2.Vierteltakt.2005

OÖ VOLKS LIED WERK



Iss mit mir, trink mit mir ...

Foto: Andreas Kuba

AUFTAKT
Vorwort
2
THEMA
Essen ist (k)ein Genuss
Richtig
Hier isst
Fast
Was
Mund
Über
Zünftig
ungesund
3
MENSCHEN
Feldforschung
bei den
im
15
AUS
Brau

Vierteltakt. Das Kommunikationsinstrument des Oberösterreichischen Volksliedwerkes. Nr. 2 / Juni 2005 EUR 4,50



Foto:
Andreas Nader

Zünftige Schmankerl urig serviert oder

Vom Untergang der echten Esskultur

Von Klaus Petermayr

Denn mit der Blindheit sind wir geschlagen, mit der Blindheit, von der geschrieben steht, dass sie uns befallen wird vor dem Ende der Zeiten. (Joseph Roth, Der Antichrist)

Die kulinarischen Zustände repräsentieren die Kultur eines Landes vielleicht ehrlicher als jede artifizielle Form. Ungeschminkt führen sie dem aufmerksamen Verbraucher die wahre Situation der jeweiligen Region vor Augen. Was Musik, Malerei und ähnliche künstlerische Erscheinungen bisweilen nur einem kleinen Publikum vorstellen können, wird Dank Speisen und Getränken zur Massenerfahrung. Das Bild, das dabei entsteht, ist alles andere als positiv. Gerade in Gegenden mit hohem Fremdenverkehrsanteil spürt man den gesellschaftlichen Verfall mit vehementer Deutlichkeit.

Im Folgenden sollte versucht werden, die gegenwärtige kulinarische Situation anhand mehrerer signifikanter Beispiele zu skizzieren. Unerlässlich waren dabei die persönlichen Erfahrungswerte, die der Autor dieser bescheidenen Zeilen lange Jahre

hinter dem Ofen als ausübender Koch[1] und hinter bzw. unter dem Tisch als experimentierfreudiger Konsument sammeln konnte.

Um die Tragik der schwindenden Kultur eindringlich zu erfahren, bedarf es lediglich eines Ausflugs in das kaiserlich-königliche Salzkammergut. Die geeignete Jahreszeit hierfür ist der Sommer, wo Legionen von Marketing-Strategen die Gastronomie als *Erlebnis* verkaufen wollen.[2] Doch ihre Versprechen sind nichts als Schall und Rauch. Das künstlich vorgestellte (Er)leben wird so wichtig genommen, dass das Sterben des natürlichen unentdeckt bleibt. Als einzig wirkliche Erlebnisse bleiben dann meist die Preise: Denn diese werden im Gegensatz zur sich vermindernden Produktqualität oft mehr als verdoppelt. Entscheidet man sich trotz aller budgetären Hilferufe dennoch für den Besuch solcher Lokalitäten, die zu 99 % mit dem Titel „Landgasthof" locken und vom Interieur zu 100 % identisch ausgestattet sind – der Name der österreichweit agierenden Gestaltungsfirma soll hier unerwähnt bleiben –, wird einem auf unterschiedlichen Hinweistafeln empfohlen, sich *wia z' haus'* zu fühlen.[3] Alsbald umschwirren einen edelweißbehängte, devote, in Pseudolederhoserl und Pseudodirndeln herausgeputzte Servicebedienstete, die einem – vom Hausherrn rigoros geschult – jeden Wunsch von den Augen ablesen sollten.
Das vorgestellte Ambiente entspricht durchaus der Getränkekarte. Auf die einstmals im guten Glauben gestellte Frage, welcher Wein im Haus sei, erhielt meine Wenigkeit die vielversprechende Antwort: „A Roter und a Weißer".[4] Durch glaubwürdige Gewährspersonen mehrfach belegt ist auch der Ausspruch eines, nun schon verstorbenen, damals allerdings auch nicht mehr ganz jungen Wirten in meinem Heimatort, der auf die Frage, ob er denn einen Rosé hätte, entgegnete: „Wann i an Roten hab und an Weißen, hab i an Rosé a." Es ist also mitunter besser, man bleibt beim Bier.
Folgt man weiter dem Lauf des Bestellungsvorganges, kommt der bei weitem schwierigste Teil des ganzen Prozederes: Die Durchsicht der Speisekarte. Die obligate Menge an Rechtschreibfehlern fällt schon gar nicht mehr auf. Man gewöhnt sich eben an alles. Dennoch sei in diesem Zusammenhang auf ein paar Klassiker verwiesen: Etwa den Toast Hawaii mit einem „i"[5], Kotelett mit vertauschtem „t" oder auf Wunsch auch ohne „e" und Pommes frites auch nicht immer richtig.[6]
Mit der neuen Rechtschreibreform brach dann das Goldene Zeitalter der Speisekarten an und relativierte wenigstens einige Ungereimtheiten automatisch.

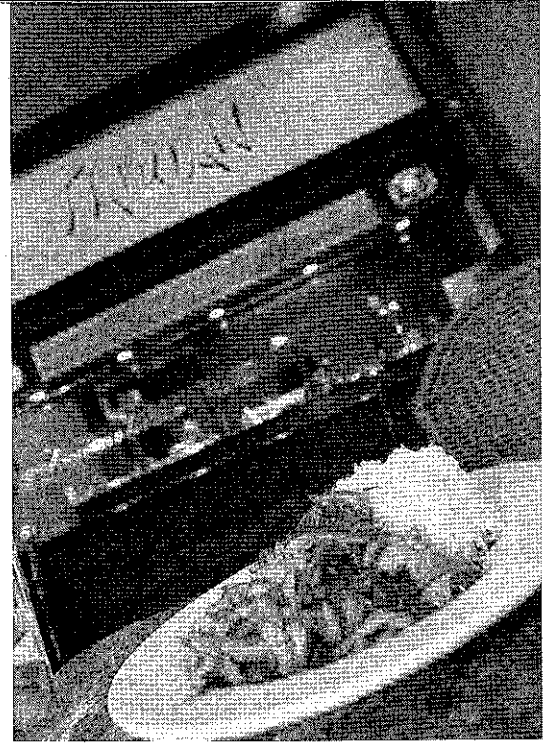


Foto: Miklos Boros

[1] Gebunden an interne Betriebsgeheimnisse muss es hier unterbleiben, detaillierter auf diverse „Verfeinerungsmethoden" bei der Zubereitung unterschiedlicher Gerichte einzugehen.

[2] Schon gegessen?: Ein Erlebnis-Salatteller! Es schmeckte tatsächlich nicht anders als hunderttausend vor ihm. Das angekündigte *Erlebnis* wurde zur *Erkenntnis*: Die Zivilisation degeneriert!

[3] In den seltensten Fällen ist das Apostroph allerdings richtig angebracht. Auch mit der Groß- und Kleinschreibung happert es da und dort.

[4] Wie alle anderen Schilderungen tatsächlich so geschehen.

[5] Ende der 80er- und Anfang der 90er-Jahre sehr oft anzutreffen.

[6] Die Liste könnte beliebig fortgesetzt werden.



Foto: Miklos Boros



Foto:
Andreas Nader

Das Studium der jeweiligen Sättigungskategorien schlägt dem Fass dann allerdings den Boden aus.[7] So findet sich unter „Vegetarisches" beispielsweise ein Steirischer Backhenderlsalat oder Käsespätzle mit knusprigem Speck! Bei meinen Erkundungsfahrten blieb mir die Erkenntnis, was sich hinter der Kategorie „Lustbetonte Schlemmereien" verbarg, glücklicher Weise unentdeckt.
Das Vokabular zur Speisenkredenzung folgt großteils nur noch extrem rustikalen Regeln. Jedes zweite Gericht ist *deftig, zünftig* und *bodenständig.* Bodenständiger Surbraten. Man muss sich die Wortkombination einmal auf der Zunge zergehen lassen und es dann visuell umsetzen. Ein Surbraten, der auf dem Boden steht? Neugierig machte mich einst eine *urig servierte* Knoblauchsuppe. Was verbarg sich wohl hinter dieser Darreichungstechnik? Ich ließ mich zur Bestellung hinreißen und erwartete einen Kellner in bäuerlicher Livreé mit goldenen Epauletten, doppelter Hirschhornknopfreihe und einem Kunststoffgamsbart. Voll schlimmster Ahnung, berührte mich das Endergebnis dann noch negativer: Die Brühe wurde anstatt in Teller oder Tasse in einem kleinen, ausgehöhlten Brotlaib serviert.[8]
All diese Kleinkriminalitäten hat der objektive Konsument zu ertragen, um vor den in der Region verkehrenden Fremden als gutmütig-gemütlicher Landdodel dazustehen, als der er zu sehen gewünscht wird.

Alla rustica auch die Hauptspeisen: Bauernschmaus, Bauernbratl in der Rein, Bauernsalat ... Demnach hätte der oberösterreichische Landwirt drei mal täglich Fleisch zu essen gehabt. In realiter traf dies, wenn 's hoch herging, nur an Sonntagen zu. Ansonsten aß man Sterz, Mus und eine Art Rahmsuppe.[9]
Der hauptgängige Rest des gegenwärtigen Angebotes lässt sich mit einem einzigen, undefinierbar hässlichen Wort zusammenfassen: Schmankerl!

Nun kommen wir aber zum Schluss in der Speisenfolge, zur süßen Krönung des Menüs und der Dekadenz, zum Dessert. Finden sich auf der Speisekarte Mohr im Hemd, Mohnnudeln, Marillen- oder Germknödel, Apfel- oder Topfenstrudel, erhalten Sie, Ihre Bestellung vorausgesetzt, in 90 von 100 Gasthäusern die Produkte einer Tiefkühlfirma.[10] Ein Armutszeugnis sondergleichen, wo doch in Zeiten der Globalisierung vor allem

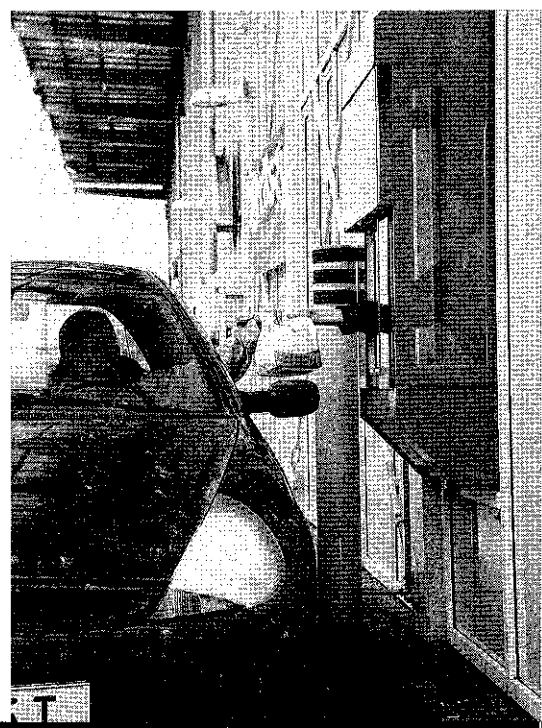


Foto:
Miklos Boros

[7] Zur Erklärung: Mit Sättigungskategorie ist die gattungsmäßige Staffelung innerhalb der Karte gemeint. Z.B.: „Aus dem Suppentopferl", „Darf 's auch ein Salati sein?", „Vom Schweinderl", „Rindvieh", „Aus dem Wasser", „Gschleckerts" ...

[8] Das *Urige* daran wird wohl der Koch zustande gebracht haben, als er das bedauernswerte Brot mit seinen dreckigen Fingernägeln auskratzte. Der Kellner war erstaunlicher Weise einigermaßen normal.

[9] Der interessierte Leser möge sich in diversen Reise- und Landesbeschreibungen des 19. Jahrhunderts informieren.

[10] Bei Apfelstrudel trifft dies allerdings nur in 50 Gasthäusern zu. Der Strudel- oder Blätterteig wiederum stammt auch dort zu 90 % aus der Tiefkühltruhe.

Kulturtreibende die regionale Vielfalt besonders gelobt wissen wollen.[1]
Beliebig könnte solche Aufzählung fortgesetzt werden, doch sei hier nun ein Endpunkt gesetzt, um zum Schluss zu kommen.

Wer trägt die Schuld an der Verrohung der Küche? Wer trägt die Schuld am Sterben der e c h t e n Land(Gäu)gasthäuser? Wer ist zur Verantwortung zu ziehen? Der Tourismus, die große babylonische Bordsteinschwalbe,



Foto: Miklos Boros



Foto: Andreas Nader

vor der geheuchelten Kulisse des perfekten Urlaubslandes. Doch nicht nur das Land stirbt, auch die Städte sind am Verenden. Historische Zentren mutieren zu wirtschaftlichen Wüstungen, wobei die Gastronomie eine wesentliche Mitverantwortung zu tragen hat. Die Einkaufszentren am Stadtrand, die peripheren Schandflecke der Zivilisation, bergen eine Unmenge an Lokalitäten, die vor allem das junge Publikum anziehen. So ist der kulturelle Kern am Verfaulen und die degenerierten Auswüchse blühen wie nie zuvor.
So lange der Ertrag stimmt, nehmen auch die Initiatoren dieses schauerlichen Theaters den Verfall der Umwelt hin. Doch es ist nur eine Frage der Zeit, bis ihr Profit ausbleibt und sie letztlich Dank ihrer eigenen Schöpfungen ins Verderben sinken. Wie lange dies dauern wird, möge sich ein jeder – wirklich e h r l i c h – selbst beantworten.

Allzeit aktueller Literaturtipp:
Konrad Lorenz: *Die acht Todsünden der zivilisierten Menschheit*, München 1973.

die schamlose Gier nach schnell erworbenem Profit! Im Namen einer scheinbar besseren Lebensqualität wird alles verfügbar gemacht und verkauft, um dem eigenen Wohlstand Genüge zu tun. Der dadurch geförderte Zusammenbruch biologischer und kultureller Strukturen wird zwar erkannt, aber dennoch hartnäckig geleugnet. Über Jahrhunderte gewachsene Formen verschwinden



Foto: Miklos Boros

[1] Besonders deutlich zeigt sich diese Geschmacksvereinheitlichung bei Brot und Gebäck. Ein Salzstangerl, erworben in der Feinkostabteilung einer Supermarktkette, schmeckt in Hohenau an der March genau so wie in Hörbranz (Vorarlberg). Testen Sie bewusst und lassen Sie sich überzeugen. Im Übrigen ist das Gebäckstück in wenigen Stunden hart wie Stein und ungenießbar.