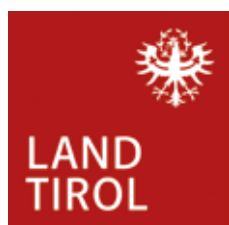




Kulturberichte 2020 aus Tirol und Südtirol

ESSKULTUREN



AUTONOME
PROVINZ
BOZEN
SÜDTIROL



PROVINCIA
AUTONOMA
DI BOLZANO
ALTO ADIGE

Impressum

Esskulturen

2020 Kulturberichte aus Tirol und Südtirol

Herausgeber: Tiroler und Südtiroler Kulturabteilungen

Abteilung Deutsche Kultur

Abteilungsleiter Dr. Volker Klotz, Andreas-Hofer-Straße 18, 39100 Bozen

kulturabteilung@provinz.bz.it, www.provinz.bz.it/kulturabteilung

Amt der Tiroler Landesregierung, Abteilung Kultur

Vorstand HR Dr. Thomas Juen, Michael-Gaismair-Str. 1, 6020 Innsbruck

kultur@tirol.gv.at, www.tirol.gv.at

© 2020

Konzept und Redaktion

Dr. Sylvia Hofer MAS, sylvia.hofer@provinz.bz.it

Mag. Dr. Petra Streng, petra.streng@vokus.at

Redaktionell abgeschlossen am 31. August 2020

Grafik

Grafikstudio Raffener, www.frigraf.it

Druck

Kraler Druck, Vahrn

Nachdruck nur mit Zustimmung der Redaktion gestattet.

Die Beiträge geben nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wieder.



Treffen im Goldenstern, Bozen

Dr. Beate Palfrader

Landesrätin für Bildung, Kultur,
Arbeit und Wohnen des Landes Tirol

Philipp Achammer

Landesrat für Deutsche Bildung und Kultur,
Bildungsförderung, Handel und Dienstleistung,
Handwerk, Industrie, Arbeit und für Integration
des Landes Südtirol

**Wenn ihr gegessen und getrunken habt, seid ihr wie neu geboren;
seid stärker, mutiger, geschickter zu eurem Geschäft.**

Johann Wolfgang von Goethe, Götz von Berlichingen mit der eisernen Hand, 1773.

1. Akt, Szene: Herberge in Schwarzenberg in Franken, Martin zu Götz

Diese Aussage aus Goethes Schauspiel trifft auch auf die vorliegende Sondernummer der gemeinsamen Kulturberichte zu. Denn die Autorinnen und Autoren aus Tirol und Südtirol widmen sich dem Thema „Essen und Trinken“ mit ihren Beiträgen auf vielfältige Art und Weise. Und hierbei wird eines ganz klar: Die geschichtlichen und aktuellen kulinarischen Gegebenheiten sind auch ein Spiegelbild der jeweiligen Gesellschaft. Kulturelle Phänomene durchdringen alle Lebenswelten – dies gilt auch für das Essen und Trinken, die Tischmanieren, die Kochutensilien, die individuellen oder gesellschaftlichen Mahlzeiten und überhaupt für die Auswahl der Produkte.

Esskulturen sind aber auch grenzüberschreitend und damit verbindend. Jede Region hat spezifische kulturelle Charakteristika, die sich nicht zuletzt im Essen und Trinken widerspiegeln. Unterschiedliche Zubereitungsarten, das Design, das Zulassen von Tradition und Moderne legen Zeugnis von Lebendigkeit ab. Die kulturelle Vielfalt – und auf die kommt es in beiden Landesteilen an – ist damit garantiert. Der kulturelle Austausch findet auf vielen Ebenen statt: sei es im Kunstbereich, bei musealen Präsentationen, in der Literatur, in filmischen Aufbereitungen u. v. m. Essen und Trinken ist auch ein wichtiges kommunikatives Element, das verbindet, Unterschiede aufzeigt, aber auch Gemeinsames offenlegt.

Was früher „arme Kost“ war, sprich einfach und billig zubereitet, wird heute in Gourmetlokalen als Spezialität (Stichwort: Brennsuppe) angeboten. Neben der Fast-Food-Kultur gibt es die Slow-Food-Bewegung, die Zertifikate „Bio“ oder von „ländlicher Produktion“ bekamen gerade in den letzten Jahren einen neuen Stellenwert. Das alles sind kulturelle Erscheinungen, die man bewusst oder unbewusst im Alltag wahrnimmt.

Wir bedanken uns bei allen Autorinnen und Autoren für ihr Engagement und die vielfältigen Beiträge, die Einblicke in unser Kulturbewusstsein ermöglichen, seien es nun dingliche Phänomene wie Krapfenteller und das Design einer Hummerzange oder soziale Perspektiven im kulturellen Umgang mit Mahlzeiten in Vergangenheit und Gegenwart.

Ein altes Sprichwort besagt, dass viele Köche den Brei verderben: Bei dieser Sondernummer der Kulturberichte ist dies nicht der Fall. Denn gerade die unterschiedlichen Thematiken, Einblicke und Zugänge zeigen eines ganz deutlich – Kultur verbindet, sensibilisiert und ist stets aktuell.

Tauchen Sie ein in die faszinierende Welt der Kulinarik, machen Sie sich mit regionalen Spezialitäten, Tischsitten und Ritualen vertraut und lassen Sie sich inspirieren!

8 **Project Terra**
Hannes Egger

Gespensterjagd **12**
Gunter Bakay

18 **Knödel & Spaghetti**
Astrid Kofler

Vom Holzlöffel zur Hummerzange ... **22**
Andrea Pancheri

26 **Die Tischsitten im Wandel der Zeit**
Verena Spechtenhauser

**Vom Stillleben zur Üppigkeit...
eine Frage des Geschmacks?** **31**
Simone Gasser

36 **Guter Geschmack will gelernt sein**
Verena Breitenberger

Vom Berg ins Tal **38**
Bernhard Kathan

42 **Italien bittet zu Tisch**
Italia INforchetta
Mattia Tagetto

Du bist, was du isst - oder? **48**
Bernhard Stecher

54 **„Niemand legt goldene Äpfel
auf einen hölzernen Teller...“**
Stefan Demetz

Tischlein deck dich **62**
Sabine Geiger

67 **Vegetarisch oder vegan?**
**Ernährung im Sinne der Nach-
haltigkeit oder Mitläufertum?**
Ivonne Daurù Malsiner

**Kulturgeschichte der Gewürze,
Kräuter und Wildkräuter in Südtirol** **70**
Marion Gluderer

74 **Ernährung in Zeiten
der Verunsicherung**
Raffaella Vanzetta

Kochsendungen - ein Mythos **78**
Andreas Köhne

82 **Auf den Gipfeln des Genusses**
Gerda Gratz

Sterneköche in Südtirol **88**
Massimiliano Boschi

93 **Aus der Geschichte des Südtiroler Weines: von Rebsorten, Qualität und Bearbeitung**
Josephus Mayr Unterganzner

Kühl. Blond. Und Überschäumend. 96
Meinhard Eiter

102 **Von Waschkesseln und Brennblasen, Schwarzgebranntem und Edeldestillaten**
Aurelia von Wallpach, Simon Schweigkofler

Selbstgebranntes und Angesetztes 106
Barbara Randolph

112 **Vom Prost mit harmonischem Klange oder ein Versuch über das Trinklied**
Thomas Nußbaumer

Kaffeekultur und Kaffeetradition in Südtirol 114
Valentin Hofer

118 **Es gibt nicht nur Äpfel**
Lukas Unterhofer

Bäuerliche Selbstvermarktung in Tirol 121
Michaela Hutz

126 **Von der Vielfalt über die Monokultur zurück zur Vielfalt**
Konrad Laimer und Frowin Oberrauch

Törggelen in Südtirol am Beispiel des Baumannhofes 132
Amalia „Mali“ Höller

134 **Bonaparte-Rindfleisch, Eisenbahnschnitten und fried bacon – wie Geschichte ihren Weg in die Kochbücher fand**
Margot Pizzini

Die Kirchenwirtinnen am Weerberg 138
Andrea Aschauer

143 **Das Kochbuch der Gertraud Stolz**
Barbara Denicolò

„Trocken Brot macht Wangen rot“ 146
Petra Streng

148 **Wer hat von meinem Tellerchen gegessen, wer hat aus meinem Becherlein getrunken?**
Margot Schwienbacher

Autorinnen und Autoren Tirol und Südtirol 151



Foto: Frieder Bickel



Fotos: Archiv Roner



Foto: Alessandro Stecca



© Peter Fankhauser, Guatz Essen



© Bergbahnen FISS-Ladis

Ist das Essen Kultur oder die Kultur essbar?

Der Begriff Esskultur definiert die Ernährung des Menschen in seinem kulturellen Umfeld und seiner kulturellen Identifizierung. Dazu gehören die Tischsitten, ob mit Besteck, Stäbchen oder der Hand gegessen wird, die Dekoration der Tafel oder das kunstvolle Anrichten der Speisen auf dem Teller, die Auswahl der Getränke passend zum Essen oder bestimmte Zeremonien und Rituale bei Tisch inklusive der Speisezeit.

Die Geschichte des Essens ist auch die Geschichte der Ernährungssoziologie; dabei spielen sowohl der soziale Status wie auch die politische Macht und religiöse Nahrungstabus eine große Rolle. Während in der muslimischen Kultur der Verzehr von Schweinefleisch aus religiösen Gründen verboten ist, gilt in Peru das Meeresschweinchen als absoluter Leckerbissen.

Die nationale Prägung der Esskultur wird bereits durch ihre Bezeichnung sichtbar. Weltweit bekannt sind beispielsweise die thailändische, chinesische, indische, italienische oder französische Küche, österreichische Mehlspeisen oder die hohe Kunst der Haute Cuisine.

In Europa besteht – im Gegensatz zu vielen anderen Ländern – vielfach ein Nahrungsmittelüberfluss. Die Folge davon ist, dass Konsumentinnen und Konsumenten in den letzten Jahren vermehrt auf eine gesunde Ernährung achten, beispielsweise auf eine vegetarische oder vegane Küche. Ein zunehmendes Interesse ist an den regionalen Produkten festzustellen, die wegen der kurzen Transportwege den Anspruch an Nachhaltigkeit und Umweltfreundlichkeit erfüllen.

Mit diesen und vielen anderen Aspekten des Themas Essen und Esskultur beschäftigt sich die vorliegende Publi-

kation. Der erste Beitrag ist dem Project Terra gewidmet, bei dem eine Erdäpfelsuppe gekocht wird; die Erdäpfel wurden auf geschichtlich vorbelasteter Erde angebaut und sollten ein Test sein, ob man Geschichte schmecken kann. Anschließend wird beschrieben, wie in einer Bauernstube und wie an einer festlich gedeckten Tafel gespeist wurde, es geht um die Rückbesinnung auf Bioprodukte und Kräuter und darum, was Sterneköche auf den Tisch zaubern. Weitere Beiträge befassen sich mit der Erzeugung von Bier, Wein und Schnaps oder damit, wie der Kaffee zu einem Kultgetränk wurde und wie viele Menschen keine Kochsendung verpassen würden. Außerdem erfahren Leserinnen und Leser, welche Sprichwörter und Märchen mit dem Essen zu tun haben, welche alten und neuen Kochbücher es gibt und wie es mit Diäten aussieht.

Wie wichtig der selbstverständliche alltägliche Zugang zu einer grenzenlosen Fülle an Lebensmitteln ist, wurde uns im Jahr 2020 durch Hamsterkäufe oder das Schlangestehen vor den Geschäften bewusst gemacht. Selbstreflexion und die Frage des umsichtigen Einkaufens und Zubereitens der Speisen waren zum Teil ein wichtiges Thema.

Jeder Mensch muss essen, um zu (über-)leben. In diesem Sinne wünschen wir eine unterhaltsame Lektüre und viele Anregungen, die Esskulturen in Vergangenheit und Gegenwart kennen zu lernen und manches auch zu hinterfragen.

Sylvia Hofer und Petra Streng

Project Terra

Was sollen wir kochen? Erdäpfelsuppe?

„Für sechs Personen schneidet man drei große rohe Kartoffeln in kleine Würfel und stellt sie mit dem nötigen Wasser, Salz, einem halben Lorbeerblatt, einem Streifchen Zitronenschale und Essig nach Geschmack auf das Feuer. Ein Stück Zwiebel wird in 1 Deka Fett angeröstet und mit einer kleinen Messerspitze Beizkräuter dazugegeben. Sind die Kartoffeln weich, so nimmt man das Lorbeerblatt und das Streifchen Zitronenschale heraus und gießt in die Brühe 2 Esslöffel voll mit kaltem Wasser angerührtes gebräuntes Mehl. Man lässt es noch gut verkochen und richtet die Suppe mit den im Rohr braun gebackten Brodstreichen an.

In der Kartoffelsuppe kann man auch eine Handvoll beliebiger essbarer Schwämme mitkochen. Getrocknete Schwämme müssen jedoch vorher ½ Stunde kochen, bevor man sie der Kartoffelsuppe beimengt. Wenn Schwämme mitgekocht werden, darf man kein Gewürz hineingeben. Etwas saurer Rahm mitgekocht, gibt der Kartoffelsuppe mit Schwämmen einen pikanten Geschmack.“

„Was sollen wir kochen? Beiträge zur Kriegsküche von einer Linzer Hausfrau“, Linz 1915

Erdäpfel wachsen unter der Erde. Sie kommen mit vielerlei Böden zurecht, benötigen nicht allzu viel Wasser, sind nährreich, lange lagerbar und haben eine überzeugende Aufwand-Ergebnis-Balance. Sie sind ein typisches Krisennahrungsmittel, kommen in unzähligen Kriegstagebüchern vor, können auf Balkons, in Stadtparks oder Kreisverkehrinseln gepflanzt werden. Mehlig schmecken sie mehlig und speckig schmecken sie speckig.

Im Frühling werden Erdäpfel gesetzt, meist in langen Reihen. Hierfür wird die Erde mit einer Hacke 15 bis 20 cm tief aufgegraben, mit ungefähr einer Fußlänge Abstand werden die kleinen, vorgekeimten Saatkartoffeln in die Erde gelegt und anschließend zugedeckt. Nach circa einem Monat werden die Erdäpfel gehäufelt, d. h. dass über den Reihen mit den Früchten Erde zu langen Haufen zusammengeschoben wird. Regelmäßig sollen sie vom Unkraut befreit werden. Wie das über der Erde stehende Kraut zu vergilben beginnt, können die Erdäpfel geerntet werden. Nicht der gesamte Acker muss zur selben Zeit abgeerntet werden, die Erntezeit kann sich von Juli bis Anfang November erstrecken, allerdings sollten die Erdäpfel im Spätherbst nicht allzu lange in der vom Regen getränkten Erde liegen bleiben, da sie sonst faulen könnten. Die Ernte selbst ist so etwas wie eine Schatzsuche: Mit der Hacke werden die gehäufelten Reihen aufgebrochen und vorsichtig wird nach den kleineren oder größeren Früchten gegraben. Mit etwas Übung

ist die Widerstandsdifferenz zwischen der Reihe mit den Erdäpfeln und dem umgebenden Erdreich spürbar. Sofern sie in regelmäßigen Abständen gelegt wurden, ist auch ziemlich absehbar, wo sich die nächsten Erdäpfel verstecken, die sich beim Graben ganz entschieden anders als Steine anfühlen.

Den Erntenden begegnen allerhand kriechende und kriechende Erdbewohner und auch die Mutterkartoffeln, die verfault sehr unangenehm riechen. Die geernteten Erdäpfel sind auf Tüchern in der Sonne für ein paar Stunden zu trocknen und können dann für viele Monate im dunklen Keller gelagert werden. Recht schnell sollten all jene Erdäpfel aufgegessen oder verarbeitet werden, die bei der Ernte mit der Hacke beschädigt wurde, da sie frühzeitig verderben. Verdorbene Erdäpfel sind leicht an ihrer matschigen Konsistenz und an dem üblen Geruch zu erkennen. Roh sollen Erdäpfel nicht verspeist werden, da sie zu den Nachtschattengewächsen gehören und die enthaltenen Solanine Übelkeit hervorrufen können.

Es war im Jahr 2013, wann genau weiß ich nicht mehr, es war bei einer eher viel besuchten Beerdigung in meinem Heimatdorf. Ich stand am Friedhof, vor der spätgotischen Pfarrkirche Mariä Himmelfahrt in Lana. Die Kirche muss bereits voll gewesen sein, vielleicht bin ich etwas später gekommen, auf jeden Fall fand ich meinen Platz rechts vor dem Haupteingang, genau unter dem monumentalen

Wandfresko, das Rudolf Stolz 1921 als Denkmal für die im Ersten Weltkrieg Gefallenen und Vermissten aus der Gemeinde Lana schuf. Auf der Marmortafel fanden sich 86 Namen, zum Teil mit Hof- oder Berufsbezeichnung versehen. Auch ein Vorfahr von mir, Alois Marsoner (Thaler-ohn), war angeführt, geboren 1881 und verstorben 1914.

Project Terra

Karfreitag 2014. Ich sitze mit zwei weiteren Personen im Auto. Die Fahrt führt nach Osten, über Innsbruck nach Linz und weiter nach Tschechien bis nach Przemyśl in Polen. Die Stadt hat circa 65.000 Einwohner und liegt im Karpatenvorland am Fluss San. Heute verläuft unmittelbar hinter der Stadt die EU-Außengrenze. In den letzten Jahrzehnten vor dem Ersten Weltkrieg wurde die gesamte Stadt zu einer massiven Festung ausgebaut, wobei der äußerste Festungsring 45 km lang war. 140.000 österreichisch-ungarische Soldaten waren dort 1914 stationiert. Einen guten Monat nach Kriegsausbruch geriet die Festung bereits zunehmend unter Druck durch die russische Armee und wurde vom 16. September bis 11. Oktober ein erstes Mal eingeschlossen. Am 9. November begann eine zweite Belagerung, die 133 Tage dauerte, es war die längste des Ersten Weltkriegs und endete mit der Kapitulation der österreichisch-ungarischen Garnison am 22. März 1915, wobei 110.000 Soldaten in russische Kriegsgefangenschaft gerieten.

Nach circa 20 Stunden Fahrt kamen wir am Abend im Hotel Accademia an. Tags darauf hatte uns unser Kontaktmann, ein Kunstliebhaber, zum Osteressen bei seiner Familie eingeladen. Auf dem Weg dorthin fielen die vielen Kirchgängerinnen und Kirchgänger auf. Aufgetischt wurden fetter Oster-schinken, Eier, verschiedenes salziges und süßes Ostergebäck und Topfenaufstrich. Wir fühlten uns mehr als zu Hause. Am Ostermontag besichtigten wir die Reste der Festungen, die rings um die Stadt verteilt und zum Großteil zerstört sind; riesige Gebäudebrocken lagen scheinbar falsch aufeinandergetürmt da. Die Architektur erinnerte an die Festung Franzensfeste. Für den Besuch einer der zahllosen Festungen überquerten wir für einige Meter die polnisch-ukrainische Grenze und wurden dabei von ukrainischen Grenzsoldaten überwacht. Es waren zwei sehr schöne Tage, in denen wir uns einen Überblick über die Lage zu machen versuchten.

Am Dienstag hingegen stand Arbeit an. Wie alles funktionieren sollte, war mir allerdings noch unklar. Fix war, dass ein Lkw gegen Mittag in Przemyśl eintreffen sollte, um die Fracht aufzunehmen. Vereinbart war, dem Fahrer mit einer Kurznachricht den genauen Standort mitzuteilen. Was er zu liefern hatte, wusste er nicht, bis zum Ende der Fahrt war es ihm auch egal. Erst nach dem endgültigen Abladen fragt er nach der eigenartigen Fracht. Mein Kontaktmann in Przemyśl hatte mir eine Adresse in die Hand gedrückt, er selbst wollte aber nicht mitkommen. Wir trafen am angegebenen Ort ein Bauunterneh-

Erdäpfelsuppe



Foto: Elisa Nicoli

Pomme de Guerre, Ausstellungsansicht CACCA Bologna



Foto: Stefano Maniero

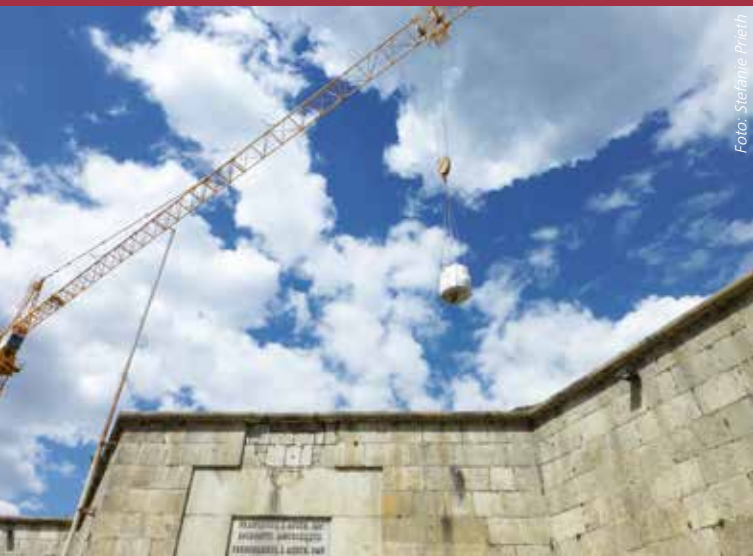


Foto: Stefanie Preth

Die Erde wird über die Mauer der Festung Franzensfeste gehoben.



Foto: Elisa Nicolli

Project Terra, Ernte 2014



Foto: Stefano Maniero

Hannes Egger bei der Suppenausgabe im CACCA in Bologna

men an, das gerade mit Aushubarbeiten für eine von der EU-finanzierte Straße beschäftigt war. Mehrere Arbeiter, Bagger und sonstigen Maschinen waren vor Ort. Die Leute waren bereits informiert, sie wussten, was wir wollten: Erde von einem Schlachtfeld von 1914. Mit den Baggern sollte sie in große Säcke, sogenannte Bigbags, geschöpft und dann auf den Lkw geladen werden. Ich studierte meine Landkarte und sah mich um, orientierte mich an der Sonne. Der Standort stimmte, hier musste es zu einer Belagerung bzw. zu einem Ausbruch gekommen sein. Der Boden, in dem ich mit den Fingern grub und genau inspizierte, war voller verbrannter Metallstücke und unter Hitzeeinwirkung verklumpter Mineralien. Später fand ich in der Erde einen Uniformknopf, auch ein verrostetes Hufeisen kam am Ende der Reise zum Vorschein. Dem Vorarbeiter gab ich zu verstehen, dass alles gut sei und sie mit der Arbeit beginnen könnten. Die Bigbags fädelten die Männer auf die Gabeln eines Staplers, eine Baggerschaufel grub sich in die Tiefe und füllte Sack um Sack mit Erde.

Gegen 13.30 Uhr fuhr der Lkw an und wurde gleich darauf mit neun Erdsäcken zu je gut einer Tonne beladen. Die Fracht wurde festgezurt und der ungarische Fahrer forderte die Frachtpapiere. Das Unterzeichnen dieser erforderte etwas Zeit, viel gestische Kommunikation und auch eine Übersetzerin, die plötzlich aus dem Nichts auftauchte. Irgendwann begann es leicht zu regnen, dann war mit ein paar Stunden Verzögerung alles vollbracht. Der Lkw-Fahrer ließ den Motor an, die 1.400 km lange Reise konnte beginnen.

Wir hingegen fuhren noch zum Wochenmarkt und kauften einen Sack Erdäpfel. Der Bauer am Marktstand verstand die Welt nicht, als ich ihm zu verstehen gab, dass ich keine großen, schönen Erdäpfel wollte. Mit viel Mühe konnte ich ihn dazu bewegen, mir kleine, bereits auskeimende Kartoffeln zu verkaufen. Als ich bezahlte, schüttelte er immer noch ungläubig den Kopf. Ich bin mir nicht sicher, ob ich es schaffte, ihm zu erklären, dass ich die Erdäpfel setzen wollte.

Eineinhalb Tage später stand ich vor der Festung Franzensfeste bei Brixen und wartete auf den mit Erde beladenen Lkw. Er musste gleich eintreffen. Ich war nicht alleine, mit mir wartete eine Schulklasse des Meraner Realgymnasiums, sie hatten sich für das Caritas-Projekt „72 Stunden ohne Kompromisse“ gemeldet und

wurden der Festung Franzensfeste zugeteilt, um einen Kartoffelacker anzulegen.

Der Lkw fuhr ein, parkte vor der Festung, da er nicht durch das Eingangstor passte. Der Fahrer schob mit einer langen Stange die Plane des Anhängers zurück und ein Baukran hievte die Erdsäcke über die Festungsmauer. Dort wurden die Säcke mit einem Messer aufgeschnitten, und mit der Erde fiel auch ein verrostetes Hufeisen heraus.

Mit Schaufeln und Schubkarren machten sich die Jugendlichen an die Arbeit, schöpften die Erde in die Karren, schoben diese durch den Felstunnel zum Aufzug und fuhren damit vier Stockwerke höher auf die mittlere Festung. Dort wurde die Erde auf einer mit Holzbalken umfriedeten Fläche verteilt. Es dauerte einen knappen Tag, bis der kleine Acker angelegt war.

Am nächsten Tag wurden die Reihen gezogen und die Erdäpfel aus Przemyśl in der Festung Franzensfeste in galizische Erde gesetzt.

Jäten und Häufeln übernahmen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Festung. Ich kam erst im Herbst wieder zur Ernte vorbei. Es waren schöne große, gelblich schimmernde Erdäpfel, die in der dunklen Erde herangewachsen waren. Circa ein Drittel der Ernte wusch, schälte und verkochte ich sogleich zu einer Kartoffelsuppe, nach dem eingangs zitierten Rezept aus dem Kochbuch „Was sollen wir kochen? Beiträge zur Kriegsküche von einer Linzer Hausfrau“ aus dem Jahr 1915.

Gegen Abend war die Suppe gar. Die Teller der Interessierten, die sich in einer Reihe angestellt hatten, wurden mit einer großen Kelle gefüllt. Durch die Festung Franzensfeste zog bereits ein kühles Lüftchen, und viele der Besucherinnen und Besucher waren froh um die warme Suppe. Manche wiederum weigerten sich, die Suppe zu essen, und fanden die ganze Aktion makaber, andere verlangten Nachschlag. Einer der Schüler, die beim Anlegen des Ackers mit dabei waren, kam zum finalen Suppenschmaus. Als er nach den zwei Tagen Schufterei zu Hause vom Projekt mit der Erde erzählte, meinte seine Mutter, er solle die Großmutter anrufen. Diese erzählte ihm, dass ihr Onkel aus Galizien nicht heimgekehrt war. Für seine Oma nahm er etwas Erde mit nach Hause.

In den nächsten vier Jahren – bis einschließlich 2018 – besorgte ich im Frühling jeweils Saatkartoffel aus verschiede-

nen Gegenden, die mit dem Kriegsverlauf des Ersten Weltkriegs in Zusammenhang standen: aus der Val di Gresta am Gardasee, Verdun, dem Hochpustertal und schließlich aus Wien. Jedes Jahr wurden die Erdäpfel gesetzt, gehäufelt, gejätet, geerntet, in einem Suppen-Happening in der Festung Franzensfeste verkocht und verspeist. Erntemenge, Aussehen und Geschmack des Erdgemüses variierte je nach Sorte und Witterungsverlauf.

Happenings und Ausstellungen zum Project Terra fanden nicht nur in der Franzensfeste, sondern auch in der Galeria Sztuki in Przemyśl, in der Bozner Galerie Lungomare, im MAG in Riva, in der Galleria Civica in Trient, im Büchsenhausen in Innsbruck und im CACCA in Bologna statt.

Weniger als um die Erde ging es im Projekt um die Frucht der Erde, die Erdäpfel, und um die Frage, ob historisches Gedächtnis einen Geschmack hat. Kann es sein, dass Erdäpfel von einem ehemaligen Schlachtfeld eine andere, vielleicht bestimmbare geschmackliche Konnotation aufweisen? Verändert sich ihre Struktur durch den Boden, in dem sie wachsen? Kann Erde Geschichte erzählen und diese auf die Früchte übertragen, die in ihr oder auf ihr gedeihen? Ist nicht die Erde der Ort, in dem sich die Reste der Geschichte sammeln? Ist der Erdapfel nicht die oft unterschätzte Krisenfrucht, die unglaublich artenreich ist und auf vielfältigste Art und Weise zubereitet werden kann? Ist nicht der Boden immer das Tote, aus dem das Leben erwächst? Muss Geschichte verdaut werden? Was macht sie, wenn sie sich durch den menschlichen Darm bewegt? Kann sie ausgeteilt und zusammen ausgelöffelt werden?

An einem nicht mehr zu bestimmenden Tag bei einer Beerdigung am Friedhof von Lana. Wieder war ich nicht wahnsinnig aufmerksam, schaute mich um und entdeckte in der zweiten Reihe einen weißen Grabstein aus Marmor. Angezogen vom Halbrelief der Muttergottes mit Kind, las ich die darunter angebrachte Aufschrift und wurde gewahr, wer hier ruhte bzw. nicht ruhte: „Bartlmä Schnitzer, Gef. i. d. Fest. Przemyśla i. 40. Lbj.“

Später beim „Pietschen“ wurden Pellkartoffeln aufgetischt.

Gespensterjagd

Einige Anmerkungen zu einer Geschichte der *Tiroler Küche*

Niemand möge sich verletzt fühlen, wenn ich einleitend feststelle, dass es so etwas wie eine *Tiroler Küche* eigentlich gar nicht gibt; aber was soll man machen, der Befund ist klar. Außerdem bin ich keineswegs der Einzige, der an der harten Realität von diversen Regional- und Nationalküchen mitunter zweifelt, sei es der Wiener¹ oder auch der berühmten Böhmisches Küche².

Letztere unterscheidet sich von der Tiroler übrigens vor allem darin, dass es sie schon sehr viel länger *nicht* gibt, – nämlich seit der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts. Ihre abenteuerliche Geburt fand im Zusammenhang mit den tschechischen Nationalbestrebungen statt und ist im Wesentlichen auf das Kochbuch der Magdalena Rettigová von 1826 zurückzuführen, auf dem die weiteren Konstrukte aufbauen.

Im Gegensatz zu den tschechischen Nationalisten hatten die alten Tiroler kein Bedürfnis nach einer eigenen Regionalküche. Wozu auch, sie fühlten sich im Habsburgerreich ja recht wohl und aßen, was sie eben so zu essen gewohnt waren. Kein Andreas-Hofer-Wirt hätte einem hierzulande den Teller mit den verschwörerischen Worten zugeschoben, dass das jetzt etwas echt *Einheimisches* ist. Kulinarischer Widerstand war in Tirol kein Thema, und damit auch nicht die kulinarische Identität.

Dennoch gab es natürlich auch in Tirol Rezeptsammlungen. Eine der umfänglichsten war die von Rosina Kastner aus dem Jahr 1844: „Vollständiges Tiroler Kochbuch für deutsche und wälsche Küche“.³ Der Titel allein bringt schon zum Ausdruck, wie geografisch weit hier die auch das Trentino inkludierende „Region“ gefasst wurde, und wie reich deshalb die Auswahl an Speisen, Produkten und Zubereitungstechniken ist.

In ihrem Vorwort schreibt Kastner weiters, dass sie nicht nur in Herrschafts- und Bürgerküchen, sondern auch in

der Küche des eigenen Gasthauses gekocht hätte und in ihrem Buch somit „die zuverlässigste Bereitungsweise der in Tirol beliebtesten Speisen“ beschrieb. *Beliebt* heißt aber nicht automatisch *regional* und *landestypisch*, sondern eben nur: gerne gegessen. Außerdem heißt es auch nicht: bodenständig und bloß auf die Produkte der unmittelbaren Umgebung beschränkt, sondern auch: *international*. Ein Tiroler Kochbuch ist eben nicht mit einer imaginierten *Tiroler Küche* identisch.

Dafür ist das Speisenangebot bei Kastner riesig. Ob sie das allerdings auch in ihrem Gasthaus so gehalten hat, ist zumindest zu hinterfragen. Die Gastronomie war damals im Hinblick auf Speisen ja noch überwiegend auf den Durchreiseverkehr eingestellt (welcher Einheimische hätte denn seinerzeit viel Geld für „auswärts Essengehen“ ausgegeben?), und da war eine elaborierte Karte keine große Sache, ebenso wenig wie raffinierte Sperenzchen, denn morgen war der Reisende für gewöhnlich ohnehin fort.

Die allmählich ins Land strömende, völlig neue Klientel der *Urlaubsgäste* war dagegen ziemlich verwöhnt (vor allem durch die viel ältere Schweizer Fremdenverkehrstradition), und Reiseschriftsteller notierten für ihre Leserschaft in dieser Hinsicht Bedenkliches:

Der eine isst in Nauders eine stark gewürzte Suppe mit Brot- und Fleischklößen, die alle ekeln müsste, „deren Geschmack an Menschliches gewöhnt ist“.⁴ Der andere ist soweit ganz zufrieden, bemerkt aber die große Eintönigkeit der vorgesetzten Speisen, die nur Kartoffel und Sauerkraut als Beilage kennen; erst nach Intervention und Vorbestellung könne man in Tirol auf Abwechslung hoffen.⁵ Dazu ein weiteres Lästermaul: „Die Einfachheit der Speisekarte ist oft zum Ver zweifeln. Sie beginnt mit Lämmernem und Kälbernem und hört mit Lämmernem und Kälbernem auf. Hie und da bringt eine Mehlspeise einen Wechsel hervor. In den Suppen fehlt jede Auswahl

1 Konrad Köstlin, unveröffentlichtes Manuskript, Wien 2002

2 Elisabeth Fendl, Jana Nosková: Die böhmische Küche, in: Heinke M. Kalinke (Hrsg. u.a.): Esskultur und kulturelle Identität. Ethnologische Nahrungsforschung im östlichen Europa, Oldenburg 2010, 105-13

3 Rosina Kastner, ehemalige Gasthalterin: Vollständiges Tiroler Kochbuch für deutsche und wälsche Küche, Innsbruck 1844

4 Friedrich Mercey: Oesterreichisch=Italien und Tyrol, 1. Bd, Leipzig 1834, 180

5 August Lewald, Tirol vom Glockner zum Orteles und vom Garda- zum Bodensee, München 1838, 14 und 45. Lewald weist allerdings auch auf die überzogenen Wünsche der neomodischen Urlaubsgäste hin: ebd. 35.



„Nationalspeise“ oder internationale Hausmannskost? Ohne Knödel läuft in der Tiroler Küche genauso wenig wie in der böhmischen oder bayrischen. Aus: Joseph Friedrich Lentner, *Chronica von dem Schloße und der Vesten ze Leoben, Meran 1879*

© Bildarchiv Bakay

und die Käsesorten finden ihren einzigen Repräsentanten in dem Emmenthaler.“⁶

Ob die Frau Kastner als *Gasthalterin* also eine Ausnahmeerscheinung war, wissen wir nicht. Was wir dagegen wissen ist, dass der 1889 gegründete Tiroler Fremdenverkehrsverband unter anderem die mangelnde Abwechslung in der Küche als Problem erkannt hatte und Gastwirte gelegentlich um ein bisschen mehr Engagement ersucht wurden.⁷ Es war also nicht primär der Ruf des guten Essens, dessentwegen man damals nach Tirol reiste (von frischen Forellen vielleicht einmal abgesehen)⁸.

⁶ Gustav Rasch, *Touristen-Lust und Leid in Tirol. Tiroler Reisebuch*, Stuttgart 1874, 7
⁷ Was verlangt der Fremde vom Gastwirth in Tirol?, in: *Tiroler Alpenfreund*, Nr. 7, Bozen 22.6.1890

⁸ Das gilt vor allem für den bayerischen Reiseschriftsteller Ludwig Steub, der in seinen „Drei Sommer in Tirol“, Stuttgart 1871, immer wieder entzückt auf die Güte der Forellen hinweist. Andere Fische interessierten ihn dagegen nicht, oder wurden schlicht und einfach nicht angeboten.

Jedenfalls wurde durch den ab Ende des 19. Jahrhunderts stark zunehmenden Tourismus (Eisenbahn!) und die Einrichtung von Gastgewerbeschulen eine Professionalisierung und vor allem eine Internationalisierung des gastronomischen Angebots eingeleitet, in der regional verankerte Speisen immer mehr ins Private verdrängt worden sind: Die landschaftliche Kost galt vielen feinen Pinkeln als rückständig, wenn nicht gar barbarisch.

Aber springen wir noch einmal kurz zurück. Genauer gesagt ins Jahr 1861, in dem ein „Innsbrucker Kochbuch“ erschien.⁹ Es ist nämlich bemerkenswert, wie man sich auch dort über die nicht-bürgerlichen Landsleute lustig machte: Das „Arme Leute=Koch“ (in dem man einen Mais- bzw. Türkenbrei vermuten würde) wird aus fetter Butter, Eidottern und viel Zucker angerührt.

⁹ Petronilla [Pseudonym]: *Innsbrucker Kochbuch*, Innsbruck 1861

Der „Bauern=Krapfen“ besteht aus steifem Eischnee mit Mandeln, Pistazien, Zitronat und wird mit Eis serviert. Der Höhepunkt aber ist die „Karner=Torte“, bei der ein süßer Teig mit Mandeln, Muskatblüten, Zimt und Limonenschalen ausgetrieben, mit Marmelade bestrichen und mit einem Gitter aus Teig belegt wird und somit an eine Linzer Torte erinnert. Eine heruntergewirtschaftete Wagenzieher-Familie (*Karner*) kann von so etwas nur träumen.

Darüber hinaus findet sich zwar allerhand *Ungarisches, Französisches, Polnisches, Spanisches, Englisches* etc., aber es gibt nicht einen einzigen Tirolerverweis; selbst der berühmte Tiroler Speckknödel ist hier nur ein ganz *Ordinärer Speckknödel*. Weltstadt Innsbruck eben, schon damals ...

Zäsur Erster Weltkrieg

Nach dem Ersten Weltkrieg wurde die Region Tirol dann plötzlich kleiner. Südtirol (samt *Welschtirol*) wurde ein Teil von Italien und stand kulinarisch nun zwischen zwei Stühlen: Die *Deutsche* und die *Italienische Küche* rivalisierten miteinander, und dass man unter dem Begriff *Südtiroler Küche* das tirolische und das welsche Element zusammenbringen und durchaus fusionieren kann, diese Zeiten waren je länger desto offensichtlicher vorüber, bzw. stand dieses Projekt nach einem weiteren Weltkrieg unter dem Motto „Knödel **und** Spaghetti“ noch in weiter Ferne.¹⁰ Kochgeschichte ist hier also zu einem wesentlichen Teil auch Ideologiegeschichte und eine Geschichte des Nationalitätenstreits.¹¹

Bleiben wir aber in Resttirol. Natürlich trauerte man dem Verlust seines sogenannten „Südbalkons“ nach, aber dieser Verlust führte nicht zu einem kulinarischen Politikum: Man buk diesseits des Brenners also nicht plötzlich patriotisch *Türteln* statt Krapfen und rollte auch nicht Schwarzplentknödel anstelle von flachgeklöpften Kaspress-Zerggln, sondern blieb beim Gewohnten des jeweiligen bürgerlich/bäuerlichen Umfelds. Die gehobenere Gastronomie und Hotelküche kochte ohnehin weiter Etabliertes aus und hatte dabei die 755.000 Gäste mit 3,15 Millionen Nächtigungen fest im Blick, die 1930 als Höhepunkt der Zwi-

schenskriegszeit ins Land gekommen sind.¹² Die wollte man natürlich nicht mutwillig mit Geschmackspersionen wie Graukassuppn, Bluatmuas und Ähnlichem schocken.

Zäsur Zweiter Weltkrieg

Der Einschnitt, den der Zweite Weltkrieg und die Hungerjahre darauf hinterließen war radikal: Die Mangelküche kochte über zehn Jahre lang mit buchstäblich nichts und hinterließ so eine Generation junger Hausfrauen, die kaum mehr an die bisherige, üppigere Praxis anschließen konnten. Für sie kamen in den 50er und 60er Jahren allgemein gültige Basiskochbücher auf den Markt, die die wichtigsten Zubereitungsarbeiten erklärten. Ein Übriges tat das Wirtschaftswunder mit Kühlschrank, Tiefkühler und Elektroherd, die ein ganz neues Kochen hervorgebracht haben: schnell, modern, gerne mit vorgefertigten Produkten, gerne aus den gerade in Tirol aus dem Boden schießenden Supermärkten (*SPAR*), und gerne auch mit dem (österreichischen) *Kelomat*, dem, wie so vielen der neuen Küchengeräte, ebenfalls wieder Kochbücher beigelegt wurden, die ein standardisiertes Wissen verbreitet haben. Die Werbung trommelte eine schöne neue Welt, und Conny und Peter hatten in ihrer „amerikanischen Küche“, wie die neuen Einbauküchen damals genannt wurden, ja eigentlich Schickeres vor, als eine biedere Gerstelsuppe anzurühren, in der einem vor Langeweile der Löffel stecken blieb. Let's rock!¹³

Auch die Gastronomie folgte dem Modernisierungstrend und standardisierte im Zuge des anschwellenden Massentourismus in noch weit höherem Maße als bisher: Internationale Bestseller wie Toast Hawaii, Pasta Asciutta fehlten bald auf keiner Karte, ebenso wenig wie der Mixed Grill mit Pommes. Maggi, Hügli und Fondor lieferten in Streuern und Fläschchen das Glutamat, an das man sich anstelle von frischen Kräutern gewöhnt hatte, und *Heiße Liebe, Coup Dänemark* etc. lösten Apfelradeln und Moosbeernocken als Dessertspezialitäten ab. Kurz: auch die einheimische Gastronomie spiegelte im Wesentlichen die große weite Wirtschaftswunderwelt; insbesondere in Tirol, wo es im Gegensatz zu Südtirol auch keine ideologischen Bedenken hinsichtlich irgendwelcher zu bewahrender *Traditionen* gegeben hat.

10 Unter dem Kurztitel „Spaghetti und Speckknödel“ firmierte das geradezu bahnbrechende Buch „Kochbuch für deutsche und italienische Küche“ von Hans Debeljak, Brixen 1951, in späteren Auflagen.

11 Dazu Paul Rösch: Vom Transit- zum Genussland. Die Tourismusgeschichte Südtirols, häppchenweise dargeboten als eine Geschichte vom Essen, in: Autonome Provinz Bozen (Hrsg.): Südtirol, Europa. Kulturelle Motive und Reichweiten, Bozen 2010, 230-254

12 Exakt waren es 755.385; davon 409.433 Deutsche, 242.101 Österreicher und 101.851 aus dem übrigen Ausland. Nach Adolf Lässer: 100 Jahre Fremdenverkehr in Tirol, Innsbruck 1989, 173

13 Dazu überblicksmäßig Museum Wien (Hrsg.): Die Sinalco-Epoche. Essen, Trinken, Konsumieren nach 1945, Wien 2005; ebenso die informative Diplomarbeit von Julia Neuner: Von der Mehlsuppe zur Ananas. Essen, Kochen, Konsumieren nach 1945, Innsbruck 2012, mit vielen Belegen aus Tirol.

Der „Verlust“ der traditionellen Küche und deren Wiedererfindung

Im Laufe der 70er Jahre setzte langsam eine Gegenbewegung ein. In all dem Aufbruchs- und Wachstumstrubel schien manchen das sogenannte Bodenständige mehr und mehr abhanden zu kommen. Die Welt rundum raste, die Jungen taten nach '68 was sie wollten (WG's, „Schulmädchenreport“), und man warf schon die ersten Einblicke in den globalisierten Abgrund (Vietnam, Ölkrise, Atomkraft, Punk). In dieser Stimmung kam es zu einer allmählichen „Revitalisierung regionaler Kost“, wie das damals beschrieben wurde.¹⁴

Für Tirol ist dabei das Kochbuch „Tiroler Küche“ von Maria Drewes (1974) zu einem echten Meilenstein bis heute geworden. Zu ihren Motiven schrieb Drewes im Vorwort: „Es besteht die Gefahr, daß alle diese Spezialitäten in Vergessenheit geraten. Möge das Büchlein unwiederbringlichem Verlust vorbeugen und willkommene Abwechslung zur Allerweltskost anbieten.“¹⁵ Um den vor allem in Nord/Osttirol gesammelten Rezepten einen historischen Background zu verleihen, folgte im Anhang eine „Kleine Kulturgeschichte der Tiroler Küche“ aus der Hand des Volkskundlers Otto Kostenzer, – eine der umfänglichsten Darstellungen des Themas zur damaligen Zeit.

Kostenzer beschreibt Koch- und Esssituationen, den geschichtlichen Hintergrund mancher Lebensmittel und Speisen, und er tut dies im regionalen Rahmen von Alt-Tirol ohne Welschtirol/Trentino. Einzig der Verweis auf Georg Rösch von Geroldshausens „Tiroler Landreim“ (Innsbruck 1558) führt dorthin. Rösch preist in seinem Lobgesang ja auch die im Land verfügbaren Lebensmittel und erwähnt Spargel, Artischocken, Olivenöl, Orangen, Zitronen, Limonen, Granatäpfel und Fische vom Gartsee (Gardasee); von der Etsch kämen Feigen und Mandeln im Überfluss, dazu Melonen, Pfirsiche, Kirschen und Marillen gäbe es schon im Mai! Würde man das heute spontan mit der „bodenständigen“ *Tiroler Küche* verbinden? Konnte man mit diesen erlesenen Lebensmitteln nicht auch ganz andere Speisen zaubern als jene, die uns als typische Spezialitäten angepriesen werden?

Auf den Punkt bringt es der Volkskundler Oliver Haid, der sich in einer späteren Auflage des Kochbuchs Gedan-

ken darüber machte, was eine „Tiroler Küche“ denn eigentlich sei. Er kommt zum Schluss, dass man darunter wohl „kaum etwas anderes als die Ernährungsweise der Landbewohner Nord-, Ost- und Südtirols zwischen 1850 und 1900 verstehen“ könne; wichtig sei dabei „die Einschränkung auf die ländliche Bevölkerung, denn schon die bürgerliche Küche jener Zeit hatte viele überregionale und internationale Speisen aufgenommen“. ¹⁶

Folgt man diesem Gedanken, dann konnten z.B. Fisch oder Wild nie Teil einer umfassenden *Tiroler Küche* gewesen sein, denn diese fielen weitgehend unter landesfürstliches bzw. staatliches Privileg und mussten daher teuer zugekauft werden (und welcher Bauer hätte das getan, außer vielleicht den Stockfisch zur Fastenzeit?). Die Verfügbarkeit „ab Hof“ reduziert die Speisekarte also drastisch, – was natürlich auch für die von Georg Rösch angeführten Produkte aus dem Süden betrifft.

Tiroler Küche ist damit aber nicht mehr unmittelbar mit dem gleichzusetzen, was in „Tirol“ in einem festgelegten Zeitabschnitt tatsächlich gekocht worden ist, sondern mit dem, was von einer bestimmten Schicht – „der Landbevölkerung“ – unter Einbeziehung mehr oder weniger regional verfügbarer Ressourcen gegessen wurde. Die übigen Tiroler (Bürger, Handwerker, Kleriker ...) waren in dieser Hinsicht also entweder gar keine richtigen Tiroler, oder sie haben sich eben nicht mehr tirolerisch ernährt.

Tiroler Küche wird so prinzipiell zu einem Prokrustesbett, wo nur rein darf, was nach einem Kraftakt rein passt. Je nach Neigung wird darüber von Mal zu Mal entschieden, und Maria Drewes hat diesen Prozess mit ihrer erfolgreichen Rezeptsammlung nachdrücklich beeinflusst.

Das Tiroler Wirtshaus

Wenn nicht zu Unrecht von einer „Wiedererfindung regionaler Küchen seit den achtziger, neunziger Jahren“ gesprochen wird¹⁷, dann gilt das nicht nur für den privaten, sondern auch für den professionellen Bereich. Einzelne Vorstöße finden sich dabei schon in den späten 60er Jahren,

¹⁴ Konrad Köstlich war wohl einer der ersten: *Die Revitalisierung regionaler Kost*, in: *Ethnologische Nahrungsforschung. Vorträge des zweiten Internationalen Symposiums für ethnologische Nahrungsforschung*, Helsinki 1975, 159-166

¹⁵ Maria Drewes, Otto Kostenzer: *Tiroler Küche. Ein Spezialitäten-Kochbuch mit 450 Rezepten und einer kleinen Kulturgeschichte der Tiroler Küche*, Innsbruck 1974

¹⁶ Oliver Haid: *Die Tiroler Küche in Geschichte und Landschaft*, in: Maria Drewes: *Tiroler Küche*, Innsbruck 2000, 197. In späteren Auflagen wird Haid's Beitrag dann wieder durch den stark gekürzten Text von Kostenzer ersetzt (Redaktion: Hans Augustin), z.B. Innsbruck 2010.

¹⁷ Bernhard Tschöfen: *Kulinaristik und Regionalkultur: Kulturwissenschaftliches zur „regionalen Küche“ in Theorie und Praxis*, in: *Antares. Letras e Humanidades* Nr. 3, Jan/Jun 2010, 25-45, hier 32

wo anhand von „Spezialitätenwochen“ im Ausland touristische Marker und exotische Teaser gesetzt werden sollten (so etwa 1966 in einer gemeinsamen Nord/Südtiroler Veranstaltung im Berliner Hilton, wo vor allem mit Speck geworben wurde, damals tatsächlich noch ein Exotikum¹⁸). In der Folge entwickelten sich Initiativen vor Ort daraus, wie etwa die „Eisacktaler Kost“, die seit 1972 stattfindet und viel mit Identität zu tun hat.

Das laxere Nordtirol ist in dieser Hinsicht dagegen länger säumig geblieben. Um an eine fast verschlafene Entwicklung anzuschließen, wurde u.a. eine „Initiative zur Bewahrung der Tiroler Wirtshauskultur“ ins Leben gerufen, die von 1994 bis 1999 unter Federführung der Tirolwerbung die Marke „Tiroler Wirtshaus“ entwickelte. Tiroler Kost, authentische Atmosphäre und Regionalität sollten in den daran teilnehmenden Gastronomiebetrieben verstärkt vermittelt werden.

Im Jahr 2000 wurde die Initiative in einen eigenständigen Verein umgewandelt. Zugleich damit wandelte sich auch der Auftritt der Wirtshäuser im Rahmen eines gedruckten Führers, der eine Auswahl ausgezeichneter Betriebe vorstellte. Die bisherige augenzwinkernde Einleitung mit historisch-volkskundlichen Streiflichtern (Text Andreas Schett) wurde durch den Versuch abgelöst, in wenigen Zeilen das Gespenst „Tiroler Küche“ festzumachen: „Tirol und sein kulinarischer Reichtum“ (Text Peter Weigand, Otto Nentwich).

Dort liest man also, dass es wegen der vielfältigen Begegnungen mit fremden Esskulturen schwierig wäre zu entscheiden, welche Gerichte wirklich ihren Ursprung in Tirol hätten. Tatsache sei aber, „daß die Tiroler schon vor den Wienern eine kompakte Küche hatten. Dies ist zur Hauptsache auf das Kochbuch der Philippine Welser zurückzuführen und den Umstand, daß eine eigene Linie des Hauses Habsburg in Innsbruck residierte.“¹⁹

Dazu sei nur gesagt, dass das Kochbuch der Augsburger Kaufmannstochter Welser die schwäbischen und großbürgerlichen Essgewohnheiten des 16. Jahrhunderts spiegelt und es als ein handschriftliches Unikat auch keinen Einfluss auf „die“ Küche der Tiroler genommen hat. Auch dass ab 1665 gar keine Habsburger in Tirol mehr

residierten macht die angebliche „Kompaktheit“ der hiesigen Küche nicht plausibler.

Der Anspruch auf Authentizität gipfelt aber in der Behauptung, dass „so manches Gericht, das heute der Wiener Küche zugeschrieben wird“, ursprünglich in Tirol beheimatet gewesen sei. „So war zum Beispiel der Tafelspitz (...) fester Bestandteil der Tiroler Küche, bevor sich die Wiener Küche diese Köstlichkeit aneignete.“ Als ob in Gemüsesud gekochtes Rindfleisch nicht überall zu Hause wäre, und insbesondere in Wien mit den riesigen Ochsenherden Ungarns vor der Tür! Man sieht also, wie weit man beim Versuch geraten kann, eine ganz besondere Tiroler Küche fassbar zu machen.

Hinsichtlich der tatsächlich in den Wirtshäusern angebotenen Speisen wird allerdings großzügiger agiert: Zwar soll die Karte deutlich zeigen, dass es sich bei dem Betrieb „um ein Wirtshaus handelt, das nur in Tirol angesiedelt sein kann. Daher müssen sich im Angebot *auch* (Hervorhebung G.B.) Gerichte aus der heimischen Küche befinden ... Dass dabei traditionelle Zubereitungen und heimische Produkte berücksichtigt werden ist selbstverständlich. Internationale Gerichte werden jedoch nicht aus dem Angebot verbannt, so dies im Interesse des jeweiligen Gästekreises liegt.“

Im Anhang des Wirtshausführers finden sich dann Rezepte einiger Betriebe, die von einer „Schwarzplententorte“ über „Hirschrouladen mit Haselnußspätzle“ bis zu „Zitronenmousse auf Fruchtmark“ reichen.

Aus der Hand eines der beiden Tiroler Wirtshaus-Autoren wurde in der Folge auch ein Kochbuch zusammengestellt, das so etwas wie ein Nachschlagewerk im Magnumformat geworden ist: „Tiroler Wirtshausküche. 800 Rezepte aus der Tiroler Küche“.²⁰

Achthundert! – dagegen nimmt sich das Kochbuch von Maria Drewes recht schwachbrüstig aus, es muss aber eben den Anforderungen der professionellen Gastronomie standhalten und kann sich nicht den Luxus erlauben, über die Maßen wählerisch, und das heißt besserwisserisch regional und authentisch zu sein. Neben der Kuttelflecksuppe steht so die Minestrone, neben dem Chateaubriand ein Clubsteak, und neben dem Melchermus findet sich ein Osttiroler Faschiertengröstl und Dukaten-

18 Bei der Präsentation schritten gar die Berliner Gesundheitsbehörden ein, weil nach deutschem Recht Lebensmittel dieser Art nicht älter als zwei Monate sein durften. Erst der damals regierenden Oberbürgermeister Willy Brand und der Südtiroler Landeshauptmann Silvius Magnago konnten eine Ausnahmegewilligung erwirken.

19 Das Tiroler Wirtshaus. Eine Auswahl ausgezeichneter Betriebe, Ausgabe 2000, 10

20 Otto und Jürgen Nentwich: Tiroler Wirtshausküche. 800 Rezepte aus der Tiroler Küche, St. Johann/Tirol 2005. Die aktuelle 3. Auflage stammt von 2017.

Der aus Amerika stammende Mais (Türken, Kukuruz) drang um 1600 auch in die alpenländischen Küchen ein und veränderte die Alltagskost dramatisch. Segenswünsche waren in jedem Fall angebracht. Inwieweit Kürbisse auf unseren Feldern und damit auf unseren Tellern „einheimisch“ werden, das muss sich dagegen erst noch zeigen. Bauernhof bei Haiming, Tiroler Oberland © Foto Bakay



nudeln mit Vanillesauce. Fast ist man geneigt, in diesem Werk den legitimen Nachfahren von Rosina Kastners „vollständigem Tiroler Kochbuch“ von 1844 zu sehen.

Das Tiroler Wirtshaus hat den unpassend martialischen Tonfall seiner Frühzeit mittlerweile hinter sich gelassen. Viel sympathischer wird heute nicht mehr vom Gespenst einer kompakten Küche ausgegangen, sondern von einzelnen regionaltypischen Speisen, die dafür nun aber einen Großteil der Speisekarte ausmachen sollten. Zur Typologie dieser Gerichte liest man entspannt:

„Regionaltypische Gerichte können hier aber auch ihren Ursprung in anderen Ländern haben, beispielsweise ist eine leichte schwäbische Note in der Außerferner Küche nicht zu übersehen. Einige Osttiroler Gerichte können in diesem Zusammenhang einen Kärntner bzw. Friulanischen Charakter nicht verleugnen. Südtiroler Gerichte können sich auch auf

der Speisekarte eines ‘Tiroler Wirtshauses’ wiederfinden – der kulinarische Genuss und das historisch gewachsene Ganze setzt sich bei uns über politische Grenzen hinweg.“²¹

Vielleicht wird man also auch in der knorrigen Zirbenstube eines Tiroler Wirtshauses dereinst eine „Graukaspizza“ verkuspern dürfen; dies auch, weil laut Homepage ein „zeitgemäßer kreativer Input“ von Seiten der Köche und im Hinblick auf die sich ständig ändernden Ernährungsgewohnheiten der Gäste ohnehin immer erwartet werden darf.

Bis es allerdings so weit ist, muss man wohl weiter in die Pronto Pizzeria in Wattens pilgern, wo ganz offensichtlich Tiroler Küche vom Feinsten serviert wird.²² Vielleicht sollten durchreisende Ghostbusters ja dort einmal Station machen und uns berichten...

²¹ <https://www.tiroler-wirtshaus.at/wirtshauskultur/kulinarik.html> (abgerufen 25.5.2020)

²² <http://pronto.tirol/pizzeria/> (abgerufen 25.5.2020): „Mit Tirolese und der eigens kreierten Graukaspizza kommt gar ein Stück Tiroler Heimat auf den Tisch.“

Knödel & Spaghetti



Alle Fotos: Astrid Kofler

Grün-weiß-rotes Knödeltrio

Eine politisch harmonische Mischkultur des Zusammenwachsens und Nebeneinanders

Labelet. Labilat. Lottsched. Das Einerlei schmeckt fad. Das Miteinander von Ingredienzien macht das Gericht besonders. Vielfältigkeit bedeutet Reichtum. Im Dialekt, im Zubereiten der Speisen, im kulturellen Zusammenleben. Die Mischung von Farben, Geschmäckern, Gewürzen verleiht dem Restaurant Gabel und Stern, Bestecke und Punkte, dem Koch die Haube.

Gerstenrisotto mit Radicchio. Knödelcarpaccio. Hirtenmaccheroni. *Cannelloni* mit grünem Spargel. Schlutzkrapfen mit Rucola. Pizza mit Speck. Kartoffelgnocchi mit Pfifferlingen. Spinatknödel mit Gorgonzola. *Fagottino* mit Spargel und Bozner Sauce.

Lange hieß es: Was der Bauer nicht kennt, frisst er nicht. Dass Essen Identität stiftet, Speisegebote und Speisetabus Zugehörigkeit signalisieren und zugleich zeigen, wer nicht

dazugehört, findet sich in allen Ethnien und Religionen. Etwas nicht essen bedeutet auch, selbstbewusst zu sein und sich dem jeweiligen anderen überlegen zu zeigen. Die *mangia-patate*, die Maccheroni-Esser, die Katzen-Esser, mit denen wollten Einheimische lange nichts zu tun haben. Mit Menschen migrantischer Herkunft ist es nicht anders. Der Kontakt mit ihnen wird nicht unbedingt gesucht, und doch kauft man beim Pakistani die frischen Datteln, das Okra-Gemüse und die Kochbananen, man kocht Dal und Hummus und realisiert, dass das gesunde Ghee eigentlich nichts anderes ist als geklärte Butter.

Seit den 1950ern hat man sich hierzulande über die Sprachgrenzen hinweg zunehmend an einer Tafel gefunden. Beim gemeinsamen Kochen und Essen, beim Verkosten und Genießen sind Vorurteile gefallen, Deutschsprechende genießen das Frühstück-Cornetto,

Italienischsprachige die Speckmarende. Im Essen haben sich Lebensstile vermischt, ohne dass man sich dessen gewahr wurde. „Die Stärke der Gastronomie Südtirols liegt heute im Dialog mit anderen kulinarischen Kulturen. Essen und Trinken sind jene Bereiche, wo Begegnung nicht als Gefahr, sondern als Bereicherung begriffen wird“, schrieb 2014 der Direktor des Landesmuseums für Tourismus Paul Rösch.¹ Diese Essensgewohnheiten auseinanderzuschälen wie eine Zwiebel wäre unter Tränen möglich. Aber diese wären es wert. Um auf die Essenz zu kommen: Die Reibungslosigkeit im Austauschen von Essgewohnheiten hat Vorbildcharakter, den man sich am Gaumen zergehen lassen sollte. Der Bauch macht es vor, es ist der Kopf, der trennt und über Geschmäcker wertet.

Der Lebensalltag in einem mehrsprachigen Grenzgebiet befähigt nicht a priori zur intellektuellen interkulturellen Kompetenz, manches bleibt roh, anderes kocht über. Beipackzettel, *disagio*, gemischtsprachige Schule, Deutschkenntnisse mancher Beamter sind Streitpunkte seit Jahrzehnten, die trotz der vereinigten Küche immer neue Spaltungen provozieren, vielleicht auch nur oberflächliche

Risse, die schnell wieder verheilen, weil ja Balsamico mittlerweile auch auf den Krautsalat geträufelt wird, obwohl da eigentlich ein guter alter Weinessig hingehören würde.

Mit seinem 1951 erschienenen „Kochbuch für deutsche und italienische Küche“ habe der Südtiroler Artusi Hans Debeljak „mehr zur Entkrampfung zwischen den Volksgruppen in Südtirol beigetragen, als es die Politiker in den kalten 50ern imstande waren“².

Dass Liebe durch den Magen geht, dass Annäherung über das Essen funktioniert, wird in einer Untersuchung über die Interkulturelle Kompetenz der Südtiroler Jugendlichen nur mit Vorbehalt bestätigt. So löste die Frage, was sie von der italienischen Kultur übernommen hätten, bei deutschsprachigen Jugendlichen zunächst Ratlosigkeit aus, bis „nach längerem Schweigen“ die erste Antwort kam: „Vielleicht vom Essen oder so und die Staatsfeiertage ... [alle lachen].“ Zweite Antwort: „Vom Essen, so Nudeln und Pizza.“³

¹ Rösch, Paul in „Essen als Lebensfrage. Von Mus und Knödelcarpaccio. Warum die kulinarische Entwicklung auch vor Alm- und Berghütten nicht haltmacht.“ „ff – Südtiroler Wochenmagazin“, 06/2014

² Rösch, Paul: Die touristische Speisekarte in Südtirol, ein Spiegelbild der Tourismusentwicklung, in: Sonderdruck aus: Carinthia I 2003 (193. Jg.), Zeitschrift für geschichtliche Landeskunde von Kärnten, Klagenfurt.

³ Lynne Chisholm / Hans Karl Peterlini: „Aschenputtels Schuh. Jugend und interkulturelle Kompetenz in Südtirol/Alto Adige. Forschungsbericht über einen verkannten Reichtum. Bozen: Alpha Beta 2012, S. 39

Pizza mit Dinkelvollkornmehl, Spargel und Speck



Die Pizza war auch für die Mitglieder der „Ein Tirol“-Gruppe um Karl Außerer wenig Anlass zu interkultureller Öffnung: Vor oder nach dem Legen eines Sprengsatzes machten sie gern in Sterzing Halt, um noch eine echte italienische Pizza zu genießen und auf Südtirols Befreiung von Italien anzustoßen.

Genau hier hat die vielzitierte Wurst eben auch ihr Ende. Die Speisen des anderen, das kreative Mischmasch daraus werden gern genossen, Lehren daraus weniger leicht gezogen. Es gibt Tiroler Pizza mit Speck und Bozner Sauce, deutsche Pizza mit Würstel, hawaiianische mit Ananas, die Globalisierung bringt Farbe in das Basilikum-Grün, Mozzarella-Weiß, Paradeis-Rot.

„Mit dem Aufessen solcher Pizzas wird niemand interkulturell, ebenso wenig wie es genügt, in einem mehrsprachigen Land zu leben oder exotische Urlaubsreisen zu machen.“⁴

Lernen bedeutet auch zu reflektieren, was man isst, was man mag und was nicht, was begeistert, was befremdet. Du bist, was du isst, sagt ein Sprichwort.

Darüber denkt der Kopf aber nicht nach, denn was das Essen betrifft, da entscheiden die Augen, der Bauch, der Hunger. Zuerst das Fressen, dann die Moral. Das hat ja auch – vom interkulturellen Verständnis aus – etwas Positives, wenn es nur nicht wie die Fettaguen auf der Fleischsuppe obenauf schwimmen würde.

In Sternerrestaurants wird Althergebrachtes zubereitet, was lange nur mehr im Buschenschank zu finden war, Traditionelles aus verschiedensten Tälern steht untereinander aufgelistet auf den Speisekarten. Auf der Almhütte gibt es Kaiserschmarren und Gemüsesuppe mit und ohne Würstel, Hirtenmaccheroni neben Spaghetti Bolognese und *bistecca alla fiorentina*. Speisezetteln erfinden sich immer wieder neu, Bewährtes bleibt, Vergessenes wird wiederentdeckt, und für Vegetarier und Fernwehleidende werden Wok-Gerichte, Peace-Food und Vegetarisches aus Südostasien zubereitet. Das kulinarische Niveau in Südtirol ist hoch, im Tal, in der Stadt und auch hoch oben auf den Almhütten kann man gut essen – und international. Das Angebot entspricht der Nachfrage.

Schon beim Bestellen schleichen sich die einen oder anderen Wörter ein, die es eigentlich in der eigenen Spra-



Rohnenorzotto

che auch gäbe. Das Schnitzel *ai ferri*, wer sagt noch: vom Rost? Die Nudeln hätte man gerne *al dente* und nicht etwa bissfest. Und nach dem Essen trinkt man einen *grappa* oder einen *amaro*, kaum jemand sagt Treber und Magenbitter. Und zum Abschluss gibt es dann noch bitte einen *espresso* oder einen *caffè macchiato* oder gar einen *corretto*.

Wie sagt man eigentlich zu *Veneziano* auf Deutsch? Wer hat den *Aperol spritz* erfunden?

Die Kinder der 1970er-Jahre bestellten bereits Spuma und *aranciata* und kaum eine Zitronen- oder Orangenlimonade. Und die Kinder der 1930er – zumindest jene im Unterland – bekamen zu Weihnachten Tschutsch und einen Angalotti, einen sauer eingelegten Aal.

Und wer bitte verwendet beim Fluchen das Wort Karfiol? *Cavolo* hört man da schon öfters.

Das war nicht immer so. Im Gegenteil. Obwohl Tirol dank der niedrigen Pässe immer schon Durchzugsland war und sich entlang der Straßen durchaus viele Gasthäuser befanden, war ihr Ruf nicht besonders.

In seinem 1874 erschienenen Reisetagebuch klagt der Schriftsteller Gustav Rasch, dass das Tirol jenes Land Europas wäre, in dem – nach der Türkei – mit Abstand am schlechtesten gekocht würde, nirgends sonst hätte er so stereotype Speisekarten gefunden.⁵

Das mag wohl nicht auf alle Gasthäuser zutreffen haben, zweifellos waren aber die Anbindung an das europäische Eisenbahnnetz und der aufkommende Tourismus Anlass, den Speisezettel zu verfeinern.

4 Lynne Chisholm / Hans Karl Peterlini: „Aschenputtels Schuh“, S. 141

5 Vgl. Rasch, Gustav: *Touristen Lust und Leid in Tirol. Tiroler Reisebuch*. Stuttgart 1874



Spinatorzotto

Der 1889 gegründete Landesverband für Fremdenverkehr erteilte Ratschläge, wie man sich um die Gäste kümmern sollte, guter Wein sei besser als billiger, abwechslungsreiche Kost für den Gaumen angenehm.

Während in den Gasthäusern Köchinnen durchaus Menüs nach Wiener Art auf den Tisch zauberten, Südtiroler Mädchen als Dienstbotinnen bei italienischen Nobelfamilien ihre Kochkünste verfeinerten und auch Südtiroler Kinder in den Schulmensen des Faschismus mit der italienischen Küche in Berührung kamen, blieb die bäuerliche Kost noch sehr lange einfach. Man konnte aber wohl auch gar nicht anders, als bescheiden sein. Denn der Großteil der Bevölkerung war arm und lebte von dem, was er selbst produzierte. Wenn man im oberen Vinschgau von einem Wanderhändler Früchte aus anderen Gebieten erhaschte, wurde dies zur bleibenden Erinnerung, Jahrzehnte später konnte sich Rosa Prenner Maas aus Reschen, Jahrgang 1923, noch an ihre ersten roten Äpfel aus dem Burggrafenamt erinnern.⁶ Und Kinder der 1920er-Jahre werden niemals die Bumerantschen vergessen, die die faschistische Weihnachtshexe Befana brachte. Der Alltag hat die Kinder nicht verwöhnt damals.

„Halb sechs aufstehen, waschen, niederknien, Morgengebet beten, Brennsuppe und Milch und gesottene Bohnen, Stallarbeit und um neun wieder eine Suppe, weiterarbeiten, um 11 Uhr Mittagessen, wieder arbeiten, und um drei, halb vier zur Marende wieder eine Suppe, meist eine Nudelsuppe, und am Abend meist Milchmus mit Mohn drauf oder Bockshornklee. Und am Sonntag, Dienstag und Donnerstag Knödel, die hatten natürlich eine andere

Konsistenz und eine andere Farbe, das Brot dazu hat man ja selbst gebacken.“⁷

Im benachbarten Trentino war das nicht anders: „Polenta gab es bei uns nicht nur jeden Tag, sondern auch zum Frühstück, zum Mittagessen, zum Abendessen. In der Früh wurde die Polenta vom Abend davor geröstet und mit Milch gegessen. Ich habe meine Mutter einmal gefragt, warum es im Vaterunser ‚unser tägliches Brot gib uns heute‘ heißt, wenn wir immer nur Polenta essen (‚che magnemm sempre solo polenta‘).“⁸

In Grenzgebieten gab es immer schon Überschneidungen, die Polenta mit Bohnen, Gorgonzola und Sardinen ist Tradition. In Neumarkt wird sie beim Laubenfest oder nach der Premiere der Sommerfreilichtspiele alle Jahre festlich gereicht.

Das Sprichwort von den Kirschen in Nachbars Garten – oder den *fave* nebenan, wie es bei den Italienern heißt – lässt sich auf das Zusammenleben von Esskulturen gut anwenden. Es ist einfach spannend, über den Tellerrand zu schauen. Es macht Spaß. Es ist menschlich. Das zeigt sich schon in kleinsten Handlungen: Schmeckt das Butterbrot daheim nicht, weil der Kindergaumen früh schon mit Nutella verwöhnt oder verdorben wurde, die seit 1940 vom italienischen Konzern Ferrero hergestellt wird, so schmeckt es vorzüglich im Elki zur Jause, in der Gemeinschaft mit den anderen Kindern, die sonst auch nur Müsli essen oder Marmeladen- und Honigbrot, und es schmeckt wunderbar auf einer Hotelterrasse zum Frühstück, hat es der Partner liebevoll gestrichen.

Knödel und Spaghetti, diese zwei Speisen könnten in ihrem harmonischen Nebeneinander darauf Heißhunger machen, mit dem direkten Nachbarn ins Gespräch zu kommen. Fortkommen, Aufbrechen in andere Welten, Reisen ist – wenn nicht gerade Kriege oder Epidemien das ersehnte Land versperren – so einfach wie nie zuvor, Ortsgebundenheit fast schon ein Zeichen für Rückständigkeit, Heimweh hat man heute nur mehr nach Schüttelbrot und Nudeln mit Paradeissauce. Die Interkulturalität ist vor der eigenen Haustür die spannendste, weil sie täglich bereichert, und nicht nur im Urlaub.

⁶ „Vergessen kann man es nicht. Südtiroler Frauen erzählen über den Krieg“, Astrid Kofler / Günther Neumair, Rai Südtirol, 45 min, 2006

⁷ Astrid Kofler / Hans Karl Peterlini: „Bauernleben in Südtirol. 12 Porträts“. Innsbruck: Haymon 2010. S. 161

⁸ Ebda, S. 80

Vom Holzlöffel zur Hummerzange ...

... eine kurze Geschichte des Bestecks



Das Erlernen einer adäquaten Verwendung hat uns als Kind vieles abverlangt. Einmal erlernt ist es aus unserem Leben aber nicht mehr wegzudenken und mehr als zwei Millionen Menschen verwenden es heute weltweit: Die Rede ist vom Besteck – bestehend aus Löffel, Messer und Gabel.

Die Nahrungsaufnahme gehört seit jeher zu den Grundbedürfnissen des Menschen. Wie wir die täglichen Speisen zu uns nehmen, bildet ab in welchem Kulturkreis wir uns gerade befinden. Stäbchen oder das westliche Besteck werden von beinahe gleich vielen Menschen weltweit verwendet, der Rest bevorzugt es mit den Fingern zu essen. Aber wie war das früher?

Wer kennt sie nicht, die Redewendung „den Löffel abgeben“. Ähnlich vieler anderer – heutzutage noch verwendeten – Redewendungen, hat auch dieser saloppe Ausdruck seinen Ursprung im Mittelalter. Für viele Menschen dieser Epoche war der hölzerne Löffel ihr kostbarster Besitz, sie führten ihn ständig mit. Beim Ableben wurde der Löffel an den Jüngsten der Familie weitergereicht – der Vater gab sprichwörtlich den Löffel ab. Abgesehen hiervon hat diese Redewendung noch eine weitere Bedeutung: „Den Löffel abgeben“ kann als Synonym für einen Machtverlust verstanden werden. In ländlichen Gebieten wurde bei der Hofübergabe symbolisch der Löffel von der Bäuerin an ihre Nachfolgerin als Hofherrin – in der Regel die Schwiegertochter – übergeben. Konnte ein Knecht sich keinen eigenen Löffel leisten, wurde er vom Bauern gestellt, musste am Ende des Beschäftigungsverhältnisses aber wieder abgegeben werden. Diese Löffel waren, wie am Titelbild dieses Beitrags erkennbar, sehr einfach gearbeitet, bei Hochzeiten kamen spezielle, mit aufwendigen Schnitzereien verzierte, hölzerne Löffel zum Essen der Hochzeitssuppe zum Einsatz.

In der mittelalterlichen Lebenswelt gab es drei Kulturkreise, die sich hinsichtlich der Materialverwendung von Koch- und Essutensilien festmachen lassen: die hölzerne

Kein edler Mann soll mit einem anderen beim Trinken nur einen Löffel benutzen: das ziemt höfischen Leuten nicht wohl, jedoch unedlen sehr.¹

Welt der Bauern, die keramische der gutbetuchten Bürger und die metallisch-gläserne Tischkultur des Adels.

Ein Messer und ein Löffel gehörten lange Zeit zur Grundausstattung eines jeden Mannes. Zusätzlich gehörten diese beiden Gegenstände zu den wenigen Habseligkeiten die nicht verpfändet werden durften. Frauen wie Männer „besteckten“ eine – am Gürtel getragene – Scheide mit Messer, Löffel und meistens auch mit einem Pfriem. Das Wort Besteck erinnert heute an diese Sitte. Diese Tradition hat in unserem modernen Leben keinen Platz mehr, nur als dekorative Schmuckmesser zu Trachten hat sie die Zeiten überdauert.

Messer wurden bereits in der Bronzezeit zum Zerkleinern und Aufspießen der Nahrung und zur Verteidigung verwendet. Diese ursprüngliche doppelte Verwendung des Gerätes schlägt sich in der Zusammensetzung des modernen Wortes „Messer“ nieder. Es besteht einerseits aus dem althochdeutschen Wort „maz“ für Speise und andererseits aus dem ebenfalls althochdeutschen „sahs“ für Schwert. Die wehrhafte mittelalterliche Stadtbevölkerung hatte mit ihrem stets bei sich tragenden Messer immer eine Waffe zur Verteidigung der Stadt zur Hand. Negativer Aspekt dieser allgemeinen Bewaffnung: Allzuoft eskalierten Raufhandlungen und endeten mit schweren Schnittverletzungen. In den Stadtrechtsprivilegien des Hochmittelalters wurde deshalb – dem innerstädtischen Frieden zuliebe – das offene Tragen von Stechmessern unter Strafe gestellt.



Hochzeitslöffel
„GOTT ALLEIN DI EHRE / ANNO 1621“,
aus: Kostbare Bestecke für
die Kunstkammern Europas.

Foto: Kunstkammer Georg Laue/Jens Bruchhaus

Ein Blick in die älteste noch erhaltene Benimmschrift „Des Tannhäusers Hofzucht“ aus dem 13. Jahrhundert, zeigt die Essgewohnheiten in Mitteleuropa. Messer und Löffel finden darin kaum Erwähnung. Die logische Folgerung: es wurde bis in die höchsten Kreise hauptsächlich mit den Fingern gegessen. Im Laufe der Zeit teilte sich das einstige Allzweckgerät Messer in zwei unterschiedliche Formen und damit trennten sich auch deren Einsatzgebiete. Das spitze Messer fand gemeinsam mit einer Spießgabel beim Tranchieren und Vorlegen von gekochten und gebratenen Speisen seine Bestimmung. Eine umfangreiche Beschreibung findet sich diesbezüglich im „Trancier- oder Vorleg-Buch“ von Giacomo Procacci aus dem Jahr 1624. Darin festgehalten ist neben allerlei Anleitung zur fachgerechten Zerlegung von gekochten oder gebratenen Tieren auch eine detaillierte Beschreibung wie ein Messer zu halten sei:

Das Halten oder Fassen des Messers betreffende so setz' erstlich dessen äußerste Teil des Hefts inwendig der rechten Hand an...²

Das, sich im Laufe des 17. Jahrhunderts entwickelnde, Tafelmesser mit seinem abgerundeten Ende diente fortan zum Kleinschneiden aller Arten von Speisen in mundgerechte Happen. Zeitgleich gewann ein weiteres – für uns modernen Menschen unverzichtbares – Besteckteil an Bedeutung: die Gabel.

Die Anfänge der Gabel lassen sich heute nicht mehr mit Gewissheit feststellen. Zweifelsfrei fest steht allerdings, dass es bereits in antiken vorderasiatischen Kulturen gabelähnliche Esswerkzeuge gab. Petrus Damiani, einer der einflussreichsten Geistlichen des 11. Jahrhunderts in Mitteleuropa, gibt Auskunft über die Ankunft der Gabel in Italien. Die byzantinische Gattin des Dogen von Venedig soll, so gibt Petrus kritisch Auskunft, ausschließlich mit einer goldenen Gabel gegessen haben. Ob Damiani dabei den Gebrauch der Gabel oder das Material negativ beurteilt bleibt offen.

Am Beginn der Etablierung dieses Essutensils stehen die höfischen Tafeln. Bis Ende des 16. Jahrhunderts fand die Gabel meist Einsatz als Dessertbesteck um Konfekt oder Obst aufzuspießen. Erst die Kleidermode des frühen

Mit der Gabel ist's 'ne Ehr,
mit dem Löffel kriegt man mehr!³

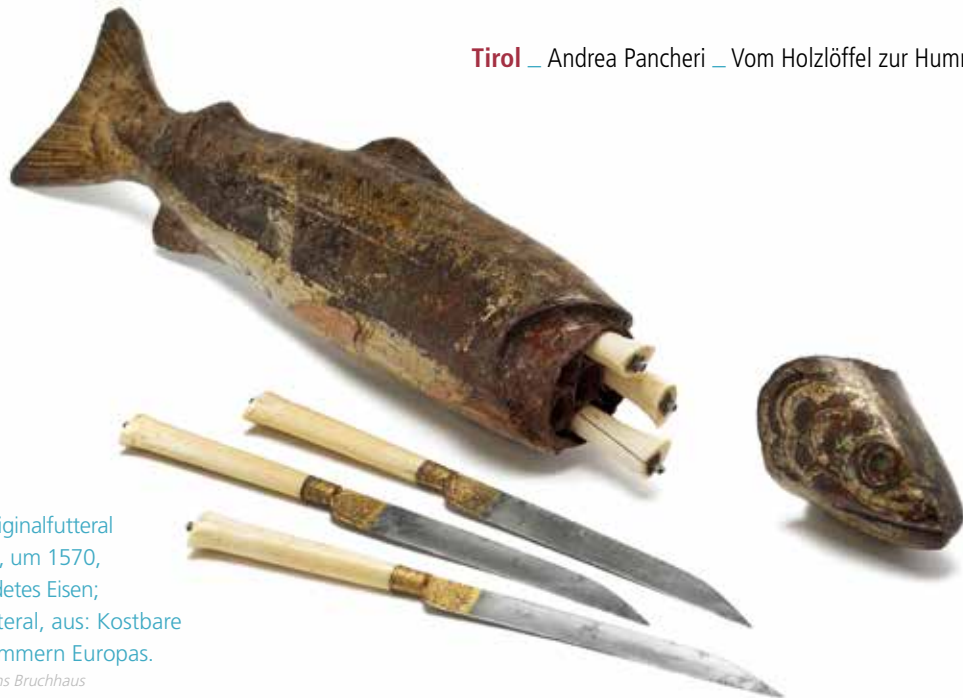
17. Jahrhunderts, mit ihren weiten Kragenformen und voluminösen Ärmeln, machte die Gabel zu einem unverzichtbaren Hilfsmittel – meist allerdings nur in adeligen und reichen bürgerlichen Haushalten.

Weshalb konnte die Gabel sich erst mit der bürgerlichen Revolution – am Beginn des 19. Jahrhunderts – flächendeckend etablieren? Dies ist einer der wenigen Aspekte, bei dem sich römisch-katholische und protestantische Kirchengelehrte einig waren. Essen wurde einst als Gottesgabe an-



Anleitung zum Tranchieren und Vorlegen von Speisen, Giacomo Procacci, Leipzig 1624.

Foto: Pancheri



Renaissance-Besteck in Originalfutteral in Forellenform, italienisch, um 1570, Bein, geätztes und vergoldetes Eisen; farbig gefasstes Lederfutteral, aus: *Kostbare Bestecke für die Kunstkammern Europas*.
Foto: Kunstkammer Georg Laue/Jens Bruchhaus

gesehen und sollte in Folge dessen mit den Fingern zugeführt werden. Ein weiterer Grund den Pfarrer wie Pastoren gegen die Gabel ins Feld führten, war ihre Form. Ursprünglich aus zwei relativ geraden Zinken bestehend, wurde das Aussehen mit Teufelshörnern verglichen und daher im wahrsten Sinn des Wortes „verteufelt“. Im Laufe des 18. Jahrhunderts verlor das „Teufelsgerät“ seine Spießform und erhielt seine heute bekannte schaufelähnliche Optik.

Dass die bäuerliche Bevölkerung dennoch lange Zeit – bis ins letzte Jahrhundert – die Verwendung von Löffeln vorzog, ist abgesehen von ihrem Aberglauben auch der Konsistenz der verzehrten Speisen geschuldet: Fleisch stand nur zu besonderen Feiertagen auf der Speisekarte. Meist, bei alltäglichen Mahlzeiten, saß die ganze Familie inklusive Gesinde um den Esstisch und es wurden dicke Suppen oder andere breiähnliche Mahlzeiten aus einer großen Schüssel gegessen.

Vor Beginn der industriellen Revolution, in den ersten Jahrzehnten des 19. Jahrhunderts, wurden die Besteckteile aus Silber gefertigt, von Hand in Form gebracht und je nach Geldbeutel des Kunden dekoriert. Gastgeber vormoderne festlicher Tafelgesellschaften versuchten ihre Gäste mit kostbaren Tafelaufsätzen, prunkvollen Gläsern und aufwändig gearbeiteten Besteckteilen zu beeindrucken. Hierbei wurden die Grenzen des Möglichen fast nur durch die finanziellen Mittel des Käufers eingeschränkt. So wurden Silberteile vergoldet oder ziseliert, die Griffe mit kostbaren Steinen belegt, aus exotischen Materialien gearbeitet oder mit aufwendigen Einlegearbeiten versehen. Sehr beliebt waren Tafelgesellschaften mit besonderen Mottos. Zu diesen Anlässen wurden auch passende Bestecksets angefertigt; so z.B. Bestecksets mit Griffen aus Horn für das Dinner nach der Jagd oder für unterwegs Fischmesser in eigens angefertigtem Etui. Die zu diesen Mahlzeiten auf-

getragenen Speisen, konnten dem Gastgeber nicht ausgefallen genug sein: je außergewöhnlicher desto besser und desto ungewöhnlicher in Folge dessen das verwendete Besteck – so zog unter anderem die Hummerzange in die adligen Besteckkästen ein. Anders als manch' ein Adeliger kam das gemeine Volk kaum mit jenen außergewöhnlichen Esswerkzeugen in Berührung.

Die Benutzung des „Besteck-Dreigestirns“ – Messer, Gabel und Löffel – konnte sich letztendlich in unserem Kulturkreis erst durch eine, zunehmend kostengünstiger werdende, Produktion durchsetzen. Die serienmäßige Herstellung begann mit der Industrialisierung. Die Entwicklung der galvanischen Versilberung von Kupfer-Nickel-Legierungen und die zunehmende Mechanisierung ermöglichte eine Kostensenkung der Produktionsabläufe. Das neue, moderne und günstige Material verdrängte schrittweise das kostspielige Silber, Besteck wurde nun für beinahe alle leistbar.

Gegenwärtig sind es nur noch einige wenige Haushalte, die versilbertes oder gar reines Silberbesteck verwenden. Besitzt so manche Hausfrau noch zumeist Erbstücke dieser silbernen Kostbarkeiten, werden jene nur zu besonderen Anlässen aus dem Besteckkasten geholt; werktags genügen uns Messer, Gabel, Löffel usw. aus Edelstahl.

Andrea Pancheri

- 1 Auszug aus: *Daz ist des tanhawsers/ geticht un ist gut hof zucht*, Gedicht des Minnesängers Tannhäuser um 1250.
- 2 Auszug aus der *Anleitung zur richtigen Messerhandhabung*, aus: „Trancier- oder Vorleg-Buch“ von Giacomo Procacci, Leipzig 1624.
- 3 Sprichwort, Herkunft unbekannt.

Die Tischsitten im Wandel der Zeit

Versuch eines kurzen Überblicks

Wer sich aus ernährungssoziologischer Sicht mit dem Thema Tischsitten und der damit eng zusammenhängenden Ess- und Trinkkultur beschäftigt, der weiß, dass sich mit diesem Forschungsgegenstand eine ganze Bibliothek füllen lässt. Der folgende Text nun soll als Einführung in die Entstehung und als kurze Orientierung durch die Geschichte jener Umgangsformen zu Tisch dienen, die beim Einnehmen von Speisen und Getränken in Gesellschaft von „zivilisierten“ Menschen erwartet und gefordert wurden und immer noch werden. Es wäre durchaus interessant und lehrreich, sich neben den „europäischen“ Tischsitten auch jene aus anderen Kulturen und Teilen der Welt vor Augen zu führen. Um aber den Rahmen nicht zu sprengen, wird dieser Text das Augenmerk auf den geografischen Raum Europa legen.

Bevor wir uns der Entstehung und historischen Entwicklung der Tischmanieren in Europa genauer widmen, gilt es, dem Begriff „Tischsitten“ eine Definition zugrunde zu legen, die da wäre:

Die Tischsitten sind ein Verhaltenskodex, der in der Regel dazu dient, Rücksichtnahme und Wertschätzung gegenüber den anwesenden Gästen zu zeigen. Mit der Anwendung von Tischsitten werden die Voraussetzungen geschaffen, um das gemeinsame Essen für alle Beteiligten zu einem angenehmen Erlebnis zu machen. Vermieden werden sollten störende Geräusche und Anblicke sowie jegliche Art von unangemessenem Verhalten.

Wann genau sich die Tischsitten, wie wir sie heute kennen, in der europäischen Gesellschaft verankerten, kann nicht an einem bestimmten Datum oder Ereignis festgemacht werden, vielmehr haben sie sich im Laufe der Zeit als Ergebnis eines schleichenden Prozesses herausgebildet. Der bekannte Kulturosoziologe Norbert Elias vertrat in seinem Werk „Über den Prozeß der Zivilisation“ aus dem Jahr 1939 die heute noch geltende Theorie, dass die Verfeinerung der Tischsitten in Europa als Folge des Zivilisierungsprozesses und des damit einhergehenden Wandels der Sozial- und Persönlichkeitsstrukturen zu sehen sind. Sicher ist jedoch, dass es bereits zur Zeit der Griechen und Römer und – wie Schriften zum Beispiel aus der Kultur der Ägypter oder Chinesen zeigen – auch weit darüber hinaus Regeln für das richtige Verhalten beim gemeinsamen Essen gab. So schreibt zum Beispiel der altgriechische Schriftsteller Plutarch in seiner Abhand-

Zwei Löffel, an der Wand befestigt.

„Die Zinnlöffel an der Wand des Stubenfensters: sie sind nicht als Dekoration, sondern ob der Bequemlichkeit hier befestigt.“
Bildunterschrift, in: Die Erben der Einsamkeit, S. 217. Ausschnitt.

Fotograf: Flavio Faganella / Amt für Film und Medien, Autonome Provinz Bozen-Südtirol

lung *Moralia*, genauer im *Gastmahl der Sieben Weisen*: „Ein Kopfweg verursachender, lästiger und ungezogener Tischgenosse zerstört alle Lust.“ Wie wir aus verschiedenen Quellen wissen, war es in der hellenistisch-römischen Welt üblich, drei Mahlzeiten am Tag zu sich zu nehmen. Von diesen drei Mahlzeiten war bei den Römern die *cena*, also jene Mahlzeit, die am frühen Abend stattfand, die wichtigste. Die Haupt- und Gemeinschaftsmahlzeit wurde im Liegen eingenommen und fand üblicherweise im Speisezimmer, dem sogenannten *triclinium*, statt. Die Teilnehmer lagen beim Essen auf sogenannten Klingen, also Ess-Liegen. Bei wohlhabenden Römern war es Sitte, drei große Triklinien mit Platz für jeweils drei Gäste um einen großen viereckigen Tisch zu positionieren. Die Verteilung der Plätze unterlag dabei einer strengen Etikette. Eine Seite des Tisches blieb zum Servieren frei. Der Vorgänger des heute in Europa typischen gemeinsamen Esstisches war somit geboren. Sowohl Griechen als auch Römer benutzten zum Essen ihre Finger und hier nur jene der rechten Hand, denn mit der linken Hand mussten sie sich auf den Liegen abstützen. Die Hände und Füße wurden vor dem Essen, die Finger auch zwischen den Speisegängen gewaschen. Dafür standen eigene Schüsseln mit warmem oder kaltem Wasser bereit. Reinlichkeit war und ist in allen Kulturen, bei denen die Nahrungsaufnahme mit den Händen stattfindet, oberstes Gebot. Suppen wurden aus Schalen getrunken, die festen Speisen wurden von den Dienern vor dem Verzehr in mundgerechte Stücke zerteilt. Zumeist gab es eine Art Servierschale, die, vom Hausherrn ausgehend im Uhrzeigersinn und beim Ehrengast beginnend, von Gast zu Gast weitergereicht wurde. Während aus dem antiken Griechenland die Verwendung von Besteck nicht bezeugt ist, besaßen die Römer in der Kaiserzeit Löffel und in geringerem Maß auch Gabeln. Messer hingegen wurden bei Tisch nicht gebraucht. Auf keinen Fall fehlte beim römischen Gastmahl neben Wasser und Wein auch das Brot, dessen Herstellung die Römer von den Griechen erlernten. Aus der Römerzeit ist auch der Gebrauch der Serviette, der sogenannte *mappa*, bekannt, die oftmals auch von den Gästen selbst zum Essen mitgebracht wurde. Servietten gab es in Form von kleineren Mundtüchern oder größeren Finger- und Handtüchern, die zumeist als Schutz über die Klingen gelegt wurden. Verpönt war bei den Römern unter anderem die in der Römerzeit weitverbreitete Völlerei. So schreibt zum Beispiel der römische Autor Seneca in seinem Trostbrief an die Mutter: „Sie erbrechen sich, um zu essen, sie essen, um sich zu erbrechen.“



Runder Teller aus Holz geschnitzt (Datierung unbekannt). Obwohl es in gehobenen Kreisen ab dem späten Mittelalter Geschirr aus Zinn oder Silber und ab dem 18. Jahrhundert aus Porzellan gab, wurde in den unteren Schichten bis in die Zeit des Zweiten Weltkrieges oft aus Holztellern gegessen, die zum Teil selbst geschnitzt wurden.

Foto: Rohrerhaus, Sarntal

Das Essen mit Händen und Fingern setzte sich auch im Mittelalter und der frühen Neuzeit fort. Dabei unterschieden sich im frühen Mittelalter die Manieren am Hof nicht maßgeblich von jenen des gemeinen Volkes. Nach der Theorie der Dreiteilung, die der deutsche Volkskundler Ulrich Tolksdorf für den von Norbert Elias genannten „Prozess der Zivilisation“ und die daraus entstehende Entwicklung der Tischsitten anwandte, wurde im Mittelalter weitgehend ohne Regeln und mit den Händen gegessen. Die bei den Römern erlangte Tischkultur war in Vergessenheit geraten, was wohl daran lag, dass die Menschen im Mittelalter nicht immer genügend Nahrungsmittel zur Verfügung hatten und oft sogar unter Hungersnöten litten. Im Gegensatz zur Antike war es im Mittelalter und auch in der Neuzeit üblich, zwei Mahlzeiten am Tag zu sich zu nehmen, die wenn möglich sehr gehaltvoll waren. Die Mahlzeiten wurden mit Fingern oder Holzlöffeln gegessen. Nur selten kamen am Tisch Messer zur Anwendung und wenn, dann hatten wohlhabende Gäste diese selbst mitgebracht.

Das Essen reichte die Dienerschaft auf großen Servierplatten oder in Töpfen, von denen die Gäste sich mit den bloßen Händen bedienten. Wer ein Messer besaß, der zerkleinerte das feste Essen und legte dies auf ein mehrere Tage altes, hartes Brot, das als Teller diente. Dann wurde das Brot mit der Hand oder dem Messer in den Mund geschoben. Flüssiges Essen wie Suppe oder Getreidebrei servierte man in kleineren Schüsseln. In der Regel schlürften zwei Personen die flüssige Nahrung aus derselben Schüssel, oftmals teilten die Anwesenden sich einen Holzlöffel. Zwar war die Gabel im 11. Jahrhundert durch eine byzantinische Prinzessin an den venezianischen Hof gelangt, in Europa konnte sich diese „Unsitte“ jedoch erst Ende des 16. Jahrhunderts durchsetzen, auch weil die Kirche sich vehement gegen das Besteck mit den zwei Zinken stellte und es dem Satan zuschrieb. In den Augen der Kirche hatte Gott die Finger geschaffen, um seine Gaben zu berühren. Noch 1518 meinte der deutsche Theologe Martin Luther: „Gott behüte mich vor Gäbelchen.“ In ärmeren Haushalten aßen die Menschen das Essen oft direkt vom Tisch, in wohlhabenden Haushalten fand sich aber auch bis in das 14. Jahrhundert so gut wie kein Geschirr. Am Ende der Mahlzeit wurde der Mund mit den Händen abgewischt und diese säuberte man dann an der eigenen Kleidung. Zu einer Renaissance der Serviette kam es erst im 15. Jahrhundert. Wie schon in der Römerzeit bestimmte auch im Mittelalter die gesellschaftliche Hierarchie über die Sitzordnung. Die Tradition verlangte es, dass der Rangniedere dem Ranghöheren die Speisen anreichte und diesem auch die größten und besten Essensstücke überließ. Am Hof speisten die Gäste zumeist an einer langen Tafel. Ein kostbarer silberner Tafelaufsatz, der das Salz enthielt, trennte den oberen Teil der Tafel, an dem der Gastgeber und die Ehrengäste saßen, vom unteren Teil der Tafel, an dem die weniger wichtigen Gäste Platz fanden. Bei Festlichkeiten thronten Gastgeber und Ehrengäste oft auf einem Podest. Stühle und Bänke standen in der Regel nur an einer Seite der Tafel, damit die Bediensteten von der anderen Tischseite aus servieren konnten. Eine besondere Stellung besaßen

jene Diener, die an den kaiserlich-königlichen Tafeln das Ehrenamt des Mundschenks oder des Vorschneiders innehatten. Sie waren wesentlich für die zahlreichen ritualisierten Handlungen am Hof verantwortlich, wie zum Beispiel die Handwäsche oder auch die Giftprobe. Außer bei Hof war es im Mittelalter üblich, dass Herrschaften und Bedienstete am selben Tisch speisten. Bis in das 11. Jahrhundert waren Frauen von Banketten und Festmählern ausgeschlossen. Danach saßen Paare bei Tisch zusammen und teilten sich Becher und Schüssel.

In dieser Zeit verbreiteten sich im westlichen Europa die ersten Etikettebücher, sogenannte Tischzuchten, die Regeln für das richtige Verhalten bei Tisch aufstellten. Für den Soziologen Norbert Elias zeigte sich der Fortschritt der menschlichen Gesellschaft in der Einschränkung und Kontrolle der Affekte. Ein Anwachsen des Peinlichkeitsempfindens und des Schamgefühls war seiner Meinung nach das Merkmal fortschreitender Zivilisation. Die Tischzuchten und Sittenschriften dienten Elias als Grundlage für diese These. Einfluss auf die europäischen Tischzuchten übten auch die Erfahrungen jener Ritter aus, die von den Kreuzzügen zurückkehrten und orientalische Tischmanieren mit nach Hause brachten. Im Gegensatz zu den östlichen Benimmbüchern, die es zum Beispiel in China schon zu Konfuzius' Zeiten gab, wurden in den europäischen Tischzuchten die erstaunlichsten Regeln und Verbote aufgestellt. In der bekannten Tischzucht Tannhäusers aus dem 13. Jahrhundert wird von folgendem ungeschliffenen Verhalten zu Tisch abgeraten:

- ungewaschen essen
- sich wie ein Schwein über die Schüssel hängen und schmatzen
- so gierig essen, dass man sich in die Finger beißt
- mit vollem Mund wie ein Vieh trinken
- mit fettigem Mund aus dem gemeinsamen Glas trinken
- sich ins Tischtuch oder in die Hand schnäuzen
- abgenagte Knochen in die Schüssel zurücklegen



Dessertbesteck (Messer und Gabel) mit geprägten, dekorativen Silbergriffen. Das abgebildete Besteck stammt vermutlich aus dem Hotel und Familienumfeld der Familie Heiss in Brixen. Die Besteckform, wie wir sie heute kennen, entstand im 17. Jahrhundert. Ab dem späten 19. Jahrhundert war das Speisen mit Messer und Gabel dann bei allen europäischen Klassen und Ständen gängig.

Foto: Sammlung Touriseum – Südtiroler Landesmuseum für Tourismus, Meran.



Löffel aus Eisen (Erste Hälfte 19. Jahrhundert). Die Löffelschale hat eine runde Form, der gerade Stiel verbreitert sich gegen Ende. Der Löffel wurde im Jahr 1999 vom Landesmuseum für Bergbau angekauft und könnte vielleicht aus dem Besitz ehemaliger Schneeberger Knappenfamilien im Passeiertal stammen.

Foto: Landesmuseum Bergbau, Sammlung Schneeberg, Inv.-Nr. Bm_0167.

Ab dem 14. und frühen 15. Jahrhundert und einhergehend mit dem wirtschaftlichen Erstarken der Städte, begann das aufstrebende Bürgertum sich immer mehr an den Sitten des Adels zu orientieren und sich im Zuge dessen auch für die Tischetikette zu interessieren. Parallel dazu entwickelten sich die Tischmanieren bei Hof immer weiter und wurden zusehends komplizierter, wollte sich der Adel doch bewusst vom Bürgertum abgrenzen. Im 14. Jahrhundert wurde es zur Normalität, dass jeder Esser am Tisch seinen eigenen Holzlöffel besaß. Bei den Bauern waren diese Löffel zumeist selbst geschnitzt, am Hof fanden sich hingegen sehr aufwendig verzierte Exemplare. Der Löffel musste nach dem Benutzen am Brot oder Tischtuch abgewischt werden, da er ja nach wie vor in die gemeinsame Suppe getunkt wurde. Kurz darauf kam die Verwendung von eigenen Tellern aus Holz oder Zinn und eines Servierlöffels hinzu. Der eigene Löffel musste nun nicht mehr abgewischt werden. Dafür wurden zahlreiche neue Tischregeln in die bereits bestehenden Tischsitten am Hof aufgenommen, so zum Beispiel das Verbot, lange Fingernägel zu tragen, die Ellbogen auf den Tisch zu legen oder sich die Finger nach dem Essen abzulecken.

Im 15. Jahrhundert kam es ausgehend vom Haus Burgund unter den Adeligen zur Verfeinerung der hohen Kunst der Tafel. Der Tisch wurde mit kostbarem Geschirr und kuriosen Dekorationen eingedeckt, sowohl bei großen Festbanketten als auch bei alltäglichen Mahlzeiten. Kein Detail durfte dem Zufall überlassen werden. Die Hofordnung musste streng eingehalten und das Zeremoniell minutiös durchorganisiert werden. Ein Kredenz Tisch nahe der Tafel diente neben dem Anrichten und Vorbereiten von Speisen und Getränken vor allem zur Präsentation edler Gerätschaften. Auch in der Neuzeit wurden Tischzuchten verfasst, die sich nun aber an das Bürgertum richteten, so etwa das „Liederbuch der Clara Hätzlerin“ oder „Ein Tischzucht“ von Hans Sachs, beide um die Mit-

te des 16. Jahrhunderts entstanden. Bekannt ist auch das Benimmbuch „De civitate morum puerilium“, das der Humanist Erasmus von Rotterdam für den 11-jährigen Sohn des Fürsten Adolf von Burgund zur Belehrung von Knaben schrieb. Bezüglich der Tischsitten schreibt er: „Was gereicht wird, hat man mit drei Fingern oder mit Brotstücken zu nehmen.“



Fresken: Die Darstellung der Tafelrunde mit König Artus und seinen Rittern ist Teil des Garel-Zyklus von Schloss Runkelstein und befindet sich im sogenannten Sommerhaus, das nach 1390 im Auftrag der Vintler erbaut wurde.

Foto: Stiftung Bozner Schlösser/Sphæra 3D

Spätestens ab dem 16. Jahrhundert sind die Gebote und Verbote, mithilfe derer man die Menschen entsprechend dem gesellschaftlichen Standard zu formen versuchte, in ständiger Erneuerung. Ulrich Tolksdorf beschreibt in seiner Dreiteilung diesen zweiten Abschnitt zwischen dem 16. und dem 18. Jahrhundert als jene Phase, in der sich ein umfassender Verhaltenskodex ausformte. Wer hofft, im 1788 erschienenen Buch von Adolph Freiherr von Knigge mit dem Titel „Über den Umgang mit Menschen“ eine Liste von Tischsitten zu finden, der wird enttäuscht. Nur wenige Anstandsregeln gehen auf ihn zurück, so zum Beispiel jene, dass man am Tisch den abgeleckten Löffel nicht wieder vor sich hinlegen soll, den ausgeliehenen Zahnstocher nicht wieder zurückgeben darf, dass man weder krumm am Tisch sitzen noch seinem Tischnachbar ins Ohr flüstern soll. In der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts wurde an den europäischen Höfen einheitliches Geschirr eingeführt. Die Verwendung des Materials spiegelte die strenge Hierarchie wider. Teller aus Silber und Gold benutzten die Hausherrn nur zu wichtigen Feierlichkeiten. Sie waren dabei den ranghöchsten Gästen vorbehalten. Teller aus Zinn oder, ab dem 18. Jahrhundert, aus Porzellan behielten sich die Menschen für die täglichen Mahlzeiten sowie für die weniger wichtigen Gäste an den Nebentischen vor. Die Besteckform, wie wir sie heute kennen, also Löffel, Messer und Gabel entstand allerdings erst im 17. Jahrhundert. Sogar der Sonnenkönig Ludwig XVI. speiste an seinem vornehmen und auch bei den Tischsitten tonangebenden französischen Hof noch mit den Fingern. Erst im 18. Jahrhundert setzte sich die Gabel an den europäischen Esstischen endgültig durch, allerdings als Luxusgerät. Dies schuf für den Adel erneut eine Gelegenheit, sich vom Bürgertum abzuheben und die Standesunterschiede deutlich zu betonen. Dabei wurden die Essgeräte immer kunst- und wertvoller. Das Bürgertum ließ sich allerdings nicht davon abhalten, auch diese neue Tischetikette zu übernehmen.

Im 19. und 20. Jahrhundert speisten dann auch alle Klassen und Stände in Europa mit Messer und Gabel. Für Ulrich Tolksdorf hatte die Entwicklung der Tischsitten ihre dritte und letzte Phase erreicht, in der der bereits erreichte Standard nur mehr unwesentliche Veränderungen durchlief. So wurde im 19. Jahrhundert ausgehend von Frankreich zum Beispiel das Novum des Fischbestecks eingeführt. Die neue Regel in Europa lautete nun, der Fisch sei nicht mehr mit dem üblichen Essbesteck zu zerteilen. Das richtige Verwenden von Essbesteck wurde zu-



Bankett zu Ehren von Napoleon III. und Kaiserin Eugenie in der Präfektur Brest, Illustration, 1858. Das Zelebrieren der Tischkultur manifestierte sich ab dem 15. Jahrhundert vor allem auch in den üppig gedeckten Festtafeln. Dabei hatte der französische Adel eine Vorreiterposition inne.

Foto: Shutterstock

mindest in Europa zum Zeichen zivilisierter Kultur. Neben den Speisen wurde in dieser Zeit auch das Tafelgeschirr für die Bevölkerung umfangreicher und hochwertiger: eine direkte Folge der aufkommenden Mechanisierung. Blickt man jedoch in die bäuerlichen Stuben zum Beispiel des Alpenraumes, fällt auf, dass auch im 19. und beginnenden 20. Jahrhundert die Mitglieder eines bäuerlichen Haushaltes mit Löffel oder Gabel zumeist direkt aus einer Schüssel oder Pfanne aßen, die sich in der Mitte des Tisches befand. Ein wirklicher Wandel der Esskultur ist erst nach dem Ende des Zweiten Weltkrieges zu beobachten.

Abschließend ist zu sagen, dass jener Grad an Verfeinerung, den die Tischsitten im 18. Jahrhundert schlussendlich erreichten, in der westlichen Welt im Großen und Ganzen bis heute noch Standard ist. Die wichtigste Tischregel aus dieser Zeit, nämlich das Essen mit Messer und Gabel zu verspeisen und seine Finger nicht in warme Speisen zu stecken, wird jedoch seit dem Aufkommen des Fast Food nicht mehr allzu streng befolgt. Trotzdem ist in jüngster Zeit ein erneutes und gesteigertes Interesse am Thema Manieren und Etikette zu beobachten.

Verena Spechtenhauser

Vom Stilleben zur Üppigkeit... eine Frage des Geschmacks?

Blicke auf eine Tischkultur in der Kunstgeschichte

Erkennen sie, lieber Leserinnen und Leser, das eine oder andere Design auf den Vintage-Wandtellern der Tiroler Künstlerin Hannah Philomena Scheiber am Foto? Erinnern sie sich an das gute alte Tafelservice daheim, welches nur zu festlichen Anlässen aufgedeckt wurde? Oder die sonntägliche Kaffeetafel bei der Großmutter, bei welcher vielleicht sogar das „Goldrandgeschirr“ verwendet werden durfte? Alltagsgeschirr und Sonntagsporzellan (dazu passend natürlich das „Werktagsgewand“ und das „Festtagsgewand“) – viele von uns sind so aufgewachsen und erzogen worden und können der heutigen Generation davon erzählen.

Aber was erzählt uns die Kunstgeschichte über Tischkultur durch kostbare Objekte und üppige Stilleben auf Gemälden bis hin zum „Foodporn“ (Anm.: darunter wird das Hochladen von Fotos sowie das Suchen und Betrachten von Essensbildern in den sozialen Medien im Heute verstanden)?

Begeben wir uns nun auf eine Reise durch die Kunstgeschichte, mit besonderem Augenmerk auf die Tischkultur...

Bereits in der Antike wurde der visuellen Erscheinung einer Speise eine große Bedeutung zuerkannt. Marcus Gavius Apicius, der als Feinschmecker und Autor des ersten Kochbuches im römischen Reich gilt, zitierte bereits im 1. Jahrhundert nach Christus: „*Das Auge isst zuerst!*“

So ist es nur verständlich, dass die Präsentation der zubereiteten Gerichte und verwendeten Lebensmittel von jeher einen besonderen Stellenwert erhalten hat. Konnte doch damit ein starkes narzisstisches Bedürfnis der Menschheit befriedigt werden – nämlich zu zeigen, was und wo man isst und somit was man hat und wer man ist. Und das ist wohl bis heute gültig!

Im 14. Jahrhundert

In der Taufkapelle der Basilika San Marco in Venedig zeigt sich, in prachtvoller Mosaiktechnik ausgeführt und detail-

genau dargestellt, das **Bankett des Herodes**. Vermutlich wurde mit den Arbeiten am Mosaik um 1343 begonnen. Auf dem langen quergestellten Tisch, welcher mit einem weißen, bodenlangen Tischtuch mit roten und blauen Mustern bzw. Symbolen verziert ist, reihen sich am vorderen Tischrand unterschiedlichste Gefäße auf: drei venezi-



Hannah Philomena Scheiber,
Vintage-Statementeller und Etagere 2020
© Hannah Philomena Scheiber



Bankett des Herodes, um 1343,
Mosaik in der Taufkapelle, Basilika San Marco Venedig
Entnommen der Publikation „Trasparenze e riflessi – Il vetro italiano
nella pittura“, Verona 2006, Seite 19.

anische „*inghistere*“ (Anm.: bezeichnet eine kugelförmige Flasche mit Standfuss und hohem Hals), mehrere Gläser, Serviergefäße für die Speisen, ein Kelch, sowie - unüblicher Weise - für jeden der am Tisch sitzenden, je ein Messer.

Die Kleidung des Herodes und jene seiner Gattin sind prunkvoll verziert, Edelsteine verziern die gekrönten Häupter. Ein Diener bringt eine gefüllte Schüssel zum Tisch. Johannes der Täufer ist Teil der Tischgesellschaft, neben ihm zeigt sich Salome - tanzend und eine Schale über den Kopf haltend, in einem roten Kleid mit Hermelinbesatz.

Spätestens seit der Renaissance kommt in der Kunstgeschichte die Inszenierung von Lebensmitteln sowie hochwertigen und vor allem statu strächtigen Speisen auf eine visuell ansprechende Art und Weise, verstärkt vor. Ab der Mitte des 16. Jahrhunderts wird durch den niederländischen Maler Pieter Aertsen ein neuer Bildtyp entwickelt: Küchenstücke und Marktbilder. Objekte des Alltags wie Kannen und Gefäße, Brot, Blumen werden vereint mit christlichen Szenen, es entsteht das „Vanitas-Stillleben“.

Im 17. Jahrhundert

Nicht nur auf Gemälden finden sich prunkvolle Gefäße, feinste Silberarbeiten oder hochwertiges Glas, um die dargebotenen Speisen stilvoll zu präsentieren und zu servieren. In den Museumssammlungen werden eine Vielzahl unterschiedlichster Objekte verwahrt, die neben ihrer Zweckerfüllung auch spezielle Aufgaben hatten.



Abraham Werner, Schiffchenförmiger Tafelaufsatz, 1. V. 17. Jh., Augsburg
Entnommen dem Kurzführer durch das Kunsthistorische Museum, Band 9 – Meisterwerke der Sammlungen Schloss Ambras, Wien 2008, Seite 70.

Der schiffchenförmige **Tafelaufsatz** aus den Sammlungen des Schloss Ambras stammt aus dem 1. Viertel des 17. Jahrhunderts, das Meisterzeichen „AW R“ weist auf den Augsburger Goldschmied Abraham Werner hin. Die Tradition derartiger Tafelaufsätze reicht bis in das Mittelalter. Diese Aufsätze dienten als Aufbewahrungsort für die persönlichen Speisegeräte des Herrschers, als Salzfüßer oder auch als Trinkgefäße. Dieser Tafelaufsatz, auf vier Rädern montiert und somit als beweglicher Tafelschmuck im Einsatz, konnte durch seinen Ausguss im Bug auch als Kanne verwendet werden. Meist standen derartige Tafelschiffe direkt vor dem Platz des Fürsten, da sie wie bereits erwähnt einen sicheren Platz für die persönlichen Utensilien (Salz, Getränke, Tafelgeräte) boten und somit die Vergiftungsgefahr eingedämmt werden konnte.

Eine besondere Form des Stilllebens stellt das *Mahlzeitenstillleben* dar. Um 1600 in den Niederlanden ent-



Johannes de Bouman, Stillleben mit Früchten, 1633
Entnommen dem „Begleiter durch die Schausammlungen, Tiroler Landesmuseum Ferdinandeum“, Innsbruck 2003, Seite 86.



Johann Georg Platter, Festliches Mahl, um 1740
Entnommen der Publikation „SammelLust – 175 Jahre Tiroler Landesmuseum Ferdinandeum“, Innsbruck 1998, Seite 340.

standen, erfuhr diese Gattung in der ersten Hälfte des 17. Jahrhunderts seine Blüte. Die Vorstufe dazu bildeten die bereits erwähnten Markt- und Küchenstücke. Diese Gattung entwickelte sich nun parallel zu den Mahlzeitenstillleben weiter. Eine Veränderung in der Darstellungsweise erfuhren die neuen Gemälde durch das Weglassen des moralisierenden bzw. ermahnenden Moment (z.B. biblische Szenen). Sehr wohl sind diese Gemälde jedoch als Zeugnis des Wohlstands, sowohl des Käufers als auch des Auftraggebers, zu sehen! Die Entwicklung in Italien und in Frankreich erfolgte zur selben Zeit, oft unter direktem oder indirektem Einfluss der niederländischen Meister.

In der Sammlung der Tiroler Landesmuseen befindet sich das „Stillleben mit Früchten“ von Johannes Bouman aus dem Jahre 1633. Ganz der niederländischen Tradition verpflichtet zeigt das Gemälde eine immense Detailvielfalt, in welcher sich der Betrachter verlieren könnte. Der Obstkorb enthält bei genauerem Hinsehen leicht angefaulte Früchte, die Blätter wurden wohl von den dargestellten Schnecken, Fliegen, Raupen abgefressen. Die Vergänglichkeit wird ausgedrückt - als Warnung vor oft oberflächlichem Vergnügen sowie als Hinweis auf Genussucht und Eitelkeit stehen diese versteckten Vanitassymbole.

Stillleben deutscher und österreichischer Künstler des 16. und 17. Jahrhunderts unterscheiden sich von jenen niederländischen durch die Auswahl der Speisen. Hummer, Zitronen, Artischocken darzustellen, stellten die Künstler vor Herausforderungen, derartige Lebensmittel

drückten eine gewisse Sehnsucht aus. Im Vergleich dazu wurden häufiger konsumierte Speisen wie Hühner, Eier oder Kürbisse seltener auf die Leinwand gebannt, dafür standen sie eben öfter am Speiseplan des wohlhabenden Bürgertums. Stillleben zeugen von Reichtum und Wohlstand – wer es sich eben leisten konnte, präsentierte und verspeiste auch Exotisches. Dem gegenüber standen die armen Leute, welche mit dem, was eben vorhanden war, Eintopf kochen mussten ...

Im 18. Jahrhundert

Eine Besonderheit der üppigen Tischverzierung, welche im 17. und 18. Jahrhundert wohl zu so mancher Augentäuschung führte, waren die sogenannten **Schaugerichte**: in Fayence-Technik mit Zinnglasur gefertigt, stellten diese Objekte allerlei Tiere, Früchte und Gemüse dar – meist nur anzusehen aber oft auch zum Gebrauch bestimmt wie in Form von Terrinen, Servierplatten usw. Beliebte Motive waren Truthähne, Eberköpfe, Enten, Fische, aber auch Kohlköpfe oder Früchtekörbe aus Keramik. Die Mode der Schaugerichte endete mit dem Französischen Revolution, im Klassizismus herrschte Schlichtheit, für Üppigkeit fand sich nun kein Platz mehr.

Das Gemälde „**Festliches Mahl**“, Öl/Kupfer um 1740, von Johann Georg Platter (1704 in Eppan – 1761 ebda.), welches sich im Bestand der Tiroler Landesmuseen befindet, lädt den Betrachter ein, an dieser Festivität - zumindest mit den Augen - teilzunehmen.



Alle Fotos: Simone Gasser

Heinrich Kühn, Stillleben, 1910 - 12
Entnommen der Publikation „Heinrich Kühn (1866-1944)
Photographer“, Innsbruck 1978, Seite 8.

Um eine reich gedeckte Tafel mit blütenweißem Tisch-
tuch, vollen Gläsern, Weinkaraffen und Servierplatten
mit allerlei kulinarischen Genüssen, versammeln sich
Frauen und Männer in prunkvollen Gewändern. Bediens-
tete reichen weitere Spezialitäten, Karaffen werden er-
neut gefüllt. Neben den kulinarischen Leckerbissen wird
zeitgleich auch für musikalische Unterhaltung gesorgt.

Wiederum wird auf die Vergänglichkeit der Augenblicks-
freuden hingewiesen, die dargestellten Motive beziehen
sich auf Prahlerei und Punksucht, welche angeprangert
werden. Die Signatur des Künstlers zeigt sich im Gemäl-
de im Zentrum hinter der Tischgesellschaft - dargestellt
das Urteil des Paris. Auch hierin wird auf die Gefahren der
Eitelkeit verwiesen.

Im 20. Jahrhundert

Bis weit in das 19. Jahrhundert blieben zubereitete Ge-
richte und vorhandene Lebensmittel sehr beliebte Motive
in der Malerei. Mit der Entwicklung der Fotografie konn-
te ein neues Medium entdeckt werden, Stillleben abzu-
bilden. Um 1910 sind die beiden **Stillleben mit Früch-
ten** von Heinrich Kühn (1866 Dresden – 1944 Birgitz)
entstanden. Der Fotopionier gilt als wichtiger Vertreter
der Kunstfotografie und fasziniert heute noch durch sei-
ne piktorialistische Bildsprache.

Gino Severini (1883 Cortona – 1966 Paris), ein italieni-
scher Maler des Futurismus, griff auch das Stillleben wie-
der auf. Darstellung und Farbgebung sind natürlich ganz
seiner Zeit verpflichtet. 1942 schuf er das Gemälde „**Na-
tura morta con germano**“ (Stillleben mit Stockente).
Ganz der niederländischen Tradition entsprechend, er-
laubt das Gemälde dem Betrachter, es länger zu betrach-
ten, um dabei die vielen Details und unterschiedlichsten
Objekte genauer zu entdecken.

Das Aufkommen einer „Eat-Art-Avantgarde“ drängt das
Mahlzeitenstillleben, welches über die Jahrhunderte hin-
weg in der Kunstgeschichte präsent war, immer mehr in
den Hintergrund. Ein Vertreter dieser Kunstrichtung ist
der Schweizer bildende Künstler Daniel Spoerri (* 1930).
Mit den „Fallenbildern“ (tableau piège) waren die Anfän-
ge der Eat-Art gegeben – Spoerri begann in den 1960er
Jahre damit, plastische Momentaufnahmen zu schaffen,
indem er Reste von Mahlzeiten am Tisch (Teller, Gläser,
Flaschen, Aschenbecher, Essensreste etc.) mit Konservie-



Heinrich Kühn, Stillleben mit Äpfeln, 1912
Entnommen der Publikation „Heinrich Kühn (1866-1944)
Photographer“, Innsbruck 1978, Seite 74.



Gino Severini, Stillleben mit Stockente, 1942
Entnommen dem Katalog „Gino Severini 1883-1966“,
Mart Rovereto 2011, S. 237.



Hannah Philomena Scheiber,
Mutausbruch-Statement-Teller, 2018

rungsstoffen und Leim fixierte. Ausgestellt werden diese dreidimensionalen Stilleben unter Plexiglas in einer Vitrine oder auch an die Wand gehängt.

Zum 90. Geburtstag von Daniel Spoerri wurde eine Sonderausstellung mit dem Titel „Daniel Spoerri und die Eat Art“ im Ausstellungshaus Spoerri in Hadersdorf am Kamp in Niederösterreich geplant. Die Eröffnung im März musste aufgrund der aktuellen Situation (Covid-19 betreffend) verschoben werden. Aktuelle Informationen sind zu finden unter www.spoerri.at.

Und heute?

Die Food-Fotografie entwickelte sich zu einem der wichtigsten Zweige der Fotografie und überholte die Pressefotografie als auch die Modelfotografie. Profi-Fotografen arbeiten mit feinsten Technik und stehen somit den großen Meistern vergangener Epochen in ihren Ausführungen und Bildkomposition wohl um nichts nach.

Durch das Smartphone hält fast jeder von uns ein Werkzeug zum Fotografieren mehrmals täglich in den Händen und fotografiert, spontan und wohl auch mit der Absicht, die soziale Welt im selben Moment daran teilhaben zu lassen.

Wer ertappt sich immer wieder dabei, im Restaurant, noch bevor Messer und Gabel in die Hand genommen werden, das Handy zu benutzen, ein Foto vom Gericht zu schießen und auf Facebook, Instagram oder anderen Netzwerken zu „posten“? Natürlich sollte das Auge erfreut werden, aber nach wie vor zeigt sich das narzisstische Bedürfnis der Menschheit, anderen mitzuteilen, wer man ist – indem eben gezeigt wird, wo und vor allem was man isst! In den Gemälden von damals und der Foodfotografie von heute sollte Auskunft über den sozialen Status der Menschen gegeben werden. Die Gemälde und Objekte als Zeugnis finden wir in Museen und Ausstellungshäusern, die „Schnappschüsse“ von heute verweilen im globalen digitalen Museum.

Auch Johann Wolfgang von Goethe äußerte sich einst zu diesem Thema und meinte „*das Essen soll zuerst das Auge erfreuen und dann den Magen*“. So bietet die Kunstgeschichte seit jeher den Blick auf den Esstisch und dieser sollte mit allen geteilt werden – in der Malerei, in kostbaren Tischgefäßen, in frühen Fotografien und zeitgenössischen Installationen sowie der Verwendung von Vintage-Porzellan.

Die junge Tiroler Künstlerin Hannah Philomena Scheiber begann 2013, Vintage-Teller mit Sprüchen und Statements mittels Siebdruck zu versehen. Mittlerweile sind in ihrem Online-Shop (www.scheiber-ceramics.com) neben den Tellern bzw. „wallplates“ auch entzückende Etageren, Kaffeekannen oder Tassen-Sets zu bestellen. Regelmäßig finden auch Workshops statt, in welchen den Teilnehmern selbst die Möglichkeit geboten wird, altes Porzellan zu „beschriften“ ... also, kreativ zu gestalten.

In Zeiten von Gesundheitsnotständen, gesellschaftlichen und sozialen Umbrüchen, Klimakrisen und Bemühungen, nachhaltiger und wohl auch zufriedener das Leben gestalten zu können, ist eine Abkehr von „fast food“ mit anhaftendem Wegwerfkonsum bestimmt zu begrüßen. Die Renaissance einer gediegenen Tischkultur in den eigenen vier Wänden, nicht nur in den sozialen Medien, könnte einen willkommenen Gegenpol darstellen!

Simone Gasser

Guter Geschmack will gelernt sein

Die Welt der Essgewohnheiten öffnet sich bereits im Kindesalter. Im Laufe des Lebens werden diese Gewohnheiten von verschiedensten Einflüssen geprägt: vom sozialen Umfeld, gesellschaftlichen Umständen sowie Veränderungen des Körpers und des Geistes.

Damit guter Geschmack entstehen, gelingen und auch beibehalten werden kann, hier ein paar „Leckerbissen“ zum Nach- und/oder Umdenken.

Mit gutem Beispiel voran

Der Großteil unserer Vorlieben und Abneigungen gegen bestimmte Lebensmittel bzw. Speisen entsteht aus einer Fülle von Erfahrungen. Unser Geschmack wird also weitgehend erlernt. Bei diesem Prozess, der vor allen Dingen durch Beobachtung erfolgt, spielen Mütter und Väter, aber auch Omas und Opas sowie Freunde und Lehrpersonen eine wichtige Rolle.

Der Lernprozess des Essens gelingt am besten bei gemeinsamen Mahlzeiten. Dabei sehen Kinder, welche Speisen ihre Eltern oder andere Vorbilder gerne essen, wie viel sie davon essen und wie sie essen. Erwachsene sorgen hingegen dafür, dass beim gemeinsamen Essen weder Telefon noch Fernseher, Streit, schlechte Laune oder unangenehme Themen die Konzentration auf das Essen und die positive Stimmung stören. Und ganz nebenbei werden unsere Kleinen mit der guten „Kinderstube bei Tisch“, den uns allen wohl bekannten Tischmanieren, vertraut gemacht.

Bei gemeinsamen Mahlzeiten werden somit Werte und Normen vermittelt und gleichzeitig soziale Beziehungen gelebt. Dabei plaudern wir gerne, tauschen uns untereinander aus und nehmen am Leben der anderen teil.

Das beschriebene Modell-Lernen läuft nicht immer reibungslos ab und hinterlässt manchmal den einen oder anderen unangenehmen Beigeschmack. Dennoch wird mit einem bedachten, aufmerksamen Vorleben der Grund-





Fotos: Verena Breitenberger

stein für das eigene Essverhalten gelegt. Diese Chance gilt es in jedem Fall zu nutzen!

Essrituale pflegen

Essrituale haben mittlerweile eine wichtige soziale Rolle eingenommen: Sie fördern und verstärken das Gefühl von Gemeinschaft und Zusammengehörigkeit.

Das abendliche Familienessen dient beispielsweise dazu, das Gefühl von Alltag und Stabilität zu vermitteln, während Festtagsrituale wie das Weihnachtsessen das Außergewöhnliche zelebrieren.

Damit Essrituale durch Zeitmangel nicht vernachlässigt werden, sie ihren Platz im Alltag behalten und so ihre positive Wirkung entfalten können, braucht es den guten Willen, sie zu pflegen.

Achtsam Essen

Keine leichte Aufgabe im Schlaraffenland der vollgefüllten Supermarktreale. Dennoch bietet sich das Essen als empfehlenswerte Achtsamkeitsübung an. Dabei dürfen wir mehrmals täglich in uns hineinfühlen, ob wir wirklich hungrig sind, woher die Lust auf bestimmte Lebensmittel kommt, wie unsere Speisen riechen und aussehen, ob wir gründlich kauen und wann wir uns tatsächlich satt fühlen. Übung macht den Meister. Es lohnt sich.

Genießen ist gesund

Die Fähigkeit, richtig zu genießen, ist jedoch nicht selbstverständlich. Davon ist Psychologe Rainer Lutz überzeugt. Er beschäftigt sich an der Universität Marburg seit Jahr-

zehnten mit dem Thema Genuss. Aus seinen Erfahrungen entwickelte er sieben Genussregeln, die als kleiner Leitfaden zum Einstieg in das genussvolle Essen dienen und die uns lehren, bereits aus Häppchen ein Genusserlebnis zu machen.

Was Lieschen und Hänschen lernen, das tun Liese und Hans

Je früher das Bewusstsein und die Lust für richtiges Essverhalten in uns geweckt werden, desto eher wird dieses Verhalten sensible Lebensphasen, wie etwa die Pubertät, und äußere Einflüsse überstehen. Zudem können wir uns besser neuen Rhythmen anpassen und sie annehmen. Sofern wir also von Anfang an lernen, worauf es beim richtigen Essen ankommt, brauchen wir uns später weder umzustellen noch zu korrigieren, sondern können lediglich bewusst genießen und (er)leben.

Gutes, genussvolles Gelingen

Verena Breitenberger

Literaturverzeichnis:

Bisovksy Sabine, Unterberger Eva, Pratscher Hannes (Hrsg.): Alles ein Kinderspiel. Tipps und Tricks für einen aktiven und genussvollen Familienalltag.

1. Auflage. Wien: © Unilever Austria GmbH/Icecream & Frozen Food. 2005

Cremer Monika, Faller Silvia, Löhlein Iris (Hrsg.): Wie Kinder richtig essen (lernen).

1. Auflage. Bremen: Kellogg (Deutschland) GmbH. 1996

Freitag-Ziegler, Gabriela: Intuitiv essen oder nach Ernährungsregeln?

URL: <https://www.bzfe.de/inhalt/intuitiv-essen-oder-nach-ernaehrungsregeln-34862.html>

Gruber, Marlies: „Genussregeln“ im Bild. (23.07.2009) URL: <https://www.forum-ernaehrung.at/artikel/detail/news/detail/News/genussregeln-im-bild/>

Pudel, Volker (Hrsg.): Ketchup, Big Mac und Gummibärchen. Kinder „wissen“, was sie brauchen – die richtige Ernährung für Ihr Kind. Ein Elternratgeber.

München: Wilhelm Heyne Verlag. 1997



Vom Berg ins Tal

Einige Anmerkungen zur Entdeckung des Regionalen

Während Bergbauern in vielen alpinen Tal- und Hanglagen die Milchwirtschaft aufgeben, erleben wir in der Werbung eine geradezu wundersame Vermehrung der Bergbauern: „Bergbauernbutter“, „Bergbauernkäse“, „Bergbauernsennerei“. Werbung ist stets ein guter Indikator für gesellschaftliche, technologische wie ökonomische Verwerfungen, was die heimische Werbung für Milchprodukte gut illustriert. Betont wird REGIONALES („Mensch, Region und Produkt bilden eine Einheit“), TRADITION („Nach alt überlieferten Arbeitsweisen und Rezepturen“, „nach alter Tradition“, „traditionelle Herstellungsverfahren, die auf überliefertem Wissen basieren“, „seit über 600 Jahren“, „seit drei Generationen“, „mehr als ein Vierteljahrhundert Erfahrung“), HANDWERK („Natur. Handwerk. Zeit. Sonst nichts“, „in traditioneller Handarbeit“, „mit größter Sorgfalt“, „Handwerkskunst“), REINHEIT („aus frischem Bergquellwasser“, „kristallklare Bergluft“, „frisch angeliefert“), schließlich die NATUR, das NATÜRLICHE: „Unsere Bio-Bergbauern bringen uns durch ihre Arbeit etwas Besonderes zurück: Im Gleichklang mit der Natur bewirtschaften sie ihre Heimat und hegen dadurch die alpine Kulturlandschaft mit gesunden Böden, Wiesen und Wäldern als Lebensraum für die außerordentliche Vielfalt an Pflanzen und Tieren.“

Das Regionale steht für Überschaubarkeit in einer zunehmend unübersichtlicheren Welt. Nicht zuletzt reflektiert sich darin die Mobilität, die heutigen Menschen abverlangt wird, und zwar nicht nur jene zwischen Orten, sondern auch zwischen unterschiedlichsten Identitäten, Berufen und Beziehungskontexten. Man denke an die Forderung nach lebenslangem Lernen, an Formulierungen wie „Lebensabschnittspartnerschaft“. Auch nach Corona und trotz aller gegenteiligen Behauptungen werden regional produzierte Produkte bestenfalls ein Nischendasein führen. Man fahre einmal durch das Oberinntal und betrachte einige stattliche Häuser vergangener Jahrhunderte. Der Wohlstand, von dem sie zeugen, verdankte sich vornehmlich der Mobilität, gleichgültig, ob es sich dabei um Waren oder Personen handelte. Kein Wunder, befindet sich manche „Bergkäserei“ oder der Fleischbetrieb, der „Alpen“ in seinem Namen führt, Produzent von „exklusiven Bio-Spezialitäten aus dem Herz der Alpen“, im Tal, womöglich in einer Industriezone, vor allem in der Nähe eines Autobahnanschlusses.

In der Werbung wird Tradition behauptet, so das Dengeln oder Mähen mit der Sense. Tradition, Verwurzelung und Überschaubarkeit, feste Verankerung in Raum und Zeit, vor allem in der Schöpfung, in der unberührten Natur, in



der „wunderschönen Alpenlandschaft mit frischer Bergluft & saftigen Kräuterwiesen“. Handwerk. In den damit verbundenen Phantasmen schrumpft die als bedrohlich erlebte Wirklichkeit, das Fremde und Unübersichtliche, zur Gemütlichkeit einer Wohnküche, zum Stimmungsvollen: It is not real, but it is familiar. Da die Küche, dort die Kirche mit dem Friedhof, dahinter ein Bauer, der seine Kühe auf blumenreiche Bergwiesen treibt.

Ein Lehrer einer Landwirtschaftsschule meinte unlängst, die wenigsten seiner Schüler wüssten heute noch wie Heu gemacht würde. Wird Tradition behauptet, so entbehrt das nicht einer gewissen Ironie. Im Gegensatz zu allen Stereotypen waren die kleinen Bauern höchst bestrebt, so sich ihnen die entsprechenden Möglichkeiten boten, mit Hilfe der Technisierung wie der Einbindung in die Marktwirtschaft der oft drückenden Armut zu entkommen. Ischgl (es wären auch Orte wie Lech am Arlberg, Damüls, St. Antönien oder andere zu nennen) kann uns diesbezüglich einiges lehren. Die Ischgl nahmen jeden Modernisierungsschub auf, der sich ihnen bot. Dass ihnen die kleinbäuerliche Tradition bis heute gleichsam epigenetisch eingepflanzt ist, wird deutlich, betrachtet man den Ort mit anderen Augen. Auch heute betreiben die Ischgl Landwirtschaft, mögen sie es selbst auch

anders sehen. Wie die einst subsistenzwirtschaftlich lebenden Bauern sind sie bemüht, möglichst alles bewirtschaftbar zu machen. Trugen sie einst Heu aus steilsten Hängen ein, so erschließen sie heute eben diese Hänge mit Pisten und Liftanlagen. Eine Pistenraupe unterscheidet sich nicht wesentlich von einem Mahtrac. Liftanlagen sind an die Stelle von Materialseilbahnen getreten. Die Hotelbauten lassen an Heustadl denken, was in Namen wie „Aprés Ski Stadl“ anklingt. Wie in der Landwirtschaft haben wir es im Tourismus mit Herdenmanagement zu tun. Hier sind die eigentlich Traditionslinien zu sehen, nicht beim Mähen oder beim Holzhacken.

Das Vokabular der Werbung scheint einem Setzkasten entnommen. Es lässt sich gleichermaßen auf Käse, Wein, Fleisch oder andere Produkte anwenden. Im Widerspruch zur behaupteten Einzigartigkeit ist es höchst austauschbar. Werbeagenturen, die hinter der Vermarktung „regionaler“ Lebensmittel stehen, nicht müde werden, die kleinbäuerlich strukturierte Landwirtschaft zu bemühen, können gleichzeitig für Gemeinden oder Tourismusverbände arbeiten, deren Ziel es ist, die Nächtigungszahlen in massentouristisch erschlossenen Gebieten weiter zu steigern. An die Stelle konkreter Orte sind „Marken“ getreten, die in Werbetexten in nahezu jedem Satz genannt sein

wollen. Bemühen Lebensmittelkonzerne in ihrer Werbung die kleinstrukturierte bergbäuerliche Landwirtschaft, dann ist das ein Widerspruch in sich selbst. Würden sie die „Kreislaufwirtschaft“ ernst nehmen, so müssten sie sich selbst abschaffen. Ein indifferenter Sprachgebrauch erlaubt entsprechende Bedeutungsverschiebungen: „Die ganze Welt besteht aus Kreisläufen – in unseren Adern fließt Blut – Blutkreislauf. CO₂ wird von Pflanzen in Blattmaterial umgewandelt, wenn das Blatt verrottet, wird das CO₂ wieder frei – Kohlenstoffkreislauf. Das Wasser, das verdunstet, regnet wieder vom Himmel – Wasserkreislauf. Die Kreisläufe des Lebens auf unserem Planeten sind faszinierend und über Millionen Jahre entstanden. Jedes noch so kleine Lebewesen erfüllt seine eigene Rolle, seine wichtige Aufgabe. Diese Lebewesen sind miteinander vernetzt und voneinander abhängig, auch der Mensch ist Teil des Netzwerks. Nur wenn wir aufeinander achten, kann der wunderbare Kreislauf des Lebens dauerhaft fortbestehen.“ Inzwischen haben auch kleinere Vermarkter den „Planeten“ entdeckt: „Gemeinsam mit dir wollen wir unseren Planeten schützen und mit unseren Produkten leistest du einen wichtigen Beitrag zur Umweltschonung. Heuwirtschaft ist die ursprünglichste Form der Milcherzeugung und bewahrt wertvolle Ressourcen. Außerdem kümmern sich unsere Bergbauern um das Wohl ihrer Heumilchkühe. Und das schmeckt man!“ Gleich den Planeten! Ach, mich beschäftigen die artgerecht gehaltenen Mutterkühe meines Nachbarn, die nichts mehr zu fressen haben. Drücken sie den Zaun ein, dann ist es mit unserem Garten, den wir als Versuchsgelände betreiben, für dieses Jahr geschehen.

Man muss Werbung in einem binär-strukturalistischen Verfahren untersuchen, zum Behaupteten also das Weggelassene hinzudenken, zu den Hygieneversprechen den Schmutz gleich welcher Art, zur Handarbeit die Automatisierung, Förder- und Fließbänder, zur Betonung von Geschichte Geschichtslosigkeit, zur Betonung von Ortsbezügen Bindungslosigkeit, die Implosion von Raum und Zeit, zur Betonung von Einzigartigkeit Standardisierung, den sauberen Bergen Autobahnen entgegensetzen. Ist etwa zu lesen, „gewachsen und veredelt in Tirol“, dann wird ausgeblendet, dass es Braten oder Speck ohne Tötungsakt nicht geben kann, wobei sich das „gewachsen“ mehr auf den Speck (das Unternehmen), als auf das Tier bezieht. Der inflationäre Gebrauch des Bergbauernvokabulars in der Werbung reflektiert den Niedergang alpiner Milchwirtschaft, die über viele Jahrhunderte das Leben im Alpenraum geprägt hat.

Wer immer sich mit Milchwirtschaft beschäftigt, weiß um den enormen Kostendruck, um Rationalisierungen und so fort. Man braucht nur spärliche botanische Kenntnisse, um feststellen zu können, dass sich abgesehen von Ausnahmen auf den behaupteten „Heuwiesen“ eines nicht findet, nämlich Artenvielfalt. Neben einigen Gräsern dominieren Wiesenstorchenschnabel, eingesähter Klee, Hahnenfuß, Löwenzahn, Wiesenampfer, Spitzwegerich. Der Werbung tut dies keinen Abbruch: „Die dafür verwendete Rohmilch lässt an die mit Löwenzahn, Alpenvispergras, Goldhafer, Rotklee und Silbermantel übersäten Bergwiesen erinnern.“ „Saftige Gräser“, „Bio-Heumilch aus besten Kräutern und Gräsern“, das hört sich gut an. In vielen Milchbetrieben werden die Kühe auch während des Sommers aus Kostengründen nicht mit frischem Gras gefüttert. „Duftendes Heu“ wird man selten riechen, auch nicht in Betrieben, die keine Silage verfüttern. In einem Kunstprojekt hatte ich mehrfach Gelegenheit, Heu von Bergbauern zu kaufen, auch von einem Biobetrieb. Besucher einer Klanginstallation sollten, um sich ganz zu entspannen, in frisches Heu legen können. Gleich von welchem Betrieb das Heu stammte, mit dem Heu meiner Kindheit hatte es nichts mehr gemein. Ich hätte mich nie in solches Heu gelegt. Es schien mir viel zu staubig. Vor allem duftete es nicht. Viele Flächen werden gemäht, bevor die Samen mit all den ätherischen Ölen ausreifen. Dann gehen Sämereien durch die maschinelle Bewirtschaftung verloren. Man denke an Gebläse, die an die Stelle des Rechens getreten sind.

Während in der Werbung Handarbeit behauptet wird, haben wir es in Wirklichkeit mit der Automatisierung der Produktion zu tun. In der Milchwirtschaft lässt sich das von der Tierhaltung bis hin zum Endprodukt beobachten, man denke an Melkroboter, automatisierte Tiererkennung, oder an Roboter, die Bergkäse während des Reifungsprozesses pflegen. Während das Regionale betont wird, verdankt sich die Milchleistung heutiger Kühe nicht zuletzt auf dem Weltmarkt eingekauftem Kraftfutter; und ohne Exporte wäre es um die österreichische Milchwirtschaft auch schlecht bestellt. In der Werbung für Milch und Milchprodukte sieht man keine Kühe, die in ihrem eigenen Kot auf Spaltenböden herumstehen. Bemüht wird die freie Natur, blühende Wiesen oder bäuerliche Architektur. Oft genug sind Rinder mit Hörnern zu sehen. Und im Widerspruch zu den Entwicklungen der Rinderhaltung werden Kühe gerne im engen Gefüge mit dem Menschen gezeigt. Es lohnte sich, der Werbung für

Milch und Milchprodukte, die sich an Konsumenten richtet, Werbung von Landmaschinenherstellern wie Lemmer Fullwood oder DeLaval entgegenzusetzen, die an Bauern adressiert ist. Von saftigen Bergwiesen oder ähnlichem ist da nicht die Rede. Es geht einzig um Menge und Effizienzsteigerung. Und was den „Einklang mit der Natur“ betrifft, ist festzuhalten, dass Natur vor allem als Störung, auf jeden Fall als unberechenbar wahrgenommen wird. Wo nur möglich, wird sie maschinentauglich, technisch beherrschbar gemacht.

Im Gegensatz zum indifferenten Vokabular der Werbung sollte man konkret bleiben. Ein Beispiel: Für viele kleinbäuerliche Betriebe in alpinen Lagen war die Umstellung von der Milchwirtschaft auf Mutterkuhhaltung ein Gebot der Stunde. Der Milchpreis war im Keller, die zumeist ohnehin im Nebenerwerb bewirtschafteten Betriebe zu klein, um die nötigen Investitionen zu tätigen. Inzwischen hatte ich genügend Gelegenheit, die Folgen einer solchen Umstellung zu beobachten. Dass nun Kühe, und dies nach erstaunlich kurzer Zeit, als gefährlich wahrgenommen werden, sei hier nur nebenbei erwähnt. Wie erwähnt wird das benachbarte Grundstück, es ist ziemlich steil, mit Mutterkühen bewirtschaftet. Das Fleisch dieser Angus-Rinder wird im Gebrauch der erwähnten Sprache vermarktet. Bereits nach wenigen Jahren ließ sich das Grundstück selbst mit stachelbewehrten Walzenmähern nicht mehr mähen. Angus-Rinder sind schwer und hinterlassen tiefe Tritts Spuren. Wird nach einem Weidegang nicht mehr gemäht, kommt all das auf, was Rinder nicht fressen, bestimmte Gräser und Disteln etwa. Die Fläche, die sich jahrhundertelanger Anstrengungen verdankt, wird inzwischen von Heckenrosen und Brombeersträuchern überwuchert. Von Artenvielfalt keine Spur. Von Jahr zu Jahr verkürzt sich die Weidedauer. An manchen Stellen zeigt sich bereits der nackte Fels. Die Bodenerosion ist nicht zu übersehen. Über kurz oder lang sind Murabgänge zu befürchten. Nachhaltig ist das nicht. Gleichklang mit der Natur? Ist es artgerecht? Manche meinen ja. Ich sehe Kühe, die nach zwei Wochen nur noch wenig zu fressen haben, Kälber, die ihre erste Erfahrung mit dem weißen Band, dem Elektrozaun machen. Ich unterhielt mich mit dem Bauern über die Kosten seines Mähtracs. Ganz in kleinbäuerlicher Tradition verrechnete er sie mit Kühen, nannte die Anzahl von Kühen, die ein Traktor vor dreißig Jahren gekostet habe und wie viele Rinder heute geschlachtet werden müssen, um sich einen neuen Mähtrac zu kaufen. Das

Ergebnis unserer Unterhaltung: Rinder sind nichts mehr wert. Auch die bäuerliche Arbeit wird entwertet. Anzu merken ist noch, dass die Rinder, bevor sie geschlachtet werden, in einem Laufstall einige Wochen bei wenig Bewegung gemästet werden, um das nötige Gewicht zu erreichen.

Werbung kennt keine Fragen, sie evoziert, freilich nicht für den durchschnittlichen Konsumenten, der an Werbeversprechen glaubt, Fragen. Die Landwirtschaft im alpinen Raum erlebt heute einen radikalen Umbruch. Wie sie sich entwickeln wird, ist nicht abzusehen. In welchen Nischen werden Bergbauern überleben können? Lässt sich wirkliche Heumilch heute noch produzieren? Was müsste sie kosten? Wie müssten sich Bauern organisieren? Warum wird in Landwirtschaftsschulen, die Jugendliche aus bergbäuerlichen Familien ausbilden, so wenig Theater gespielt? Warum bleibt diesen Jugendlichen zumeist ein fundiertes ökonomisches, ökologisches und technologisches Wissen fremd? Wie ließe sich lange tradiertes Erfahrungswissen mit künftigen Möglichkeiten verbinden?

Die kleinbäuerliche Welt des Alpenraumes beschäftigt mich seit Langem. Natürlich bin ich für regional produzierte Lebensmittel, für Bioprodukte. Um in diese Richtung zu arbeiten, müsste erst einmal das Stoppelvokabular von Politikern und Werbefachleuten verboten werden. Überhaupt bräuchte es mehr Neugier, auch seitens der Konsumenten. Man sollte mehr Anreize und Möglichkeiten für die private Kleingärtnerei schaffen. Es geht nicht nur um selbstgezo genes Gemüse, sondern vor allem um Erfahrungen, um Neugier.

Den besten Bergkäse kaufe ich auf einem Bauernmarkt. Ein markenloses Produkt, und dennoch erreicht keiner der mit Aufwand beworbenen Bio-Bergkäse auch nur annähernd seine Qualität, seine Konsistenz, die weder zu fest, noch gummiartig ist, seinen feinen Geschmack mit dem würzigen Nachklang. Komme ich zu spät, dann ist der Bergkäse bereits verkauft. Den Händen des Bergbauern sieht man die harte Arbeit an. Aber aus seinen Augen spricht ein gewisser Stolz über das von ihm Produzierte.

Bernhard Kathan

Italien bittet zu Tisch

Über gastronomische Kultur in Italien zu sprechen ist gar nicht einfach; Gastronomie aus dem Griechischen *gastros* (Magen) und *nomos* (Gesetz) bedeutet sinngemäß, was wir essen sollten und was nicht.

Allerdings verbinden wir diesen Begriff heute eher mit der Ess-„Kultur“, genauer gesagt, mit gutem Essen.

Sicherlich haben die Einflüsse aller Völker, mit denen unsere Halbinsel in Berührung gekommen ist, unsere Kulinarik im Laufe der Jahrhunderte bereichert. Die alten Griechen und Römer haben ihre Spuren hinterlassen, aber auch byzantinische, jüdische und arabische Einflüsse finden sich im gesamten Land wieder, ganz zu schweigen von kulinarischen Inspirationen aus Gegenden nördlich oder östlich von Italien. „Orecchiette“ oder gefüllte Auberginen, die für Apulien typisch sind, stammen eindeutig aus der jüdischen Küche. Die Araber brachten „Arancini“ oder „Arancine“ (ewiger Disput zwischen Palermo und Catania), leicht zu transportierende gefüllte Reiskugeln, die sie mit Gewürzen und Chili füllten, Couscous und „Caponata“. Ja sogar „unsere“ Knödel stammen der Überlieferung nach aus der böhmischen Küche, und dazu kommen unzählige weitere Beispiele.

All diese Einflüsse haben unsere regionale Küche nuanciert und bereichert.

Um zu verstehen, warum die italienische Regionenlandschaft so wesentlich zur Entwicklung der Gastronomie beigetragen hat, genügt ein Vergleich mit der ewigen Rivalin, der französischen „cuisine“.

Die französische Küche war für Könige und Adlige bestimmt, war reich und opulent; mit ihrem volkstümlichen Charakter und weniger raffinierten Zutaten war die italienische Küche ihr Gegenpart.

Die erste französische „Bibel“ der Gastronomie aus dem Jahre 1884 stammt aus der Feder von Escoffier, in Italien erschien das erste Handbuch 1891, verfasst von Pellegrino Artusi. Beim



Lesen dieser beiden Eckpfeiler der Kochkunst (zahlreiche Speisen werden heute noch haargenau nach diesen Rezepturen zubereitet) wird sofort verständlich, wie sich die Zutaten und Zubereitungen kulturell bedingt unterscheiden.

Es besteht kein Zweifel, dass die italienische Gastronomie-Szene zu den vielfältigsten und interessantesten der Welt gehört und die italienische Küche zum Synonym für gesundes und schmackhaftes Essen geworden ist, so sehr, dass unsere mediterrane Diät 2010 in die Liste der UNESCO-Kulturgüter aufgenommen wurde.

Auf einer Reise von Nord- nach Süditalien treffen wir auf sehr unterschiedliche Traditionen: die brutzelnde Butter, mit der Schlutzkrapfen angerichtet oder „Elefantenohren“ (wegen ihrer Größe so benannte Kalbsschnitzel) herausgebacken werden, wird allmählich vom nativen Olivenöl extra („extra vergine“) abgelöst, das auf knusprige

Italia INforchetta



Foto: Alessandro Stecca

Parlare di cultura gastronomica in Italia non è affatto semplice; gastronomia, dal greco *gastros* (stomaco) e *nomia* (norma di legge), sembrerebbe indicare cosa si debba o non si debba mangiare.

Di certo il significato che attribuiamo oggi a questo termine riconduce alla “cultura” del mangiare e più precisamente del mangiare bene.

Sicuramente le influenze di tutti i popoli entrati in contatto con la nostra penisola hanno arricchito nel corso dei secoli le nostre espressioni culinarie; antica Grecia e Roma, influenze bizantine, ebraiche e arabe, per non parlare di quelle derivate da paesi a nord o a est dell'Italia, sono meravigliosamente rappresentate su tutto il territorio: orecchiette e melanzane ripiene pugliesi rimandano chiaramente alla cucina ebraica, gli arancini (o “arancine”, secondo una solida diatriba Palermo-Catania), os-

sia palle di riso ripiene, di facile trasportabilità, che gli arabi riempivano di spezie e peperoncino, il *cous cous*, la *caponata*, i “nostri” *canederli* che la tradizione vuole derivati dalla cucina boema e potremmo andare avanti così all'infinito.

Tutti questi influssi hanno diversificato e arricchito le nostre proposte regionali.

Per cercare di capire perché la regionalità italiana abbia contribuito in modo così significativo allo sviluppo della gastronomia nazionale, basta mettere a confronto la nostra gastronomia con quella francese, sua eterna rivale.

La cucina francese era la cucina dei re, dei nobili, ricca e opulenta; di stampo certamente più popolare e con ingredienti meno sofisticati, faceva da contraltare la cucina italiana.

È del 1884 la prima “bibbia” gastronomica francese ad opera di Escoffier, mentre risale al 1891 il primo manuale italiano firmato da Pellegrino Artusi. Leggendo questi due capisaldi (moltissime preparazioni sono utilizzate pedissequamente anche oggi), si intuisce subito quanto siano culturalmente diversi gli ingredienti e le preparazioni.

Non vi è dubbio che il panorama gastronomico italiano risulti fra i più vari e interessanti al mondo e che la cucina italiana sia diventata sinonimo di mangiare in modo sano e gustoso, tanto che, nel 2010, la nostra dieta mediterranea è stata proclamata patrimonio dell'umanità dell'Unesco.

Facendo un viaggio dal Nord al Sud dell'Italia incontriamo tradizioni profondamente diverse: il burro che sfrigola per condire gli *schlutzkrapfen* o per friggere le orecchie di elefante (cotolette di vitello chiamate così proprio per l'enorme dimensione), lasciano pian piano spazio all'olio extravergine di oliva per condire croccanti friselle con pomodoro e basilico o per dare l'ultimo carattere a una fumante ribollita toscana.



Tagliatelle alla bolognese, Trattoria dal Baffo, Riccione

„Friselle“ mit Tomaten und Basilikum geträufelt wird oder den Geschmack einer dampfenden toskanischen „Ribollita“ (Brot- und Gemüsesuppe) abrundet.

Oft werde ich gefragt: „Welche ist deine Lieblingsküche in Italien?“

Mir persönlich fällt die Entscheidung zwischen Bandnudeln mit Ragout, die in der Romagna noch von den Teigmacherinnen, den „sfogline“, von Hand zubereitet werden, einer „Zuppa gallurese“ (Fleischsuppe mit Brot aus der Region Gallura in Sardinien) oder einem „Cacciucco livornese“ (Fischsuppe aus Livorno) schwer.

Bestimmt ist uns allen gemeinsam, dass, schließen wir beim Verkosten eines Gerichts die Augen, Erinnerungen an Orte wachgerufen werden, die wir mit diesem Gericht in Verbindung bringen: Der Duft von „Spaghetti alle vongole“ (mit Venusmuscheln), die uns am Meer serviert wurden, oder von perfekt frittierten Speisen haben eine starke evokative Wirkung, lassen Momente aus der Vergangenheit wieder aufleben. Unsere Esskultur ist in der Tat sehr romantisch und suggestiv.

Wer von uns verbindet nicht das unverwechselbare Aroma einer bestimmten Speise mit einem heimischen Duft, der uns früher beim Aufwachen oder beim Schlafengehen in die Nase stieg, wenn etwa ein Braten im Ofen war oder Röstzwiebeln zubereitet wurden?

Und wer kann das sonntägliche Familienessen vergessen, das mit der Verbreitung von Lieferdiensten unter den Angehörigen der jüngeren Generationen nach und nach verloren gegangen war?

Ich sage bewusst war, weil wir gerade eine sehr schwierige und heikle Phase erleben.

Aufgrund der Pandemie war die ganze Welt zu Hause verbarrikadiert, eine Bedrohung, auf die wir nicht gefasst waren, die uns verunsichert und aus dem Gleichgewicht gebracht hat.

Auch hier ist uns Italienerinnen und Italienern unser Sinn für gute Küche zu Hilfe gekommen.

Viele von uns konnten neu erfahren, wie wohltuend es ist, wenn man sich die Zeit nehmen kann, einen Teig aufgehen zu lassen, Gemüse klein aufzuhacken, vergessene Zutaten und Reminiszenzen liebevoll zu verbinden, auf der Suche nach Geschmacksrichtungen aus alten Zeiten, nach Großmutter Rezepten, nach in Vergessenheit geratenen Aromen.

Die Isolation hat auch geradezu skurrile Phänomene in den sozialen Netzwerken hervorgebracht, wo ganze Scharen improvisierter Pseudoköchinnen und -köche beispielsweise wetteiferten, wer das längste Baguette backt ... Aber wir sind Italienerinnen und Italiener, und auch wenn dieser ganze Zirkus mitunter auch übertrieben erscheinen



Die Feinschmeckerei ist eine Wissenschaft, „die uns von der Wiege bis zum Grab erhält, die Genüsse der Liebe und das Zutrauen der Freundschaft erhöht, den Hass entwaffnet, die Geschäfte erleichtert und auf unserer kurzen Lebensbahn den einzigen Genuss bietet, der uns ohne nachfolgende Ermüdung nach allen anderen Genüssen erquickt“.

Anthelme Brillat-Savarin

Originalübersetzung von Carl Vogt aus dem Jahr 1913

Mi capita spesso di sentirmi chiedere: “Qual è la tua cucina preferita in Italia?”

Personalmente faccio fatica a scegliere tra delle tagliatelle al ragù fatte ancora a mano dalle “sfogline” romagnole rispetto a una zuppa gallurese o un caciucco alla livornese.

La cosa che certamente ci accomuna tutti è quella di chiudere gli occhi e ricordare un luogo che abbiamo visitato, riconducendolo piacevolmente a un piatto della nostra tradizione. Il profumo di uno spaghetti alle vongole in riva al mare o l'odore di certi fritti ben realizzati hanno un potere evocativo fortissimo; la nostra cultura gastronomica è di fatto estremamente romantica e suggestiva.

In ognuno di noi è vivo il ricordo del profumo di soffritto piuttosto che di arrosto o di qualche altro inconfondibile aroma, con il quale venivamo svegliati o che sentivamo prima di dormire, e che abbiamo assimilato come “profumo di casa”.

Come non scordare poi il pranzo della domenica in famiglia che, purtroppo, si stava un po' perdendo fra le gio-

vani generazioni a favore dei più facili e immediati servizi di delivery. Dico stava, perché stiamo vivendo un periodo difficilissimo e assai delicato.

A causa della pandemia milioni di persone nel mondo sono state costrette a barricarsi in casa; una minaccia alla quale non eravamo preparati ci ha lasciati spiazzati e interdetti.

Ecco che, anche in questo caso, a noi italiani è venuto in soccorso il “gusto” della gastronomia.

Molti di noi hanno riscoperto quanto sia bello prendersi il tempo per far lievitare impasti, tritare verdure, assemblare con amore ingredienti e reminiscenze passate, ricercando sapori antichi, le ricette della nonna, gusti quasi dimenticati.

L'isolamento ha presentato anche dei risvolti comici, come è emerso dai social media pieni zeppi di cuochi improvvisati che si sfidavano nel creare la baguette più lunga... Ma siamo italiani e, anche se a volte abbiamo esagerato un po', il nostro atteggiamento ha dimostrato quanto tutti noi consideriamo importante condividere un pasto con amici e

Tortelloni con gallinella, bisque e tartufo estivo e insalata di mare, Osteria dal Minestraio



Foto: Alessandro Stecca



Spaghetti Omega 3, Ristorante Sissi, Merano

Foto: Barsanti

mag, wird klar, welch hohen Stellenwert für uns eine mit Freunden und Verwandten geteilte Mahlzeit hat. In dieser Ausnahmesituation zwar nur per Video, doch im Bewusstsein, wie wichtig uns Gemeinschaft ist. Wenn wir also etwas aus dieser schlimmen Situation lernen können, ist das gute alte sonntägliche Mittagessen wohl gerettet.

Wenn wir über Esskultur sprechen, kommen wir nicht umhin zu erläutern, wie stark sich unser Verhältnis zur Gastronomie verändert hat.

Nicht alles lässt sich zurückführen auf „Omas Rezepte“ oder authentische Aromen, die in Gasthäusern wieder aufgegriffen werden; die Gastronomie-Szene hat bemerkenswerte Veränderungen und Innovationen erlebt.

Die „Nouvelle Cuisine“, eingeführt 1972 (wieder mal von den Franzosen) schlägt in der Haute Cuisine einen völlig neuen Kurs ein. Gault Millau und Paul Bocuse diktieren zehn völlig neue, strenge Gebote, die im Wesentlichen die Tradition aufgeben und die Gerichte mit Originalität leichter machen.

Obwohl die „Nouvelle Cuisine“ für viele Kritiker gleichbedeutend mit winzigen Portionen auf riesigen Tellern ist, sind dies die Jahre, in denen Mixer, Wasserbad und kurze Garzeiten bei niederen Temperaturen ihr Debut haben.

In Italien übernimmt Gualtiero Marchesi, der diese zehn Gebote hervorragend interpretiert, die Rolle eines Pioniers dieser neuartigen Kochkunst. Verkörpert wird sie von den kreativen Verfeinerungen und Gerichten, die die

heutigen Sterneköchinnen und -köche aus einer außergewöhnlichen Vielfalt von Zutaten komponieren.

Zu alledem ist in den letzten Jahren die Molekularküche hinzugekommen, vorangetrieben diesmal von den spanischen Berufsgenossen, mit Ferran Adrià als unbestrittenem König.

Diese Mischung aus Modernität hat durch Dekonstruktion, Sphärisierung und Schäumen zur Kreation von „Kult“-Gerichten geführt, die sofort mit den Küchenchefs verbunden werden können, die sie kreiert haben und heutzutage wie Rockstars gefeiert werden.

Doch nicht alle können überzeugen, und manchmal könnte man mit dem, was in Italien ein Abendessen in einem Drei-Sterne-Restaurant kostet, ein ganzes Wochenende in Paris verbringen. Bestimmte Gerichte vermögen uns aber womöglich dermaßen zu beeindrucken und überwältigen, dass wir auch auf eine ganze Woche London verzichten würden, um das außergewöhnliche Ritual der Haute Cuisine immer wieder zu erleben.

Ob instinktiv eine „Pasta cacio e pepe“ in einer überfüllten und lauten Trattoria den Trüffel-Garnelen auf Kartoffelschaum im schicksten Restaurant der Stadt vorzuziehen ist – interessant ist unsere Gastronomie allemal. Und ist unsere Neugierde erst einmal geweckt, sodass wir noch mehr wissen wollen, dann könnten wir in einen angenehmen Sog geraten, aus dem es sich schwerlich herauskommen lässt, ohne ein paar Kilo zugelegt zu haben.



La cucina ci sostiene dalla culla alla tomba, aumenta le delizie dell'amore e la confidenza dell'amicizia, disarmo l'odio, agevola gli affari e ci offre, nel breve corso della vita, la sola gioia che, non essendo seguita da stanchezza, ci riposa da tutte le altre.

Anthelme Brillat-Savarin

parenti, anche se solo in videochiamata! Se riusciremo quindi a imparare qualcosa da questa brutta esperienza, probabilmente il pranzo della domenica potrà ritenersi salvo.

Se si parla di cultura gastronomica, non possiamo esimerci da un piccolo excursus su quanto sia mutato il nostro rapporto con la ristorazione.

Il panorama gastronomico ha vissuto notevoli cambiamenti e innovazioni. Non tutto è figlio delle "ricette della nonna" o di trattorie che rispolverano i sapori più autentici!

La nouvelle cuisine, introdotta in Francia nel 1972, riscrive completamente le regole dell'alta ristorazione. Gault Millau e Paul Bocuse dettano di fatto un vero e proprio decalogo di regole ferree che si può sintetizzare nell'abbandono della tradizione e dell'alleggerimento dei pasti con originalità.

Nonostante per molti detrattori la "nouvelle cuisine" sia solo sinonimo di minuscole porzioni in piatti enormi, è proprio qui che mixer, bagnomaria e cottura a bassa temperatura fanno capolino.

In Italia Gualtiero Marchesi ne sarà il vero pioniere e la massima espressione. Le cucine stellate di oggi, con le migliori in termini di creatività e un panorama eccezionalmente assortito di ingredienti, ne sono l'iconica espressione.

A tutto questo negli ultimi anni si è aggiunta, promossa questa volta dai cugini spagnoli, la cucina molecolare che trova in Ferran Adrià il re indiscusso.

Questo mix di modernità ha portato a destrutturare, sferificare, sifonare e dare spazio a piatti "cult", immediatamente riconducibili a chef che di questi tempi vengono osannati come vere e proprie rockstar.

Non tutti risultano convincenti e talvolta la spesa per una cena in un ristorante "tre stelle Michelin" in Italia si avvicina al costo di un week end a Parigi. Può tuttavia capitare di rimanere talmente colpiti ed estasiati da alcune preparazioni da aver voglia di rinunciare persino a un fine settimana all'estero per rivivere più e più volte questo anomalo rito dell'alta ristorazione.

Che si preferisca la "cacio e pepe" in una trattoria affollata e rumorosa alle canocchie al tartufo su una schiuma di patate nel ristorante più chic della città, la nostra gastronomia risulterà comunque interessante e se facessimo lo sforzo ulteriore di incuriosirci e volerne sapere di più, probabilmente verremmo attirati in un piacevole vortice dal quale è difficile uscire se non con qualche chilo in più.



Mascarpone e fragole, Osteria dal Minestraio

Foto Alessandro Stecca

Mattia Tagetto

Du bist, was du isst - oder?

Kugelfisch, „best Kebab im Tole“, der schnelle Imbiss mit geselligem Bier an der „Tanke“ – oder auch die Maikäfersuppe: Alles Indizien für die Befindlichkeit von Gesellschaften.

Du bist, was du isst. Aber du isst auch, was du musst. Was du kannst. Willst. Wozu du dir die Zeit nimmst. Du futterst möglicherweise Exotisches. Vielleicht bald auch etwas, das du dir jetzt noch nicht vorstellen kannst. Und manche lassen sogar Kreisverkehre „künstlerisch“ so gestalten, wie sie anderen Nahrung vorsetzen.

Du bist, was du isst. Der Spruch, den heute gerne die Pharmaindustrie sowie Gesundheits- und Ernährungsberater für sich reklamieren, könnte gut und gern auch anders gedeutet werden. Eine andere Interpretation wäre die: Kannst du es dir leisten, isst du besser. Nahrungsaufnahme als ein gesellschaftliches Spiegelbild! Während die einen demonstrativ vergoldete Steaks zu sich nehmen, um ein Exempel aus der glamourösen vor-Corona-Fußballwelt heranzuziehen, sind die anderen froh, überhaupt etwas zwischen die Zähne zu bekommen. Du bist, was du isst. Du bist entweder auf die Butterseite des Lebens gefallen – oder eben nicht.

Diese Ess-Mehrklassengesellschaften hat es immer schon gegeben: Während sich die einen am erlegten Wild delectierten, kauten die anderen an dürrer Getreidehalmen. Wenn überhaupt. Ein Unterschied, wie er auch in Tirol vor nicht allzu ferner Zeit deutlich zutage trat.

„Gerade die erste Hälfte des 19. Jahrhunderts zeichnete sich in großen Teilen Europas durch einen Mangel an Nahrungsmitteln aus, was zu einer beständigen Teuerung führte. Die Gründe lagen in den Napoleonischen Kriegen, den Auswirkungen der Kleinen Eiszeit auf die Ernteergebnisse und Naturkatastrophen wie dem Tambora-Ausbruch von 1815. Im Oberinntal kam die Real-Erbteilung bei zunehmender Bevölkerungszahl der Verarmung zusätzlich entgegen. Mit der Aufspaltung des Besitzes war es vielen Familien unmög-



Um den Herd. Schauplatz Tirol vor nicht allzu langer Zeit.

Archiv Hannes Weinberger

lich geworden, sich vom eigenen Grund und Boden zu ernähren und man war gezwungen, als Wanderhändler oder Saisonarbeiter für das Auskommen der Familie zu sorgen. Der Nachwuchs musste häufig, bis in das 20. Jahrhundert hinein, während der Sommermonate in der Fremde die Familie als Esser entlasten – als Schwabenkinder arbeiteten sie in der Landwirtschaft im Bodenseeraum, Allgäu und im Schwäbischen unter meist sehr harten Bedingungen.

In den Jahren 1845 bis 1848 sorgte ein Kaltlufteinbruch für nasskalte Witterung – die Kleine Eiszeit hatte sich nochmals bemerkbar gemacht. Diese kurzzeitige, aber umso dramatischere Klimaänderung läutete die letzte Kälte-Feuchtigkeitshungersnot ein. Um Hungersnöte abzufedern, hatte

der Kartoffelanbau in geringem Maße im Außerfern und vereinzelt im Oberinntal schon früh – um 1770 - Einzug gehalten, jedoch bei der nasskalten Witterung in der Mitte des 19. Jahrhunderts verfaulte das Saatgut und das Brotgetreide musste zu überhöhten Preisen eingeführt werden. Kaiser Franz und sein Nachfolger Ferdinand taten die Bitten ihrer Tiroler Untertanen ungerührt ab. Getreide kam erst durch den bayrischen König ins Land, der nun in Tirol und speziell im Außerfern als „Brotvater“ verehrt wurde.

Die Hungersnot war so ungeheuerlich, dass auf den Märkten Mäuse zum Verzehr angeboten wurden und zum Brotbacken hatte man sich mit zermahlenen Heublumen und Baumrinden versucht.“¹

Dessen ungeachtet, schien gerade der höhere Klerus nach Belieben gevöllert zu haben. Die „Gelage“ sollen an die sechs Stunden lang gedauert haben, hier zwei Menüfolgen zur Verdeutlichung:²

„Primitz“ in Sölden 1850

1. Milzsuppe, Henne, Würste, Schafffleisch
2. Heiß gesottene Forellen
3. Rindfleisch, Krien, Rettig, Senf, Kraut mit Zunge [Krien = Kren, Anm.]
4. Eingemachte Hühner, Zimmtschnitten
5. Zunge in Essig und Öl
6. Murmente, Mandlschnitte [Murmente = Murmeltier]
7. Gebackene Hühner, Schato
8. Gamsschlögl, Pomeranzensulze
9. Gedünstete Enten, Pfirsichschnitze, Pomeranzensalat
10. Braten, grüner und Zwetschkensalat
11. Torten, Konfekt und Kaffee

„Lediglich“ neun Gänge gab es für den Stamser Abt Alois Schnitzer in Sautens, als dort am 21.6.1850 zu seinen Ehren eine Namenstagstafel abgehalten wurde:

„Nahmens“tagstafel:

1. Suppe mit Milzschnitten, Henne, Kalbfleisch
2. Rindfleisch, Senf, Krien, Erdäpfel mit gebackener Leber [Kren, Anm.]
3. Kraut mit geselchter Zunge
4. Eingemachte Hühner, Butterschmalz, Mandlbögen
5. Gebratene Gans mit Kastanien (Gans)
6. Gedünstete Enten, Lemonimuß [= Weizenmus mit abgeriebener Zitronenschale]
7. Gamsschlögl, Weinsulze, Lemonisalat
8. Gebratene Hühner, Salat
9. Torten, Konfekt, Obst, Kaffee

Der Stamser Künstler und an Vielem interessierte, der 2017 verstorbene Prof. Hannes Weinberger (geb. 1952) hat im Rahmen seiner gastrosophischen Betrachtungen beinahe eintausend Rezepte aus der Zeit zwischen 1820 und 1870 zusammengetragen. Sie stammen aus dem Bereich zwischen Innsbruck und dem Arlberg und dokumentieren die Lebensumstände auf ihre besondere Art und Weise, zu der Sammler in seinen Vorträgen auch anfügte, dass natürlich auch jene Geistlichkeit, die unmittelbar mit der Seelsorge befasst war, vor Hunger alles andere als gefeit war. Zur Untermalung diente dabei dieses Geschichtchen:

In Imst gaben die reicheren Bürger am Allerseelentag „Sealebrot“ und „Sealezaltn“ an die Armen aus. Auch anderorts im Oberinntal erbarmten sich vermögende Privatpersonen, Wirte und Handelsleute der Armen. Zur Zeit des Fließer Pfarrers Maaß zogen viele Fließer nach Landeck um Almosen zu erhalten. Als der Andrang beim Postwirt besonders stark war, fragte die Köchin, ob denn heute ganz Fließ da sei und ob der Pfarrer etwa auch noch komme. Als Antwort erhielt sie von einem Fließer: „Dear hot kuani Schuach kött, sinsch war er ou köma!“

Welch' ein Unterschied zu dem, was in den vergangenen Jahren mancherorts auf Tirols Tischen landete! Da wollte man sich jeweils gegenseitig überflügeln und so kam es, dass bei Tourismushochburg-Saisonabschlussfeiern, und dies ausgerechnet am Fuße eines heimischen Gletschers, japanischer Kugelfisch serviert wurde. – Anschließend wurde das Glas besonders hoch erhoben, weil man den Verzehr des giftigen exotischen Meeresbewohners überlebt hat.

Die Monate vorher wurden den Touristen im eigenen Gourmetrestaurant auf 3.000 Meter Höhe hochpreisige *amuse buche* und *linguini* kredenzt. Genippt werden durfte am *Château Petrus 2011*, der zum Dreiviertelliterpreis von gerade einmal 4.900 Euro feilgeboten wurde.³

Schlecht scheint es uns die letzten Jahre also nicht gerade gegangen zu sein. Was aber kommt jetzt? Landet gar *Grille mit Dip* auf unseren Tellern? Denkbar wär's. Einerseits aus purer Lust am Ausprobieren – andererseits, schrecklicher Gedanke!, möglicherweise auf Gründen der Notwendigkeit.

Essbare Insekten befinden sich, glaubt man jedenfalls Trendforschern, generell im Landeanflug auf unsere Speisekarten. Die Proteinbomben aus der artenreichsten aller Tierklassen sollen sogar eine echte Alternative zum Fleischkonsum darstellen. Sie wird als nachhaltig und gesund bezeichnet. Schließlich können mehr als 3.000 Ethnien in 130 Ländern nicht irren. Und so gibt es auch bereits eine Fachbezeichnung: Mit dem Wort *Entomophagie* wird der menschliche Verzehr von Insekten beschrieben.

In unseren Breiten aktuell noch weitestgehend als ein Ess-Tabu angesehen, ist der Insektengenuss global gesehen eher die Regel als die Ausnahme. Aber ein Blick in die Geschichte lehrt anderes: so sollen auf den Festen der alten Griechen und Römer bereits regelmäßig fette Larven gereicht worden sein und Aristoteles höchstpersönlich Rezepte für die Zubereitung von Zikaden hinterlassen haben. – Aber in der Not frisst (nicht nur) der Teufel bekanntlich Fliegen, und deshalb wird es kein Zufall



Maikäfersuppe

Archiv: Hannes Weinberger

sein, dass eine Tiroler Landeszeitung ausgerechnet im Jahr 1856 ein Rezept zur Zubereitung von Maikäfersuppe veröffentlichte:

Wer des bisherigen Suppen-Repertoirs schon überdrüssig ist und etwas Abwechslung in das ewig wiederkehrende Einerlei der Mehlspeis-, Brot-, Ragout-, Rahm-Suppen etc. bringen will, dem ist folgende Abhandlung des Dr. Schneider aus Fulda, die im „Magazin für Staats-Arzneikunde“ erschienen ist, zu empfehlen. Dr. Schneider schreibt: „Man sollte nicht glauben, dass der gemeine Maikäfer, welcher oft eine verderbliche Landplage ist und alles verheert, uns so gute Suppe liefern könnte, wie solche von ihm gewonnen, hier in Fulda von vielen bereitet und mit Vergnügen gegessen wird. Dieselbe wird wie eine Krebsuppe bereitet. Die Käfer, von welchen man 30 Stück pro Person rechnet, werde, sowie sie gefangen sind, gewaschen, in einem Mörser gestoßen, in heißer Butter hart geröstet und in Fleischbrühe aufgekocht, fein durchgeseiht und über geröstete Semmelschnitten angerichtet. Ist die Bouillon auch schlecht, so wird sie durch die Kraft der Maikäfer ganz vorzüglich, und eine Maikäfer-Suppe, gut bereitet, ist schmackhafter, besser und kräftiger als eine Krebsuppe; ihr Geruch ist angenehm, ihre Farbe bräunlich wie die Maikäferflügel. Nur Vorurteil konnte dieses feine und treffliche Nahrungsmittel, namentlich für sehr entkräftigte Kranke, diesen entziehen, und ist einmal das Vorurteil dagegen besiegt, so wäre diese Suppe eine gute Acquisitition für Hospitäler und Kasernen, wo sie auch ohne Bouillon, bloß mit Wasser bereitet, herrliche Dienste tun wird. Warum man sie bisher verachtete und noch verachtet, ist nicht wohl einzusehen; sehen die Maikäfer ekelhafter als die Schildkröten aus, aus welchen die berühmten Kraftsuppen bereitet werden? Gewiss nicht. Alle Gäste, welche beim mir, ohne es zu wissen, Maikäfer-Suppe genossen haben, verlangten doppelte, ja dreifache Portionen! Will man täuschen (was die Köchinnen so gerne tun), so tue man einige Krebse zur Käfersuppe, und so wird sie dann für die vorzüglichste Krebsuppe gelten.“⁵



Darstellung des Beelzebubs aus dem Jahr 1863.

Quelle: ntv.de

Das Sprichwort *Frisst-der-Teufel-Fliegen* trägt übrigens eine Besonderheit in sich. „Im Aramäischen“, so Religionswissenschaftler, „wird der Teufel als *ba'al-debaba* bezeichnet, und das bedeutet: Herr der Fliegen.“ Und von diesem Begriff leite sich daher auch das Wort *Beelzebub* ab.⁴

Gemäß dieser Erklärung würde, zumindest metaphorisch betrachtet, der Satan, der sich sonst menschliche Seelen einverleibt, in Notzeiten seine eigenen Untertanen verspeisen. Vertilgt nun aber der Mensch Insekten, hat er damit den Spieß genau umgedreht.

Geradezu *teuflisch* gelacht und gejoht haben einige Jahrzehnte lang Besucher von hiesigen Zeltfesten. Hat doch bei diesen, jeweils zu eher vorgerückter Stunde ein schnell zu zweifelhaften Ehren gekommener Schütze, stolz in Tracht gewandet, und versehen auch mit einem beeindruckenden Bart, nicht nur Fliegen und Mäuse bei lebendigem Leib verspeist, sondern auch Weberknechte. Ein bierschwangerer Mikrokosmos einer kulinarischen Zeit- und Weltreise, bei der das Angebot von Vier- und Sechs- also auch gleich auf Achtbeiner erweitert wurde! Aber was soll's: auf einem Bein steht man bekanntlich nicht gut. Das sagen bei uns seit alters her immer auch die Wirte. Außerdem hat der gute Mann in Schützenmontur sich bei seinen Auftritten ohnehin nur als traditionsbewusster *Entomophagier* gezeigt. Vielleicht auch als weitsichtiger, wer weiß.

Ähnlich „weltmännisch“ geht es bei uns derzeit nur mehr bei der Ankündigung und weniger in der Ausführung, sprich dem eigentlichen Vertilgen, zu. Besonders nett ist das Beispiel einer Imbiss-Ankündigungstafel an einer Straßenkreuzung. Hier schließt sich auf wundersame Art und Weise mehrfach ein Kreis, weil der „Best-Kebab-im-Tole“-Hinweis in vier (Welt-)Sprachen ausgeführt ist: Neben dem Englischen, Türkischen und Deutschen finden wir auch das Ötztalerische, das sich auf der Unesco-Liste des immateriellen Kulturerbes befindet.

Das alles passt irgendwie haargenau zur jüngst erfolgten Gestaltung des neben dem viersprachigen Hinweisschild befindlichen Kreisverkehrs. Hier ließ der Bürgermeister, gleichzeitig Aufsichtsratsvorsitzender der Bergbahnen, aus fernen Landen, manche behaupten sogar aus China,

einen Stein herankarren, -schiffen oder was auch immer, und aufstellen. Zu Ehren des Acherkogls, des Hausberges, wie der Initiator staatstragend erklärt. Das macht alleine deshalb Sinn, weil der nördlichste Dreitausender des gesamten Kontinents sonst praktisch überhaupt nicht zu sehen ist. Deshalb braucht es unbedingt ein „Denkmal“ dieser besonderen Art. Liebevoll verziert mit dem ohnehin allgegenwärtigen Logo des Tourismusverbandes und in Reih und Glied gesetzten Stiefmütterchen. Davor aufgepflanzt: auch ein touristisches Maskottchen. Auf das Hauptmotiv des Steines hinauf führt eine Seilbahn, zwar von der anderen Seite als in Wirklichkeit, aber immerhin. Die richtige fällt ja sonst auch niemandem auf. Kurzum: Ein Offenbarungseid touristischer Anbiederung, und das auch noch unter dem Deckmantel der „künstlerischer Gestaltung“, wie der Verantwortliche selbst betont.



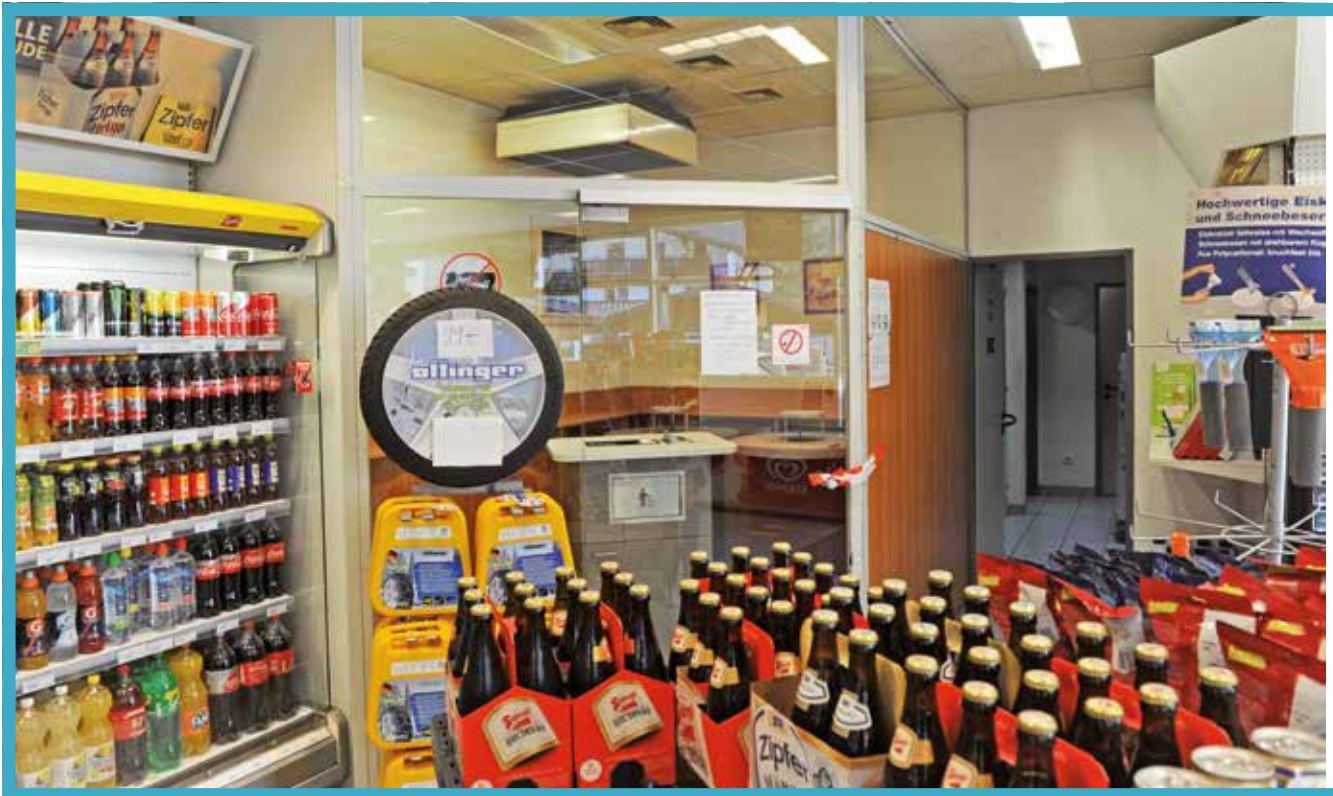
Best Kebab im Tole. Erhältlich am Fuße des 3007 Meter hohen Acherkogels.

Foto: Bernhard Stecher



Die „künstlerische“ Gestaltung dieses Kreisverkehrs und das kulinarische Angebot im Bergrestaurant von „Hochöetz“, hier angedeutet durch das Liftsymbol, weisen frappierende Ähnlichkeiten auf.

Foto: Bernhard Stecher



In Corona-Zeiten, die auf einem Tiermarkt in China ihren Anfang genommen haben sollen, gesperrt, sonst ein beliebter Treffpunkt und scheinbar eines der letzten Überbleibsel von Wirtshauskultur in einem Tourismusort: Das Stehbeisl in der „Tanke“ Foto: Bernhard Stecher

Im Bergrestaurant am Ende der Bergbahn gibt es natürlich „internationale Küche“. So wie halt in allen Schihütten des Landes. Das Fleisch wird großteils aus den Ausland herbeigeschafft. Auf die Anregung hin, heimische Landwirte zu unterstützen und deren Produkte zu verkochen, schüttelte der Pleonasmus-in-Peron-Bürgermeister-und-Aufsichtsratsvorsitzende den Kopf und führte „den Preis“ ins Treffen. Man solle mit solchen Ideen den Bergbahnen keinen „Bärendienst erweisen“, meinte er. – Wohl nicht von ungefähr klingen Tellerrand und Tälerrand ziemlich gleich.

Derartige Überlegungen kümmern die Einkehrenden am Imbissstand am Ötzer Kreisverkehr freilich weniger. Hier treffen sich die Witwer, die sonst aus irgendwelchen Gründen Alleinstehenden, Neo-Pensionisten, die Arbeiter nach getaner Tat, hungrige Teenager etc. zu einem schnellen Verzehr, wobei sich das Durststillen durchaus in die Länge ziehen kann. Mitunter rennt der Schmäh, wie er aus den Gasthäusern bereits verschwunden zu sein scheint. Die Einheimischen dürften gemerkt haben, dass sie dort im Grunde genommen nur in den Zwischensaisonen gerne gesehen werden.

Auch am anderen Ende des Dorfes regiert die „Wirtshauskultur“ scheinbar nur mehr in einem kleinen,

seit der Raucherverordnung abgegrenzten Bereich des Tankstellengebäudes, genannt die „Tanke“. Hier gibt es Flüssiges, aber auch belegte Brote, Fleischkäsesemmel und andere kleine Snacks für den schnellen Hunger.

Es hat sich vieles verändert. Und es wird sich auch noch vieles verändern. Genau genommen wird sich alles verändern. Warum? Ganz einfach: Weil Essen und Trinken letztlich auch nur Spiegelbilder der jeweiligen Gesellschaft sind. Was wird die Zukunft bringen?

Bernhard Stecher

- 1 Weinberger, Hannes: Vorwort zu einem nicht erschienenen gastrosophischen Kochbuch, 2017.
- 2 Stecher, Bernhard: wöll, töll, völl. Mythos Ötztal. Ein heiter-kritisches Lese- und Hörbuch, 2. Auflage 2017, S. 187, 179.
- 3 Ebd., S. 352
- 4 Innsbrucker Nachrichten, 3. Jg., Nr. 134, 13. Juni 1856, S. 913, 914
- 5 Vgl. Alexandra Stellmacher, Institut für Religionswissenschaft der Freien Universität Berlin

„Niemand legt goldene Äpfel auf einen hölzernen Teller...“

Krapfenteller im Stadtmuseum Bozen

Das Essen ist beim Menschen bekanntlich nicht nur eine Frage der physischen, lebensnotwendigen Ernährung, sondern genauso wesentlich ein sozialer und kultureller Faktor. Deshalb spricht man auch von der Esskultur, und umschreibt damit die kulturellen Phänomene rund um die Zubereitung und die Einnahme von Speisen – im Grunde nur ein Ausschnitt des alltäglichen Lebens, und doch ein sehr weites Feld: Küche und Zubereitung, Speiseort, Speisen und Getränke, Möbel und Geräte zum Speisen, Essgewohnheiten, Verhaltensregeln und Gebräuche, Unterhaltung beim Essen usw.!

Dieses breite Feld von Sachkultur, Tradition/Überlieferung und jeweils aktuellen Modeerscheinungen rund ums Essen decken die Sammlungen des Bozner Stadtmuseums nur sehr bruchstückhaft und in wenigen Ausschnitten ab, bedingt einerseits durch die Sammlungspolitik des Museumsvereins, der seit seiner Gründung 1882 mit Ausnahme von ganz wenigen, forciert betriebenen Sammlungsbereichen, die Vermehrung seiner Museumssammlungen mehr oder weniger dem Zufall von Schenkungen und günstigen Gelegenheiten überlassen hatte, wohl auch unter dem steten Druck von Geld- und Platzmangel¹. Andererseits sprach man vor dem Ersten Weltkrieg, entsprechend der im deutschen Sprachraum vorherrschenden Auffassung in der Sammlungskultur, dem besonderen, seltenen, aussergewöhnlichen Stück einen wesentlich höheren Stellenwert innerhalb der Sachkultur zu, sah in ihm das eigene Kulturmilieu besser repräsentiert als im normalen alltäglichen Objekt. Letzteres fehlt deshalb auch meistens in den alten, auf das 19. Jahrhundert zurückgehenden Sammlungen; ein breiter Querschnitt durch die vorhandene, damals noch lebendige Sach-

kultur, ein Spiegelbild des realen, noch anzutreffenden Sachgutes, das auch noch für Museen hätte erworben werden können, war nicht angestrebt weil nicht gefragt: Naturwissenschaftliches Streben nach Komplettierung einer kulturgeschichtlichen Sammlung, wenigstens in bestimmten Bereichen, nach dem Vorbild, gerade auch in Bozen, berühmter naturkundlicher Sammlungen und Studien eines Vinzenz Gredler oder eines Georg Gasser, lagen noch fern.

Doch kehren wir zum Thema und damit zum gewählten Titelzitat zurück, das einem Ausspruch von Carl Wilhelm Emil Quandt (1835 - 1911), einem evangelischen Pfarrer und Superintendenten, entnommen ist und das vollständig lautet: „Niemand legt goldene Äpfel auf einen hölzernen Teller; ihnen gebühren silberne Schalen. Die äußere Bildung in Manier, Lebensart und Umgang hat für den Christen den Wert einer silbernen Schale.“ (zitiert nach: https://www.apophismen.de/suche?autor_quelle=Quandt). Es geht allgemein um Bildungsprinzipien und Werte in einer vom Christentum bestimmten Gesellschaft, wobei das kontrastreiche Bild von den goldenen Äpfeln auf hölzernen Tellern nicht zufällig die Esskultur assoziiert, manifestieren sich doch gerade in letzterer Werte und Wertschätzung von Speisen und Speisenden.

Mit den Krapfentellern ist es eben nicht anders: Auch in Tirol legte man früher grossen Wert, seinem Gast und sich selbst das Besondere eines Festtagsessens auch in einem würdigen Rahmen zu präsentieren. Dies gilt für den Adel, den Bürger in der Stadt wie dem Bauern auf dem Land. Auf großen runden Tellern oder in Schüsseln, die, je nach Stand und finanziellem Vermögen, aus Silber,

Zinn, aus Keramik oder auch nur aus Holz sein konnten, wurden süße Teigwaren aufgetragen, unter denen die in fett gebackenen Krapfen, die auch mit Mohn gefüllt sein konnten², wohl die bekanntesten waren und sind³.

Die Vorlageplatten und -teller aus glasierter bunter Hafnerware sind seit langem begehrte Sammelobjekte⁴ und stellen deshalb in der Keramik- und Porzellansammlung des Stadtmuseums Bozen auch einen beachtlichen Bestand, der vor wenigen Jahren im Rahmen des internationalen Forschungsprojektes „Typisch Bruneck? Regionales Gebrauchsgeschirr des 18. bis 20. Jahrhunderts als Quelle für Alltag, Handel und Handwerk“ gesichtet und bearbeitet wurde⁵.

Den Krapfentellern ist eines gemeinsam: Obwohl einfach gestaltet, zeugen sie von einem hohen technischen, handwerklichen Können, denn je größer die Durchmesser, desto schwieriger die Arbeit auf der Drehscheibe und desto größer das Risiko beim Brand im Brennofen. Bodenunterseite und Außenbereich blieben im Tongrund belassen, während der Rand, die Fahne (die Wandung innen) und der Gefäßspiegel (die Bodeninnenseite) durchgehend glasiert und dekoriert sind. „Der farbliche Effekt erscheint sehr raffiniert, obwohl mit einfachsten Mitteln (Freihandmalerei, ohne die Möglichkeit einer Korrektur) gearbeitet wurde“⁶. Teller mit Datumsangabe oder sogar Namen und Sprüche sind generell sehr selten; sie verweisen auf spezielle Ereignisse, wie z.B. Verlobungen hin, für die sie beim Hafner in Auftrag gegeben wurden. Weil Ziffern und Buchstaben wie generell der farbige Dekor vor dem Glasurbrand aufgetragen werden, sind Daten besonders auch für die zeitliche Einordnung der Teller von Bedeutung.

Teller der „roten Gruppe“

Die nachweislich ältesten bekannten Vorlageteller oder -platten aus Keramik wurden um die Mitte des 18. Jahrhunderts im Pustertaler Raum anfertigt. Sie werden von Dorothea von Miller in der sog. „roten Gruppe“ zusammengefasst. Auf einem Tongrund in Rotgold-Braun wur-

de die gelbe Dekorierung aufgetragen. Einer der beiden Teller im Stadtmuseum (Abb. 1), die zur „roten Gruppe“ gehören, ist 1783 datiert. Dieses mit 60 cm Durchmesser besonders grosse Exemplar mit Christusmonogramm IHS und dem Datum im Spiegel wurde 1913 durch den Museumsverein beim Antiquitätenhändler Raffin in Bruneck erworben (Inv.-Nr. S.M. 3033/CE 3033; Katalog Mouseia



Abb. 1: Pustertaler Krapfenteller der „roten Gruppe“, 1783 (Katalog Mouseia CM 8655)



Abb. 2: Pustertaler Krapfenteller der „roten Gruppe“ (Katalog Mouseia CM 8654)



Abb. 3: Inventar-Eintrag mit kolorierter Zeichnung der beiden Krapfenteller der „roten Gruppe“

CM 8655). Auch der zweite Teller der „roten Gruppe“ wurde 1913 bei Raffin in Bruneck erworben (Abb. 2). Mit 56,8 cm ist er nur wenig kleiner und datiert ebenfalls in die 2. Hälfte des 18. Jh.s. Dieser Teller wurde vermutlich in der Hafnerei Winterleitner in Bruneck angefertigt (Inv.Nr. GV 1052; Katalog Mouseia CM 8654). Interessant ist auch die Dokumentation der beiden Krapfenteller durch eine aquarellierte Tuschezeichnung im Inventar

„Gesammt.Verzeichnis der Ankäufe & Spenden A“ (nach 1905) des Museumsvereins Bozen (Blatt 69, Nr. 1052 (a–b), o. J.: „2 Krapfenschüßeln“), die sehr wahrscheinlich vom talentierten Zeichner Josef Psenner (1851–1926) stammt (Abb. 3). Dieser, ein Großneffe des bekannten Bozner Kunstmalers Anton Psenner (1791–1866), war ab 1909 Schriftführer des Museumsvereins und von 1912 bis 1926 auch Museumsdirektor.

Die Teller der „dunklen Gruppe“

Sieben Krapfenteller gehören nach Farbe und Dekor der „Dunklen Gruppe“ an, die generell in das 2. Drittel bis Ende des 19. Jahrhunderts datiert wird. Von Miller beschreibt diese relativ zahlreich vertretene Gruppe treffend: „Auf einigen wenigen Objekten erscheinen noch die komplexen Dekormotive der roten Gruppe. Ansonsten wird der Dekor einfacher, auf der Fahne, am Spiegelrand und seltener in der Spiegelmitte treten Abfolgen von konzentrischen Bändern, Linien und Wellenbändern auf, die auf der sich drehenden Töpferscheibe entstehen“⁷.

Der Teller Abb. 4 (Katalog Mouseia CM 8650, Durchmesser 49,5cm), der vermutlich in der Hafnerei Kuntner in Bruneck entstand, ist 1875 datiert und trägt, was sehr selten ist, in weißer Kurrent-Aufschrift einen längeren Spruch: „Unser Magd heist Anna Gred wan der Knecht in Wirtshaus steht. 1875.“ Aus Sicht der Erwerbsgeschichte ist interessant zu vermerken, dass dieses Stück, zusammen mit anderen



Abb. 4: Pustertaler Krapfenteller der „dunklen Gruppe“, hergestellt 1875 vermutlich in der Hafnerei Kuntner in Bruneck (Katalog Mouseia CM 8650)



Abb. 5: Kleiner Pustertaler Krapfenteller der „dunklen Gruppe“, um 1900, wohl aus der Hafnerei Kuntner in Bruneck (Katalog Mouseia CM 8647)



Abb. 6: Pustertaler Krapfenteller der „dunklen Gruppe“, um 1900, wohl aus der Hafnerei Kuntner in Bruneck (Katalog Mouseia CM 8649)

dreien (Abb. 5: CM 8647, Durchmesser 33,5cm; Abb. 6: CM 8649, Durchmesser 40cm; Abb. 7: CM 8652, Durchmesser 51,5cm), 1912 von „Antiquitäten [Heinrich] Mayr, Bozen“ angekauft wurden. Zwei weitere große Teller (Abb. 8: CM 8651, Durchmesser 50,2cm; Abb. 9: CM 8652, Durchmesser

53cm) erwarb der Museumsverein von einer gewissen „Eppaner Bötin“, vermutlich eine Frau Pitscheider/Bitscheider aus Eppan, die wohl Hausierhändlerin war. Vom sehr großen flachen Krapfenteller Abb. 10 (CM 8653, Durchmesser 54,5cm) gibt es keine Hinweise zur Provenienz.



Abb. 7: Großer flacher Krapfenteller der „dunklen Gruppe“, gefertigt in der 2. Hälfte des 19. Jahrhunderts in der Hafnerei Kuntner in Bruneck (Katalog Mouseia CM 8652)



Abb. 8: Großer flacher Krapfenteller der „dunklen Gruppe“, gefertigt um 1875-1890 vermutlich in der Hafnerei Kuntner in Bruneck (Katalog Mouseia CM 8651)



Abb. 9: Großer flacher Krapfenteller der „dunklen Gruppe“, gefertigt um 1900 in der Hafnerei Kuntner in Bruneck (Katalog Mouseia CM 8656)



Abb. 10: Großer flacher Krapfenteller der „dunklen Gruppe“, gefertigt um 1900 in der Hafnerei Kuntner in Bruneck (Katalog Mouseia CM 8653)

Teller der braunen und hellen Werkgruppe

Dorothea von Miller schreibt, dass sie bei ihren Erhebungen in Tiroler Museen und Sammlungen nur wenige Hafnerprodukte der „braunen Gruppe“ (Abb. 11, Durchmesser 33,7cm) erfassen konnte. Interessant ist der Dekor im Spiegel des einzigen Tellers dieser Gruppe im Stadtmuseum, ein Wirbel aus 3 Fischen, ein wohl bewusst gewähltes christliches Symbol. Auch dieses Stück wurde 1912 vom Bozner Antiquar Heinrich Mayr angekauft.

Sechs zumeist sehr große flache Krapfenteller im Stadtmuseum Bozen zeichnen sich durch einen weißen Hintergrund aus (Abb. 12: CM 8657, Durchmesser 55,7cm; Abb. 13: CM 8658, Durchmesser 54cm; Abb. 14: CM

8659, Durchmesser 54cm; Abb. 15: CM 8660, Durchmesser 46,9cm; Abb. 16: CM 8661, Durchmesser 49,5cm; Abb. 17: CM 8664, Durchmesser 55cm; Abb. 18: CM 8717, Durchmesser 28,8cm). Die Herstellung dieser auffälligen Keramikplatten wird um 1860-1870 bis in den ersten Jahrzehnten des 20. Jahrhunderts im Raum Bruneck - St. Lorenzen vermutet, wobei nach heutigem Forschungsstand mindesten 4 verschiedene Hafnereibetriebe



Abb. 11: Kleiner Pustertaler Krapfenteller der „braunen Gruppe“, gefertigt um 1900 in Bruneck oder St. Lorenzen (Katalog Mouseia CM 8562)



Abb. 12: Großer Pustertaler Krapfenteller der „hellen Gruppe“, gefertigt um 1900 in Bruneck oder St. Lorenzen (Katalog Mouseia CM 8657)



Abb. 13: Großer Pustertaler Krapfenteller der „hellen Gruppe“, gefertigt um 1900 in Bruneck oder St. Lorenzen (Katalog Mouseia CM 8658)



Abb. 14: Großer Pustertaler Krapfenteller der „hellen Gruppe“, gefertigt um 1900 in Bruneck oder St. Lorenzen (Katalog Mouseia CM 8659)



Abb. 15: Großer Pustertaler Krapfenteller der "hellen Gruppe", gefertigt um 1900 in Bruneck oder St. Lorenzen (Katalog Mouseia CM 8660)



Abb. 16: Großer Pustertaler Krapfenteller der "hellen Gruppe", gefertigt um 1900 in Bruneck oder St. Lorenzen (Katalog Mouseia CM 8661)



Abb. 17: Großer Pustertaler Krapfenteller der "hellen Gruppe", gefertigt um 1900 in Bruneck oder St. Lorenzen (Katalog Mouseia CM 8664)



Abb. 18: Kleiner Pustertaler Krapfenteller der "hellen Gruppe", gefertigt um 1900 vermutlich in der Hafnerei Kuntner in Bruneck (Katalog Mouseia CM 8717)

in Frage kommen (Eliskases, Malfertheiner, Franz Kuntner, Sießl)⁸. Ebenso wenig weiß man Genaues über den Erwerb dieser Teller, der nach 1912 aber wohl noch vor 1926 er-

folgt sein dürfte, da diese Objekte auf den von Josef Psenner angelegten und mit Tuschzeichnungen versehenen Dateikarten verzeichnet sind.

Weitere Krapfenteller oder -schüsseln

Abschließend sind noch drei Einzelstücke zu erwähnen, die auch zum Auftragen von begehrten Teigwaren an Feiertagen dienten. Die Schüssel Abb. 19 (CM 8670, Durchmesser 43,5cm) gehört zur „dunklen Gruppe“, datierte Gefäße dieser Werkgruppe streuen zwischen 1846 und 1883⁹. Auch diese „Krapfenschüssel“ ist bereits von Psenner verzeichnet, allerdings ohne weitere Angaben,

wie eben auch die beiden nachfolgenden Objekte: Alle drei waren 1926 bereits im Bestand des Stadtmuseums.

Der leider alt gebrochene Krapfenteller Abb. 20 (CM 8673, Durchmesser 49cm) ist im Scherben und in der Farbwahl zwar den Pustertaler Produkten sehr ähnlich, die Stadtansicht im Spiegel ist aber ein äußerst ungewöhnliches Motiv auf Krapfentellern und erinnert stark an andere, rund 100 Jahre ältere Hafnerprodukte, wie



Abb. 19: Große flache Krapfenschüssel der "dunklen Gruppe", 19. Jahrhundert, gefertigt vermutlich im Pustertal (Katalog Mouseia CM 8670)



Abb. 20: Große flache Krapfenschüssel, gefertigt um 1900 vermutlich im Pustertal (Katalog Mouseia CM 8673)



Abb. 21: Große flache Krapfenschüssel, gefertigt im 19. Jahrhundert vermutlich in Kröning, Niederbayern (Katalog Mouseia CM 8674)

z.B. die beiden spätbarocken, 1775 bzw. 1773 datierten Kachelöfen im Stadtmuseum Bozen, die wahrscheinlich in Bozen für eine bürgerlich-adelige Abnehmerschicht produziert wurden.

Die Krapfenschüssel Abb. 21 (CM 8674, Durchmesser 45,2cm) wurde von Dorothea von Miller bei der Durchsicht des gesamten Keramikbestandes im Stadtmuseum Bozen als ein Produkt von Kröning in Niederbayern bestimmt. Die Importwaren dieses überregional sehr bedeutenden südostdeutschen Töpferzentrums waren im 19. Jahrhundert auch auf den Tiroler Märkten sehr beliebt¹⁰.

Stefan Demetz

- 1 Toni Pescosta, *Sammel-, Ausstellungs- und Vortragstätigkeit*, in: Museumsverein Bozen (Hg.), *125 Jahre Museumsverein Bozen 1882-2007. Ein Stück Südtiroler Zeitgeschichte*, Bozen 2007, 38-47
- 2 Vgl. Dazu die Beiträge von Christiane Ganner, Maria Anna Stofner-Gross, Brigitte Valschauner in: Siegfried de Rachewiltz und Andreas Rauchegger (Hg.), Papaver Mohn. *Der Mohn in Mythologie, Volksmedizin, Speise- und Sachkultur Tirols* (Schriften des Landwirtschaftsmuseums Brunnenburg Nr. 16), Tirol 2015
- 3 Alexa Untersulzner, *Krapfenteller und Knödelschüssel. Die Verbindung von lokalen Gerichten und Pustertaler Hafnergeschirr*, in: Südtiroler Landesmuseum für Volkskunde, Dietenheim und Institut für Archäologien, Universität Innsbruck (Hg.), *Hafnergeschirr aus dem Pustertal. Formen und Dekore des 18. bis 20. Jahrhunderts* (= Nearchos 22, 2017), 101-116, bes. 109
- 4 Georg Kierdorf-Traut, *Volkskunst in Tirol*, Bozen 1977, 64-66 mit Abb. 43-45
- 5 Dorothea von Miller, *Einführung: Pustertaler Hafnergeschirr. Formen, Zuordnungen und Datierung*, in: Südtiroler Landesmuseum für Volkskunde, Dietenheim und Institut für Archäologien, Universität Innsbruck (Hg.), *Hafnergeschirr aus dem Pustertal. Formen und Dekore des 18. bis 20. Jahrhunderts* (= Nearchos 22, 2017), Dietenheim/Bruneck 2017, 123-157
- 6 Lorenzo dal Ri, *Die großen Festtagsteller*, in: Arche Verein Brixen (Hg.), *Kalender Flash 2011 Festtagsteller / I piatti delle feste*, Brixen 2011
- 7 Von Miller, siehe oben, 126
- 8 Von Miller, siehe oben, 126-127
- 9 Von Miller, siehe oben, 126
- 10 Dietrich Thaler, *„Glückshafner“ verkaufen keine Schüsseln. Handel und Vertrieb des Pustertaler Hafnergeschirrs*, in: Südtiroler Landesmuseum für Volkskunde, Dietenheim und Institut für Archäologien, Universität Innsbruck (Hg.), *Hafnergeschirr aus dem Pustertal. Formen und Dekore des 18. bis 20. Jahrhunderts* (= Nearchos 22, 2017), 21-46, bes. 32-33



Tischlein deck dich

Mitten in unserer Küche steht ein großer Holztisch. Er hat im Laufe der Jahre ein paar Spuren davongetragen. Er hat miterlebt - um nicht zu sagen mitgelitten - wie die Kinder herangewachsen sind. Kratzer und Löcher zeugen von unzähligen Bastelarbeiten, Farbspuren sind Beweise von ersten Acryl-Malversuchen, abgestoßene Kanten könnten von zahlreichen Turnstunden in der Familienküche berichten. Meist ist es unserem Küchentisch nicht vergönnt, eine Tischdecke zu tragen. Von Tischdekoration ganz zu schweigen. Denn unser Küchentisch ist hauptsächlich ein Gebrauchsgegenstand für die tägliche Nahrungsaufnahme und eben kein verschönertes Designobjekt.

Manchmal sind auf unserem Tisch Prospekte von Möbelhäusern ausgebreitet. Die unzähligen abgebildeten, stylischen Dekorationsangebote machen unseren mitgenommenen Tisch wohl manchmal etwas wehmütig. Es ist ja nicht so, dass ich schöner Dekoration abgeneigt wäre, aber da unser Küchentisch mehr oder weniger die ganze Zeit in Verwendung ist, müsste ich die Verschönerungsobjekte mehrmals täglich abräumen und verstauen, um sie dann einigermassen designmäßig korrekt wieder aufzubauen. Und dazu bin ich gelinde gesagt etwas unterbegabt und sicherlich auch zu bequem.

Ein Blick in die Tiroler Vergangenheit zeigt, dass sich die Standeszugehörigkeit gerade in früherer Zeit neben der grundlegenden Wohnsituation unter anderem auch am

Esstisch widerspiegelte. Diese Unterschiede sind in zahlreichen Museen zu sehen, da sowohl adelige Gebäude als auch alte Bauernhäuser in der heutigen Zeit nur mehr als Ausstellungsräume dienen, uns aber nach wie vor die unterschiedlichen Lebensweisen unserer Vorfahren aufzeigen.

Bereits im 13. Jahrhundert gab es in Frankreich den Beruf des „tapissier“, welcher für die dekorative Ausstattung der Schlösser und Burgen verantwortlich zeichnete. Auch in den übrigen europäischen Kaiser- und Königshäusern war es durchaus üblich, eigene Raumausstatter zu beschäftigen. In den kaiserlichen und adeligen Esszimmern des früheren Kronland Tirol speiste man an brokat- und seidengedeckten Tafeln, das Essen wurde von Lakaien in edelstem Porzellan serviert, die Suppe von blitzblank geputzten Silberlöffeln geschlürft, der Wein aus geschliffenen Kristallgläsern genippt. Die Luster spiegelten sich in polierten Kerzenleuchtern und gestärkte Baumwollservietten vollendeten das perfekte Erscheinungsbild. Die Adelsfamilien und deren erlesene Gäste nahmen auf gepolsterten und bezogenen Sesseln Platz, die Stoffe waren meist abgestimmt auf die Vorhänge oder Wandtapeten im Esszimmer. Kunstgemälde und goldgerahmte Spiegel zeigten den Wohlstand der Gastgeberfamilie. Ein wahrhaft luxuriöses Ambiente für die gehobene Nahrungsaufnahme.

Grundsätzlich anders stellte sich die Situation in den zahlenmäßig weitaus überlegenen und teils bettelarmen Bauernfamilien dar - das Essen war kein gesellschaftli-

ches Ereignis, sondern die reinste Form des Überlebens. In den Bauernhäusern drängte sich die Großfamilie um den meist in der Stube platzierten, massiven Esstisch, im Hintergrund der aufgeputzte Herrgottswinkel an der holzgetäfelten Wand, flankiert von Jesus- und Maria-Heiligenbildern. Die in der ganzen Stube umlaufende Sitzbank bot vielen großen und kleinen Hinterteilen Platz und wurde nur durch den einen oder anderen einfachen Holzstuhl an den zwei freien Seiten ergänzt. Eine Tischdekoration war meist nicht vorhanden und wäre auch absolut überflüssig gewesen, wurde doch die große Eisenpfanne schlicht mitten auf den Tisch gestellt. Ein jeder bekam einen Löffel aus der in den Tisch integrierten Besteckschublade gereicht und bediente sich direkt aus dem Kochgeschirr. War das Mahl beendet, wurde der Löffel entweder am Hemdzipfel oder mit einem aus der Schürze gefischten Stofftaschentuch abgewischt und wieder in die Schublade gelegt. Teller wurden in vielen Haushalten nur an Sonn- und Feiertagen verwendet, nach dem Mahl vorsichtig gespült und im bortengesäumten Kredenzschrank wie ein Schatz verwahrt. Feine, handgewebte Leinen wurden weniger zu Tischdecken verarbeitet, sondern von geübten Frauen- und Mädchenhänden mit teils filigranen, christlichen Motiven bestickt und als Weiskorbdecken verwendet. Tischwäsche – wenn überhaupt vorhanden – wurde nur an Sonntagen und bei hohen kirchlichen Festen aufgelegt oder den Töchtern als besondere Aussteuer mit in den Ehestand gegeben.

Bereits Anfang des 20. Jahrhunderts haben sich in Österreich aus vormals kleinen Tischlereibetrieben erste Einrichtungshäuser entwickelt. So erschien zum Beispiel 1913/1914 der erste Katalog der Firma *Leiner* – eine 36seitige illustrierte Preisliste. Ende der 1920er-Jahre wurden neben Möbeln bereits Raumausstattungsprodukte verkauft. In Tirol zählt das Einrichtungshaus *Wetscher* zu den ältesten dieser Branche und kann mittlerweile auf eine über hundertjährige Firmengeschichte zurückblicken.

Der heute international tätige Möbelriese *IKEA* war maßgeblich daran beteiligt, Einrichtungsgegenstände für jedermann leistbar zu machen. Die Gründung im Jahr 1943 in Schweden bildete den Startschuss für Billigmöbel der Marke *Eigenbau*, im Jahr 1951 erschien bereits der erste Katalog mit Möbeln samt Dekorationsobjekten als Teil eines komplett eingerichteten Zimmers – ein Novum in der damaligen Zeit. Zahlreiche österreichische und internationale Anbieter haben sich im Laufe der Jahre eben diesem Kon-



Tischdekoration für einen Landesempfang im Parissaal

zept verschoben und verdrängen durch ihre Billigpreispolitik zunehmend die ursprünglichen Einrichtungsspezialisten.

Der nach dem Krieg erste, hart erarbeitete Wohlstand in den 1950er- und 1960er-Jahren eröffnete auch bei uns einen ganz neuen Markt, waren die wohlherzogenen jungen Damen mir ihrer grundlegenden Haushaltsausbildung doch dazu angehalten, ihrer Familie ein trautes Heim zu schaffen. Die dekorativen Einrichtungsgegenstände beschränkten sich nicht mehr nur auf jene Dinge, die in Handarbeit hergestellt werden konnten. Die ab den 1970er-Jahren entstandenen Abholungsmärkte bildeten schließlich den Startschuss für den Verkauf von Dekorationsgegenständen, die weit über die notwendigen Gebrauchsobjekte hinausgehen.

Meine eigenen Kindheitserinnerungen aus den 1970er und 1980er Jahren entspringen einem Mittelklasse-Haushalt und beschränken sich dekorationstechnisch größ-

tenteils auf eine Plastiktischdecke auf dem Küchentisch, welche nutzungsbedingt halbjährlich ein anderes buntes Muster aufwies. Außer an Sonntagen – war die ganze siebenköpfige Familie gemeinsam zum Mittagessen versammelt, musste der Esstisch an beiden Seiten ausgezogen werden. So reichte die Tischdecke nicht mehr und wurde einfach ersatzlos abgenommen. Beiläufig möchte ich dazu anmerken, dass im Grunde genommen die ganze Küche für diese Esstischerweiterung nicht ausreichte und mein Bruder mit den hinteren Stuhlbeinen mehr oder weniger in der Speisekammer saß, bei welcher dann eben für die Zeit des Mittagessens die Türe offenblieb.

Aber zurück zur fehlenden Tischdekoration – trotz spartanischem Ambiente hatten wir doch immer eine Besonderheit: Es gab Teller für Werkstage und ein eigenes Service für Sonn- und Feiertage. Und an ganz hohen Festen wie Weihnachten, Ostern oder wenn eines von uns Kindern Erstkommunion feierte, wurde sogar der große Tisch in der Stube abgeräumt, welcher sonst für allerlei Hausarbeiten wie Nähen oder Bügeln und – mangels eigener Kinderzimmer für jeden einzelnen von uns - auch als Hausaufgabentisch in Verwendung war. Dann wurde die ländlich gemusterte Alltagsdecke durch ein helles Tischtuch getauscht und der Tisch mit dem eben erwähnten Sonntagsgeschirr gedeckt. Als absolutes Highlight schlürften wir am Heiligen Abend ehrfürchtig unseren Tee aus Glastassen, die in kleinen Kupferschalen mit filigranen Henkeln steckten. Ich werde die glühend heißen Tassen mein ganzes Leben lang nie vergessen. Aber auch wenn wir uns die zarten Lippen verbrühten – diese Erinnerung an das Besondere bleibt unauslöschlich.

Mit der Errungenschaft eines gewissen Wohlstandes in den letzten Jahrzehnten hat sich auch die Wohnsituation der Tiroler Bevölkerung ganz wesentlich verändert. Zusätzlich werden wir überschwemmt von Werbeprospekten aus allerlei Möbelhäusern und Dekorationsvorschlägen für jede Art von Wohnung, welche uns regelmäßig dazu verleiten, mit unserer Einrichtung nicht mehr zufrieden zu sein. Die stets steigende Konkurrenz ebnete den Weg für die meist in Asien produzierte Billigdekoration, welche sich jedermann und jedefrau heutzutage leisten und ständig bedenkenlos durch neuen, preiswerten Plastikkram ersetzen kann. Dazu müssen wir nicht einmal mehr ein Einrichtungshaus besuchen – Dekorationsartikel sind mittlerweile genauso in sämtlichen Lebensmittelgeschäften, Schreibwarenläden oder Drogeriemärkten erhältlich.



Esstisch in der alten Bauernstube

Die alljährlichen Trends betreffen vor allem auch unsere Essbereiche, welche je nach Jahreszeit gedeckt und verschönert gehören. Im Winter ziert weiße bis hellblaue Dekoration unsere Speisezimmer, filigrane Schneeflocken und glänzende Eiskristalle würden jede Schneekönigin vor Neid erblassen lassen. Ganz anders präsentieren sich unsere Esstische im Frühling mit dem groß vermarkteten Osterfest, bei welchem vor allem zarte Pastelltöne in mint und rosé das leichte Frühlingserwachen vor der Haustüre in unsere Wohnräume bringen sollen. Im Sommer decken wir unsere Speiseplätze gerne in kräftigen Farben, bunt bemaltes Porzellan ruft südliche Urlaubserlebnisse in Erinnerung. Im Herbst geben uns warme Braun-, Rot- und Orangetöne ein Gefühl von Wohlbehagen und würde uns nicht das unvermeidliche Halloweenfest mit der grauenhaft gruseligen Dekoration überschwemmen, würde auch in unser Zuhause adäquat zur langsam einschlafenden Natur etwas Ruhe einkehren. Solange jedenfalls, bis wir in Weihnachtsstimmung kommen – dann überschlagen sich selbst eingefleischte Dekorationsmuffel und spiegeln sich in überschwänglichen Gold-, Silber- und Glitzerartikeln. Das absolute Highlight eines jeden Dekorationsjahres und das mit Abstand lukrativste Geschäft für sämtliche Warenhäuser.

Nicht einmal vor unseren Terrassentischen machen die Dekorationselfen Halt. Wobei die jährlich erneut angepriesenen Fischernetzte und Muscheln in meinen Augen von unserem Binnenland genauso weit entfernt sind wie

Handgewebte Leinentischdecke



die unzähligen Buddhas in allen Größen (denn jetzt mal ehrlich – wer von uns eingefleischten Tirolern ist denn wirklich überzeugter Buddhist?). Nichts desto trotz werden wir stolzen Hausbesitzer jeden Sommer aufs Neue animiert, zig Euros in die Einrichtungswirtschaft zu investieren, damit wir dann im abends meist kühlen Tirol an mediterran dekorierten Gartentischen frösteln.

In unserer weit verzweigten Tiroler Gastronomie und Hotellerie stellt die Esstischdekoration ein ganz wesentliches Detail des Gesamterscheinungsbildes dar. Jährlich sollen/müssen die neuesten Trends umgesetzt werden, um die Gäste jedes Mal aufs Neue zu überraschen und zu begeistern. In einem Hotel oder Restaurant der gehobenen Kategorie erwarten wir moderne Speisesäle, silberne Platzteller gehören hier genauso zum Ambiente wie große Weinkelche und dezente, stimmungsvolle Beleuchtung. In unserer Vorstellung von sogenannten gut bürgerlichen Restaurants befindet sich meist farblich zur Polsterung passende Wäsche auf den gedeckten Esstischen. Selbst im Verhältnis einfache Gästepensionen veröffentlichen auf ihren Homepages Bilder von einladend dekorierten Frühstückstischen. Genießen wir hingegen im Sommer beim Wandern eine Einkehr auf der Almhütte, fühlen wir uns an einem einfachen Holztisch mit kariertem Mitteldecke und Alpenblumen in einer kleinen Vase am Wohlsten. So wechseln unsere Ansprüche je nachdem, in welchem gastronomischen Bereich wir uns gerade bewegen. Und nicht zuletzt begrün-

den wir als Gäste durch unsere Reaktionen den von den Gastronomen betriebenen Aufwand bei der Dekoration.

Findige Tiroler Touristiker entwickeln immer wieder neue Angebote, um den Gästen das „besondere kulinarische Urlaubserlebnis“ zu bieten. Abseits vom touristischen Mainstream gibt es Angebote von kleinsten Gondel-Restaurants mit mehrgängigen Menüs über erlesene Speisemöglichkeiten in eigenen errichteten luxuriösen Panoramalocations in luftigen Höhen bis zu Sonnenaufgangsfahrten mit anschließendem umfangreichen Bergfrühstück oder Morgenyoga am See mit gesundem Low-Carb-Fitness-Brunch. Dass die Menschen auch bei uns verstärkt das exklusive Freizeiterlebnis suchen, zeigen die ungebrochene Nachfrage und die steigende Beliebtheit dieser zahlreichen Sonderangebote. Eine wesentliche Rolle dabei spielen immer die Tischgestaltung und Tischdekoration, um dem jeweiligen Angebot überhaupt erst den entsprechenden Rahmen zu verleihen.

In unseren privaten Haushalten hat sich nicht nur das Erscheinungsbild der Essräume verändert, sondern überhaupt die ganze Familienstruktur und damit verbunden auch die familiären Gewohnheiten. Heute sind in vielen Einfamilienhäusern die modernen Speisebereiche zwar bis ins kleinste Detail ausdekoriert, gegessen wird dann aber oft zwischendurch an Designer-Küchenthemen und selten ist die ganze Familie beim Mahl versammelt.



© Bergbahnen FISS-Ladis

Kulinarisches Verwöhnprogramm am Berg

Nach meiner Erfahrung ist es in vielen Haushalten so wie bei uns nicht üblich, den Esstisch tagtäglich zu dekorieren. Allerdings gibt es das sehr interessante und auch weit verbreitete Phänomen – und da möchte ich mich nicht ausnehmen –, dass genau diese Familientische plötzlich sehr aufwändig und dem Anlass entsprechend stilvoll gestaltet werden, sobald man Gäste zu sich zum Essen eingeladen hat. Vielleicht sollten wir es uns öfters wert sein und unseren Essplatz nur für uns schön herrichten, damit wir uns daran erfreuen können und das Gefühl haben, uns selbst etwas Gutes zu tun.

Wenn ich darüber nachdenke, wird unser großer Esstisch in der Küche vielleicht zukünftig doch ab und zu

ein wenig dekorativ verwöhnt werden. Aber auch wenn er eher nicht mit ständig wechselnder, stylischer Dekoration rechnen darf, bildet er doch täglich den Mittelpunkt bei unserem Familienessen. Und in Anlehnung an meine Kindheitserinnerungen kommt ihm an Sonn- und Feiertagen eine ganz besondere Aufwertung zugute – dann wird er nämlich im Gegensatz zu den Werktagen immer mit besonders schönem Sonntags-Geschirr gedeckt...

Sabine Geiger

Vegetarisch oder vegan? Ernährung im Sinne der Nachhaltigkeit oder Mitläufertum?

Haben Sie vegetarische Gerichte?“ Diese Frage bekommen Gastwirtinnen und Gastwirte heute regelmäßig gestellt. Vegetarische Ernährungsformen werden zunehmend beliebter.

Die steigende Anzahl von Menschen, die vegetarisch essen, kann man als indirekte Folge eines überhöhten Fleischkonsums verstehen. Tatsächlich essen wir heute weit mehr Fleisch und Fleischprodukte (Astat 2019), als ernährungswissenschaftlich empfohlen ist.

Wie kam es dazu, dass wir heute so viel Fleisch und Fleischprodukte essen? Weshalb dürfen in unseren Kühlschränken Schinken und Speck nicht fehlen? Fischler beschreibt, dass „kulturelle Identität als Teil einer bestimmten Gruppe auch über Nahrung konstruiert wird, sie ist ein Ausdruck der natürlichen und kulturellen Umgebung“ (1988). Essmuster sind immer die Konsequenz von Esskulturen, die sich über Jahrzehnte, gar Jahrhunderte entwickelt haben. Die letzten zwei Weltkriege und ebenso die Nachkriegszeiten hatten eine wirtschaftliche Lage zur Folge, in der Fleisch

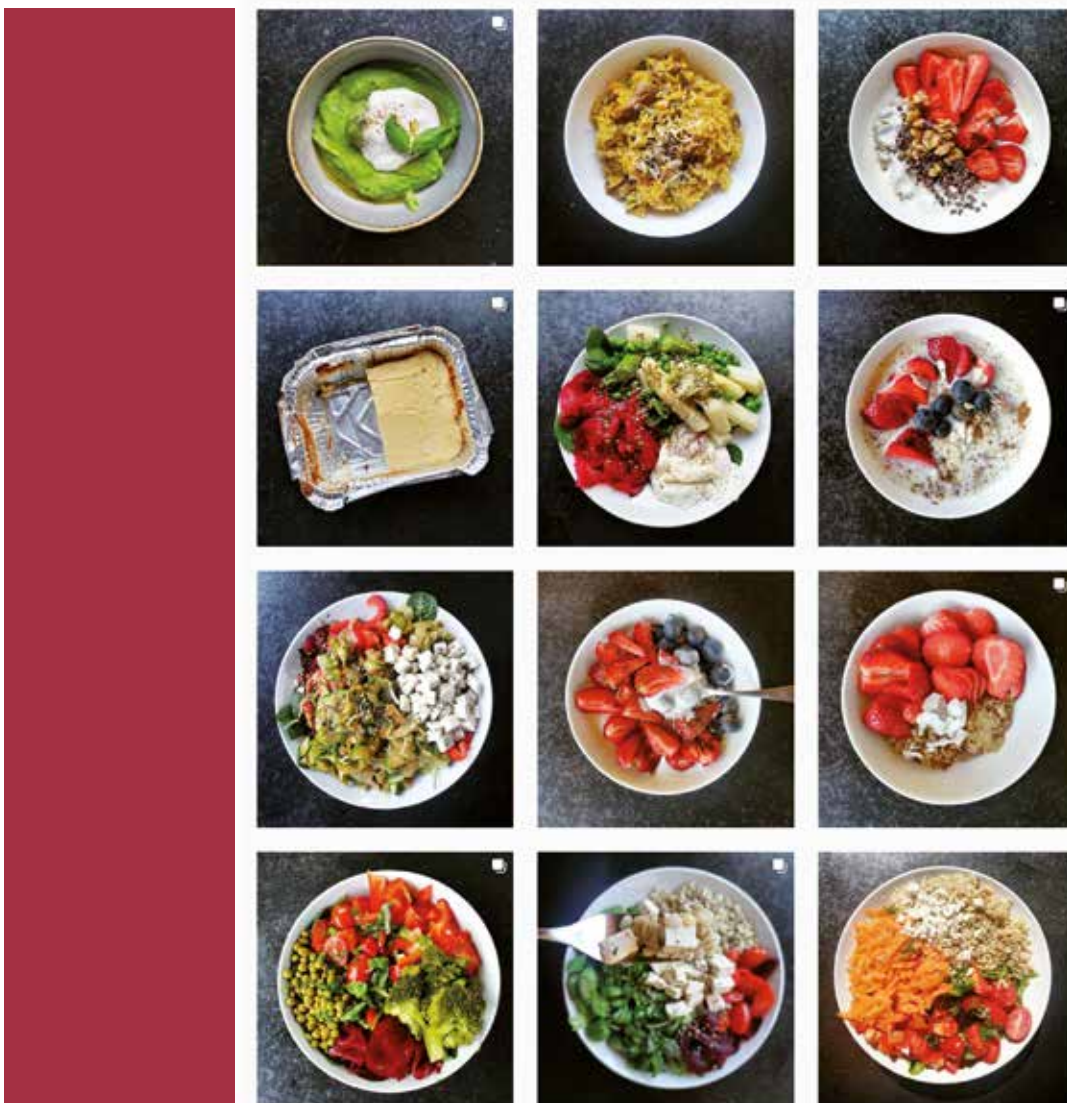


Bild: Julia Runggaldier

nur äußerst selten auf die Teller kam und gerade deshalb so begehrt war. Daher verwundert es nicht, dass Familien in der Zeit des Wirtschaftsaufschwungs der 1960er-Jahre damit begannen, Fleisch und Schinken in den täglichen Speiseplan aufzunehmen. Der übermäßige Fleischverzehr steht in einem direkten Zusammenhang mit der überhöhten Fleischproduktion, die ihrerseits ohne Massentierhaltung gar nicht möglich wäre. Die Fleischerzeugung wurde zunehmend industrialisiert, kleine Bauernhöfe wurden durch moderne und übergroße Betriebe ersetzt. Fleisch soll ja auch wenig kosten, und die tägliche Werbung von Supermärkten zeigt, dass sich der Konsument durch die billigen Preise zum Fleischkonsum motivieren lässt.

Genau hier setzt die Kritik der Vegetarier an. Massentierhaltung, so scheint es, ist mit tiergerechter Haltung nicht zu vereinbaren. Als Beispiel dazu können wir die Bodenhaltung von Hühnern nehmen, wo bis zu neun Legehennen auf einem Quadratmeter leben, oder die Schweinezuchtbetriebe, für die ein gesetzlicher Mindeststandard von 1,5 Schweinen pro Quadratmeter gilt.

Immer mehr Menschen, vor allem Jugendliche, setzen sich heute mit der Wechselbeziehung zwischen Ernährung, Tierwohl und Klimawandel auseinander. Ich war überrascht, als sich vor einem Jahr Jugendliche an mich wandten und mich ersuchten, für ihr Schülerheim einen vegetarischen Menüplan zu erstellen. Jugendliche haben es heute erkannt und im Unterricht erfahren sowie gelernt, dass ein zu hoher Fleischkonsum nicht nur der Gesundheit, sondern auch dem Wohl unseres Planeten schadet. Der ökologische Fußabdruck eines vegetarischen Menüs im Vergleich zu einem Fleischmenü zeigt es deutlich: Ein 7-tägiger vegetarischer Menüplan erzeugt einen CO₂-Ausstoß (2,48 kg CO₂), der weniger als die Hälfte des CO₂-Ausstoßes bei einem 7-tägigen Fleischmenüplan (6,5 kg CO₂) ausmacht. Noch auffälliger ist der Unterschied beim Wasserverbrauch: Ein vegetarisches Menü verbraucht nur ein Drittel des Wassers, das für ein Fleischmenü erforderlich ist (FAO 2012).

Die Empfehlungen für eine gesunde Ernährung raten zu einem moderaten Konsum von tierischen Produkten und zum Ankauf von Lebensmitteln aus artgerechter Tierhaltung. Landwirte bemühen sich zunehmend wieder darum, ihren Tieren den Auslauf im Freien zu ermöglichen, und greifen wieder auf alte Zuchtmaßnahmen zurück. Außerdem hat die erhöhte Anfrage an vegetarischen Ge-

richten zu einer vermehrten Wertschätzung der verschiedenen Hülsenfrüchte geführt, die nun dementsprechend wieder häufiger angebaut werden.

Aus älteren Kochbüchern und den Erzählungen der Großeltern wissen wir, dass tierische Lebensmittel in den früheren Speiseplänen eine untergeordnete Rolle spielten. Fleisch gab es fast ausschließlich am Sonntag, der Sonntagsbraten war ein beliebtes Gericht, das am arbeitsfreien Tag in der Familie genossen wurde. An den anderen Tagen kamen Gerichte mit wenig Fleisch wie Fleischgröstl oder Speckknödel auf den Tisch. Man aß unter der Woche auch „Muas“, Kaiserschmarren oder Grießnocken, lauter vegetarische Gerichte. Hinzu kam der Einfluss der italienischen Kulinarik auf die Südtiroler Küche, die diese um mehrere Gerichte bereicherte. Der wöchentliche Speiseplan der Familien erweiterte sich um viele fleischlose Speisen wie Nudeln mit Paradeissoße, Gnocchi, Spinatlasagne und Pizza. Bevor uns die „Vegetarismus-Welle“ erreichte, wurden diese Gerichte nicht explizit als „vegetarisch“ bezeichnet, man war sich nicht bewusst, dass man der Essgruppe „Semivegetarier“ zugehörte.

Menschen zeigen ihre Kulturzugehörigkeit durch den Konsum von bestimmten Lebensmitteln und definieren damit ihr Anderssein. In unserer Gesellschaft sind Individualisierung und Stigmatisierung Teil eines Lebenskonzepts geworden. Über den Ernährungsstil werden Gemeinsamkeiten von sozialen Gruppen sichtbar, wie man es im Fall von Vegetariern feststellen kann. Auch in den Familien schaffen Esstraditionen Zusammengehörigkeit, und das bewegt Jugendliche nicht selten dazu, sich bewusst vegetarisch zu ernähren, um ihre individuelle Entwicklung sichtbar zu machen.

Aber Vegetarier ist nicht gleich Vegetarier. Die Möglichkeiten, sich als Vegetarier zu definieren, sind vielseitig: Es gibt die Ovo-Lacto-Vegetarier, die kein Fleisch und keinen Fisch verzehren, die Lacto-Vegetarier (sie akzeptieren nur Milch und Milchprodukte), die Ovo-Vegetarier (nur Eier sind erlaubt) und die Veganer, die auf alle Nahrungsmittel und Inhaltsstoffe, die vom Tier stammen, also neben Fleisch und Fisch auch auf Milchprodukte, Eier und Honig verzichten. Meist werden auch weitere Güter des täglichen Gebrauchs abgelehnt, die unter Verwendung tierischer Rohstoffe hergestellt wurden, wie Leder, Wolle und Seide. Bei der veganen Kost gibt es ebenso Abstufungen. So bevorzugen „Frutarier“, die keine tierischen Lebensmittel verzehren, rohe oder getrocknete Früchte, Nüsse, Keimlinge (Biesalski

2016). Und dann gibt es noch die Vegan-Rohköstler, die ausschließlich pflanzliche Rohkost zu sich nehmen.

Einer der wichtigsten Beweggründe für eine vegetarische Ernährung ist neben ethisch-moralischen und *ökologischen* Werten der gesundheitliche Aspekt. Der Gesundheitszustand von Vegetariern ist häufig besser als derjenige der Allgemeinbevölkerung. Ergebnisse von wissenschaftlichen Studien zeigen es klar: Vegetarier leben länger, leiden seltener an ernährungsbedingten Erkrankungen wie Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Diabetes mellitus, erhöhtem Blutdruck und Adipositas (Forster 2018). Eine vielseitige ovo-lacto-vegetarische Kost ist mit gesundheitlichen Vorteilen verbunden und als Dauerkost geeignet, so Leitzmann (2018). Dennoch liegt ein Risiko vor: Eine unzureichende Aufnahme von Nährstoffen wie unter anderem von Vitamin B12, Vitamin D, Kalzium, Zink und Eisen kann vor allem in einer veganen Ernährung ohne Supplementation auftreten (Biesalski 2016).

Gesundheitsbewusstsein ist heutzutage ein wichtiges Thema geworden und damit zusammenhängend auch die Frage nach einer gesunden Ernährung. Das eigene Essverhalten unterliegt im Laufe des Lebens ständigen Änderungen, die von äußeren Faktoren bestimmt werden. So zum Beispiel spielen heute die Social Media eine wichtige Rolle. Unzählige Videos und Blogs zeigen uns, was und wie viel man essen sollte. Blogger und Bloggerinnen stellen ihren fitten Körper in Zusammenhang mit dem eigenen Ernährungs- und Bewegungsstil zur Schau und zeigen, wie man gesund und leistungsfähig bis ins hohe Alter kommt. Da fallen Tipps und Anregungen zu vegetarischen Kostformen auf fruchtbaren Boden. Erwachsene und Jugendliche werden über diese Medien beeinflusst und lassen sich mehr oder weniger auf rigide Essregeln ein. Aber vegetarisch essen bedeutet, die eigene Ernährung gut zu planen. Noch mehr gilt das für die

vegane Ernährung: Nichts kann der Spontaneität überlassen werden. Das birgt die Gefahr, dass Essen nur vom Kopf gesteuert wird. Gelüste werden nicht beachtet, und die beständige Suche nach der perfekten und gesündesten Ernährungsweise führt im Laufe der Zeit zu immer mehr Einschränkungen. Die Anzahl der als ungesund betrachteten Lebensmittel nimmt zu. Schlechtes Gewissen und Schuldgefühle treten vor allem dann auf, wenn man sich nach „erlaubten“ und „verbotenen“ Lebensmittellisten richtet. Werden die Nahrungsmittel ausnahmslos in gute und schlechte eingeteilt, führt das letztendlich zu Unzufriedenheit und Einschränkung der Lebensqualität.

Eine positive Entwicklung sehe ich daher in der Zunahme der „Flexitarier“. Menschen, die sich als solche bezeichnen, ernähren sich grundsätzlich ovo-lacto-vegetarisch oder vegan, doch in besonderen Situationen, wie zum Beispiel außer Haus oder im Urlaub, passen sie sich dem vorhandenen Speisenangebot an.

Für Konsumentinnen und Konsumenten steht das Thema Essen heute mehr denn je in einem Spannungsfeld zwischen Grundbedürfnis, Gesundheit, Lifestyle, Genuss, Kultur, Kulinarik, Umwelt und Ethik. Der Vegetarismus kann eine Antwort darauf sein. Vegetarismus hat somit nichts mit Mitläufertum zu tun, sondern ist einfach eine klare Orientierung in der Komplexität der Ess-Entscheidungen, die gegenwärtig zunehmend zu schaffen macht. So könnte der Vegetarismus auch als notwendiger Ausweg aus dem Überfluss unserer Ernährung gesehen werden. Diese Kostform ist schon lange nicht nur ein Trend, sondern umfasst ein weitreichendes Lebensstilkonzept.

Ivonne Daurù Malsiner

Literaturverzeichnis:

Astat Info Nr. 66 10/2019: Ernährungsgewohnheiten der Südtiroler 2018. https://astat.provinz.bz.it/de/aktuelles-publikationen-info.asp?news_action=4&news_article_id=631385 (Zugriff am 06.04.2020)

Biesalski HK: Vitamine und Minerale. Georg Thieme Verlag 2016; S. 159.

Ermann U, Langthaler E, Penker M, Schermer M: Agro-Food Studies. Eine Einführung. Böhlau Verlag 2018; S. 170.

Fischler C: Food, self and identity. Social Science Information 1988; 27 (2), S. 275–292.

Food and Agriculture Organisation of the United Nations (FAO): Sustainable diets and biodiversity – Directions and solutions for policy research and actions. Proceedings of the International Scientific Symposium Biodiversity and Sustainable Diets United Against Hunger. Rome 2012.

Forster P: Vegetarische und vegane Kost: eine kritische Bewertung. In: Biesalski HK, Bischoff SC, Pirlich M, Weimann A (Hrsg.): Ernährungsmedizin. Georg Thieme Verlag 2018; S. 435–447.

Leitzmann C: Vegetarische Ernährung, in: Biesalski HK, Bischoff SC, Pirlich M, Weimann A (Hrsg.): Ernährungsmedizin. Georg Thieme Verlag 2018; S. 426–427.

Kulturgeschichte der Gewürze, Kräuter und Wildkräuter in Südtirol

Die Kulturgeschichte der Kräuter und Heilkräuter ist sehr, sehr alt. Bereits die Jäger und Sammler der Urzeit verwendeten Kräuter zum Essen, aber vor allem auch zum Heilen von Wunden und Krankheiten. Viel Wissen erlangten die Frauen vor allem durch das Beobachten des Tierverhaltens. So fiel ihnen zum Beispiel auf, dass sich Tiere in Schafgarben wälzen und diese vermehrt fressen, wenn es ihnen nicht gut geht. Wenn es den Tieren gut ging, ließen sie die Schafgarbe auf den Feldern stehen. Offensichtlich nutzten die Tiere die Schafgarbe für die Wundheilung oder bei Verdauungsproblemen. Dies ist nur eines von vielen Beispielen aus der Tierwelt.

Bereits Aristoteles sagte:



**Die Natur kreiert nichts
ohne Bedeutung**

In Südtirol begann man schon sehr früh mit dem Sammeln und dem Anbau von Kräutern, vor allem in den Klöstern. Vom 8. bis zum 13. Jahrhundert waren es die Mönche,

die für die medizinische Versorgung aller zuständig waren und sie stützen sich auf die Kräuterheilkunde.

Auch heute noch gibt es sehr viele dieser Klostergärten, die sogar für Besucherinnen und Besucher zugänglich sind. Sicherlich findet man dort nicht mehr all jene „Urkräuter“, die damals angebaut wurden, aber zumindest einen Teil davon. Viele Kräuter wurden durch andere Kräuter ersetzt, über die man mehr wusste. Das Wissen zu den Kräutern wurde von den Patres aufgezeichnet und in den Bibliotheken gesammelt. Leider wurde nur ein kleiner Teil des Klosterwissens über die Klostermauern hinausgetragen, daher ging über die Jahre sehr viel vom einstigen Kräuterwissen verloren.

Unser Kräuterwissen wurde durch das Anlegen von bürgerlichen Hausgärten wieder neu belebt. Die Bäuerinnen lebten mit der Natur und beobachteten die Natur. Viel konnten sie davon ablesen. Sie legten sich kleine Hausapotheken an, rührten Salben an, trockneten Kräuter für Teemischungen oder zum Würzen von Speisen.

Aber auch im täglichen Leben spielten Kräuter eine wichtige Rolle, sodass ihnen sogar ein Feiertag gewidmet wurde. Es ist dies der 15. August, der Todestag von Maria, deshalb heißt der Feiertag auch „Mariä Himmelfahrt“.

Hier die kleine Legende dazu, wieso genau dieser Tag gewählt wurde:

Als Maria gestorben war, kamen die Apostel drei Tage später an ihr Grab, doch das Grab war leer. Maria war mit Seele und Leib in den Himmel aufgenommen worden. Überliefert wurde auch, dass aus dem Grab Düfte von Rosen und Lilien strömten, vermischt mit dem Duft von Heilkräutern. Traditionell dazu werden auch heute noch am 15. August Kräuterbuschen gebunden, in die Kirche getragen, dort gesegnet und anschließend im Haus im „Herrgottswinkel“ aufgehängt.

Bei Unwettern und Stürmen wurden einige dieser getrockneten Pflanzenteile im Feuer verbrannt, diese sollten das Haus vor Blitz und Unglück schützen. Auch Tieren gab man bei Krankheit etwas vom geweihten Kräuterbuschen zum Fressen, es sollten dadurch Krankheiten schnell geheilt werden. Selbst die Bauersleute haben sich bei Unwohlsein einen Tee aus dem Kräuterbuschen gekocht. Es gibt verschiedene Überlieferungen, wie ein Kräuterbuschen gebunden werden soll, wie viele und welche Kräuter hineingehören.

Eines haben sie alle gemeinsam: Es müssen immer 3, 7 oder 9 verschiedene Kräuter oder ein Mehrfaches davon sein. Diese Zahlen galten als magische Zahlen. Wichtig war auch, dass von jedem Kraut immer eine ungerade Anzahl genommen wurde.

In der Mitte des Kräuterbuschens war eine Königskerze platziert, sie galt als Blitzableiter und sollte das Bauernhaus vor Blitz und Unwetter schützen. Königskerzen ließ man in den Kornfeldern oder am Rande der Wiesen stehen, um das Feld, die Ernte und das Vieh vor Unwettern zu schützen. Auch heute noch sieht man häufig am Rande der gemähten Wiesen Königskerzen stehen.

Der Haselzweig im Kräuterbuschen galt als Symbol für den Schutz, weil Maria beim Überqueren der Berge unter einer Haselstaude Schutz fand. Frauenmantel stellte einen Schutzmantel für die Frauen dar. Er sollte die Fruchtbarkeit und das Wohlbefinden der Frau garantieren. Getreideähren oder Kornbegleiter wie die Kornblume symbolisierten eine gute Ernte. Rosen hingegen standen für die Liebe und Harmonie innerhalb der Familie, die oft unter der dunklen Stimmung der harten Wintermonate litt. Hierfür war auch das Johanniskraut ein Erlöser. Wie kaum eine andere Pflanze wird das Johanniskraut mit der Sonne assoziiert, deren Kraft die Pflanze an den längsten Tagen des Jahres



Kräuterbuschen



Verschiedene Blüten vom Kräuterschlössl

aufnimmt, um sie in den dunkleren Tagen des Winters an die Menschen abzugeben. Das Johanniskraut sollte Frohsinn schenken. Für Wohlstand, Weisheit und Erfolg stand der Salbei. Der Wermut versprach Kraft und Mut. Auch wurden bei der Auswahl der Kräuter unheimliche Mächte nicht vergessen. Der Alant zum Beispiel sollte Hexen und Dämonen abwehren. Und es gibt sicher noch zahlreiche Kräuter, die vielleicht schon in Vergessenheit geraten sind.

Rund um den fertigen Kräuterbuschen band man immer Efeu-Blätter, die die gesamte Kräuterkraft von außen schützen sollten.

Wenn in der Antike Kräuter hauptsächlich zum Heilen von Krankheiten und Wunden verwendet wurden, so finden sie immer mehr ihren Platz in der Küche.

Feinste Spezialitäten, gewürzt und garniert mit Wildkräutern wie Bärlauch, Vogelmiere, Thymian und Wildblumen aus der gehobenen Küche und bäuerliche Gerichte mit den klassischen Kräutern wie Brennnessel, Liebstöckel und Salbei verwöhnen die Gaumen. Ein Kochen ohne Kräuter ist fast nicht mehr möglich. Kräuter und Blüten verleihen den Speisen ihre Einzigartigkeit und machen aus einem einfachen Gericht einen Hingucker. Die Sprüche „Das Auge isst mit“ und „Liebe geht durch den Magen“ kommen nicht von ungefähr. Kräuter sind das i-Tüpfelchen auf jedem Gericht, wenn sie in der richtigen Menge und zum richtigen Zeitpunkt beigefügt werden. Grundsätzlich gilt die Regel, frische Kräuter erst gegen Ende der Garzeit und essbare Blüten erst kurz vor dem Servieren beizufügen, so bleiben der Geschmack im Gericht und die schöne Farbe der Blüten erhalten.

Kleiner Tipp für einen besonderen Überraschungseffekt: Gänseblümchen, die im Frühjahr blühen, sollten am Vortag geerntet und im Kühlschrank auf einem feuchten Tuch aufbewahrt werden. Dadurch schließen sich die Blüten. Am nächsten Tag legt man sie kurz vor dem Servieren auf das Gericht, beispielsweise auf eine Suppe, und durch die Wärme öffnet sich die Blüte wie von Geisterhand.

Kräuter können auch in Desserts und Süßspeisen verwendet werden. Das Rezept der klassischen Käse-Sahne-Torte, die im Kräuterschlössl bei Hofführungen zu Kaffee gereicht wird, haben wir in ein Käse-Sahne-Minze-Törtchen abgewandelt. Dieses ist besonders an heißen Sommertagen sehr beliebt, weil die Creme durch die Beigabe von Minze besonders erfrischend schmeckt.



Käse-Sahne-Minze-Törtchen

Biskuit:

6 Eigelb, 120 g Zucker, 6 Eiweiß, etwas Salz, 130 g Mehl, 1 Vanillezucker, etwas fein geriebene Zitronenschale. Das Eigelb mit 60 g Zucker schön schaumig rühren, je schaumiger, desto besser. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker und etwas Salz steif schlagen. Einen großen Löffel des steif geschlagenen Eiweißes, dann das Mehl und die geriebene Zitronenschale unter die Eiermasse heben. Zum Schluss den restlichen Eischnee vorsichtig unterheben. Das Backblech mit Backpapier auslegen und die Masse gleichmäßig verteilen. Ins vorgeheizte Backrohr geben und bei 200 °C circa 5 bis 8 Minuten backen. Auf ein Küchentuch Zucker streuen und den fertigen Biskuit darauf stürzen. Etwas auskühlen lassen und das Backpapier abziehen.

Belag:

150 g zimmerwarme Butter, 250 g Zucker, eine Prise Salz, Vanillezucker, Zitronenschale und 4 Eigelb schaumig rühren. 750 g Topfen einrühren. 6 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen, dann ausdrücken und in etwas Rum auflösen. Wichtig: nicht aufkochen lassen! Etwas auskühlen lassen. Die lauwarmer Gelatine mit einem kleinen Teil der Masse vermischen und alles langsam unter ständigem Rühren in die Masse einrühren. Etwas frische Pfefferminze (Mentha Piperita) fein hacken und unter die Masse heben. ½ l Rahm schlagen, vorsichtig unterheben und alles kühl stellen. Aus dem Biskuitboden runde Böden ausstechen. Sobald die Creme-Masse fest ist, diese mit einem Spritzbeutel auf die Böden auftragen, mit einem Pfefferminzblatt und bunten essbaren Blütenblättern nach Wahl garnieren.

In Südtirol werden Kräuter wild gesammelt, wofür es spezielle Ausbildungen gibt. Der Großteil der Kräuter wird auf ca. 30 Kräutrhöfen im Haupt- und Nebenerwerb angebaut und zu unterschiedlichsten Qualitätsprodukten veredelt: Tee, Gewürze, Kräutersalze, Sirupe, Öle, Essige, Nudeln, Liköre, Schnäpse, Kosmetik etc.

Die Vegetationszeit der einzelnen Kräuter ist unterschiedlich lang, manche blühen im Frühjahr, andere erst im Sommer oder die ganze Vegetationszeit über. Um das ganze Jahr über einen Kräutervorrat verfügbar zu haben, kann man die Kräuter durch Trocknen, Tiefgefrieren, Einlegen in Öl, Essig oder Alkohol konservieren bzw. haltbar machen.



Kräuterschlössl in Goldrain

Damit das jeweils richtige Kraut in der jeweils richtigen Qualität in der Küche anlangt, sollten mehrere Arbeitsschritte eingehalten werden.

Grundsätzlich gilt, in der Natur nur jene Kräuter zu sammeln, die in großen Mengen vorhanden sind und bei denen man sich sicher ist, dass es sich um essbare Kräuter handelt. Kräuter sollten weitab von Wanderwegen, Straßen und intensiv bewirtschafteten Kulturlächen gesammelt werden. Der ideale Sammelzeitpunkt ist, je nach Kraut, der Vormittag bis zum Mittag und nur an Sonnentagen. Kräuter, die reich an ätherischen Ölen sind, sollen vormittags, Blüten mittags gesammelt werden. Es gibt auch einige Ausnahmen, zum Beispiel die Nachtkerze, die erst in der Dämmerung ihre Blüten öffnet. Nicht ideal ist das Sammeln nach mehreren Regentagen, da vorübergehend viele Wirkstoffe ausgewaschen sind und der Wasseranteil in den Pflanzen sehr hoch ist. Die Kräuter trocknen schlechter und es kann zur Schimmelbildung kommen. Die Trocknung der Kräuter erfolgt schnellstmöglich nach der Ernte an einem schattigen und gut durchlüfteten Platz bei max. 35 °C. Kräuter und Blüten werden vor der Trocknung von verschmutzten Blättern, Unkräutern, Insekten etc. befreit, auf einem sauberen Papier oder einem Sieb dünn ausgelegt, allerdings vorher weder geschnitten noch gewaschen. Ob die Kräuter fertig getrocknet sind, kann ganz einfach händisch getestet werden: Wenn sie bei Berührung rascheln, so sind sie trocken. Es werden noch die Blätter von den Stängeln und je nach späterem Gebrauch Blütenblätter

von den „Körbchen“ getrennt. Dann werden die Kräuter in Papiersäcke gefüllt und zum kurzen Durchfrieren in die Tiefkühltruhe gelegt, um eventuelle Eiablagerungen von Insekten abzutöten. Schließlich werden die getrockneten Kräuter am besten in lichtgeschützten, luftdichten Behältern kühl und trocken gelagert. Die Trocknung ist die gängigste Methode, Kräuter lange haltbar zu machen, damit sie als Gewürz, für Tees und zum Dekorieren verwendet werden können. Bevor man die getrockneten Kräuter den Speisen zufügt, zerreibt man sie zwischen den Fingern. So werden die ätherischen Öle schneller freigesetzt und das Aroma kann sich in den Gerichten voll entfalten.

Achtung bei der Verwendung von Wildkräutern: Wildkräuter sind die Urform der Kräuter mit ihren wertvollen sekundären Inhaltsstoffen. Aus kultivierten Kräutern werden oft bestimmte Stoffe herausgezüchtet bzw. werden diese minimiert, vielfach sind die Kräuter auch gedüngt. Der Organismus des heutigen Menschen ist den täglichen Verzehr von Wildkräutern, -gemüse und -obst nicht mehr gewohnt. Deshalb ist es wichtig, Wildkräuter mit Bedacht einzusetzen. Bereits geringe Mengen Wildkräuter decken den täglichen Bedarf des Menschen und reichen für sein Wohlbefinden aus.

Ernährung in Zeiten der Verunsicherung



Es ist Mai. Die Phase 2 der Covid-Pandemie hat gerade begonnen. Seit Kurzem können wir unter strengen Bedingungen wieder auswärts essen gehen, aber das tut noch kaum jemand. Die Restaurants haben weniger Tische und sind dennoch halb leer, Plexiglaswände sollen Menschen voreinander schützen, was beim Ausgehen nicht gerade Sinn der Sache ist.

Ich sitze am Computer und soll einen Artikel über Diäten und Essverhalten schreiben, aber die Welt hat sich verändert. Kaum etwas ist, wie es war, und ich weiß nicht, ob das, worüber ich im März noch schreiben wollte, heute noch gilt.

Hat sich unser Essverhalten verändert? Essen wir jetzt gesünder, weil wir mehr zu Hause kochen?

Laut einer italienischen Studie der School of Management vom Politecnico in Mailand haben die Menschen in der Isolationsphase mehr als üblich gegessen und sich weniger bewegt. Mehr gegessen haben vor allem jene (40 % der Befragten), die die Atmosphäre zu Hause als stressig oder gar als konfliktreich beschrieben haben.

Also hatte das Essen eine Trostfunktion oder wirkte als Beruhigungsmittel. Eine Trostfunktion dürfte auch der Alkohol gehabt haben, dessen Konsum laut Studie beachtenswert in die Höhe gegangen ist. Säfte und Limonaden wurden auch mehr getrunken. Zucker hat bekanntlich auch einen tröstenden Effekt.

In dieser Zeit – darüber gibt es keine Studie, das weiß ich nur aus Gesprächen mit Kolleginnen und Kollegen italienweit – haben auch die Essstörungen bei Kindern und sehr jungen Jugendlichen zugenommen. Kinder und Jugendliche, deren Welt völlig aus den Fugen geraten ist, die keine Gewissheiten mehr hatten und in der Lockdown-Phase weitgehend von Politik und Medien ignoriert wurden, haben nach Sicherheiten gesucht, nach Klarheit, nach etwas, das sie selber unter Kontrolle haben konnten. Einige haben begonnen, ihre Nahrungsaufnahme und teilweise auch ihr Gewicht akribisch zu kontrollieren. Extreme, fast zwanghafte Kontrolle, ist eine häufige Reaktion auf Angst und Verunsicherung. Kontrolle gibt ein Gefühl der Selbstbestimmung: Wenn ich schon nichts im Leben unter Kontrolle habe, so habe ich zumindest meinen Körper unter Kontrolle.

Der Körper wird in vielerlei Hinsicht für junge Menschen zur Projektionsfläche für Selbstbestimmung. Sie leben in einer Gesellschaft, in der es kaum Freiräume für sie gibt. Alles wird von Erwachsenen kontrolliert und bestimmt: die Schule, die Jugendzentren, die Wände, auf denen sie Graffiti malen dürfen, wie viel sie trinken und wann sie rauchen dürfen, alles ist durch Erwachsene geregelt. Der eigene Körper bleibt die scheinbar einzige Gestaltungsfläche, aus der sie machen können, wonach ihnen zumeist ist: Tattoos und Piercings, Muskeltraining oder extreme Schlankheit sind auch Ausdruck eines großen Bedürfnisses zu gestalten, zu verändern, zu formen.

Viele an Magersucht erkrankte Jugendliche beschreiben das Gefühl der Souveränität über den eigenen Körper als etwas, das sie abhebt von der Masse, das sie zu etwas Besonderem macht. Die Kontrolle über den Körper und der Verzicht sind für sie Erfolgserlebnisse, sie verschaffen ihnen Befriedigung, ja sogar Genugtuung. Diese Gefühle nähren eine hungrige Seele und stärken den Selbstwert, wie kaum andere Erfahrungen es zuvor ermöglicht hatten.

Hungrige Seelen sind nicht ein Spezifikum der Corona-Krise, und verunsicherte Jugendliche sind ebenfalls in unserer Gesellschaft eher die Regel als die Ausnahme.

Es gibt viele Auslöser für die Unsicherheit der Jugendlichen, aber das Kernthema dieses Schreibens ist die Ernährung und daher richte ich den Fokus auf jene Ernährungsgewohnheiten, die in dieser Gesellschaft zu der oben genannten Verunsicherung beitragen.

Wir leben in einer Überflussgesellschaft, in der Nahrung immer und überall zur Verfügung steht. Dahinter steht eine gigantische Lebensmittelindustrie, die denselben marktwirtschaftlichen Gesetzen unterliegt wie jede andere Industrie auch und deren Devise lautet: Wachstum. So wie die Technologieindustrie von uns verlangt, dass wir immer öfter einen neuen PC oder ein neues Handy brauchen (und verbrauchen), so verlangt auch die Lebensmittelindustrie von uns, dass wir immer mehr Nahrung verbrauchen.

Die Nahrung wurde daher längst von ihrer ursprünglichen Funktion des Ernährens losgekoppelt. Die Werbung schreibt der Nahrung ganz neue Rollen zu: manche Nahrungsmittel fördern die Verdauung, andere beschleunigen den Stoffwechsel, manche machen schlank, helfen beim Zeitsparen, versorgen uns mit Stoffen, die unser

Körper scheinbar braucht, beleben einen Abend mit Freunden oder machen uns attraktiver und sexy.

Ziel dabei ist, dass wir dem Vergnügen keine Grenzen setzen, Spaß am Essen finden und unsere Nahrungszufuhr nicht nur vom Hungergefühl abhängig machen. Dass, um diese Ziele zu erreichen, auch sehr viel gelogen wird, braucht hier nicht erklärt zu werden. Lebensmittel unterliegen zwar offiziell immer strengeren Regelungen, aber diese zu durchschauen, schaffen Normalbürgerinnen und -bürger nicht. Die Industrie muss billig produzieren und achtet dabei nicht immer auf Gesundheit oder Umwelt.

Eher wird Geld investiert, um unsere Wahl durch Werbung und Lebensmitteldesign zu beeinflussen. Unzählige Studien versuchen herauszufinden, welche Form ein Keks haben muss, damit Menschen eher hingreifen, welche Nudelform am ehesten aus dem Regal geholt wird, wie groß Birnen oder Erdäpfel sind, die aus einem Korb eher ausgewählt werden, welche Farbe ein Fruchtsaft haben muss, damit Kinder ihn haben wollen.



Original-Barbie versus Barbie mit echten Frauenmaßen



In der Werbung nehmen Nahrungsmittel einen ungeheuren Raum ein und auch die sogenannte Schleichwerbung, die, ohne klar als solche definiert zu sein, über Filme oder soziale Medien unser Hirn erreicht, ist von Lebensmitteln dominiert. Täglich erreichen Bilder unser Gehirn, die unsere Entscheidungen größtenteils unbewusst beeinflussen. Bei Jugendlichen, die sich viele Stunden am Tag mit ihrem Smartphone beschäftigen, ist die Menge an Bildern, die ihre Hirne erreichen, noch viel größer.

Laut Timm Grams, Informationstechniker der Fachhochschule Fulda, „wirken Bilder dogmatisch, über Emotionalisierung und unter Ausschluss der reinigenden und prüfenden Arbeit des bewussten Denkens“ (Vortrag 2005). Das bedeutet, dass Bilder, noch viel mehr als Texte, Informationen liefern, die vom Gehirn nicht auf ihre Wirklichkeit oder Richtigkeit hin überprüft werden.

Auch Rance Crain, Chefredakteur der Zeitschrift für Werbeagenten „Advertising Age“, erklärt: „Only 8 % of an ad's message is received by the conscious mind. The rest is worked and reworked deep within the recesses of the brain.“ (Advertising Age 1999) Crain erklärt, dass jede Werbung und Propaganda über Bilder läuft, denn Bilder sind mächtiger als jedes Wort und werden tief im Unterbewusstsein gespeichert.

Jugendliche, die – aufgrund der Entwicklung ihres Gehirns – für den Einfluss der Bilder als besonders empfänglich gelten, stehen unter einem widersprüchlichen Druck. Sie sollen einerseits Nahrung konsumieren (im Kino Nachos essen, beim Aperitif Häppchen essen, vor dem Computer etwas knabbern, am Abend noch was Süßes naschen etc.) und andererseits sollen sie dabei schlank

bleiben. Denn dass schlanke Menschen erfolgreich und liebenswert sind, steckt stets als Botschaft hinter den Bildern, mit denen uns eine immer wachsende Schönheitsindustrie überflutet.

Besonders wir Frauen werden täglich von Bildern bombardiert, die uns Schlankheit vorschreiben. Dass diese Bilder einen starken Einfluss auf junge Menschen haben, lässt sich auch aus den Ergebnissen von Südtiroler Studien ableiten: Jedes dritte der befragten Mädchen zwischen 11 und 25 Jahren fühlt sich zu dick, obwohl weniger als 7 Prozent tatsächlich übergewichtig sind. Ein Drittel der 15-Jährigen hat bereits eine Diät zum Abnehmen gemacht. (HBSC Studie 2018 und Jugendstudie 2016).

Schlankheit bedeutet nicht nur Schönheit. Schlankheit wird mit einer Reihe positiver Eigenschaften assoziiert. Schlank sein bedeutet einen starken Willen haben, Durchhaltevermögen, sich zurückhalten können, diszipliniert und ehrgeizig zu sein. Schlankheit wird gleichgesetzt mit Gesundheit, erfolgreiche, glückliche Menschen sind schlank, schlanke Menschen sind sportlich und fit. Nur wer schlank ist, kann sich nach der gängigen Mode kleiden. Schlankheit verkörpert auch Wohlstand, denn gesunde Lebensmittel sind teuer und ökonomisch schwächere Schichten leiden eher an Übergewicht.

Übergewicht hingegen wird in unserer Gesellschaft mit einer Reihe negativer Eigenschaften assoziiert. Übergewicht bedeutet faul sein, keinen Willen und keine Ausdauer haben, langsam sein, gesundheitliche Probleme haben und daran auch noch selber schuld sein. Wer möchte da schon dick sein?

Dick sein bedeutet, die Kontrolle über sich zu verlieren, ausgeliefert sein. Wer selbstbestimmt lebt, ist schlank.

So leben wir in dieser Spannung, auf der einen Seite mehr Lebensmittel zu konsumieren – wie es die Lebensmittelindustrie von uns verlangt – und auf der anderen Seite schlank zu sein, wie es uns die vorherrschenden Bilder auferlegen.

Viele Menschen verlieren sich in diesem Widerspruch und versuchen Regeln aufzustellen, die ihnen Halt geben. Strenge Diäten, eine Besessenheit für gesunde oder biologische Lebensmittel, Rigidität bei der Nahrungsaufnahme, extreme sportliche Betätigung mit dem Zweck des Energieverbrauchs, Kalorienzählen, tägliches Wiegen.



Kampagne „loveyourself“ der Fachstelle Essstörungen im Forum Prävention

Foto: Manuela Tessaro

All das sind Formen, auf die Menschen zurückgreifen, um ihre Sicherheit zu finden.

In dieser verunsichernden Spannung boomen Ernährungsformen, die eine Kontrolle der Ernährung und des Körpergewichts bieten und verlangen. Auf Lebensmittel zu verzichten, wie zum Beispiel auf Kohlenhydrate oder auf tierische Produkte, erfordert viel Konsequenz, es erfordert eine intensive Auseinandersetzung mit Ernährung, was wiederum zeitfüllend ist. Menschen, die es schaffen, sich kontrolliert zu ernähren, ernten Bewunderung und Achtung.

Der Nachteil dabei ist, dass das soziale Leben stark beeinträchtigt wird und dass Ernährung vielfach zur Kopfsache wird und weniger zur Bauchangelegenheit. Spontaneität und Flexibilität im Umgang mit Ernährung schwinden zunehmend.

Eigentlich sagt uns unser Körper, wenn wir auf ihn hören, was er braucht. Er sagt uns, dass er hungrig ist, dass er etwas Flüssiges, etwas Warmes oder Salziges braucht. Oder auch, dass er jetzt gar nichts braucht. Wir haben bloß verlernt, auf den Körper zu hören, und orientieren uns mehr an den vielen Informationen, die uns über das Internet erreichen, ohne sie zu überprüfen.

Was tun? Können wir einen lockeren Umgang mit der Ernährung lernen? Sollen wir überhaupt mehr auf unser Gefühl achten? Was ist, wenn sich unser Gefühl irrt? Gesunde Gewohnheiten wollen ja auch gelernt und geübt werden, sie sind nicht einfach da.

Gefragt ist folglich, heute mehr denn je, sich in Achtsamkeit zu üben, den eigenen Körper besser kennenzulernen und bewusste Entscheidungen zu treffen.

Die große Herausforderung dabei ist, eine Balance zwischen Genuss und bedachter Ernährung zu finden, sich nicht von der eigenen Rigidität einschränken zu lassen, sich nichts zu verbieten. Auch wenn uns die jetzige Zeit verunsichert – Rigidität und Kontrolle können nicht die Lösung sein. Es gibt kaum etwas Schöneres im Leben, als Freundschaft mit unserem Körper zu schließen und gelassen eine Mahlzeit in guter Gesellschaft zu genießen.

Raffaella Vanzetta

Kochsendungen - ein Mythos

Ein neues Unterhaltungsformat erobert unsere Wohnzimmer und unsere Essgewohnheiten

Wer kennt sie nicht, die Kochsendungen und ihre Köchinnen und Köche. Es gibt heute kaum einen Sender, der nicht im Laufe seines Tagesprogrammes irgendein Kochsendungsformat ausstrahlt. Doch was steckt hinter diesen Kochsendungen, welche Auswirkungen haben sie seit ihrer ersten Ausstrahlung auf unseren Konsum und unsere Essgewohnheiten? Es stellt sich auch die Frage, wie weit sie generell unseren Nachwuchs und unser Berufsethos beeinflussen. Wir als Profis oder auch Konsumenten können bei Produkten stets aus dem Vollen schöpfen ohne Rücksicht auf Saison und Angebot. Die kurzen Transportzeiten garantieren uns großteils grenzenlosen Nachschub. Die mediale Präsenz und sintflutartigen Inputs von Gerichten und Rezepten aus dem Internet, die inflationären Kochbücher, die sozialen Netzwerke und last but not least die Kochsendungen –, all das beeinflusst uns täglich immer wieder aufs Neue. Kochen und Essen sind fester Bestandteil unseres internationalen Lifestyles. Sie sind eine Inszenierung und Ausdruck kultureller Identität. Für die meisten Menschen, ob jung oder auch älter, ist Kochen mittlerweile zu einer beliebten und wichtigen Freizeitbeschäftigung geworden. Wer kocht, demonstriert einen ge-

wissen Status und auch Bildungsstand. In den Jahren 1953 bis 1964 flimmerte die erste Kochsendung des deutschen Fernsehens mit Clemens Wilmenrod über die Bildschirme. Das damalige Format hat sich teilweise bis in die heutige Zeit erhalten. Damals standen Wissensvermittlung, Unterhaltung und Zubereitung der Speisen im Mittelpunkt, die Ausdrucksweise des Fernsehkochs in makellos weißer Kochkleidung war sehr gepflegt und sachlich. Schon immer waren Kochshows auch Sprachshows, betont der Kulturkritiker Georg Seeßlen. Wie viele andere ist er der Ansicht, dass sich der Schwerpunkt der Kochsendungen im Laufe der Zeit mehr und mehr von der Wissensvermittlung weg und hin zur reinen Unterhaltung entwickelt hat. Ein weiteres Phänomen ist, dass die bekanntesten und erfolgreichsten Fernsehköchinnen und -köche teilweise gar keine Kochausbildung haben, weder kochen sie in einem Sternerestaurant noch können sie jene hohen Auszeichnungen vorweisen, die für Kochkunst verliehen werden. Beispielsweise war Alfred Biolek kein gelernter Koch, sondern ein bekennender Hobbykoch, der mit seiner Sendung „Alfredissimo“ ein völlig neues Format von Kochsendung inszenierte. Er lud jeweils einen prominenten Gast ein, mit dem er dann köchelte, was aber eher Nebensache war.



Fotos: Andreas Köhne

Fingerfood im Glas

Ein gutes Glas Wein in der Hand, überlagerte er den eigentlichen Kochvorgang mit Unterhaltung und Wortgewandtheit. Ich möchte noch einen Koch herausgreifen, der mit seinem Bekenntnis „Ich kann nicht gut kochen“ bis heute großen Erfolg hat. Es ist Horst Lichter, der mit nicht einmal 30 Jahren zwei Schlaganfälle hinter sich brachte, um dann Anfang 2000 bei Johannes B. Kerner in „Koch bei Kerner“ und bei „Lanz kocht“ am Herd zu stehen. Mit seinen kölsch-lockeren Plaudereien kochte er sich schnell in die Herzen vieler Zuschauer. Absoluter Höhepunkt war von 2006 bis 2017 sein Kochduell mit Johann Lafer in „Lafer! Lichter! Lecker!“

Der Kochberuf wurde schlagartig prominent. Auch ich war anfangs begeistert, dass Kochen eine mediale Plattform bekam, um unseren schönen Beruf zu präsentieren. Doch die Begeisterung hielt nur für kurze Zeit. Zeigte sich doch, dass die Gerichte, um die es eigentlich ging, oftmals während der Sendung in den Hintergrund gerieten. Der Schlagabtausch zwischen Promikoch und Promiköchin stand im Fokus. Mit schlagfertigen Kommentaren über die Gerichte ihrer Mitstreiterinnen und Mitstreiter konnten sie stets punkten und zugleich das Fernsehpublikum unterhalten. Die Selbstinszenierung der Köchinnen und Köche, gepaart mit lockeren und teils grenzwertigen Sprüchen, brachte der Sendung viel Zuspruch. Es war nur mehr reines Entertainment und billige Filmproduktion. Es brauchte kein Drehbuch mehr, sondern nur mehr Promiköchinnen und -köche mit lockerem Mundwerk. Diese konnten sich über dieses Format so sehr profilieren, dass ihre eigenen Kochsendungen, Kochbücher und Fernsehauftritte in verschiedensten Formaten zu wahren Rennern wurden. Die Kochbücher schossen wie Pilze aus dem Boden, die Kochsendung war noch nicht ganz abgedreht und schon lag das nächste Kochbuch in den Schaufenstern der Buchhandlungen. Während dieser Zeit bestimmte auch ein ausländischer Koch namens Jamie Oliver unseren Fernsehalltag. Der damals erfolgreichste und bekannteste Fernsehkoch in England bezeichnete sich selbst als „Naked Chef“, der die Kunst des Kochens auf die wesentlichen Grundlagen wie die Zutaten und eine einfache Zubereitung reduzierte. Er vertrat die Ansicht, dass Kochen weder Arbeit noch Aufwand ist, dafür aber umso mehr Spaß bereiten sollte. Seine Kochsendungen wurden so populär, dass daraufhin in Deutschland schnellstmöglich nach einem Pendant Ausschau gehalten wurde. Dabei kam Tim Mälzer ins Spiel; nach anfänglichen Schwierigkeiten schaffte er es, an den Erfolgen seines englischen Kollegen anzuknüpfen. Eine Untersuchung beschäftigte sich damit,

inwieweit sich gesellschaftliche Veränderungsprozesse auf das Ernährungs- und Kochverhalten auswirken bzw. inwieweit sich Letztere durch ihre Auseinandersetzung mit den Kochsendungen beeinflusst werden. Die daraus entstandene Faszination beim Zuschauer machte Mälzer regelrecht zu einem Popstar, medial wie privat.

Dass Essen für uns viel mit Gefühlen zu tun hat, haben sich auch die Macher der Kochsendungen gedacht. Die Formate sind in der Lage, beim Publikum trotz der ausgeblendeten Sinneswahrnehmungen wie Geschmack und Geruch, diese Gefühle zu erzeugen. Das wachsende Bedürfnis nach verschiedensten emotionalen Essenskomponenten zeigt sich auch in der verstärkten Werbung für diverse Lebensmittel, allen voran das große Angebot an Fertigprodukten. Die garantiert gleichbleibende Qualität bei immer gleichbleibendem Geschmack, unterstützt durch Geschmacksverstärker wie Glutamat – es heißt ja nicht mehr Glutamat, sondern Hefeextrakt –, weckt jederzeit Erinnerungen an den Familientisch und Sonntagsbraten. Gleichsam wie der Verzehr von Fertigprodukten unterstützt der Konsum verschiedenster Kochformate die Flucht aus der Realität der heutigen Ernährungswelt. Das vielschichtige Angebot verschiedenster Strömungen wie vegetarisch, vegan oder mit der ganzen Allergenkennzeichnung überfordert oftmals Otto Normalverbraucher. Die Fernsehköchinnen und -köche übernehmen stellvertretend die Verantwortung für unser tägliches Kochen und führen uns damit aus dem Dschungel. Im Gegensatz zum Publikum wissen sie genau, was gerade gut schmeckt, gesund, voll im Trend und leicht nachzukochen ist. Neben der kontinuierlich steigenden Anzahl der Kochbegeisterten nimmt die Anzahl derjenigen zu, denen Kochkenntnisse und Wissen über Lebensmittel zunehmend abhandengekommen sind und die sich überwiegend von Fast Food, Fertiggerichten und vorgefertigten Produkten ernähren. Die „Kunst“, selbst zu kochen, wird somit auf widersprüchliche Art für eine kleine Anzahl von Konsumentinnen und Konsumenten selbstverständlich. Diejenigen aber, für die Kochen und Essen eine wichtige Rolle spielen und Kennzeichen von Lebensqualität sind, eignen sich ein stetig wachsendes Fachwissen an und beginnen den Fernseh Vorbildern im Privaten nachzueifern. Um die erlernten Kenntnisse zu demonstrieren, wird vielfach vor einem Publikum bestehend aus Familie und Freunden gekocht und das Essen aufwendig inszeniert. Noch interessanter wird es, wenn sie dann in ein Restaurant gehen und dort das Speisenangebot als vermeintliche Tester bzw. als Ich-verstehe-ja-was-vom-Es-

Lauchstroh (frittierter Lauch)



Herstellung von schwarzen Tortellini mit Garnelenfüllung



sen-Gast bewerten. Will heißen: Handy raus und eine Bewertung auf den sozialen Netzwerken abgeben. Für die Verantwortlichen des Restaurants ist dies oftmals wie ein Damoklesschwert, das über ihrem Haupt schwebt.

Tim Mälzer zeigte in Deutschland ähnlich wie Jamie Oliver in England eine vollkommen neue Generation von Fernsehköchen. Nie zuvor hatten Kochsendungen so viel Aufmerksamkeit erzielt wie zu dieser Zeit. Nicht nur ambitionierte Hobbyköchinnen und -köche fühlten sich von ihm angesprochen, sondern auch Menschen, die nicht gerne kochten oder einfach nicht kochen wollten. Dadurch, dass er das Kochen als erlernbares Handwerk zeigte, wurde er zur Leitfigur für ein vorwiegend junges Publikum, dem Kochen als selbstverständliche Alltagstätigkeit zunehmend abhanden kam. Auch das klassische Bild des gestandenen Kochs, den man sich als gesetzten, korpulenten Mann mit Schürze und familienfeindlichen Schichtarbeitszeiten vorstellte, widerlegte er durch seine Art zu kochen und durch sein unpräntiöses Auftreten.

Auffallend ist, dass die Kochsendungen nur mehr auf Unterhaltung und kommerziellen Gewinn zu setzen begonnen haben. Selbst die Wortwahl und Ausdrucksweise der einzelnen Fernsehköche wurde teils sehr jugendlich, schnoddrig und grob. Neben den Kochbüchern wurde der Unterhaltungsaspekt mit den alltagstauglichen Rezepten

in einer kleinen Rubrik auf der Internetseite des übertragenden Senders präsentiert. Dadurch wurde der Internetauftritt zu einem umfassenden und unabdingbaren Bestandteil der Kochsendung. Mit Informationen zu den jeweiligen Köchinnen und Köchen und ihrer Sendung, der Bereitstellung von Rezepten und Folgen der Sendung bis zum Vertrieb diverser Zubehörartikel, neuer Kochbücher, Küchenutensilien, Messer lieferten diese alle nötigen Hintergrundinformationen für das Fernsehpublikum.

Mit Christian Rach und Frank Rosin wurde ein neuer Trend von Kochsendungen eingeleitet. Beide traten als Krisenmanager auf und besuchten wirtschaftlich angeschlagene Gastbetriebe, um diese wieder auf den richtigen Weg zu bringen. Hier zeigten sich große Unterschiede zwischen den beiden Akteuren. Christian Rach startete zuerst mit diesem Format sehr erfolgreich. Er verstand es vor allem, gemeinsam mit den Beteiligten an Lösungen zu arbeiten. Bei Frank Rosin ging es vor allem darum, den besuchten Gastronomen – egal ob er vom Fach war oder nicht – zuallererst die Fehler theatralisch vor Augen zu halten. Dies wurde mithilfe eingeladener Gäste, die innerhalb von wenigen Stunden auftauchten, wirkungsvoll bestätigt. Das katastrophale Ergebnis war natürlich vorprogrammiert. Und dann trat Herr Rosin ins Scheinwerferlicht. Zuerst musste das Lokal grundlegend renoviert werden, dann kochte er die drei getesteten Gerichte mit seiner Handschrift, zwi-

schenzeitlich machte er Krisenmanagement und Coaching. Und zum Abschluss wurden nochmals dieselben Tester eingeladen und – oh Wunder! – das Ergebnis war sensationell. Und da wird dem Zuschauer vorgegaukelt, so führt man einen erfolgreichen Gastbetrieb. Wer das glaubt und sich mit dem Gezeigten sich dann selbstständig machen will, egal ob er es gelernt hat oder nicht, wird schnell wieder auf den Boden der Realität zurückgeworfen. Es heißt ja nicht ohne Grund: „Wer nichts wird, wird Wirt.“

Die aktuellen Formate wie „The Taste“ oder „Kitchen Impossible“ sind noch vielschichtiger geworden. Bei „The Taste“ gibt es zwar viel Kreatives mit tollen Produkten zu sehen, jedoch zeigt die Verschwendung von teils teuren Lebensmitteln wenig Wertschätzung für Lebensmittel. So sieht man beispielsweise, wie aus einem 2 kg schweren Zander am Ende vier Löffel angerichtet werden, mit vielleicht 100 g Zander. Und wo ist der Rest? Es gäbe noch zahlreiche andere Beispiele.

Anders ist es bei „Kitchen Impossible“, wo man sehr viele ländertypische Speisen sieht. Das Mälzer-Format ist hier sehr vielschichtig. Die Umgangston Tim Mälzers hängt ganz davon ab, gegen welchen „Gegner“ er antritt. Von narzisstisch selbstverliebt, ordinär, gemäßigt bis hin zu „geht doch, wenn er will“ vermag er alle Register zu ziehen.

Wie sieht es bei dieser Vielseitigkeit von Kochsendungen und deren Formaten mit unserem Kochnachwuchs aus?

Auch in der Kochausbildung, sprich Lehre, machte sich der Einfluss der Kochsendungen auf das Bewusstsein der jungen Leute zunehmend spürbar. Die euphorische Überzeugung – die anfangs auch meine war –, dass Kochsendungen auf vielen Sendern für das Berufsbild förderlich sind, stellte sich als Fehleinschätzung heraus. Ein sehr guter Freund, der als verantwortlicher Koordinator in der Berufsschule in München tätig und dort für die Lehrabschlussprüfungen verantwortlich ist, zeigte sich sehr beunruhigt. Wir beide sind seit vielen Jahren bei den Bayerischen Landesmeisterschaften der Köche als ehrenamtliche Juroren tätig. In vielen Gesprächen mussten wir feststellen, dass die Popularität des Kochberufes bei den Jugendlichen in eine völlig falsche Richtung ging. Viele von ihnen kamen zur Berufsberatung oder stellten sich in Lehrbetrieben vor mit dem Hinweis, sie möchten Fernsehköchin bzw. Fernsehkoch werden. So schön vor der Kamera kochen, coole Sprüche reißen, viel Geld verdienen und schon wie ein Pop-



Küchenmeister Andreas Köhne mit Studentinnen und Studenten der 1. Höheren Hotelfachschule beim Demonstrieren von Grundschnittarten bei Gemüse und Kartoffeln

star sein und Auftritte wie bei der Goldenen Kamera genießen. Die anschließende Realität brachte dann Ernüchterung. Kartoffeln und Zwiebeln schälen, Salat putzen und das über Wochen und Monate bei hohen Temperaturen, unter Stress und Zeitdruck, dazu die langen Arbeitstage mit vielen Stunden ließen die Vorfreude auf diesen Beruf schnell schwinden. Arbeiten an den Wochenenden, wenn die Freunde in die Disco gehen oder ins Schwimmbad, und veränderte Freizeitvorstellungen haben dazu geführt, dass der Kochberuf in die Bedeutungslosigkeit abgesunken ist. Der Mangel an Perspektiven, die schlechte Bezahlung sorgten für einen drastischen Rückgang von Kochlehrlingen. Bei uns in Südtirol sind wir hier noch in einer glücklicheren Situation. Die Zahlen der Kochlehrlinge sind relativ konstant. Die Vielschichtigkeit unserer Küche mit ihren verschiedenen Strömungen und der Hang zur regionalen Küche mit ihren Kleinproduzenten zeigen auf der Erfolgsskala stetig nach oben. Gründe dafür sind sicher der sehr gut funktionierende Berufsverband und die gastgewerblichen Schulen, die unsere jungen Leute begleitend und sehr professionell auf die Berufswelt vorbereiten.

Andreas Köhne



Auf den Gipfeln des Genusses

Regionalität der heimischen Spitzenküche!

Das Glück so nah

Schon Goethe wusste ob des nahen Glückes. „Willst du immer weiter schweifen? Sieh, das Gute liegt so nah. Lerne nur das Glück ergreifen: Denn das Glück ist immer da.“

Regionalität steht als Inbegriff für das nahe Glück der heimischen Gastronomie und ihrer Produzenten. Eine Leidenschaft, die ihre Gipfel sucht. „Dem Land Tirol die Treue!“ Der Marsch von Florian Pedarnig, ist die heimliche Tiroler Hymne. Auch ein wenig eine wahrhaftig verwurzelte Hymne auf die Regionalität heimischer Küchenfreuden.

Ein bisschen Geschichte

Knödel, Nocken, Nudeln, Plenten zählen seit jeher zu den Tiroler Elementen, zur einfachen Küche der Tiroler Hausmannskost, eine in der bäuerlichen Koch- und Es-

senskultur wurzelnde Kost. Ausgiebige, preisgünstige und regionale Gerichte haben früher die Grundlage der Ernährung gebildet. Die Bäuerin hat mit wenigen einfachen Zutaten, die Feld und Hof hergaben, Schmackhaftes zubereitet. Jedes Dorf pflegte seine Essens- und Wirtshauskultur. Die unterschiedlichen Produkte, die einfache Vielfalt der saisonalen Lebensmittel, zeichnete sich verantwortlich für das jeweilige Gericht. Die Tradition der Zubereitung, das handwerkliche Geschick und vor allem die gelebte Leidenschaft und Liebe für das Köstliche formvollendeten die typische Speise. Die Vorzüge der einfachen, bäuerlichen Küche wusste man seit jeher zu schätzen. Es gab nicht immer alles und wenn, dann zu besonderen Anlässen und im Jahreslauf der ländlichen Bevölkerung.

Im Mittelalter verschafften die Landesfürsten und die augsbургischen Handelshäuser dem Land Wohlstand und mit diesem kamen auch neue fremdländische Spezialitä-



ten und Delikatessen in die Alpenregion. Orientalische Gewürze und südländische Früchte, aber auch Getränke wie Tee und Kaffee. Vorbehalten waren sie allerdings überwiegend dem Adel und dem Bürgertum.

Festgehalten wird die Kulturgeschichte der Tiroler Küche, in einem Standardwerk: „Tiroler Küche“ von Maria Drewes. Das Werk wurde vielfach ausgezeichnet und wird immer noch gepriesen.

Eine kulinarische Zeitreise oder die wunderbare Leichtigkeit des Kochens

Vom Gipfel des einfachen Genusses unserer kulinarischen Vergangenheit nehmen wir einen Sprung in die Gegenwart. Der Markt bietet nahezu immer alles, was Mutter Erde zu bieten hat. Produkte und Lebensmittel aus aller Herren Länder und das zu jeder Jahreszeit stehen uns allezeit zur Verfügung.

Nouvelle Cuisine wird Alpine Küche

Die Tiroler Spitzengastronomie baut auf Internationalität, neue Kochrichtungen für ein internationales Publikum. Für den Gast wird das Produkt zum Star. Unser aller Esskultur hat sich über die letzten Jahrzehnte gewandelt. Bewusster, gesünder. Die Spitzenköche haben ihre Namen, ihre Anhänger und ihr Publikum. „Nouvelle Cuisine“ lautet das Credo über viele Jahre, wenngleich die Tiroler Küche ebenso kreativ und individuell zelebriert wird. Gelebte Regionalität, ist ein Begriff den man sich in den letzten Jahren an die rot-weiße Fahne geheftet hat. Diesjährig, in Pandemiezeiten, erfährt das Thema der Regionalität noch mehr Zuspruch. Die Spitzengastronomie macht sich vermehrt die „Alpine Küche“ zum Thema. Vorreiter sind dabei seit Jahren Südtirol und die Schweiz. Man möchte es den Skandinaviern gleichtun, heißt es aus Fachkreisen, denn bei den Nordländern ist das Thema der Regionalität bereits seit vielen Jahren in die Küche eingezogen. „Nordic Cuisine“ dort, „Tiroler Küche“ da.

Regionalität mit starken Wurzeln

Tirol ist dabei, in der „Seilschaft der Regionalität“ mit anderen Ländern, den Gipfel des Genusses zu erklimmen. Die Route, den Weg, haben Generationen vor uns bereits vorgegeben. Starke Seilschaften brauchte es. Eine Seilschaft, die auf der Verbindung zwischen Produzent und Veredler des Lebensmittels basiert. An den Wirtshaustischen in den Dörfern wird nicht nur Politik gemacht, sondern auch gut gegessen – sehr wohl auch getrunken! Der Dorfmetzger, der Bäcker, der Obst- und Gemüsehändler, der Bauer sind immer schon Teil eines wichtigen Kreislaufs für gesunde und wertvolle Lebensmittel gewesen, wenngleich heute viele dieser Strukturen verloren gegangen sind. Früher war man: Kleinstrukturiert, regional einzigartig und vor allem saisonal. Ein starkes Seil verband sie alle, nicht zuletzt auch den Abnehmer.

Die Hausfrau, die Köchin, der Koch trugen den Genussgarten Tirols an den Herd und veredelten ihn dort zu einmaligen Speisen. Neben der sorgfältigen Auswahl der Produkte im Warenkorb war noch eines ganz wichtig: Die Führung des Haushaltsbuches und auch die, der Rezipiente-Sammlung. Das persönliche Kochbuch mit den zusammengetragenen Rezepten und den hilfreichen Randnotizen für den so einzigartigen Geschmack der Speise waren essenziell. Die Hausfrauen, Bäuerinnen und Köche, ebenso die Berufs-, Haushalts-, und Fachschulen, gaben der Tiroler Küche ein authentisches Gesicht. Das war die

früh „Gelebte Regionalität“, am Genusssteller der Tiroler Spitzenküche, die unzählige genussvolle Gipfelfreuden zählte. Der Weg nach oben – ein von Authentizität gewiesener Weg. Im Rucksack: Ganz viel Regionalität – eine starke Seilschaft.

Die Wiedergeburt der Regionalität

Heute geht es um die Renaissance der einstmalig „Gelebten Regionalität“. Eine Regionalität, die auf der Wertschätzung der Kostbarkeiten aus dem Genussgarten Tirols baut. Es geht um neue Seilschaften: wiederbelebte dörfliche Strukturen, regionale Produzenten, Innovationen und um eine große Portion „Schneid“, wie man in Tirol sagt. Es gilt den Wert der heimischen Produkte zu schätzen und mit dem Kauf zu unterstützen.





Wie schaut es in der Gastronomie aus?

Nachgefragt bei einem Bekenner der Regionalität, Josef Haueis, Wirt des Postgasthofs Gemse in Zams, lautet seine Antwort als Veredler und Spitzenkoch zum Thema „Tiroler Spitzenküche“:

„Tiroler Spitzenküche ist etwas sehr Vielfältiges. Das Land muss durch den Tourismus viele Gesichter haben. Und muss versuchen jedes dieser Gesichter zu bedienen. Aus Gastfreundschaft, aus Wirtschaftlichkeit und aus weiteren verschiedenen Gründen. Und da ist auch viel Schauspiel dabei. Und die eigentliche Identität wurde lange Zeit versteckt, weil man Angst hatte nicht „in“ zu sein. Man sträubte sich lange die Tiroler Identität einzugestehen. Es zählte, sich international einen Namen zu machen. Man ging bei den Franzosen in die Schule der Spitzengastronomie. In den 70er Jahren kochte man in der französischen Drei-Sterne-Küche. Nouvelle Cuisine hieß das Zauberwort rund um ihre vier Wegbereiter wie Paul Haeberlin, Paul Bocuse, Lenôtre Paris, Troisgros. Mit Arbeit, Fleiß und Können war man als Österreicher sehr eng mit der Grundidee der Nouvelle Cuisine verbunden. Man lernte und hat gesehen, worum es in der Spitzengastronomie geht. Die Französischen Köche sind heute weltweit tätig in Top-Positionen und sind viel beachtet.“

Zuhause in Tirol, hat die zehnfache Mutter des Weitgereisten nicht nur etwas gekocht, sondern es vor allem mit Liebe zubereitet. Aus wenig etwas zuzubereiten, das war

ihre kulinarische Kunst. Der Erdäpfel Riebler, die schmackhafte Hauswurst mit dem Sauerkraut... Die eigene Landwirtschaft lieferte die wertvollen Produkte, wie Fleisch, Kartoffeln, Getreide. Daraus wurde eine faszinierende Vielfalt, die allen schmeckte und einfach nur gut war.

Das internationale Wirken von Josef Haueis verschaffte ihm unzählige „höchste Auszeichnungen“ rund um den Globus. Aber alles das zählt für ihn heute nichts mehr. Ist Vergangenheit. Hingegen zählt: zu schauen was der eigene Lebensraum bietet, daraus etwas mit Liebe, mit Können, mit Innovation, mit Kreativität zu machen. Seiner Meinung nach, schämte sich die Gastronomie lange Zeit ob ihrer Identität und glaubte man müsse sich mit „Schäumchen und Häubchen“ schmücken. *„Nouvelle Cuisine war ja eine Küche mit fremden Produkten in Tirol. Nicht mit regionalen. Man sah die Wertschöpfung in den großen Tellern, den schönen Gläsern, dem Besteck. An zweiter oder dritter Stelle kam erst das Essen. Zu dieser Zeit, zur Zeit der Ausrichtung Tirols nach der Nouvelle Cuisine ging vieles von der Identität der heimischen Küche verloren.“*

„Der ORF legt neuerdings das Thema der Regionalität wieder vermehrt auf den Tisch. Es zählen keine Hauben und Sterne. Wichtig ist das Kochen mit allen. Mit Jung und Alt. Es heißt zwanglos kochen, ohne Kategorisierung. Spätestens Corona hat uns jetzt aufgezeigt was wichtig ist. Mit wenig Zutaten etwas Gutes zu kochen. Die Hausfrau zeigt eine besondere Kreativität in Zeiten der Pandemie.“

Essen und Genuss ist Heimat, ist Herz, ist Seele. Dabei spannt der Gastronom den Bogen zu Felix Mitterer. Dieser war eine wichtige Begegnung für ihn. Zuerst mit dem Stück „Kein Platz für Idioten“, wo Mitterer den Idioten spielt. Das Stück berührte den weitgereisten gutbezahlten Spitzenkoch. Setzte einen Impuls! Haueis: „Die Wichtigkeit von Heimat, vom „Dahoam“, auf gut Tirolerisch. Sein Fazit lautete: „Es gibt noch etwas anderes!“ Was folgte war ein Umdenken!

„Die Spitzenköche, mit ihren „Hauben und Sternen“, haben die Kreativität der einfachen Köche vernichtet. Alles was die Hausfrauen kochten war schlecht – diese wiederum verfielen in den Wahn es der Spitzenküche nachzumachen. Es war nicht alles schlecht, es war auch gut. Nur hat man die regional gesund gewachsene Struktur kaputt gemacht.“

Regionalität hat Urpotential für die Tiroler Spitzenküche

In den vergangenen Jahren besinnt man sich auf ein neues kulinarisches Werteverständnis, ein Verständnis mit Heimatbezug, zum Echten und Kostbaren. Es scheitert noch ein wenig am mancherorts fehlenden Mut, sich dem regionalen Thema und der regionalen Tiroler Spitzenküche richtig zu öffnen. Qualität von Nahrungsmitteln aus der Heimat als Basis regionaler Gaumenfreuden sollte das Ziel sein.

So war das Kürbiskompott-Rezept der Mutter wichtiger Bestandteil des Hauses. Bereits in den 50er Jahren wurde der Kürbis, viele Bauernhöfe hatten welche bei den Misthaufen, vielseitig verwendet. Heute wird am landwirtschaftlichen Anwesen von Haueis, in den Bergwiesen auf 1000 Meter Höhe, der hofeigene Kürbisacker mit Raritäten bepflanzt. 300 Stück sind es jährlich! Ein wahrer regionaler Reichtum! Der Kürbis als wunderbare Basis für Suppe, Kompott, Eis, Confit, und vieles andere.

„Die echte Tiroler Küche ist bei der, der Tradition verhafteten Hausfrau, angesiedelt, nicht bei der modernen jungen Hausfrau. Man denke an die Urtiroler Kaspressknödel, eine einfache Kost mit Tiroler Ausdruck und Mächtigkeit.“

„Neben den regionalen Köstlichkeiten und den wunderbaren Produkten gilt es die eigene Heimat zu sehen. Es gilt das Gute für alle zu finden. Tirol hat gerade beim Kochen das Selbstbewusstsein verloren. Philippine Welser und die Habsburger Monarchie haben Tirol so wunderbare Gerichte und Dinge hinterlassen. Eine Küche mit vielen



Einflüssen, die beispielsweise florentinisch, italienisch und französisch waren. Auch haben die Hilfskräfte in den Küchen der Monarchie – diese waren intelligente Hausfrauen – viele Einflüsse und Rezepte nach Hause genommen und in schriftlicher Form niedergelegt und weitervererbt. In Maximilians Reich wurden Köche gehandelt, die Küche und Kulinarik hatten einen sehr hohen Stellenwert.“

Warum aber hat die Tiroler Küche basierend auf den einzigartigen kostbaren regionalen Produkten nicht den Zuspruch der heimischen Köche im Land, die sie seit Langem verdient?

„Wir haben eine wahre Vielfalt an kostbaren Erzeugnissen und Rohprodukten im Land. Eine Vielfalt, die jede Menge Kreativität und Innovation zulässt, auch die modernsten Erkenntnisse der Ernährung. Es gilt den Wert zu schätzen, nach dem Motto: „weniger ist mehr“ und es gehört auf saisonale Qualität geachtet. Es braucht ein Besinnen auf den Wert der regionalen Produkte und der Wertschöpfung daraus, die nicht durch andere Marketing-Richtungen untergraben werden, die nicht in der Regionalität wurzeln. Es braucht ein starkes Tiroler Selbstbewusstsein, das die Feigheit sich der Regionalität zu öffnen überwindet. Im Interesse der Produzenten und der Konsumenten. Internationalität kann Tirol durch verschiedene Arten bedienen. Wir wertschätzen unsere Produkte nicht, weil wir glauben, dass wir uns damit schämen müssen. Der Preis muss für das qualitätsvolle regionale Produkt seine Anerkennung finden. Qualität muss kosten dürfen. Die Quantität mit einem oftmals minderwertigen, weit gereisten, nicht mehr frischen Produkt, darf nicht den höheren Preis für Qualität entschuldigen!“

Eine neue Sichtweise - der Auftrag aller

Regional, nachhaltig, frisch – bei kurzen Transportwegen – sind wichtige Attribute und die gesunde Produktvielfalt aus allen Höhenlagen Tirols kann sich sehen lassen. Von der Alpengarnele aus der antibiotikafreien Zucht,



© Zillertaler Tourismsschulen

über das knackig frische Gemüse aus der Genussregion Tirol, den „Kwellsaibling“, den Wildkräutern von den sonnigen Berghängen, bis hin zum mundenden Zirbenschmacks reißen sich unzählige wertvolle Produkte. Veredelt mit Tiroler Leidenschaft kann es der Gastronomie gelingen über den Tellerrand des herkömmlich Gebotenen hinauszublicken. Denn eines ist sicher. Regionalität ist ein Bekenntnis zu Tradition, Frische und Qualität. Ein Besinnen auf das Qualitätsvolle, Nachhaltige, Regionale und Gesunde gibt den verschiedenen Geschmäckern ein einzigartiges Genusserlebnis. „Kostbares Tirol“ muss der Inbegriff der neuen Identität sein. Ein gesunder Kreislauf zwischen Produzent, Abnehmer, Lehrling, Veredler und Spitzenkoch schafft das wertvolle heimische Produkt, das dem Gast und Genießer seine ganz individuelle Geschichte erzählt. Aber Halt! Regionalität braucht viele brennende Leidenschaften, viele Freunde, die sich mit Herzblut dafür bekennen und Gutes tun wollen! Denn es geht ja immer um Angebot und Nachfrage. Regionalität muss getragen sein von Initiativen und Entwicklungen und echten Leidenschaften. Kreative Ideen rund um den Anbau, Anzucht, Verarbeitung und Veredelung – das ist Tiroler Regionalität, die aus einem kleinen Paradies schöpfen darf. Gerade dieser Tage geht es um Unabhängigkeiten, die auch die Herkunft von Lebensmitteln immer mehr in Frage stellt. Man denke nur an Erdbeeren

aus Südafrika und Spargel aus Peru. Produkte die einen schweren „Rucksack“ an Transportwegen tragen.

Es gilt junge Menschen für das Thema der Regionalität zu motivieren und zu begleiten. Ein Starkmachen für die Genussbotschaft der Vielfalt der Tiroler Regionen, eine kulinarische Reise in einem Land, das einen wahren Reichtum heimischer Produkte birgt. Den heimischen Produzenten gilt es eine Bühne zu geben, die am Boden der Qualität, ihre leidenschaftlichen Geschichten erzählen dürfen. Dabei geht es nicht um Quantität, sondern um die Wertschätzung für Themen die beispielsweise Permakultur, Bioanbau, gesunde Produktionswege, Nachhaltigkeit, kleiner ökologischer Fußabdruck heißen. Regionalität ist gleichfalls ein Begegnen auf Augenhöhe. Produzent, Abnehmer, Köchin, Koch, Wirt und Gast.

Gemeinsam an die Spitze des Genusses, ist nicht nur die Aufgabe der Tiroler Spitzengastronomie. GEMEINSAM an die Spitze des Genusses heißt mit Leidenschaft und gesunden Ideen, der Gastronomie in Tirol einen Weg mit Mehrwert aufzuzeigen und diesen mit Überzeugung zu beschreiten.

Gerda Gratz



Sterneköche in Südtirol

Rindstatar mit knusprigem Topinamburggrissino,
Gourmetstube Einhorn

Wenn Sie das Teleskop vom Himmel auf die Südtiroler Restaurants richten, ändert sich die Anzahl der sichtbaren Sterne nicht wesentlich. Zumindest hier ist der Unterschied zwischen Gastronomie und Astronomie sehr gering. Immerhin hat „Michelin“ in Südtirol 19 Restaurants mit insgesamt 25 Sternen ausgezeichnet.

Südtirol beherbergt eines der elf Drei-Sterne-Restaurants in Italien, vier der 35 Zwei-Sterne-Restaurants und weitere 14 Sterne-Restaurants. Da es sich jedoch nicht um Astronomie handelt, soll genauer erklärt werden, wovon wir sprechen.

Der rote „Michelin“ ist der bekannteste Gastronomieführer der Welt. Erstmals im Jahre 1900 herausgegeben, steht der „Guide Michelin“ für Strenge, Format und vor allem Unabhängigkeit. Für die zwölf europäischen Restaurant- und Hotelführer beschäftigt der Guide insgesamt 85 Testerinnen und Tester. Bewertungskriterien sind die gleichbleibende Qualität der Zutaten und deren

Frische, ihre fachgerechte Zubereitung, die Harmonie der geschmacklichen Verbindung sowie die Innovation und Einzigartigkeit der Gerichte, die sich in Kreativität und persönlicher Note widerspiegeln.

Im Schnitt werden die 3.800 Restaurants und 5.000 Hotels alle 18 Monate besucht. Die besten werden mit einem, zwei oder drei Sternen gemäß dieser Angabe klassifiziert: ein Stern: „Eine Küche voller Finesse – einen Stopp wert!“, zwei Sterne: „Eine Spitzenküche – einen Umweg wert!“, drei Sterne: „Eine einzigartige Küche – eine Reise wert!“

Wie bereits erwähnt, hat „Michelin“ in Südtirol 19 Restaurants ausgezeichnet und insgesamt 25 Sterne vergeben. Um dieses Ergebnis einzuordnen: Das Trentino hat 7 Sterne-Restaurants (alle mit einem Stern), Friaul-Julisch Venetien 8, Apulien 12, Sizilien 15. Im Vergleich zum Ausland hat Südtirol gleich viele Sterne wie ganz Österreich und mehr als dreimal so viele wie Slowenien und Ungarn zusammen (6 für beide). Das Drei-Sterne-Restaurant in Südtirol ist das berühmte „St. Hubertus“ mit Küchenchef Norbert Niederkofler, das Flaggschiff des Hotels „Rosa Alpina“ in St. Kassian/Abtei.

Nach Lehrjahren im Ausland zwischen Europa und den USA lernte Niederkofler in Deutschland bei Jörg Müller, Eckart Witzigmann und dann in Italien bei Nadia Santini. Seit 1994 wirkt der Ausnahmekoch nun im „Rosa Alpina“. Die Eröffnung des Restaurants „St. Hubertus“ im Jahre 1996 stellt einen wichtigen Meilenstein in der Geschichte des Hauses dar.

Auf seiner Website beschreibt Niederkofler seine eigene Entwicklung so: „Alles begann mit der Überlegung, welchen Beitrag die Bergküche zu einer nachhaltigen Entwicklung unseres Planeten leisten könnte: Wie kann ein Koch den Schutz seiner Umwelt aktiv fördern? Wie kann die Zukunft der Ernährung allgemein und insbesondere in Bergregionen aussehen? Bei der Beantwortung dieser Fragen bin ich von meinen Wurzeln ausgegangen und habe meinen Ansatz in aktuellen Trends bestätigt gesehen: die Wiederentdeckung des Lokalen, der Erhalt der Artenvielfalt, die Verwendung von biologischen und 0-km-Produkten, die Philosophie der Entschleunigung des Lebens.“

Niederkofler und sein Restaurant haben mittlerweile einen hohen Bekanntheitsgrad, etwas weniger prominent sind die vier Zwei-Sterne-Restaurants in Südtirol:

Spaghetti alla Carbonara, Trenkerstube



Foto: Manuela Tessaro

Heinrich Schneiders „Terra“ („Auener Hof“) im Sarntal, Peter Girtlers „Gourmetstube Einhorn“ („Romantikhofel Stafler“) in Freienfeld bei Sterzing, Martin Obermarzoner „Jasmin“ („Hotel Bischofhof“) in Klausen und Gerhard Wiesers „Trenkerstube“ in Dorf Tirol. Wir haben die Zwei-Sterne-Köche interviewt und sie nach dem „Rezept“ für den außergewöhnlichen Erfolg Südtirols gefragt. Ein gut funktionierender Qualitätstourismus, wertvolle heimische Produkte und die geografische Lage Südtirols als Übergangsgebiet zwischen Norden und Süden scheinen entscheidende Faktoren zu sein. Heinrich Schneider vom „Terra“ fasst die Gründe für das hohe Niveau der Kulinarik so zusammen: „In Südtirol ergeben verschiedene Umstände ein erfolgreiches Zusammenspiel. Die Liebe zum guten Essen hat in Südtirol Tradition. Einer der wichtigsten Schätze aber, die Südtirol zu bieten hat, sind vor allem die äußerst wertvollen und hochqualitativen heimischen Produkte. Sie erleichtern die Arbeit von uns Sterneköchen enorm und verhelfen gleichzeitig unserer Küche zu ihrer unverwechselbaren Identität. Für den Erfolg ebenso wichtig ist die geografische Lage Südtirols. Das heißt, es treffen hier verschiedene Kulturen kulinarisch wie menschlich aufeinander. Ein wirklich großer Vorteil.

Wir leben hier an der Schnittstelle zwischen der traumhaften Bergregion und dem bezaubernden mediterranen Flair. Man spricht Deutsch sowie Italienisch. Das macht Südtirol so besonders.“

„Vom Potenzial unserer zwei Kulturen bzw. unserer alpin-mediterranen Küche war ich immer schon zutiefst überzeugt, und die Ergebnisse können sich sehen lassen. Die Südtiroler Tradition und die italienische Leichtigkeit finden schließlich zu einem erstaunlichen Ganzen zusammen“, so Gerhard Wieser, Chef der „Trenkerstube“.

Eine glückliche Mischung, die mit einer hohen Qualität der Berufsausbildung einhergeht. Und noch dazu: Das hochwertige touristische Angebot spornt neue Talente an. Auch in diesem Punkt sind sich die Sterneköche einig. „Die schulische Berufsausbildung in der Gastronomie in Südtirol genießt ein sehr hohes Niveau, was natürlich einen positiven Einfluss auf unseren Nachwuchs hat. Es wachsen immer wieder neue Talente heran, die im Südtiroler Tourismus auch ihre wertvolle Chance und Möglichkeit bekommen, sich zu entfalten. Gleichzeitig lebt auch der Südtiroler Tourismus sehr stark von

Heinrich Schneider



Peter Girtler

dieser Gourmetdestination und Sternedichte“, behauptet Heinrich Schneider. „Sehr gute Hotels brauchen auch sehr gute Köche. Außerdem haben sich durch den Trend der letzten zwanzig Jahre sehr viele für den Koch-Beruf entschieden. Das Image eines Kochs hat sich zum Positiven verändert“, fügt Gerhard Wieser hinzu.

Gute Schulen reichen allerdings nicht aus, denn „die gibt es auch in Deutschland, Österreich, der Schweiz usw.“, unterstreicht Martin Obermarzoner vom „Jasmin“ („Hotel Bischoffhof“), Klausen. „Ehrgeiz und Charakter spielen ebenfalls eine Rolle. Die Südtiroler sind ein fleißiges und ehrgeiziges Volk“. Auch Peter Girtler, Chefkoch der „Gourmetstube Einhorn“ („Romantikhotel Stafler“) in Freienfeld sieht das ähnlich: „Aus meiner Sicht entspricht es auch der Mentalität der Südtiroler, sich ständig weiterentwickeln zu wollen. Ich bin mir sicher, dass ebenso die Freundlichkeit der Südtiroler Bevölkerung ganz allgemein und nicht nur im Gastgewerbe dazu beiträgt, dass sich Gourmets und Gäste im Land wohlfühlen.“

Man könnte abschließen, indem man frei nach Kant die Erfolgsfaktoren so wiedergibt: „Das gestirnte Restaurant



Foto: Joann Pai

Saibling mit Sanddorn, Terra

Martin Obermarzoner



Foto: Marlis Obermarzoner

Gerhard Wieser



3 Sterne:

St. Hubertus (Hotel Rosa Alpina)
Norbert Niederkofler
St. Kassian

2 Sterne:

Terra (Auener Hof)
Heinrich Schneider
Sarntal

Gourmetstube Einhorn (Romantikhof Stafler)
Peter Girtler
Freienfeld bei Sterzing

Die Trenkerstube (Hotel Castel)
Gerhard Wieser
Dorf Tirol

Jasmin (Hotel Bischofhof)
Martin Obermarzoner
Klausen

1 Stern:

In Viaggio
Claudio Melis
Bozen

Astra (Hotel Berghang)
Gregor Eschgfäller
Steinegg

Alpenroyal Gourmet
Mario Porcelli
Wolkenstein

Johannesstube (Hotel Engel)
Theodor Falser
Welschnofen

Restaurant Tilia
Chris Oberhammer
Toblach

Anna Stuben (Hotel Grödnerhof)
Reimund Brunner
St. Ulrich

Kuppelrain
Jörg Trafoier
Kastelbell

La Stüa de Michil (Hotel La Perla)
Nicola Laera
Corvara

Zur Rose
Herbert Hintner
Eppan

Schöneck
Karl Baumgartner
Pfalzen

Zum Löwen
Anna Matscher
Tisens

Sissi
Andrea Fenoglio
Meran

Culinaria im Farmerkreuz
Manfred Kofler
Dorf Tirol

Apostelstube
Mathias Bachmann
Brixen

Rote Garnelen aus Sizilien, Carpaccio, mit Yuzu mariniert

Foto: Marlis Obermarzoner



über mir und der gesunde Appetit in mir.“ Scherz beiseite, es ist klar, dass ein ganzes kulturelles und wirtschaftliches System zu einem Erfolg beigetragen hat, der von Jahr zu Jahr wächst. Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass Pixar in den nächsten Jahren die Fortsetzung von „Ratatouille“ mit einem Südtiroler Gericht betitelt anstatt mit einem französischen. Wie wäre es mit Bozner Sauce?

Massimiliano Boschi

Aus der Geschichte des Südtiroler Weines: von Rebsorten, Qualität und Bearbeitung

Schon bevor die Römer in unsere Gegend vorgedrungen sind, war die Weinkultur in Rätien verbreitet. Der rätische Wein wurde von den römischen Geschichtsschreibern öfters ob seiner hohen Qualität erwähnt und war deshalb hochgeschätzt. Außerdem waren die Römer, als sie zu uns kamen, sehr erstaunt über die Lagerung des Weines in Holzgebinden (Fässern), kannten sie doch nur die Möglichkeit, den Wein in Tonamphoren zu lagern bzw. zu transportieren.

Zahlreiche Funde aus vorrömischer Zeit belegen die lange Geschichte des Weinanbaus in Südtirol. Der Weinbau spielte seit Jahrhunderten im südlichen Tirol eine tragende wirtschaftliche und kulturelle Rolle.

Im Mittelalter und in den folgenden Jahrhunderten waren es vor allem die Klöster, die die Weinkultur förderten und pflegten. Kaum ein bedeutendes bayerisches Kloster hatte nicht auch Weinberge in unserem Gebiet. Auch heute noch gibt es in Südtirol Klöster, zu deren Besitz auch Weinberge gehören. Beispiel für jahrhundertealte Weinbaukultur sind die Klöster Neustift bei Brixen und die Abtei Muri in Gries.

Der Weinbau in Südtirol hatte um die vorige Jahrhundertwende fast die doppelte Ausdehnung. Der Rückgang ist in erster Linie den aus Amerika importierten Rebkrankheiten Peronospora und Oidium sowie der Reblaus geschuldet, die im vorletzten Jahrhundert die Existenz der Weinbauern bedrohte. Nicht zuletzt sind aber eine Reihe von Weinbergen in ebenen Lagen dem erfolgreichen und in der damaligen Zeit auch wirtschaftlich interessanteren Obstbau zum Opfer gefallen. Heute beträgt die Südtiroler Weinbaufläche rund 5.500 ha, wovon auf circa zwei Dritteln weiße Sorten und auf einem Drittel rote Sorten gedeihen. Das Verhältnis zwischen roten und weißen Sorten hat sich vor allem durch die Rodung von Vernatsch als damaliger Hauptsorte komplett umgekehrt. Im Jahr 2019



Foto: Franziska Gili

Die autochtone Sorte Lagrein (auf traditionellem Halbbogen gezogen)

trat erstmals eine weiße Sorte (Ruländer – Pinot Gris) als meistangebaute Sorte in Südtirol an die Stelle des Vernatsch.

Die Rebsortenvielfalt in Südtirol ist historisch. Neben den autochthonen Rebsorten Vernatsch, Lagrein und Gewürztraminer, die heute noch flächenmäßig bedeutend sind, gibt es vereinzelt noch einige Lokalsorten wie Blatterle, Fraueler, Heunischer und die Bratrebe. Schon zu Ende des 19. Jahrhunderts wurden über die Versuchsanstalt St. Michael an der Etsch (damals eine Zweigstelle von Klosterneuburg bei Wien) alle wichtigen französischen Qualitätssorten zu Versuchszwecken importiert und dann zum Anbau empfohlen. Nicht unerwähnt bleiben darf der Einsatz von Erzherzog Johann von Österreich zur Förderung des Qualitätsweinbaus in Südtirol. So sind es vor allem weiße Qualitätssorten aus Frankreich, die heute den Südtiroler Weinbau prägen: Pinot Gris, Pinot Blanc, Chardonnay, Sauvignon Blanc. Vor allem im Eisacktal baut man zudem noch Kerner, Müller-Thurgau, Sylvaner, Veltliner und Rheinriesling an. Bei den roten Sorten spielen neben den oben erwähnten autochthonen Reben wiederum französische Rebsorten wie Pinot



Beim „Wimmen“



Fotos: Franziska Gilli

Noir (Blauburgunder), Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot und Petit Verdot eine wichtige Rolle. Der Rotweinanbau hat sich vor allem in den wärmsten Lagen von Bozen für Lagrein und St. Magdalener gehalten. Weiters sind die Lagen von Kurtatsch, Tramin und Auer für Rotweine aus Bordeauxsorten und Lagrein bekannt. Der Blauburgunder gedeiht vorzüglich in Mazzon und in den etwas kühleren Hügellagen des Überetsch. Auch in der Meraner Gegend gibt es sehr gute Lagen für diese edle Sorte.

Schon seit jeher ist der Wein aus unserer Gegend für seine hohe Qualität bekannt. Bereits Oswald von Wolkenstein sehnte sich, im nördlichen Ausland unterwegs, nach dem guten Wein von Tramin. Die hervorragenden pedoklimatischen Bedingungen erlauben es uns fast regelmäßig, hohe Qualitäten zu erzielen. In der Zeit nach dem Zweiten Weltkrieg hat man jedoch auch in Südtirol bei der Weinproduktion mehr an die Menge als an die Güte gedacht. Das Aufkommen der Kunstdüngung und die Selektion von ertragreichen Rebklonen machten sehr hohe Erträge möglich, die Qualität des erzeugten Weines war dementsprechend mittelmäßig. Damals wurde der Großteil des Südtiroler Weines offen (im Tankwagen) in die Schweiz und nach Österreich exportiert. Anfang der 1980er-Jahre kam es dann zum Zusammenbruch des Weinmarktes mit Niedrigstpreisen und Absatzproblemen.

Es ist der Verdienst einiger Pioniere wie Luis Raifer, Alois Lageder und einiger anderer Winzerinnen und Winzer, die damals den konsequenten Weg in Richtung Quali-

tät beschritten und dadurch den ausgezeichneten Ruf des Südtiroler Weines begründet haben. Heute wird der Großteil des Südtiroler Weines in 0,75-l-Flaschen abgefüllt und erfolgreich auf der ganzen Welt verkauft. Natürlich spielen die lokale Gastronomie und Hotellerie als Abnehmer nach wie vor eine sehr wichtige Rolle. Die Weinwirtschaft ist im Konsortium „Südtirol Wein“ organisiert, wo Genossenschaften, Weinhändler und Freie Weinbauern gemeinsam die Geschicke der Südtiroler Weinwirtschaft lenken.



Schloss Maretsch

Foto: Elisa Biscardi

Die Südtiroler Sommeliervereinigung übernimmt die wichtige Aufgabe der Ausbildung von Weinfachleuten für die Gastronomie. Die Südtiroler Weinakademie bietet eine Reihe von Fortbildungskursen für Weininteressierte. Beide Vereinigungen leisten einen wesentlichen Beitrag zur Pflege der Weinkultur.

Die Bozner Weinkost mit ihrer über 100-jährigen Geschichte und das erfolgreiche Meraner Weinfestival sind aus der Südtiroler Weinszene ebenso nicht wegzudenken.

Mittlerweile ist allen Beteiligten bewusst, dass Qualität vor allem im Weinberg entstehen muss. Um die nötigen Voraussetzungen kümmern sich die Abteilung Weinbau auf der Versuchsstation Laimburg, der Beratungsring und einige private Berater zusammen mit den fleißigen Weinbauern vor Ort. Die familiengeführten kleinen Weinbaubetriebe in Südtirol stehen für höchsten Standard. Wer im Herbst durch Südtirols Weinberge wandert, kann bestätigen, dass diese wohl zu den bestgepflegten Weinbergen überhaupt zählen.

Sachgemäßer Einsatz von Pflanzenschutzmitteln, nachhaltiger Umgang mit den Ressourcen, Verzicht auf Kunstdünger und Herbizide, rigorose Qualitätsarbeit im Weinberg, Experimente mit pilzresistenten Sorten, schonende



Der Autor bei der Weinprobe

Foto: Christian Rottensteiner

Verarbeitung im Keller: Dies alles sind Dinge, mit denen sich die Südtiroler Weinbauern und Kellermeister täglich auseinandersetzen wollen und müssen. Nur so hat unser Kulturgetränk Wein in Südtirol Zukunft.

Josephus Mayr Unterganzner



Bozner Weinkost - seit mehr als 100 Jahren gepflegte Weinkultur

Foto: Manuela Tessaro



Foto: Manuela Tessaro

Kühl. Blond. Und Übersäumend

Brauen ist eine Kunst,
Biertrinken eine Frage der Kultur



Die Brauerei Forst in Südtirol wirbt mit intakter Natur.

Foto: Brauerei Forst



Gehen wir heute gemeinsam auf ein Bier? Ja. Aber bitte schon für jeden eines! Denn: Niemand will eine Halbe auch noch halbieren. Nicht einmal mit seiner besseren Hälfte. Das hätte weder Charme noch Pfiff. Der Hopfensaft gehört in Maßen getrunken. Was man so oder so verstehen kann. Aber über Bier spricht man eigentlich nicht. Es ist ohnehin irgendwie unbeschreiblich. Weshalb man es ganz einfach nur trinken soll. Weil es den Durst löscht. Nährstoffe liefert. Wichtige Mineralien zuführt. Und die Laune hebt. Egal ob aus Krügen, Gläsern, Flaschen oder Dosen. Der gute Schluck mit Schaumhaube gilt als spirituelle Handlung. Hopfen und Malz, Gott erhalt's! So sprach der Schöpfer. Und ließ seine treuesten Diener, die Franziskaner, Paulaner und andere kirchliche Würdenträger schon vor Jahrhunderten den edlen Saft brauen. In Klöstern und Kirchen war die Frömmigkeit nie eine staubtrockene Sache. Im klerikalen Alpenraum bewährte sich das Bier als Marketing-Produkt, um Gläubige bei der Stange zu halten.

Womit wir bei der Legendenbildung sind. Wir Tiroler sind in Sachen Braukunst keine Weltmeister. Da müssen wir schon unseren nördlichen Nachbarn den Vortritt lassen. Und doch haben auch wir südlich des Weißwurstäquators und dies- und jenseits des Brenners das eine oder andere gute Gebräu schon fabriziert. Auf Schloss Starkenberg im Oberland, im Zillertal oder in Meran, wo Forst nicht nur für Waldwirtschaft steht. Algund ist die Südtiroler Machtzentrale des Hopfen- und Gerstensaftes. Und eine der letzten lokalen Bastionen familiärer Braukunst. Diese ist im übrigen in ihrer Verherrlichung und Verklärung nicht besser als viele Märchen. Denn auch für Brauereien gilt: Wenn sie nicht gestorben sind...

Innsbruck ist ein Bierfriedhof

Die Landeshauptstadt ist diesbezüglich ein regelrechter Friedhof. Eine Art Krematorium für verbrannte Bierfässer. Adambräu, Bürgerbräu, Löwenbräu und auch die Schloss-Brauerei Büchsenhausen sind längst Ruinen. Oder Burgen mit anderer Verwendung. Aufgekauft. Ausgerottet. Im neoliberalen Kampf um Marktanteile am Altar der Gewinnmaximierung der Brau-Union und noch viel größerer Bierkonzerne wie verschüttete Milch weg gegossen. Das klingt martialisch. Und ist es auch. Im Heiligen Lande, wo Tradition und Brauchtum so hoch verehrt werden, speisen mittlerweile meterlange Pipelines aus Nirosta oder legiertem Kupfer die Schankanlagen in Gästetempeln, gigantischen Almbars und überschäumenden Ballermann- und Apres-Ski-Industriebetrieben. Dazu kommen tonnenweise Kisten, Fässer und Dosen in Supermärkten. Und natürlich Feste. Rituale. Anbetungen alpiner Ursprünglichkeit. Wie das Gauderfest im hoch touristischen Zillertal, das den Bock verherrlicht und dem Gärtner das Gießen erspart. Alles ein riesiger Zinobier. Samt großer Bühne für Politiker und andere Würdenträger. Zum Gaudium der Gäste. Und als Show-Arena für unser gelobtes Land.



Der traditionelle Bieranstich wie hier durch Landeshauptmann Günther Plattner beim Gauderfest im Zillertal hat im Alpenland ritualen Charakter.



Brauereien wie das Adambräu prägten über Jahrzehnte das Stadtbild von Innsbruck. Die meisten dieser Gebäude haben heute eine andere Verwendung.



Anständiger Aufstand der Bauern

So ist das halt mit dieser Jahrhunderte alten Brautradition. Gigantische Konzerne kaufen die Kleinen samt ihren Rezepten auf. Monopole bestimmen Preis, Mengen und Geschmack. Und wie immer bei Totenfeiern schwören die Gläubigen auf die Wiederauferstehung. Was im Tiroler Land tatsächlich neben ein paar kleineren Brauereien Nischen und Ecken für Braugasthöfe und Kleinstbetriebe geschaffen hat. Wer im Internet die Liste der Brauereien Tirols googelt, der stößt tatsächlich auf romantische Projekte, die Unterstützung und Förderung durch Trinkfreude redlich verdienen. Die Liste ist weder für Nord-, Ost- oder Südtirol lang. Aber durchaus exquisit und vielversprechend. Innsbruck hat jetzt wieder eine kleine, aber feine Brauerei. Sie macht Tiroler Bier. Und heißt auch so. Das ist wirtschaftspolitisch natürlich höchst löblich. Heimische Produkte. Einheimische Unternehmer. Und sogar Bauern, die wieder Gerste und andere Rohstoffe für Sudhäuser und Mälzereien in hiesigen Betrieben anbauen.

Echtes Gebräu, Marke Tirol. Das gibt es noch. Und auch wieder. Selbst einige Wirte kehren wieder zurück zu heimischen Anbietern. Ein kleiner Hoffnungsschimmer abseits des Massentourismus lebt. Und wir Konsumenten



Alte Plakate und Werbesujets erinnern an die große Tradition der Tiroler Braukunst.

Foto: Bibliothek Landesmuseum Ferdinandeum.

haben wieder vermehrt die Chance, selbst unser Glück zu finden. Bier aus echtem Hopfen, eigener Gerste, ohne Zusätze und Extrakte. Die Hoffnung lebt. Oder stirbt zumindest erst am Schluss!

Mag sein, dass die steigende Sehnsucht nach Regio und Bio im Sog der Klimadiskussion dem Bier tatsächlich wieder mehr Vielfalt verleiht. Selbst der Kampf der Geschlechter scheint beim Stillen des Durstes eher zu vereinen denn



Im Innsbrucker Stadtarchiv gibt es eine umfangreiche Sammlung über das einst blühende Brauwesen in der Landeshauptstadt.

Foto: Stadtarchiv





zu spalten. Bei den Stichworten Frauen und Bier wirft das Internet Treffer aus, die selbst klassische Stammtischbrüder staunen lassen. Laut Statistik trinken bereits vier von fünf Frauen regelmäßig Bier. Manche von ihnen sogar mehrmals pro Woche. Nicht in rauen Mengen. Aber immerhin.

Beim Brauen auf Frauen vertrauen

Frauen und Bier. Das gehört tatsächlich zusammen. Das zeigen nicht nur aktuelle Umfrageergebnisse des österreichischen Brauereiverbandes, sondern auch Einblicke in die Geschichte. Bierbrauen war früher sehr stark Frauensache.

Neben der Küchen- und Haushaltsarbeit fiel einst auch das Bierbrauen oft in den Zuständigkeitsbereich der Damen. Ein Braukessel als Mitgift war damals nicht ungewöhnlich. Statt zum Kaffee luden die Amazonen zum Kränzchen, bei dem das Bier zu Brot verkostet wurde. Frauen sind beim Biertrinken auch experimentierfreudiger als Männer. Sie probieren gerne neue Sorten aus. Während Männer die Halbe und mitunter sogar das Maß lieben, bestellen Frauen den Pfiff oder das Kleine. Stilvolle Gläser spielen dabei eine wichtige Rolle. Es geht nicht nur um den Geschmack. Auch um die Optik. Und wie die Männer erzählen auch Frauen in geselligen Runden gerne Geschichten. „Schlussendlich ist ja die Seele des Bieres, der Hopfen, weiblich. Denn für die Bierherstellung werden nur die weiblichen Hopfenpflanzen verwendet“, verrät etwa Jutta Kaufmann-Kerschbaum, die Geschäftsführerin des österreichischen Brauereiverbandes, die auch noch zum Besten gibt: „Bei den Bier-Jungsomme- liers sind 80 Prozent der Absolventen weiblich!“

Mythen und Geheimnisse

Wo immer die Damen mitmischen, steigt das Empfinden für Ästhetik, Design und das kunstvolle Drumherum. Bier ist auch hierzulande längst mehr als bloß ein Getränk. So lädt etwa die Tarrenzer Brauerei Starkenberg in ihrem Biermythos zum geschichtsträchtigen Rundgang durch ein altes Schloss mit ihren ritterlichen Mauern. Als Höhepunkt wird sogar ein Bierbad angeboten, welches Kraft ihrer Inhaltsstoffe der menschlichen Haut einen regelrech-

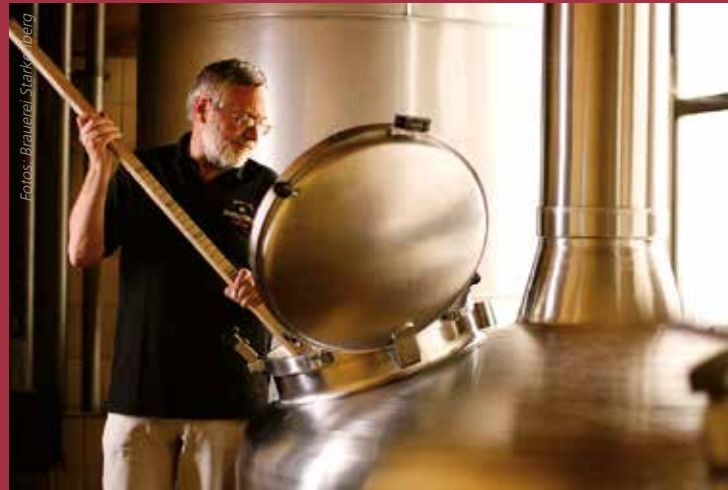
ten Jungbrunnen beschert. Rausch bekommen die Gäste davon keinen, heißt es. Dafür müsse man schon noch ein paar Halbe vom edlen Gerstensaft dazu trinken. Was im Übrigen nicht nur wegen der Inhaltsstoffe wie Malz, Hefe, Hopfen oder Gerste grundsätzlich gesund sein soll. Das große Geheimnis heimischer Biere ist das für die Herstellung existenziell wichtige Wasser, das hierzulande in aller Regel aus frischen Bergquellen entspringt.

Prost heißt auch Gesundheit!

Letztlich wird dem Genuss des kühlen Blondes, in vernünftigen Maßen zugeführt, sogar Heilkraft nachgesagt. Gewisse Statistiken behaupten, bei Hopfenfreunden eine Reduktion an Herz-Kreislaufkrankheiten zu erkennen. Nach dem Sport habe Bier als isotonisches Getränk erholsame Wirkung. Auch die Haut des Biertrinkers werde durch innere Behandlung durchaus weicher und feiner, heißt es. Der berühmt berüchtigte Bierbauch käme laut Insidern eher vom Essen denn vom Trinken. Unsere Urologen zählen jedenfalls zu den besten Werbekräften, da sie die Spülkraft des populären Schaumgetränkes über alles loben. Und wer über viele Jahrzehnte Bier trinkt, ist letztlich jedenfalls alt geworden. Was beweist, dass das Trinken durchaus auch eine psychologische Dimension hat. Herz, was willst du mehr...?

Lokale Szene-Tipps im Netz

Hoch erfreulich ist die Tatsache, dass die Biertrinker nicht aussterben. Das liegt auch daran, dass die Jugend die vielfach verdammten neuen Medien auch positiv einsetzen und verwenden. Um auf Knopfdruck perfekte Werbung zu betreiben. Wer im Internet surft, auf Twitter twittet oder sich über diverse Blogs informieren will, der hat seine helle Freude. In vielen dieser Netzwerke erhalten wir Antworten auf wesentliche Fragen rund ums Bier. Wer braut wo in welchen Mengen was? Zu welchen Preisen? Neue Marken und Trends wie das Craft-Bier schaffen laut der in diesen Foren üblichen Propaganda wahre Hopfen-Helden. Die Vielfalt der Angebote bedient nicht nur Konsumenten bis hin zu Online-Shops, die frei Haus liefern. Sie gibt auch Anleitungen zum selber Brauen. Ganz nach dem Motto: Wer mehr weiß, trinkt besser! Sogar an die, die das Bier lieber ohne Alkohol trinken, ist gedacht. Natürlich auch an die Esser. Und die nicht ganz unwesentliche Frage, zu welchem Bier welche Schmanckerln serviert werden.



Auf Schloß Starkenberg wird bereits seit mehr als 200 Jahren Bier gebraut.



In der Brauerei Starkenberg kann man auch heute noch im Bier baden.

Trinksprüche und Witze

Prost. Mahlzeit. Und viel Vergnügen! Selbst an Leute, denen am Stammtisch der Schmah ausgeht, ist gedacht. Wer sich mit seinem Gegenüber lieber über das Handy unterhält, kann sich jede Menge Sprüche, Videos und Cartoons herunterladen. Das Netz hat viele schlechte, aber auch einige gute Bierwitze parat. Profis passen das an den Wasserstand des aktuellen Bierkonsums an. Aber das ist eine andere Geschichte...

Meinhard Eiter

Von Waschkesseln und Brennblasen, Schwarzgebranntem und Edeldestillaten

Geschichte und Tradition der Destillation in Südtirol am Beispiel der Familienbrennerei Roner

Die Geschichte der Destillation im Alpenraum beginnt bereits im Mittelalter. Ihre Wurzeln liegen in der geheimnisvollen Magie der Alchemie und den Klöstern, wo Destillate in geringen Mengen zur Herstellung von Tinkturen und Heiltränken gebrannt wurden. Von dort aus verbreitete sich das Wissen auch unter der bäuerlichen Bevölkerung.

Die Blütezeit erlebte die Destillation während der Herrschaftszeit von Maria Theresia, als die Bauern das Recht eingeräumt bekamen, eine bestimmte Menge an Schnaps steuerfrei zu destillieren. In ihren Waschkesseln aus Eisen und später auch aus Kupfer wurden nun nicht mehr nur das Badewasser, die Wäsche und das Futter für die Schwei-

ne gekocht. Mit einem Kesselaufsatz, einem Hut und einer Spirale verwandelte sich die bäuerliche Waschküche in eine Brennerei für den Hausgebrauch. In dieser wurden im Tal die Reste aus der Wein- und Obstwirtschaft zu einem manchmal recht derben Bauernschnaps gebrannt. In den höheren Lagen konzentrierte sich die Destillation auf Wurzeln und Kräuter und vor allem auf die Vogelbeere, der eine fast medizinische Wirkung nachgesagt wurde.

Bereits um 1900 entstanden so in Süd- und Nordtirol landauf, landab viele kleine hauptberufliche Brennereien. Am Anfang teilweise als Schwarzbrenner, später offiziell, um im Auftrag des Deutschen Reiches die Wehrmacht in den Kriegsjahren zu versorgen.

Gottfried Roner - das Abenteuer eines Mannes mit einer gewinnbringenden Idee

Es war das Jahr 1946, als Gottfried im Elternhaus eine Brennblase aufstellte. Eine Gelenksentzündung hinderte den früheren Kellermeister daran, den erlernten Beruf weiterhin auszuüben, und so entschied er sich, sein Glück in der Destillation zu suchen.

Bereits einige Jahre zuvor hatte er mit zwei befreundeten Brüden aus Tramin eine kleine Brennerei betrieben. Technisch fortschrittlich wurden dort die Brennkessel bereits mit Dampf beheizt, der gegenüber dem Feuer den Vorteil hatte, das Destillat nicht zu verbrennen.

Die Lage inmitten der Kalterersee- und Gewürztraminer-Rebanlagen war für eine Grappa-Brennerei wie geschaffen.

Der Grappa gehört zu den ältesten Südtiroler Edelbränden. Verwurzelt in der Tradition der Weinwirtschaft wird aus den Trestern von vollreifen und gesunden Trauben die Königin der Destillate gebrannt. Der frühere „Bauernschnaps“ oder im Volksmund auch „Treber“ genannt,



Gründer Gottfried Roner

Fotos: Archiv Roner

spiegelt die Sortenvielfalt unserer Weinregion wider. Durch schonende Destillationsverfahren bleibt der Eigengeschmack der Traubensorten erhalten. Daher finden wir die unterschiedlichsten Aromen von Gewürztraminer, Lagrein, Vernatsch oder Chardonnay im Endprodukt wieder, ein sortenreiner Grappa mit einem geschützten Namen, als Blend, jung oder gealtert. Nur Destillate, die in Italien aus den Schalen der heimischen Weintrauben gebrannt und verarbeitet werden, dürfen sich Grappa nennen.



Wein ist die Poesie der Erde,
Grappa ihre Seele ...

Mario Soldati

Uraltes Wissen ermöglicht uns, die edelsten Gaben der Natur einzufangen

Nach den frühen Erfolgen mit der Herstellung von Grappa begann Gottfried Roner, begeistert von seinem Land und dessen Früchten, mit der Mazeration von Wurzeln und Beeren aus den umliegenden Wäldern. Die Früchte wurden in Grappa angesetzt und lagerten bis zu sechs Monate



Historische Flasche Grappa Gewürztraminer



1963, Brennerei in der Wolkensteinstraße in Tramin



Brennerei 1970

in einem alten Luftschutzkeller. Das Rezept für den Alpler, einen Kräuterbitter, ist bereits seit dem Jahre 1953 in Familienbesitz und stammt ursprünglich von einem Mönch.

In den Alpen gibt es eine lange Tradition, die heilenden Wirkstoffe von Kräutern und Wurzeln zu nutzen und sie in Destillaten einzufangen. Die alten Rezepte sind bis heute teilweise unverändert geblieben. Zu den Grundlagen der beliebtesten und bekanntesten Kräuterdestillate gehören wohl Latsche, Zirbe, Wacholder und Enzian. Die Geschichte des Enzianschnapses lässt sich sogar bis zum Anfang des 16. Jahrhunderts zurückverfolgen und



Brennerei heute

lange galt er als Elixier des Lebens in den Bergregionen. Zeitweise hätte seine Beliebtheit fast zur Ausrottung der Pflanze geführt, heute steht sie unter Naturschutz.

In den späten 1950er-Jahren wurde das Sortiment nach dem Ankauf einer zweiten Brennblase um die Linie der Obstbrände erweitert. Den Anfang machten Zwetschge, Williams Christ Birne und Marille, doch bald folgten weitere heimische Obstsorten und Beeren. Die ausgezeichnete Qualität der Früchte und die natürliche Begabung von Gottfried, legten den Grundstein für die immer noch bestehende einzigartige Qualität der Fruchtdestillate aus der Brennerei Roner.

Grappaglas in Brennerei





Drei Generationen der Familie Roner

Einer der wohl bekanntesten Fruchtbrände ist der „Williams“ und ein Kuriosum obendrein. Die Gretchenfrage „Wie kommt die Birne in die Flasche?“ hat bereits Generationen beschäftigt.

In der Vergangenheit war es tatsächlich so, dass die Flaschen an die Bäume gehängt wurden und die Frucht hineingewachsen ist. Heute zerplatzt die Seifenblase, aus praktischen und hygienischen Gründen wird der Boden der Flasche erst im Nachhinein angeklebt.



Das Brennen gehört zu der Südtiroler Kultur dazu.

Andreas Roner

Mitte der 1960er-Jahre steigen die Söhne Andreas und Günther Roner in den Familienbetrieb ein. Da sie zwischen den Brennblasen aufgewachsen sind und das Glück hatten, die außergewöhnlich feine Nase ihres Vaters zu erben, beschleunigte sich das Wachstum der Brennerei Roner. Andreas Roner übernahm die Aufgabe des Geschäftsführers und später des Präsidenten. Günther Roner fand seine Berufung als Brennmeister.

1965 wurde aufgrund der konstant ansteigenden Nachfrage die Grappa-Brennerei am heutigen Firmenstandort erbaut. In den nachfolgenden Jahren gab es zahlreiche Um- und Ausbauten, bis die Brennerei Roner im Jahr 2008 in ihrem heutigen Glanz erstrahlte.

Handwerkskunst, von Generation zu Generation weitergegeben

Eine Flasche Schnaps ist wohl in jedem Südtiroler Haushalt zu finden. Als Heilmittel bei Schnupfen, Zahnschmerzen, zum Einreiben, als Verdauungsschnaps, zum Abschluss eines Abends im Freundeskreis, bei Nervosität. Die Schnaps Herstellung ist tief in unserer Tradition verwurzelt. Die Kunst des Destillierens, die Rezepte und Geheimnisse werden von Generation zu Generation weitergereicht.

Das Brennen ist eine Handwerkskunst: Handwerk und Kunst. Geschickt wie ein Komponist arrangiert der Brennmeister alle Elemente zu einer Geschmackssymphonie. Es gilt stets, die richtige Balance zu halten. Die Reife der Früchte, die Aromen, die Temperatur beim Brennen, den Kopf (Vorlauf) und den Schwanz (Nachlauf) präzise vom Herzstück zu trennen, das Wasser, die richtige Lagerung. Nur wenn alles stimmt, kann ein Destillat mit einzigartigem Charakter entstehen.

Die Destillation an sich ist über die Jahrhunderte immer derselbe Prozess geblieben. Verändert hat sich das Drumherum. Das Hauptaugenmerk bei Roner liegt darin, die Tradition zu wahren, neuen Technologien und Innovationen jedoch offen gegenüberzustehen und diese dazu zu verwenden, um die Qualität der Destillate und Grappas immer weiter zu steigern. Die Brennerei Roner ist heute die meistprämierte Brennerei Italiens.

Aurelia von Wallpach, Simon Schweigkofler

Selbstgebranntes und Angesetztes



Schnapsgläser von Rochelt
Foto: Rochelt

Über Selbstgebranntes und Angesetztes gibt es aus dem Tiroler Raum ganz viel zu berichten. Egal ob aus Nord, Ost oder Südtirol, unsere Schnäpse und Liköre sind weit über die Landesgrenzen bekannt und beliebt. „Schnaps, das war sein letztes Wort, dann trugen ihn die Englein fort“. Dieses Zitat stammt aus einem Schlager von Willy Millowitsch aus den 1960er Jahren und hat bis heute seine Aktualität nicht verloren.

Frühe erste Belege über das Verfahren der Destillation

Heute weiß man, dass bereits die Sumerer im 13. Jahrhundert v. Chr. wohl sehr einfache Verdampfungsverfahren nutzten, allerdings um ätherische Öle herzustellen. Bereits der griechische Gelehrte Hippokrates (460 bis 377 v. Chr.) kannte Wein mit seiner berauschenden Wirkung, aber noch kein Verfahren, um den Alkohol zu isolieren. Auch aus China zu Zeiten der Tang-Dynastie gibt es Belege, die auf die Verwendung von Destillationsverfahren hinweisen. Die erste gesicherte und belegbare Nennung von Destillation in Bezug auf hochprozentigen Alkohol lieferte Paracelsus im 16. Jahrhundert: Er gewann durch Brennen einen Branntwein, den er für seine Heilverfahren nutzte. (Quelle: mySpirits.eu)

Der Name Spirituose leitet sich vom lat. Spiritus „Geist“ ab und wird umgangssprachlich als Schnaps oder abwertend „Fusel“ genannt. Auch Branntwein ist ein geläufiger Name für diese Art von Getränk, da man bei der Herstellung vom „Brennen“ spricht.

Zur Produktion des durchaus geistigen „Saftes“, der einige von uns sicherlich schon das ein oder andere mal in höhere Sphären beförderte, verwendet man hauptsächlich Früchte und Obst, vorzugsweise aus heimischen Gärten. Dazu gehören unter anderen Äpfel, Birnen, Kirschen, Marillen

und Zwetschken. Diese werden zu einer Maische gepresst aus der Most entsteht. Dieses Gemisch wird vergoren und danach gebrannt. Auch diverse Beeren eignen sich hervorragend zur Erzeugung wie z.B. Himbeeren, Vogelbeeren und Schlehen. Anders als bei Obst spricht man bei der Verarbeitung von Beeren von einem „Geist“, da sie auf Grund des geringen Zuckergehaltes nicht zum Vergären geeignet sind, aber viel Aromen besitzen. Daher werden sie meist in Alkohol angesetzt und erst danach destilliert.

Mit weit über 4000 Schnapsbrennereien in Tirol wird aufgezeigt, wie stark das Schnapsbrennen bei uns verwurzelt ist. Es ist ein Ausdruck des besonderen Miteinanders. Bei einem „Stamperl Schnaps“ wurden schon Erfolge gefeiert, Verträge geschlossen, Freundschaften besiegelt und Feindschaften beendet.

Das „**Maria Theresianische Brennrecht**“ aus dem 18. Jhd ist ein Obstbrennrecht, das besagt, dass unter Abfindung* Brände hergestellt werden dürfen. Es wurde damals von der Kaiserin an rechtschaffende, fleißige und ordentliche Bauern verliehen. Dieses erlaubt die Erzeugung von 300l Alkohol und zudem noch den Zukauf von Obst aus Österreich - im Gegensatz zu den herkömmlichen Brennrechten. Gebunden an den Hof, kann dieses Brennrecht nur mit diesem weitergegeben werden.

*Abfindungsbrennerei: gegen eine bestimmte Steuer pro Liter Reinalkohol, die ans Zollamt bezahlt wird, darf eine Abfindungsbrennerei brennen.

Ganz spannend ist auch das Preisgefälle bei der Vielzahl des hochprozentigen Getränkes. Von 5 Euro pro $\frac{3}{4}$ Liter beim Diskonter bis zu 250 Euro pro halben Liter vom Schnapsproduzenten ist alles möglich. Doch auch hier beweist sich immer wieder, Qualität vor Quantität. Bei meiner Recherche bin ich auf einige der bekanntesten Schnapsbrennereien aus Tirol gestoßen, die weit über die Landesgrenzen hinweg bekannt sind.



Williamsbirne



Rote Williamsbirne



Quitte



Mirabelle



Weischel



Basler Kirsche

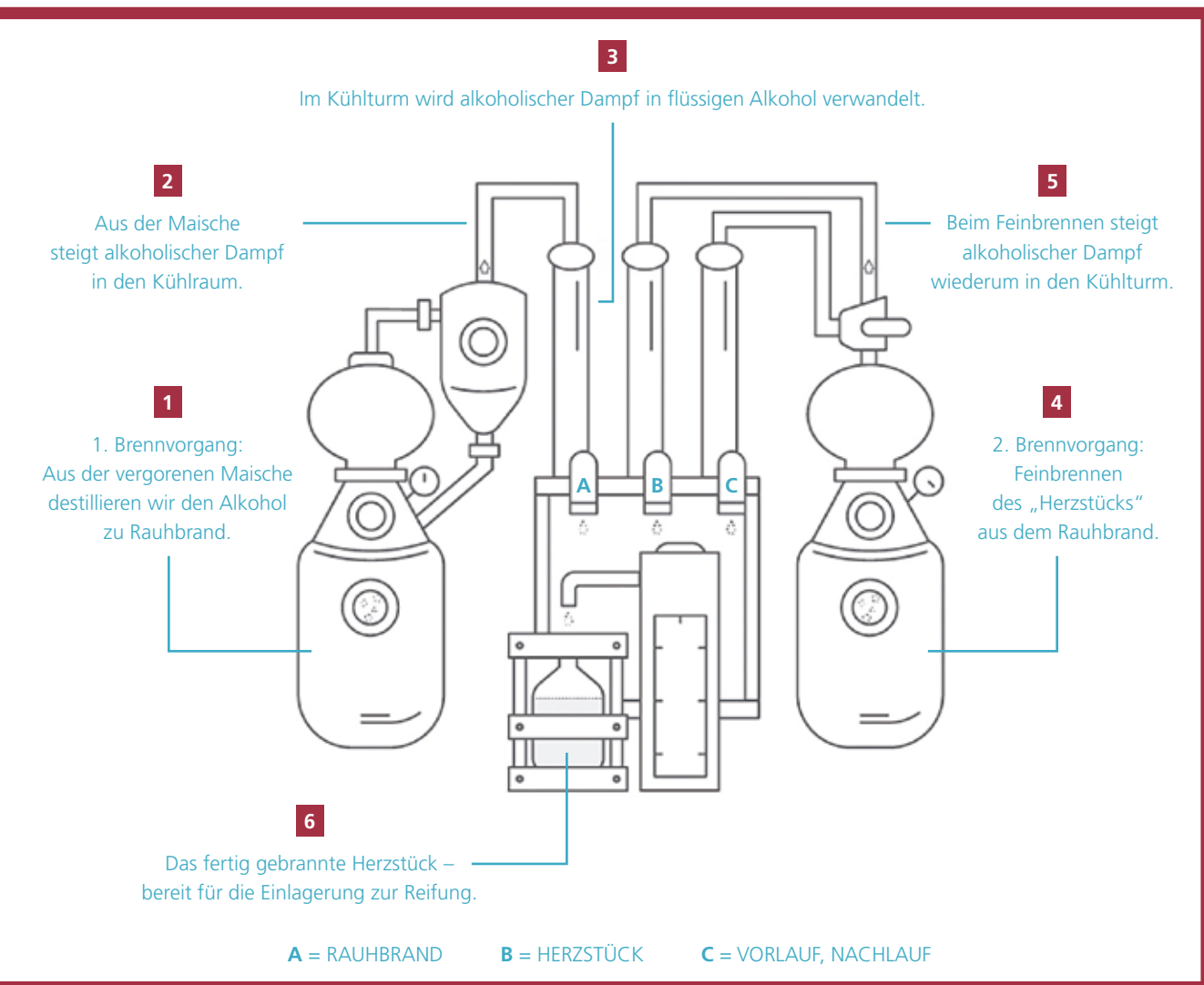
Die hohe Kunst des Brennens

Nach abgeschlossener Gärung wird die Obstmaische – wie in Tirol seit jeher üblich – zweimal im Kupferkessel gebrannt. Dafür braucht man viel Zeit, denn die Maische muss so langsam und schonend wie möglich zu Schnaps verwandelt werden. Der Alkohol ist dabei unersetzbarer Träger der Aromen, welche es durch das behutsame Brennen zu bewahren gilt. Im ersten Durchlauf gewinnt man den Raubrand, im zweiten Durchgang wird er zu Feinbrand konzentriert. Von diesem gilt es schließlich mit Fingerspitzengefühl, Kenntnis und Erfahrung das sogenannte Herzstück zu extrahieren – der Schritt, bei dem sich entscheidet, ob aus bester Maische auch bester Schnaps wird. Und natürlich verleiht der Brenner jedem Schnaps und Jahrgang eine, seine persönliche Note. So verdichten sich bis zu 80 Kilogramm Obst zu einem Liter Destillat.

Jede Sorte und jeder Jahrgang ist einzigartig, denn die Natur liefert keine serienmäßige Konstante. Manchmal meint sie es besonders gut und schenkt uns herausragende Jahrgänge einer Sorte und nur die allerbesten davon werden in die verarbeitet. Wie etwa die Wachauer Marille. Aus der Ernte von 2005 erhielt man zum Beispiel nach einer Reifezeit von 12 Jahren im Glasballon lediglich 455 Flaschen à 350ml. Um Schnaps dieser Güte und Qualität zu bekommen braucht es fundiertes Wissen, viel Geduld und große Leidenschaft. (Quelle: Rochelt.at)

Der einzigartige Rübenschnaps aus Tirol

Nirgends sonst in Tirol oder Österreich, nein nur in der Wildschönau wird der sogenannte „Krautinger“ gebrannt. Der Rübenschnaps wird aus der Weißen Stoppelrübe hergestellt. Diese wird von Oktober bis November geerntet.



Während dieser Zeit überzieht auch ein einzigartiger Geruch das ganze Tal, der bei der Produktion des Schnapses entsteht. Ursprünglich wurden 51 Wildschönauer Bauern das Monopol des Brennens gewährt. Heute sind es 16 Bauern, die von diesem Brennrecht Gebrauch machen und mit Leidenschaft dieses besondere Unikat herstellen.

In fast jedem Haushalt steht für Magenwehwechen eine Flasche im Schrank, denn der Krautinger ist eigentlich Hausmittel, Lebenselixier, und Medizin in einem. Nach einem deftigen Essen, ist der Krautinger ein besonderer Digestif. Der Geruch ist einzigartig, der Geschmack auch. Entweder man mag ihn oder man mag ihn nicht. Ein Wildschönau Besucher kommt um den Krautinger auf jeden Fall nicht herum. (Quelle: <https://www.wildschoenau.com/de/region-orte/krautinger>)

Anders als bei uns wurde diese Art von "Genussmitteln" in anderen Ländern ganz unterschiedlich betrachtet. Ich erinnere an die berühmte "Prohibition" in den Vereinigten Staaten um 1920. Schon lange hatte es gesellschaftliche Kämpfe um das Alkoholverbot gegeben: Zu Beginn des 19. Jahrhunderts richteten sie sich vor allem gegen den Konsum von Branntwein, der extreme Ausmaße angenommen hatte, bis er um die Mitte des Jahrhunderts wieder zurückging.

Dort wurde landesweit ein Verbot zur Herstellung, Transport und den Verkauf von Alkohol erlassen. Die illegale Produktion und Verbreitung von Alkohol breitete sich rasch aus und die Regierung hatte nicht die Mittel und den Willen, jede Grenze, jeden Fluss oder See und jedes Speakeasy (englisch „Flüsterkneipe“) in Amerika zu überwachen.

Allein in New York stieg die Anzahl dieser Flüsterkneipen von 1922 bis 1927 von rund 5.000 auf 30.000. Andere Schätzungen für 1927 gehen sogar von 30.000 bis 100.000 Speakeasy-Clubs aus. (Quelle: Wikipedia-Prohibition in den Vereinigten Staaten)

Zum Glück dürfen wir bei uns heute an jedem Ort und zu jeder Zeit unser "Schnapserl" trinken. Weil oans ham ma immer no drunken!

Schnapsdrossel ist eine scherzhafte Bezeichnung für einen Schnapstrinker oder Alkoholiker. Auch ein Mensch, der für ein paar Schnäpse Verdächtige oder Täter verrät, wird als Schnapsdrossel bezeichnet.

Der Begriff wurde vermutlich im späten 19. Jahrhundert gebildet. Schnaps entstand bereits im 18. Jahrhundert aus dem gleichlautenden niederdeutschen Wort für „Schluck“. Mit *Drossel* ist nicht der Singvogel Drossel gemeint, sondern die Kehle, für die früher *Drossel* ein geläufiges Wort war (erhalten in *erdrosseln*). (Quelle: Wikipedia)

Vom Schnapshund bis zum Stamperl Gin, das neue In-Getränk

Seit einiger Zeit wird auch in Tirol fleißig Gin gebrannt. Ob klassisch aus Wacholderbeeren oder aus Brot, dem Geschmack sind keine Grenzen gesetzt.

Die ältesten Quellen Mitte des 17. Jahrhunderts berichten vom Wacholderschnaps namens Genever des Arztes Franciscus Sylvius (von franz. *genévrier*: Wacholder) Gin erhält seinen charakteristischen Geschmack aus der Aromatisierung mit Gewürzen, darunter vor allem Wacholderbeeren und Koriander

Um der Lebensmittelverschwendung entgegenzuwirken wird seit einigen Jahren "Brot von gestern" zur Herstellung von Gin verwendet. Diese Variante erfreut sich immer mehr Beliebtheit. Aus 1000 kg Brot werden ca.40 Liter Gin gewonnen.

Zu einem perfekten Gin gehört natürlich auch das passende Tonic. Varianten gibt es genug. Tonic Water ist ein



Schnapshund

Foto: Dorotheum

chininhaltiges Erfrischungsgetränk. Bei Chinin handelt es sich um eine natürlich vorkommende chemische Verbindung der Chinolin-Alkaloide. Das weiße, sehr schwer wasserlösliche kristalline Pulver gibt dem Tonic Water seinen bitteren Geschmack. Chinin wird auch als Bitter- und Arzneistoff eingesetzt. Dieses findet man in der Rinde des Chinarindenbaums.

Mittlerweile tummeln sich einige Hersteller auf dem Markt für alkoholfreien Gin. Die Grundidee ist bei allen dieselbe: man destilliert Wasser und versetzt es dabei mit Botanicals, also Kräutern, die im Gin üblich sind. Konkret: Wacholder, Koriander, Zitruschalen, Kardamom, Piment. Das Ergebnis packt man dann in elegante Flaschen und verkauft es zu Preisen, die wir von Gin kennen.

Für die Aromatisierung ist Wacholder als einzige Pflanze absolute Pflicht. Alle anderen Botanicals können in der Art und Anzahl völlig frei gewählt werden.

Auch das Kartenspiel Gin Rummy ist nach dem Getränk benannt: Elwood T. Baker, der Erfinder des Spiels, gab ihm diesen Namen, „in order to keep the liquor in the family“, da damals auch Kartenspiele namens Rum und Whiskey gespielt wurden. (Quelle: Wikipedia)

Angesetztes

Beim Ansetzen von Likören nutzt man fertigen Alkohol, wie zum Beispiel Wodka, Whisky, verschiedene Obstbrände oder auch Korn sowie Zucker. Man brennt also den Likör nicht selbst. In früheren Zeiten sprach man bei angesetzten Likören oft vom Zaubertrank, Kräutergeist oder Heilschnaps, diese wurden auch gerne zu medizinischen Zwecken verwendet.

In den letzten Jahren hat das Ansetzen von selbstgemachten Likören einen ganz neuen Stellenwert bekommen. Man beschäftigt sich wieder mehr mit der Natur und erkennt, wie reichhaltig das Angebot an Kräutern, Blüten und Zapfen zur Verarbeitung diverser Liköre ist. Nicht nur die ältere Generation mit ihrem fundierten Wissen, auch immer mehr „Junge“ entdecken diese Art der Likörherstellung für sich. Ob einfach nur zum Testen, wie sowas schmeckt, wenn man es selber macht oder als wunderbares Geschenk und Mitbringsel, mit ein bisschen Information von Oma und Opa oder aus dem Internet kann man schon loslegen.

Grundsätzlich kann man zur Herstellung alles verwenden was erlaubt ist, schmeckt und nicht giftig ist. Gewürz-



Zirben
Foto: Barbara Randolph



Zirben im Einwegglas

Foto: Barbara Randolph

und Kräuterliköre sind besonders beliebt nach einem schweren Essen. Ein kleiner Absacker hilft gegen Völlegefühl. Allerdings nicht wegen des Alkohols, sondern wegen der Bitterstoffe aus den Kräutern, die den Stoffwechsel anregen. Auch Gewürze wie Zimt und Kümmel regen an. Für selbstgemachten Kräuterlikör sollten frische Kräuter verwendet werden, da diese aromatischer sind als getrocknete. Außerdem sollten sie nicht gewaschen werden, dies führt nur zu Aromaverlust und ist aus hygienischen Gründen nicht nötig. Denn der Schnaps tut schon sein Übriges. Im Gegensatz zu Schnaps, der meist um die 40% Alkoholgehalt hat und immer klar ist, liegt der Alkoholgehalt bei Likören meistens zwischen 10- und 40% und nimmt die Farbe der jeweiligen Inhaltsstoffe an.

Walnüsse, Zirben, Latschen oder Lerchen sowie allerlei spannende Kräuter und Beeren findet man bei uns genug und eignen sich besonders gut, um einzigartige und genussvolle Liköre zu erzeugen. Die Art und Weise diese zu produzieren unterscheidet sich stark, je nach Vorlieben und Erfahrung des jeweiligen "Druiden".

Barbara Randolph

Mein persönlicher Favorit seit nunmehr 25 Jahren ist der allseits bekannte und beliebte "Zirberler". Mein Rezept dazu lautet wie folgt:

- Den Schwiegervater unter Einsatz seines Leben in die Zirben schicken
- Die schönsten und saftigsten Zirben aussuchen
- Die Schuppen mit Handschuhen und einem nur für diese Zwecke verwendeten Taschenmesser ganz vorsichtig und klein herunterschaben, ja nicht die Nüssen dazu geben, dann wird's bitter!
- Korn und Kandiszucker in ein Einwegglas füllen und mit den Schuppen ca. ein bis zwei Wochen in die Sonne stellen
- Immer wieder umrühren und bei Bedarf unbedingt kosten

Vom Prost mit harmonischem Klange oder ein Versuch über das Trinklied

Wenn ein Getränk alkoholisch ist, so enthält es nach Wikipedia „die Freizeitdroge Ethanol, eine Art Alkohol, der durch Fermentation von Getreide, Früchten oder anderen Zuckerquellen hergestellt wird“. Der Alkoholkonsum führt zu musikalischen Äußerungen, die in der Gattung des Trinkliedes gebündelt erscheinen. Der Stoff des Trinkliedes ist somit zunächst einmal das alkoholische Getränk, für gewöhnlich gewonnen aus Traube, Hopfen und Malz und diversen Obstsorten. Das Trinklied als Liedgattung ist sowohl betrachtend als auch gesellig und mitunter durchaus funktional, besonders dann, wenn der Getränkenachschub nicht zügig gewährleistet ist, der Durst noch nicht gestillt werden konnte. Wir alle kennen den gesungenen Hilferuf „Bier her, Bier her, oder i fall um!“ Diese Art von Trinklied, textlich meist auf zwei oder drei Verse reduziert, stellt auch musikalisch eine sehr verknappte Form dar, die sogar die Ausdehnung einer Gstanzstrophe unterschreitet, ist aber schon seit Jahrhunderten nachweisbar. Bereits um 1530 sangen durstige Kehlen: „Weinlein da herein, / was soln uns die pfennig, / wenn wir nimmer sein!“ Abgeschlossen wurde diese Exklamation mit einem erbarmungswürdigen „Kyrie, kyrie eleison“, und noch in modernen Zeiten sang man in Osttirol: „Weindl, Weindl, rinn / was nutzen mir die Kreuzerlen / wenn ich gestorben bin“. Kürzer ist nur der Ratschlag: „Wein und Bier, das rat ich dir!“

Dass Wein und Bier die Zungen lösen und Gesang und Dichtkunst beflügeln, ist für den (Vor-) Alpenraum seit dem 13. Jahrhundert belegt. Die bekannte Sammlung „Carmina burana“ bietet dafür eine sehr ansprechende Palette an volkstümlicher Textmotivik: Lob des Weines, der die Sorgen vertreibt, Pfandgaben, wenn Zecher nicht imstande sind zu bezahlen, „Wein, Weib und Gesang“ oder Verschmähung derer, die nicht trinken wollen. In schöne Worte gekleidet wurden diese Motive jedoch schon von den alten Griechen und Römern wie Archilochos, Alkaios, Teognis, Pindar, Catull und Horaz.

Das Trinklied ist zeiten- und schichtenübergreifend. Eine Untersuchung über das Trinklied in Deutschland und Schwe-

den fächert die Palette seiner Textmotivik weit auf und man kann getrost sagen, dass die dort aufgezählten Textmotive nicht nur in den Trinkliedern dieser beiden Länder vorkommen, sondern wohl weltweit. Die Freude am Genuss der Freizeitdroge Ethanol – in Form von blumig, erdig, fruchtig, frisch, gehaltvoll, harmonisch, herb, lebendig, leicht, rassig, samtig, schwer, spritzig und vollmundig bzw. braufrisch, herb, herzhaft, hopfig oder klassisch schmeckenden Getränken – stellt sozusagen eine anthropologische Konstante dar. In den Trinkliedern ist bevorzugt die Rede vom Lob des Weines, vom schwebend-gelassenen Zustand der Trunkenheit, von Wein als Liebestrank und Arznei sowie als Quelle dichterischer Eingebung, von Verjüngung durch Wein, Linderung von Liebesleid und vielem mehr. Wein, Bier, auch Schnaps und Gesang sind so eng miteinander verwoben, dass auch der Volksliedsammler Franz Friedrich Kohl, der um 1900 als erster den mündlich überlieferten Gesang der bäuerlichen Bevölkerung Tirols aufzeichnete, in einem Porträtfoto das Weinglas auf die glücklich machende Flüssigkeit zum Wohle der Menschheit erhob.

Die Erforschung der Trinkpoesie, deren Grenzen zum Sauf- und Lumpenlied allerdings fließend (oder besser: flüssig) sind, würde viele Buchseiten füllen, deren Abfassung nur auf der Grundlage von intensiven und vor allem trinkfesten Feldstudien leistbar wäre. Unwidersprochen ist die gesellige Qualität des gemeinsamen Umtrunkes, auch ungeachtet dessen, dass viele Trinklieder dem stillen, elegischen, philosophischen Zecher („I muass im frühern Lebn eine Reblaus gwesen sein“) gewidmet sind. „Der nachdenkliche Zug ist manchem Trinklied eigen“, heißt es in einem Werk der Volksliedforschung.

Besonders das wienerische Trinklied bietet eine Fülle an Motiven, Ideen, praktischen Lebensanleitungen und Weisheiten. Wenig bekannt ist übrigens, dass der Begriff „Heuriger“ als Bezeichnung für eine Lokalität, wo Wein ausgeschenkt wird, erstmals in einer Wiener Lieder-sammlung von 1544 nachweisbar ist: „Im Wirtshaus ist gut leben / wan kumt der heurig Wein / da wöllen wir dar streben / und wöllen fröhlich sein.“ Dort, wo der fidele

Trinker gewissermaßen an die Grenzen dessen, was der Gesundheit noch zuträglich ist, gerät, bedarf es auch der Rechtfertigung des eigenen Tuns. So heißt es in einem Wienerlied: „Meine Freunderl und Bekannten / san die größt'n Tschecheranten / und a i bin so beinand, / mach eahna bestimmt ka Schand!“ Guten Freunden bereitet man eben keine Schande, indem man nicht mitmacht. Mitunter – und das kommt im Trinklied nicht selten vor – gibt der männliche Säufer seiner besseren Hälfte die Schuld daran, dass er „augstraht nach Haus kommt“ und „fett wie ein Radierer“ ist: „Waun ich auf d'Nocht beim Wein sitz, / mich systematisch einspritz, / dann is des zwar net gsund, / doch ich hob meinen Grund: Mei Frau is schiach zum Fürchten...!“ Nicht immer sagt und singt man im Suff sehr gescheite Sachen.

In finaler Konsequenz ist auch das Trinklied Ausdruck der Hoffnung auf Erfüllung irdischer Freuden im Jenseits, selbst wenn die Wirkung des Weines so manche

Flecken des himmlischen Paradieses noch auf Erden vorwegnimmt (z.B. „Das muss ein Stück vom Himmel sein, / Wien und der Wein!“), auch baut der kluge Trinker vor, indem er einen zweckmäßigen Letzten Willen kundtut. So verfügte der persische Dichturfürst Omar Chayyām im frühen 12. Jahrhundert: „Wenn ich einst sterbe, waschet mich mit Wein, / Ein lustiges Trinklied soll mein Grablied sein! / Und wenn am Jüngsten Tag man nach mir fragt, / So sucht im Staub der Schenke mein Gebein“, während ein anonymes Alkoholiker im Jahr 1767 sang: „Im Keller sollt ihr mich begraben, / wo ich so manches Faß geleert, / den Kopf muß ich beim Zapfen haben, / die Füße nach der Wand gekehrt“. Bis dahin aber erklinge noch so manches Prost in harmonischem Klange.

Thomas Nußbaumer



Franz Friedrich Kohl (1851–1924) erhebt das Glas.

Foto: Dr. Karl Kaser. Copyright: Hermann Kaser, 4850 Timelkam.

Kaffeekultur und Kaffeetradition in Südtirol



Latte Art – das i-Tüpfelchen für den perfekten Kaffeegenuss



Die Kaffeezubereitung mit Handfilter – eine von vielen Zubereitungsmethoden

Kaffee und seine Entdeckung

In unzähligen Kulturen spielt Kaffee eine bedeutsame Rolle als Nahrungsmittel, Opfergabe oder Kultgetränk. Bis ins 16. Jahrhundert gibt es allerdings nur wenige Belege zur Geschichte des anregenden Getränks, dafür aber zahlreiche Legenden.

Die bekannteste Legende, aufgezeichnet von einem Mönch im Jahr 1671, erzählt vom Ziegenhirten Kahldi im Königreich Kaffa in Abessinien, dem heutigen Äthiopien. Er beobachtete, dass sich seine Tiere ungewöhnlich wild verhielten und fröhlich herumsprangen, nachdem sie die roten Beeren eines Strauchs gefressen hatten. Er brachte die Früchte den Mönchen, die daraus ein Getränk zubereiteten, das aber nicht besonders gut schmeckte. Sie warfen die Kirschen ins Feuer. Als diese verbrannten, verströmten sie einen angenehmen Geruch. Die Mönche holten die Kirschen wieder aus dem Feuer, zerstampften diese und bereiteten sich damit einen wohlschmeckenden Aufguss zu, der sie fortan bei ihren nächtlichen Zeremonien und Gebeten wachhielt.

Man vermutet, dass die Kaffeekirsche allerdings schon im 9. Jahrhundert roh und auch gekocht konsumiert wurde und die belebende Wirkung des Koffeins, das man natürlich noch

nicht kannte, als kraftgebender Muntermacher genutzt wurde. Über das Rote Meer, so wird heute angenommen, gelangte der Kaffee durch Sklavenhändler in den Jemen. Im Jemen wurde die Kaffeepflanze bereits im 13. Jahrhundert in eigens angelegten Terrassengärten angebaut.

Der Kaffee kommt nach Europa und Italien

In den folgenden Jahrzehnten trug die Expansion des Osmanischen Reichs zur Verbreitung des Kaffees über Arabien, Kleinasien und Syrien bei. In Europa wird Kaffee erstmals von einem deutschen Arzt im Jahr 1582 erwähnt. Er hatte das Getränk auf einer Reise im syrischen Aleppo kennengelernt.

Die Ausfuhr von Kaffeebohnen aus dem Osmanischen Reich war zwar verboten, dennoch brachten Händler und Kaufleute 1615 Kaffeebohnen nach Venedig, das damals Zentrum des Orienthandels war.

1645 eröffnete auf dem Markusplatz in Venedig das vermutlich erste europäische Kaffeehaus. Zuerst war Kaffee ein Getränk für die betuchte Gesellschaftsschicht. Das einfache Volk konnte sich das neue Getränk nicht leisten und blieb bei seinem traditionellen Genussmittel, der Biersuppe. Erst als die Verfügbarkeit größerer Mengen

den Kaffee erschwinglicher machte, setzte er sich auf breiter Ebene durch. Bald schon folgten weitere Kaffeehäuser in Oxford, London, Marseille, Den Haag, Paris, Hamburg und vielen weiteren Städten des Kontinents.

Die wechselvolle Geschichte des Kaffees

Ein stetiges Auf und Ab kennzeichnet die lange Geschichte des Kaffees. So führte der Preußenkönig Friedrich der Große 1768 ein Kaffeemonopol ein. Ein Lot Kaffee (17 Gramm) kostete damals mehr, als eine Spinnerin am Tag verdienen konnte. Kaffeeschnüffler ritten durch die Städte, um Kaffeeschmuggler aufspüren, die dann zur Rechenschaft gezogen wurden. Am Ende war aber der Widerstand der Bevölkerung derart groß, dass Friedrich der Große die Kaffeegesetze wieder liberalisierte.

Im Volks- und Wirtschafts-Kalender für das Burggrafenamt und den Vinschgau von 1897 ist zu lesen: „... der altbekannte Franzose Voltaire pflegte viel Kaffee zu trinken und wurde deshalb von einem guten Freund gewarnt, daß der Kaffee ein Gift sei. Voltaire antwortete, es sei dies leicht möglich, wirke aber auch sehr langsam. Voltaire hatte schon Recht, denn er erreichte mit seinem Kaffeegift das 82. Lebensjahr.“ ... „Mit der Giftigkeit des Kaffees beim mäßigen Gebrauche ist es so wenig weit her, als wie mit dem Genusse eines Glases Wein, oder aber einer Pfanne voll Erdäpfel, obschon die Erdäpfel zu einer Gattung von Giftkräutern gehören.“ „Statt Kaffee trinken die Chinesen, Russen, Engländer, Amerikaner noch viel mehr Thee. Der Thee ist aber genauso giftig wie der Kaffee, und um kein Haar besser steht es mit der Chocolate. Seit Jahrhunderten trinken ungezählte Millionen von Menschen das Giftwasser und sterben im hohen Alter natürlichen To-

des. Wie die genannten Stoffe, enthalten das giftige Koffein und die Cacaobohne das ihm ähnliche Theobromin. Selbst das liebe Vieh verdirbt nicht, wenn es Eichenblätter frißt, obschon auch diese das giftige Koffein enthalten.“

Das Kaffeerösten

Wie in Äthiopien heute noch üblich, röstete man damals bei uns den Kaffee auf offenem Feuer in einer Pfanne. Pfannenröster gab es in unzähligen Formen und diese waren bis weit in die Mitte der 1950er-Jahre im Einsatz. Nicht nur Kaffee wurde damit geröstet, sondern auch Kaffeeersatz, der im Vergleich zu Kaffee wesentlich günstiger war.

Durch die Industrialisierung kamen die ersten Kaffeeröstmaschinen auf den Markt. Einer der ältesten Hersteller von professionellen Röstmaschinen war Jabez Burns, der 1864 seine Firma in Amerika gründete. Heute gehört das Unternehmen Burns zur Probat-Gruppe.



Rohkaffeebohnen:

Bei der Röstung verändert die Bohne ihre Farbe und geht von Zartgrün in Gelb, Gelbbraun, Hellbraun und Dunkelbraun über.



Kaffee wird mittlerweile in über 80 Ländern der Welt angebaut.



Die perfekte Röstung muss gelernt sein.



1868 gründeten Alex von Gülpen, Johann Heinrich Lensing und Theodor von Gimborn die „Emmericher Maschinenfabrik und Eisengießerei“ und legten damit den Grundstein für Probat, einen der heute führenden Kaffeeröstmaschinen-Hersteller der Welt. 1870 fertigten von Gülpen und Gimborn den „Emmericher Kugelröster“. Damit begann eine neue Epoche der Kaffeeproduktion auf Trommelröstern, die unter dem Namen Probat erstmals 1920 auf den Markt kamen.

Große Tangential- und Zentrifugalröster für die große Industrie wurden ab 1969 produziert.

Rösttechnisch hat sich bis heute an den Trommelröstern nicht viel verändert. Durch Holz, Kohle, Gas oder Elektrizität wird Hitze erzeugt. Der in den Trommeln enthaltene Rohkaffee wird von der Hitze geröstet. Durch moderne Technologie und bestimmte Softwares kann heute Kaffee sehr präzise geröstet werden. Durch genaue Aufzeichnungen können Röstprofile erstellt und gespeichert werden. Somit gelingt Kaffee immer gleich.

Kaffeeröstereien in Südtirol

In Südtirol sind ab circa 1900 die ersten Kaffeeröstereien belegt. Meistens waren es die Lebensmittelgeschäfte, die sich ihren eigenen Kaffee geröstet haben. So wird in der *Brixener Chronik* von 1903 die mechanische Kaffeerösterei

von C. Domanig erwähnt, in Bozen ist es die Kaffeerösterei der Firma J. A. Thaler und Joh. F. Amonn. Aus dem Jahr 1907 stammt ein erster Hinweis auf die Rösterei des Burggräfler Kaufmanns Josef Schreyögg, dessen damaliger Konkurrent Balth. Amort in Meran gewesen sein dürfte. Das Delikatessengeschäft Hermann Rösch in Untermais hatte bereits 1910 verschiedene Kaffeemischungen wie die Karlsbader Kanne, die Wiener Mischung und die Kolonialmischung, weiters Mokka, Goldjava, Ceilon, Kostarika Perl, Jamaica und Santos als sortenreine Kaffees im Angebot. In Meran wird weiters 1921 die Rösterei Otto Waibl erwähnt.

In Bozen waren zusätzlich die Röstereien Max Schmid, Mart. Menz, F. Langer, Schlechtleitner, Rudolf Covi und La Torrefattrice zu finden. Die Casa del Caffè eröffnete 1933 in Bozen in der Museumstrasse Nr. 1.

Caffè del Moro und Harrar in Brixen begannen ihre Tätigkeit 1950. Die erste Meinl Filiale in Bozen, aber ohne Rösterei, hat 1913 eröffnet.

Es gab aber auch außerhalb der Städte Kaffeeröstereien, so beispielsweise in Neumarkt, wo der gebürtige Slowene Franz Xaver Setnikar, der eine Südtirolerin ehelichte, 1920 sein Geschäft samt Rösterei eröffnete. Der Rohstoff kam in großen Säcken aus Mittelamerika. „Der Kaffee wurde mit einer Zündapp mit Beiwagen an Kunden im Unterland bis nach Altrei geliefert“, so Neffe Günther Kofler aus Neumarkt.



Die Kaffeezubereitung

Ebenso simpel und primitiv wie der Röstvorgang war auch die Zubereitung. Zu Beginn erfolgten alle Zubereitungsschritte manuell. Der geröstete Kaffee wurde ursprünglich im Mörser zerstampft und in ein Gefäß gegeben. Dann fügte man heißes Wasser dazu, vermischte es mit dem zerstampften Kaffee und nach einer kurzen Ziehphase konnte dann ausgeschenkt werden. Als Gefäße waren unter anderem auch Kannen oder Töpfe mit langem Stiel (Ibrik) in Verwendung.

Im 18. Jahrhundert entwickelten sich die ersten Filtertechniken. Zum Filtern wurden meist Leinenstoffe verwendet. Das Problem dabei war die Beeinflussung des Geschmacks.

Erste Kaffeemaschinen, sogenannte Biggins aus verschiedenen Materialien wie Kupfer, Messing, Silber oder Porzellan, wurden erstmals verwendet.

Die Melitta Filtertüten

Wohl die wichtigste Errungenschaft in Sachen Filterkaffee gelang Melitta Benz. Als einfache Hausfrau experimentierte sie mit einfachen Methoden, um den Kaffeesatz im fertigen Kaffee zu vermeiden. Sie nahm aus den Schulheften des Sohnes Löschpapier, legte dieses in eine Dose, in die sie Löcher machte, und filterte damit ihren ersten Kaffee, der bei allen Bekannten auf große Anerkennung stieß. So entschloss sie sich, ihre Idee professionell zu vermarkten und meldete die Erfindung 1908 zum Patent an.

Die Napoletana oder Cuccumella

1819 hinterlegt der Franzose Morize das Patent der „Napoletana“, auch bekannt als „Cuccumella“. Diese wurde aus Kupfer gefertigt und war somit noch recht teuer. Erst als die Cuccumella nach Neapel kam und günstigeres Aluminium als Werkstoff verwendet wurde, trat der Kaffee den Siegeszug durch alle Klassen und Gesellschaftsschichten an und wurde vom Ruf, ein aristokratisches Getränk zu sein, befreit. Das Kaffeetrinken verbreitete sich anschließend und wurde zur täglichen Gewohnheit vieler Italiener. Diese Tradition hält bis heute.

Alfonso Bialetti

Ihm gelang 1933 mit seiner Moka Express der große Durchbruch. Seine Bialetti hat wohl viel zum Bekanntheitsgrad Italiens in der Kaffeesezene beigetragen.

Luigi Bezzerà

Die wohl wichtigste und bahnbrechendste Erfindung für die Kaffeewelt stammt von Luigi Bezzerà. Er erfand die erste Siebträger-Espressomaschine. Ihm war klar, dass sich gewisse Stoffe im Kaffee nur mit hohem Druck lösen lassen. Somit musste Druck erzeugt werden. 1901 meldete er seine „Tipo Gigante“ zum Patent an. Sie verfügte über einen Boiler, vier Brühgruppen für unterschiedliche Siebgrößen und erzeugte einen über Ventile geregelten Brühdruck von circa 1,5 bar. Es gab aber eine Schwachstelle. Die Wassertemperatur war so hoch, dass sie die Aromen des Kaffees verbrannte. Dennoch war das Interesse an der Maschine sehr groß. Ein Freund Bezzeràs, Desiderio Pavoni, kaufte 1903 das Patent und entwickelte die Siebträgermaschine weiter.

Viele heute noch bekannte Marken wie La San Marco, Rancilio, La Marzocco, La Cimbali, Illy und Gaggia stammen aus dieser Zeit.



Endlich hat uns der Trank von
den Ufern des Orients erreicht.
Kostet dieses Getränk mit großem
Genuss, und euer Mahl wird eine
wahre Freude sein bis zum Schluss.

Papst Leo XIII.

Kaffee heute

Kaffee ist derzeit populär wie nie zuvor. Espresso, Cappuccino, Macchiato, Latte macchiato, Filterkaffee in allen Varianten, Cold Brew etc. – Kaffee wird heute in sehr unterschiedlichen Varianten zubereitet und getrunken. Viele Studien, die die positiven Wirkungen des Kaffees aufzeigen, fördern das noch zusätzlich. Nicht umsonst ist Kaffee mittlerweile nach Erdöl das zweitwichtigste Welthandelsgut und nach Wasser das meistgetrunkene Getränk der Welt.

Valentin Hofer



Es gibt nicht nur Äpfel

Direktvermarktung am Beispiel des Valentinhofes

Südtirol ist heute das größte zusammenhängende Apfelanbaugebiet Europas. Die Landwirtschaft in den Talsohlen ist geprägt von einer hohen Spezialisierung im Apfelanbau. Mehr als 1 Million Tonnen der geernteten Äpfel werden über Genossenschaften vermarktet. Was lange ein Vorteil war – die gemeinschaftliche Vermarktung hat vielen Bauernhöfen in Südtirol eine sichere Existenz verschafft –, erweist sich heute teilweise aber als ein Hemmnis, wenn es darum geht, neue Wege zu erschließen. Vielfach ist nicht nur das Wissen rund um andere Anbaumöglichkeiten verloren gegangen, sondern es fehlt auch an Mut und der Begeisterung dafür.

Das trifft aber nicht auf alle zu. Immer mehr junge, experimentierfreudige und gut ausgebildete Jungbauern wagen sich an Neues und verhelfen der Kulturlandschaft Südtirols zu neuen Impulsen sowie ihren eigenen Betrieben zu neuem Leben.

Dazu gehöre auch ich. Mein Name ist Lukas Unterhofer, ich bin Junglandwirt auf dem Valentinhof bei Meran und leite die Geschicke des Hofes in dritter Generation. Bereits die Geschichte des Hofes ist speziell: Er war einst das Ferienhaus einer italienischen Gräfin aus der Nähe von Neapel. Vor etwa 70 Jahren hat ihn mein Großvater



gekauft. Gemeinsam mit meinen drei Geschwistern bin ich auf dem Hof aufgewachsen und dadurch praktisch von klein auf mit der Natur und der Landwirtschaft eng verbunden.

Nach dem Agrarstudium in Bozen und München arbeitete ich zunächst als Innovationsberater beim Südtiroler Bauernbund und konnte dort wichtige Erfahrungen und Kontakte sammeln. Meine Arbeit bestand dort bereits in dem, was ich heute auf meinem Heimathof mache: Ich suche nach Alternativen, nach Veränderungs- und Verbesserungsmöglichkeiten. Das hat verschiedene Gründe.

Seit 1996 wird unser Hof biologisch bewirtschaftet. Zu dieser Zeit wurden auf der gesamten Fläche des Betriebs ausschließlich Äpfel angebaut. Das führte zur Überlegung, zusätzlich zum Apfelanbau ein zweites Standbein aufzubauen. Daher wurde 2011 mit dem Gemüsebau begonnen. Zunächst wurde die Direktvermarktung ohne große Investitionen gestartet. Das Geschäft lief zu Beginn

schleppend, trotzdem hielt ich an der Idee fest und der Betrieb wurde Schritt für Schritt angepasst. Ich erweiterte das Sortiment nach und nach aus, organisierte den Verkauf effizienter und begann auch, Strukturen für den Ab-Hof-Verkauf zu schaffen. Im Jahr 2016 wagte ich einen großen Schritt und baute an das Wirtschaftsgebäude des Valentinhofes einen Hofladen an – mit Kühlzelle, Spielplatz und Streichelzoo. Neben dem wirtschaftlichen Aspekt – die Konkurrenz im Apfelanbau vor allem aus dem Osten nimmt spürbar zu – war auch die vielfältige Arbeit ein wichtiger Grund für die Umstrukturierung. Reiner Apfelanbau ist monoton und erfüllt mich nicht zur Gänze. Ich liebe Herausforderungen und deshalb die Vielfalt im Anbau und in der Vermarktung.

Heute wirkt unser Hof fast wie ein Exot unter den Landwirtschaftsbetrieben in Südtirol. In einer sonst vom Apfelanbau dominierten Kulturlandschaft werden auf dem Valentinhof auf einer Fläche von acht Hektar über 60 verschiedene Obst- Gemüse- und Kräutersorten angebaut,





von Zucchini über Gurken bis hin zu Erdbeeren und Kürbissen und vielem anderen mehr.

Verkauft werden die selbst erzeugten Produkte vorwiegend direkt ab Hof in dem neu errichteten Hofladen und mit innovativem Marketingkonzept. Die Erzeugung von Obst und Gemüse in hoher Qualität, die Frische und Produktvielfalt sind die herausragenden Merkmale des Hofes. Vielmehr ist es aber das Gesamtkonzept, das den Valentinhof ausmacht und zu etwas Besonderem macht. Mit dem Ziel, die Kundenbindung über Emotionen und Erlebnisse zu sichern, werden Events wie beispielsweise Kinoabende im Sommer organisiert: Nach einem Buffet aus hofeigenen Produkten genießen die Gäste im idyllischen Garten unter dem Sternenhimmel verschiedene Filme auf Leinwand. Auch ein Fahrrad-Lieferservice für das eigene Obst und Gemüse in Meran und Umgebung gehört zu den speziellen Leistungen des Betriebes. Das Einkaufen am Hof wird für die Kunden zum Erlebnis, wenn sie im Garten hausgemachte Kuchen und Kaffee serviert bekommen und die Kinder im Streichelzoo die Tiere füttern. Das Angebot umfasst aber auch ein Frühstück mit hofeigenen Produkten.

Es gibt kaum etwas, was auf dem Valentinhof nicht wächst, aber eben immer nur in der entsprechenden Saison. Den Kundinnen und Kunden klarzumachen, dass nicht alle Produkte immer verfügbar sein können und müssen, ist ein langer Prozess. Die Abläufe in den bäuerlichen Betrieben werden manchmal nicht richtig verstanden, und das ist oft der Grund, aus dem sie allgemein kritisiert werden. Deshalb sind mir Aufklärung und Information über die Landwirtschaft ein großes Anliegen. Über die sozialen Medien wie Facebook und Instagram bemühe ich mich, der Kund-

schaft einen besseren Einblick in unsere Arbeit und die Entstehung unserer Produkte zu vermitteln.

Dass Bio besser für die Umwelt, für den Bauern, für den Kunden und für zukünftige Generationen ist, steht für mich nicht zur Diskussion. Ein vielfältiger, nachhaltiger Anbau ist für die Umwelt wertvoller als reine Monokulturen – die Fülle an Pflanzen, Blumen, Kräutern, Insekten und ein teilweise sich selbst regulierendes System von Nützlingen und Schädlingen beweisen das.

Verglichen mit dem reinen Apfelanbau ist unsere Art des Wirtschaftens wesentlich aufwendiger, die Produktion deutlich schwieriger, riskanter und unsicherer, aber für mich deutlich erfüllender. Ich möchte daran festhalten und beweisen, dass so ein vielfältiges System funktioniert und langfristig der nachhaltigere und bessere Weg des Wirtschaftens ist.

Freilich sind auch die Herausforderungen vielfältig. Dazu gehören die verschiedenen invasiven Schädlinge, wie zum Beispiel die Marmorierte Baumwanze, aber auch arbeitswirtschaftliche Aspekte, da der vielfältige Anbau in dieser relativ kleinen Form mit einem hohen Arbeits- und Zeitaufwand einhergeht.

Meine tägliche Arbeit ist spannend, oft fordernd und manchmal muss ich mit Rückschlägen kämpfen. Dennoch ist sie nie langweilig und ich bin überzeugt, dass sie sinnvoll ist, nicht nur für mich selbst, sondern auch für meine Familie, unsere Arbeitskräfte, unsere Umwelt und unsere Nachwelt.

Lukas Unterhofer



Bäuerliche Selbstvermarktung in Tirol

„Der Gewinner ist.....!“ Tatsächlich, ich habe gewonnen! Und mein Preis? Ein wunderschöner Geschenkkorb mit bäuerlichen Produkten, frisch vom Hof.

Er schaut wunderschön aus, dieser Korb. Die Lebensmittel liegen in einem Bett aus Heu, das einen herrlichen Duft verströmt. Nun, dann schauen wir einmal, was dieser Korb für ein Innenleben hat. Was ist nun mein Gewinn? Was beinhaltet der Korb? Beim näheren Hinsehen finde ich wunderbare Köstlichkeiten. Einen Leib selbstgebackenes Bauernbrot, Bauernbutter in Modle-Form, eingelegte Kürbisse, Speck, Würste, Eier (von hoffentlich glücklichen Hennen), ein Stück Graukäse, selbstgemachtes Joghurt. Das Ganze liegt schön drapiert um eine Flasche selbstgebrannten Schnaps. Der gesamte Korb ist in einer umweltfreundlichen Folie eingepackt und anstatt einer Masche findet sich hier wieder ein Büschel duftendes Heu, drapiert eben in Form einer Masche.

Alles in allem ein sehr dekorativer Korb mit regionalen Köstlichkeiten. Beim Auspacken komme ich in's Überlegen. Ein Bauernkorb mit bäuerlichen Produkten. Eine großartige Idee! Ist sie neu oder geht dem allem eine längere Geschichte voraus? Ist es nur eine gute Marketingidee oder eine Notwendigkeit, um die Produkte überhaupt in größerem Stil vermarkten zu können? Ist es nur eine hübsche Idee, weil es derzeit „in“ ist, heimische Produkte zu kaufen, und „man“ auf Regionalität setzt? Ich beschließe hier ein paar Recherchen anzustellen und mich ein wenig über meinen Korb und die diversen Köstlichkeiten zu informieren. Aus diesem Grund drehen wir das Rad der Zeit ein wenig zurück und schauen uns an, wie sich die Geschichte der bäuerlichen Vermarktung im Laufe der Geschichte in Tirol etabliert und verändert hat.

Die geographische Lage Tirols machte eine Bewirtschaftung von jeher nicht gerade einfach. „Drei Prozent Ackerland, sechsunddreißig Prozent Almmatten, dreiunddreißig Prozent Wald, der Rest Berge: Tirol kämpfte aufgrund geologischer Bedingungen mit einer historisch extremen Mangelsituation.“ (Peter, 2013, S 42)

Durch die Nähe zu Italien und Südtirol und der damit verbundenen wechselvollen Geschichte der Staatenzugehörigkeit ist die Tradition verschiedener bäuerlicher

Produkte oft eng miteinander verwoben. Tirol ist seit der Römerzeit ein wichtiger Zugang zum Süden. Dadurch hat sich auch sehr früh die Möglichkeit ergeben, bäuerliche Produkte an Reisende zu verkaufen.



„Auch die Tiroler Speisenamen und Bezeichnungen für Lebensmittel sind ein Beweis dafür, dass kaum ein anderer Teil des Volkslebens ein derart buntes bis schier unentwirrbares Gemengsel von altem Erbgut und von Ausdrücken mit so langen Wanderwegen und Überschiebungen aufzuweisen hat.“ (Peter, 2013, S 43)

Beginnen wir beim Graukäse, einem Sauermilchkäse aus Magermilch. Der Graukäse war ursprünglich eine Resteverwertung bei der Butterherstellung.

Der Graukäse wurde schon vor Jahrhunderten in Tirol hergestellt. Nach dem Abschöpfen des Rahms für den Butter blieb sehr viel Magermilch übrig. Diese Magermilch ließ man sauer werden, erhitze sie und füllte den Käsebruch in Formen, die man direkt neben dem Ofen oder der Feu-

erstelle reifen ließ. Man hatte dann in kürzester Zeit ein nahrhaftes „Arme Leute-Essen“, das sich fast jeder leisten konnte. Durch diese sehr einfache Herstellung konnte sich der Graukäse in ganz Tirol verbreiten. Seit 1996 ist der Tiroler Graukäse EU-weit als g.U.-Käse (geschützte Ursprungsbezeichnung) anerkannt. Gerade in der Tiroler Küche findet er immer noch seine Verwendung, sei es in den Tiroler Kaspressknödeln, den Zillertaler Krapfen oder auch als Saurer Graukäse mit Essig und Öl. Hinzu kommt, dass er mit seinem sehr geringen Fettgehalt von 0 bis 2% i. Tr. eine sehr kalorienbewusste Köstlichkeit ist. (ULR1)¹

Graukäse zu machen ist ein sehr langer Prozess. „Jeder „Kaser“ sagt, bevor du guten Graukäse machen kannst, machst du jeden guten Schnittkäse.“ (Pittl, S., Bäuerin Wattenberg, Interview) Graukäse zu machen geht auch nicht immer gleich gut. Es hat sehr viel mit der Fütterung, der Umwelt, dem Gras, im Winter dem Heu, zu tun. Früher hat man sich mit dem Graukäsemachen seinen Lebensunterhalt als Bäuerin verdient. Der Graukäse wurde gemacht, ins Tal gebracht und verkauft. Mit dem Erlös wurden wieder Mehl und andere Dinge gekauft. Es hat mehr oder weniger kein anderes Einkommen gegeben. Es ist für das bäuerliche Leben früher eine Überlebenschance gewesen. „Sie sind ins Dorf runter gegangen und haben das verkauft und haben damit wieder Mehl eingekauft, was sie selbst nicht gehabt haben, die Grundnahrungsmittel. Damit wurden die Familien ernährt.“ (Pittl, S., Bäuerin Wattenberg, Interview)

Gehen wir zum nächsten Produkt unseres Bauernkorbes, einem schönen Stück Tiroler Speck. Früher gab es fast auf jedem Bauernhof einige Schweine für die Eigenversorgung. Die Kühlmöglichkeiten waren früher eher Mangelware, sodass man aus der Not eine Tugend machte und versuchte, das Schweinefleisch haltbarer zu machen. Dies ist durch Räuchern gelungen. Erste Überlieferungen zur Herstellung des Specks gehen auf das Jahr 1573 zurück. Es wird in der „Geschichte des Tiroler Metzgerhandwerks und der Fleischversorgung des Landes“ wie folgt beschrieben: „Der Großteil des Schweines wurde gesurt, dann geselcht und kam als Speck und Selchfleisch auf den Tisch.“

Bis heute wird das Wissen um die Herstellung des Tiroler Specks sorgsam in den bäuerlichen Familien bewahrt. Die



ausgewählten Fleischstücke werden gepökelt, über Holz geräuchert und dann luftig und dunkel gereift. Die feinen Unterschiede, die jeden Speck zum Unikat machen, liegen in der Gewürzmischung, auf welche Art und wie lange der Speck geräuchert wird und wie lange er reifen darf. (ULR 2)²

Mittlerweile ist der Tiroler Speck ein Traditionsprodukt, das unweigerlich mit unserem Bundesland verbunden ist. Speckherstellung hat also in Tirol eine lange Tradition. Doch lässt sich das mit der modernen Vermarktung in Einklang bringen? „Nein, überhaupt nicht. Es fängt schon mit der Fütterung der Tiere an. Die Schweine werden bei der traditionellen Speckherstellung viel länger gefüttert und es werden keinerlei Hormone zugeführt.“ Die Tiere werden nach der Schlachtung zerteilt und „ingesurt“. Für die Unmengen an Speck, die für den Handel gebraucht werden, muss dies in Massenproduktion erfolgen und sehr schnell. Die gesamte Produktion des Produktes erfolgt in sehr kurzer Zeit. Traditionelle Speckherstellung benötigt jedoch Zeit. „Bei uns werden die Teile vier bis fünf Wochen „ingesurt“ und dann langsam ca. zwei Wochen geselcht. Die Gewürze, die da drinnen sind, werden dadurch langsam vom Fleisch aufgenommen. Und auch von der Selchung ist es ein Unterschied. Wir nehmen Buchensägemehl und es wird sehr langsam geselcht. Das macht die Farbe aus und auch den Geschmack. Und anschließend wird er auch nicht gleich verpackt, sondern luftgetrocknet, damit er fest wird, dem Fleisch wird „Reife“ gegeben.“ (Pittl, S., Bäuerin, Wattenberg, Interview)

Gehen wir zum nächsten Produkt, der Bauernbutter: Buttern war ein anstrengendes, aber lohnendes Tagwerk, das von den Bäuerinnen auf den Höfen für den Eigenbedarf gedeckt wurde. Butter zählt zu den ältesten Lebens-

¹ <https://kaesewelten.info/kaesesorten/kuhmilch/tiroler-graukase/> Zugriff, 10.4.2020, 11.55

² <https://www.kulinarisches-erbe.at/vorarlberg/kulinarik-mit-tradition/lebensmittel/fleisch-selch-und-wurtswaren/tiroler-speck-gga/> Zugriff 10.4.2020, 12.01

mitteln der Welt. Seit Menschen sesshaft wurden, seit ca. 6000 Jahren, so schätzt man, wird schon gebuttert. Die Butter wurde meistens mittels Kurbeln einer Zentrifuge gewonnen. Dies übernahmen zumeist die Bauersfrauen oder die Kinder. Die Zentrifuge hatte meist zwei Ausgänge, einen für den Rahm und einen für die überschüssige Magermilch. Die Magermilch wurde zumeist an die Schweine verfüttert und der Rahm kam dann zur weiteren Verarbeitung in das Butterfass. Das Butterfass musste durch das ständige Stampfen in gleichbleibender Temperatur gehalten werden, in der heutigen Zeit ist die Methode des „Butterns“ moderner geworden, doch was es immer noch gibt, sind die Buttermodeln. Eine schöne Methode, die frischgeschlagene Butter in Form zu bringen. Dazu wird das Holzmodle mit kaltem Wasser ausgegossen, die Butter hineingestrichen und dann wieder entnommen. (ULR3)

Und zu guter Letzt der Schnaps. Er ist untrennbar mit der Tiroler Tradition verbunden. Die Schnapskompetenz ist sehr hoch im „Heiligen Land Tirol“. Der Schlesier Julius Schottky schreibt 1834: „Im Zillerthale ist für viele Leute, meistens weiblichen Geschlechts, das Meister- und Enzianwurzen-Graben und Brennen ein ordentlicher Erwerbszweig.“ (Schottky in Peter, 2013, S 45)

Das Schnapsbrennen hat in Tirol eine jahrhundertelange Tradition. Es gibt in Tirol ca. 4000 Brennrechte.

Das Stamplerl Schnaps gehört in Tirol zur Tradition. „Mit einem ‚Stamplerl Schnaps‘ wird man in Tirol willkommen geheißen, werden Freundschaften besiegelt, Feindschaften beendet, Erfolge gefeiert, Verträge geschlossen, gute Wünsche bekräftigt, Unpässlichkeiten kuriert und Seelenleid gelindert“ (Juen, W., in <http://qualität.tirol/projekte/tiroler-schnapsroute/>, 12.5.2020, 15.52)

Es gibt noch viele Höfe, die das „Maria Theresianische Brennrecht“ aus dem 18. Jhd. besitzen. Es handelt sich um ein Obstbrennrecht, das besagt, dass unter Abfindung (gegen eine bestimmte Steuer pro Liter Reinalkohol, die ans Zollamt bezahlt wird, darf eine Abfindungsbrennerei brennen) Brände hergestellt werden dürfen. Dieses Brennrecht wurde von Kaiserin Maria Theresia an rechtschaffende, fleißige und ordentliche Bauern verliehen. Es erlaubte ihnen die Erzeugung von 300 Liter Alkohol und den Zukauf von Obst aus Österreich. Das Brennrecht ist



Foto: Hutz

an den jeweiligen Bauernhof gebunden und kann nur mit diesem Hof weitergegeben werden. (ULR4)

Eines der bekanntesten Gebiete in Tirol für das Schnapsbrennen ist Stans bei Landeck. Stans stellt gleich zwei Europarekorde auf. Es ist mit 1000 Meter Meereshöhe eines der höchstgelegenen Obstanbaugebiete des Kontinents. Die Stanzer Zwetschken sollen bereits dem Hl. Petrus Canisius, Hofprediger zu Innsbruck, gemundet haben. (Peter, 2013, S 469)

Beenden wir nun unseren kleinen geschichtlichen Rundgang und wenden wir uns der bäuerlichen Direktvermarktung dieser Produkte zu.

Wie ist die Direktvermarktung in Tirol nun wirklich entstanden? Die meisten Betriebe haben mit der Direktvermarktung kurz nach dem EU-Beitritt begonnen. Der Grund war damals, dass es bei den Rohstoffpreisen große

3 <http://www.landidee.info/landideen/wie-damals-buttern> Zugriff 10.4.2020, 13.15

4 <https://www.schnapsbrennereispitaler.at/geschichte.html>, Zugriff, 12.5.2020, 16.06



Foto: Hutz

Turbulenzen gegeben hat. Der Milchpreis unterlag starken Schwankungen. Viele Betriebe haben überlegt, ob es eine Alternative für einen besseren Produktpreis gab, und haben den Versuch der Direktvermarktung gestartet. Für Milchbetriebe war es auch eine Möglichkeit, um teilweise mehr Milch erzeugen zu dürfen.

Die Direktvermarktung ist immer stärker geworden, Bauernläden und Bauernmärkte wurden gegründet. Zwischen 1998 und 2000 wurde in Tirol der Verein „Tiroler Speis aus Bauernhand“ gegründet. Den Verein gibt es bis heute und er zählt 115 Mitglieder. Ziel des Vereins ist die Bündelung und Vertretung der Interessen der Direktvermarktung. Der Konsument kann sich durch die Marke „Tiroler Speis aus Bauernland“ sicher sein, dass es sich um ein Produkt der bäuerlichen Direktvermarktung handelt und dass die verwendeten Rohstoffe überwiegend vom eigenen bäuerlichen Betrieb stammen.

Im Laufe der Zeit haben sich die gesetzlichen Anforderungen für die Betriebe natürlich geändert. Das ist auch der Grund, warum zwischen 1995 und 2010 viele Betriebe mit der Direktvermarktung wieder aufgehört haben. Speziell der hohe Arbeitsaufwand und die hohen Hygieneanforderungen waren hier ein Grund.

Aktuell ist die Entwicklung der regionalen Produkte wieder im Steigen. Teilweise kann man sogar mehr Nachfrage als Angebote verzeichnen. Seit 2015 starten wieder vermehrt Betriebe mit der Direktvermarktung. Eine Professionalisierung der Betriebe wird forciert, damit die gesetzlichen Anforderungen eingehalten werden und hohe Qualität gewährleistet werden kann. Aktuell wird der Stand der Direktvermarkter auf ca. 4000 geschätzt, davon betreiben 1500 Betriebe Direktvermarktung. Weiters gibt es ca. 30 Bauernläden und 30 regelmäßige Bauernmärkte. (Hölzl, Referent für Direktvermarktung, Landwirtschaftskammer Tirol, 2020)

Jeder Bauer, der den Bauernladen beliefert, kann seine Produkte verkaufen. Der Konsument braucht nicht von Bauer zu Bauer zu laufen, sondern findet alle saisonalen und regionalen Produkte an einem Ort. Die Landwirtschaftskammer Tirol ist beratend behilflich, um über die diversen Auflagen usw. aufzuklären.

Warum macht meine Interviewpartnerin Direktvermarktung? Bei ihr hat alles mit dem Buttern und dem Graukäsemachen begonnen. Es gestaltet sich eigentlich als Kreislauf. Durch die Milchwirtschaft wird Butter und Graukäse gewonnen. Der Rahm wird für den Butter gebraucht, die Magermilch für den Graukäse. Das Restprodukt des Graukäses, die „Jutte“, wird wieder an die Schweine verfüttert. Die Schweine werden zu Speck verarbeitet. *„Unsere Geschmäcker sind durch die ganzen Konservierungsmittel und Geschmacksverstärker abgestumpft. Wir müssen teilweise wirklich wieder lernen, welche Lebensmittel welchen Geschmack haben. Wie schmeckt Bauernmilch oder ein Bauernei? Weiters ist es auch wichtig, dass wir Bauern uns unsere Sachen auch gegenseitig wieder abkaufen. Wenn wir als Bauern sicher sind, dass das Produkt passt, dann können wir das auch mit gutem Gewissen weitergeben.“* (Pittl, S., Bäuerin Wattenberg, Interview)

Gerade jetzt, in Zeiten der Corona-Krise, ist der Bereich der Direktvermarktung wieder aktueller denn je geworden.

Die Marke „Tiroler Speis aus Bauernland“ bietet den Konsumenten in den Zeiten der Unsicherheit Vertrauen und Sicherheit in punkto Lebensmittel. Die Direktvermarkter kennen jeden Arbeitsschritt für die Erzeugung ihrer Lebensmittel. Zur Qualitätssicherung der angebotenen Produkte muss ein Mitgliedsbetrieb mindesten einmal jährlich eine Probe bei einer amtlich autorisierten Stelle untersuchen lassen. Bei Milch- und Fleischprodukten, die besonders sensibel sind, muss die Kühlung exakt eingehalten werden. (BauernZeitung, S 6, Ausgabe 1.April 2020)

Das Tiroler Goggei mit dem Gütesiegel „Qualität Tirol“ ist eine Tiroler Erfolgsstory. Die Erfolgsgeschichte hat im Jahr 2009 begonnen. Eine große Tiroler Firma bekundete Interesse an regionalen Eiern aus Tirol. Christa und Peter Schweiger (Goggei Produzentin) aus Kolsass sagen dazu: „Seit der Markteinführung 2010 wurden mittlerweile mehr als 7,1 Millionen Goggei verkauft. Eine Goggeifreilandhenne hat Platz zum Leben, denn mindestens 10m² Auslauf stehen jedem Tier zur Verfügung. Die hervorragende Eierqualität der Goggei ist auf eine artgerechte

Tierhaltung, bestes Futter und absolute Frische zurückzuführen.“ (BauernZeitung, Nr. 15, S 17, 9. April 2020)

2019 war ein erfolgreiches Jahr für die ARGE Heumilch. 510 Millionen Kilogramm wurden verarbeitet, der Umsatz der Heumilch stieg um 4,6 %. Damit liegt die Heumilch deutlich über dem Gesamtmarkt, der beim Umsatz 0,8% dazugewinnen konnte. Mit der KuhWOHL Initiative wird das Tierwohl in den Mittelpunkt gerückt. Dadurch erfahren Konsumenten aus erster Hand, welche tierfreundlichen Maßnahmen Heumilchbauern tagtäglich für ihre Tiere durchführen. Der kritische Konsument sucht laufend nach nachhaltigen, hoch qualitativen und nachhaltigen Produkten. Wollen sie wissen, woher die Lebensmittel kommen, und erkundigen sich nach dem Wohlergehen der Tiere. Diese Wünsche können die Heumilchbauern erfüllen. (BauernZeitung, Nr. 13, S 4, 26.3.2020)

Gerade in der Krise zeigt sich, wie wichtig die sichere, regionale Versorgung ist. Ein Beispiel wäre z.B. die Gemeinde Wattenberg. Es wurde, speziell jetzt in der Krise, auf unkompliziertem Wege ein Bauernladen mit Produkten der Bauern vom Berg ins Leben gerufen. Dadurch wird die Versorgung mit Grundlebensmitteln gewährleistet.

Eine Besonderheit der Direktvermarktung bietet die „Tiroler Bauernkiste“. Sie wurde im Jahr 1997 von Therese Figl gegründet. Das Angebot bündelt mittlerweile das Angebot von rund 50 bäuerlichen Betrieben. Im Jahr 2019 wurden im Wochendurchschnitt rund 730 Haushalte im Großraum Innsbruck und im Tiroler Oberland beliefert. Seit der Corona-Krise hat dieser Bereich der Vermarktung einen sprunghaften Anstieg zu verzeichnen, die Anfrage ist geradezu explodiert. Innerhalb kürzester Zeit hat sich die Zahl der Haushalte, die mit der Bauernkiste beliefert werden, auf 1.200 gesteigert. „Besonders gefragt sind Gemüse, Fleisch und Wurstwaren, aber auch Fisch, Brot, Eier sowie Milch- und Käseprodukte.“ Einen ähnlichen Run verzeichnen auch andere bäuerliche Zustelldienste wie die Naturkiste in Angerberg oder die Biobox in Innsbruck. (Humer, A., in Tiroler BauernZeitung; Nr. 17, 23.4.2020)

Was aber machen kleine bäuerliche Betriebe, die es sich nicht leisten können, eine eigene Direktvermarktung ins Leben zu rufen? Die Zeiten der Corona-Krise machen Menschen erfinderisch und es gibt einen besonderen Zusammenhalt. Der Maschinenring eröffnete auf www.my-regio.shop einen neuen Onlineshop für Bauernprodukte und

bietet einen Lieferservice zwischen Kolsass, Kramsach und Mayrhofen. „Für kleine Landwirtschaftsbetriebe wäre ein eigener Onlineshop und ein Liefersystem zu teuer und auch organisatorisch schwer zu realisieren, deshalb hat der Maschinenring diese Aufgabe für seine Mitglieder übernommen. Gerade in der aktuellen Situation zeigt sich, wie wichtig eine funktionierende Lebensmittelproduktion vor Ort ist.“ (Hotter, H., in „Neuer Lieferservice für Lebensmittel aus der Region, TirolerBauernzeitung; Nr., 7, 23.4.2020)

Der Tiroler Bauernladen ist auch etwas, was in den letzten Jahren immer mehr an Bedeutung gewonnen hat. Jeder Bauer, der den Bauernladen beliefert, kann seine Produkte verkaufen. Der Konsument braucht nicht von Bauer zu Bauer zu laufen, sondern findet alle saisonalen und regionalen Produkte an einem Ort.

Uns so endet mein Rundgang, den ich mit dem Inhalt meines Geschenkskorbes begonnen habe. Ich habe im Zuge meiner Recherchen festgestellt, dass Tradition in Tirol immer noch oder derzeit vielleicht gerade wieder eine sehr große Rolle spielt. Alte Traditionen haben sich erhalten und gerade in jüngster Zeit der Corona-Krise konnten wir feststellen, wie wichtig und wertvoll es ist, in unserem unmittelbaren Umfeld wertvolle und gute Lebensmittel zu bekommen und nicht von Transit und Einfuhr aus anderen Ländern abhängig zu sein. Mit dem Griff zu bäuerlichen Produkten und der Unterstützung der Selbstvermarktung wird unsere Wirtschaft gestärkt und gewährleistet, dass wir auch in Zukunft qualitativ sehr gute Produkte in unserer unmittelbaren Nachbarschaft kaufen können.

Michaela Hutz

Literaturverzeichnis:

- <https://kaesewelten.info/kaesesorten/kuhmilch/tiroler-graukase/> Zugriff, 10.4.2020, 11.55
- <https://www.kulinarisches-erbe.at/vorarlberg/kulinarik-mit-tradition/lebensmittel/fleisch-selch-und-wurstwaren/tiroler-speck-gga/> Zugriff 10.4.2020, 12.01
- (Juen, W., in <http://qualität.tirol/projekte/tiroler-schnapsroute/>, 12.5.2020, 15.52)
- <http://www.landidee.info/landideen/wie-damals-buttern> Zugriff 10.4.2020, 13.15
- <https://www.schnapsbrennereispitaler.at/geschichte.html>, Zugriff, 12.5.2020, 16.06
- BauernZeitung, S 6, Ausgabe 1.April 2020
- BauernZeitung, Nr. 15, S 17, 9. April 2020
- BauernZeitung, Nr. 13, S 4, 26.3.2020
- Hölzl, Referent für Direktvermarktung, Landwirtschaftskammer Tirol, 2020
- Humer, A., in Tiroler BauernZeitung; Nr. 17, 23.4.2020
- Peter, P. „Kulturgeschichte der österreichischen Küche“, Vlg. C.H.Beck, München 2013

Ricotta mit Erdbeerspinat,
Krenschote, Sauerklee,
römischem Ampfer
sowie Amaranth
in Buchweizenflecken



Von der Vielfalt über die Monokultur zurück zur Vielfalt

Alle Fotos: Frowin Oberrauch

Das Leben, die Art zu sein ist wie ein Pendel. So war vor 1973 die landwirtschaftliche Produktion noch relativ vielfältig. Die technischen Neuerungen und besonders der motorisierte Verkehr haben auch die Landwirtschaft verändert, und zwar von der Mischkultur zunehmend in Richtung Monokultur. Südtirol ist im Zuge dieser Entwicklung zum gegenwärtig größten zusammenhängenden Obstbaugelände Europas geworden. Das ist möglich, weil der Markt mithilfe der verfügbaren Transportmittel weit über die Grenzen ausgedehnt werden konnte. Und nun, seit ein paar Jahren, scheint die Landwirtschaft wieder vielfältig, nachhaltig und regional zu sein. Zumindest wenn man den Prospekten der Europäischen Union und der lokalen Werbung glaubt. Nun ja, die Realität schaut noch anders

aus, aber die Tendenzen zeigen tatsächlich wieder in die Richtung einer gelebten Vielfalt. Und warum? Weil sowohl die Kundinnen und Kunden wie auch die Gesellschaft erkannt haben, dass Vielfalt in der Landwirtschaft Vorteile mit sich bringt. Die ökologischen Vorteile werden greifen, wenn im Produktionsprozess auf echte Kostenwahrheit gesetzt wird.

Tendenzen, alte Sorten wieder zu beleben, wurden im Jahr 1997 noch belächelt, jetzt sind sie Teil von Förderprojekten. Alte Sorten wurden wegen der geringen Wertschätzung den Schweinen verfüttert, die Namen der Sorten waren größtenteils unbekannt. Heute sind zumindest die Apfelsorten in Südtirol weitgehend bekannt und gleichermaßen gesucht: gesucht vom Feinschmecker zu

Hause und vom Gourmetkoch in der gehobenen Gastronomie. Gesucht, weil die alten Sorten Charakter, einen unverwechselbaren Geschmack, eine besondere Textur beim Kochen und einen klingenden Namen haben.

So ist es auch beim Gemüse. Es hat wieder eine Bedeutung, dass eine Karotte ein Aroma hat, dass Paradeiser in ihrer Vielfalt verschiedene Teller auf vielfältige Art schmücken.

Die Küche wird gezielt verfeinert mit heimischen Kräutern, darunter auch Wildkräutern, die manchmal sogar als Unkraut im Garten wachsen. Spannendes Beispiel ist das Glaskraut, das den Geschmack von würzig trockenem Waldboden auf den Teller bringt.

Dass Küche nun neue Wege geht, ist motivierend. Wege, die unser Weltbild von Knödel und Kaiserschmarrn im positiven Sinne sprengen, Wege, die Abenteuer und Kultur im Gaumen einleiten.

Kultur im Gaumen 3 Positionen - 2 Generationen

Ein Landschaftsarchitekt und ein Goldschmied begeben sich auf eine kulinarische Reise mit Herbert Hintner, Alessandro Bellingeri und Thomas Ortler durch die Welt der heimischen Obst- und Gemüsevielfalt.

Die Liste der Zutaten und Gewürze ist lang. Dieser Umstand macht sichtbar, dass Kochen Menschen verbindet. Küche verbindet Heimat mit anderen Kulturen.

Die Arbeitswege dieser drei Köche spiegeln förmlich diese kulturellen Einflüsse wider.

Die Grundlage der Genialität aller drei Köche waren die Küche und Kreativität der Mütter und Großmütter. Diese Genialität beruht auf deren Selbstverständnis, Essen zuzubereiten. Die Rolle der Frau in der Küche würde eine eigene Ausgabe der Kulturberichte reich füllen.

Herbert Hintner, Gsies 1957

Wer „Herbert Hintner“ in die Suchmaschine eintippt, stößt auf unzählige Treffer zu seinem Arbeitsweg und zu seinen Auszeichnungen. Beim Gespräch mit Hintner selbst über Kultur in der Küche eröffnen sich das weite Feld der jüngsten Geschichte und gleichzeitig die Gegenwart der Südtiroler Gastronomie.

Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft verkörpert und inszeniert Hintner auf seine lebendige und inspirierende Art, Kochkultur zu erleben und zu vermitteln, bei den verschiedenen Seminaren, Kursen und in Schulen. Die Biografie von Hintner entspricht diesem besonderen Zugang zur Kochkunst. Alle seine Erfahrungen, Erlebnisse und Eindrücke sammelte der Koch auf seinem Weg vom Gsiesertal übers Gadertal bis hin zu den Orten, an denen Hintner alles Wesentliche im Zubereiten von Speisen erlebt und erlernt hat. Aus diesem Erfahrungsschatz schöpft Hintner seine eigenen Kreationen. Ein Orientierungspunkt auf seinem Weg zum Meisterkoch war unter anderen Giancarlo Godio vom Restaurant Genziana im hinteren Ultental.



Herbert Hintner komponiert die Kräutermischung

Von Neugierde und Offenheit geprägt, erweitert Hintner das Berufsbild des Kochs in Südtirol. In der Südtiroler Küche gelangen Produkte aus unserer Region zu neuem Ansehen und verschmelzen Tradition mit dem Geist und den vielen Einflüssen aus dem mediterranen Raum.

Durch seine lange Erfahrung entstehen Gerichte intuitiv. Ein Griff in den Behälter der frischen Kräuter vom Aspinghof in Barbian bringen den Erdbeerspinat, die Krenschote, den Sauerklee, den römischen Ampfer und den Amaranth in das richtige Verhältnis zu den lauwarmen Buchweizenflecken mit frischem Ricotta. Ein erfrischendes Sommergericht ist geboren.

Der Apfel „Schöner aus Bath“ wird zum nächsten Hauptdarsteller. Hier greift der Meisterkoch spontan zu einem reifen Blauschimmelkäse. Und wer schon mit Kombinationen von frischem Apfel und Käse experimentiert hat, weiß, dass ein Fehlgriff den Geschmack von Apfel und/oder Käse ruinieren kann. Die Kombination gelingt und kommt als Apfeltatar mit den verschiedenen Asiensalaten auf den Teller. Die Asiensalate sind die ersten frischen Salate im Frühjahr und dann aber das ganze Jahr über stets verfügbar. Sie bringen eine krenartige scharfe Note, die hervorragend den Blauschimmelkäse unterstützt. Der Apfel, einer der frühesten Sorten, hält diesen Geschmacksbomben stand; er würzt mit Zimtnoten und erfrischt mit der Säure roter Orangen. Dass dieser frühe Apfel (in Bozen reift er von Mitte Juni bis Anfang Juli) in der Küche so überzeugt, ist bemerkenswert.

Apfeltatar des „Schönen von Bath“ mit Blauschimmelkäse





Chef Patron Alessandro Bellingeri und Chef de Rang Perla Cardenas

Alessandro Bellingeri, Salsomaggiore 1993

In unserem Gespräch erinnert sich Alessandro Bellingeri, dass es die „pasta della nonna“ war, die ihn so begeisterte und zu seiner Berufswahl inspirierte. Nach dem Abitur der Gastronomieschule in Sasso Maggiore in der Emilia Romagna machte sich Bellingeri auf seine Reise in den verschiedensten hochkarätigen Hotels und Restaurants mit Stationen in Venedig, London, der Insel Capri, San Sebastian in Spanien, am Gardasee und im Fleimstal.

Seit 2018 betreibt Bellingeri mit seiner Frau die Osteria Aquarol in Eppan.

Seine Präzision und die Vielfalt in den Gerichten lassen erahnen, welche Eindrücke Alessandro geprägt haben. Vor allen wird spürbar, welchen Lehrmeistern er auf seinem Weg begegnet ist: Massimo Bottura aus Modena war einer seiner Mentoren.

Als Erlebnis der Sinne kann man die Kreationen aus der Küche der Osteria Aquarol beschreiben.

Wenn die Küche auf akademischem Niveau betrieben wird, dann bei Alessandro Bellingeri in Eppan.



Wildschwein mit dem „Schönen von Bath“ und Holundersauce, die grünen wie reifen Beeren des Holunders sauer eingelegt und mit frischem Beifuß und Ananassalbei gewürzt



Bachforelle auf Vollkorncracker mit einem Streifen des Schafgarbengelees, mit den frischen Blättern des Glaskrautes und den frischen Blüten der Schafgarbe gewürzt



Trilogie der Vinschger Marille als Sorbet, als knusprige Waffel und kandiert. Dazu eine Roggenbrotcreme kombiniert mit dem Kern der Vinschger Marille.

Wenn Thymian und Pfirsiche eine Einheit bilden, wenn die Haut der Forelle mit dem Granny Smith und Avocado optisch wie aromatisch ein Gedicht wird, wenn der fermentierte Samerling, ein echter lokaler Apfel aus dem Raum Aldein, mit dem Süßwasserfisch Coregone und Malvenblüten kombiniert wird, wenn Vollkornmehl-Cracker, die Basis von einer geräucherte Bachforelle mit Schafgarbenblüten und -gelee, kandierte Nüsse und Glaskraut sich finden, wenn Brennesseinguine mit Kalbsbratensauce und wilden Salbeiblüten und -blättern zusammenkommen, wenn der Süßwasser-

barsch mit einem bitteren frischen Kräutersalat aus Waldmeister, Spitzwegerich, Klatschnelke garniert wird, wenn das Wildschwein mit dem Frühapfel „Schöner aus Bath“ in Vakuum gekocht und dann in der Pfanne goldgelb angebraten auf Beifuß, Ananassalbei und grüne wie reife Holunderbeeren trifft, wenn die echte Vinschger Marille kandiert, als Sorbet und als knusprige Waffel zubereitet mit dem Frischkäse Robiola konfrontiert wird, dann erübrigen sich die Worte. Vielleicht ergibt sich eine Vorahnung von der überwältigenden Fülle. Eine Fülle fürs Auge und für den Gaumen.

Thomas Ortler, Glurns 1993

2012–2016

Sommerjob im Forsterbräu in Mals, Bachelor in Geschichtswissenschaften in Wien

2016–2019

Kochvermittlung „Der Otte“ Berlin, Verpflichtung im „Maxx Sanssouci Potsdam“ und der Kulturbrauerei Berlin, Commis de Cuisine in der Patisserie des Sterne-Restaurants „Cinco by Paco Pérez“ im Hotel „Das Stue“ in Berlin. Vom Commis zum Chef de Partie im Zwei-Sterne-Restaurant „Konstantin Filippou“ in Wien.

2019 beendet Thomas Ortler das Masterstudium in Wirtschafts- und Sozialgeschichte an der Humboldt-Universität zu Berlin und an der Universität Wien.

Sieben Jahre zwischen Küchen und Hörsälen in Mals, Wien, Potsdam und Berlin – so skizziert Thomas Ortler seine Lernjahre als Koch und Historiker. Eine Hotelfachschule war nicht dabei, dafür grenzenlose Begeisterung für Küchenkultur, Kunst und Geschichte.

Ein Komponist lernt, wie man Bäume fällt und mit dem Holz Instrumente baut, dann lernt er zu musizieren, um dann zu komponieren. So liest sich der Weg von Historiker und Koch Thomas Ortler.

„Seit meiner Kindheit existieren Leidenschaft und Neugier für das Essen und Kochen. Zuerst hatte ich, wie der Musiker im Beispiel, die Leidenschaft für gutes Essen, dann das Interesse an der Zubereitung. Neben den faszinierenden Kochtechniken hat mich aber vor allem ein Aspekt für diesen Job begeistert: die Energie und Ekstase,

die ich mit dieser Arbeit verbinden konnte. Ich empfinde Kochen einfach nicht als Arbeit, sondern vielmehr als jenen Arbeitsbereich, in dem ich mich wie das spielende Kind verwirklichen kann. Ich gehe in meine Küche, höre Rockmusik und fange zu kochen an. Darauf freue ich mich jeden Tag!“

Essen zubereiten wird im Restaurant Flurin zu einem kulturellen Akt. Alles ist außergewöhnlich und gleichzeitig so naheliegend und vertraut. Produkte aus den naheliegenden Tälern und Dörfern finden sich auf dem Teller und im Weinglas.

„... ich versuche, die Barrieren von Tradition und Konvention in der Verarbeitung und Präsentation von Speisen zu überschreiten, indem ich lediglich von den Produkten ausgehe und sie mithilfe meines Wissens und dank meiner Fantasie mit meinem Geschmack kombiniere.“

Vertraute Gerichte und Zutaten erfahren so in der Küche von Thomas Ortler durch aufmerksames Beobachten der Küchentechniken aus den verschiedensten Kulturen ihre besondere Verwandlung.



Hausgemachte Cappelletti mit Kitz von der Stilfser Alm, mit Kräutersaitling, Thymianschaum und Ribisel (gekocht mit einer alten Haussorte von Ribisel, die seit 1928 in Taufers im Münstertal bekannt ist).

Konrad Laimer und Frowin Oberrauch



Souschef Fabian Theiner, Chef Patron Thomas Ortler, Sommelière Teresa Junker

Törggelen in Südtirol am Beispiel des Baumannhofes

Der Baumannhof liegt malerisch am Südhang des Rittens, aber noch auf Bozner Gemeindegebiet. Nur 15 Autominuten braucht es, um vom Lärm der Stadt in die erholsame Ruhe des Bozner Hausbergs zu gelangen und vom „Knotten“ (Hügel) des Baumann den Blick auf den Rosengarten zu genießen. Es ist ein Weg der Entschleunigung, bereits der kurvenreiche Anstieg kündigt den Ausstieg aus der Alltagsroutine an.

Vom Baumannhof aus kann man ein besonderes Naturschauspiel verfolgen: Das Alpenglühen lässt kurz vor Sonnenuntergang die sonst grauen Felsen der Dolomiten rosarot leuchten. Dieses Naturphänomen hat auch in Reinhold Messners 10 Geheimtipps Eingang gefunden: „Der Logenplatz für das rosarote Wunder ist der Baumann Buschenschank. Das Wunder des glühenden Rosengartens dauert nur Minuten und anschließend kann man sich wieder entspannt dem Rotwein und den Schlutzkrapfen widmen – es sind die besten in ganz Südtirol.“ Der Nachmittag hier oben ist ideal, um sich Traditionen zu widmen, die eine lange Geschichte haben: ausspannen, sich hinsetzen, plaudern, einen „Ratscher“ machen, Freundschaften pflegen.

Ich werde von allen kurz und familiär „Mali“ genannt. Ich mag Altbewährtes und den Zyklus der Natur, den ich hier oben am Hof so gut beobachten kann. Die schönste Zeit ist der Herbst, wenn zuerst die weißen und dann die roten Trauben, den Sommer über gehegt und gepflegt, von den Reben geschnitten und zu Wein verarbeitet werden. Sobald der erste „Suser“ vom Fass rinnt, beginnt das Törggelen. Der Begriff kommt von der „Torggel“, dem Raum im Keller, in dem der „Torggelbaum“ (Weinpresse) lag. Heute kann man die alten Pressen nur noch in Museen zu bewundern, denn heute wird das alles maschinell gemacht. Im Wortstamm Torggel steckt das Lateinische „torquere“, das heißt eigentlich „quälen, schinden“. Es sind die Trauben, die durch die Presse gedreht und so zur Maische werden, aus der dann der neue Saft rinnt, der selig stimmen kann.

Früher begann das Törggelen nach Allerheiligen und endete am Kathreinstag, dem 25. November. Heute wird



Amalia „Mali“ Höller, Wirtin am Baumannhof

bereits ab Ende September und bis Mitte Dezember getörggelet. War es früher ein persönlicher Besuch, der in den Keller und zur ausgiebigen Marende führte, ist es inzwischen eine Art kulinarische Wellness. Man tut sich was Gutes, wenn man den Hof erwandert, die herbstliche Landschaft durchstreift und sich dann den Genüssen hingibt, die die bäuerliche Versorgungskultur zu bieten hat. Es gibt aber auch noch die Wanderfreudigen, die mittags und nachmittags zu Fuß von Hof zu Hof gehen und „siaßen“ und „nuien“ Wein verkosten, wie es früher üblich war. Im Grunde war Törggelen früher eine Weinverkostung, bei der danach gefachsimpelt wurde, auf welchem Hof der rote oder weiße Wein am besten schmeckt. Dazu kredenzt wurden gebratene „Kesten“, Nüsse, Speck und Käse. Zum Abschluss gab und gibt es heute noch mit „Kloazn“ (getrocknete Birnen), Mohn oder Marillenmarmelade gefüllte Krapfen, Strauben und Apfelküchel. Früher wurde dann bis in die Morgenstun-

den gesungen, begleitet von Gitarre oder Ziehharmonika, um dann zu Fuß nach Hause zu torkeln. Manchmal kommt das heute auch noch vor. Und manchmal hole ich dann mein 50 Jahre altes Gesangsbuch hervor, um mitzujodeln und mitzusingen.

Mit zunehmendem Tourismus hat sich auch das Törggelen verändert. Die Gäste kommen lieber abends und mit dem Auto. Aufgetischt wird in der Bauernstube: Gersten- oder Knödelsuppe, Schlutzkrapfen (mit Spinat gefüllte Teigtaschen) und die bekannte Schlachtplatte – dazu gehören Sauerkraut mit Hauswürsten, gebratenen Rippeln, Surfleisch (Schweinschopf), der „Tschägl“ (mit Zwiebel angebratene Blutwurst) und mehrere Arten von Knödeln. Die allermeisten Köstlichkeiten stammen vom Hof oder werden dort hergestellt, denn das Grundprinzip des Buschenschanks ist, dass nur hauseigene Produkte serviert werden. Ich lebe dieses Prinzip aus Überzeugung, denn ich respektiere die Natur und ihre Kreisläufe. Die Eier und die Butter stammen von den Bauernhöfen der Nachbarschaft, die Marmeladen und Kompotte mache ich alle selbst. Die Preiselbeeren sammeln Bekannte, ich koche sie dann ganze Nachmittage lang ein. Auch die Früchte für mein Zwetschgenkompott wachsen auf den hofeigenen Bäumen. Wenn die Ernte gut ist, reicht sie auch für die Marmelade. Und diese hilft bestimmt beim Verdau-



Herstellung der „Schlutzkrapfen“



Weinlese um 1968 am Baumannhof



Typische Schlachtplatte beim Törggelen

en, sollte sich diese einmal besonders abmühen müssen. Die Arbeit im Buschenschank geschieht mit geteilten Diensten, die Großfamilie hilft mit. 70 Jahre lang war meine Mutter die Chefin der Küche, von ihr habe ich alles gelernt, besonders die einzigartigen Schlutzer. Wenn es nötig ist, unterstützen mich auch meine Kinder tatkräftig.

Törggelen ist mehr als eine Mahlzeit, es steht für den Herbst, für getane Arbeit, für Geselligkeit. Manchmal geht es ausgelassen zu, wenn die Stimmung steigt und der „Nuie“ seine Wirkung zeigt. Es ist also im Sinne alter Kulturgewohnheiten der Menschheit, die schon immer zwischen Alltag und Fest zu unterscheiden wusste. Wo Wein wächst, da lässt es sich lustig sein. Nicht die einzige Weisheit, mit der ich den Tag beschließe.

Amalia „Mali“ Höller

Bonaparte-Rindfleisch, Eisenbahnschnitten und fried bacon – wie Geschichte ihren Weg in die Kochbücher fand

Ein Deutungsversuch anhand von Kochbüchern
aus dem Südtiroler Landesarchiv

Über die Lebensgewohnheiten vergangener Tage geben nicht nur Urkunden, Amtsbücher und Akten Aufschluss, sondern auch Zeugnisse des alltäglichen Lebens, wie etwa Kochbücher, Lebensmittelrechnungen, Haushalts- und Aufschreibebücher. Solche oft zudem brauchtümlchen Überlieferungen sind nicht zuletzt als Denkmäler der Volkskultur zu werten.¹

Das Südtiroler Landesarchiv verwahrt, erschließt und erhält historisches Schrift- und Bildgut vom 13. Jahrhundert bis in die unmittelbare Gegenwart. Neben archivwürdigem Schriftgut der Landesverwaltung und öffentlicher Körperschaften gehören dazu auch Adels- und Familienarchive, Nachlässe, Wirtschafts- und Parteiarchive, verschiedene Sammlungen und Bildarchive.

Handschriftliche Rezeptsammlungen gibt es bereits seit der Antike,² Kochbücher im modernen Sinne, mit Angaben von Zutaten und Zubereitung, seit der Erfindung des Buchdrucks.³ Heute erscheinen jährlich weltweit über 26.000 Kochbücher bzw. Bücher zum Thema Essen und Trinken.⁴ In den vom Südtiroler Landesarchiv verwahrten Familien- und Hausarchiven finden sich vor allem handgeschriebene Kochbücher und Rezepthefte aus der Zeit vom späten 17. Jahrhundert bis in die erste Hälfte des 20.

Jahrhunderts. Der Großteil dieser für die Nachwelt aussagekräftigen Kochanleitungen ist aus dem 19. Jahrhundert überliefert und stammt aus verschiedenen Südtiroler Gegenden, wie etwa dem Gadertal, dem Pustertal sowie aus Bozen und Umgebung. Sie spiegeln jedoch weniger die landläufige bäuerliche Küche, sondern überwiegend die kulinarischen Gepflogenheiten adeliger und bürgerlicher Haushalte sowie der Gasthäuser wider.

Merkmale einer solchen „bürgerlichen, ‚feinen‘ Küche waren Internationalität und Einhaltung einer eleganten Tafelkultur“.⁵ Dabei wurde das bürgerliche, lokale Speisenangebot durch Einflüsse – verstärkt durch die mit dem Bahnbau zunehmende neue Mobilität – vor allem aus der Donaumonarchie und dem italienischen Einzugsgebiet angereichert. Neben der englischen Küche war im 19. Jahrhundert besonders die französische ein prägendes Vorbild.

Als eindeutig einheimische Kreationen elitärer Kochkunst können etwa im Kochbuch der adeligen Familie Buol-Biegeleben aus Kaltern⁶ die darin vorkommenden „Gerstburgstanglen“ erwähnt werden, die vermutlich in Zusammenhang mit der verwandtschaftlich verbundenen Familie Giovanelli, den vormaligen Besitzern der Gerstburg, entstanden sind. Der „Reis à la Trautmansdorff“ geht jedoch nicht, wie man vermuten möchte, auf Schloss Trauttmansdorff bei Meran zurück, wo auch Kaiserin Elisabeth von Österreich 1870 erstmals wohnte, wohl aber auf den steiermärkischen Fürsten Ferdinand von Trauttmansdorff

1 Wagner, Christoph, *Vom Neujahrsschwein zur Weihnachtsgans*, Wien 1998, S. 7.

2 Thoms, Ulrike, Art. „Kochbuch“, in: *Enzyklopädie der Neuzeit* 6, Stuttgart/Weimar 2007, Sp. 848–852, hier Sp. 848.

3 Götsch-Elten, Silke, *Kochen als Medienereignis – Kochbücher, Kochshows und der Alltag*, in: *Schweizerisches Archiv für Volkskunde* 106 (2010), S. 107–118, hier S. 111.

4 Beiträge zum Symposium „Man nehme ...“. *Kochbücher und ihre Rezepte im Laufe der Jahrhunderte. Beiträge zum Symposium „Man nehme ...“ 2015* (Veröffentlichungen der Steiermärkischen Landesbibliothek, 40), Graz 2016, S. 332.

5 Schimeczek, Sarah, „Hoansterz, Kraut und Ruabn“. *Die Küche der bürgerlichen Haushalte und der ländlichen Bevölkerung in der Steiermark vom 18. bis ins 20. Jahrhundert*, in: „Man nehme ...“ 2015 (wie Anm. 4), S. 275.

6 Südtiroler Landesarchiv, *Hausarchiv Buol-Biegeleben*, Nr. 4/2.

(†1827), nach dem dieser Milchreis mit Früchten benannt ist. Einflüsse aus der italienischen Küche bezeugen weiters eine „Stuffata“, „Pavesen“ und „Cannellons von Butterteig“, aber auch ein „Reis à la Palermo“, „Fisch-Polpetten“ und „Pomi d’oro (Paradies-Äpfel)“. Französisches Flair verliehen dem Speisezettel ein „Bonaparte-Rindfleisch“, ein „Bœuf à la Mode“, „Rindfleisch-Croquettes“ oder „Kartoffel auf französische Art“. Von Internationalität im Speisenkatalog zeugen in diesem Kochbuch zudem etwa ein „Esterhazy-Rostbraten“, eine „Hollandaise“, eine „Materlote von Aal“, ein „Türkischer Reis“, ein „Griechische[s] Beefsteak“ oder eine „Tobosch-Torte“ ungarischer Herkunft. Auf die Vorlieben eventueller besonderer Gäste weisen etwa die „Fürsten-Krapfen“ oder die „Schreiber-Nudeln“ hin. Ein solches Kochbuch ist in eine detaillierte Kapitel-Abfolge eingeteilt, beginnend mit Suppen und Einlagen, Soßen, Fleisch, nicht süßen Mehlspeisen, Küchl, Teigen, Kochen (Aufläufen), Käsekuchen, Torten, Bäckereien, Bonbons, Liqueuren und Fisch. Ein weiteres Kochbuch aus Buol’schem Besitz⁷ enthält unter anderem ein „Diners-Verzeichnis“ für sechs bzw. zwölf Personen, inklusive „Fasten-Diner“. Es folgen wiederum verschiedene

Gattungen von Suppen, Rindfleisch und andere Fleischspeisen, „Eyspeisen – Gemüse und Saucen“, verschiedene Germ- und andere Mehlspeisen, feine Aufläufe und „Köcher“, „kalte, süße Speisen, Saft und Eingesottenes“. Suppen waren nicht nur in der bäuerlichen, sondern auch in der herrschaftlichen Küche eine Konstante und wurden von einer Sättigungsspeise einfacher Menschen zum Bestandteil einer erlesenen Tafel.⁸

Bis in die erste Hälfte des 19. Jahrhunderts wurde vor allem mit dem gekocht, was der Garten, die Felder und Wälder sowie die nahen Gewässer hergaben.⁹ Bei den Fleischspeisen überwiegen Geflügel- und Wildgerichte, wobei nicht nur Hühner, sondern auch Vögel aller Art wie beispielsweise Tauben, Wachteln oder Rebhühner verzehrt wurden. Häufig zu finden sind zudem Fisch- und Flusskrebssgerichte. Diese zeugen vom Fischreichtum heimischer Fließgewässer und den zahlreichen Fischteichen, die seit der frühen Neuzeit angelegt wurden. Fische, Krebse, Schnecken und Frösche gal-

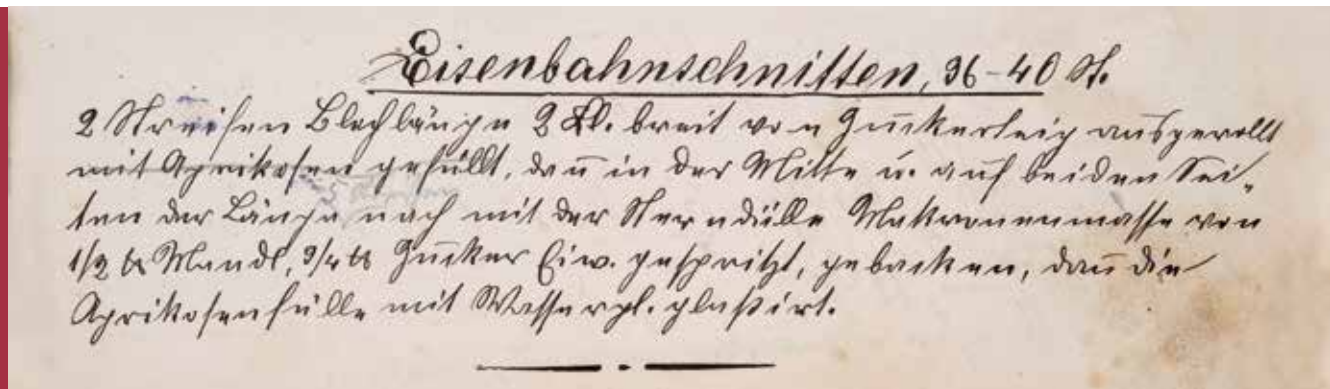
7 Südtiroler Landesarchiv, Hausarchiv Buol-Biegeleben, Nr. 4/1.

8 Haslinger, Ingrid, *Dampf stieg aus dem Topf hervor. Eine Kulturgeschichte der Suppen aus aller Welt*, Wien 2010, S. 12.

9 Aus der Initiative „Kochen nach historischen Rezepten“ des Südtiroler Landesarchivs in Zusammenarbeit mit der Landesberufsschule für Gast- und Nahrungsmittelgewerbe Emma Hellenstainer in Brixen, 2016.



Exemplarisches Arrangement einer Hochzeitstafel in der Ausstellung „Heiratsgut und Morgengabe. Hochzeiten in Vergangenheit und Gegenwart“ des Südtiroler Landesarchivs 2008 im Südtiroler Obstbaumuseum



ten nicht zuletzt als Fleischersatz und bereicherten somit die schmale Kost der Fastentage, die einst viel zahlreicher waren als heute: Fastenzeiten waren die Zeit vom 11. November bis Weihnachten, die große Fastenzeit vor Ostern und grundsätzlich jeder Freitag. Sogenannte „Fastendispense“, also Befreiungen von einer persönlichen Fastenverpflichtung, wurden von der Kirche allerdings nur in Ausnahmefällen gewährt. Als Fastensuppe ausgewiesen wurde etwa die „Karthäuser Suppe“¹⁰, für deren Zubereitung etwa „40 Stück Nußkerne grob gestoßen [werden], dann bindet man sie in ein reines Leinenfleckchen und hängt sie in einen mit 1 1/3 Liter Wasser gefüllten Topf, so daß sie ganz mit Wasser bedeckt sind und läßt sie 1 Stunde langsam sieden. Dann nimmt man die Nüsse, drückt sie über dem Topfe gut aus, gibt viel Salz und ganz wenig Pfeffer dazu.“ Man richtet die Suppe auf gerösteten, nudelig geschnittenen Semmeln an und gibt „Schleier-Eier dazu“, deren Rezept ebenfalls folgt. Diesen Ausführungen nach waren auch solche Fastensuppen so zusammengesetzt, dass sie genügend Nährwert enthielten.

Beeindruckend sind die Sorgfalt und der Zeitaufwand, die für die Herstellung der Speisen aufzubringen waren. Die mühsame händische Zubereitung der Speisen und das Fehlen jeglicher Hilfsmittel machten das Kochen früherer Jahrhunderte zu einer anstrengenden und arbeitsintensiven Aufgabe, bei der die Köchinnen und Köche auch viel Kreativität entwickelten. Aus dem Kochbuch des Martin Dasser im Hausarchiv Dasser in St. Martin in Thurn kann man etwa ersehen, wie viele unterschiedliche Gerichte aus dem wohl umfangreichen Flußkrebssbestand auf den Tisch gebracht wurden. So wurden diese beispielsweise zu „Krepsknödl“, „Krepsnudl in Ram“, „Kreps Blenten“, „Krepsmus“ und „Krepsstürlen“ verfeinert.

Ein Hinweis auf die Anpassung der Kochbücher an Bräuche und Feiertage im Jahreslauf ist etwa das „Josef-fleisch“¹¹, das, wie anzunehmen ist, im Kirchenjahr der römisch-katholischen Kirche besonders am Namensfest des hl. Josef am 19. März zubereitet wurde.

Die Rezepte in den Kochbüchern sind für unseren heutigen Geschmack sehr reichhaltig, da Butter, Rahm, Milch und Eier darin großzügig verwendet wurden. Beispiele dafür sind etwa Stockfisch in Rahmsauce, „Schmalz-Turtn“ oder Mandelsuppe. Beliebte und häufig verwendete Zutaten aus dem Garten waren Mandeln, Marillen und Quitzen, an Gemüse allerlei Suppengrün und vor allem Spinat.

Breiten Raum nehmen die Süßspeisen ein, da auch sie in den Fastenzeiten eine beliebte Alternative zu den üblichen Gerichten waren. Auffallend ist das völlige Fehlen von Kartoffelrezepten in den älteren Kochbüchern. Jedoch wurden gerne Zitrusfrüchte, Zitronen und Orangen, verwendet, die aus dem nahen oberitalienischen Raum importiert wurden.

In das Rezeptbuch des Konditors Johann Wassermann aus dem Familienarchiv und der Sammlung Wassermann aus Niederdorf¹² flossen multikulturelle Einflüsse weit über die Grenzen des Habsburgerreiches hinaus ein. Die Süßspeisen ließen neben dem kulinarischen Genuss auch die Sehnsucht nach den nach ihnen benannten Städten nicht zu kurz kommen. So etwa eine „Glace Napolitaine“, eine „Sebastopoltorte“, Preßburger und Breslauer Zwieback, Basler Lebkuchen, „Belgrader Brod“, Königsberger Apfelkuchen, Berliner Törtchen, Englischer Pudding, ebensolcher Teekuchen oder Punschtorte, Amerikanerschnitten oder „Schwabenbrod“ und schließlich die italienischen „Babba“.

¹⁰ Südtiroler Landesarchiv, Hausarchiv Buol-Biegeleben, Nr. 4/2.

¹¹ Südtiroler Landesarchiv, Nachlass Mumelter, Nr. 167.

¹² Südtiroler Landesarchiv, Familienarchiv und Sammlung Wassermann, Nr. 76.

Eisenbahnschnitten

36–40 St.

2 Streifen Blechlänge 2 Ll. breit von Zuckerteig ausgerollt, mit Aprikosen gefüllt, dann in der Mitte und auf beiden Seiten der Länge 5 Streifen nach mit der Sterndülle Makronenmasse von 1/2 Pfund Mandl, 3/4 Pfund Zucker Eiweiß gespritzt, gebacken, dann die Aprikosenfülle mit Wasserglas glasiert.

Südtiroler Landesarchiv, Familienarchiv und Sammlung Wassermann, Nr. 76, 1876-1880

Denkwürdige Ereignisse oder Persönlichkeiten wurden ebenfalls in Zucker gegossen, wie etwa „Congreß-schnitten“, eine „Aliancetorte“, eine Regententorte, aber auch „Eisenbahnschnitten“, kreiert wahrscheinlich anlässlich der 1871 erfolgten Eröffnung der Pustertaler Bahn, mit der der Fremdenverkehr großen Aufschwung erfuhr, sowie weiters eine Olga- oder Bismarcktorte. Mit „Geduldsbisquit“ oder „-zeltchen“ könnte der weitem bekannte Zuckerbäcker augenzwinkernd auch auf die eigene Befindlichkeit verwiesen bzw. mit einem „Grogant-Tempel“ oder einem mit Zeichnung versehenen „Baumkuchen“-Rezept die eigene Kunstfertigkeit unterstrichen haben, die unter anderem auch auf der Pariser Weltausstellung ausgezeichnet wurde.

In ebendieser Wassermann-Sammlung finden sich Speisepläne aus der Zeit um das Ende des Zweiten Weltkrieges, zum einen für das deutsche Militär, zum anderen für die Alliierten. Ein maschinengeschriebenes Menü der Platzkommandantur der Wehrmacht in Niederdorf für den Zeitraum vom 25. April bis zum 4. Mai 1945 sieht etwa für Mittwoch, den 25. April, als Mittagkost Brotsuppe, Pellkartoffeln, Spätzle und Rinderbraten, als Abendkost Hackbraten, 20 g Butter, Brot, Kaffee, 50 g Zucker und als Morgenkost Brot und Kaffee vor. Der einen Monat später von einem Sergeant Tillmann verfasste bleistiftgeschriebene Menüplan der Alliierten plant für den 24. Mai hingegen ein „Breakfast“ mit „French Toast, Syrup-Butter, Fried Bacon, Cereal, Juice, Coffee, Milk, Sugar“. Zum „Supper“ wurden gereicht: „Roast chicken, Mashed potatoes, Creamed peas, Vegetable Soup, Plain Cake, Bread, Jam, Coffee, Milk, Sugar“. Das „Dinner“ sah vor:

„Corned Beef Patties, Baked potatoes, Sour Kraut, Peaches, Sliced cheese, Bread, Butter, Hot cocoa“.

Als sichere Konstante hat sich in den beiden Menüabfolgen vor allem die vermutlich erst seit dem frühen 19. Jahrhundert im Pustertal eingebürgerte Kartoffel gehalten, die besonders in dieser entbehrungsreichen Zeit sowohl die Zivilbevölkerung wie das Militär ausreichend sättigen konnte. Als Bestandteil der Tiroler Küche haben sich Kartoffeln erst im späten 19. Jahrhundert – wohl auch unter dem Einfluss der Wiener Küche – bewährt.¹³

Zusätzlich zu den Kochrezepten finden sich in Kochbüchern bisweilen in einem gesonderten Abschnitt Rezepte für Hausmittel gegen allerlei Gebrechen, etwa gegen Kreuzschmerzen, Wurmbefall oder Seitenstechen und vieles mehr.

Die Redewendung „Viele Köche verderben den Brei“ hat im Falle der vorliegenden Kochbücher keine Gültigkeit, da viele der Kochbücher diverse Handschriften aufweisen und man daraus schließen kann, dass sie in der Familie und in der Küche nicht nur weitergegeben, sondern auch weitergeführt und laufend ergänzt wurden.

Im Rahmen einer Initiative des Südtiroler Landesarchivs anlässlich seines 30-jährigen Bestehens im Jahre 2016 wurden in Zusammenarbeit mit der Landesberufsschule für Gast- und Nahrungsmittelgewerbe Emma Hellenstainer einige Rezepte aus den im Landesarchiv verwahrten historischen Kochbüchern nachgekocht und damit auch kulinarisch erlebbar gemacht.

¹³ Pechlaner, Evi, Von Artuffeln, Erdäpfeln und Kartoffeln. Kartoffelrezepte aus handschriftlichen Südtiroler Kochbüchern und Rezeptsammlungen des späten 18. und des 19. Jahrhunderts, in: Siegfried de Rachewiltz / Christiane Ganner / Andreas Rauchegger (Hrsg.), *eardepfel, soni, patate. Zur Kulturgeschichte der Kartoffel im Historischen Tirol und seinen Nachbarregionen, Schriften des Landwirtschaftsmuseums Brunnenburg* 18, 2018, S. 179–189.



Die Kirchenwirtinnen am Weerberg

150 Jahre Kochkunst in einem Tiroler Dorfgasthaus

1980 hieß es für die WeerbergerInnen, aber auch zahlreiche Gäste aus Nah und Fern Abschied nehmen vom „Kirchenwirt“, der seit dem 18. Jahrhundert für leibliches Wohl in fester wie flüssiger Form sorgte. Als „Brantweinschenke“ erstmals im Jahr 1746 erwähnt, kam das Gut zum „Inneren Wirt“ im Jahr 1818 in den Besitz der Familie Angerer, der das Gasthaus nicht nur den späteren Namen „Kirchenwirt“ verdankt, sondern auch den Aufstieg zu einem der beliebtesten Wirtshäuser der Umgebung. Zu dieser Entwicklung trugen vor allem drei Wirtinnen bei, die durch harte Arbeit, Kampfgeist und Engagement die folgenden 150 Jahre prägten.

Wirtin Nothburga

Den Anfang machte Nothburga Angerer, die nach dem frühen Tod ihres Mannes Franz im Jahr 1845 neben sieben unmündigen Kindern zwischen 11 Jahren und 3 Mo-

naten das Wirtshaus und die Landwirtschaft übernahm und bis zur Volljährigkeit ihres ältesten Sohnes den Betrieb nicht nur weiterführte, sondern als Dorfgasthaus etablierte. Doch auch nach der Übergabe an ihren Sohn im Jahr 1855 sorgte Nothburga für eine positive Entwicklung des Betriebes, vor allem zeichnete sie dafür verantwortlich, dass aus dem „Inneren Wirt“ der „Kirchenwirt“ wurde, in dem gutbürgerliche Küche auf den Tisch kam.

Nothburga stellte im Jahr 1858 den Bauplatz für die geplante neue Pfarrkirche im Ortszentrum unentgeltlich zur Verfügung, verband jedoch damit eine fromme Bitte: Das Familiengrab der Angerers sollte auf dem ebenfalls neu zu errichtenden Friedhof direkt bei der Kirchentüre platziert werden, um den zukünftigen verstorbenen Familienmitgliedern aufgrund der größeren Nähe zum Allerheiligsten die Zeit im Fegefeuer zu verkürzen.



Anna Angerer 1925 am großen Herd der Wirtsküche.

Die gevierte Geschäftsfrau verband mit dieser Überlastung jedoch auch ganz weltliche Begehrlichkeiten, die den Kirchenwirt dauerhaft vor weiteren gastronomischen Plänen in der Nähe schützen sollte. Die Gemeinde Weerberg stellte am 24. Jänner 1858 dem kirchennahen Wirtshaus einen Revers aus,

„welchen die Gemeinde in Anerkennung der Hoherzigkeit und Mild Gütigkeit der Nothburg Angerer für den der Kirche in Weerberg frei und unentgeltlich überlassenen Grund auszustellen sich veranlaßt fand, und welcher sowohl für Andrä Angerer als für alle seine Kinder und Kindeskinde Geltung haben soll, ist Seitens der Gemeinde Weerberg auf weltewige Zeiten unwiderruflich abgegeben, mithin für zukünftige Gemeindeglieder bindend.“

Diese Vereinbarung hielt über 100 Jahre.

Wirtin Anna

Der Enkel von Nothburga, Josef Angerer, musste im selben Alter wie ihr Mann das Leben lassen. Josef starb 1915 im Alter von 39 Jahren den „Heldentod“, der ihm zwar den Dank des Kaisers einbrachte, seiner Witwe Anna allerdings die Übernahme des Gasthauses und der angeschlossenen Landwirtschaft auferlegte, was neben dem Verlust des Ehemannes und Vaters von vier kleinen Kindern in jenen schwierigen Zeiten beileibe kein Honiglecken darstellte.

Anna Angerer nahm die Herausforderung wie die Großmutter ihres Mannes an und machte den Kirchenwirt zu einer Institution. Die „Kirchenwirtin“ war als Köchin und perfekte Gastgeberin weitem bekannt und beliebt. Hauptgrund dafür waren neben der zentralen Lage des Hauses ihre Koch- und Backkünste. Ein Blick in das erhal-

tene, handschriftliche Kochbuch der Anna Angerer zeigt Rezepte, die man heute wohl kaum mehr kocht. Doch zur Zeit der Kirchenwirtin Anna wusste man noch nichts von hohen Cholesterinwerten, zucker- oder gar fettarmer Küche. Wer etwas auf sich hielt, verwendete viele Eier und sparte auch nicht mit Fett. Die Kirchenwirtinnen waren bekannt dafür, dass in ihren Rezepten mit Eiern nicht gespart wurde. Gerade dieser Umstand brachte dem Kirchenwirt jedoch zahlreiche Ausflügler aus nah und fern ein.

Der „**Dotter-Koch**“ (Mus oder Brei) hält zum Beispiel, was er verspricht:

„Nimm ein 1/4 lb 2 [Anm. Abk. für Pfund] Butter, rühre ihn flaumig ab, gib 1/4 lb Mandeln, 1/4 lb Zucker u 3 ganze Eier, u von 6 hartgesottenen Eiern den Dotter, fein gestoßen, alles zusammen. 1/2 Stunde geruhet, bestreich einen Model mit Butter u. back es im Ofen.“

Auch der „**Falsche Schokoladekoch**“ hat es diesbezüglich in sich:

„Nim ein schönes Mundmehl [Anm.: feineres Mehl für Kuchen u.ä.] u. röste es ab, bis es zimtbraun wird, dan thu es in eine Schüssel u. laß es auskühlen, wen es kühl ist koche von einer guten Milch ein dickes Muß, dan thu es wieder in eine Schüssel u. riehere ein Stück Butter darunter bis es kühl ist dann rühre Eier nach u. nach darein bis es recht dick ist, nim auch Zucker aufgeribenen Kokolade u. ein wenig Zimmt dazu salze es riere es ein wenig ab u. bache es schön im Reindl.“

Unter der Rubrik „Fasttage“ sind Speisen angeführt, die wir heute nicht unbedingt mit „Fasten“ in Verbindung bringen, ist es gegenwärtig doch geradezu en vogue, auf Süßes oder Besonderes zu verzichten. War für die ärmere Bevölkerung früherer Jahrhunderte das ganze Jahr über Fastenzeit, so wussten es sich die begüterten Leute schon immer zu richten, um auch während dieser Tage und Wochen nicht auf Gaumenfreuden verzichten zu müssen. Was man auf keinen Fall zu sich nahm, war Fleisch. Doch, wie man es auch an der Rezeptsammlung von Anna Angerer sieht, wusste man sich neben Fisch weiteren Ersatz zu schaffen, der heutzutage wohl auf die Tafel so manchen Gourmet-Restaurants passt (eventuell in etwas unterschiedlicher Art und Weise der Zubereitung).

Schnecken Suppe

„Röste ein wenig geriebenes Brott mit Butter ab, dann thue auch klug gewiegten Knoblauch, Lorber und Rosmarien dazu und röste es noch ein wenig ab, zuletzt thue die aufgewiegten Schnecken darein, und rühre es noch einige mahl um, sodan gieße Erbsensuppe an, salze es, laß alles untereinander aufsieden und richte es auf gebaute Schnitten an.“

Frosch Suppe

„Laße ein stückl Butter in einer Pfanne zergehen und thue dann die Frösche mit Zwiobl gelbe Rüben und Petersill darein, und laß es schön gelb werden, hernach stoße alles mitsammen in einen Mörser, thue es dan in einen Hafen, schütte Erbsenbrühe daran und laß es aufsieden sodan richte es durch ein Seichgazzl auf gebaute Schnitten an.“

Krebs Suppe

„Man siedet die Krebs lebendig, und läßt dan die Schwäflen [Anm.: Schwänze] davon aus, das andere stoßt man mit einen Butter in einen Mörser, hernach laßt man es in einer Pfanne zergehen und seucht [Anm.: seiht] den Butter durch ein Hüttele [Anm.: Tüchlein – „Huderle“], damit die Schalen zurück bleiben, sodann thue den Butter in eine Pfanne, nimm ein wenig Mehl, und mache ein liches Einbrenn, dan schütte Erbsenbrüh oder Milch an, laß es aufsieden, und richte es auf gebaute Schnitten an. Die Schwäflen von den Krebsen lege oben auf die Schnitten.“

Auch Wasservögel kamen in der Fastenzeit auf den Tisch, hatten sie doch Schwimmhäute und lebten zu einem großen Teil im bzw. auf dem nassen Element, waren den Fischen also viel näher als den Schweinen, Rindern und Hühnern. Dass die Kirchenwirtin all diese Hintertüren kannte, verwundert nicht, lernte sie ihr Kochhandwerk doch in der Küche von St. Georgenberg. Es gilt als allgemein bekannt, dass die Speisetafeln in den klösterlichen Refektorien selten wirklich frugale Kost zu tragen hatten.

Es finden sich noch zahlreiche weitere, zum Teil für heutige Geschmäcker wohl recht ungewohnte Speisen, wie „Grüne Zunge in einer Bommeranzen Brühe“, ein „Hirn Türtl“, „Schweinfleisch in der Weinbeer-Soß“ oder „Auerhahn in brauner Brühe“.

Selbstverständlich standen diese Gerichte nicht auf dem täglichen Speisezetteln, die Nähe zur Kirche und zum benachbarten Widum brachten dem Wirtshaus und der Köchin jedoch immer wieder manch anspruchsvollen Gast, der die speziellen Kochkünste der Wirtin zu würdigen wusste.

Wirtin „Burgal“

Die Kochkünste gab Anna Angerer an ihre Tochter Nothburga, genannt „Burgal“, weiter, die nach dem Tod der Mutter 1943 das Gasthaus als dritte der „Kirchenwirtinnen“ übernahm. Sie besuchte zudem die Haushaltungsschule in Rotholz und brachte so auch Neues und Unbekanntes in die Küche.

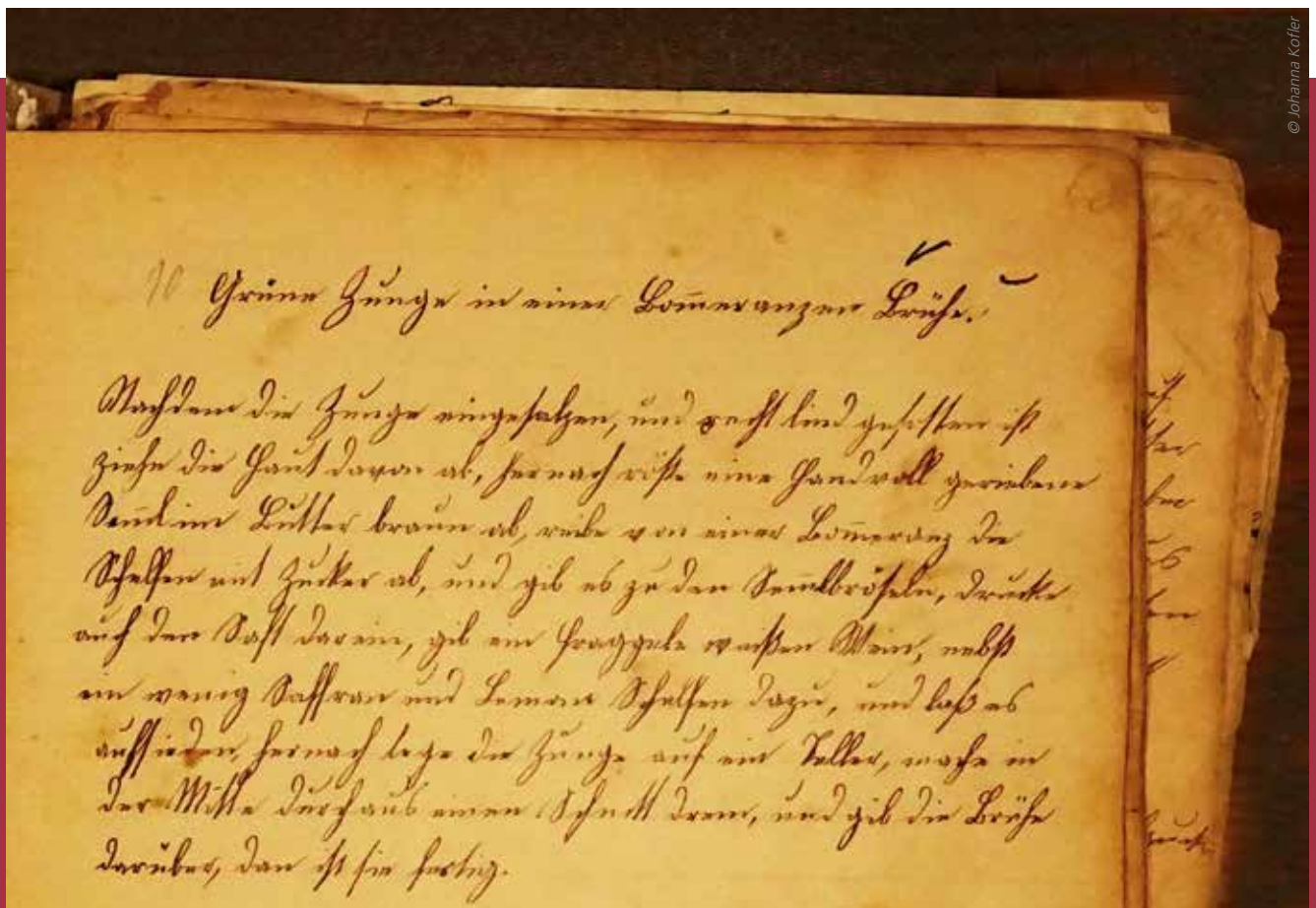
Nothburga führte ebenfalls ein eigenes Rezeptheft, das den interessanten Wandel von Koch- und Essgewohnheiten innerhalb weniger Jahrzehnte aufzeigt. Das gute Essen beim Kirchenwirt war jedoch weiterhin ringsum bekannt. Die Gäste kamen aus der ganzen Umgebung, um dort einzukehren. Im Sommer verließen zu Mittag zwi-

schen 100 und 200 Essen die Wirtsküche. Es war üblich, um einen Sitzplatz anzustehen, was die Leute jedoch gerne auf sich nahmen angesichts der erwartbaren Genüsse.

Der Umstand, dass es beim Kirchenwirt nicht nur das erste offene Bier weitum, sondern auch noch „das beste“ gab, mag der Beliebtheit des Gasthauses ebenfalls zuträglich gewesen sein. Grund dafür war der Umstand, dass sich der Kühlraum unmittelbar hinter der Zapfanlage befand und die Zuleitung daher nur sehr kurz war. Dies ergab ein stets gut gekühltes, frisches Bier.

Die Speisen aus dem Heft der Wirtin Nothburga sind uns geschmacklich schon näher als jene ihrer Mutter: Wiener Schnitzel, Apfelschmarren, gefüllter Kalbsbraten, Kartoffelgulasch oder Linzer Torte sind niedergeschrieben.

Eine besondere Spezialität der Kirchenwirtin Nothburga stellte der „Wirtsguglhupf“ dar. Dieses Rezept hatte sie aus ihrer Schulzeit in Rotholz und machte es zu einer regionalen Besonderheit.



Ein etwas ungewöhnliches Rezept aus dem Kochbuch der Anna Angerer.

Die Zutaten zeigen, dass Eier kaum Mangelware waren:

*„9 Eier und jeweils 9 Eischwer Zucker werden mindestens 20 Minuten sehr schaumig geschlagen. Dann kommen 6 Eischwer Mehl dazu sowie Saft und Schale einer Zitrone. Diese Masse wird nochmals 5 Minuten gerührt. Zum Schluss rührt man 4 eischwer warme, flüssige Butter unter die Masse, aus der 2 Guglhupf-
formen gefüllt werden können.“*

In den Rezepten der Kirchenwirtin wird prinzipiell mit Eiern und Fett nicht gespart – kein Wunder, diese Lebensmittel konnte man auch ohne Kühlschrank gut aufbewahren: das Schmalz im Topf und die Eier in Kalk gelegt. So blieb alles für lange Zeit frisch.

Dass die Liegenschaft aus Land- und Gastwirtschaft bestand, bedeutete zwar viel Arbeit, bedeutete jedoch eine gewisse Unabhängigkeit in Bezug auf Grundnahrungsmittel. Milch, Fleisch und Gemüse kamen vorwiegend aus eigener Produktion.

Angekauft wurde „Kochmehl“ (= universell verwendetes Mehl, ähnlich dem heute erhältlichen griffigen Mehl) und Roggenmehl, dieses vorwiegend zum Brotbacken. Zudem finden sich überraschend viele Rezepte mit Reis, der trotz weiter Transportwege ein vergleichsweise billiges Lebensmittel darstellte. Die Lieferung erfolgte in großen 50 kg Säcken. Vor der Weiterverwendung musste der Reis mühsam „ausgeklaut“, d.h. von brauen Körnern und allfälligen Steinchen gesäubert werden. Dies gehörte vorwiegend zur Tätigkeit der Kinder. Dann kochte die Wirtin Reisaufguss, Reisleber, Reisknodel, Reisknockerl, Reisschmarren oder gar Reisknodel. Auch in zahlreichen Süßspeisen war der Reis Hauptzutat: Apfelreis, Radetzky Reis, Spanischer Reis oder Milchreis mit Schaum.

Der verstärkte Zustrom von Touristen ab den 1960er Jahren schlug sich auch im Rezeptheft von Nothburga Kreidl nieder. Die kulinarische Reise führte durch ganz Europa: Bayrische Dampfnudeln, Englischer Kuchen, Russische Creme, Pariser Stangerl, Venezianerschnitten, Polnische Torte, Ungarische Kartoffelsuppe und Spanischer Reis. Auch die recht schwierig zuzubereitenden Salzburger Nockerln beherrschte die begnadete Köchin. Legendar sollen der Schweinsbraten und die Tiroler Knodel der Kirchenwirtin gewesen sein. Angeblich konnte diese Speisen niemand so gut kochen, die Leute nahmen manchen Umweg



Die Kirchenwirtin „Burgal“ in ihrer Küche mit Sohn Fritz.

auf sich, um im Weerberger Kirchenwirt in diesen Genuss zu kommen. Dasselbe gilt auch für die „Tuxer Leber“, deren Zubereitung sie wohl von der Verwandtschaft ihres Mannes, Josef Kreidl aus Tux, übernommen hat.

Bis ins hohe Alter stand Nothburga Kreidl, geb. Angerer, in ihrer Küche und verwöhnte Gäste wie Familie. Als es dann gar nicht mehr ging, schloss der Kirchenwirt in Weerberg am 1. Mai 1980 seine Pforten. Der vielbekochte große Herd blieb kalt. Die Ära Angerer war zu Ende und damit eine Reise durch die Küche in einem Tiroler Dorfwirtshaus über mehr als 150 Jahre.

Andrea Aschauer

Das Kochbuch der Gertraud Stolzlin

Eine Spurensuche

Zu Beginn - ein Zufallsfund

Durch Zufall stieß ich im Findbuch des Tiroler Landesmuseums Ferdinandeum auf den Eintrag *Kochbuch der Köchin vom Unteren Schneeberg*.

Der Schneeberg ist ein hochgelegenes Bergbauggebiet zwischen Ridnaun und dem Passeiertal. Vom Mittelalter bis 1985 wurden dort verschiedene Metalle abgebaut, heute wird das Gebiet vom Südtiroler Museum für Bergbau betreut. Das Abbauggebiet auf der Passeirer Seite bestand aus einem oberen und einem unteren Bereich, dem Oberen und Unteren Schneeberg. Dieser befand sich bei Seemoos, etwas unter dem Knappendorf St. Martin.

War dies also womöglich das Kochbuch einer Knappen- und Bergwerksköchin namens Gertraud Stolzlin, die am Schneeberg die Knappen und Arbeiter versorgte? Hatte sie hier ihre Rezepte gesammelt, die sie für ihren Dienst brauchte, Rezepte, die an die schwierige Versorgungssituation angepasst waren und die Bedürfnisse der schwer arbeitenden Bergarbeiter befriedigten?

Die Handschrift (TLMF, FB 32304)

Ein unscheinbares, kleines, handgeschriebenes Kochbüchlein mit dem Titel *Koch-Buech für Gerdrauth Stolzlin unter den Schneeberg, anno 1770* lag also wenig später vor mir auf dem Tisch. Gertraud Stolzlin als Verfasserin – das war bereits durch diesen Titel, ein Besitzvermerk oder eine Widmung, unwahrscheinlich geworden. Waren diese Blätter also ein Geschenk zu einem besonderen Anlass? Oder gab die Frau selbst eine Abschrift dieser Rezepte in Auftrag?

Der Text jedenfalls war von einer geübten, aber mit der Materie wenig vertrauten Person unter großer Eile abgeschrieben worden. Davon zeugen zahlreiche Abschreibfehler und Verschreibungen. Der Text ist einfach, aber doch dekorativ und gleichmäßig auf den einzelnen Seiten angeordnet und macht einen sehr lesefreundlichen Eindruck.

Das Kochbuch endet mit einem verschnörkelten Finis und der Datumsangabe 1770. Darunter notierte 1816 ein



Andre Mayr: *Dieses Biechl hatt die Maria Stolzlin Von in Insprug herab von der Base, den 12ten Setember 1816.* Über eine Verwandte also war das Buch „vom Berg herunter“ nach Innsbruck gekommen, wo es vom Museum 1991 in einem Antiquariat angekauft wurde.

Rasch durchblättere ich vorsichtig die gut erhaltenen, aber abgestoßenen Seiten vollständig: Ich finde keine weiteren Informationen zur Person und Rolle dieser Gertraud Stolzlin und auch, dass sie Köchin war, lässt sich aus dieser Handschrift nicht herauslesen.

Die Rezepte

Geprägt von Beschreibungen des kargen Lebens der Bergleute auf über 2.000 m Seehöhe erwartete ich mir nährhafte, sättigende und einfache Rezepte, deren Grundzutaten sich gut und lange lagern ließen, Ratschläge zur Vorratshaltung und Anleitungen zur Konservierung verschiedenster Lebensmittel.

Doch als ich das Buch öffnete und zu lesen begann, fand ich vielmehr *Erstlichen ein ayr gersten, dann Ein Mandl Milch zu*

machen, Goglhopf zu machen, Öpfl zu dämpfen in süßem Wein, mehrere Varianten von Karpfen, zahlreiche Kuchen, Waffeln und Hohlhippen, *Bisgotten, Turtn* und *Tirtl, Strizl, Strudl* und anderes Feingebäck mit vielen Eiern, Rosinen und Zucker, oft auch mit dem speziellen *Salzburger Mehl*, das besonders fein und stärkehaltig war. Pasteten mit verschiedenen deftigen oder süßen Füllungen begegneten mir, manche mussten mehrere Stunden bei niedriger Temperatur in einer speziellen Pastetenpfanne im offenen Feuer oder in einem Backofen gebacken werden. Besonders häufig werden Zitrusfrüchte in den Rezepten erwähnt, Pomeranzen und Zitronen, die mit Obst und Beeren, Rosenwasser und Zucker zu verschiedenen Speisen verarbeitet wurden.

Oft traf ich auf Rezepte für *Sulz* in verschiedenen Geschmacksrichtungen, eine mit Hausenblase in einer Schüssel gelatinisierte und gekühlte Flüssigkeit. Eine Speise, die in moderneren Kochbüchern mitunter auch als Kaltschale bezeichnet wird. Ein sehr erfrischendes Beispiel dafür ist die *Lemoni Sulzen*: Dafür wird Zitronensaft mit Wasser, Zucker und aufgekochter Gelatine vermischt und an einen *kalten* Ort gestellt, bis die Flüssigkeit *sulzt*. Die Schale mit dem Gelee soll dann mit einem Kranz aus Zitronenblättern umwunden serviert werden.

Überraschend stieß ich auf Erwähnungen von Rum und *Schugaladi*, also Schokolade. Heimischer Branntwein war unter den Bergleuten durchaus verbreitet, aber Rum wurde aus Zuckerrohr gewonnen und musste daher genauso wie die Schokolade importiert werden. Diese Novität war im 17. Jahrhundert zu *dem* Getränk der Oberschichten geworden, hier diente sie hingegen als Zutat für Gelees und zum Färben von Speisen. Noch keinen Niederschlag in den Rezepten haben hingegen andere Lebensmittel aus der Neuen Welt gefunden: Obwohl Tomaten, Mais, Paprika oder Kartoffeln in manchen Gegenden Europas bereits angebaut und verzehrt wurden, scheinen sie in diesem Kochbuch noch nicht unter den Zutaten auf. Auch Baiser waren bereits bekannt, mehrere Rezepte enthalten daher Eischnee, der ohne Strom jedoch mehrstündiges Rühren und kühle Temperaturen erforderte. Diese Gerichte mussten deshalb auch sofort serviert und verzehrt werden, da der Eischnee sonst wieder zusammenfiel.

Das Kochbuch einer Knappenköchin war das jedenfalls nicht. Diese aufwendigen und zeitraubenden Gerichte mit Zutaten, die von weither transportiert werden mussten, passten nicht zum Alltag eines Bergwerks, wo zahlreiche schwer arbeitende Menschen auf einmal gesättigt werden mussten. Sie passten vielmehr in eine gehobene und wohlhabende

Küche, die entsprechend ausgestattet war und Zugang zu größeren Märkten mit Gewürzen und Kolonialwaren hatte. Natürlich könnte es sich hierbei um die Festtagsspeisen handeln, während die einfachen Eintöpfe und Suppen, die werktags serviert wurden, nicht einer Erwähnung wert waren. Doch die desolate Situation, in der sich der Schneeberg, wie übrigens auch der gesamte Bergbau in Europa, befand, machte auch diese Erklärung unwahrscheinlich.

Der Schneeberg im 18. Jahrhundert

Im 18. Jahrhundert war die große Blütezeit des Schneebergs schon längst vorbei. Billiges Metall konnte leichter aus Übersee importiert werden, die europäischen Erzlagertstätten waren erschöpft und die tiefen Stollen liefen immer häufiger mit Wasser voll. Immer mehr von ihnen wurden aufgelassen und immer weniger Knappen lebten und arbeiteten am Schneeberg. Um 1771/72 schließlich zog sich die letzte Bergwerksgesellschaft zurück und der Betrieb fiel an den Landesherrn, er wurde also sozusagen verstaatlicht und dem k. k. Bergwerksdirektorat unterstellt.

In der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts waren wohl nur mehr wenige Hundert Knappen und nicht mehr ein Tausend wie am Ende des 15. Jahrhunderts in den Gruben und deren Umfeld beschäftigt. Sie hatten ihren Wohnsitz unten im Tal und begaben sich nur während der Bergsaison in den Sommermonaten zur Arbeit nach St. Martin am Schneeberg.

Dort lebten sie in großer Kargheit: Eine nur aus etwa zweihundert Männern bestehende *Kolonie, einsam, bei einer sehr kärglichen Kost, beinahe aller menschlichen Hilfe beraubt*. So schilderte der k. k. Bergwerksexperte Joseph von Senger seinen Besuch am Schneeberg im August 1788. *Ihre Kost besteht einzig aus Mehlspeisen, die sie sparsam mit Schmalze würzen. Fleisch wird fast niemals genossen*, nur hin und wieder ein paar Fische und etwas Branntwein. Am Ende verspeisten sie alle gemeinsam das, was die Gäste selbst mitgebracht hatten.

Ein Mus aus Getreide mit etwas Milch und Schmalz war das Hauptnahrungsmittel der meisten Tiroler Landbewohnerinnen und -bewohner. Der Konsum von Branntwein hingegen war ein Privileg der Bergleute. Sie alleine konnten ihn zollfrei und somit zu vergünstigten Preisen beziehen, als Stärkungsmittel für die anstrengende Arbeit. Quellen berichten, dass die Knappen ihre persön-



Eine Seite aus dem Kochbuch
(hier nur ein Beispiel) fol 17v-18r.
© Tiroler Landesmuseum Ferdinandeum

lichen Wochenrationen an Brot, Mehl, Gerste, Käse und Fett selbst auf den Berg trugen. Zeitweise versorgten auch eigene Almwirtschaften in den tiefer gelegenen Bereichen die Menschen mit Milch, Käse und Butter. Denn angebaut werden konnte auf dieser Höhe nichts mehr.

Ein unverhofftes Schmankerl

Mit dieser Realität haben die üppigen und aufwendigen Rezepte des Kochbuchs nichts zu tun. Möglicherweise war Gertraud Stolzin die Köchin eines höheren Bergwerksbeamten? Die Quelle selbst gibt darüber keine Auskunft. Selbst ob die Stolzin überhaupt Köchin war, verrät sie nicht. Für den Alltag am Berg sind diese Gerichte jedenfalls nicht geeignet: Zu groß ist der Aufwand an Zutaten und Arbeit, der für viele von ihnen betrieben werden muss.

Das ändert aber nichts daran, dass das Schneeberger Kochbuch ein schmuckes Zeugnis der gehobenen Küche des 18. Jh. ist, das sowohl der Tradition verpflichtet ist als auch moderne Elemente enthält. Bei genauerer Betrachtung weist es daher durchaus einige Besonderheiten und Eigenheiten auf, die man noch genauer unter die Lupen nehmen und mit anderen Exemplaren der Zeit vergleichen sollte.

Und auch wenn es letzten Endes kein Knappenkochbuch ist, so ist das *Kochbuch der Gertraud Stolzin anno 1770* eine kleine, aber feine Sammlung gehobener Kochrezepte aus dem 18. Jahrhundert und ein gutes Beispiel für die sich wandelnde Küche dieser Zeit, zwischen Tradition und Innovation: Die regelmäßige Verwendung von Zitrusfrüchten, Zucker und fetten Rahm- und Buttersaucen

entsprach durchaus dem Geschmack der Zeit, ebenso wie das vermehrte Interesse an Wurzel- und Knollengemüse und der zunehmende Verzicht auf Pfeffer. Zukunftsweisend war die Verwendung von Schokolade, ebenso wie die modern anmutenden Grundrezepte für Blätter-, Mürb-, Brand- oder Ziehteig.

Wer dieses Büchlein im Findbuch des Ferdinandeums verzeichnet hat, ist wohl dem gleichen Trugschluss erlegen wie alle, denen ich von diesem Buch erzählt habe, und wie ich übrigens auch: Die Frau vom unteren Schneeberg, die ein Kochbuch besaß, wurde zur Köchin; und weil der Bergbau eng mit der Tiroler Geschichtskultur verbunden ist, wurde sie auch gleich zur Knappenköchin. Zu spannend wäre einer der seltenen Blicke in die Töpfe und Schüsseln der Passeirer Bergleute gewesen.

Man findet nun mal nicht immer, was man sucht, doch immer wieder kleine Schmankerln unterwegs, die es auch zu würdigen gilt.

Barbara Denicolò

Literaturverzeichnis:

Haller, Harald / Schölzhorn, Hermann, *Schneeberg in Südtirol. Geschichte, Geschichten*, Museum, Sterzing 2000.

Senger, Josef, *Eine Wanderung nach dem Schneeberge (bei Ridnaun) in Tyrol*, in: *Der Schlern* 2 (1921) Heft 15, 296–301.

Torggler, Armin, *Die Verwaltung des Südtiroler Schneebergs bis 1869/71*, in: *Bergwerk Schneeberg 1. Archäologie Geschichte Technik bis 1870*, hg. von Terzer Christian / Torggler Armin, Brixen 2019, 158–187.

„Trocken Brot macht Wangen rot“

Die Kulinarium in Sprichwörtern und der Magie

Ja, die hier als Titel angeführte Redensart „Trocken Brot macht Wangen rot“ mag zynisch klingen. Schließlich basiert sie als sogenannter Trostspruch bei Nahrungsmangel. Doch es gibt hierzu noch eine humorvolle Erweiterung: „Aber Butterbrötchen noch viel röter“... Tatsache ist, dass es eine Unmenge an Sprichwörtern, Verhaltensregeln und magischen Vorstellungen gibt, die sich mit dem Phänomen Essen und Trinken auseinandersetzen. Und dies zeigt eines ganz deutlich: Was sich den Menschen im Alltag als Notwendigkeit darstellt, findet ihren Niederschlag auch in der Sprache bzw. in Handlungsweisen.

In der Bibel heißt es bei Jes. 22,13:

“
Lasset uns essen und trinken,
denn morgen sind wir tot.
“

Und genau diesen Spruch hat man etwa bei der Inflation 1922/23 aktualisiert. Denn da hieß es: „Iss und trink, solange dir's schmeckt, Schon zweimal ist uns s'Geld verreckt“. (zit. Röhrich, Bd. 2, 402).

Man sieht also, dass man auch mit Sarkasmus den Alltag, sprich die aktuellen Gegebenheiten, kommentiert hat. Lebensmittel und Mahlzeiten bestimmen den Tagesablauf, sind vorhanden, üppig oder karg – doch keinen lässt es – um sprichwörtlich zu bleiben – kalt.

Die Übertragungen von der realen kulinarischen Situation auf andere Lebensbereiche sind dabei vielfältig. Etwas zu Essig werden basiert auf der Tatsache, dass ein zu lange gegärter Wein sauer wird. Und in übertragener Form meint damit auch „damit ist es Essig“, kein Ausblick auf Erfolg.

Ein wahrer Kenner der Materie, sei es nun das Essen und Trinken oder damit verbundene „Lebensweisheiten“ war

Anthelme Brillat Savarin. Neben seiner beruflichen Tätigkeit als Richter, vielen (auch unfreiwilligen) Reisen widmete er sich mit wahrem Impetus der Kochkunst und den Tafelfreuden. Sein bekanntestes Werk „Die Physiologie des Geschmacks“ (deutsche Übersetzung aus dem Jahr 1865) ist geradezu ein Muss für alle Köche, Feinschmecker und Essphilosophen. Es war bahnbrechend und Wegbereiter für neue Zugangsweisen zum Essverständnis und Essverhalten. Rezepte und Anleitungen werden hier nicht angeführt – es mögen allein Zitate aus seinen Erfahrungen den ganzheitlichen Blick des „Meisters“ offenbaren:

“
Ein Nachtsch ohne Käse ist wie ein
schöne Frau, die nur ein Auge hat.
“

Tiere fressen, Menschen essen -
aber nur der Mann von Geist weiß,
wie man isst.

Das Schicksal der Völker wird von
der Art ihrer Ernährung bestimmt
[...]. Sage mir, was du ißt, und ich
sage dir, wer du bist.

Und letztgenannten Spruch hat auch Johann Wolfgang von Goethe – einige Zeit vorher – in seinem Faust I im übertragenen Sinne angeführt: In der Szene am Brunnen sagt Lieschen von Bärbelchen – „sie füttert zwei, wenn sie nun ißt und trinkt“. Klar ausgedrückt: Sie ist schwanger.

Man könnte Buchbände mit all' den Sprichwörtern und Redensarten füllen. Und stetig kommen neue hinzu.

Ganz unter dem Motto:

Wer nichts zu sagen hat, der sollte lieber gut essen, anstatt zu reden.

Ernst R. Hauschka, 1926-2012,
dt. Aphoristiker u. Bibliothekar

Sprichwörter und Redensarten sind die eine Seite mit dem Umgang von Essen und Trinken. Daneben gab und gibt es noch das magische und volksreligiöse Denken, das sich in praktischen Handlungsweisen widerspiegelt – manchmal etwas skurril anmutend.

Man denke nur etwa an die sogenannten „Esszettel bzw. Schluckbildchen“: Das waren kleine faltbare Papierzettel mit Heiligendarstellungen und Segenssprüchen. Bei einem Krankheitsfall hat man diese Zettel genommen, ein kurzes Gebet gesprochen und mit Gottvertrauen hinuntergeschluckt. Erwerben konnte man diese Schluckbildchen (gleich einem Briefmarkenbogen) bzw. auch derartige Oblaten in Klöstern und Wallfahrtsstätten.

Selbst in Südtirols Vintlers „Pluemen der Tugent“ heißt es:

**Vil di wellen auf oblat schreiben
und das Fieber damit vertreiben**

Hans Vintler, gest. 1418/19

Man hat an die Wirkung geglaubt – Schaden haben sie wohl keinen verursacht...

Ebenso in volksreligiöser Manier, haben die sogenannten Agathen-Brüste Einzug in den Volksglauben gehalten. Die Hl. Agatha wollte sich – so die Legende – nicht mit einem römischen Stadthalter verheiraten, er schickte sie in ein Freudenhaus, doch sie ließ sich in ihrem christlichen Glauben nicht beirren. Daraufhin verordnete der brüskierte Stadthalter, dass man ihre Brüste abschneiden sollte. Im Volksglauben – und auch in der Verehrungskultur gedenkt man der Heiligen kulinarisch: So gibt es in ihrer

Heimat Sizilien die „minni di virgini“ (Jungfrauenbrüste in Form einer übergroßen Praline) oder in Österreich (z.B. Vorarlberg) und Süddeutschland das sogenannte Agathenbrot (hier sind die Brüste in Brotform nachgebildet). Helfen sollen diese kulinarischen Objekte bei Brustleiden, bei Fieber und als Stärkung nach einer Geburt. Damit zählen die Agathenbrote zu den Gebildbrotten, die man bei bestimmten religiösen Anlässen (wie etwa Ostern) verschenkt.

Speisen und Getränke gehören zum weltlichen Leben – doch sie sind im Volksglauben auch im Totengedenken verankert. Im Tiroler Paznauntal hat man vor langer Zeit gerade in der Zeit um Allerheiligen und Weihnachten Brot, Butter und Milch auf den Stubentisch gestellt. Man glaubte nämlich, dass die verstorbenen Angehörigen genau zu dieser Zeit in ihre Heimat (auf Erden) zurückkommen. Man hatte keine Angst vor ihnen, aber Respekt und man wollte ihr „Erscheinen“ mit wichtigen Nahrungsmitteln würdigen. Ähnlich verhält es sich noch heute in südeuropäischen und südamerikanischen Ländern, wo man regelmäßig oder zu bestimmten Anlässen (wie etwa Todestag) Essen und Getränke auf den Grabstein, die Gruft, stellt. Selbst an Weg- bzw. Strassenkreuzen, die einen Unfallort kenntlich machen, finden sich Naturalien, die man dem Verstorbenen eigens widmet. Und sei dies auch – was für uns manchmal befremdlich wirkt – ein Glas Cognac und Zigaretten.

Von der Wiege bis zur Bahre – Essen und Trinken spielen immer eine wichtige Rolle. Die Handhabung ist individuell, aber auch regional spezifisch. Und genau dies macht den Charme unserer kulinarischen Kultur aus, auch wenig manches obskur erscheinen mag.

Manchmal müssen wir eben aber auch in den „sauren Apfel beißen“, etwas Ungutes bewerkstelligen oder werden mit Unangenehmen konfrontiert. Doch man denke dabei an Martin Luther, der in einem Brief schrieb: „obgleich E.k.f.g. (Eure kurfürstliche Gnaden) ein wenig hat müssen vermuth essen und in einen sauren apfel beißen“ (De Wette, Briefe, Bd. 4, 347) – (zit. nach Röhrich, Bd. 1, 92.) Ob saurer Apfel oder nicht – Essen und Trinken mündet – oder auch nicht...

Petra Streng

Zitate aus: Röhrich Lutz, *Lexikon der sprichwörtlichen Redensarten*, 5 Bde., Freiburg 1994

Wer hat von meinem Tellerchen gegessen, wer hat aus meinem Becherlein getrunken?

Essen im Märchen

Wer Hunger hat, fragt nicht lange, wie er ihn stillen kann. Sobald Nahrung auftaucht, wird ungeniert zugelangt – zumindest im Märchen. Obwohl es gerade dort sehr gefährlich sein kann, die angebotenen Speisen und die scheinbar freigiebigen Gesten nicht zu hinterfragen. Schließlich lauern vielerorts im Märchenland ein verborgener Zauber, ein geheimnisvoller Verwandlungstrick oder böse Hexerei. Und gerade im Essen zeigt sich all das.

Schneewittchen hat anfangs noch Glück mit ihren Gelüsten: Als ungebetener Gast kommt sie ins Zwergenhaus, tut sich an den Speisen der Bergmänner gütlich und legt sich dann fürs Verdauungsschläfchen in eines der Bettlein.



Schneewittchen und die sieben Zwerge,
Carl Offterdinger, Illustration 19. Jahrhundert

„Wer hat von meinem Tellerchen gegessen, wer hat aus meinem Becherlein getrunken?“, fragen sich die Zwerge bei ihrer Rückkehr zu Recht. Doch weil Schneewittchen gar so lieblich ist, wird ihr der Mundraub verziehen und man gewährt ihr sogar Asyl im Haus hinter den sieben Bergen. In der englischen Variante¹ sind es drei Bären, die bei ihrer Rückkehr ihre Teller leer gegessen finden und mit ähnlichen Worten nach dem Urheber der Missetat fragen. Dort ist es das hübsche Goldlöckchen, das sich über den Brei der Bären hergemacht hat. Auch ihm wird verziehen;

¹ „Goldilocks and the Three Bears“ (oder auch „The Story of the Three Bears“), erstmals veröffentlicht von Robert Southy (1837)

das unartige Kind lernt daraus und wird ein braves Mädchen – so will es die viktorianische Moral. Anders verläuft es bei Schneewittchen: Sie kann sich ihre Vorliebe für Naschereien einfach nicht abgewöhnen. Als ihr die verkleidete Stiefmutter einen vergifteten Apfel anbietet, beißt sie herzhaft hinein und fällt wie tot zu Boden.

Verzauberte Speisen sind eine große Versuchung für unvorsichtige Märchenfiguren mit ihren unkontrollierbaren Gelüsten. Und genau das machen sich die bösen Mächte zunutze. So etwa die Hexe im tiefen Wald: Sie hätte wohl kein besseres Lockmittel für zwei hungrige Kinder finden können als ein Haus aus Lebkuchen mit Fensterscheiben aus Zuckerzeug. Kein Wunder, dass sich Hänsel und Gretel von ihr einfangen lassen. Unkontrollierbar ist auch der Heißhunger, den eine schwangere Frau für den grünen Salat im Nachbargarten verspürt. Pech nur, dass es sich bei der Nachbarin um eine Zauberin handelt. Die ist gar nicht begeistert davon, dass ihr Gemüsegarten geplündert wird, und fordert als Genußtuung das neugeborene Kind, ein Mädchen mit Namen Rapunzel. In der ursprünglichen italienischen Variante nach Giambattista Basile² lechzt die Schwangere nach Petersilie, ihre neugeborene Tochter Petrosinella landet auch – ähnlich wie Grimms Rapunzel – eingesperrt im hohen Turm.

In einem bekannten französischen Märchen³ kommt es einen Kaufmann teuer zu stehen, dass er die Gastfreundschaft eines unsichtbaren Gastgebers über Gebühr strapaziert. Als er sich in ein prächtiges Schloss verirrt und dort eine opulente Tafel findet, tut er sich ohne zu zögern daran gütlich. Als er sich aber genauso leichtfertig am Blumengarten des Schlossherrn vergreift, wird dieser rasend: Nun fordert das Biest die schöne Tochter des Kaufmanns als Braut für sich. Zu viel Gier, so die Moral der Märchen, führt unweigerlich ins Verderben.

Viele Speisen sollen im Märchen nicht nur den Hunger stillen. Sie haben oft auch eine magische Wirkung. Neben dem schon erwähnten vergifteten Apfel gibt es bei den Brüdern Grimm auch eine vergiftete Quelle: Das durstige Brüderchen trinkt trotz der Warnung von Schwesterchen gierig daraus und verwandelt sich in ein Reh. Beim Märchendichter Wilhelm Hauff⁴ kommen zwei Arten von verzauberten Feigen vor, die dem kleinen Muck entweder große Eselsohren anhexen oder ihn davon befreien, je nach-



Wolf und sieben Geißlein, Carl Offtender, Illustration 19. Jh.

dem, von welchen er kostet. Ebenfalls bei Wilhelm Hauff⁵ finden wir das magische Kräutlein „Niesmitlust“, das den armen Jungen Jakob in den hässlichen Zwerg Nase verwandelt. Im jüdischen Märchen „Massel und Schlamassel“⁶ von Isaak B. Singer hingegen wird Löwenmilch zum magischen Heilmittel für einen kranken König. Doch der junge Mann, der sie beschaffen soll, wird von einem bösen Geist in die Irre geführt. Zwar melkt er tatsächlich die Löwin, doch am Krankenbett des Königs verspricht er sich im entscheidenden Moment und bietet „Milch einer Hündin“ an. Wundermittel wirken also im Märchen nicht allein durch die Kraft ihrer Inhaltsstoffe: Es braucht auch den passenden Zauberspruch oder das eine erlösende, treffende Wort.

Am gruseligsten sind jene Märchen, in denen es ums Fressen und Gefressenwerden geht. Dass in Tiermärchen davon die Rede ist, kann man durchaus nachvollziehen: Was wäre der böse Wolf ohne die sieben Geißlein und die rettende Mutter, die zum Schluss alle ihre Kinder aus seinem gefräßigen Bauch befreit? Richtig unheimlich wird es im Märchen allerdings, wenn Kinder zum Objekt gefräßiger Begierden werden. Schneewittchens böse Stiefmutter

² „Petrosinella“ aus Giambattista Basiles Sammlung „Lo cunto de li cunti“, später „Il Pentamerone“ (1634/36)

³ „La Belle et la Bête“ (oder „Die Schöne und das Biest“), französisches Volksmärchen, veröffentlicht von Jeanne-Marie Leprince de Beaumont (1756)

⁴ „Die Geschichte von dem kleinen Muck“ in: „Märchen-Almanach auf das Jahr 1826“ („Die Karawane“)

⁵ „Der Zwerg Nase“ in: „Märchen-Almanach auf das Jahr 1827“ („Der Scheik von Alessandria und seine Sklaven“)

⁶ Als Bilderbuch erstmals veröffentlicht 1967, später enthalten in der Sammlung „Stories for Children“ (1984)

etwa fordert Lunge und Leber ihrer Stieftochter als Beweis für deren Ermordung und verspeist alle beide, nicht ahnend, dass der Jäger sie mit den Innereien eines Frischlings ausgetrickst hat.

Einem Trick sitzt auch die Hexe auf, als sie das magere Knöchelchen für Hänsels Finger hält und vorläufig mit dem Verspeisen noch zuwarten muss. In einem englischen Märchen⁷ gelangt der arme Jack über eine Bohnenstange hinauf in den Himmel und ins Haus eines menschenfressenden Riesen. Nur dessen Frau schützt den Jungen vor dem sicheren Tod. Ähnlich gutherzig ist die Frau des bösen Oger im französischen Märchen vom kleinen Däumling⁸ von Charles Perrault: Auch sie lenkt ihren nach Menschenfleisch lechenden Mann ab und rettet so dem Däumling und seinen sechs Brüdern das Leben.

Dass viele Volksmärchen ihren Ursprung in einer Zeit haben, in der Not und Hunger zum Alltag der Menschen

gehörten, macht auch verständlich, warum das Essen eine so zentrale Rolle einnimmt. Das Schlaraffenland ist jener fiktive Ort, an dem es Köstlichkeiten aller Art zu essen und zu trinken gibt. Es gehört zu den ältesten Märchenmotiven und lässt sich bis in die Antike nachweisen. Eine Variante immerwährender Wunsch-Erfüllung, nämlich ein Tuch, das Fülle und Überfluss spendet, findet sich beim Märchendichter Basile. Die Brüder Grimm haben es weiterentwickelt und in ihr berühmtes „Tischlein deck dich“ verwandelt, das auf Befehl die herrlichsten Speisen kredenzt.

Und eben weil das Essen keine Selbstverständlichkeit war, wird es im Märchen oft zum Symbol für Großzügigkeit und Hilfsbereitschaft. In einem italienischen Vorläufer des Frau-Holle-Märchens⁹ teilt Marziella ihre kleinen Kuchen großzügig mit einer Bettlerin und wird belohnt, ihre habgierige Kusine will nur die Belohnung, ohne selbst zu teilen, und wird dafür bestraft. Einen Schritt weiter gehen die Brüder Grimm, indem sie nicht nur die Faulheit und mangelnde Hilfsbereitschaft der Pechmarie anprangern, sondern auch den unachtsamen Umgang mit Lebensmitteln. Goldmarie, die positive Heldin, weiß um den Wert des Essens. Auf ihrem Weg zu Frau Holle erlöst sie den Apfelbaum von der Last seiner Früchte und holt das gebackene Brot aus dem singenden Backofen. Selbstsucht, Habgier und die unreflektierte Verschwendung wertvoller Güter machen sich im Märchen selten bezahlt – eine Botschaft, die dieser altertümlichen literarischen Gattung einen erstaunlich aktuellen Bezug gibt.

Am großzügigsten von allen Märchenhelden ist wohl der dicke fette Pfannkuchen¹⁰. Er springt zunächst – von Freiheitswillen beseelt – aus der Pfanne, entkommt der Köchin und verschiedenen wilden Tieren. Doch als er drei hungrigen Waisenkindern begegnet, bietet er sich selbst als Speise an. Essen und Gefressenwerden, Hunger und praller Überfluss – all das liegt im Märchen eben nie allzu weit voneinander entfernt.



Der kleine Däumling, Gustave Doré, Illustration 19. Jahrhundert

Margot Schwienbacher

7 „Jack and the Beanstalk“, englisches Volksmärchen, erstmals veröffentlicht in der Sammlung „Round about our coal fire“ (1734)

8 „Le Petit Poucet“ aus Charles Perraults Märchensammlung „Les Contes de ma mère l'Oye“ (1697)

9 „Le doie pizzelle“ aus Giambattista Basiles Sammlung „Lo cunto de li cunti“, später „Il Pentamerone“ (1634/36)

10 „Vom dicken fetten Pfannkuchen“, in Europa weit verbreitetes Volksmärchen (u. a. in Russland und Skandinavien), im deutschen Sprachraum erstmals veröffentlicht in der Märchensammlung von Theodor Colshorn (1854)

Autorinnen und Autoren Tirol und Südtirol

Dr. Mag. Andrea Aschauer	freie Wissenschaftlerin, Europäische Ethnologie; wissenschaftliche Begleitung von Museen und Kulturinstitutionen
Dr. Mag. Gunter Bakay	Kulturwissenschaftler, Kulturautor
Dott. Massimiliano Boschi	giornalista e pubblicista
Verena Breitenberger	Ernährungstherapeutin in Bozen
Dr. Ivonne Daurù Malsiner	Ernährungswissenschaftlerin und Coach, St. Ulrich
Dr. Stefan Demetz	Leiter des Stadtmuseums Bozen
Mag.a Barbara Denicolò	wissenschaftliche Mitarbeiterin an der Universität Salzburg; Forschungsschwerpunkte: Ernährungsgeschichte und Kochbuchforschung, mittelalterliche Kulturgeschichte, Handschriftenkunde und Forst- und Montangeschichte Altirols
Mag. phil. Hannes Egger	Künstler, Lana
Meinhard Eiter	ehemaliger Redakteur bei der Tiroler Tageszeitung, jetzt neben seiner Arbeit im Tiroler Landesarchiv als freiberuflicher Journalist und Kolumnist tätig
Mag. Simone Gasser MAS	freiberuflich tätige Kunsthistorikerin und Kulturautorin
Sabine Geiger	Kinderbuchautorin, Mundartdichterin und Dorfbuchredakteurin aus Fiss
Marion Gluderer	Kräuterschlössl, Goldrain
Gerda Gratz	Chefredakteurin der Zillertaler Heimatstimme; tätig im Tourismusmarketing und in der Unternehmenskommunikation
Dr. Sylvia Hofer MAS	Kulturmanagerin, Chefredakteurin der Kulturberichte Südtirol
Valentin Hofer	Kaffeesommelier, Spezialitätenrösterei Caroma, Völs am Schlern
Mali Höller	Bäuerin, Inhaberin des Buschenschanks Baumannhof
Dr. Mag. Michaela Hutz	Kindergartenpädagogin, Studium der Erziehungswissenschaft, Obfrau der Leobühne Innsbruck, theaterschaffend in Tirol seit 1987
Bernhard Kathan	Künstler, Autor und Kulturhistoriker in Innsbruck
Dr. Astrid Kofler	freischaffende Filmemacherin und Autorin, Bozen
Andreas Köhne	Küchenmeister, Landeshotelfachschule Kaiserhof, Meran
Konrad Laimer	Goldschmied, Referent an Hochschulen in Mailand, Philadelphia (USA), Kaliningrad und Moskau (Russland), Initiator des Claudia-Augusta-Projektes
Josephus Mayr Unterganzner	Weinbauer in Bozen
Prof. Dr. Thomas Nußbaumer	Leiter des Instituts für musikalische Volksmusik (Mozarteum Innsbruck), Schwerpunkt u. a. Brauchforschung
Dipl. Ing. Agr. Frowin Oberrauch	Landschaftsarchitekt, Landwirt und Pferdemensch in Bozen
BA Andrea Pancheri	Reproduktionstechnikerin, Historikerin, Numismatikerin
Mag. Margot Pizzini	Archivarin am Südtiroler Landesarchiv
Barbara Randolf	Optikerin, Fotografin und Laienschauspielerin
Simon Schweigkofler	Marketing Roner Brennereien, Tramin
Dr. Margot Schwienbacher	Redakteurin und Lesepädagogin
Mag. Verena Spechtenhauser	Historikerin und freischaffende Kulturredakteurin
Bernhard Stecher	Lehrer, Journalist und Publizist
Dr. Mag. Petra Streng	Leiterin Augustinermuseum Rattenberg, Chefredakteurin der Kulturberichte Tirol
Lukas Unterhofer	Biobauer am Valentinhof, Meran
Mattia Tagetto	ristoratore e scrittore gastronomico
Dr. Raffaella Vanzetta	Koordinatorin von Infes, Fachstelle Essstörungen – Forum Prävention
Aurelia von Wallpach	Marketing Roner Brennereien, Tramin

