

IV. Bewerbungsformular

1. Kurzbeschreibung des Elements

Betreffend die nachstehenden Punkte 3 – 9. Maximal 300 Wörter.

Im Hochgebirge von Galtür wächst eine eher seltene Art des hochstieligen Enzian. Es ist der punktierte Enzian (*gentiana punctata*), der nur im kristallinen Gebirge ab ca. 2000 m über dem Meeresspiegel vorkommt und sich vom gelben Enzian, der im Kalkgebirge wächst, wesentlich unterscheidet.

Die Pflanze wird etwa 30 cm hoch bildet mehrere punktierte gelbe oder violette Blüten. Die Wurzel hat eine Länge von ca. 30 bis 50 cm. Der Enzian wächst meist in Gruppen. Fünf bis zehn Pflanzen bilden einen Wurzelstock.

Aus der Enzian-Wurzel wird in Galtür schon seit Menschengedenken Schnaps gewonnen. Heute ist das Graben der Enzianwurzeln streng limitiert. Enzianschnaps hat in Galtür einen ganz besonderen Stellenwert. Er wird nur bei seltenen Anlässen als Zeichen höchster Anerkennung angeboten oder als Medizin verwendet.

2. AntragstellerInnen

Nur die Gemeinschaft, die das immaterielle Kulturerbe tradiert oder ein/e von ihr ernannte/r VertreterIn kann sich um die Eintragung einer Tradition in das österreichische Verzeichnis bewerben.

Name: **Gemeinde Galtür**

Adresse: **Platz 39**

E-Mail-Adresse: **gemeinde@galtuer.gv.at**

Telefonnummer: **05443 8210**

3. Name des Elements

Geben Sie den von den TraditionsträgerInnen verwendeten Namen und allfällige Bezeichnungsvarianten für das Kulturerbe an.

Wissen um die Standorte, das Ernten und das Verarbeiten des punktierten Enzian (*gentiana punctata*).

4. Beschreibung des Elements (unter besonderer Beachtung des regionalspezifischen Kontexts)

(a) Heutige Praxis

Beschreiben Sie die heutige Praxis und Anwendung des Kulturerbes – die Aus-/Aufführung, die verwendeten Objekte, Techniken und Regeln etc. – und ihre Bedeutung für die betroffene Gemeinschaft. Maximal 300 Wörter.

Im Jahr 1991 wurde der punktierte Enzian unter Schutz gestellt. Durch den Weg der Gemeinde Galtür zu den Höchstgerichten, konnte nach deren Entscheidung, in Abstimmung mit dem Naturschutz ein Weg gefunden werden, diese uralte Tradition aufrecht zu erhalten. Dort wo Artenvielfalt und Pflanzenreichtum nicht beeinträchtigt werden, darf ab 1. Oktober die Wurzel des punktierten Enzian geerntet (ausgegraben) werden. Damit der Fortbestand des punktierten Enzian gewährleistet bleibt, müssen Reste der Wurzel (die Wurzelspitzen) im Boden belassen und die Ernteöffnung mit der entfernten Grasnarbe verschlossen werden. Alle 5 Jahre wird der Bestand gemeinsam von Vertretern der Naturschutzabteilung der Bezirkshauptmannschaft und der Gemeinde Galtür überprüft.

Bereits im Jahr 1981 hat der Gemeinderat von Galtür eine heute noch gültige Regelung erlassen. Auf den zur, bzw. der Gemeinde Galtür gehörenden Fläche von 17.000 ha dürfen 1300 kg Wurzelmasse entnommen werden. Diese Menge wird mittels Los an 13 Galtürer Haushalte verteilt. Die Verlosung findet am 8. September, dem Galtürer Kirchtag, statt. Ein Los berechtigt zum Ernten von 100 kg Wurzelmasse nach den vorher genannten Bedingungen. Wenn ein Haushalt einen Treffer gezogen hat, so darf dieser 3 Jahre lang nicht mehr an der Verlosung teilnehmen.

Zum Wurzengraben geht man meist im Familienverband. Nachdem der punktierte Enzian nur in Höhenlagen oberhalb von 2000 Metern über dem Meer zu finden ist, beginnt die Arbeit mit einem Fußmarsch in den herbstlichen Morgenstunden. Zu dieser späten Jahreszeit sind die Blüten verdorrt und meist abgefallen. Es gehört durchaus Übung dazu, die Pflanzen und daraus die Alten mit den stärksten Wurzeln zu erkennen. Meist graben die Männer die Wurzeln mit einem speziellen kleinen Pickel aus und die Frauen entfernen Blütenstängel sowie Blätter und nehmen die Grobreinigung vor. Anschließend werden die Wurzeln gesammelt und in Säcken zu Tal getragen. Dort werden die Wurzeln auf Planen in die Sonne gelegt, dadurch trocknet die noch an den Wurzeln haftende Erde und sie lassen sich leichter reinigen. Die gereinigten Wurzeln werden anschließend zum einzigen Schnapsbrenner des Dorfes gebracht. Dort werden sie gehackt und eingemaischt. Im Jänner wird dann der Schnaps in 2 Durchgängen gebrannt. 100 kg Wurzelmasse ergeben ca. 7 Liter Enzian Schnaps (Enzner).

(b) Entstehung und Wandel

Geben Sie an, wie das Kulturerbe entstanden ist, wie es sich im Laufe seiner Geschichte verändert hat und wie es seit etwa drei Generationen weitergegeben wird. Maximal 300 Wörter.

Bereits in der ersten Hälfte des 16. Jhd., erwähnt der Botaniker Hieronymus Bock in seinem Kräuterbuch den Enzian: *„So weiss der gemein Mann kein bessere Magenarzney als den Entian die allergebräuchlichste Wurzel in Germania“*. Im 18. und 19. Jhd. begegnet man in den Tiroler Hochwäldern und in den alpinen Matten häufig Wurzengräber oder Enzianklauber. Das hauptberuflich oder nebenberuflich betriebene Branntweinbrennen des Enzian bildete für die ärmere Bevölkerung im „Land im Gebirg“ ein willkommenes Zubrot. Im Laufe der Jahrhunderte wurde immer wieder Raubbau am Enzian betrieben. Bereits Ende des 17. Jhd. wurden Regelungen zum Graben von Enzian und zum Betreiben von Branntweinbrennereien erlassen. Der gelbe Enzian (*Gentiana lutea*) kommt vermehrt im Kalkgebirge und der punktierte Enzian kommt im kristallinen Hochgebirge, im Silvretta Kristallin rund um Galtür, vor. Man findet den Enzian in allen Teilen der Europaregion Tirols. Im Eisacktal wie im Vintschgau, im Tuxertal wie im Paznaun.....

In Galtür hatte das Enziangraben durchaus wirtschaftliche Bedeutung. In den Zwischenkriegsjahren ist man bereits nach dem Frühheu (1. Schnitt), Ende Juli und dann wieder nach dem Grumet (2. Schnitt) in die Wurzeln gegangen. Damals wurde Enzian Schnaps als Handelsware verkauft. Durch die Limitierung ist der Enzian Schnaps zu einer Rarität geworden.

Selten wird ein echter „Enzner“ verkauft. Meist wird er zu besonderen Anlässen verabreicht oder als Medizin bei Magenbeschwerden eingenommen. Das genaue Prozedere des Auffindens der Standorte, das Ausgraben und das Weiterverarbeiten wird mündlich weitergegeben. Durch das große Angebot von Edelbränden aus verschiedenen Obstsorten aber auch durch die den Markt überflutenden Industrieschnäpse, hat der Enzian Schnaps an Bedeutung verloren. Durch die im Rahmen der Unterschutzstellung, mit dem Naturschutz ausgearbeitete Sonderlösung, ist in unserer Gemeinde die Tradition des Enzian Grabens und Verarbeitens lebendiger denn je und Teil unserer Identität.

5. Dokumentation des Elements

Verweise auf Quellen, Literatur, Dokumentationen

Allgemeine Information:

- a. Tirol unter der bayrischen Regierung (1816) von einem Tiroler
- b. Tiroler Volkstypen – der Wurzengräber (1877) Dr. Ludwig von Hörmann
- c. Der Alm und Bergbauer – die Enzianwurzelgräber auf Tiroler Almen (2000) Dr. Georg Jäger
Spezifische Galtür Information
- d. Pachtvertrag mit dem Recht Enzian Wurzeln zu graben, 1705
- e. Piz Buin Erstbesteigungsgeschichte (1865) Johann Jakob Weilemann
- f. Paris ein Fest fürs Leben (1925, 1956...) Ernest Hemingway
- g. Schriftverkehr mit Prof. Siebert vom Institut für spezielle Botanik in Mainz
- h. Galtürer Gemeindebuch (1999) Dr. Walter Köck
- i. Das Tiroler Schnapsbuch (2002) Wendelin Juen, Johannes Wieser, Thomas Böhm
- j. VAKÖ Zeitung (2009)
- k. Aufgetischt in Galtür (2010) Dokumentation ORF
- l. Trends und Lifestyle Paznaun (2012)

6. Geographische Lokalisierung

Nennen Sie die Ortschaft/en und/oder Region/en, wo das Kulturerbe verbreitet, praktiziert und angewendet wird.

Neben den Galtürern gibt es im Bezirk Landeck/Tirol auch in den Gemeinden Fließ, Ischgl und Kappl vereinzelt Personen, welche um Genehmigungen zum Graben von Enzianwurzeln ansuchen.

Galtür ist mangels anderer Möglichkeiten Spirituosen zu erzeugen (bei uns wächst kein Ost und kein Getreide), der Garant für die Überlieferung des speziellen Wissens um den punktierte Enzian. In Galtür

gehen nicht nur Einzelpersonen sondern das ganzen Dorf dieser speziellen Tätigkeit nach. Enzian ist in Galtür zum Kult geworden.

7. Eingebundene Gemeinschaften, Vereine, Personen und Art ihrer Beteiligung

Geben Sie die vollständigen Kontaktdaten der TraditionsträgerInnen und ihre Aktivitäten bzw. Bedeutung für den Erhalt des immateriellen Kulturerbes an.

Das Interesse zum Graben von Enzianwurzeln ist in Galtür außerordentlich groß. Pro Haushalt darf nur ein Antrag gestellt werden. Jährlich nehmen ca. 80 Haushalte an der Verlosung teil. Das bedeutet, dass jeder dritte Galtürer Haushalt Interesse am „Enziangraben“ hat, die Anmeldegebühr beträgt immerhin € 15.-

Bei nachstehenden Anlässen wurde öffentlich bekannt gegeben, dass der Wunsch besteht, dass das Wissen um die Standorte und die Verarbeitung des punktierten Enzian in das nationale Verzeichnis der Unesco eingetragen wird. Diesem Wunsch wurde vorbehaltlos zugestimmt.

Gemeindeversammlung am 18.12.2012

Gemeinderatssitzung am 20.12.2012

Feier 700-Jahre Walser (11.07.2013)

Rundmail der Gemeinde Galtür (Info anlässlich der Antragstellung)

8. Risikofaktoren für die Bewahrung des Elements

Nennen Sie allfällige Risikofaktoren, welche die Tradierung, Praxis und Anwendung des Kulturerbes gefährden könnten. Maximal 300 Wörter.

Durch die gerechtfertigte Unterschutzstellung ist ein aufwendiges Genehmigungsverfahren notwendig. Der Zeitaufwand beim Ernten, die schwierige, anstrengende und für die Menschen des 21. Jhd. ungewohnten Tätigkeiten, schrecken Interessierte ab.

Durch die geringe Menge von Enzian und den daraus resultierenden hohen Preis (220,-€) ist Enzian Schnaps kaum leistbar.

Hochwertigen Edelbrände aus Obst und die Industrieschnäpse decken den Markt ab.

9. Bestehende und geplante Maßnahmen zur Erhaltung und kreativen Weitergabe des Elements, z. B. im Bereich der Öffentlichkeitsarbeit, Bewusstseinsbildung etc.

Erwähnen Sie, welche Maßnahmen zur Sicherung der Tradierung getroffen wurden/ werden/ werden sollen. Maximal 300 Wörter.

Darstellung des Enziangrabens und Verarbeitens im Ausstellungshaus Alpinarium – seit 2005.

Erarbeitung einer Dokumentation über das Enzian Graben und Verarbeiten - Servus TV 2013.

Zur nachhaltigen Sicherung des Wissens um den punktierten Enzian sollen die Bearbeitungstechniken definiert und dokumentiert werden. – 2013/2014

10. Kontaktdaten der VerfasserInnen der Empfehlungsschreiben	
Empfehlungsschreiben 1	
Name:	Univ.-Prof. DDr. Bernd Rieken
Adresse:	Andreas Hofer-Zeile 17, A-2500 Baden bei Wien
E-Mail-Adresse:	bernd.rieken@univie.ac.at
Telefonnummer	01 3326883
Fachlicher Hintergrund	Doz. für Europäische Ethnologie
Empfehlungsschreiben 2	
Name:	Univ.-Doz. Mag. Dr. Georg Jäger
Adresse:	Herzog-Siegmond-Ufer 15/4, A-6020 Innsbruck
E-Mail-Adresse:	georg.jaeger@uibk.ac.at
Telefonnummer	0512/507-4255
Fachlicher Hintergrund	Bibliothekar, Geograph, Historiker

Der/die AntragstellerIn gewährleistet, InhaberIn aller Rechte am Bildwerk zu sein und garantiert hiermit, alle erforderlichen Nutzungsrechte eingeholt zu haben und zum Abschluss dieser Vereinbarung berechtigt zu sein. Der/die AntragstellerIn leistet zudem Gewähr dafür, dass durch das Bildwerk Persönlichkeitsrechte Dritter (Recht am eigenen Bild, Ehrenbeleidigung, Kreditschädigung) nicht verletzt werden.

Der/die AntragstellerIn räumt dem Fachbereich Immaterielles Kulturerbe der Österreichischen UNESCO-Kommission eine zeitlich und räumlich unbeschränkte, nicht exklusive Nutzungsbewilligung am Bildwerk ein; dies umfasst insbesondere die Vervielfältigung, Verbreitung und Veröffentlichung des Bildwerks in gedruckter oder elektronischer Form, die Bearbeitung des Bildwerks, die Aufführung, Sendung und öffentliche Zurverfügungstellung des Bildwerks, einschließlich dem Recht, diese Werknutzungsbewilligung an Dritte zu übertragen. Das Fachbereich Immaterielles Kulturerbe der Österreichischen UNESCO-Kommission sichert zu, dass bei dieser Nutzung die Urheberpersönlichkeitsrechte der UrheberInnen gewahrt bleiben.

Die Bewerbung darf für wissenschaftliche Zwecke weitergegeben werden.



29.05.2013 Galtür

Datum, Ort und Unterschrift des/r AntragstellerInnen