

An der schönen gsmackigen Donau

Essen I. Die vielen Minderheiten, die im Donaauraum leben, haben auch Anteil am kulinarischen kulturellen Erbe hier. Dieses soll nun sichtbar - und touristisch nutzbar - gemacht werden.

VON CORNELIA GROBNER

Berühmt war es, das Sauerkraut der Gottscheer, einer deutschsprachigen Minderheit in Slowenien (einst: Krain). Auf jedem Bauernhof lagerten Kraut- und Rübenbottiche, in denen das Gemüse im Spätherbst eingesäuert wurde. Dabei mussten auch die Nachbarinnen und Nachbarn fleißig mithelfen. Man startete am Abend mit dem Rübenstoßen und Krautschneiden - und war meist

„
Beim Essen kann man Grenzen überwinden und Neugierde wecken.



Karlheinz Fessl

Kathrin Stainer-Hämmerle, Politikwissenschaftlerin, FH Kärnten

bis spät in die Nacht hinein beschäftigt. Wie es dabei zugeht, kann man heute in dem Kochbuch „Die Kost daheim in Gottschee“ (Horst Krauland) nachlesen: „Bei diesen Tätigkeiten wurden allerlei Geschichten erzählt, auch manches Gottscheer Volkslied ertönte.“ Gereicht wurde die vitaminreiche Beilage dann zu Bohnensuppe, Erdäpfelsterz oder ausgezogenen Knödeln. Neben mehr oder weniger vertraut klingenden Gerichten hält das Kochbuch Überraschungen wie die Suppe vom Siebenschläfer („Pilichshüppm“) bereit.

Kulinarik trifft Sozialforschung

Sechs Jahrhunderte lang - bis zur fast vollständigen Umsiedelung durch die Nationalsozialisten - bevölkerten die Gottscheer eine Region etwa 60 Kilometer südlich von Ljubljana. Minderheiten wie sie prägten und prägen das lokale kulinarische Erbe eines Landes bedeutend mit, das Wissen darum ist vielerorts jedoch gering. Ihren Anteil sichtbar, aber auch touristisch nutzbar zu machen, ist Ziel des zweieinhalbjährigen EU-Projektes „Culinary Trail“, das Kathrin Stainer-Hämmerle von der

Fachhochschule (FH) Kärnten mit einem slowenischen Forscher angestoßen hat. Am Rande einer Tagung seien sie im Gespräch zufällig auf zwei Gemeinsamkeiten gestoßen: „Wir beschäftigen uns beide mit ethnischen Minderheiten und essen gern“, erzählt die Politikwissenschaftlerin mit einem Schmunzeln von der Genese des Vorhabens.

Herausgekommen ist ein mit 2,3 Millionen Euro dotiertes Projekt, das ländliche Gebiete und Kleinstädte fokussiert und an dem sich 19 Partner aus den Ländern des Donaauraums beteiligen (zu denen auch nicht direkt an den Strom grenzende Staaten wie Slowenien oder Tschechien zählen). Sie widmen sich unter Leitung des slowenischen Soziologen Borut Rončević (School of Advanced Social Studies, Nova Gorica) den Besonderheiten der Küche der rund 30 Minderheiten- und Randgruppen dieser Makroregion.

Strudel, Reindling und Döner

Im Projekt verbinde man zweierlei, so Stainer-Hämmerle: „Zum einen kann man beim Essen schnell Grenzen überwinden und Neugierde an anderen Kulturen wecken. Zum anderen gibt es aktuell eine Sehnsucht nach mehr Regionalität und Interesse an der Herkunft gewisser Bräuche.“ Übergeordnet gehe es darum, ein Bewusstsein für ethnische Minderheiten - autochthone wie zugewanderte - zu schaffen. „Wir wollen das Ganze aber nicht nur rückwärtsgerichtet betrachten, sondern herausarbeiten, welche Chancen sich daraus ergeben“, sagt die Forscherin. „Denn gerade Minderheiten leben oft in peripheren Regionen, die benachteiligt sind.“ Die Idee dahinter: Randgruppen als Mehrwert in einer Region begreifen.

Der „kulinarische Weg“ aus dem Projekttitle wird dabei wörtlich verstanden. Touristische Konzepte sollen Besucherinnen und Besucher entlang definierter Routen zu geschmacklichen Besonderheiten entlang der Donau lenken. Nicht nur mit dem Auto, sondern auch mit dem Fahrrad, zu Fuß oder, natürlich, per Schiff. Darüber hinaus sind Food-Festivals, digitales Kartenmaterial sowie Empfehlungen an Politik und Tourismus geplant, die Einbindung von



Institutionen vor Ort soll eine nachhaltige Entwicklung garantieren. Eine der größten Herausforderungen sieht Stainer-Hämmerle bei den besonders stark benachteiligten Roma: „Wir möchten sie empowern, mit ihrem kulturellen Erbe offensiver aufzutreten.“ So hoffe man, etwas zur jeweiligen regionalen touristischen und wirtschaftlichen Entwicklung beitragen zu können.

Regionale Spezialitäten rücken Randgruppen und ihre Kultur ins Zentrum.

Dobrea/DPA Picture-Alliance/picturedesk.com

Was passiert, wenn 250.000 Menschen kommen?

Prognose zeigt Resilienz von Österreichs Arbeitsmarkt und Wirtschaft.

Die Erfahrungen anno 2015, als rund 88.000 Menschen in Österreich Asyl suchten, inspirierten eine aktuelle Studie von Forschenden des Internationalen Instituts für angewandte Systemanalyse (IIASA) in Laxenburg bei Wien und des Joint Research Centers der Europäischen Kommission. Sie fragten: Was wäre, wenn plötzlich 250.000 Flüchtlinge nach Österreich kämen? Freilich, die Prognose, wie sich ein solches Szenario auf Arbeitsmarkt und Wirtschaft auswirken würde, ist vielschichtig.

Die Forschenden nutzen dazu umfassende makroökonomische Informationen wie auch Datensätze zum Arbeitsmarkt. Die gute Nachricht: Die Simulation lieferte Hinweise, dass Österreichs Wirtschaft und Arbeitsmarkt das Potenzial haben, mit einer gewissen Widerstandskraft auf einen solchen Migrationszustrom zu reagieren, heißt es in der im Journal *Comparative Migration Studies* veröffentlichten Studie. Die Ergebnisse deuten auf eine positive Auswirkung auf die Wirtschaftsleistung aufgrund eines Anstiegs des Konsums und der Investitionen hin.

Männer träre es stärker

Die Arbeitslosenzahlen würden jedoch steigen. Männer aus Ländern außerhalb der EU wären davon besonders betroffen, gebürtige Österreicherinnen und Österreicher und Bürgerinnen und Bürger aus der EU weniger. Und: Frauen würden seltener ihre Jobs verlieren als Männer.

Eine Zuwanderung in dieser Größenordnung sei angesichts aktueller Herausforderungen wie Klimawandel, zunehmender Globalisierung und instabiler geopolitischer Lagen durchwegs plausibel, meinen die Forschenden. Sie wollten mit ihrer Studie Erkenntnisse für Politik und Interessenvertreterinnen und -vertreter in Österreich und anderen Ländern liefern, die in naher Zukunft damit konfrontiert sein könnten, eine umfangreiche Migration steuern zu müssen. (APA/gral)

Der digitale Teigmanager hilft beim Semmelbacken

Essen II. Die Kaisersemmel ist das beliebteste Gebäck Österreichs. Damit sie auch weiterhin so gut schmeckt, bekommen die Bäckereien nun online Unterstützung. Zudem soll die Herstellung nachhaltiger werden.

VON MICHAEL LOIBNER

Durchschnittlich 1,1 Kilo Gebäck verzehren wir in Österreich pro Monat. Am öftesten auf dem Teller liegt die Kaisersemmel, die ihre Beliebtheit nicht nur der charakteristischen runden Form mit den fünf Einschlagecken verdankt, sondern auch den besonders hohen Qualitätsansprüchen. Außen knusprig-resch, innen flaumig-weich - so soll sie sein. Damit sie das auch wirklich ist, muss schon bei der Teigherstellung alles passen.

„Wichtige Parameter sind unter anderem die Wasseraufnahme, die Dehnbarkeit und der Dehnwiderstand des Teiges“, erklärt Lisa Staubmann von der Versuchsanstalt für Getreideverarbeitung in Wien, einer Einrichtung des Forschungsnetzwerks Austrian Cooperative Research (ACR). Zwei Jahre lang hat ein Team unter ihrer Federführung gemeinsam mit Experten der beiden ACR-Institute Güssing Energy Technologies und KMU Forschung Austria die Herstellung der Kaisersemmel wissenschaftlich unter die Lupe ge-

nommen und Fachwissen auf dem Gebiet der Rheologie - sie befasst sich mit dem Verformungsverhalten von Materialien wie zum Beispiel dem Semmelteig - zusammengetragen.

Tipps fürs Backen

„Da ging es vor allem um die Frage, welche Maßnahmen die Bäckereien bei Vorliegen bestimmter Getreide- oder Teigmerkmale setzen müssen, um die optimale Qualität der Semmeln sicherzustellen“, sagt Staubmann. „Es kann beispielsweise erforderlich sein, die Gärtemperatur zu ändern, die Knetzeit anzupassen oder Zusatzmittel beizugeben. So beeinflusst etwa das Hinzugeben von Ascorbinsäure die Dehnbarkeit des Teiges und trägt somit zu dessen Stabilität bei.“ Sowohl Erfahrungswerte als auch wissenschaftliche Erkenntnisse seien in die Datenbank eingeflossen, auf die die Bäckereien künftig via Internet zugreifen können. Staubmann: „Ziel unseres Projektes war es, analog vorhandenes Wissen digital zusammenzufassen und den Bäckereien in Echtzeit zur Verfügung zu stellen.“

Bei Eingabe der Messwerte in eine Online-Maske bekommen die Semmelhersteller Tipps, was zu tun ist. „Das geht wesentlich schneller als bei der traditionellen Vorgangsweise: Bisher wurden Getreide- oder Mehlabproben von Expertinnen und Experten der Versuchsanstalt analysiert, und anschließend werden die Empfehlungen zur Verbesserung der Teigqualität mittels eines Prüfberichts oder einer telefonischen Beratung an die Bäckereibetriebe weitergegeben“, schildert Staubmann.

Richard Zweiler, Geschäftsführer von Güssing Energy Technologies, ergänzt: „Mit dem ‚digitalen Rheologen‘ sparen die Bäckereien nicht nur Zeit, sondern auch Ressourcen: Sie erzeugen weniger Ausschussware, verbrauchen weniger Rohstoffe und weniger Energie.“ Und sie dürfen hoffen, mit gleichbleibend hoher Qualität zu punkten. Billigprodukte aus den Aufbackautomaten der Supermärkte machen den Kaisersemmeln nämlich zunehmend Konkurrenz. Mittlerweile kommen rund 85 Prozent der gekauften Semmeln von dort. Das ist einer der Gründe

dafür, dass für fast ein Drittel der Bäckereien, die es vor zehn Jahren in Österreich gab, der Ofen inzwischen aus ist. Die KMU Forschung Austria erhofft sich durch den Online-Ratgeber eine Stärkung der derzeitigen rund 1000 Betriebe, damit nicht noch weitere krachen wie, nun ja, eine Kaisersemmel.

IN ZAHLEN

1024 Bäckereien gab es in Österreich Ende 2022. Mehr als 90 Prozent davon beschäftigten weniger als zehn Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Zehn Jahre zuvor waren es noch mehr als 1300 Bäckereibetriebe gewesen.

85 Prozent der Semmeln werden in Österreich in Supermärkten gekauft, rund elf Prozent in Bäckereien. Der Rest geht bei anderen Verkaufsstellen, beispielsweise bei Tankstellen, über die Ladentische.

46 Gramm muss eine echte Kaisersemmel mindestens wiegen.

Ein Krimi in Wels endet plötzlich in der Römerzeit

Zwei Skelette wurden für ein Ehepaar gehalten. Es sind wohl Mutter und Tochter.

Die Geschichte begann vor 20 Jahren: Bei Bauarbeiten im östlichen Gräberfeld von Wels, das früher Ovilava hieß, fand man 2004 die Überreste zweier sich umarmender Menschen. Daneben lagen auch Knochen von mindestens einem Pferd. Nach damaligen Methoden wurde der Fund als frühmittelalterliche Doppelbestattung eingeschätzt.

Mit moderner Technik analysierte jetzt ein Team der Uni Wien die alte DNA sowie die Knochen (*Journal of Archaeological Science: Reports*). Überraschenderweise lebten die beiden Menschen 500 Jahre früher als angenommen, nämlich in der Römerzeit circa 200 n. Chr. Die eine Frau war um die 40 bis 60 Jahre, die andere etwa 20 bis 25. Die Genetik weist darauf hin, dass Mutter und Tochter zugleich an einer Erkrankung starben. Wie das Pferd in diese Doppelbestattung passt, ist noch nicht gelöst. (vers)