

2. Vierteltakt. 2005

OÖ
VOLKS
LIED
WERK



Iss mit mir,
trink mit mir ...

1. VIERTEL
Vorwort

2. VIERTEL
THEMA
Essen und Trinken
reichlich
Hör ich wieder
Faschada wasch
Auerbach
bach
Zünftige Schunkel
ung serviert

3. VIERTEL
MUSIK
Felderschne
Bei den Wirt
in Kalonjov

4. VIERTEL
AUF DER STRASSE
Bühnen

5. VIERTEL
BRUNNEN
SO
Sonne
und
Kais
Garten
und
Wald

6. VIERTEL
BRUNNEN
und
Wald

7. VIERTEL
BRUNNEN
und
Wald

8. VIERTEL
BRUNNEN
und
Wald

9. VIERTEL
BRUNNEN
und
Wald

10. VIERTEL
BRUNNEN
und
Wald

Essen auf ober- österreichisch

2.

Von Thekla Weissengruber

Oberösterreich war und ist wie jedes größere politisch begrenzte Gebiet keine homogene kulturelle Einheit, sondern umfasst mehrere Kulturlandschaften, die sich durch geologische, klimatische, wirtschaftliche und kulturelle Eigenheiten enorm voneinander unterscheiden. Selbstverständlich gab es dementsprechend innerhalb Oberösterreichs lokal begrenzte Gerichte oder Esssitten.¹

Und schließlich unterlagen die Ernährungsge-
wohnheiten stets Einflüssen von außen. Die wirt-
schaftlichen Verflechtungen im k. u. k. Österreich
sowie die Einflüsse von Arbeitsimmigranten blie-
ben nicht ohne Auswirkungen auf die Esskultur in
Oberösterreich. Auch brachte, um ein anderes Bei-
spiel zu nennen, das Kaiserhaus im Salzkammergut
neue und zeitgemäße Moden auf den Tisch.

Diese Zusammenhänge sind von grundsätzlicher
Bedeutung.

Wenden wir uns dem oberösterreichischen Essen
als einem sehr spezifischen Teil unserer Kultur-
tradition zu, so muss deutlich herausgestellt wer-
den, dass diese Tradition eine sehr junge ist und
von den oben genannten Faktoren abhängt.
Gekocht und zubereitet wurde bis in das 19. Jahr-
hundert das, was der Naturraum an Produkten
lieferte. Das zweite große Spezifikum ist die Art
der Zubereitung, d.h. die Technik und die Zusam-
menstellung der Nahrungsmittel, wobei hier der
kulturelle und geschichtliche Einfluss zum Tragen

kommt. So sprechen wir, wenn wir von einer
regionalen Kost sprechen, vom Zusammenhang der
Zubereitung, der Nahrungsmittelwahl und dem
Gewürzkomplex. Erst der Gewürzkomplex schafft
landsmannschaftliche Unterschiede.

Ganz bedeutend ist der Zusammenhang zur Koch-
technik, den Anni Gamerith in ihren wegweisen-
den Arbeiten herausgestellt hat. Bedingt durch
den Naturraum, der die Zusammenhänge zur
Befeuerungstechnik als wichtigen Einflussfaktor
erkennen lässt, war im Südosten Österreichs bis in
das 19. Jahrhundert ein geschlossener Heißraum/
Ofen üblich, in dem kalt zugestelltes Rohgut ohne
Hantierung zugestellt wurde. Demgemäß haben
sich hier Ofenspeisen überliefert. Im Nordwesten
Österreichs wurden die Speisen am offenen Feuer,
später am tischhohen Herd zubereitet. Sie mussten
als Rohgut ins Heiße (siedendes Wasser oder Fett)
gegeben und in Pfannen oder Kochtöpfen mani-
puliert werden.

Um 1850/60 wurde das jahrhundertealte Kochen
auf offenem Feuer durch das Kochen auf eisernen
Sparherden abgelöst. Hier konnte nun „kombi-
niert“ zubereitet werden. Neben dem geschlosse-
nen Heißraum konnte auf der Herdplatte gekocht
und gebacken werden. Ebenso nahm um die Mitte
des 19. Jahrhunderts die moderne Lebensmittel-
industrie und Konservierungstechnik ihren Anfang.
Abgesehen von gelegentlichen standesgemäß un-
terschiedlichen Höhepunkten war das Essen bis in



Foto: Miklos Boros

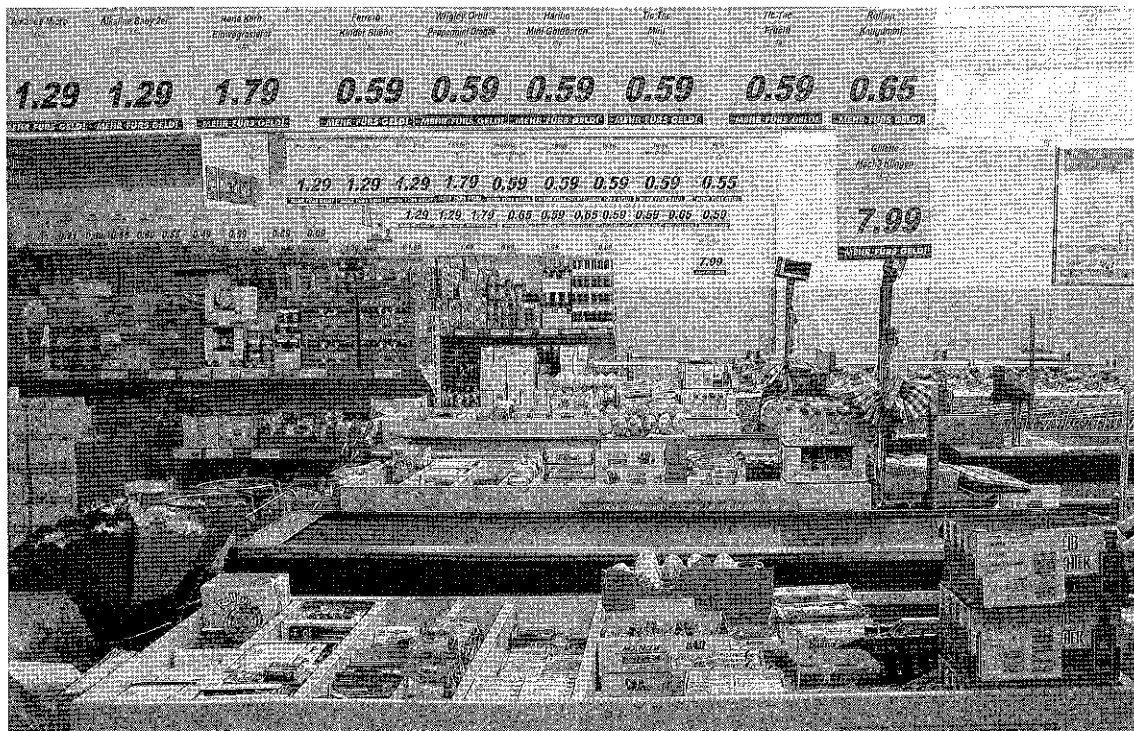


Foto:
Andreas Nader

das erste Drittel des 19. Jahrhunderts ein sehr einfaches. Benedikt Pillwein schreibt für das Erzherzogtum ob der Enns von *Schott- und Säursuppen*, Roggen-, Gerste- und Haferbrot, Kraut und Rüben und von sehr seltenem Fleisch. Gegessen wurden oftmals nur ein Sterz oder sonstige Getreidebreie, neben unzähligen Suppen, Erbsen und Bohnen.

Mit der Ausbildung von regionalen Spezialitäten seit Beginn des 19. Jahrhunderts werden auch die Vorlieben der Viertel offensichtlich. Das Mühlviertel ist seit der Einführung der Erdäpfel durch Kaiserin Maria Theresia diesem Nachtschattengewächs sehr zugetan. Angeblich sollen in ärmeren Familien die Erdäpfel jeden Tag auf den Tisch gekommen sein. Das Mühlviertel ist auch berühmt für das Leinöl, das hierzu gereicht wird. Ergänzt wurde der mühlviertlerische Speiseplan durch Pilzgerichte. Sicherlich beeinflusst durch die böhmische Küche sind die hervorragenden Topfen- und Mohnspezialitäten des östlichen Mühlviertels. Das Innviertel hat dagegen immer schon öfters Fleischgerichte auf dem Speiseplan. Durch die Verfeinerung der Technik erhöhte sich in der Folge nicht nur die Speisenfolge und Gerichteauswahl, sondern auch die Häufigkeit des Fleischgenusses. Der Schweinebraten am Sonntag wird so auch im Hausruckviertel sehr gerne serviert. Neben dem Sonntagsbraten besteht die Kost des Hausruckviertels zu zwei Drittel aus

Mehlspeisen, die in Richtung Salzkammergut noch um die Zugabe von Schmalz ergänzt werden. Häufig wird Oberösterreich auch als Knödelndland bezeichnet. Im Mühlviertel wurden Erdäpfelknödel der verschiedensten Art, im Inn- und Hausruckviertel Mehlknödel, Semmelknödel oder Brotknödel sehr gerne gegessen. Der Innviertler Knödelteller hat bis heute seine Beliebtheit nie verloren. Bedingt durch den Naturraum hängt auch die Knödelvorliebe ab. Weißes Mehl, d.h. Weizenmehl war im Mühlviertel eine Besonderheit, im Innviertel jedoch relativ weit verbreitet. Die „staubaten“ schwarzen Knödel aus dunklem Mehl gehörten so ins Mühlviertel.

Lipp führt in seinen Ausführungen einen Gewährsmann aus dem Ennstal auf, der folgenden „Wochenplan“ zur Mitte des 20. Jahrhunderts vorstellt: Montag: Sauerkraut mit Gröstel; Dienstag: Frittatensuppe, Speckknödel, Salat; Mittwoch: Gemüsesuppe, Marmeladestudel, Kompott oder Kaffee; Donnerstag: Brotsuppe, Selchfleisch, Grießknödel, Salat; Freitag: Erbsensuppe, Grießkoch, gedünstete Äpfel, Milch; Samstag: Milchnudel, Grießnockerlsuppe, Obst oder Salat; Sonntag: Fleisch.

Da im Salzkammergut Korn und Schmalz eingeführt werden musste und lange Zeit Fleisch für das einfache Volk unerschwinglich und auch nicht erlaubt war, wurde sehr gerne Schmalzkost gegessen. Die Holz knecht nocken des

Gebirges sind so zu „ihrer“ Spezialität geworden. Der Mangel an Eiweiß wurde mit „Steckerlfischen“ vom Traunsee, Donauhuchen, Rheinanken, Saiblingen, Hechten und Forellen, oftmals geräuchert, wieder gut gemacht. Die Fischzucht des Stiftes Kremsmünster war berühmt. Der Grießknödel zu den Stockwürsten und der Grießscharren des Salzkammergutes ergänzten die jahreszeitlich bedingte Kost. Im „Hörndlland“, das heißt in den Gegenden mit vornehmlich Viehwirtschaft, darf man zudem auf die Milchprodukte nicht vergessen. Berühmte oberösterreichische Käsesorten sind sicher der „Mondseer“, der „Schlierbacher“ und der „Almkas“.

„Rechenzähne“, „Bachene Mäuse“, „Pofesen“, „Hasenöhrl“ und die vielen verschiedenen Krapfen, knusprig in Schmalz herausgebacken, zählen zu den oberösterreichischen Spezialitäten neben dem G'selchten zu Knödel und Kraut. Bis weit über die Landesgrenzen reicht der Ruhm des Zaunerstollens aus der Konditorei Zauner in Bad Ischl. Berühmt sind auch die Lebkuchen aus den verschiedenen Regionen des Landes. Ein Synonym für Oberösterreich ist die „Linzer Torte“ geworden, die an ihrem Gitterwerk leicht wieder erkennbar und durch den „Sound of Music“ eine der Lieblingsspeisen mancher Amerikaner geworden ist. Das Nationalgetränk des Oberösterreichers ist der Most, der ihm den Ausdruck „Mostschädl“ eingebracht hat. Die Vorliebe für dieses Getränk ist im obstreichen Land wirklich bezeichnend. Berühmte Mostgegenden sind das Krems-, Url- und Steyrtal; ein Spitzenmost ist der Landbirmmost und der Apfelmmost. Dennoch sollte die Jahrhunderte lange Weintradition zumindest erwähnt werden. Im Innviertel wird zudem auch dem Bier sehr zugesprochen – was die Nähe zum bayerischen Nachbarn und die geschichtlichen Erfordernisse wohl mit sich brachten.

Nach 1945 haben sich unsere Essgewohnheiten wesentlich verändert. Mit der zunehmenden Kenntnis um die Wirkung der Inhaltsstoffe hat sich unser Speisezettel heute sehr „ausgedünnt“ aber auch „ausgeweitet“. Heute isst man bewusster und orientiert sich an Kalorietabellen, Ballaststoffen, Vitaminen und Aminosäuren. Schlemmereien bleiben die Ausnahme. Ein weiteres Charakteristikum der Kost nach dem Zweiten Weltkrieg ist die Internationalisierung. Schon durch die Besatzungsmächte hat sich unser Angebot wesentlich erweitert, wenngleich hier nochmals hingewiesen werden muss, dass der Vielvölkerstaat Österreich bereits eine große kulinarische Unterwanderung mit sich brachte. Vieles was heute als österreichisch, ja sogar oberösterreichisch angesehen wird, stammt in Wirklichkeit gar nicht aus dem kleinen feinen Land, sondern aus den ehemaligen Kronländern. Nach den Besatzungsmächten wurde zunächst die italienische, später die jugoslawische, amerikanische, chinesische, französische und türkische Küche immer beliebter. Unzählige Gastwirtschaften sind diesen Moden zum Opfer gefallen und nicht selten kommt es heute vor, dass man die einheimische Küche gar nicht mehr vertreten findet.

Noch ein weiterer Aspekt muss hier zumindest angesprochen werden, der unsere Speisen in den letzten 60 Jahren nachhaltig verändert hat. Die zunehmende Technisierung der Küche, aber auch die zunehmende Technisierung und chemische Unterwanderung der Lebensmittel- und Getränkeindustrie hat das Ernährungsverhalten des Österreichers massiv verändert. Abgesehen von Fertigprodukten, Teilfertigprodukten und sonstigen Hilfsmitteln hat sich die Zubereitung unserer Speisen und Getränke vereinfacht, aber auch sicherlich den Geschmack der Region zeitweise in Vergessen-



Foto:
Andreas Nader

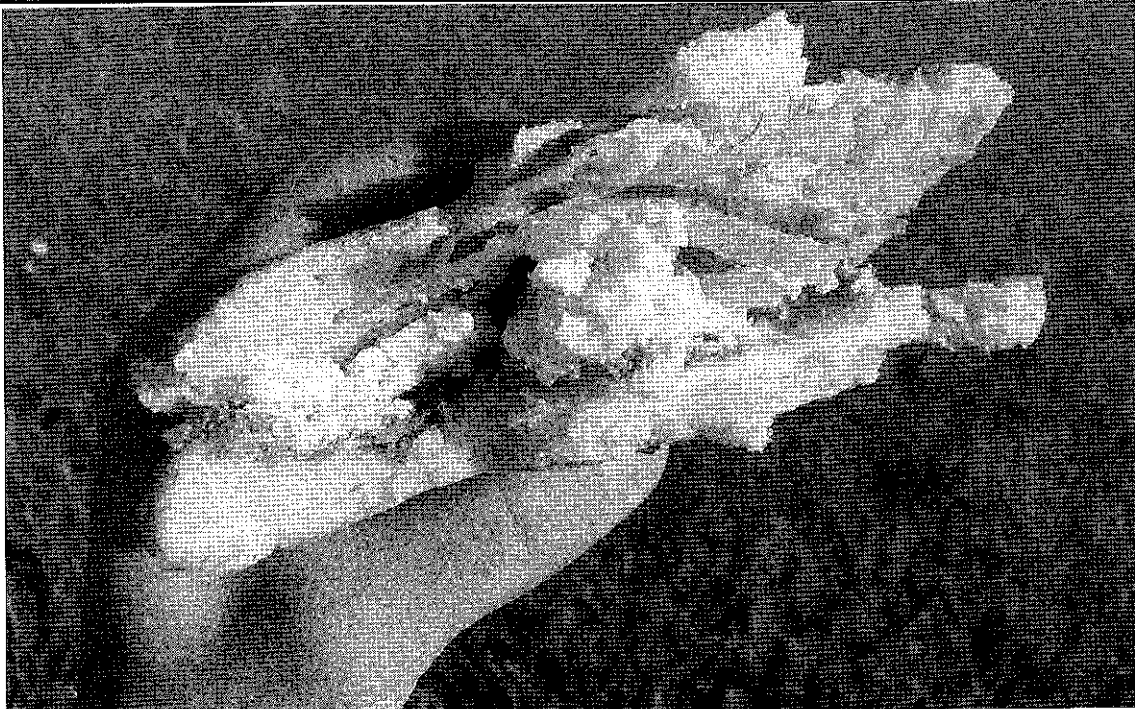


Foto:
Andreas Nader

heit geraten lassen. Auch ist es heute möglich, jahreszeitlich bedingte Nahrungsmittel das ganze Jahr über zu erwerben, wie auch „fremde“ Produkte in unsere Kühlschränke, Gefriertruhen und Vorratskammern Eingang gefunden haben. Eine Reaktion hierauf sind sicherlich die unzähligen Regionalkochbücher und die Anleitungen zur Selbsterstellung. Im modisch bedingten Auf und Ab schafft es die Spezialitätenküche immer wieder zu Höhepunkten. „Nationale Küche“ wird zeit-

weise verachtet, von feiner fremder Kochkunst verdrängt und gewinnt nach geraumer Zeit mit Finessen angereichert die Küchen zurück. Der Spruch „Was einer isst, das ist er“ kann heute eigentlich nicht mehr geltend gemacht werden – kann sich doch heute auch ein jeder unstandesgemäßes Essen leisten und sich ganz nach seinen Vorlieben orientieren. Essen auf oberösterreichisch hat eine fast 200jährige Tradition und wird sicherlich auch die nächsten Jahrhunderte überstehen.

Literatur:

- Faißner, Waltraud (Red.): Wie mann die Linzer Dortten macht (= Studien zur Kulturgeschichte von Oberösterreich Bd. 13). Hrsg. v. OÖ. Landesmuseen. Linz 2004.
- Gamerith, Anni: Feuerstättenbedingte Kochtechniken und Speisen (Ethnologia Scandinavica. A Journal of Nordic Ethnology). Stockholm 1971. S. 78-85.
- Götterspeisen. Vom Mythos zum Big Mac. Hrsg. v. Historischen Museum der Stadt Wien. Wien 1997.
- Hörandner, Edith: Morgenmahlzeiten werktags im Sommer vor dem Ersten Weltkrieg. Österreichischer Volkskunde Atlas. 6. Lieferung / 2. Teil (1979), Bl. 105, 106. Kommentar S. 1-88.
- Lipp, Franz: Art und Brauch im Land ob der Enns. Salzburg 1952.
- Litschel, Helga: Hupfaut und Rauberbraten. Bürgerliche Küche und ländliche Kost in Oberösterreich einst und jetzt. Linz 1977.
- Maier-Bruck, Franz: Vom Essen auf dem Lande. Das große Buch der österreichischen Bauernküche und Hausmannskost. Wien o.J.
- Obermayr, Helmut: Schmanckerln aus Oberösterreich. Kulinarische Streifzüge durch die bodenständige Küche. 7. Auflage Linz 1999.
- Obermayr, Helmut: Süße Schmanckerln aus Oberösterreich. Gezuckerte und gebrannte Verlockungen aus heimischen Küchen. 3. Auflage Linz 1993.
- Pillwein, Benedikt: Geschichte, Geographie und Statistik des Erzherzogtums Österreich ob der Enns, 4 Bände. Linz 1832.
- Schlager, Liselotte: Drei Jahrhunderte Kulturgeschichte um ein Backwerk. Linz 1990.
- Teuteberg, Hans J.; Wiegelmann, Günter: Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung. (= Studien zur Geschichte des Alltags. Hrsg. v. Hans J. Teuteberg, Peter Borscheid. Bd. 6). Münster 1986.
- Veider, Gertrud: KüchenKONzepte zwischen den Jahrhunderten. Meran 1997.
- Willnauer, Roswitha: Der Bäuerin in den Kochtopf geschaut. Alte oberösterreichische Rezepte. 3. Auflage Linz 1981.
- Zischka, Ulricke; Ottomeyer, Hans; Bäumler, Susanne (Hrsg): Die anständige Lust. Von Esskultur und Tafelsitten. 2. Auflage. München 1994.

Ausstellungen:

- Ausstellung „Die Sinalco Epoche. Essen, trinken, konsumieren nach 1945. Wien Museum Karlsplatz. 12. Mai bis 25. September 2005. Di.-So., Fei. 9-18 Uhr. Mi. 9-20 Uhr. www.wienmuseum.at office@wienmuseum.at

Ständige Ausstellungen mit wechselnden Sonderausstellungen:

- Museum der Brotkultur, Salzstadelgasse 10, 89073 Ulm/Donau, Deutschland. Geöffnet tägl. 10-17 Uhr, Mi. 10-20.30 Uhr. www.museum-brotkultur.de
- Haus des Brotes, backaldrin Österreich GmbH, Kornspitzstr. 1, A-4481 Asten. Voranmeldung erbeten! www.backaldrin.com info@backaldrin.com

Die Autorin

studierte Volkskunde und Europäische Ethnologie an den Universitäten Augsburg und Wien. Seit 2001 ist sie Mitarbeiterin am Oberösterreichischen Landesmuseum, Abteilung Volkskultur und im Stadtmuseum Leonding.