



Walser Gemüse

Bäuerliche Familienbetriebe und Gärtner der Gemeinde Wals-Siezenheim versorgen seit Jahrhunderten ihre Umgebung und die Landeshauptstadt Salzburg mit frischem Gemüse. Mit einer natürlich schmeckenden, frischen Gemüsvielfalt tragen sie zu einer besonderen Lebensqualität in der Region bei.

Die Walser Region schmecken

Die Doppelgemeinde Wals-Siezenheim wurde 1948 aus den beiden Gemeinden Wals und Siezenheim gegründet. Sie liegt im Salzburger Flachgau, westlich der Landeshauptstadt Salzburg. Heute leben hier ungefähr 11.600 Menschen, weshalb sie gerne als „größtes Dorf Österreichs“ bezeichnet wird. Das Walser Gemüseland zählt zu den wichtigsten Anbaugebieten im Bundesland Salzburg. Seine leichten und durchlässigen Böden, der Südföhn sowie ausreichende Sonnenstunden lassen in der Region zwischen dem Untersberg und der Landeshauptstadt das Gemüse besonders gut wachsen.

Die Sommer sind hier mäßig warm, die Winter mild und es kann mitunter recht kräftig regnen. Der berühmte Salzburger „Schnürlregen“ versorgt die Gemüseäcker und -pflanzen zwischen Juni und August mit Regenwasser, er gehört zum typischen atlantischen Klima des nördlichen Alpenrandes. Nur bei extrem langer Trockenheit in außerordentlich heißen Sommermonaten, wenn die Einheimischen gerne von einem Jahrhundertssommer sprechen, bewässern die Gemüsebauern ihre Felder. Sie nützen dafür angrenzende Flüsse, kleinere Bäche oder eigene Hausbrunnen.

Walser Gemüse Vom gepflegten Klostergarten aufs fruchtbare Feld

Die Bedeutung von Gemüse für die menschliche Ernährung und das Wohlbefinden ist seit Jahrhunderten bekannt. Bereits im alten Ägypten galt die Zwiebel als ein wichtiges Nahrungsmittel, wie Grabreliefs eindrucksvoll belegen. Auch im antiken Griechenland und Rom bereicherten bereits unterschiedliche Gemüsesorten den täglichen Speiseplan, schon damals soll es ein beachtliches Angebot auf Märkten gegeben haben. Bei der Geschichte zur Entwicklung unserer Kulturpflanzen dürfen die Klöster des Mittelalters nicht fehlen. Sie versorgten sich weitgehend selbst mit frischen Nahrungsmitteln. Gleichzeitig waren sie Orte der Veredelung und Züchtung. Mit viel Geduld und speziellem Wissen um Pflanzen haben die Klosterbewohner aus den wildwachsenden Vorfahren unsere heutigen Gemüsesorten entwickelt. Die Unterteilung in Gemüse- und Heilpflanzen war damals noch nicht so streng wie heute. In den Klostergärten wuchsen sie im Sinne eines ganzheitlichen Verständnisses nebeneinander und bildeten so genannte „Gärten der Gesundheit“. Diese Erfahrungen kamen auch der bäuerlichen Bevölkerung der Umgebung zugute. Gewerbliche Gärtner des 19. Jahrhunderts griffen dieses Wissen auf und perfektionierten und kultivierten den feldmäßigen Anbau. Von dieser über 400 Jahre währenden Tradition des Gemüseanbaus profitiert die Region Wals-Siezenheim heute noch.

Schriftliche Quellen belegen die lange Tradition

Erstmals wurde der Gemüseanbau dieser Gegend in einem Übergabevertrag aus dem Jahr 1576 erwähnt; jener ist bis heute im Archiv des Salzburger Stiftes St. Peter einzusehen. Knapp 200 Jahre später schwärmte der bayrische Pfarrer Lorenz Hübner (1751–1807) in einem Kapitel seines Werkes „Beschreibung des Erzstiftes und Reichsfürstentums Salzburg in Hinsicht auf Topographie und Statistik“ vom reichen Angebot des Walser Gemüses. Er schrieb folgendermaßen: „(...) der Feldbau ist überaus gesegnet. Man darf nur die Walser, Siezenheimer und Viehhausener Felder betrachten. Welch eine Fruchtbarkeit! Man baut hier Weizen, Roggen, Haber, Heide, Mans, Flachs, Hanf, Hirsch, oder Kren, Bohnen, Erbsen, Rüben, Möhren, rote Rüben, Erdkohlrüben, Kohl, Karfiol und alle Gattungen von Gemüse, womit die Hauptstadt häufig versehen wird (...)“.

In einem Brief aus dem Jahr 1907 wird ersichtlich, welche Bedeutung der Gemüseanbau und sein Verkauf für das alltägliche Leben der ganzen Gemeinde hatten. Der Walser Oberschulrat bat in seinem Schreiben an das k. u. k. Ministerium für Kultur und Unterricht, den damals schulfreien Donnerstag wieder auf den Samstag zu verlegen. Er schilderte die Tradition der bäuerlichen Arbeitsgemeinschaften, bei der die ganze Familie – auch Kinder – mitarbeiten musste. Gerade Schulkinder wurden am Samstag für den Verkauf auf den umliegenden Märkten benötigt. Doch die Behörde in Wien brachte dafür kein Verständnis auf und lehnte den Wunsch zum Bedauern der Walser ab.

Walser Gemüse Der frische und natürliche Gemüsegeschmack

Die Bewirtschaftung von Gemüseäckern hat in der Gegend rund um Wals-Siezenheim einen hohen gesellschaftlichen Stellenwert. Mit dem Anbau von Qualitätsgemüse schaffen die Gemüsebauern viele Arbeitsplätze weit über den landwirtschaftlichen Bereich hinaus und sichern damit in der Region die Lebensgrundlage vieler Menschen. Gleichzeitig erhalten sie mit ihrer umfassenden und nachhaltigen Landschaftspflege die alte Kulturlandschaft der Region und fördern so den Tourismus. Auf einer Gesamtfläche von 243 ha Ackergrund bauen rund 50 vorwiegend kleinstrukturierte Familienbetriebe jährlich 9,5 t Gemüse an. Ihrer seit Generationen überlieferten Tradition folgend setzen die Walser Bauern auf eine möglichst naturschonende Anbauweise. Mit regelmäßigem Fruchtwechsel auf den Feldern, fortlaufenden Bodenanalysen und einem sorgsamem Umgang mit der Natur schonen die Landwirte ihre Umwelt und garantieren zugleich Gemüse und Kartoffeln erstklassiger Qualität. Aktuell wirtschaften zwei Biobetriebe nach strengen biologischen Richtlinien.

Im ganzen Walser Gemüseland reift das Gemüse bis zur Erntezeit auf den Feldern heran. Nur im voll ausgereiften Junggemüse schmeckt man die Besonderheit der Region. Dann weist es den höchsten Gehalt an geschmacksgebenden Inhaltsstoffen auf, die zudem auch die Gesundheit fördern. Die Palette der 40 angebotenen Gemüsesorten ist breit. Die Vielfalt reicht von frischen Blattsalaten, verschiedenen Sorten an Fruchtgemüse wie Paradeiser, Paprika, Gurken und Zucchini, allen Arten Kohlgemüse bis hin zum besonders berühmten Walser Kraut. Hervorzuheben sind auch die schmackhaften Qualitätserdäpfel der Region.

Das Qualitätsgemüse verkaufen die Bauern weitgehend in der näheren Umgebung. Schon seit langer Zeit gibt es eine Tradition des Ab-Hof-Verkaufs oder sie bieten es auf den berühmten Salzburger Wochenmärkten, wie etwa dem „Grünmarkt“ und der „Schranne“, an. Seit einigen Jahren wird ein Teil auch ins benachbarte Bayern geliefert. Die Transportwege bleiben dadurch kurz und das Gemüse kann ganz frisch und voll ausgereift angeboten werden. Obwohl saisonale Aspekte im Vordergrund stehen, gibt es das Walser Gemüse heute das ganze Jahr über. Für die dunkle Jahreszeit, im Spätherbst und Winter, pflanzen die Bauern und Gärtner verschiedene Topfkräuter und Vogerlsalat an. Die umfangreiche Qualitätssicherung erfolgt nach unterschiedlichen Richtlinien: Zertifizierte Biobetriebe unterliegen eigenen und streng kontrollierten Regeln. Der Großteil des Walser Gemüses unterliegt den klar durchdachten Anforderungen der Integrierten Produktion und AMA-GAP. Die Zertifizierungen und umfangreichen Qualitätskontrollen werden von der Salzburger Landwirtschaftlichen Kontrolle (SLK) und der Österreichischen Agentur für Ernährungssicherheit (AGES) durchgeführt. Das Gütesiegel steht für eine gute und gemeinsame landwirtschaftliche Praxis und ermöglicht höchste Transparenz bei der Rückverfolgbarkeit der Produktionsschritte. Es unterstützt damit das Angebot an regionalen und heimischen Lebensmitteln.