutaten für 2-3 Personen)

- 35 dag Tirggemehl, grob gemahlen
- 6 dag Zucker
- 3 dag Butter
- 1 ½ Liter Milch

In die gezuckerte, siedende Milch kocht man das Tirggemehl unter fortwährendem Rühren ein, salzt es und lässt es zugedeckt weichdünsten. Ist das Mehl gekocht, macht man die Butter flüssig und sticht mit einem in die Butter getauchtem Esslöffel Nockerln aus, die auf einer heißen Platte angerichtet und zu Obst gereicht werden. Auch mit Mohn oder Zucker bestreut schmecken sie vortrefflich.



### Polenta

von Marianne Rauch, Roppen

(Zutaten für 3-4 Personen)

- 200 g Maisgrieß
- 1 Prise Salz
- 3/4 l Wasser

Wasser zum Kochen bringen, salzen und die Polenta einrühren. Auf kleiner Flamme 10 Minuten wallen lassen. Anschließend weitere 10 Minuten ziehen lassen.

### Tirggesterz

von Frau Sieglinde Wille, Wenns

(Zutaten für 3-4 Personen)

- 50 dag Tirggemehl
- 15 dag Speck

1,5 Liter Wasser siedend, salzen, das Tirggemehl unter fleißigem Rühren einkochen und zugedeckt im Rohr ausdünsten lassen. Den Speck schneidet man in kleine Würfel und röstet ihn auf dem Herd in einer Eisenpfanne lichtbraun. Darauf entfernt man die Grammeln und bröseln den Tirgge mit einer Gabel aus dem Topf ins Fett. Sobald der Sterz gut verrührt ist richtet man ihn an und gibt die Speckgrammeln darüber.



# Impressum und Danksagung

Blick von Wald im Pitztal Richtung Arzl, Tirgeäcker im Vordergrund

## Impressum

### Für den Inhalt verantwortlich:

Thomas Wassermann,

Markus Mauracher, GF Regionalmanagement Imst

Texte: Thomas Wassermann

Layout & Gestaltung: Agentur Web-Style Mieming

Druck: Druckerei Pircher

Bildernachweis: Chronik der Gemeinde Arzl im Pitztal, Chronik der Gemeinde Jerzens, Tschöll Andreas, Wassermann Thomas, Gstrein Elfriede, Flür Manuel

Auflage: 300 Stück

### Urheberrechtshinweis

Die Texte in dieser Broschüre sowie deren Gestaltung sind urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte, insbesondere das Recht der Vervielfältigung und der Verbreitung sowie der Übersetzung, sind vorbehalten. Kein Teil dieser Broschüre darf in irgendeiner Form in welchem Verfahren auch immer ohne schriftliche Genehmigung des für den Inhalt verantwortlichen reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme gespeichert, bearbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden. Die Kopie von Texten zum persönlichen, privaten und nicht-kommerziellen Gebrauch ist jedoch gestattet.

Soweit in den Texten in dieser Broschüre geschlechtsspezifische Bezeichnungen verwendet werden, betreffen diese Frauen und Männer gleichermaßen.

## Danke

**Ein besonderer Dank gilt den befragten Bauern und Bäuerinnen, die ihr Wissen für diese Broschüre mit großem Engagement zur Verfügung stellten.**

- Gastl Johann, Blons
- Venier Johann, Arzl Ried
- Rimml Matilda, Arzl Ried
- Schrott Konrad, Arzl Ried
- Stocker Herbert, Wald
- Stocker Ida, Wald

Ebenso dem Chronisten Daniel Schwarz aus Wald, Bürgermeister Karl Raich aus Jerzens für die Bereitstellung der Fotos und DI Andraes Tschöll für seine Hilfsbereitschaft und früheren Recherchen zum Pitztaler Tirgge.

Diese Broschüre entstand im Rahmen der Regionalen Kultur-Agenda Pitztal durch den regionalen Aktionsfonds unter Mitwirkung folgender Projektpartner:

- Pitztaler Gemeinden: Arzl i.P., Wennis, Jerzens, St. Leonhard i.P.
- Naturpark Kaunergrat (Pitztal-Kaunertal)
- Tourismusverband Pitztal
- Regionalmanagement Imst

Der Regionale Aktionsfonds besteht aus Eigenmittel der Projektpartner und wird mit Mitteln von Bund, Land und Europäischer Union über das LEADER Programm unterstützt.





Arzl im Pitztal aufgenommen 1899, Alte Pitztaler Straße, Tirgge Acker und Dorfkern mit Kirche im Hintergrund

