



STIFT SCHLIERBACH
MAHLZEIT!
OÖ LANDESAUSSTELLUNG 09



IMPRESSUM

Katalog zur Oberösterreichischen Landesausstellung 2009

ISBN 978-3-902598-91-2

© 2009 Linz, Amt der Oberösterreichischen Landesregierung – Direktion Kultur sowie Autorinnen und Autoren

Verlag:

Denkmayr Druck & Verlag, Linz

Redaktion:

Dietmar Leitner

Julius Stieber

Lektorat:

Norbert Loidol

Satz:

Satz- & Text-Werkstatt Gerald Sucko, Neuhofen an der Krems

Druck:

LVDM Landesverlag Denkmayr, Druck und Medien GmbH & Co KG, Linz

Gedruckt auf säurefreiem, chlorfrei gebleichtem Papier – TCF

Mit zahlreichen (überwiegend farbigen) Abbildungen

Printed in Austria 2009



Die Direktion Kultur des Amtes der Oberösterreichischen Landesregierung dankt den Sponsoren der Oberösterreichischen Landesausstellung 2009:

backaldrin Vertriebsges.m.b.H.

Berglandmilch reg.Gen.m.b.H.

Brauerei Schloss Eggenberg

Energie AG Oberösterreich

Ed. Haas Austria Ges.m.b.H.

Oberösterreichische Versicherung AG

Raiffeisen Landesbank Oberösterreich AG

SPAR

INHALT

Roman Sandgruber Mahlzeit! Zwischen wirtschaftlicher und kultureller Dimension des Essens	11	Markus Köhbach Von den Steppen Zentralasiens an die Gestade des Mittelmeers Die Vielfalt des kulinarischen Erbes in der türkischen Küche	90
Christoph Wagner Wie kulinarisch ist das Essen? Oder: Warum Geschmack nicht nur eine Geschmackssache ist	22	Axel Steinmann Mehmān dost-e khodā-st – Der Gast ist der Freund Gottes Das traditionelle Gastmahl in Afghanistan	101
Hannes Etlstorfer Essen zwischen Notwendigkeit und Prestige: Von den Hauß Fressereyen zum Festbankett	27	Gabriele Weichart Essen und Genuss in Indonesien	107
VON OBEN NACH UNTEN			
Ingrid Haslinger Höfische Küche und Tafel in Wien	37	Gabriele Weiss Feiern, teilen, anerkennen – Essen in der Südsee	116
Friedrich Höller Wie Zisterzienser essen	46	Renate Noda „Itadakimasu“ – „Mahlzeit!“ in Japan	123
Ingrid Haslinger Wie Bürger essen	53	Claudia Augustat Keine Mahlzeit ohne Maniok Soziale und rituelle Aspekte von Nahrungsmitteln und Essen in Amazonien	130
Roman Sandgruber Eine Welt ohne Süße Schlierbacher Bauernkost vor 200 Jahren	62	Reinhold Kräter ¡Que aproveche! – Mahlzeit! Besonderheiten in der kulinarischen Tradition Spaniens	136
DURCH DIE KÜCHEN DER WELT			
Wafaa El Saddik Die altägyptische Küche	69	Ingrid Haslinger Gute Nachbarn: Die böhmische Küche	143
Michal Scheriau Biblische Küche Zur Bedeutung von Speis´ und Trank in der Bibel	78	WIE ÖSTERREICHER ESSEN	
Falko Daim Essen und Trinken bei den Awaren	84	Waltraud Faißner Oberösterreichische Spezialitäten Von der Linzer Torte zur Schwedenbombe	149
		Peter Hirsch „Wer keinen Knödel isst, hat den ganzen Tag Hunger“ Oder: Prost Mahlzeit in Oberösterreich	157

Sieglinde Frohmann „...s is á himmlische Kost, á Trum Spöck und á Most ...“ Eine kulinarische Zeitreise durch das Jahr und das Leben	162	Egon Ellrichshausen-Rothenburg Erzküchenmeister und Erbküchenmeister Herrscherliche Symbolik und adelige Repräsentation	242
Beatrix Müller-Kampel / Wolfgang Schmutz „Suppen, Rindfleisch, Zuspeis und was drauf“ (K)eine kleine Geschichte des Schmausens in der österreichischen Literatur	180	Ulrich Becker „Der Gottlosen Bauch hat nimmer genug.“ Mahlzeit und Maßlosigkeit	249
Wolfgang Schmutz Nichts ist besser in Österreich als die Rindsuppe: Zu Tisch bei Thomas Bernhard	188	Rahel Jahoda Immer an Essen denken – Essstörungen	255
Irene Suchy Die österreichische Küche in der Musik	195	DIE ZUKUNFT DER KÜCHE	
Maria-Theresia Wirtl Genussland Oberösterreich: Heimat am Teller	201	Christoph Wagner Quo vadis, Küche?	261
Michael Marks Schlierbacher Käse – Die Geschichte einer Marke	209	Helmut A. Gansterer Darf man mit den Fingern essen? Versuch einer freundlichen Antwort	266
TABUS, OPFER, ÄNGSTE		Heinz Hanner Die Zukunft der Kochkunst hat schon begonnen! Molekulargastronomie und Avantgardeküche	275
Christian Feest Kannibalismus Eine ethnologische Perspektive	215	Werner Sommer „Gute Küchen – wenig Arbeit“ Haushaltsgeräte im 20. und 21. Jahrhundert	285
Norbert Loidol Nahrungstabus – Wohlgeschmack oder Widerwillen: Ist der Mensch, was er isst?	221	WIE STELLT MAN ESSEN AUS?	
Rainer Telesko „Brot und Wein“ – die Mahlgemeinschaft als Wesenselement der Religionen	236	Peter Hans Felzmann Alle Sinne mobilisieren Wie man Essen inszeniert	294
		RUNDGANG DURCH DIE AUSSTELLUNG Ausstellungsdokumentation	299
		ANHANG	478

Irene Suchy

Die österreichische Küche in der Musik

*Mäuse fängt auch ohne Speck,
der Kenntnis hat von Sinn und Zweck.
Bescheid weiß, wie man raffiniert
die Machtverteilung inszeniert.*

Otto M. Zykan, „Joseph Fouché“, 2005

Es ist gefährlich, österreichische Küche zu vertonen. Als Hugo Wiener 1951 sein Chanson „Wie man eine Torte macht“ im Etablissement Simpl singen ließ, wurde er verklagt. Der Wiener Sacherchef Hans Gürtler strengte einen Prozess an, erbost über die Textzeile „und sage dem Demel, dass er eine Sachertorte schicken soll.“ Es nützte nichts, dass Hugo Wiener schnell umdichtete und aus dem Demel einen anonymen Konditor machte: Der Prozess ging bis zum Obersten Gerichtshof. Dieser brauchte zehn Jahre, um zur Entscheidung zu gelangen, dass „nur Sacher die Original-Sacher-Torte verkaufen darf“.

Wagen wir uns also auf gefährliches Terrain, wobei die Kalorien und das Cholesterin noch das Ungefährlichste dabei sind.

Die Sachertorte thematisiert auch Georg Danzer, aber da will sie dann keiner mehr.

*den steuerfahndern und den lauschangreifern
wünsch ich eine schwache blase
den skandaljournalisten und den klatschkolumnisten
wünsch ich krätzen auf der schnüfflernase
den polizisten und den strafzettelschreibern
wünsch ich gicht in arme und beine
den kontrolleuren und den denunzianten
wünsch ich tonnenschwere gallensteine
den jägern und den landvermessern
wünsch ich eine gürtelrose
den naziwirten und den jungfaschisten
wünsch ich filzläuse in der hose*

*nur dem christkind und dem weihnachtsmann
und der lieben möwe jonathan
dem petrus an der himmelspforte
denen wünsch ich ohne viele worte:
oh herr, gib ihnen ihre tägliche sachertorte.*

„Wer koan rahm ned hod der kau koan rian“ singen die Attwenger, und ganz logisch: „wer nix zum essen hod der hod an hunga“.

„Torte statt Worte“, textet Stefan Weber, Österreichs „Drahdwaberl“. Aber wenn eine sich sinngemäß kein Rezept erwartet, liegt sie richtig. Wenn nicht Erbsenschoten, so rollen doch Worthülsen über den Booklet-Text: Berufsrevoluzzer, Napoleons aus der Westentasche, Linkslinke und Multikultis.

Zum Einfachsten der österreichischen Küche gehören die harten Eier. Ein Papagei frisst sie nicht; das lässt uns Willi Kollo mit seinem Song sagen.

Essen ist fast tabu in der österreichischen Musik: Bei Werner Pirchner wird man fündig. „Knoblauch meets Garlic“, heißt ein Stück und der Duft von Sauerkraut im „Krautsalat statt Stacheldraht“ weht durch die Blechblasmusik des Tiroler Komponisten, dem Oe1 die wunderbaren Signations verdankt und ich persönlich lebens-bestimmende Tipps – alles begleitet von ein paar Gläsern Wein. Im vorletzten Satz seiner Suite „Die Bewässerung von Mitteleuropa“ schreit es nach „A-naa-nas“ und „Ba-naa-nas.“ Pirchners „Wirtshaus & Weissenthaler-Thema“ verweist auf einen der Orte des Hörens in der mitteleuropäischen Konzertgeschichte: das Wirtshaus. Schubert vertonte es nach Wilhelm Müller in der „Winterreise“. Hier im Wirtshaus trat Clara Schumann auf, man aß erst, genoss dann die Musik. Die Konzerthäuser in aller Welt waren immer in einem Verbund mit Restaurants: Das Wiener Konzerthaus war ursprünglich mit mehreren Restaurants geplant, seit der Generalsanierung ist ein Gastronom wieder integrativer Bestandteil des Konzertabends.

Die Konzerthäuser waren Wirtshäuser, auch, und eine der liebenswertesten österreichischen Musikgruppen benennt sich nach dem Wirtshaus, das - gleich neben dem Studierendenheim der Wiener Musikuni gelegen - ihre erste Wirkungsstätte war. Die langen Nächte in den 1990er Jahren im Mnozil's, wo „Mnozil Brass“ mit von der Kärntner Straße eingeladenen Straßenmusikern bis in den Morgen spielte, sind mir noch gut in Erinnerung: Manchmal spielten Rudi Pietsch's Tanzgeiger mit, es wurde gesungen und getanzt. Und getrunken.

Essen und Musik sind in allen Kulturen verbunden, in Österreich begleitet vom Wein. „Die Donau ist blau. Wer nicht?“, heißt es in Pirchners Werk Numero 13, PWV 13, und die Reverenz vor dem Wein ist omnipräsent im Oeuvre Pirchners. Den Vier-Viertel-Takt zeichnete er als Ziffer 4 mit Weinglas.

Nicht nur in Pirchners „Glück und Glas“ sind Wein und Musikgeschichte untrennbar verbunden. So gesehen, vom Weinproduzentenland Österreich aus, spielt das Österreichische in der Musik eine dominante Rolle. Mozart war Alkoholiker – was Istvan Szabo im Film darzustellen wagte; Beethoven verlangte noch am

Ende seines Lebens nach Wein, Bach und Händel ergaben sich, Brahms trank bis zum Leberschaden, Hanns Eisler wurde betrunken in West-Berlin aufgefunden, Gottfried von Einem labte und litt ein halbes Leben lang.

Man trank auch anderes: Schokolade, bei Richard Strauss - nicht nur in „Capriccio“, mit Schlagobers, die man gleich wieder im gleichnamigen Ballett abtanzen konnte: 1924 wurde es in Wien uraufgeführt.

*„Herr Wirt, ein saubern Slibowitz,
ich hab jetzt grad auf einen Sitz,
drei Hering pampft in mich hinein,
drauf trinken a vier halbe Wein,
hernach hab ich ein Heurign kost',
acht Würstln und siebn Seidel Most,
dann friss ich, denn das war net gnua,
fünf Brezeln und ein' Kaas dazua,
drum möchte ich denn, ich hab so Hitz,
mich abkühl'n mit ei'm Slibowitz.“*

Bei Nestroy isst man also gut und viel, Adolf Müller schrieb die Musik zu Knieriems Couplet im „Lumpazivagabundus“.

Beethovens letzte Worte „Plaudite amici – comedia finita est“ – ergänzte Otto M. Zykan mit einem handfesten „Esst jetzt“ für seine Kammermusikfeste „Zykans Klang“. Wenn es nicht so unfein wäre, könnte sich hier sinngemäß Zykans Lied auf einen Text Friedrich Achleitners anschließen: „amoi no scheissn auf an brettl auf an poisterten“. Zykan kochte auf der Opernbühne des steirischen Herbstes in Deutschlandsberg 1995 und am Ende des Stücks gab es bei seiner musiktheatralischen Komposition „Stattgespräche“ einen Teller für das Publikum. Koch-Theater, wie es Kurt Palm inszeniert, oder Koch-Oper stehen in einer langen kulturhistorischen Tradition; die Logen der Opernhäuser hatten nicht nur einen großen hinteren Bereich, in dem man sich zwischen den musikalischen Höhepunkten solche zwischenmenschlicher Art gönnen konnte. In italienischen Opernhäusern des 18. und 19. Jahrhunderts gab es über den Logengang, also gegenüber der Loge, einen Raum, in dem die Dienerschaft jene Speisen vorbereitete, die von der Herrschaft gegessen wurden.

Oper und Essen: Manche dürfen auf der Opernbühne essen, manchmal wird die Szene zum Wirtshaus. Dann ist weniger mit gutem Essen als mit bösen Gästen zu rechnen. In Korngolds Oper „Die Kathrin“ sucht die Titelrolle ihren Geliebten im Wirtshaus, in einer Spelunke, und begegnet erwartungsgemäß Männern, die skrupellos und lüstern sind. Die Oper geht trotzdem gut aus.

Ein gewöhnliches Schnitzel wünscht sich Susi Nicoletti, die einzige Frau in der Männerwelt rund um Helmut Qualtinger, in der Revue „Brettl vorm Kopf“: „Ich halt nichts vom Gaumenkitzel, ich möcht ein Schnitzel, und wenn man gegessen hat, dann ist man auch satt.“

Tomaten Gemüse oder Obst sind, vollziehen die Mitglieder gedanklich nach und versuchen, ihr Instrumentarium aus dem Bereich des Gemüses zu gewinnen; als Bearbeitungsinstrumente sind Messer, Reiben, Mixer und Entsafter erlaubt. Bevor die dreizehn Mitglieder – Studierende der Philosophie, der bildenden Kunst, der Musik – Musik machen, gehen sie einkaufen. Möglich wurde der feine Klang auf der Bühne durch die durchdachte Mikrofonierung, der viel hingebungsvolle Forschung voranging. Was als Persiflage begann, wurde zum vollen Erfolg. Als eine ihrer Performances im Dezember 2007 auf You Tube erschien, wurden sie schlagartig weltberühmt; hunderte E Mails gratulierten pro Tag, eine Welttournee führte bis Hong Kong im Herbst 2008.

Sie sind nicht die ersten, die Gemüse-Muskschaffenden, die aus Materialien, die man auch essen kann, Instrumente bauen. Eine Idee eines österreichischen Gitarrenbauers machte aus Hanf – zugegeben weniger eine Speise als ein „Genusmittel“ bzw. ein Produkt aus dem Bioladen – ein Instrument. Erfahrungen mit Hanf im Möbelbau brachten den Designer Adam Wehsely-Swiczinsky im Rahmen einer Diplomarbeit 2006 auf die Idee, eine Gitarre daraus zu bauen. Gemeinsam mit Andi Neubauer, Instrumentenmacher in Wien, erfand Wehsely eine knallbunte Gitarre, in den Farben der Tele-Tubbies, der Babababas, pink, blue, grellgelb und grasgrün. Und genauso liebevoll geschwungen. Die Mada-Hanfgitarre wurde dank Förderungen der Wiener Kreativwirtschaft sofort zum Erfolg. Willie Nelson nahm sie um den Hals und sang dazu, sie hängt im Hard Rock Cafe, John Travolta brachte sie in den Hollywood-Film. Hempstone heißt das Material, das als Baustoff aus Hanf dient. So rund kann die Gitarre nur aus Hanf sein, Holz wäre nicht in dieser Weise biegsam. Das bunte, geschwungene Design macht die Gitarre sexy; sie bleibt etwas Besonderes in Aussehen und



34.1
Anton Bruckner.
Galerie Fritz Fröhlich, Linz. 1998.
Foto: Schepe

Preis: Nur 20 Stück jährlich wollen die erfolgreichen Jungdesigner erzeugen, das österreichische Produkt soll eine kunstvolle Rarität bleiben, wenn es auch schon im Museum für angewandte Kunst in Wien präsentiert wurde.

Was aßen sie, die komponierten? Gulda wünschte sich Eierspeis. Hugo Wolf trank Kaffee, um den Hunger zu übertönen, Gustav Mahler verlangte auch bei festlichen Dinern nach Grahambrot und Äpfeln: Die beiden waren Anfang des 20. Jahrhunderts unter den ersten Vegetariern, die über die „Greuel blutbefleckter Nahrung“ diskutierten. 1906 aber war der Vegetarismus schon wieder aus der Mode gekommen. „Die garnierte Kalbsleiche hat doch den Sieg davongetragen.“

Am Schluss also, nach Gaumenfreuden und Zungenkitzel, noch die letzte Freude des Lebens: Fressen und gefressen werden.

Eines der dichterischen Motive Zykans, das sich von seiner Oper „Der Zurückgebliebenen Auszählreim“ bis zum Fouché-Libretto durchzieht, geht so:

„Ich träumte, Zeuge einer ereignishaften Begebenheit gewesen zu sein.“, fängt Zyan an und erzählt vom Rentner, der von einem auf dem Weg zum Fleischerladen aus dem Zoo entlaufenden Löwen niedergestoßen, sich vom Löwen auffressen lässt, um dem ewigen Kreislauf von „Rosen fressenden Blattläusen, Blattläusen fressenden Marienkäferchen, Marienkäferchen fressenden Vögeln, einer vogelfressenden Katze und eines beim Gartentor hereinfliegenden, die Katze zerfleischenden Hundes“ gerecht zu werden. „Ich wußte: So viel Glück konnte nicht nur den anderen bescheiden sein. Es würde, könnte und müßte eines Tages auch mich heimsuchen.“

Kurioserweise hat Zyan den bedeutungsschwangeren Text im Februar 2006, also drei Monate vor seinem Tod, im Linzer Brucknerhaus in einem seiner Streichquartette rezitiert.