

ZEA MAYS

ARCHÄOPHYT versus NEOPHYT EIN GLOBALES GEFÜHL FÜR HEIMAT UND FREMDE

Meine Arbeit **Zea mays** beschäftigt sich mit der Kulturpflanze Mais (bot.: *Zea mays*). Ich möchte damit die biologische Entwicklung der Maispflanze, deren kulturgeschichtlichen Veränderungsprozess und die identitätsstiftende Wirkung von Kulturpflanzen thematisieren.

Kultur- und Nutzpflanzen werden in sogenannte Archäophyten und Neophyten unterteilt. Archäophyten sind Pflanzenarten, die durch die Mithilfe des Menschen von der Jungsteinzeit bis zum Ende des Mittelalters, also vor dem Jahr 1492, nach Mitteleuropa gelangten. Dazu gehören zum Beispiel die Karotte aus dem heutigen Afghanistan und die Zwiebel aus dem heutigen Iran.

Neophyten sind im Gegensatz dazu Pflanzen, die unter bewusster oder unbewusster, direkter oder indirekter Mithilfe des Menschen nach 1492, dem Jahr der Entdeckung Amerikas durch Christoph Kolumbus, in ein Gebiet gelangt sind, in dem sie natürlicherweise nicht vorkamen. Dazu zählen z.B. Kartoffeln, Mais und Bohnen - allesamt von unserem heutigen Speiseplan nicht mehr wegzudenken. Die Entwicklungsgeschichte der Menschheit ist stark von der Entwicklung und vom Austausch von Kulturpflanzen beeinflusst. Egal wie weit wir in der Entwicklungsgeschichte der Menschheit zurückblicken, Austausch und Beeinflussung der Kulturen durch Pflanzen haben nahezu schon immer stattgefunden. Bewusst oder unbewusst sind durch die Kultivierung diverser Nutz- und Kulturpflanzen Kulturen miteinander verschmolzen, haben aufeinander eingewirkt und sich gegenseitig verändert.

Eine der intensivsten inter- bzw. transkulturelle Prägung durch Nutzpflanzen fand durch die Verbreitung des Mais statt. Die Kultivierung von heutigem Kulturmais, der sich ohne menschliche Hilfe nicht fortpflanzen kann, gilt unter BotanikerInnen als einer der größten Züchtungserfolge der Menschheit. Ein frühes indigenes Volk in Mittelamerika züchtete die Vorläufer des heutigen Mais aus dem Wildgras Teosinte. Die ältesten gefundenen Kolben stammen aus der Zeit um 8700 - 7000 v. Chr. und waren etwa 2cm lang. (vgl. Seidel 2012:204)

In Europa und Asien war Mais in der Antike und im Mittelalter noch völlig unbekannt. Aus Kolumbus Reiseberichten geht hervor, dass der Mais zu den ersten Kulturpflanzen gehörte, welche die europäischen Seefahrer 1492 in der Neuen Welt kennenlernten. Diese brachten die Maispflanze mit nach Europa. 1503 war der Mais in den Handelsregistern von Sevilla (Spanien) verzeichnet, ein verbreiteter Anbau kann in Spanien ab 1525 nachgewiesen werden. (vgl. Seidel 2012:202) Durch Handelsbeziehungen gelangte der Mais in den folgenden Jahren nach Venedig (Italien), das zur „zweiten Heimat“ des Mais wurde. (vgl. Dietrich 2006:2) Rasch verbreitete sich die ertragreiche Pflanze über den italienischen Anbau bis auf den Balkan und verdrängte die lokalen Getreidesorten. In den ärmeren Bevölkerungsschichten ersetzte der Mais den stets knappen Weizen. In der Spätrenaissance galt das osmanische Reich als das Hauptanbaugebiet von Mais in der alten Welt.

Es scheint, dass der Mais später nach Italien reimportiert worden ist und den Weg nach Mitteleuropa und damit ins Alpenrheintal gefunden hat. Aus jener Zeit stammt die italienische Bezeichnung für Mais „gran turco“ (türkisches Korn). In Ostösterreich spricht man heute noch manchmal von türkischem Weizen und von „Kukuruz“ - dem slawischen Wort für Mais. Auch die in Vorarlberg verbreitete Bezeichnung „Türggen“ zeugt von der Ausbreitung des Mais auf Umwegen, man war sich der fremdländischen Herkunft bewusst, das eigentliche Ursprungsland war aber schon in Vergessenheit geraten.

Mais liefert in Vorarlberg den Hauptbestandteil für ein Gericht namens Riebel. Der Riebelmaisgrieß wird in gesalzener Milch aufgekocht und anschließend mit Butter geröstet. Diese so entstehende Breispeise nennt man Riebel, da der Maisbrei durch das anschließende Rösten in der Pfanne unter ständigem stochern (das „riebeln“) entsteht. Erste Erwähnungen von Mais im Rheintal finden sich in Zehntenabrechnungen. 1682 gaben in Hohenems mehrere Bauern „tirckhisch Korn“ als Zehent. (vgl. Dietrich 2006:2) Bis in die 1960er Jahre wurde dann der Riebel hauptsächlich aus Riebelmais hergestellt. Mit zunehmendem Wohlstand und Aufgabe der Eigenproduktion gewann der Weizengrieß an Zuwachs und wird heute typischerweise zur Hälfte zugemischt.

Die letzte Hochkonjunktur erlebte der Riebelmais in Vorarlberg kurz nach dem 2. Weltkrieg. Danach veränderte sich die Gesellschaft rasch, die Wirtschaft verzeichnete ein starkes Wachstum. Die mühselige bäuerliche Arbeit war kein erstrebenswertes Ziel mehr. So veränderten sich auch die Essgewohnheiten, indem Ribel, der vorher täglich auf dem Tisch stand, immer seltener wurde.

Durch eine intensive Sammlung in den Jahren 2005 – 2009 konnten Samen vom traditionellen Riebelmais von etwa 40 Kleinerzeugern in Vorarlberg dokumentiert und gesichert werden. Seither ist ein Netzwerk zur Erhaltung dieser alten Herkünfte im Entstehen. Heute gibt es in Vorarlberg sechs große Landwirte, die Riebelmais im größeren Stil anbauen. Auf rund 6 Hektar ergibt das jährlich rund 10.000 Kilogramm. Der daraus gewonnene Riebelgries wird von einer neuen Form von KonsumentInnen wiederentdeckt. Es scheint, als ob der rasche Wertewandel in der Gesellschaft eine Gegenbewegung mit sich bringt. Das Originale wird wieder gesucht. Man sucht plötzlich nach Wurzeln der Identität, nach Sicherheit, nach Stabilität, nach Heimat, nach Tradition und Kultur, und hier bietet sich der Ribelmais als Botschafter dieser Werte an. (vgl. Ospelt 2003:23f)

In unserer Wahrnehmung sind Traditionen etwas Statisches, schon immer dagewesenes. Wie sich jedoch an diesem Beispiel ablesen lässt, sind auch Traditionen stets Veränderungen ausgesetzt und dem jeweiligen Zeitgeist unterworfen. Alltagsnähe und Funktionen einer Tradition werden innerhalb einer Gesellschaft immer wieder adaptiert. Verändern sich gesellschaftliche Rahmenbedingungen, verlieren auch gewisse Traditionen ihre Funktionalität im Alltag. Von manchen gesellschaftlichen Schichten werden sie jedoch als identifikationsstiftende Elemente künstlich erhalten. Tradition und Heimatbegriff haben ihren festen Platz in der Werbeindustrie und der politischen Auseinandersetzung. Die ursprüngliche Herkunft und Bedeutung für unsere Gesellschaft spielen dabei keine Rolle mehr.

Wenn heute in Vorarlbergs Tourismusregionen der Ribel aus Maismehl als Vorarlberger Kulturgut angepriesen wird, welches jeder Gast in einem Vorarlberg-Urlaub probieren sollte, wird die einst fremde und verspottete Maispflanze zur Identifikationsfigur für den Vorarlberger Heimatbegriff. So wie der Maispflanze geht es auch vielen anderen Nutzpflanzen. Sie alle prägen seit Jahrzehnten unsere landwirtschaftlich geprägte Kulturlandschaft und werden mit unserer Heimat assoziiert. Verstärkt wird dies durch die Werbung der Lebensmittelindustrie. Es wird suggeriert, dass durch den Verzehr von heimischen Kultur- und Nutzpflanzen sich ein Stück Heimat nahezu einverleiben lässt.

Die Darstellung dieser mittlerweile als einheimisch verstandenen Nutzpflanze soll zu einer Auseinandersetzung mit dem Begriff Heimat und Interkulturalität anregen. Was nehmen wir als Heimat wahr, was ist für uns fremd? Wann kommt es zur gegenseitigen Beeinflussung und was fließt in unseren Heimatbegriff ein? Wie verändern sich die Wahrnehmungen durch veränderte Rahmenbedingungen? Die einzelnen Bilder zeigen Abbildungen im Sinne einer wissenschaftlichen, botanischen Illustration. Sie sind eine wertfreie, detailgetreue und realistische Darstellung der Maispflanze. Die gezielte Auswahl dieser Pflanze zeigt, dass die Wahrnehmung von kultureller Identität nicht statisch ist, sondern stets gesellschaftlichen Veränderungen unterworfen ist. Was heute als fremd wahrgenommen wird, kann in Zukunft sogar identitätsstiftend für unseren Heimatbegriff sein.

Literaturangaben:

Dietrich Richard, **Riebelmais in Vorarlberg, 2.Phase Bericht 2009**, Lauterach 2010
(Projektbericht erstellt für das Amt der VlbG. Landesregierung, Abt. Landwirtschaft) www.riebelmais.at

Dietrich Richard, **RIEBELMAIS IN VORARLBERG Kulturgeschichte – Herkünfte - Verwendung**, Österreichische Vereinigung für Agrar-, Lebens- und Umweltwissenschaftliche Forschung Lauterach / Wien 2006,
(Projektbericht erstellt für das Amt der VlbG. Landesregierung, Abt. Landwirtschaft) www.riebelmais.at

Seidel Wolfgang, **Die Kulturgeschichte der Pflanzen**, Eichborn Verlag in der Bastei Lübbe GmbH & Co. KG, 2012

Ospelt Julius et al., **Das Ribel-Buch, Rheintaler Ribel - Ursprung, Bedeutung, Geschichten und Rezepte**, Hrsg. Verein Rheintaler Ribelmais, Verlag Buchs Medien AG, Buchs SG, 2003