

EuroJournal

Linz - Mühlviertel - Böhmerwald

Af Linz

Die Dialektwolke
am 3. Juli 2009 in Linz
vor dem Passage Center

DIALEKTWOLKE

Die Hochzeitsfeste der
Siebenbürger Sachsen

Blüten: Schönheit und
Nutzen schließen sich
nicht aus

Der Kunstmaler
August Steininger
und St. Veit i. Mkr.

Ursulinenhof neu

Da der Schaden doch größer ist als bei der ersten Begehung angenommen, sind umfangreichere Sicherungsmaßnahmen notwendig. Landeshauptmann Dr. Josef Pühringer: "Das vordringlichste Ziel ist die Absicherung des Obergeschoßes, um weitere Schäden zu verhindern. Mit Bitumen wird regensicher abgedeckt. Der Wiederaufbau wird bis zum dritten oder vierten Quartal des Jahres 2010 beendet sein. Der Betrieb wird so weit wie möglich wieder aufgenommen, so ist unter anderem der Besuch des Theaterkellers ist möglich. Ebenso können Veranstaltungen in den nicht vom Brand betroffenen Teilen des Gebäudes durchgeführt werden."

Für den 30. Juli 2009 um 19.30 Uhr ist die Eröffnung der Kunstsammlung im Landeskulturzentrum Ursulinenhof angesetzt. Landeshauptmann Dr. Josef Pühringer: "Damit wollen wir ein Zeichen setzen."

Neben den Sicherungsmaßnahmen werden Architekten eingebunden, deren Umbauvorschläge dann alle Behördeninstanzen durchlaufen werden, auch der Gestaltungsbeirat wird in die Schlussphase einbezogen. Der Umbau soll "nicht historisierend" durchgeführt werden. Landeshauptmann Dr. Josef Pühringer: "Allenfalls erhält der Ursulinenhof ein Glasdach, alles ist noch im Fluss." Dennoch, so der Kulturreferent: "Beim Dach werden die Gestaltungsmöglichkeiten sehr gering sein, beim Festsaal ist das etwas anderes, da gibt es mehr Gestaltungsfreiheit. Wir sind der historischen Bausubstanz verpflichtet, der in sich geschlossene Trakt soll wiederhergestellt werden."

Elisabeth Schiffkorn

AutorInnen:

Siegrid Hirsch, Linz

Dr. Monika Klepp, Linz

Dr. Elisabeth Schiffkorn, Linz

Robert Schöffl, Neußerling

Siebenbürger Nachbarschaft, Traun

EuroJournal Linz – Mühlviertel – Böhmerwald
Heft 2/2009

Preis: Euro 4,-

Auflage: 10.000 St.

Nachfolgezeitschrift der
Mühlviertler Heimatblätter

Herausgeber: Kultur Plus,
Interessengemeinschaft für Regional-,
Kultur- und Tourismusentwicklung
Karl-Wiser-Straße 4, A-4020 Linz
Tel. 0732/660607, Fax 0732/660607-30
E-Mail: eurojournal@utanet.at
Homepage: www.eurojournal.at

Medieninhaberin:
Dr. Elisabeth Schiffkorn M. A.

Redaktionsgemeinschaft:
Dr. Arnold Blöchl – Volksmusik
Elisabeth Oberlik – Kultur
DI Günther Kleinhanns –
kulturelle Regionalgeschichte
Dr. Elisabeth Schiffkorn M. A. – Volkskunde
Dr. Christine Schwanzar – Archäologie
Mag. Edda Seidl-Reiter – bildende Kunst
Dr. Herbert Vorbach – grenzüberschreitende
Projekte

Jahresabonnement: 4 Hefte, Euro 14,90

Auslandsabonnement: Euro 23,-

inklusive Porto

Bankverbindung: Oö. HYPO Landesbank

BLZ: 54000, Konto-Nr.: 0000243063

Abonnementbestellung und Nachbestellung:

EuroJournal,

Karl-Wiser-Str. 4, A-4020 Linz,

Tel. 0732/660607, Fax 0732/660607-30

E-Mail: eurojournal@utanet.at

Homepage: www.eurojournal.at

Titelbild: Dialektwolke. Startseite von
www.dialektwolke.at. Idee, Entwurf und
Ausführung: Aurelia Schneckenreither.

Druck: Druckerei Trauner,
Köglstraße 14, A-4020 Linz
Beiträge und Leserbriefe sind erwünscht.
Für unangeforderte Manuskripte und
Fotos wird keine Haftung übernommen.

Inhalt

AfLinz am 3. Juli 2009 in Linz

Essen und Trinken, so heißt es, hält Leib und Seel' zusammen. Und weil die Kulturgeschichte des Essens und Trinkens gerade in Oberösterreich, dem Genussland schlechthin, einen besonders hohen Stellenwert hat, ist ihr heuer im Stift Schlierbach im Kremstal sogar eine eigene Landesausstellung gewidmet. Im Rahmen der Veranstaltung AfLinz wird das Infomobil der OÖ. Landesausstellung 2009 im Ursulinenhof zu Gast sein. Für alle Besucherinnen und Besucher dieses Festes eine ideale Gelegenheit, sich aus erster Hand über die Landesausstellung "Mahlzeit" im Stift Schlierbach und über die Landesgartenschau "Botanica" in Bad Schallerbach zu informieren. S. 4 – 6

Die Dialektwolke 2009 des Stelzhamerbundes

Linz ist 2009 Kulturhauptstadt und für ein Jahr der kulturelle Mittelpunkt Europas. Die Sprache ist eine der wesentlichen Möglichkeiten der Verständigung der Menschen untereinander. Von der Intendanz von Linz09 abgelehnt, findet am 3. Juli 2009 die Dialektwolke daher auf Basis ehrenamtlichen Engagements vor dem Passage Center in Linz, Landstraße statt. Das zentrale Thema dabei ist das Werden einer Sprache, nämlich der Linzer Umgangssprache. S. 8

Die Dialektstraßenbahn

Am 18. April 2009 wurden die Fahrgäste der Linie 3 der Linzer Straßenbahn mit einer Aktion überrascht: MundartdichterInnen sprachen die Haltestellen- und Umsteiginformationen. Von Linz09 als Kulturhauptstadtprojekt abgelehnt, führen die LinzLinien diese Aktion dennoch durch, die den Linzerinnen und Linzern sowie ihren Gästen den Dialekt näherbringen soll. Die Aktion "Umi und uma" bietet aber noch mehr. Organisator Joschi Anzinger, selbst Mundartdichter vom Pöstlingberg: "Die Autoren der Gruppe 'neue mundart' des Stelzhamerbundes lasen zusätzlich kurze pointierte Vierzeiler, um auf diese humorvolle Weise auf unsere regionale Sprache aufmerksam zu machen." S. 9

Blüten zum Schlürfen:

Schönheit und Nutzen schließen sich nicht aus

Die Zeit, in der Kräuter ein bescheidenes Dasein im Gewürzbeet fristeten und Blüten uns nur im Garten oder in der Vase erfreuten, sind vorbei. Endlich erinnern wir uns wieder an Königskerzensuppe und Veilchengelee, an Rosensirup und Raukenessig, an köstlich schmeckende Taglioli oder kandierte Engelwurz. S. 10

Brotbacken in der Luegenschmiede beim Fuchs in Neußerling

Im Vorhaus der Luegenschmiede Fuchs trafen die Experten zusammen, um mit großer Spannung den alten Ofen einzuheizen. S. 13

Die Hochzeitsfeste der Siebenbürger Sachsen Erinnerungen an alte Bräuche

Hochzeiten in Siebenbürgen dauerten früher, im Gegensatz zu heute, bis zu einer Woche. Nachdem Verwandtschaft und Freunde eingeladen waren, begannen an einem Mittwoch die Vorbereitungen. Die Männer sorgten für Brennholz und sahen auch nach dem Wein, ob genug vorhanden war und er auch gut schmeckte. In der Regel stellte jeder Hausvater rechtzeitig ein großes Fass guten Weines in seinen Keller, wenn er eine Tochter oder einen Sohn im heiratsfähigen Alter hatte. S. 14

Der Kunstmaler August Steininger (1873 – 1963) und St. Veit im Mühlkreis

August Steininger kam im Sommer 1904 auf Einladung seines Freundes Dr. Gottfried Schnopfhagen erstmals nach St. Veit. Über 30 Jahre verbrachte er hier seine Sommerfrische, 1939 heiratete er Berta Schnopfhagen und wohnte ab 1944 ständig in St. Veit. Hier entstanden auch zahlreiche Werke, die eine tief empfundene Beziehung zu Menschen und Landschaft offenbaren. Anlässlich der Feiern "800 Jahre St. Veit i. M." im Sommer 2009 wurde im Ortsmuseum, eine Ausstellung gestaltet. S. 16

Weitere Informationen zum Programm
der Veranstaltung AfLinz und Dialektwolke
unter www.dialektwolke.at

Blüten zum Schlürfen: Schönheit und Nutzen schließen sich nicht aus

Die Zeit, in der Kräuter ein bescheidenes Dasein im Gewürzbeet fristeten und Blüten uns nur im Garten oder in der Vase erfreuten, sind vorbei. Endlich erinnern wir uns wieder an Königskerzensuppe und Veilchengelee, an Rosensirup und Raukenessig, an köstlich schmeckende Taglilien zu Fleisch oder kandierte Engelwurz als Kuchenaufgabe.

Sind die blauen Blüten des Günsels wirklich nur zum Ansehen da? Mitnichten, er schmeckt gut zum Kartoffelgericht und macht sich auch gut in einer Fischsauce. Wer hat schon einmal die Blüte eines kleinblütigen Weidenrösleins gekostet und war entzückt ob ihrer Süße? Bis ins 19. Jahrhundert war die Einbeziehung der Kräuterblüten eine Selbstverständlichkeit, wir müssen sie wieder lernen.

Von Wiesen, Hecken und Bäumen können Blüten in Kochtopf, Salat, Blütensirup, Essig oder Öl wandern und unsere Sinne ganzheitlich anregen. Ihre Heilkraft ist ein zusätzlicher Pluspunkt. Baumblüten im Salat munden z. B. nicht nur vorzüglich, sie sind auch Augenweide und Dufterlebnis. Die Frühlingsblüher haben sich zwar schon verabschiedet, aber es gibt auch im Sommer jede Menge Möglichkeiten. Kräuterblüten von Zitronenmelisse, Pfefferminze, Indianernessel, Süßholzwurzel, Borretsch, Gunderrmann, Schafgarbe oder die Blüten von duftenden Gartenrosen und Nelken erfüllen den

ganzen Sommer lang ihren Zweck – sie geben unserer Gesundheit den Kick. Je intensiver der Geruch, desto intensiver ist auch der Geschmack. Natürlich ist darauf zu achten, dass man die jeweilige Pflanze genau kennt und dass sie entweder im eigenen Garten gewachsen sind oder aus unberührter Landschaft stammen. Wer will schon ein Kräutersüppchen essen, das vom Mittelstreifen der Autobahn stammt?

Aus Blüten lassen sich im Sommer erfrischende Longdrinks herstellen, die jeder anderen Limonade den Rang ablaufen. Ausgangspunkt ist immer ein Blütensirup, der mit Wasser oder beliebigen Frischsäften gemixt wird.

Rezept für einen Blütensirup:

Etwa 1/2 kg Blütenblätter (ohne Blütenansätze und Stängel) in einen Topf geben und mit 1/2 l Wasser übergießen. Langsam bis zum Kochen erhitzen. Den Topf von der Platte nehmen und zugedeckt über Nacht (mindestens aber 1 Stunde) stehen lassen. 300 bis 350 g Zucker hinzufügen, nochmals erhitzen und zehn Minuten bei kleiner Flamme köcheln lassen. Nun durch ein feines Sieb gießen, in kleine Flaschen füllen und verschließen. Der Sirup ist 1/2 Jahr haltbar, wenn sauber gearbeitet wurde.

Dieser Grundsirup hat, je nach Blüten oder Kräuterart, wunderbare Farbtöne. So ist er bei Veilchen leicht lila, bei Lavendelblüten blau, bei Rosenblättern rosa bis rot, gelblich bei Holunder, knallgelb bei der Königskerze, rot bei Indianernessel und grünlich bei Pfefferminze (Blätter und Blüten nehmen), Melisse (Blätter und Blüten nehmen) oder Schafgarbe (auch hier ohne Weiteres außer Blüten auch Blätter nehmen).

Blüten für eine neue Zeit

Mit Klimaänderung und verstärkter Sonnenenergie auf unserer Erde stellen sich uns auch die Pflanzenkräfte anders dar wie noch vor wenigen Jahrzehnten. Genauso wie die Erde und ihre Pflanzen- und Tierwelt müssen auch wir Menschen uns den geänderten Voraussetzungen anpassen, auch wir sind ein Stück Natur. Der Degeneration unserer Lebensenergien können die Informationen aus der Pflanzenwelt, die wir durch unsere Nahrung zu uns nehmen, entgegenwirken. Da aber auch Pflanzen unter der Schwächung ihrer Lebenskraft leiden, sind es vor allem die Blüten und Samen, in denen sich noch genügend Informationen befinden. Hier konzentriert die Pflanze ihre Kraft und wir können ihre geistige Energie nützen, wenn wir sie bewusst und häufig in die Ernährung einbeziehen.

SIEGRID HIRSCH



Wiesensalbei
Foto: Verlag Freya