

Almut Irmscher

Das Österreich-Lesebuch

Impressionen und Rezepte
aus dem Land von Walzertakt und Mozartkugeln

Inhalt

Einführung.....	7
Geschichten aus dem Wienerwald – Österreich und seine Wiener Klänge	13
Kaiserschmarrn.....	18
Pause mit Jause – vom Essen in Österreich.....	19
Wiener Schnitzel	26
Das Märchen vom Wein – eine deutsch-österreichische Kriminalgeschichte	27
Winterliche Zweigelt-Vanille-Knödel	33
Willkommen im Urlaubsparadies – Ferien im Oberpinzgau....	35
Zwiebelrostbraten mit Polenta- Palatschinken und Butterstrankerln.....	40
Küss die Hand, gnä‘ Frau Geheimrat – die Inflation der Titel...	42
Linzer Torte.....	48
Magie am Bodensee – die Festspiele von Bregenz.....	50
Bodenseefelchen mit Kren-Oberssauce	56
Mord im Grenzgebiet – ein grausiger Fund im Hochgebirge....	57
Frittatensuppe	65
Würze, Kirche, Hochkultur – Salzburg im Regen	67
Salzburger Nockerln.....	73
Schönheit will hoch hinaus – die Traumstraße am Großglockner.....	75
Eierschwammerln in Knödeln und Sauce	82
Vom Wienerlied bis in die Charts – der tragische Held des Austropop.....	84
Sachertorte.....	91
Unterwegs auf der Donau – der Donaudampfschiffahrtsgesellschaftskapitän.....	93
Käsepogatscherl	100
Liptauer	101
FERien mit Flora – die Wege der Haflinger	102
Germknödel mit Mohnzucker und Vanillesauce	108

Der Buschmann und die Wildgans – aus der Kinderstube der Verhaltensforschung.....	110
Apfelstrudel.....	116
Eine Legende von Hochosterwitz – Margarete Maultasch....	118
Tiroler Knödel	125
Kraftakt vor grandioser Kulisse – die Stauseen von Kaprun	126
Zwetschkenröster	132
Funkelnd schöner Schein – Glitzersteine aus Tirol.....	133
Schweinsbraten mit Kraut und Grießknödeln.....	140
Eine Badewanne in der Puszta – der Neusiedler See.....	142
Pannonische Apfelkrapfen.....	149
Als Phoenix aus der Asche stieg – der Glücksritter der Formel 1	151
Marillenknödel mit Sauce	158
Marhaba bikum fi Sellamsi! – Willkommen in Zell am See!	160
Schafbratl aus Zell am See	165
Innsbruck, ich muss dich lassen – das Goldene Dachl.....	166
Tiroler Gröstl.....	172
I'll be back – ein Wunderwuzzi aus der Steiermark	173
Steirischer Polentasterz	180
Die Last mit dem Auf und Ab – eine Bergtour in den Kitzbüheler Alpen	181
Tafelspitz mit Apfelnkren, Krenobers und Wurzelgemüse ..	186
Sissi – Schicksal und Mythos einer Kaiserin.....	188
Veilchensorbet à la Sisi	195
Das letzte Wort	196
Danksagung	197
Karte	198
Bilder.....	200

Einführung

Warum Österreich? In den Sommerferien meiner frühen Kindheit kam immer nur dieses eine Ziel infrage. Damals, in den späten Sechziger- und frühen Siebzigerjahren, standen Fernreisen noch nicht auf dem Reiseplan der Durchschnittsdeutschen. Dafür gab es aber Sommerurlaub satt. Ganze vier Wochen verbrachten wir jedes Jahr in der Alpenrepublik, zunächst stets in Mittersill an der Felbertauernstraße. Später blieben wir dort nur noch aus alter Anhänglichkeit für eine Woche, um danach den Rest der Ferien in Kärnten zu verbringen. Denn Kärnten liegt südlich des Alpenhauptkamms, einer gedachten Linie, die sich von West nach Ost durch das gesamte Gebirge erstreckt.

Entlang ihres Verlaufs befinden sich die höchsten Gipfel, was mehrere Konsequenzen nach sich zieht. Zum einen sind sie das Haupthindernis für Reisende, die auf der Nord-Süd-Route unterwegs sind. Das machte hier die Überwindung beschwerlicher Passstraßen erforderlich und führte mit fortschreitender Entwicklung der Technik schließlich zum Bau der großen Alpentunnel und der Brennerautobahn, um die Fahrt zu erleichtern. Zum anderen scheiden sich am Alpenhauptkamm aufgrund der natürlichen Gegebenheiten die Gewässer und fließen jeweils in entgegengesetzte Richtungen ab.

Den Ausschlag für die Reiseplanung meiner Eltern gab jedoch noch ein anderes Phänomen: die durch den Alpenhauptkamm bedingte Wetterscheide. Nördlich des Haupt-

kamms ist es kühler und regnerischer, südlich davon erhellen hingegen bereits erste mediterrane Einflüsse den Horizont. In Mittersill empfand es zumindest meine Mutter als entschieden zu kalt und verregnet. Fuhren wir hingegen über die Felbertauernstraße bis Matrei in Osttirol, so lachte dort oft die Sonne vom blauen Himmel, während sich weiter nördlich das Salzburger Land noch wolkenverhangen und regnerisch präsentierte.

Die schnelle Fahrt von Mittersill ins sonnige Matrei hatte der 1967 fertiggestellte Felbertauerntunnel ermöglicht, der Reisenden die Überquerung der Hohen Tauern erspart, indem er auf einer gut fünf Kilometer langen Strecke einfach darunter hindurchführt. Ich erinnere mich noch ganz dunkel an den letzten Sommer vor seiner Fertigstellung. Ein mit unserer Pensionswirtin bekannter Ingenieur ermöglichte meinen Eltern und mir eine Privatführung in die düstere Röhre. Wir mussten gelbe Schutzhelme aufsetzen und begaben uns sodann ins staubige Innere der kolossalen Felswand, wo sich zahlreiche Arbeiter und Maschinen im Einsatz befanden.

Ehrlich gestanden fand ich es noch wesentlich spannender, dass dieser Ingenieur mir später die Geschichte von einem mysteriösen Berggeist erzählte. Wir hatten uns gemeinsam auf einen Spaziergang durch ein mit gigantischen Felsbrocken übersätes Tal begeben, und mit einem Mal verschwand der Ingenieur unbemerkt hinter ebenjenen Felsen, um unheimliche Geräusche von sich zu geben. Natürlich gelangte ich sofort zu der festen Überzeugung, dass besagter Berggeist dort sein Unwesen treibe, und zeigte mich einigermaßen bestürzt. Österreich geriet in meiner Vorstellung zum Land der hohen Berge und der unheimlichen Geister. Auf geheimnisvolle Weise schaurig schön, fremdartig und doch vertraut. Denn die Menschen sprachen zwar für mein Empfinden etwas eigen-

artig, doch im Großen und Ganzen recht gut verständlich. Und trotzdem befanden wir Deutschen uns hier im Ausland, was meiner kindlichen Neugierde gegenüber allem Fremden sehr zupass kam.

Damals wusste ich noch nichts von der Geschichte. Ich wusste nichts davon, wie es zur Herausbildung der deutschen und der österreichischen Nation kam, geschweige denn, dass ich jemals vom »Anschluss« Österreichs ans Deutsche Reich gehört hätte. Ich sah die Welt noch mit Kinderaugen, für mich eine statische Welt, die wohl schon seit jeher so existierte, wie ich sie wahrnahm.

Tatsächlich ist auch das Nationalempfinden der Deutschen zu jener Zeit noch nicht wirklich alt gewesen – wenngleich es bekanntermaßen bereits zu allerübelsten Entgleisungen geführt hatte. Doch bis weit ins 19. Jahrhundert hinein stellte Deutschland ja ein Gewirr von kleinen und kleinsten Fürstentümern dar, eine nationale Einheit gab es noch nicht und daher auch keine Abgrenzung eines gesamtdeutschen Staates auf der einen zu einem österreichischen auf der anderen Seite. Wohl herrschte dort mit der Dynastie der Habsburger das sogenannte »Haus Österreich«, die ihm unterworfenen Völker betrachteten es aber nicht als identitätsstiftend. In sprachlicher, kultureller und ideologischer Hinsicht empfanden sich die Bewohner dieser Gebiete eher als der deutschen Identität zugehörig.

Die Wende kam mit dem »Anschluss« ans Deutsche Reich, dem Zweiten Weltkrieg und dem Grauen, das die Nazis heraufbeschworen. Der Berliner Politikwissenschaftler Richard Löwenthal hat die Situation einmal sehr schön auf den Punkt gebracht, indem er sagte: »Die Österreicher wollten Deutsche werden – bis sie es dann wurden.« Es lässt sich wohl feststellen, dass erst die durch den Nationalsozialismus verursachte

Katastrophe zur Herausbildung einer österreichischen Identität geführt hat. Die politische Neuordnung nach dem Zweiten Weltkrieg ließ den österreichischen Staat erstarken und führte letztlich zum heutigen Nationalbewusstsein des österreichischen Volks.

All das wusste ich damals noch nicht. Aber ich sah bemedenswerte Menschen, die dort leben durften, wohin wir in Urlaub fuhren. Statt in staubgrauen, bunkerhäßlichen und trostlosen deutschen Nachkriegsstädten lebten die Österreicher in geraniengesmückten Bauernhäusern, umgeben von duftenden Kräuterwiesen und himmelstürmenden Berggipfeln, vom Läuten der Kuhglocken und vom Wiehern der hübschen Haflingerpferde. Sie trugen fesche Dirndlkleider und Lederhosen, speisten deftige Hausmannskost und krönten die Mahlzeiten mit üppigen Süßspeisen, was meinen kindlichen Geschmacksknospen sehr entgegenkam. Irgendwie schien hier alles zuckersüß zu sein und keineswegs so ernst und so trist wie daheim. Es kam mir vor, als ob die Österreicher unter einer gigantischen Glocke lebten, unter der eine ungetrübte Idylle herrschte.

Das entsprach genau dem Weltbild, das die Heimatfilme damals den Nachkriegsdeutschen als verlorene Sphäre einer vermeintlich »guten alten Zeit« vorgaukelten. Diese Zeit existierte niemals in Wirklichkeit, sie entsprang eher der Fantasy-Ästhetik der Fünfziger- und Sechzigerjahre. Romy Schneider als »Sissi« an der Seite des gutaussehenden Karlheinz Böhm galt als das fleischgewordene Sinnbild des alpinen Glücks in Österreich. Dass die Realität der echten Elisabeth von Österreich-Ungarn in scharfem Gegensatz dazu stand – wen kümmerte es? Und natürlich kam auch die bildschöne Romy Schneider aus Österreich, genau wie viele andere große Stars des deutschsprachigen Kinos jener Zeit: Maximilian Schell,

Curd Jürgens, Maria Schell, O.W. Fischer, allesamt stammten sie aus dem neu entdeckten Sehnsuchtsland Österreich.

Liefen keine rührenden Heimatfilme vor imposanten Bergpanoramen oder Spielfilme von Billy Wilder und Fritz Lang – beide Österreicher –, so lenkte das deutsche Fernsehen seine Zuschauer gern mit leichter Muse vom Alltag ab. Auf die Bühne traten Udo Jürgens und Peter Alexander: Österreicher natürlich! Die großen Samstagabendshows wurden mit Musik von Robert Stolz und anderen Operettenklängen untermalt – woher? Aus Österreich! Später trat der Österreicher André Heller auf den Plan und mischte ein äußerst erfolgreiches Potpourri aus Chanson, Magie und Aktionskunst. Stars wie Senta Berger, Christiane Hörbiger, Klaus Maria Brandauer, Arnold Schwarzenegger, Christoph Waltz oder Elyas M'Barek führten die Tradition österreichischer Schauspielerfolge bis in die Jetztzeit fort, und auf musikalischem Gebiet traten so unterschiedliche Künstler wie Rainhard Fendrich, Falco, Georg Danzer, Wolfgang Ambros, die Erste Allgemeine Verunsicherung, Kruder & Dorfmeister oder Conchita Wurst auf den Plan. Und selbst der typische »Hamburger Junge« der Sechzigerjahre, Freddy Quinn, kam in Wirklichkeit aus Österreich.

Österreich schenkte uns den Musikantenstadl, aber auch Hochkarätiges wie das Burgtheater, die Wiener Staatsoper oder die Festspiele von Bregenz und Salzburg. Mozart stammte aus Österreich, Gustav Mahler, Joseph Haydn, Franz Schubert und die beiden Komponisten namens Johann Strauss, die Vater und Sohn sind, genauso wie Herbert von Karajan und Karl Böhm. Selbst die Karriere der Nordlichter Ludwig van Beethoven und Johannes Brahms kam erst in Wien so richtig in Gang.

Was ist es, dass die Österreicher so sehr zu inspirieren scheint? Noch heute genießen die eingängigen Melodien der

Operette in Österreich einen hohen Stellenwert. Sie blühten mit den beschwingten Walzerklängen auf, der Popmusik des 19. Jahrhunderts. Liegen hier die Wurzeln der österreichischen Heimatromantik verborgen?

Wenn Sie die Eindrücke noch weiter vertiefen möchten, dann sehen Sie sich begleitend zur Lektüre die Bilder im Fotoalbum auf meiner Website www.almutirmscher.de an, und lesen Sie auch mein Reiselesebuch »Wien – Geschichten und Rezepte aus der Stadt der Donaumonarchie«, erschienen im MANA-Verlag.

Geschichten aus dem Wienerwald – Österreich und seine Wiener Klänge

Lange bevor wir lernten, den Wienerwald mit Grillhähnchen zu assoziieren, eroberte das gleichnamige Mittelgebirge mit seinen waldreichen Höhenzügen bereits als Naherholungsgebiet das Herz der Wiener. Der Wienerwald stellt den östlichsten Ausläufer der Alpen dar, und die geringe Entfernung zur Metropole Wien sorgt dafür, dass er dem, was sich die Wiener unter idyllischer Natur vorstellen, im wahrsten Sinne des Wortes am nächsten kommt. So wurde er für sie zum Sinnbild des leichten, angenehmen Lebens, und Starkomponist Johann Strauss Sohn machte daraus eine Legende, indem er seinem Walzererfolg von 1868 den Titel »Geschichten aus dem Wienerwald« gab. Damit wollte er nicht nur romantische Gefühle wecken, sondern auch auf den Ursprung des seinerzeit hochbeliebten Walzers in den ursprünglichen Volkstänzen der Wienerwälder hinweisen. Die dabei als Soloinstrument eingesetzte Zither unterstreicht diese Volksnähe seiner Komposition. Sie schlägt sozusagen eine Brücke vom Tanzvergnügen der Dorfjugend, das als leicht anrüchig galt, hin zum höfischen Gesellschaftstanz.

Prägten zunächst noch italienische Komponisten die Musik der beginnenden Neuzeit maßgeblich, so bahnte sich im 18. Jahrhundert eine grundlegende Veränderung an. Mit der

Wiener Klassik entstand im Zeitalter des Barocks eine weitaus komplexere und eingängiger arrangierte Musik denn je. Als unumstrittener Star jener Zeit trat Wolfgang Amadeus Mozart auf den Plan, und der wirkte größtenteils in Wien. Schon zu Lebzeiten berühmt, begann nach seinem frühen Tod eine Glorifizierung seiner Person, die Wien mit ihrem Sog geradewegs in den Himmel der Musikszene katapultierte. Davon profitierte Mozarts Zeitgenosse Joseph Haydn, der ebenfalls in Wien arbeitete. Magisch von der musikalischen Aura angezogen erschien auch Ludwig van Beethoven in der Stadt und führte deren Mythos mit ungeahnten Höhenflügen fort. Wien avancierte zur Welthauptstadt der Musik. Diese sagenhaften Erfolge wurden auch durch großzügige Mäzene befördert. Kaiser und Hofstaat ließen sich von der Wiener Musik bezaubern und sonnten sich in deren Glanz. Im Gegenzug zeigten sie sich gegenüber den Musikern äußerst spendabel.

Daher gewann die Wiener Musik mehr und mehr höfisches Gepräge. Sie wurde künstlerisch so fein ziseliert und dabei doch auch so weit glatt geschliffen, dass sie den Ohren der erlauchten Gesellschaft schmeichelte. Und so entwickelte sich im 19. Jahrhundert schließlich der Wiener Walzer. Die Herkunft seines Namens findet sich im Verb »walzen«, womit das kreisende Drehen der Tanzenden gemeint ist. Derartige Walz-Volkstänze existierten schon länger, doch galten sie wegen der damit verbundenen engen körperlichen Berührung in den besseren Kreisen als verpönt. Das änderte sich mit dem Wiener Kongress, der von September 1814 an neun Monate lang dauerte und die europäische Elite in der Stadt an der Donau zusammenführte. Es wurde verhandelt, was das Zeug hielt, denn es ging um nichts Geringeres als die Neuordnung der innereuropäischen Grenzen nach dem Chaos, das Napoleons Eroberungszüge angerichtet hatten.

Doch die Herren konnten sich schwerlich ganze neun Monate hindurch zähen und trockenen Verhandlungen hingeben, ohne zwischendurch ein wenig Kurzweil und Vergnügen zu genießen. Vielleicht haben es die Wiener dabei sogar ein wenig übertrieben, denn sie gestalteten ein so aufwendiges Rahmenprogramm aus pompösen Bällen, musikalischen Soireen und Tanzveranstaltungen, dass es den strengen belgischen Diplomaten Charles Joseph de Ligne zu der Legende gewordenen Bemerkung veranlasste, »der Kongress tanzt, aber er kommt nicht vorwärts«. De Ligne starb schon im dritten Monat des Kongresses, ob vor Gram angesichts der ausgelassenen Tänzer, ist mir allerdings nicht bekannt.

Bekannt wurde hingegen der Wiener Walzer, der anlässlich des Wiener Kongresses seine große Geburtsstunde auf internationalem Parkett feierte. An diese kulturelle Revolution erinnert bis zum heutigen Tag der Wiener Opernball als gesellschaftlicher Höhepunkt der winterlichen Ballsaison. Alljährlich wird er am Donnerstag vor Aschermittwoch mit 5.000 illustren Gästen in der Wiener Staatsoper zelebriert.

Als Pop-Titan der Walzerzeit profilierte sich Johann Strauss Sohn. Er entführte seine Fans nicht nur in den Wienerwald, er nahm sie mit an zahllose Orte des Schwelgens und des Träumens, von der Elbe bis an die schöne blaue Donau, von der Gartenlaube bis in den Orient, von den Rosen des Südens bis zu den Bonbons aus Wien. Da gab es den Kuss-Walzer und den Kaiser-Walzer, den Lagunen-Walzer und den Schatz-Walzer, und zu schier unzähligen Walzern gesellten sich noch mehr Polkas, Quadrillen und Märsche. Denn wo die Damen sich gern der weich dahinfließenden Walzermusik hingaben, da schätzten die Herren das militärisch Zackige. Schließlich gelang vor Strauss junior schon seinem Vater mit einem Marsch der Aufstieg zum Star: Er komponierte den höchst

populären Radetzky-Marsch, daneben aber auch zahlreiche andere Märsche, Polkas und Walzer. Die Wiener Musikszene jener Zeit lag fest in den Händen der Strauss-Dynastie von Vater und Sohn. Johann junior gelang es schließlich auch, sehr erfolgreich auf den Operetten-Zug aufzuspringen, der seinerzeit aus Paris kommend in Wien eintraf.

An der Seine feierte der Kölner Jacques Offenbach mit seinen heiteren musikalischen Singspielen sagenhafte Erfolge. Obwohl er als Erfinder der Operette gilt, prägten erst die Wiener unsere heutige Vorstellung von diesem musikalischen Genre. Denn die Wiener Operette unterscheidet sich erheblich vom Offenbach'schen Werk, sie ist von vollerem Klang, vor allem aber auch deutlich stärker auf eine effektvolle Bühnenshow ausgerichtet. Während Offenbach noch die Oper parodieren wollte, feiert sich die Wiener Operette als Kunstform an sich. Mit ihren professionellen Tanzeinlagen erscheint sie wie eine frühe Form der Revue. Sie diente der humorvollen, kurzweiligen Unterhaltung auf gehobenem Niveau, gewürzt mit einer ordentlichen Prise von Wiener Schmäh. Damit hob sie sich von den bis dato üblichen posenhaften Singspielen ab, die zur Belustigung des einfachen Volks aufgeführt wurden. Andererseits zeigte sie sich aber auch nicht so elitär, altmodisch und vor allem teuer wie die große Oper.

Als Vorreiter am Wiener Theater betätigte sich Franz von Suppé, der 1860 die erste Wiener Operette zur Aufführung brachte. Die Show traf den Nerv des Zeitgeistes, da lag es nahe, den großen Hitlieferanten der Wiener Musikszene für weitere Produktionen hinzuzuziehen. So verband Johann Strauss die Theaterbühne mit dem Ballsaal und schuf schließlich mit der »Fledermaus« den umjubelten Höhepunkt der goldenen Phase dieser Wiener Operettenära. Zahlreiche seiner Welterfolge wie

»Eine Nacht in Venedig« oder »Der Zigeunerbaron« werden noch heute gern zur Aufführung gebracht.

Mit dem Siegeszug der Operetten setzte auch die Epoche der Diven ein. Glamouröse Sopranistinnen faszinierten das Publikum mit ihrem Charisma zu einer Zeit, in der Frauen ansonsten noch nicht allzu viel ausrichten konnten. Gleichzeitig gelang es so manchem Tenor, mit samtiger Stimme zum vielumjubelten Frauenschwarm aufzusteigen.

Die ersten großen Triumphe der Wiener Operette fielen in die Gründerzeit, eine Phase, in der es großen Teilen der Bevölkerung wirtschaftlich besser ging, in der Optimismus und Weltoffenheit das Lebensgefühl prägten. Gegen Ende des 19. Jahrhunderts begannen sich aber zunehmend gesellschaftskritischere Nuancen in die Thematik zu mischen, es entstanden Werke wie »Der Bettelstudent« oder »Die Landstreicher«.

Das Ende der unbeschwerten Romantik schildert Ödön von Horváth in seinem Drama »Geschichten aus dem Wiener Wald« von 1931. Es enthüllt zugleich die Scheinheiligkeit der sprichwörtlichen Wiener Gemütlichkeit. Denn das Stück spielt zur Zeit der großen Weltwirtschaftskrise Ende der Zwanzigerjahre des letzten Jahrhunderts. Es erzählt von Not, Elend, Arbeitslosigkeit und sozialem Abstieg vor dem Hintergrund kleinbürgerlicher Boshaftigkeit und Brutalität. Es ist sozusagen ein sozialkritischer Gegenentwurf zur heilen Welt der Operette und lässt alle süßlichen Klischees am Schluss entblättert zurück.

Und dennoch ist die Operette mit ihrer Walzerseligkeit und ihrem Melodienzauber für viele Österreicher auch heute noch eine Herzensangelegenheit. Denn manchmal ist es eben tröstlich, zumindest für eine kurze Weile in einer märchenhaften Traumwelt zu schwelgen.



Kaiserschmarrn

Zutaten für 4 Personen

6 Eier	1 Pck. Vanillezucker
180 g Mehl	30 g Rosinen
300 ml Milch	30 g Mandelblättchen
50 g Butter	30 ml Rum
30 g Zucker	Salz, Puderzucker

Zubereitung

Die Rosinen mit dem Rum überträufeln und zum Durchziehen beiseitestellen.

Die Eier in Eigelb und Eiweiß trennen. Die Eigelbe mit Mehl, Milch, Vanillezucker und Zucker in einer Schüssel zu einem glatten Teig verrühren und sodann die Mandeln untermengen. Die Eiweiße mit einer guten Prise Salz sehr steif schlagen und danach vorsichtig unter den Teig heben.

In einer großen Pfanne die Butter zerlassen und anschließend den Teig hineingeben. Mit dem Deckel verschließen und bei schwacher Hitze fünf Minuten lang stocken lassen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen und anschließend die Pfanne ohne den Deckel hineinstellen, bis die Oberseite des Kaiserschmarrns goldbraun geworden ist. Dann den Schmarrn herausnehmen, in unregelmäßige Stücke reißen, zurück in die Pfanne geben und mit den Rum-Rosinen vermischen. Noch einmal für 2 Minuten zurück in den heißen Backofen stellen, danach auf Tellern anrichten und mit Puderzucker überstreuen.

Nach Geschmack passen dazu Apfelmus oder ein anderes Kompott, z. B. Zwetschkenröster (Rezept siehe Seite 132).



Wiener Schnitzel

Zutaten für 4 Personen

Dünne Kalbsschnitzel aus der Oberschale (pro Person ca. 150 g)	100 g Mehl
3 Eier	200 g Paniermehl
60 ml Sahne	1 Zitrone
	Butterschmalz
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Schnitzel sollten so dünn wie möglich geschnitten sein, ca. 5-6 mm. Nicht mit dem Fleischklopfer bearbeiten, weil die Fleischstruktur beschädigt und der Geschmack beeinträchtigt würde.

Die Schnitzel salzen und pfeffern. Die Zitrone achteln. Die Eier aufschlagen und mit einer Gabel kräftig verquirlen. Die Sahne steif schlagen und unter die Eimasse ziehen. Die Eimasse, das Mehl und das Paniermehl jeweils auf einen Teller geben. Die Schnitzel zunächst im Mehl, dann im Ei und zum Schluss im Paniermehl wälzen. Das Paniermehl nicht zu fest am Fleisch andrücken.

Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen, sodass die Schnitzel darin schwimmen. Die Brattemperatur soll nicht zu hoch sein. Die Schnitzel von beiden Seiten ca. 3-4 Minuten braten, bis sie knusprig goldgelb sind. Dabei regelmäßig mit heißem Fett überschöpfen. Die Panade soll charakteristische Wellen werfen. Danach auf Küchenkrepp abtropfen und mit den Zitronenspalten servieren.

Dazu gibt es „Petersilerdäpfel“, also mit Petersilie bestreute Salzkartoffeln, sowie Häupterl-, Umrunk- oder Vogerlsalat mit Sahnesoße, also Kopf-, Gurken oder Feldsalat.

Das Märchen vom Wein – eine deutsch-österreichische Kriminalgeschichte

Die folgende Geschichte wäre eigentlich zum Schmunzeln, ständen nicht so niederträchtige Motive im Hintergrund. Sie handelt von Einfallsreichtum, Profitgier und Skrupellosigkeit, aber sie erzählt auch von Naivität, Pfennigfuchserei und Schnäppchenjagd um jeden Preis. So gesehen ist es eine Geschichte von der Gier an sich. Sie passt sehr gut in eine Zeit, in der das Wesen des Kapitalismus immer öfter in Frage gestellt wird, in der es sich mehr und mehr lohnt, über die Fromm'sche Frage nach Haben oder Sein zu reflektieren.

Die Geschichte, um die es geht, markiert vielleicht so etwas wie einen der ersten bedeutenden Meilensteine dieser Fragestellung in unserer Zeit der kapitalistischen Marktwirtschaft. Die Tageszeitung »Die Welt« ist sogar so weit gegangen, die zur »Mutter aller Lebensmittelskandale« zu stilisieren. Sie ahnen es schon – hier geht's ums Glykol.

Kehren wir zurück ins Deutschland der frühen Achtzigerjahre. Es herrschte eine andere Zeit. Die Bürger schwoften im holzverkleideten Partykeller, und wenn sie sich kein Holz leisten konnten, dann tat es auch eine Tapete mit Holzmuster. Braun und Beige in allen Variationen galten als modern. Als Häppchen dienten Salzstangen und Käsewürfel aus preiswertem Gouda, getrunken wurde Bier. Doch wenn es etwas feiner

zugehen sollte, dann kam Wein auf den Tisch. Als die besseren Weine galten Auslesen, das hatte sich inzwischen herumgesprochen. Auslesen besaßen noch einen weiteren Vorteil: Sie schmeckten süß. Und süßer Wein erfreute sich großer Beliebtheit. Außerdem wurde all das geschätzt, was nicht viel kostete. Des Trinkers größtes Glück musste also wohl ein billiger, süßer Wein sein. Wenn dann noch »Auslese« darauf stand, bestand kein Zweifel mehr, ein wirkliches Schnäppchen erwischt zu haben.

Wie leuchteten die Augen der Freunde süffigen Weins, als zur Mitte der Achtzigerjahre hin ihr Lieblingsgetränk mit einem Mal immer günstiger wurde. Ein Fläschchen österreichischer Spät- oder gar Auslese für nur 3,99 DM, für 3,49 DM, ja, nur noch für 2,79 DM! Discounter und Supermärkte lieferten sich wahre Schlachten um immer billigere Tröpfchen, und niemand stellte ernsthaft die Frage, wie die Produktion eines hochwertigen Weins zu solchen Dumpingpreisen überhaupt möglich sein konnte. Die Gier machte blind. Goldgelb und ölig schwer rann der Rebensaft verheißungsvoll in den damals so beliebten Römerpokal, verführte mit süßlich-schmeichelhaften Aromen, füllte den Gaumen mit lieblichem Wohlgeschmack und versetzte das Gehirn in einen zuckrig-klebrigen Rauschzustand. Betört wurde nachgeschenkt – und hoffentlich nicht zu oft. Denn für eine echte Saufnase hätte der Rausch leicht ein übles Ende nehmen können.

Im Juli 1985 platzte die Bombe. Bundesgesundheitsminister Heiner Geißler trat mit einer wahren Hiobsbotschaft an die Öffentlichkeit: Der vermeintlich so grandiose österreichische Wein war durch Panscherei verseucht. Gewissenlose Winzer hatten das auch als Frostschutzmittel verwendbare Diethylen-glycol – kurz »Glykol« genannt – hineingeschüttet, um ihren schwer verkäuflichen sauren Wein damit aufzuwerten. Billiger

Zechwein mutierte flugs zum edlen Tropfen und wurde zwar noch immer billig auf den Markt gebracht, aber doch deutlich teurer, als es zuvor möglich gewesen wäre.

Hämisch grinsend traten in der Folge Journalisten vor die Kamera und kippten demonstrativ Wein in die Kühler ihrer Autos. Es hörte sich auch einfach zu lustig an: Die Billigheimer hatten endlich mal so richtig eins auf die Mütze bekommen! Und das chemische Frostschutzmittel, so ergänzten die Reporter ihre spöttischen Berichte beruhigend, sei zwar irgendwie ekelig und gehöre natürlich nicht in den Wein, aber es sei auch gesundheitlich völlig unbedenklich. Na dann: Prost!

Warum aber starben mit einem Mal die Fische in dem Kanal, der von der burgenländischen Weinortschaft Gols aus in Richtung Neusiedler See führt? Manche Winzer hatten dort, als der Skandal ans Licht kam, aus Angst vor Entdeckung ihre Vorräte an Frostschutzmittel kurzerhand ins Wasser entsorgt. Die Fische verendeten jämmerlich, und doch sollte Glykol für menschliche Trinker völlig harmlos sein?

Fragwürdiger Spitzentreiter im Glykolgehalt wurde eine Welschriesling Beerenauslese aus Gols mit 48 Gramm pro Liter Wein. Wie schädlich sich der übermäßige Genuss dieses Gebräus tatsächlich auf den Menschen ausgewirkt hätte, ist bis heute umstritten.

Das sirupartige Diethylenglycol gehört zur Gruppe der Alkohole und diente schon in den Dreißigerjahren des vorigen Jahrhunderts zur Herstellung medizinischer Säfte. Mit dem als Antibiotikum verwendeten Sulfanilamid vermischt führte es damals in den USA zum Tod von mehr als 100 Menschen, darunter viele Kinder. Als Todesursache erwies sich eine Vergiftung durch das süße Diethylenglycol, die ein akutes Nierenversagen nach sich zog. Eine ähnliche Katastrophe wiederholte sich 1990 in Bangladesch, wo sich mehr als 300 Kinder an

mit Diethylenglycol versetztem Paracetamolsaft vergifteten. Die meisten der Kinder starben. 2006 fanden 174 Menschen in Panama durch mit Diethylenglycol verseuchten Hustensaft den Tod. Noch 2019 und 2020 gab es in Brasilien mehrere Todesopfer nach Vergiftungen durch mit Glykol verunreinigtes Bier. Dennoch taucht der Stoff noch immer in chinesischer Zahnpasta auf, die beispielsweise in Kinder-Zahnputz-Kits, in Hotels und in Altenheimen Verwendung findet.

Diethylenglycol schmeckt süß und verstärkt die Aromen des Weins. Amtliche Überprüfungen des Mostzuckergehalts bleiben davon unbeeinflusst, mit anderen Worten, die Panscherei fällt bei normalen Kontrollen nicht auf. Ein Chemiker, der sich für besonders schlau hielt, kam deshalb auf die Idee, dass sich Wein mit Diethylenglycol doch ausgezeichnet aufhübschen ließe. Er fand zwei Winzer mit ähnlich krimineller Energie, und gemeinsam riefen sie im schönen Burgenland eine perfide Weinmafia ins Leben. Immer mehr Winzer sprangen auf den verbrecherischen Erfolgsszug auf. Und immer mehr zuckeriger Wein aus Österreich flutete den deutschen Markt, der nach der süffigen Brühe geradezu lechzte.

Wer weiß, wie lange die Sache gutgegangen wäre, wenn nicht einer der Winzer in seiner Gier schließlich zu weit gegangen wäre. Vielleicht war er auch einfach nur dumm, jedenfalls reichte er mit seiner Steuererklärung eine dicke Rechnung über Diethylenglycol ein. Der zuständige Finanzbeamte wurde stutzig, denn der Mann besaß nur einen ganz normalen Trecker. Was um Himmels willen stellte er mit dem ganzen Frostschutzmittel an? Der brave Beamte informierte seinen Chef. Aber auch in Österreich mahlen die Mühlen der Bürokratie recht behäbig. Zunächst geschah nichts.

Erst ein gutes Jahr später, in der Weihnachtszeit 1984, tauchte in der Wiener Landwirtschaftsbehörde ein mysteriöser

Mann auf, benahm sich so konspirativ wie der Schwarzhändler Lefty aus der Sesamstraße und zog unter seinem Mantel etwas hervor: ein Fläschchen Diethylenglycol. Damit, so raunte er, versetzten die österreichischen Weinfälscher ihr Gesöff. Der Mann verschwand, wie es sich für einen Denunzianten gehört, genauso unerkannt, wie er gekommen war.

Nun endlich kam Bewegung in die Angelegenheit. Irgendjemand erinnerte sich an die Meldung vom unerklärlichen Diethylenglycol-Großeinkauf im Burgenland. Die Chemiker der Behörde machten sich an die Arbeit, und sieben Monate später wurde schließlich die Öffentlichkeit informiert.

Über Nacht implodierte der österreichische Weinmarkt zu einem Schwarzen Loch. Nicht nur das: Deutsche Weinhändler hatten illegalerweise ihre Produkte mit österreichischen Weinen verschnitten und dabei ahnungslos ebenfalls mit Glykol angereichert. Als besonders pikant erwies sich, dass manche der betroffenen Weine gerade noch mit bedeutenden Auszeichnungen prämiert worden waren. Die ganze Branche erschien plötzlich wie ein von Maden wimmelndes Rattenloch. Kaum jemand brachte noch Vertrauen auf, Weinflaschen verstaubten als unverkäufliche Ekelware in den Regalen der Händler.

Lieblicher Wein verlor mit einem Schlag jegliche Anziehungskraft. Vielleicht ist es dieser Geschichte geschuldet, dass alle, die etwas auf sich halten, heutzutage nach trockenem Wein verlangen. Das Trinken von süßem Wein gilt als Zeugnis schlechten Geschmacks. Zumindest geben die meisten eine solche Vorliebe nicht öffentlich zu. Die Verkaufszahlen zeigen nämlich nach wie vor eindeutig einen starken Hang deutscher Weintrinker zu lieblichem Rebsaft.

Sterbefälle, die durch glykolverseuchten Wein verursacht worden wären, sind nicht bekannt. Doch mit dem Weinskandal türmte sich nur eine erste Woge auf, der eine ganze Flut

Küss die Hand, gnä‘ Frau Geheimrat – die Inflation der Titel

Schon als Kind habe ich mich im Österreichurlaub darüber gewundert, dass meine Mutter dort stets respektvoll als »Frau Doktor« angeredet wurde. Zwar hatte mein Vater den akademischen Doktortitel ordnungsgemäß erworben, nicht aber meine Mutter. Sie betätigte sich als Hausfrau, wie in jener Zeit üblich. Ohne je studiert zu haben, besaß sie natürlich auch keinen akademischen Grad. Da mussten die Österreicher wohl etwas gründlich missverstanden haben, aber das kann ja passieren.

Später fiel mir auf, dass es nicht ganz so einfach sein konnte. Denn die Österreicher redeten sich auch untereinander gern mit irgendwelchen Titeln an, die nicht selten ziemlich geschraubt klangen. Wer kann sich schon etwas unter einem »Herrn Kommerzialrat«, einem »Herrn Bergrat« oder einem »Herrn Oberkontrollor« vorstellen? Zu letzterem gesellte sich seine Gattin, die »Frau Oberkontrollor«, was möchte wohl deren gemeinsame Aufgabe sein? Etwa das Lochen von Straßenbahnfahrkarten?

Keineswegs. Ein »Oberkontrollor« ist ein österreichischer Beamter des Mittleren Dienstes mit einer Gehaltsklasse ab Stufe 10, nicht mehr und nicht weniger. Würde es sich um einen Beamten des Gehobenen Dienstes handeln, so lautete sein Titel nunmehr »Amtsrat«. Es sei denn, er gehörte einer der Funktionsgruppen 3 bis 8 an, dann wäre er ein »Amtsdi-

rektor«. In anderen Gehalts- und Funktionsgruppen könnte er natürlich auch ein Ministerialrat, ein Fachoberinspektor, ein Kabinettsdirektor, ein Hofrat oder ein Referatsleiter sein. Es gibt noch etliche andere österreichische Amtstitel, allen gemein ist, dass sie von Beamten des Öffentlichen Dienstes im Rahmen ihrer Tätigkeit geführt werden.

Darüber hinaus ist es aber möglich, dass der österreichische Bundespräsident ihnen noch einen sogenannten »Berufstitel« verleiht. Dabei handelt es sich um berufsspezifische Ehrentitel, die im Rahmen der langjährigen Ausübung eines Berufs verdient werden können. Vorausgesetzt, diejenigen strengen sich ordentlich an. Dann können sie zum »Hofrat«, zum »Medizinalrat« oder zum »Oberschulrat« ernannt werden, auch »Professor«, »Kammersänger«, »Kammerschauspieler«, »Studienrat« oder »Forstrat honoris causa« gehören zum umfangreichen Repertoire der Ehrentitel. Ein Beamter, der in den Genuss einer solchen Ehrentitelverleihung kommt, besitzt das Recht, sich mit beiden Titeln zu schmücken – Amtstitel und Berufstitel. Wer als Wolfgang Huber geboren wurde und später eine Beamtenlaufbahn eingeschlagen hat, kann also leicht eines Tages zum Herrn Hofrat Professor Wolfgang Huber avancieren.

Wer den Herrn dann bei einer zwanglosen Soiree mit Musik von Johann Strauss kennenlernt, dem wird er sich bei einem Gläschen Schampus geflissentlich mit »Hofrat Professor Huber« vorstellen, keineswegs mit einem schllichten »gestatten, Huber« oder gar salopp mit »servus, i bin's Wolferl«. Denn Titel genießen in Österreich einen Stellenwert, dessen Dimension für alle Nicht-Österreicher kaum nachvollziehbar ist, ihr Ausmaß erscheint ihnen sogar befremdlich. Kaum ein Österreicher tritt im öffentlichen Leben einfach nur mit seinem Namen auf, stets ist eine Berufsbezeichnung oder besser noch

ein akademischer Titel mit angeführt. Kaum ein Briefbogen, über dem nicht ein »Mag.«, ein »Prof.« oder ein »Dr.« vor dem Familiennamen prangt oder gar die Abkürzung eines Amtstitels, die Außenstehenden meist kryptisch erscheint. Da wirkt es, als seien die Österreicher ein Volk der Hochgebildeten. Doch tatsächlich ist der Akademikeranteil in Österreich sogar ein gutes Stück geringer als in anderen Industrienationen. Sind sie alle Wiedergänger des legendären Hauptmanns von Köpenick, der sich mithilfe einer Uniform vom Trödelmarkt einen Status erschwindelt, der ihm nicht zusteht?

Die Wurzeln der österreichischen Titel-Affinität liegen tief in der vor gut 100 Jahren untergegangenen Donaumonarchie verborgen. Aus dieser Zeit stammen auch die heute leicht angestaubt klingenden Amtsbezeichnungen.

Damals bürgerte es sich ein, einen verdienten Beamten mit einem besonderen Titel auszuzeichnen. Denn das kam den Staat billiger als eine Gehaltserhöhung, machte sich aber gut und schmeichelte vor allem der Eitelkeit des so Geehrten. Entsprechend wurde er von nun an mit seinem neuen Titel ange redet, um seinen Verdiensten gehörigen Respekt zu zollen. Und weil den Frauen in jener Zeit der Zutritt zur Karriereleiter noch weitgehend verwehrt blieb, wurde der Gemahlin des Titelträgers nun ihrerseits Ehre erwiesen, indem sie am Titel ihres Gemahls teilhaben durfte. So entstand eine Gesellschaft aus Titelträgern auf der einen Seite, auf der anderen Seite verneigte sich ehrfurchtsvoll das titellose gemeine Volk.

Nach dem Zweiten Weltkrieg setzte jedoch eine wahre Inflation der Titel ein. Nicht nur die Beamten betonten weiterhin den schmucken Namen ihres Ranges, alle anderen konnten nun leichter zu akademischen Weihen gelangen. Doch auch ohne Studium ist es möglich, einen schönen Titel zu erhalten. Anwärter müssen ihn nur vom Bundespräsidenten verliehen

bekommen, und dazu ist es nicht einmal mehr erforderlich, zuvor eine ehrenhafte Beamtenlaufbahn hinzulegen. Sie brauchen nur ein fortgeschrittenes Alter zu erreichen und öffentliche Erfolge vorzuweisen. Künstler zu sein ist keine schlechte Voraussetzung dafür. Eine Karriere als Schlagersänger reicht schon völlig aus, vorausgesetzt, ein gewisses Minimum an jubelndem Publikum lässt sich nachweisen. Deshalb stellte es gar keine Frage dar, dass Udo Jürgens zum Professor aufstieg, und auch der Musikantenstadler Karl Moik durfte sich in die Riege derartiger Honoratioren einreihen.

Tatsächlich kennen die titelverliebten Österreicher fast 900 verschiedene Rangbezeichnungen, die dem Nachnamen vorangestellt werden. Wehe dem, der keine derartige Würde vorweisen kann. Denn Personen eines solch offensichtlich niederen Standes werden von österreichischen Titelträgern mit einer gewissen Herablassung betrachtet.

Um dem vorzubeugen, dürfen sich auch mehr und mehr Nichtakademiker mit den begehrten Diplombezeichnungen schmücken, sofern sie eine Ausbildung an einer entsprechenden Berufsbildungsschule absolviert haben. Das Alltagsleben in Österreich gestaltet sich nämlich leichter für alle, die sich als Diplom-Irgendwas vorstellen können. Das hat ganz praktische Auswirkungen, denn sie werden nicht nur deutlich höflicher behandelt, sie bekommen zum Beispiel auch spürbar leichter einen Arzttermin oder genießen bevorzugte Behandlung beim Bäcker um die Ecke.

Doch was sollen diejenigen tun, die trotz aller genannten Erleichterungen beim besten Willen keinen Titel vorzuweisen haben? Ihnen eröffnen sich zwei Möglichkeiten: blenden oder warten.

Blender tragen demonstrativ gleich mehrere anspruchsvolle Tageszeitungen oder andere niveauvolle Lektüre mit sich

herum und verstehen es, sich entsprechend gewählt zu artikulieren und distinguiert zu benehmen. Der nicht vorhandene Titel wird sich dann ganz von allein in Form eines »Professors« oder zumindest eines »Doktors« einstellen. Sollte das Vorhaben misslingen, bleibt immerhin noch das Warten. Denn wenn die Lebenshälfte erst einmal überschritten ist, stellt sich die Professorenwürde einigermaßen verlässlich ganz von selbst ein. Spätestens dann, wenn das Haupthaar ergraut oder besser noch ausfällt.

Was die Frauen anbelangt, so dürfen sich diese natürlich inzwischen mit ihrem selbst erlangten Titel schmücken. So weit ist die Emanzipation auch in Österreich längst gediehen. Schafft eine Frau das nicht aus eigener Kraft, so bleibt ihr noch immer die altbewährte Methode des Titelgewinns: der Weg zum Standesamt, vorausgesetzt, sie hat sich einen Titelträger geangelt. Der angeheiratete Titel gehört ihr deshalb natürlich rein rechtlich noch lange nicht, sie darf keineswegs darauf bestehen, mit »Frau Doktor« angesprochen zu werden. Und spätestens mit der Scheidung ist die geliehene Ehre wieder dahin. Wer unsicher ist, wie er eine Österreicherin ansprechen darf, fährt in der Alpenrepublik noch immer gut mit einem gestelzten »gnä‘ Frau«.

Beim zugehörigen Handkuss, dem in Österreich nach wie vor verbreiteten Ausdruck besonderer Wertschätzung, ist darauf zu achten, dass die Lippen bis zu einem Abstand von etwa zwei Zentimetern zum Handrücken der Dame hin abwärts geneigt werden. Keineswegs weiter. Handküsse dürfen zudem nur in geschlossenen Räumen oder auf Bahnsteigen gegeben werden, unter freiem Himmel wird die Geste bestenfalls angedeutet. Die Dame muss ihre Bereitschaft zur Entgegennahme der Huldigung andeuten, indem sie dem Herrn mit dem Handrücken auf halbem Weg entgegenkommt. Aber

unter keinen Umständen darf sie ihm den Armfordernd bis zum Kinn hinstrecken wie eine Hollywood-Diva längst vergangener Zeiten.

Die mit Handkuss geehrte Dame sollte zudem verheiratet oder wenigstens älter als dreißig sein. Das zu ermitteln, bleibt wohl der Intuition des Galans überlassen. Auf jeden Fall ist Vorsicht geboten: Das Küssen der Hand einer unverheirateten Dame kann leicht als Liebeserklärung gedeutet werden.

Bleibt noch eine Frage: Wenn ein titelloser Mann seinerseits eine Titelträgerin heiratet, sollte er dann mit dem Titel seiner Gemahlin angesprochen werden? Wird etwa der Gatte von Frau Geheimräatin Waltraud Huber zum Herrn Geheimräatin Huber? Doch so weit scheint die Emanzipation noch nicht fortgeschritten zu sein.



Linzer Torte

Zutaten

300 g Butter (zimmerwarm)	Schale von $\frac{1}{2}$ unbehandelter Zitrone (dünn geraspelt)
350 g Mehl	2 cl Rum
350 g rote Johannisbeermarmelade (Riebiselmarmelade)	6 cl Kirschwasser
200 g gemahlene Haselnüsse	1 Tl Backpulver
200 g Puderzucker	1 Tl gemahlener Zimt
3 Eigelbe	1 Msp. gemahlene Nelken
20 g Speisestärke	Salz
1 Pck. Vanillezucker	Butter und Mehl für die Backform sowie Mehl für die Arbeitsfläche
	Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Die gemahlenen Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten, bis sie duften, dann abkühlen lassen. Die Butter zusammen mit Mehl, Backpulver, Puderzucker, gemahlenen Haselnüssen, Vanillezucker, 2 Eigelben, 2 cl Kirschwasser, Zitronenschale, Zimt, Nelkenpulver sowie einer Prise Salz in eine Rührschüssel geben. Zunächst mit den Knethaken des Handrührgeräts, danach mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Zuletzt zwei gleich große Kugeln daraus formen, diese jeweils fest in Frischhaltefolie einwickeln und ca. 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Eine Springform gut mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben. Eine der beiden Teigkugeln nun zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie kreisrund ausrollen, bis sie etwa 6 cm mehr Durchmesser als die Springform hat. Sodann in die Springform legen und den Teig an den Rändern hochdrücken. Den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen. Die

Marmelade mit der Speisestärke und dem restlichen Kirschwasser verrühren und den Teigboden damit gleichmäßig bestreichen.

Den restlichen Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu Würsten mit ca. 1 cm Durchmesser rollen und den Kuchen damit gitterförmig belegen. Die Rollen am Rand jeweils leicht festdrücken. Das übrige Eigelb mit dem Rum verquirlen und das Teiggitter damit bepinseln. Im auf 180°C vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten lang backen, bis die Oberseite goldbraun ist. Dann abkühlen lassen und vor dem Servieren mit etwas Puderzucker bestäuben.

Ähnliche Torten waren schon in der römischen Antike bekannt. Das älteste Rezept für die Linzer Torte stammt aus dem 17. Jahrhundert, das macht es zum ältesten überlieferten Tortenrezept der Welt. Ob diese Torte tatsächlich in der Stadt Linz erfunden wurde, ist nicht gewiss. Doch den Namen der Stadt trägt das österreichische Traditionsgebäck bereits mindestens seit jener Zeit.

Magie am Bodensee – die Festspiele von Bregenz

Ein strahlender Sommertag neigt sich seinem Ende zu. Über dem Bodensee versinkt die Sonne in vielfarbiger Pracht. Ihre Feuerzungen bringen das helle Abendblau des ruhig liegenden Wassers noch ein letztes Mal zum Leuchten, der westliche Horizont hüllt sich in glühende Schleier undbettet sich allmählich mit sanften Pastellfarben zur Ruhe.

Ein wohliges Erschaudern durchströmt mich, und genussvoll lehne ich mich zurück. Da macht es auch nichts, dass mein Sitzplatz nur eine harte Plastikschale ist, in die ich mich schwerlich hineinkuscheln kann. Denn heute habe ich mir einen der größten Träume aller Opernfans erfüllt. Ich bin auf der Seebühne von Bregenz, zur Aufführung kommt die Aida von Giuseppe Verdi.

Alljährlich im Juli und August erblüht die Vorarlberger Landeshauptstadt Bregenz im Glanz ihrer Festspiele. Und für das besondere Flair dieser Veranstaltung sorgt kein Geringerer als der Bodensee selbst. Hinter der 60 Meter breiten Seebühne öffnet er sich als natürliche Kulisse, an deren überwältigende Schönheit kein Bühnenbild der Welt heranreichen kann. Trotzdem geben sich die Bühnenbildner natürlich allergrößte Mühe, dem Panorama aus Wasser, Horizont und Himmelszelt etwas Gebührendes entgegenzusetzen. Um hier aufzufallen, muss es allerdings schon etwas Überdimensionales sein.

Und so gibt es dieses Mal eine riesenhafte Freiheitsstatue in sattem Himmelblau, übersät mit goldenen Sternen. Allerdings ist die Figur entzweigebrochen – anderenfalls hätte die Statik der Unterkonstruktion ihr wohl auch schwerlich standhalten können. Übriggeblieben sind nur die zwei monströsen Füße, neben denen die Hand mit der Fackel aus dem Bodensee ragt. Das Haupt der Lady Liberty liegt zerborsten dahinter. Später während der Aufführung wird es sich aus dem Wasser heben und zu ihrem strahlenden Kränzen Kopf zusammenfügen. Dafür sorgen zwei gigantische Baukräne, die neben der Bühne im Wasser stehen und einen geradezu ernüchternden Kontrast zur fantasievollen Märchenwelt der Dekoration bilden. Denn diese spielt, von der New Yorker Symbolträgerin abgesehen, mit allerhand Ägyptischem. Ganz wie die Geschichte von der geraubten Prinzessin Aida, die ja auch im Land am Nil angesiedelt ist. Und deren großes Thema – abgesehen von der allgegenwärtigen Liebe – die Freiheit ist.

Ein Drama voller Symbolik und eine Inszenierung der Superlative mit Darstellern, die über, auf und vor allem auch im Wasser des Bodensees agieren. Höhepunkt des Spektakels ist das Entschweben von Sopranistin und Tenor. Unablässig singend entschwinden sie in einer Barke gen Totenreich und werden dabei von den Bühnenkränen bis in 55 Meter Höhe über den Bodensee emporgehievt – so etwas gibt es nur in Bregenz. Kein Opernhaus der Welt, nicht einmal die Arena di Verona, kann mit vergleichbaren Dimensionen aufwarten.

Alles begann gleich nach dem Zweiten Weltkrieg mit einer noch recht bescheidenen Aufführung von Mozartmusik und Ballett als »Spiel auf dem See«. Bregenz konnte es sich erlauben, seinen Bürgern schon damals musikalische Zerstreuung anzubieten, denn dort gab es weder gravierende Kriegsschäden noch Lebensmittelknappheit. Am sogenannten Gondelhafen

existierte 1946 allerdings noch keine Bühne, die Vorstellung fand vielmehr auf zwei Kieskähnen statt.

Trotzdem kamen die Musiker des Wiener Sinfonieorchesters gern, um hier Mozarts »Kleine Nachtmusik« zu spielen. Denn sie wurden in umliegenden Bauernhöfen untergebracht und konnten dort im Vergleich zu den trostlosen Bedingungen daheim geradezu schlemmen. Sie kehrten von nun an jedes Jahr wieder und blieben für mehrere Sommerwochen. Ihre regelmäßige Anwesenheit veränderte auch das Bewusstsein der Vorarlberger Bevölkerung grundlegend. Denn Vorarlberg liegt entlegen ganz im Westen Österreichs, damals verkehrstechnisch noch schlecht an den Rest des Landes angebunden. Aus diesem Grund gab es dort separatistische Tendenzen und den Wunsch nach einem Anschluss an die Schweiz. Erst die Festspiele von Bregenz schufen eine emotionale Anbindung an die damals noch junge Republik Österreich.

Die Besonderheit der Kulisse am Bregenzer Hafen fasziinierte die Zuschauer schon zu jener Zeit. Deshalb entstand dort 1950 dank einer großzügigen Spende die bis heute größte Seebühne der Welt mit zunächst 6.400, inzwischen sogar knapp 7.000 Plätzen. Gab es anfangs noch leichte Muse mit Operetten und Spielopern, so setzen die Veranstalter seit den Siebzigerjahren auf die große Oper und zunehmend auch auf die populären Musicals. Hochkarätige Besetzung und die Treue der Wiener Symphoniker als traditionelles Hausorchester der Festspiele sorgen dafür, dass die Darbietungen auch den hohen Erwartungen eines anspruchsvollen Festivalpublikums genügen können.

Stars wie Placido Domingo, José Carreras und Edita Gruberova feierten auf der Seebühne Triumphe, avantgardistische Regieideen, spektakuläre Lichteffekte, pompöse Bühnengestaltung und der Mut, auch weniger bekannte Opern zur Auf-

führung zu bringen, verhalfen den Bregenzer Festspielen zu internationalem Renommee. Bis zu 200.000 Gäste kommen alljährlich auf die Freilichtbühne am Bodensee. Aus Kostengründen werden die großen Produktionen inzwischen jeweils während zwei aufeinanderfolgenden Sommern gezeigt. Und neben großen Musikhappenings gibt es auch Filmaufführungen und andere Veranstaltungen. Einmal ist sogar James Bond zu Gast gewesen – in einer Szene von »Ein Quantum Trost« während der Bregenzer Aufführung von Puccinis *Tosca*. Aber der Superagent musste im Film natürlich Wichtigeres erledigen, als sich dem Musikgenuss hinzugeben.

Doch wie funktioniert das alles, draußen unter freiem Himmel und ganz ohne bauliche Unterstützung der Akustik durch eine Konzertmuschel oder Ähnliches? Die Aufführungen in der Arena di Verona finden zwar auch im Freien statt, die Konstruktion des antiken Amphitheaters sorgt jedoch für einen harmonischen Fluss der Klänge in ihrem Inneren. Sie bleiben dort gefangen wie in einem geschlossenen Theater. Diesen Vorteil kann die Bregenzer Bühne nicht bieten, sie ist nach allen Seiten hin offen, und gerade das macht ja ihren besonderen Reiz erst aus. Wie ist es möglich, dass die Festivalgäste hier trotzdem in den Genuss einer wohlgefälligen und hochkarätigen Klangharmonie kommen?

Das Geheimnis liegt in der Technik. Die Bregenzer Bühne ist mit einer aufwendigen Beschallungsanlage ausgestattet, die aus mehr als 800 Lautsprechern besteht. Und diese erhöhen keinesfalls nur die Lautstärke, vielmehr ermöglichen sie dank ausfeilter Feinabstimmung das weltweit einzigartige »Bregenzer Richtungshören«. Hierzu hat eine auf Großveranstaltungen spezialisierte Firma gemeinsam mit dem Fraunhofer Institut für Digitale Medientechnologie ein System entwickelt, dem es gelingt, unter freiem Himmel die Akustik

eines geschlossenen Konzertsals zu simulieren. Von jedem einzelnen Platz aus können die Zuhörer den Sängern akustisch folgen – und zwar immer entsprechend der jeweils aktuellen Position auf der Bühne. Die Stimme wird um wenige Millisekunden zeitverzögert über etliche Lautsprecher im Bühnenbereich verteilt, das System reagiert dabei auf Bewegungen der Sängerinnen und Sänger. So entsteht der Eindruck, dass der Ton von dort kommt, wo diejenigen sich gerade befinden. Und zusätzlich erlaubt es die raffinierte Anlage, überraschende Klangeffekte mitten im Publikum zu platzieren.

Noch bis 2004 mussten die Musiker des Orchesters im engen Orchestergraben spielen, der sich innerhalb des 30 mal 24 Meter großen Betonkerns der Seebühne befindet. Hier blieben sie und ihre Instrumente den Launen des Wetters schutzlos ausgesetzt. Die moderne Beschallungstechnik ermöglicht es inzwischen, dass das Orchester in das Festspielhaus umziehen konnte, das an die Seebühne angeschlossen ist. Dort hinein dürfen auch die Zuschauer und Darsteller flüchten, wenn das wechselhafte Bodenseewetter partout nicht mitspielen will. Dieses Privileg gilt aber nur für die erste Preiskategorie, denn der Platz im Festspielhaus ist begrenzt. Alle anderen bekommen ihr Geld zurück, falls die Aufführung abgesagt oder wegen schlechten Wetters nach weniger als 60 Minuten abgebrochen werden muss.

Regnet es aber nur wenig, so wird weitergespielt. Die Festspieleleitung erstattet nämlich nur ungern die Eintrittsgelder. Die Darsteller auf der Bühne müssen ja ohnehin ihre Wasserfestigkeit ständig aufs Neue unter Beweis stellen. Und die »halbszenische« Aufführung im Festspielhaus kann mit der fantastischen Kulisse vor dem Bodensee auch nicht wirklich mithalten. Deshalb gilt oft selbst Platzregen in Bregenz als »nicht zu starker Regen«, die Aufführung findet statt. Wetter-

feste Kleidung ist an solchen Tagen unerlässlich, das Öffnen von Regenschirmen hingegen verboten.

Da habe ich ausgesprochenes Glück gehabt. Tagelang hatte es geschüttet wie aus Eimern. Doch pünktlich zum Aufführungstermin riss der Himmel zu einem strahlenden Tag auf. Der mündete in einen vielfarbigen Sonnenuntergang und klang mit einer lauen Sommernacht aus.

Nun verzauberte die Magie des Sternenzelts das surreale Bühnenbild. Als der Chor gerade zum Triumphmarsch anhob, legte im Hafen ein Schiff ab. Hell erleuchtet glitt es langsam über den nächtlichen Bodensee dahin, begleitet von majestäischen Klängen. Dem Horizont entgegen, wo in der Ferne Tausende von Lichtern am Seeufer glitzerten. Zusammen mit der erhabenen Musik, den herausragenden Leistungen der Mitwirkenden und den spektakulären Effekten verschmolz diese Aufführung der Aida zu einem Kulturreignis der Superlative.



Bodenseefelchen mit Kren-Oberssauce

Zutaten für 4 Personen

4 küchenfertige Bodenseefelchen	50 g frisch geriebener Meerrettich (Kren)
2 Schalotten	80 g Butter
2 Knoblauchzehen	30 g Speisestärke
150 ml Sahne (Obers)	1 Zitrone
150 ml Gemüsebrühe	1 kl. Bd. Schnittlauch
150 ml Grüner Veltliner	Salz, Pfeffer
100 g Mehl	

Zubereitung

Schalotten und Knoblauch schälen und fein hacken. Die Hälfte der Butter in einem Topf erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin glasig anbraten, schließlich mit Gemüsefond und Wein ablöschen. Die Flüssigkeit auf die Hälfte einreduzieren lassen, dann die gut mit der Speisestärke verquirlte Sahne hinzugeben. Kurz aufwallen lassen, anschließend die Hitze reduzieren, salzen, pfeffern und den Meerrettich einrühren.

Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Zitrone auspressen. Die Felchen waschen, trocken tupfen und mit dem Zitronensaft beträufeln. Danach salzen, pfeffern und ringsum im Mehl wälzen. Überschüssiges Mehl vorsichtig abklopfen.

Die restliche Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Felchen hineinlegen. Von beiden Seiten jeweils 3 Minuten lang braten. Auf vorgewärmten Tellern anrichten, die Sauce dazugießen und alles mit den Schnittlauchröllchen überstreuen.

Dazu passen Salzkartoffeln und grüner Salat.

Schönheit will hoch hinaus – die Traumstraße am Großglockner

Der Fußweg über die Alpen ist beschwerlich. Davon hätte Ötzi uns viel erzählen können. Aber was sollten die Menschen tun, wenn sie auf kürzestem Weg vom Norden Europas in den Süden gelangen wollten oder umgekehrt? Die Verlockungen reizten schon immer. Sowohl diesseits als auch jenseits der Alpen fanden sich Dinge, die die jeweils anderen Völker selbst nicht besaßen. Und für exotische Luxusgüter gab es stets große Nachfrage.

Also blieb keine andere Wahl, als den Alpenhauptkamm zu überqueren. Schon seit Menschengedenken gab es auf dem Gebiet des heutigen Österreichs bewährte Passwege, allen voran den Brenner, gefolgt von den Radstädter Tauern und schließlich dem Hochtor am Großglockner als dritt wichtigstem Alpenübergang. Hier legten die Römer einen mit Lasttieren begehbaren Saumpfad an, der wiederum einer noch viel älteren Passage aus vorkeltischer Zeit folgte.

Am Scheitelpunkt Hochtor errichteten die Römer ein großes Passheiligtum. Es stellte wohl das höchstgelegene antike Heiligtum Europas dar, höher noch als der Olymp. Denn für die Römer gab es neben dem Handel einen weiteren wichtigen Grund zur Überquerung der Alpen: ihre Eroberungszüge. Da mochte es angemessen sein, die Götter an schwierigen Wegpunkten gnädig zu stimmen.

Wachsende Bevölkerungszahlen, prosperierende Handelsbeziehungen, religiös motivierte Pilgerreisen und schließlich die aufkeimende Reiselust ließen die Bedeutung der Alpenpässe beständig steigen. So wurde schließlich die Route über den Brennerpass, den schon Goethe auf seiner italienischen Reise überquerte, immer besser ausgebaut. Seit 1867 gibt es hier die erste Eisenbahnstrecke, die über den Alpenhauptkamm führt. Der Brennerpass liegt 1.370 Meter hoch, wohingegen beim Radstädter Tauernpass fast 400 weitere Höhenmeter überwunden werden müssen. Entsprechend zog sich die dortige alte Römerstraße mit zahlreichen Kehren und mehr als acht Prozent durchschnittlicher Steigung an den Berghängen empor.

Nach dem Ersten Weltkrieg kam es in Europa zu einer politischen Neuordnung, die auch Österreich betraf. Südtirol gehört seither zu Italien, der Brenner markierte ab jetzt die Grenze zwischen beiden Ländern. Wer von nun an vom Salzburger Land oder von Nordtirol aus nach Kärnten oder Osttirol reisen wollte, ohne eine Grenze zu überqueren, musste den weiten Umweg über den Radstädter Tauernpass in Kauf nehmen, der ganze 156 Kilometer weiter im Osten liegt. Ein unhaltbarer Zustand.

So begannen die Österreicher, über einen Ausbau des Hochtorpasses am Großglockner nachzudenken. Das bedeutete freilich kein leichtes Unterfangen, denn der historische Pass lag in 2.576 Metern Höhe. Doch bereits seit 1908 gab es einen Fahrweg zum Glocknerhaus, das immerhin schon 2.132 Meter hoch liegt. Es entstand 1875 als Schutz- und Unterkunftshaus, eine beachtliche Leistung, weil es zu dieser Zeit noch in ziemlich unzugänglichem Gelände lag. Die gewaltigen Baukosten wurden mithilfe einer Lotterie aufgebracht. Aber das Glocknerhaus erwies sich schon bald als Touristenattrak-

tion, und so wurde schließlich eine in Serpentinen verlaufende Fahrstraße angelegt, um einen leichteren Zugang zu ermöglichen. Die Angelegenheit erforderte erheblichen Aufwand, auf gut elf Kilometern Länge wand sich der 2,5 Meter breite und nur teilweise befestigte Weg mit zehnprozentiger Steigung bergauf. Ihn zu erhalten, erwies sich zudem als kostspielig, sodass schließlich eine Maut erhoben wurde. Das lohnte sich, denn immer mehr Menschen kamen, um diese damals größte Attraktion Oberkärntens zu bewundern.

Da müsste doch noch mehr möglich sein, sagten sich die Herren im zuständigen Ministerium und beauftragten schließlich 1922 den Ingenieur Franz Wallack mit dem Bau der Großglockner-Hochalpenstraße. Der Mann galt als begeisterter Motorist, erwies sich allerdings nicht minder als leidenschaftlicher Faschist, der sich in der NS-Zeit mehrfach um Aufnahme in die NSDAP bemühte. Doch gehörte er auch dem Rotary Club an, der den Nazis wegen seiner internationalen Ausrichtung missfiel. Deshalb blieb Wallack die Parteimitgliedschaft verwehrt. Glück für ihn, denn so konnte er nach dem Krieg unbescholtene die Früchte seiner Arbeit ernten, weitere ehrgeizige Projekte in Angriff nehmen und zum hochangesehenen Ehrenbürger der Stadt Salzburg aufsteigen.

Wallack betrachtete sich als großen Naturfreund, und so legte er den Fokus auf einen Straßenverlauf, der sich möglichst harmonisch in das Gelände einfügen und dabei der Umgebung den geringstmöglichen Schaden zufügen sollte. Ihm gelang nicht nur der Bau der ausgesprochen ästhetisch angelegten Großglockner-Hochalpenstraße, der schließlich zwischen 1930 und 1935 erfolgte. Auf Wallacks Konto gehen nämlich außerdem noch andere spektakuläre Alpenstraßen, zum Beispiel die über den Gerlospass von Mittersill ins Tiroler Zillertal. Außerdem plante er Seilbahnen sowie Kraftwerke und

entwickelte einen Rotationsschneepflug, der in dieser Form bis heute an der Großglocknerstraße zum Einsatz kommt. Denn noch im Frühjahr erreicht der Schnee hier im Hochgebirge mitunter bis zu acht Meter Höhe, der bisherige Rekord wurde im Winter 1953 mit 21 Metern Schneehöhe gemessen.

Der Bau der Großglockner-Hochalpenstraße fiel in eine Zeit wirtschaftlicher Depression. Die Finanzierung machte Sondergesetze erforderlich, und es half nur wenig, dass die Baukosten mit umgerechneten 65 Millionen Euro um gut eine halbe Million niedriger ausfielen, als ursprünglich veranschlagt. Wäre nicht 1932 der Austrofaschist Engelbert Dollfuß zum österreichischen Bundeskanzler gewählt worden und hätte dieser sich nicht staatsstreichartig zum Diktator erhoben, so wäre womöglich alsbald das Aus für das Großbauprojekt am höchsten Berg Österreichs gekommen.

Aber Dollfuß schielte ärgerlich auf den Ausbau des Straßennetzes, den sein machtbesessener Landsmann derweil nebenan in Deutschland vorantrieb. Durch frenetischen Bau von immer mehr Straßen wurden dort die Arbeitslosen von selbigen geholt, dieses Konzept musste sich doch auch auf Österreich übertragen lassen! Und außerdem würde sein Volk dadurch den Deutschen in nichts nachstehen. Straßen zu bauen, hieß also, zwei Fliegen mit einer Klappe zu schlagen!

Ein Gutteil der für dieses gigantische Projekt freigestellten Gelder floss in die Anlage der Großglockner-Hochalpenstraße. 3.200 Menschen fanden allein hier Arbeit, und weil das Automobil in jener Zeit immer moderner wurde, explodierte gleichzeitig die Zahl der Kraftfahrzeuge auf den Straßen. Dollfuß schien alles richtig gemacht zu haben.

Diese Ansicht teilten jedoch keineswegs die österreichischen Nationalsozialisten, die vom Austrofaschismus nichts hielten. Denn im Gegensatz zur Rassenideologie des Natio-

nalsozialismus fußte der Austrofaschismus auf einer streng katholisch geprägten Ständeideologie. Der Machtkampf der Verblendeten führte schließlich 1934 zum Juliputsch der österreichischen Nationalsozialisten, der zwar gründlich daneben ging, Dollfuß jedoch eine tödliche Schussverletzung eintrug. Doch unbeeindruckt von den politischen Verwicklungen richtete sich das Augenmerk weiter Teile der Bevölkerung auf die neue Alpenstraße. Nach ihrer Fertigstellung schraubten sich jährlich fast 375.000 Besucher deren enge Windungen hinauf.

Erst der Ausbruch des Zweiten Weltkriegs brachte das vorläufige Ende der neuen Massenmobilisierung, weil jene nun zwangsweise in eine andere Richtung drängte. Die Befahrung mit schweren Panzern, gewaltsame Schneeräumaktionen und nicht zeitnah behobene Unwetterschäden trugen der Großglockner-Hochalpenstraße in den Kriegsjahren schwere Läderungen ein.

Obwohl es nach dem Krieg andere dringende Sorgen gab, wurde trotzdem zügig auf die Sanierung und schon bald auf den bequemeren Ausbau der Straße gesetzt. Die weitere Entwicklung sollte den vorausschauenden Verkehrsplanern recht geben. Denn in den Fünfzigerjahren nahm der Massentourismus seinen Anfang, und die Großglocknerstraße avancierte zu einem der ersten magischen Anziehungspunkte. Schon bald rentierte sich die Straße über die üppig sprudelnden Maut-einnahmen.

Nun kurvte eine fröhliche Schlange von knatternden VW-Käfern und schicken Cabriolets die Hänge hinauf zum Hochtortunnel am Scheitelpunkt in 2.504 Metern Höhe, dank dessen Hilfe die letzten 72 Meter des Anstiegs hinauf bis zum Bergkamm erspart bleiben. Die kriegsgebeutelten Menschen genossen die grenzenlose Freiheit eines spektakulären Blicks über die höchsten Gipfel der österreichischen Alpen.

Ihre begeisterten Schilderungen und zahlreiche Urlaubsfotos ließen den Mythos bis in unsere Zeit fortleben, die Großglockner-Hochalpenstraße gehört zu den schönsten und beliebtesten Aussichtsstraßen der Welt. Deshalb wurde sie im Lauf der Jahrzehnte immer besser gestaltet und um zahlreiche Attraktionen erweitert.

Am Fuscher Törl zweigt die Edelweißstraße ab, eine 1,6 Kilometer lange Rundstraße, die mit bis zu vierzehnprozentiger Steigung den höchsten Punkt der Großglocknerstraße erreicht und wo sich deren atemberaubendstes Panorama eröffnet. Die Existenz dieses Höhepunkts der alpinen Ausfahrt ist einer Laune des Bauingenieurs Wallack zu verdanken. Er konnte nämlich etwas Geld einsparen, das er kurz entschlossen für den Bau der Nebenstrecke zum Aussichtspunkt einsetzte. In nur 47 Tagen wurde die Piste dem Felsen abgerungen, und die Anstrengung hat sich gelohnt. Denn hier sind sagenhafte 37 Dreitausender zu überschauen.

Auch die Gletscherstraße zweigt unterwegs von der Hauptroute ab und führt auf die Kaiser-Franz-Josefs-Höhe. Sie ist eine Stichstraße, die in 2.360 Metern Höhe an einem Besucherzentrum endet. Hier befindet sich auch das weltweit höchstgelegene Automobilmuseum.

Der Namensgeber der Kaiser-Franz-Josefs-Höhe ist im Jahr 1856 persönlich hier heraufgekommen, weil er die Pasterze sehen wollte, den mit acht Kilometern Länge größten Gletscher Österreichs. Damals konnte er freilich nicht bequem hinauffahren, sondern musste einen beschwerlichen vierstündigen Aufstieg in Kauf nehmen. Die Kaiserin Elisabeth – bekannt als Sissi – empfand das als zu mühsam. Sie gab sich mit einem Ausritt zum Bretterboden zufrieden, an dem heute das inzwischen ausgebauta Glocknerhaus steht. So musste der Kaiser den grandiosen Anblick der Pasterze ohne seine Frau

genießen. Damals präsentierte sich der Gletscher noch doppelt so groß wie heute. Jahr für Jahr fordert die Klimaerwärmung ihren Tribut und lässt weitere zehn Meter Gletschereis dahinschmelzen. Dadurch ist der Wanderweg, der zur Gletscherzunge führt, ständigen Veränderungen unterworfen. Auf der gegenüberliegenden Talseite dominiert der Großglockner das Panorama, mit 3.798 Metern höchster Berg Österreichs.

Heute wird nicht mehr wie noch in den 1930er-Jahren die Zahl der Besucher der Großglockner-Hochalpenstraße ermittelt, vielmehr werden die einzelnen Fahrzeuge registriert, und das sind immerhin rund 270.000 pro Jahr. Besonders Hartgesottene befahren die Großglocknerstraße mit dem Fahrrad, für sie zählt die Strecke zu den beliebtesten Herausforderungen Österreichs. Ihr Weg führt sie mitten durch den Nationalpark Hohe Tauern, Lebensraum für zahlreiche Alpenpflanzen und Tiere wie Gämsen, Steinböcke, Murmeltiere, Bart- und Gänsegeier. Ob die Radfahrer das während ihres ungeheuerlichen Kraftakts wohl noch genießen können?



Eierschwammerln in Knödeln und Sauce

Zutaten für 4 Personen

500 g Kartoffeln	4 Knoblauchzehen
200 g Mehl	1 El Stärkemehl
100 g Semmelbrösel	150 ml Gemüsefond
2 Eier	150 ml Sahne
900 g kleine Pfifferlinge (Schwammerln)	1 großes Bund Blattpetersilie
150 g Butter	½ Tl Zucker
2 Zwiebeln	Salz, Pfeffer
3 Schalotten	

Zubereitung

Die Kartoffeln in der Schale garen, dann pellen und ganz abkühlen lassen. Die Pilze sehr kurz unter fließendem Wasser abbrausen, auf Küchenkrepp trocknen und gründlich putzen. Pilze, die zu groß sind, teilen. Die Petersilienblättchen abzupfen und fein hacken. Schalotten, Zwiebeln und Knoblauch schälen und ebenfalls fein hacken.

50 g Butter in einer Pfanne zerlassen und die Zwiebeln sowie die Hälfte des Knoblauchs darin anbraten. Die Hälfte der Pilze hinzugeben und so lange braten lassen, bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Dabei salzen und pfeffern. Nun das Paniermehl unterrühren und kurz mit anschwitzen, die Pfanne vom Herd nehmen, 1 Ei hinzugeben und alles sofort gut verrühren. Zum Schluss die Hälfte der Petersilie unterheben.

Die Kartoffeln gründlich zerstampfen oder durch eine Kartoffelpresse drücken und in eine Schüssel geben. Das übrige Ei hinzuschlagen, das Mehl und 50 g weiche Butter dazugeben, die Masse salzen, zu einem geschmeidigen Teig verkneten und Knödel daraus rollen.

In jeden Knödel ein großes Loch drücken, aus der Pilzmasse kleine Kugeln formen, diese jeweils in einen Knödel geben und das Loch verschließen. In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen, dann die Hitze reduzieren und die Knödel hineingleiten lassen. Bei milder Temperatur 15 Minuten ziehen lassen, anschließend mit dem Schaum- löffel herausnehmen.

Für die Sauce die restliche Butter in einer Pfanne zerlassen und die Schalotten sowie den restlichen Knoblauch darin anbraten. Die übrigen Pilze hinzugeben und kurz mitbraten. Mit dem Gemüsefond ablöschen. Aufkochen lassen, die Hitze reduzieren und die Sahne unterrühren. Ein wenig von der Flüssigkeit entnehmen und gut mit dem Stärkemehl vermengen, danach wieder unter die Sauce rühren. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und erneut kurz erhitzen. Zum Schluss die Hälfte der übrigen Petersilie unterrühren.

Die Pilzsauce auf Tellern anrichten und die Knödel darauflegen. Mit der restlichen Petersilie bestreuen.

Dazu passt ein knackiger Blattsalat. Natürlich können die Pilzsauce und/oder die Pilzknödel auch gut als Beilage z. B. zu kurzgebratenem Fleisch serviert werden.

Vom Wienerlied bis in die Charts – der tragische Held des Austropop

Manche Wiener behaupten, ihre Stadt sei der morbideste Ort der Welt. Ich weiß nicht, ob das stimmt, doch an einem wolkenverhangenen Tag scheinen mir solche Empfindungen nicht abwegig. Vor allem, als ich über den Wiener Zentralfriedhof spaziere.

Zwischen all den Stein gewordenen Zeugnissen der Trauer möchte ich fast schon in trübe Gedanken versinken, da reißt mich ein plötzlicher Anblick jäh aus der Melancholie. Es scheint, als habe sich Graf Dracula aus einem der Gräber erhoben! Erschrocken weiche ich zurück. Der Unheimliche hat die Arme weit auseinandergerissen und öffnet dabei sein schwarzes Cape, als wollte er sich schon im nächsten Moment auf mich stürzen, um mir das Leben auszusaugen. Drohend ragt hinter ihm ein großer Obelisk aus dunkelrotem Stein in den düsteren Himmel, wie ein Phallussymbol der Finsternis. Bin ich etwa in den Abgrund einer Zwischenwelt gestürzt, in der Dämonen herrschen?

Schon will ich die Flucht ergreifen, doch im letzten Moment zögere ich und sehe noch einmal genauer hin. Da stimmt doch etwas nicht! Das Ungetüm ist kein blutrünstiger Vampir, sondern bloß eine verpixelte Abbildung auf dickem Panzerglas. Um sie herum scharen sich grüne Plastikvasen mit leuchtend bunten Friedhofsblumen. Gladiolen, Chrysanthemen und

Lilien, im Beet davor leuchten fleischfarbene Begonien, als handele es sich um den säuberlich gepflegten Vorgarten in einer biederer Siedlung. Im Gras liegen Gips-Engelchen und andere Nippesfiguren aus der Gartenabteilung des Baumarkts. Der Name »Hans Hözel« steht auf einer Basaltsäule, die als Grabstein fungiert. Dann erst fällt mein Blick auf die Inschrift, die mit weißen Glas-Buchstaben von der Spitze des Obelisken leuchtet: Falco.

Hat Falco, der Rebell des Austropop, diese posthume Demütigung durch schrillen Kitsch wirklich verdient? Der Frauenschwarm, der Siegertyp, der die amerikanischen Billboard-Charts mit dem Selbstbewusstsein eines Feldherrn erstmühte und sich als erster und bis heute einziger Interpret mit einem deutschsprachigen Song souverän an deren Spitze setzte? Nur einem einzigen Österreicher gelang ein vergleichbarer Hit-Erfolg in den USA: dem Wiener Anton Karas mit dem auf der Zither gespielten Instrumentalstück »Harry-Lime-Theme«, der Titelmusik des Films »Der dritte Mann« von 1949. Aber dabei wird nicht gesungen.

Mit »Rock Me Amadeus« gelang Falco 1986 der internationale Durchbruch, nachdem er seit seinem 1982 veröffentlichten Hit »Der Kommissar« schon im deutschsprachigen Raum zum Star aufgestiegen war. Mit seinem akzentuierten Sprechgesang gilt Falco als Pionier der deutschsprachigen Rap-Szene, und mit seinem Sprachgemisch aus Wiener Dialekt, Hochdeutsch und Englisch als Erfinder des sogenannten »Manhattan-Schönbrunner-Deutsch«. Seine Texte sind teils witzig, teils nachdenklich, thematisch kreisen sie um Liebe, Drogen und Dekadenz.

Mit »Jeanny« erreichte der Wirbel um Falco eine polarisierende Spitze, denn der nebulöse Text erlaubt mehrdeutige Interpretationen. Zudem existieren verschiedene Versionen

des Songs. Fakt ist jedoch, dass vor allem das dazugehörige Video die Assoziation verstärkt, dass es hier um einen psychotisch gestörten Mörder geht, der einer jungen Frau nachstellt, obwohl tatsächliche Gewalt dabei nie klar zum Ausdruck kommt. Trotzdem schlugen die Wogen hoch, etliche Radiosender boykottierten den Titel. Der Schuss ging allerdings nach hinten los, er katapultierte »Jeanny« auf Platz eins der österreichischen, deutschen und schweizerischen Charts und machte den Song zur meistverkauften Single des Jahres 1986. Diese Zeit stellte den Höhepunkt in Falcos Karriere dar.

Der Austropop musste einen langen Weg zurücklegen, bevor er mit Falco einen gefeierten Weltstar auf die Bühne bringen konnte. Seine Wurzeln liegen einerseits im satirischen Gesang des Wiener Theaters im 19. Jahrhundert, andererseits im Wienerlied, das wienerische Gemütlichkeit mit einer leicht schwermütig angehauchten Fröhlichkeit vermischt, natürlich im entsprechenden Dialekt. »O, du lieber Augustin« gilt als einer der ersten Vertreter dieses Genres und Hans Moser als einer seiner bekanntesten Interpreten in der Mitte des vergangenen Jahrhunderts.

In den Fünfziger- und Sechzigerjahren brach dann die Schlagerwelle von Deutschland ausgehend über Österreich herein. Manche sprangen sehr erfolgreich auf und surften damit zu großen Erfolgen, zum Beispiel Peter Alexander, der charmetriefenden Wiener Schmäh auch in deutschen Wohnstuben verbreitete, oder Udo Jürgens, der es verstand, den Schlager teilweise mit ernsteren Themen in Richtung Chanson zu lenken.

Doch nicht jedem Österreicher gefiel der neue Trend zum Schlager. Der ORF-Generalintendant sprach schließlich 1969 ein Machtwort und schob der wachsenden Flut seichter Liedchen mit dem »Schnulzenerlass« einen Riegel vor. Statt

deutschsprachiger leichter Muse sollte ab sofort im öffentlich-rechtlichen Rundfunk Österreichs nur noch internationale Popmusik gespielt werden. André Heller, damals noch Radio-moderator bei Ö3, zeigte sich begeistert. Denn damit, so der spätere Chansonnier und Aktionskünstler, habe der Intendant für die »Ent-Roy-Blackisierung« der österreichischen Jugendkultur gesorgt und den Weg freigemacht für Leute wie Led Zeppelin, Frank Zappa oder die Rolling Stones sowie für eine allgemeine Durchlüftung.

Höchste Zeit für etwas Neues, und so erhob sich in den Siebzigerjahren die österreichische Dialektwelle als Kontrastpunkt zum Schlagerhype, der die landeseigene Musikszene bei den deutschen Nachbarn noch fest beherrschte. Die Österreicher sangen jetzt Österreichisch, und statt seichten Schmus dichteten sie witzige, griffige und inhaltsreiche Texte. Nun begann die große Zeit von Leuten wie Peter Cornelius, Marianne Mendt, André Heller, Georg Danzer und Wolfgang Ambros, der nicht nur einige Chart-Hits lieferte, sondern mit dem satirisch-klamaukigen Alpendrama »Der Watzmann ruft« auch Experimente wagte.

Als in den Achtzigerjahren die »Neue Deutsche Welle« im Nachbarland den Schlagerstaub aufwirbelte, konterte Österreich mit Künstlern wie Rainhard Fendrich oder der Pop-Rock-Gruppe Erste Allgemeine Verunsicherung. Unter Federführung ihres Frontmanns Klaus Eberhartinger bereicherte diese ihre witzigen bis albernen Texte mit ernsten politischen und gesellschaftskritischen Inhalten. Andere Österreicher wagten sich nun auf das Terrain der englischen Sprache, das Musikprojekt Supermax des Wieners Kurt Hauenstein landete mit »Lovemachine« einen internationalen Nummer-Eins-Hit, der Gruppe Opus gelang das Gleiche mit »Live is Life«.

Doch als schillernder Star jener Zeit trat Falco ins Rampenlicht. Eigentlich hieß der gebürtige Wiener Johann Hölzel, genannt Hans. Mit diesem Namen, so sagte er später, sei im Musikgeschäft wohl kaum ein Preis zu gewinnen. Deshalb nannte er sich stattdessen »Falco«, und zwar als Reminiszenz an den während der Siebzigerjahre erfolgreichen DDR-Skispringer Falko Weißplog.

Falco überlebte 1957 als einziger eine Drillingsgeburt. Dem Arbeiterkind wurde schon im Alter von fünf Jahren an der Wiener Musikakademie ein absolutes Gehör bescheinigt. Alle Versuche, den Jungen in eine bürgerliche Laufbahn zu drängen, scheiterten deshalb kläglich. Falco wurde Musiker, und sein glänzender Erfolg schien die Logik dieser Berufswahl zu bestätigen.

Doch wie so manches Genie war Falco ein Getriebener. Sein selbstgewisses und oft arrogant wirkendes Auftreten blieb stets nur Fassade, tatsächlich plagten Falco schwere Versagensängste, und nach seinem Erfolg in den US-Charts litt er schlimmer denn je. Nie wieder würde ihm Derartiges glücken, so glaubte er, und statt seinen Triumph zu genießen, empfand er nichts als verzweifelte Trauer.

Auf der anderen Seite stand sein Privatleben, das alles andere als glücklich verlief. Zwar trat er öffentlich als Frauенheld auf, begleitet und umschwärmelt von den schönsten Models, doch ersehnte er insgeheim nichts mehr als ein solides Familienglück. Mit der Geburt seiner Tochter im Erfolgsjahr 1986 schien auch dieser Wunsch in Erfüllung zu gehen. Falco zeigte sich als enthusiastischer Vater, gesegnet von Fortuna, die in diesem Jahr offenbar ihr gesamtes Füllhorn über ihm ausschüttete.

Doch der Höhenflug endete jählings im Absturz. Falcos Ehe scheiterte nach nur einem Jahr, ein Vaterschaftstest raubte

ihm seine Illusionen, denn er war nicht der Vater des Mädchens. So begann eine Talfahrt, die ihn unaufhaltsam tieferen Abgrund führte. Mit Kokain überstäubte er seine Zweiflung, mit der Scheidung und immer neuen teuren Autos schmolz sein gerade erst verdientes Vermögen dahin. Falco ging bankrott und zog sich in die Dominikanische Republik zurück.

Mit »Mutter, der Mann mit dem Koks ist da« gelang ihm 1995 überraschend doch noch einmal ein Erfolg. Aber das ein Jahr darauf veröffentlichte »Naked« floppte. Es sollte eigentlich die Zugnummer des geplanten neuen Albums werden.

Im Februar 1998 verunglückte Falco tödlich. Er übersah an einer Ausfahrt auf gut überschaubarer Strecke einen ganzen Bus. Die Obduktion ergab einen Blutalkoholwert von 1,5 Promille, jede Menge Kokain und außerdem auch noch THC.

Stand Lebensüberdruss hinter der Tragödie? Die Textzeile »Muss ich denn sterben, um zu leben?« aus seinem Song »Out of the Dark« legte diese Vermutung nahe. Fast wie zum Hohn stieg das nach seinem Tod veröffentlichte gleichnamige Album in Österreich sofort auf Platz eins und hielt sich dort drei Monate lang. Die Singleauskopplung »Out of the Dark« verkaufte sich in Österreich und Deutschland mehr als 3,5 Millionen Mal.

Allerdings spielte Falco den Song bereits ein Jahr zuvor anlässlich seines vierzigsten Geburtstags zum ersten Mal. Sein Freund Niki Lauda hörte dabei zu, und dieser holte später Falcos Leichnam mit einem seiner Jets persönlich zurück nach Wien.

Falco trat als mutiger Provokateur auf, der seinen zur Schau getragenen Größenwahn öffentlich zelebrierte und letztlich am selbst gesetzten Maßstab scheiterte. Das Desaster bildete die Kehrseite seines Höhenflugs. Doch starb mit ihm auch ein

künstlerischer Avantgardist, ein Trendsetter und grandioser Wegbereiter der modernen Popmusik.

Sie haben es längst erraten: Der unheimliche Vampir auf dem Wiener Zentralfriedhof stellt keinen anderen als Falco selbst dar. Die Glasplatte, auf die sein Foto gedruckt wurde, symbolisiert eine durchgebrochene Schallplatte, das Bild zeigt Falco während seiner Konzerttour »Nachtflug«. Der Obelisk ist aus afrikanischem Granit gefertigt, mit einer Höhe von drei Metern überragt er sämtliche anderen Grabmale auf dem Friedhof. In einem gläsernen Schrein vor dem Grab legen Fans noch immer ihre letzten Grüße und Geschenke ab, hier sammeln sich Liebesbriefe und Gedichte, Kuscheltiere und getrocknete Blumen. Auch die Putten und die geflügelten Gipsherzen stammen von Falcos Fans.

Doch das Übermaß an Kitsch und Geschmacklosigkeiten erscheinen mir angesichts seiner künstlerischen Leistungen wie eine unwürdige Veralberung. Und wie zur Bekräftigung meiner Gedanken beginnt es nun auch noch zu regnen. Betrübt wende ich mich ab und gehe weiter meines Wegs, entlang an den Gräbern so bedeutender Persönlichkeiten wie Ludwig van Beethoven, Johannes Brahms, Franz Schubert und vielen, vielen anderen.

Georg Danzer hat es klüger angestellt, zumindest, was sein Ableben anbelangt. Er hat beizeiten auf ein Ehrengrab in der Stadt Wien verzichtet und stattdessen testamentarisch verfügt, dass seine Asche vor Mallorca dem Meer übergeben werden solle. So ist es nach seinem Tod im Sommer 2007 auch geschehen, und das erspart dem Liedermacher postmortale Huldigungen in Form von Grabeskitsch. Drogenmissbrauch ist von Danzer nie bekannt geworden, allerdings rauchte er Kette. Er starb im Alter von knapp 64 Jahren an Lungenkrebs.



Sachertorte

Zutaten

150 g Mehl	300 g dunkle Kuvertüre
6 Eier	200 g Aprikosenmarmelade
150 g Bitterschokolade	50 cl Rum
150 g Butter (zimmerwarm)	1 Pck. Vanillezucker
100 g Zucker	Salz
100 g Puderzucker	Mehl und Butter für die Springform

Zubereitung

Die Eier in Eigelb und Eiweiß trennen. Die Butter zusammen mit dem Puderzucker in einer Schüssel schaumig aufschlagen, dann die Eigelbe und den Vanillezucker untermischen. Die Bitterschokolade im Wasserbad schmelzen und danach tropfenweise in die Butter-Eigelbmasse einrühren. Die Eiweiße mit einer Prise Salz und dem Zucker steif schlagen, anschließend unter die Masse ziehen. Nun nach und nach das Mehl vorsichtig untermischen.

Eine Springform gut mit Butter einfetten und anschließend mit Mehl bestäuben. Nun den Teig hineinfüllen. Den Backofen auf 180°C vorheizen und die Torte für ca. 1 Stunde darin backen. Beim Hineinstechen mit einem Holzstäbchen darf kein Teig mehr daran kleben bleiben, dann ist die Torte fertig. Herausnehmen, auf einen Rost geben und ganz abkühlen lassen. Danach horizontal in zwei Böden schneiden.

Die Aprikosenmarmelade (Marillenmarmelade) durch ein Sieb streichen, mit dem Rum verrühren und gut handwarm erhitzen. Beide Tortenböden auf einer Seite dünn damit bestreichen, dann die Böden mit der Marmeladenseite nach innen wieder zusammensetzen. Anschließend die Torte

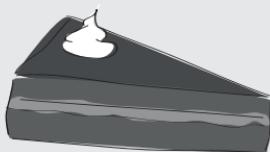


ringsum mit der restlichen Marmelade bestreichen. Zum Schluss die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und die ganze Torte damit überziehen.

Mit Schlagsahne genießen und danach für mehrere Tage die Personenwaage großräumig umgehen.

Diese Torte ist sehr verführerisch und kommt der famosen Torte aus dem Wiener Hotel Sacher ziemlich nahe. Das legende Originalrezept der Torte wird dort allerdings wie ein Staatsgeheimnis gehütet. Es entstand, als Fürst Metternich 1832 den Auftrag für ein besonderes Dessert erteilte. Damit wollte er seinen Gästen imponieren, doch leider erkrankte der Küchenchef. Da musste der 16-jährige Lehrling Franz Sacher ans Werk gehen, und heraus kam die Grundform der Sachertorte.

Doch erst Sachers Sohn Eduard kreierte die heute bekannte Version während seiner Ausbildung beim Hofzuckerbäcker Demel und servierte diese später in seinem 1876 gegründeten Hotel Sacher.



Ferien mit Flora – die Wege der Haflinger

Einmal ging es schief. Meine Eltern hatten wieder Urlaub in Kärnten gebucht, nach der obligatorischen Woche in Mittersill wollten wir die restlichen Ferien am Pressegger See bei Hermagor im Gailtal verbringen, einem der schönen Kärntner Seen. Dort sollte eine kleine Ferienwohnung direkt am Seeufer für uns bereitstehen. Doch den Vermieter passierte ein Missgeschick. Als wir ankamen, belegten die Vormieter das Apartment noch immer. Die moderne Tourismusbranche bezeichnet eine solche Panne als »Overbooking«. Was nun?

Der Wohnungseigner zeigte sich untröstlich, doch er hielt eine Lösung parat. Seine Eltern besaßen einen Bauernhof an den Hängen des knapp 2.200 Meter hohen Gartnerkofels, der zusammen mit Rosskofel und Trogkofel Kärtents größtes Skigebiet rahmt.

Jetzt im Sommer spielte das natürlich keine Rolle. Doch die Aussicht, die Ferien ganz unerwartet auf einem echten Bauernhof zu verbringen, gefiel mir außerordentlich gut. Dort gab es nämlich zwei einfache Gästezimmer, und sie standen sogar noch frei. Zumindest die paar Tage bis zur Abreise unserer Vormieter ließen sich da wohl gut überbrücken.

Meine Mutter reagierte nicht ganz so begeistert wie ich, denn der Komfort der Gästezimmer erwies sich als äußerst bescheiden. Es gab kein Badezimmer, und der Weg zum stillen

Örtchen führte quer über den Hof. Die Toilette selbst erwies sich als schlichter Donnerbalken, angebracht über einer Göllegrube. Dieser archaische Abort befand sich in einem kleinen Verschlag neben dem Stall, zu allem Überfluss besiedelten ihn auch noch zahlreiche große Spinnen und Webergnäte.

Aber das störte mich nicht, denn auf dem Bauernhof gab es auch jede Menge andere Tiere. Das versetzte mich als Stadtkind geradezu in Euphorie. Da liefen Katzen und Hunde herum, Hühner und Gänse, und am Abend wurden die Kühe von der Wiese zurück in den Stall gebracht. Dann begann das Melken, und der alte Bauer nahm sich die Zeit, mir zu zeigen, wie das geht. Das Wort »Melkmaschine« gehörte damals zummindest in diesem Teil Österreichs noch ins Fremdwörterlexikon.

Besonders fühlte ich mich aber Flora zugetan, dem Pferd. Es handelte sich um eine Haflingerstute, schon etwas älter, doch unvermindert strotzte sie vor Kraft. Ihre Mähne wirkte ein bisschen zottig, und die großen Augen schauten treuherzig unter dem dichten Schopf hervor. Ihr breiter Kopf und die muskelbepackten Schultern ließen sie als echtes Arbeitspferd erkennen. Gerade wurde auf den Bergwiesen Heu gemacht, und der Bauer fragte mich, ob ich mit hinausfahren wolle und das bereits getrocknete Heu einholen.

Was für eine Frage! Natürlich wollte ich! Ich durfte sogar auf Floras Rücken sitzen, als sie auf dem Hinweg den noch leeren Heuwagen über steinige Wege zur Wiese zog. Da fühlte ich mich, als sei ich geradewegs in den siebten Himmel hinaufkatapultiert worden. Denn nicht nur, dass mir daheim in der Stadt solch inniger Kontakt mit dem Landleben natürlich verwehrt blieb. Nein, darüber hinaus stellte es selbst damals, zu Beginn der Siebzigerjahre, schon einen ausgesprochenen Anachronismus dar, wahrhaftig noch mit dem Pferd zur Landarbeit zu fahren. Das Heueinholen mit dem Pferdewagen kam

also sozusagen einer romantischen Zeitreise gleich. Ein wahrhaftiges Bullerbü!

Die fuchsfarbenen Haflinger mit ihrem hellen Mähnen- und Schweifhaar gelten als die klassischen Gebirgspferde. Freundlich, gutmütig, nervenstark und leistungswillig erweisen sie sich als ideale Partner des Menschen. Haflinger sind relativ klein, aber trotzdem kräftig, trittsicher auch auf geröll-übersäten Gebirgspfaden und genügsam in der Ernährung. Deshalb bescheiden sie sich selbst mit dem spärlichen Futterangebot des Hochgebirges. Ihre ursprüngliche Heimat liegt auf dem Hochplateau des Tschöggelbergs in bis zu 2.000 Metern Höhe. Manche Weiler in diesem unwegsamen Gelände sind nur über schmale Saumpfade zu erreichen, und so züchteten die Bergbewohner im Laufe der Jahrhunderte kleine, leichfüßige Pferdchen heran, die ihnen das mühselige Dasein ein wenig erleichterten.

Wie genau die Rasse dieser urtümlichen Bergpferde einst entstand, ist nicht abschließend geklärt. Es scheint aber so zu sein, dass irgendwann einmal Noriker- und Araberpferde eingekreuzt worden sind. Als Stammvater der heutigen Haflinger gilt auf jeden Fall der Halbblutaraber »133 El Bedavi XXII«, der 1874 mit einer Landstute ein Hengstfohlen zeugte, auf das alle heute existenten Haflingerlinien zurückgeführt werden können. Der Sprössling, ein Fuchs mit Aalstrich namens »249 Folie«, entwickelte sich so vielversprechend, dass das österreichische Ackerbauministerium seine besten Abkömmlinge aufkaufte, um eine Zuchlinie mit ihnen zu begründen. Und weil sein Geburtsort Hafling hieß, wurde die neue Pferderasse nach diesem benannt.

Bald jedoch gab es ein Problem. Denn Hafling liegt in Südtirol, und das fiel nach dem Ersten Weltkrieg mit dem Zerfall der Donaumonarchie an Italien. Die Decksaison war schon

vorüber, deshalb befanden sich die Hengste auf österreichischer Seite im steirischen Stall, die Stuten hingegen grasten auf den Weiden am Südtiroler Töschgglberg.

Zum Glück für die Österreicher schwächelte aber die Wirtschaft im neuerdings italienischen Gebiet. Deshalb konnten sie den Südtirolern 100 Stuten abkaufen, um mit deren Hilfe eine neue österreichische Haflingerzucht aufzubauen. Sie wählten Nordtirol als neue Heimat dieser Zuchlinie, denn die dortigen klimatischen und landschaftlichen Bedingungen kamen denen in Südtirol recht nahe. Während die frischgebackenen Italiener jenseits des Alpenhauptkamms ihre eigene Haflingerzucht aufbauten, gründeten die Österreicher 1921 ebenfalls einen Zuchtverband. Sie kreuzten dabei auch einige Huzulen ein, das sind robuste Bauernpferde einer Ponyrasse aus den östlichen Karpaten.

Die kräftigen, aber dennoch kleinen und gebirgstauglichen Haflinger der Österreicher erregten äußerstes Interesse bei der Wehrmacht, als diese sich für den Zweiten Weltkrieg zu rüsten begann. Mithilfe der geschickten Bauernponys ließ sich die militärische Ausrüstung auch in unwegsamstes Gelände schaffen, deshalb wurde alles aufgekauft, was sich an Haflingern fand. Die Züchter bemühten sich, so schnell wie möglich neue Tiere nachzuliefern, und dabei geriet der ursprüngliche Rasestandard ins Abseits.

Erst nach dem Zweiten Weltkrieg wurden alle Pferde nicht reinrassiger Herkunft wieder von der Zucht ausgeschlossen, die Rückbesinnung auf die klassischen Merkmale der Haflinger begann. Dadurch stiegen die Nordtiroler Gestüte im Lauf der Jahrzehnte an die Spitze der inzwischen weltweiten Haflingerzucht auf. Die 1976 gegründete Welt Haflinger Vereinigung hat ihren Sitz am Fohlenhof Ebbs im Bezirk Kufstein, hier leben um die 100 Tiere. Es ist das älteste existierende

Haflingergestüt und gilt als Weltzentrum der Haflingerzucht. Selbstverständlich werden Pferdefreunden hier auch Besichtigungstouren und Reitstunden angeboten.

Als ich damals auf Flora zur Heuwiese ritt, existierte die Welt Haflinger Vereinigung allerdings noch nicht. Ich weiß nicht einmal, ob es sich bei Flora wirklich um eine rassereine Haflingerstute handelte. Aber das spielte auch keine Rolle, denn sie erwies sich als liebenswert und geduldig, damit verfügte sie über zwei wesentliche Eigenschaften der Haflinger. Sie dienen noch heute als Tragtiere im Gebirge oder als Arbeitspferde auf Feldern, die für Traktoren zu steil sind. In erster Linie sind sie jetzt allerdings bei Freizeitreitern beliebt. Das ist nicht erstaunlich, denn ihr sanftmütiger Charakter bewahrt selbst Anfänger vor bösen Überraschungen. Deshalb sind Haflinger auch ideale Therapiepferde für behinderte Kinder und Erwachsene. Weil sie clever und gelehrig sind, lassen sie sich darüber hinaus noch ausgezeichnet bei Dressurshows einsetzen. Und außerdem geben sie eine ganze Menge Milch, handelsübliche Stutenmilch kommt daher meist von Haflingern.

Die Erleichterung meiner Mutter, als wir endlich in unser Apartment am Pressegger See umziehen konnten, vermochte ich absolut nicht zu teilen. Viel zu sehr habe ich Flora und die anderen Tiere während der restlichen Urlaubszeit vermisst.

Da bot selbst das quietschgelbe Schlauchboot, das mein Vater für diese Ferien angeschafft hatte, nur einen schwachen Trost. Damit ruderten wir an den ausgeprägten Schilfzonen des glasklaren und relativ warmen Badesees entlang. Hier finden zahlreiche Vogelarten ein Refugium, und im Wasser tummeln sich allerhand Fische, von Rotauge, Barsch, Schleie und Zander bis hin zum Hecht. Am interessantesten fand ich allerdings die großen Edelkrebsse, urtümliche Gesellen, die stolze 20 Zentimeter groß werden können. Wer sie anfassen

will, muss ganz schön achtgeben, dass er nicht von den beiden kräftigen Scheren erwischt wird. Mein Vater hat einen dieser Flusskrebse mit dem Fischnetz herausgeholt und auf den Bootssteg gesetzt. Es handelte sich um ein Männchen, zwar mit schmalerem Hinterleib, aber deutlich größer als die weiblichen Exemplare und vor allem ausgestattet mit mächtigen Scheren. Die flößten mir großen Respekt ein, ich habe deshalb zugesehen, dass ich meine Füße in Sicherheit brachte.

Der unfreiwillige Landgang missfiel dem Herrn Edelkrebs ganz offensichtlich, und er beeilte sich, schnellstmöglich zurück ins Wasser zu kommen. Wirklich warm wäre ich mit diesem Tier auch nicht geworden. Stattdessen blickte ich wehmütig hinauf zu den Hängen des Gartnerkofels. Ob Flora dort wohl gerade wieder von der Heuwiese zurückkam?



Germknödel mit Mohnzucker und Vanillesauce

Zutaten für 4 Personen

200 g Mehl	100 g Pflaumenmus (Zwetschkenmus)
600 ml Milch	100 g Zucker
20 g Butter	20 g Speisestärke
½ Würfel Hefe (Germ)	1 Vanilleschote
5 Eigelbe	Salz
50 g Mohn	Mehl für die Arbeitsfläche
20 g Puderzucker	

Zubereitung

Das Mehl in eine Schüssel geben und die Hefe darüberbröckeln. 100 ml Milch lauwarm erhitzen, die Butter darin auflösen, ebenfalls in die Schüssel geben und mit dem Mehl verkneten. Dabei 1 Eigelb, 50 g Zucker und eine Prise Salz zufügen. Den Teig gut verkneten, bis er sich vom Schüsselrand löst. Sollte er zu klebrig sein, noch etwas Mehl hinzugeben. Dann abgedeckt an einem warmen Ort 45 Minuten lang gehen lassen.

Den Teig nach Ablauf der Zeit auf eine mehlbestäubte Arbeitsfläche geben und in 4 gleiche Teile teilen. Die Teile zu Kugeln formen, jeweils ein Loch hineindrücken, $\frac{1}{4}$ des Pflaumenmuses hineinfüllen und die Kugeln gut mit Teig verschließen. Die Kugeln mit der Nahtstelle nach unten auf ein mit Mehl bestäubtes Brett legen, abdecken und erneut 30 Minuten gehen lassen.

Einen Topf mit Dampfeinsatz so weit mit Wasser füllen, dass dieser davon nicht berührt wird. Das Wasser zum Kochen bringen, die Teigkugeln auf den Dampfeinsatz legen, diesen in den Topf stellen. Den Deckel verschließen und die Germknödel für ca. 15 Minuten im Wasserdampf garen lassen.

Die restliche Milch mit dem restlichen Zucker und einer Prise Salz in einen Topf geben. Die Vanilleschote auskratzen, das Mark und die ausgekratzte Schote ebenfalls in den Topf geben. Aufkochen, dann vom Herd nehmen. Ein wenig von der Milch entnehmen und mit der Speisestärke und den restlichen Eigelben gut verquirlen. Nun sofort unter ständigem Schlagen mit dem Schneebesen in die heiße Milch einrühren. Zurück auf den Herd stellen und bei sehr schwacher Hitze eindicken lassen. Dann die Vanilleschote entfernen.

Den Mohn zusammen mit dem Puderzucker in ein hohes Mixgefäß geben und mit dem Pürierstab zerkleinern. Die fertigen Knödel abtropfen lassen und jeweils auf einen Dessertteller legen. Mit der Vanillesauce übergießen und zum Schluss den Mohnzucker darüberstreuen.



Kraftakt vor grandioser Kulisse – die Stauseen von Kaprun

Im Tal der Salzach, umgeben von dramatisch-schönem Bergpanorama, liegt das Dorf Bruck, Heimat der Bäuerin Maria Eder. Würde sie heute leben, so wäre es das Mindeste, ihr einen Verdienstorden für Zivilcourage zu verleihen. Dann würde sie als Vorbild für mutiges Aufbegehren und Einsatz für die Menschenrechte geehrt. Doch Maria Eder lebte in einer anderen Zeit. Deshalb erhielt sie keine Auszeichnung, sondern wurde stattdessen verhaftet. Umso mehr verdient ihr geradliniges Handeln Respekt.

Mit einer Postkarte hatte sie auf die Abonnementwerbung der Salzburger Landeszeitung geantwortet. Sie wolle auf das Zeitungsabo verzichten, schrieb Maria Eder, und das gesparte Geld stattdessen lieber verwenden, um den Gefangenen von Kaprun zu helfen. Deren Behandlung, so Eder weiter, sei eine Schande für alle Deutschen (als die sich die Österreicher damals noch betrachteten). Ungeachtet der Kälte müssten die Menschen, die doch nichts für die Situation könnten, ohne Socken und Handschuhe schuften, und sie bekämen dabei nichts als rohes Kraut und dünne Steckrübensuppe zu essen. Und das, so machte sie ihrer Empörung Luft, obwohl es immer heiße, es gebe keine Not im Lande. Maria Eder schrieb ihre Karte im Januar 1940, die Geheime Staatspolizei inhaftierte sie wegen Vergehens nach dem »Heimtückegesetz« und erhob

Anklage wegen »Verbreitung falscher Gerüchte«. Was war geschehen?

Als einer der stärksten Befürworter des Baus der Großglockner-Hochalpenstraße in den Zwanzigerjahren des letzten Jahrhunderts machte sich der christsoziale Salzburger Politiker Franz Rehrl stark. Er versprach sich von der Straße die Erschließung eines Skizentrums an der Großglocknergruppe und somit eine neue wirtschaftliche Zukunftsperspektive für die Bewohner der Region. Rehrl führte seine Gedanken konsequent zu Ende, denn er wusste auch, wie sich das Ganze finanzieren ließe: Im Bereich der Hohen Tauern sollte eine gigantische Gruppe von Kraftwerken entstehen.

Als Energieressource würde das reichlich vorhandene Wasser dienen, mithilfe von 3,3 Milliarden Kubikmetern davon sollten jährlich unvorstellbare 6,6 Milliarden Kilowattstunden erzeugt werden. Drei Mega-Staubecken würden das Wasser aus einem Einzugsgebiet von 2.000 Quadratkilometern sammeln, gigantische Stollen für die Weiterleitung zu drei Großkraftwerken sorgen.

Es wäre ein Projekt von ungeheuren Dimensionen, und wer so etwas in Angriff nähme, der könnte die Kosten für die Großglocknerstraße quasi aus der Portokasse nebenbei mitfinanzieren. Ein Klacks im Hinblick auf das Vermögen, das sich mit der zukünftigen Stromerzeugung verdienen ließe. Die AEG in Berlin schlug zu.

Doch es sollte anders kommen. Rehrl hatte ganz andere Vorstellungen von der Großglocknerstraße als der Ingenieur Franz Wallack, die beiden begannen einen erbitterten Streit um den Verlauf der bereits im Bau befindlichen Piste. Drei Jahre währte das Tauziehen der beiden Machtmenschen, und weil sich die Voraussetzungen aufgrund der Weltwirtschaftskrise zwischenzeitlich grundlegend änderten, stieg die AEG

aus dem Bauvorhaben aus. Die ehrgeizigen Kraftwerkpläne lagen vorerst auf Eis.

Nach dem Anschluss Österreichs an das Deutsche Reich kam jedoch eine erneute Wende. Ein zukunftsweisendes Riesenprojekt auf dem neu rekrutierten Reichsgebiet passte gut in den Propagandaapparat der Nazis, allerdings sollte nun nur noch eine abgespeckte Version gegenüber der Gigantomanie der ursprünglichen Pläne realisiert werden. Am 16. Mai 1939 führte Hermann Göring begleitet von Blasmusik und schmucken Trachtengruppen vor den Augen eines großen Presseaufgebots den ersten Spatenstich aus. Nun konnte es losgehen.

An Arbeitskräften herrschte zunächst kein Mangel. Viele Freiwillige strömten aus Deutschland und Österreich auf die neue Großbaustelle, versprach sie doch auf Jahre hinaus Lohn und Brot. Doch das änderte sich mit dem Kriegsausbruch binnen kürzester Zeit. Denn nun wurden die Männer an anderer Stelle gebraucht. So wurden in Kaprun zunächst Gastarbeiter aus Italien, der Tschechei und schließlich auch aus anderen Ländern eingestellt. Schon bald herrschte bei Kaprun ein fröhlich-buntes Multi-Kulti-Getümmel von Arbeitern aus 20 verschiedenen Nationen. Doch deren Optimismus währte nicht lange.

Denn schon bald wurde damit begonnen, die Lücken im Feld der Arbeiterschaft mit zwangsverpflichteten Kriegsgefangenen zu füllen, die meisten davon noch unter 20 Jahre alt. Wie viele Zwangsdeportierte es genau gewesen sind, ist unbekannt, doch allein aus Russland kamen rund 1.500, die restlichen aus Polen, Belgien und Frankreich. Auch Juden wurden in Kaprun zur Arbeit gezwungen. Verließen die Männer schließlich ihre Kräfte, so verschwanden sie im Grauen der Vernichtungslager. Insgesamt arbeiteten während des Zweiten Weltkriegs um die 4.000 Kriegsgefangene sowie mehr als 6.000 Zwangsarbei-

ter und zivile ausländische Arbeitskräfte auf der Baustelle in Kaprun. Die Verdrängung des Leidens dieser Menschen in der Nachkriegszeit ist Thema des Theaterstücks »Das Werk«, das die österreichische Autorin und spätere Literaturnobelpreisträgerin Elfriede Jelinek im Jahr 2003 veröffentlichte.

Die bizarre Ideologie der Nazis unterschied die Menschen nach »Volkszugehörigkeit«, und diesem Denken zufolge hatten besonders die russischen Gefangenen schlechte Karten. Denn gegenüber den westeuropäischen Arbeitern galten sie als minderwertig. »Ostarbeiter« wurden in enge, aufs Dürftigste eingerichtete Baracken gezwängt, ihre Arbeitsschuhe bestanden aus primitiven Segeltuchstiefeln mit Holzsohlen, und zu allen Jahreszeiten mussten sie sich mit der gleichen spärlichen Kleidung begnügen. Sie wurden der untersten Verpflegungskategorie zugeordnet und litten unter Hunger und Unterernährung. Schlechte Ausrüstung, jähre Temperaturstürze, fehlende Sicherheitsvorkehrungen, mit brutaler Rücksichtslosigkeit forciertes Arbeitstempo und durch Lawinen, Steinschläge oder Sprengstoff bedingte Unfälle taten ein Übriges. Wie viele Menschen schwere Gesundheitsschäden durch diese Drangsal davogetragen haben, ist unbekannt. Die Toten wurden außerhalb von Kaprun verscharrt. Nach dem Krieg erfolgte die Exhumierung von 87 Leichen, die neben einem Mahnmal nahe der Burg Kaprun eine neue Ruhestätte fanden. Zahllose entkräftete Zwangsarbeiter wurden allerdings in das berüchtigte Kriegsgefangenenlager Markt Pongau abtransportiert, dort starben insgesamt rund 4.000 Menschen unter grauenhaften Bedingungen.

Doch der Hilfsspeicher am Stausee Wasserfallboden konnte im September 1944 fertiggestellt werden, im Kraftwerk Kaprun-Hauptstufe liefen die ersten Maschinen an. Dann kam das Kriegsende. Dies bedeutete aber keineswegs das Aus für

den ehrgeizigen Bau. Ganz im Gegenteil, die Kraftwerkanlage von Kaprun sollte jetzt zum Prestigeprojekt für den jungen Staat Österreich werden. Die dafür erforderlichen Mittel kamen aus dem Marshallplan der Amerikaner, schon 1947 konnte weitergebaut werden. 1951 endeten die Arbeiten an der 120 Meter hohen Gewölbemauer Limberg, und 1955 wurden auch die Sperren des drei Kilometer langen Stausees Mooserboden in 2.036 Metern Höhe fertig. Im gleichen Jahr konnte das Tauernkraftwerk Kaprun in Betrieb gehen. Es besteht aus mehreren Kraftwerken, die zusammen eine jährliche Leistung von durchschnittlich 742 Millionen Kilowattstunden erbringen. Gegenüber den ersten Plänen nimmt sich das aller Größte zum Trotz recht bescheiden aus.

Auch die Arbeiten der Nachkriegszeit forderten ihre Opfer, die meisten davon kamen durch Steinschläge oder Lawinen ums Leben. Diese insgesamt 161 Toten ehrt seit 1960 eine Gedenkstätte neben der Moosertalsperre, die den Namen »Heidnische Kirche« trägt. Denn sie steht über einer Felsspalte, deren Durchkriechen nach altem Volksglauben von Sünden und Krankheiten befreien soll. Seit 2003 erinnert eine Gedenktafel dort auch an das Leid der Kriegsgefangenen und Zwangsarbeiter von Kaprun.

In den ersten Jahrzehnten nach dem Krieg bildete sich in Österreich ein Mythos um Kaprun. Hier, so wurde suggeriert, hätten Kameraden unterschiedlichster Herkunft in beispielloser Weise an einem Strang gezogen, um die Natur zu bezwingen, sie schließlich zu besiegen und den Menschen untertan zu machen. Ganz in diesem Sinne wurde auf dem Ehrenmal für die verunglückten Bauarbeiter die Inschrift »Aus Arbeit und Opfer ein Werk« installiert. Deutlich sind in dieser Rhetorik noch die Nachwirkungen der Konditionierung durch NS-Propaganda spürbar.

Inzwischen hat sich die Vorstellung allerdings gewandelt. Kaprun gilt nicht mehr als identitätsstiftender Kraftakt, mit dem die Naturgewalten bezwungen wurden, sondern vielmehr als eine spektakuläre Anlage von Stauseen vor atemberaubender Alpenkulisse. Mit Shuttle-Bussen oder Europas größtem Schrägaufzug geht es hinauf bis zum Mooserboden, wo neben einem grandiosen Panorama Staumauerführungen und eine Ausstellung geboten werden. Eine unvergleichliche Berglandschaft lädt hier zu Wanderungen oder einfach nur zum Genießen ein. Das macht den Besuch besonders an einem klaren Sonntag zu einem unvergesslichen Erlebnis.



Zwetschkenröster

Zutaten

600 g Zwetschken (Zwetschgen od. Pflaumen)	3 Gewürznelken
300 g Rohrzucker	1 unbehandelte Zitrone
	1 Zimtstange

Zubereitung

Die Zwetschken waschen und entsteinen. Die Zitrone waschen, 1 TL der äußeren gelben Schale abreiben, dann die Zitrone auspressen. Die Zwetschken zusammen mit dem Zucker, den Nelken, der Zimtstange, dem Schalenabrieb und ganz wenig Wasser in einen Topf füllen, durchrühren, aufkochen und dann bei ganz geringer Hitze so lange köcheln lassen, bis sich die Haut der Zwetschken zu kräuseln beginnt.

In heiß ausgespülte Gläser mit Schraubverschluss füllen, die Gläser sofort verschließen und für 5 Minuten auf den Kopf stellen.

Zwetschkenröster sind eine klassische Beilage zu Kaiserschmarrn (Rezept siehe Seite 18).



Als Phoenix aus der Asche stieg – der Glücksritter der Formel 1

Erleichtert blickte Elisabeth ihrem Sohn hinterher. Am Ende hatte sich nun doch noch alles zum Guten gewendet. Aus dem renitenten Burschen war ein erfolgreicher Abiturient geworden, jetzt konnte er einer hoffnungsvollen beruflichen Zukunft entgegensehen. Dann drehte sie sich um und lächelte ihrem Mann zu. Der schloss kurz die Augen und nickte. Seine Zufriedenheit lag fast greifbar in der Luft.

Soeben hatte ihr gemeinsamer Sprössling Andreas ihnen sein Abiturzeugnis vorgezeigt. Doch wohlweislich ließ der junge Mann es umgehend wieder in seiner Schultasche verschwinden und marschierte auf sein Zimmer im Wiener Elternhaus. Die nähere Begutachtung des Papiers hätte allzu leicht fatale Folgen nach sich ziehen können. Andreas hatte es nämlich zusammen mit seinem besten Freund gefälscht. Und zwar so stümperhaft, dass es jedem aufmerksamen Betrachter sofort auffallen musste. Aber Andreas kümmerte das nicht. Hauptsache, seine Eltern gaben nun endlich Ruhe. Die Schule interessierte ihn nicht, er pfiff auf das Abitur. Andreas Nikolaus Lauda, genannt »Niki«, verfolgte ganz andere Ambitionen.

Schon mit 15 kaufte er einen sieben Jahre alten VW Käfer, ein schmuckes Cabrio. Das konnte er sich eigentlich nicht leisten, aber seine übergroße Leidenschaft veranlasste ihn, sich in den Ferien als Beifahrer in einem Lastwagen zu verding-

ten. Damit konnte er nicht nur das nötige Geld verdienen, es ermöglichte ihm auch, herumzufahren. Wenn schon nicht selbst, dann wenigstens auf dem Beifahrersitz. Fahren, etwas Großartigeres konnte er sich nicht vorstellen!

Seine Eltern fanden das lächerlich. Schon der Großvater Hans Lauda konnte auf eine bedeutende Karriere als Industrieller und eine hübsche Stange selbstverdientes Geld verweisen. Dessen Vater wiederum hatte Kaiser Franz Joseph I. sogar in den Stand eines Ritters erhoben, der Urgroßvater durfte sich fortan Ernst Ritter von Lauda nennen. Das Adelsglück währte freilich nicht lange, schon drei Jahre später verabschiedete das Parlament von Deutschösterreich das »Adelsaufhebungsgesetz«. Das geschah im Jahr 1919, der Erste Weltkrieg war verloren und die Bevölkerung gründlich bedient von den gehobenen Ständen, die sie in dieses Elend gestürzt hatten. Schluss mit allen Rittern und Freiherrn, Grafen und Fürsten, Erlauchten und Hoheiten. Kein Mensch durfte seinem Namen noch einen Titel hinzufügen, es sei denn, es handelte sich um einen Amts- oder Berufstitel. Umso mehr erlebten letztere eine Inflation, davon haben wir bereits gehört.

Mit dem Adelsstand konnte die Familie sich also nicht mehr schmücken, wohl aber mit ihrem guten Namen und dem damit verbundenen gesellschaftlichen Stand. Sowohl Großvater Hans als auch Vater Ernst-Peter Lauda wussten diese Ehre zu wahren und machten das Beste daraus. Und auch Niki Lauda verstand es, sich die Familienwürde zunutze zu machen. Allerdings ganz anders, als es von ihm erwartet wurde.

Natürlich flog der Schwindel mit dem Abitur bald auf und zog die entsprechende elterliche Empörung nach sich. Als Niki Lauda darüber hinaus verkündete, er pfeife auf eine bürgerliche Laufbahn und strebe stattdessen eine Karriere im Motorsport an, kam es zum vollständigen Bruch. Die Laudas

wandten sich von ihrem missratetenen Filius ab, doch dieser ließ sich nicht beirren. Er nutzte den hervorragenden Leumund seines Familiennamens, um sich bei diversen Bankhäusern Kredite zu verschaffen. Die auf diese Art eingesammelten stolzen Summen setzte er ausschließlich dafür ein, sich den Einstieg in die Formel 1 zu ermöglichen. Der Weg dorthin führte über die Formel 3 und die Formel 2, wo er sich mit diversen Siegen einen Namen machte. Was wiederum das Augenmerk finanzkräftiger Sponsoren auf ihn lenkte.

Sein erstes Formel-1-Rennen bestritt er schließlich 1971 im Alter von 22 Jahren. Ein Erfolg stellte sich allerdings nicht ein, denn sein Wagen blieb während des Laufs auf der Strecke. Nur ein weiterer Bankkredit über zwei Millionen Schilling ermöglichte ihm das Weitermachen, und weil couragierte Beharrlichkeit meist zielführend ist, wurde schließlich Enzo Ferrari persönlich auf den jungen Österreicher aufmerksam. Er nahm ihn für die Saison 1974 unter Vertrag.

Ein Glücksgriff, und einen solchen benötigte Ferrari auch dringend. Denn die Marke genoss zwar als Hersteller von Edelsportflitzern einen legendären Ruf, doch ein Triumph bei Rennen auf der Formel-1-Piste blieb in jenen Jahren aus. Lauda gelang es auf Anhieb, Ferraris Rennbilanz zu verbessern, zur Weltmeisterschaft reichte es allerdings zunächst noch nicht. Lauda wurde 1974 vierter der Weltrangliste, erst ein Jahr später setzte er sich mit einem weiterentwickelten Ferrari 312T souverän an die Spitze und wurde Weltmeister.

Nichts schien den selbstgewissen Rennfahrer nun noch aufhalten zu können. Nach acht siegreichen Rennen führte er auch im Sommer 1976 erneut die Weltmeisterschaftsrangliste der Formel 1 an. Der Titelgewinn schien garantiert, unter großem Jubel stieg Niki Lauda zum Volkshelden von Österreich auf.

Doch dann kam der 1. August und mit ihm das Rennen um den Großen Preis von Deutschland auf dem Nürburgring. In der berüchtigten Nordschleife brach die hintere Radaufhängung von Laudas Ferrari. Das 500-PS-Geschoss prallte gegen den Fangzaun, wurde zurück auf die Fahrbahn geschleudert und rutschte quer darüber hinweg. Einige nachfolgende Fahrer konnten die Kollision nicht mehr vermeiden. Rund 200 Liter Benzin liefen aus und gingen umgehend in Flammen auf. Der bewusstlose Lauda saß in seinem brennenden Fahrzeug, den schützenden Helm hatte er beim Aufprall verloren. Erst nach 40 schrecklichen Sekunden gelang es anderen Piloten, ihn zu befreien. Sein Gesicht erlitt schwere Verbrennungen, ein Guteil des rechten Ohrs fehlte. Etliche Knochen waren gebrochen, die Lunge vom giftigen Rauch verätzt.

Niki Lauda wusste durchaus, auf welch gefährliches Spiel er sich eingelassen hatte. Schon als Formel-3-Pilot überstand er mehrere spektakuläre Unfälle. 1973 befand er sich auf der Piste, als der Brite Roger Williamson in seinem March 731 tödlich verunglückte. Bei Tempo 250 platzte ein Reifen, der Wagen schlug gegen die Leitplanke, wurde in die Luft katapultiert und überschlug sich. Dann prallte er auf die Fahrbahn und schlitterte mehrere hundert Meter weit die Strecke entlang. Die dabei entstehenden Funken entzündeten die Tanks, und weil die bereitstehenden Streckenposten keine feuerfeste Kleidung trugen, half keiner von ihnen dem nachfolgenden Fahrer David Purley. Der versuchte vergeblich, den auf dem Kopf liegenden brennenden Rennwagen wieder auf die Räder zu hieven, um den Piloten befreien zu können. Roger Williamson verbrannte bei lebendigem Leib in seinem Fahrzeug. Doch das Rennen ging unbeirrt weiter. Denn die anderen Fahrer fuhren an der Unfallstelle vorbei. Sie sahen zwar den brennenden Wagen, daneben aber auch ihren offensichtlich unverletzten

Mitstreiter Purley. Deshalb nahmen sie fälschlicherweise an, es handle sich um Purleys Wagen.

Auch Niki Lauda raste am Todeswagen des Briten vorbei. Er habe die Situation so schnell nicht überschauen können, rechtfertigte er sich später. Allerdings entwich ihm auch die ärgerliche Bemerkung, er sei Rennfahrer und kein Feuerwehrmann.

Glück für ihn, dass seine Fahrerkollegen am Nürburgring eine solche Unterscheidung nicht machten. Der Stau der nachfolgenden Wagen blockierte die Strecke, das Rennen musste vorerst abgebrochen werden. Beherzt befreiten vier Fahrer den schwer verletzten Lauda aus seinem brennenden Fahrzeug. Dabei kam er wieder zu Bewusstsein und taumelte für kurze Zeit orientierungslos über die Strecke.

Er wurde ins Schwerverbranntenzentrum von Ludwigshafen geflogen und fiel dort ins Koma. Die Ärzte diagnostizierten seine Lungenverletzungen als so schwerwiegend, dass ein Pfarrer herbeigerufen wurde, der Lauda die Krankensalbung erteilte. Deren frühere Bezeichnung als »Letzte Ölung« bringt besser zum Ausdruck, was damit gemeint ist.

Doch Niki Lauda erwies sich als Stehaufmännchen. Unglaublich, denn er erholte sich nicht nur schnell, sondern saß sogar nur 42 Tage nach dem fatalen Unglück schon wieder am Steuer eines Ferrari und kämpfte um den Großen Preis von Italien. Mit den verbrannten Augenlidern konnte er allerdings nicht richtig blinzeln, was seine Sicht einschränkte. Trotzdem wurde er Vierter.

Und natürlich galt er noch lange nicht als geheilt. Zahlreiche Transplantationen folgten, aber dessen unbeirrt fuhr Lauda weiter. Ein Jahr danach gewann er wieder den Weltmeistertitel.

Später räumte er ein, dass es ihm ziemlich schwerfiel, nach dem Unfall seine Angst zu überwinden. Er vermisste sein

ursprüngliches Vertrauen in die eigene Leistungsfähigkeit, doch seine Leidenschaft zur rasanten Fahrt in der Formel 1 wog schwerer als alle Bedenken. Erst 1979 zog er sich aus der Formel 1 zurück. Denn er entdeckte eine neue Passion: die Fliegerei. Lauda erwarb selbst eine Pilotenlizenz. Er gründete Lauda Air zunächst als Bedarfsfluglinie, von 1988 an betätigte sich das Unternehmen auch im Linienflug. Doch auch die Fliegerei besitzt ihre Tücken: 1991 stürzte eine Boing 747 der Lauda Air über Thailand ab, das tragische Unglück forderte 223 Todesopfer. Lauda Air existiert heute nicht mehr, die Firma ist 2013 in der Marke Austrian Airlines aufgegangen.

Den Abschied von der Formel 1 bereute Lauda recht schnell. Schon 1982 kehrte er vom Cockpit des Verkehrsflugzeugs in das eines Rennwagens zurück, zwei Jahre später fuhr er seinen dritten Weltmeistertitel ein. Doch danach brach die Glückssträhne ab. Technische Probleme und Pannen veranlassten ihn 1985 mit 36 Jahren dazu, der Formel 1 endgültig den Rücken zu kehren. Natürlich nur als Fahrer. Als Berater kehrte er später wieder zurück. Von Ferrari verabschiedete er sich in den Neunzigerjahren, ab 2012 betätigte er sich für das Mercedes-Team.

Daneben trat er als Gaststar an der Seite von James-Bond-Darsteller Roger Moore, Siegfried Rauch und Uwe Ochsenknecht in dem deutschen Film »Feuer, Eis & Dynamit« auf. In der Disney-Pixar-Produktion »Cars« sprach er die deutsche Synchronisationsrolle des blauen Flitzers »Strip, The King‘ Weathers«. Für RTL moderierte er eine Formel-1-Sendung. Zeitweilig betrieb er eine Leihwagenfirma und saß im Aufsichtsrat der Österreichischen Bundesbahnen. An der erfolgreichen Berufslaufbahn des einst so skeptisch beäugten Schulabbrechers konnte nicht mehr der geringste Zweifel bestehen.

Der Nürburgring wurde nach dem Unglück von 1976 für die Formel 1 gesperrt und umgebaut. Die gefährliche Nordschleife wird für Formel-1-Rennen seit damals nicht mehr genutzt. Der Überlebenskünstler Lauda machte aus der Not eine Tugend. Die großen Brandnarben in seinem Gesicht verbarg er mit einer knallroten Schirmmütze, die schnell zu seinem Markenzeichen aufstieg. Und die sich nebenbei auch ausgezeichnet als einträgliche Werbefläche vermarkten ließ.

Zu den schweren gesundheitlichen Nachwirkungen gehörte, dass Niki Lauda zwei Spendernieren benötigte. Er erhielt sie als Lebendspenden von seinem Bruder und von seiner zweiten Frau. Auch seine Lungen konnten sich nicht wirklich regenerieren. Nach einer Lungentransplantation und Komplikationen mit einer seiner beiden Spendernieren erlag er 2019 im Alter von 70 Jahren schließlich den Spätfolgen seines schweren Unfalls.



Marillenknödel mit Sauce

Zutaten für 4 Personen

250 g Mehl	200 g Semmelbrösel
250 g Quark (Topfen, 10 % Fettgehalt)	16 Aprikosen (Marillen)
2 Eier	1 unbehandelte Zitrone
250 g Zucker	1 kleine Zimtstange
200 g Butter (zimmerwarm)	4 cl Marillenbrand
	Puderzucker

Zubereitung

Mehl, Quark, Eier und 50 g Butter in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Mit Frischhaltefolie abdecken und für 2-3 Stunden zum Quellen in den Kühlschrank stellen.

Die Aprikosen waschen, bis zur Hälfte aufschneiden und entsteinen. Die Zitrone ebenfalls waschen, 1 TL vom äußeren gelben Anteil der Schale abreiben, danach die Zitrone auspressen.

Den Teig nach Ablauf der Zeit noch einmal kräftig durchkneten, in acht gleiche Teile aufteilen und diese zu Kugeln rollen. In die Mitte jedes Teigteils eine Mulde drücken, eine Aprikose hineinlegen und den Knödelteig ringsum schließen.

Die restlichen 8 Aprikosen mit 2 cl Wasser, 50 g Zucker, dem Zitronenabrieb und -saft sowie mit der Zimtstange in einen Topf geben, aufkochen und 10 Minuten abgedeckt bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis die Aprikosen weich sind. Anschließend die Zimtstange herausnehmen. Die Aprikosen mit dem Passierstab pürieren, danach den Marillenbrand

unterrühren. Bis zum Servieren warmhalten, aber keinesfalls aufkochen lassen.

In einem großen Topf reichlich Wasser aufkochen, dann die Hitze stark reduzieren und die Knödel hineingleiten lassen. Ca. 10 Minuten ziehen lassen, bis die Knödel an die Oberfläche steigen.

Die restliche Butter in einer unbeschichteten Pfanne erhitzen und nach und nach den restlichen Zucker und die Semmelbrösel dazustreuen. Unter ständigem Rühren hellbraun rösten.

Die fertigen Knödel mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen und gut abtropfen lassen. Danach die heißen Knödel kurz in den gerösteten Zuckersemmelbröseln schwenken.

Die Sauce auf Tellern anrichten und jeweils zwei Knödel darauf platzieren. Mit Puderzucker bestreuen und sofort servieren.

Innsbruck, ich muss dich lassen – das Goldene Dachl

Meine Kinder sind noch recht klein, als wir eines Tages einen Zwischenstopp in Innsbruck einlegen. Was könnten wir in Innsbruck unternehmen? Natürlich! Wir sehen uns das Goldene Dachl an. Schließlich ist es hochberühmt und gilt als Wahrzeichen der Stadt.

An diesem noch recht warmen Herbsttag steht meinen Kindern der Sinn wahrhaftig nicht nach einer Stadtbesichtigung. Deshalb mache ich ihnen den Fußweg durch die Innenstadt mit der Aussicht auf einen unvergesslichen Anblick schmackhaft. Nie werde ich ihren entgeisterten Gesichtsausdruck vergessen, als sie das gepriesene Goldene Dachl endlich erspähen. Das soll tatsächlich alles sein? Wegen dieses dummen Dings müssen sie sich durch die langweilige Fußgängerzone quälen?

Was so besonders an dem glitzernden Dach sein soll, kann ich ihnen einfach nicht klarmachen. Denn tatsächlich präsentiert es sich den von ständig neuen Superlativen verwöhnten Augen heutiger Menschen doch recht bescheiden. Es ist nicht sonderlich groß, und den Wert seiner feuervergoldeten Kupferschindeln kann sich kaum jemand wirklich vorstellen. Wo doch heute an allen Ecken in schon fast inflationärer Weise das Goldimitat glänzt.

Die Feuervergoldung ist eine sehr alte Methode. Es gab sie schon in der Antike, und sie bewirkt eine solche Stabilität des

Edelmetallüberzugs, dass manche Vergoldungen die Zeiten seit damals überdauern konnten. Kein Wunder also, dass die Schindeln des Goldenen Dachls noch wie am ersten Tag glänzen, denn sie sind erst rund 500 Jahre alt. Bloß ein Wimpernschlag für ein so haltbares Produkt!

Der Preis für derartige Beständigkeit ist allerdings sehr hoch, zumindest für die mit der Herstellung befassten Handwerker. Denn für die Feuervergoldung muss das Gold in der rund sechsfachen Menge Quecksilber gelöst werden. So entsteht Goldamalgam, doch bevor es auf einen Gegenstand aufgetragen werden kann, braucht dieser erst eine entsprechende Vorbereitung. Dazu müssen die Arbeiter ihn in eine schaurige Lösung aus Salpetersäure und Quecksilber eintunken. Dann verteilen sie das Amalgam mithilfe einer Hasenpfote über glühendem Kohlefeuer auf dem Gegenstand. Das Gold dringt dabei in dessen Oberfläche ein, während das Quecksilber in die Luft verdampft. Zum Schluss wird das Ganze noch mithilfe von Poliersteinen blank gerieben und glänzt dann so prächtig, als sei der gesamte Gegenstand aus schierem Gold gefertigt.

Die giftigen Dämpfe, mit denen es die Arbeiter bei der gesamten Prozedur zu tun bekommen, möchte ich mir gar nicht vorstellen. Wie viele von ihnen die Herstellung der Schindeln des Goldenen Dachls mit ihrer Gesundheit bezahlt, weiß keiner. Immerhin mussten 2.657 solcher Goldschindeln dafür gefertigt werden. Und wenn auch die Goldschicht nur recht dünn aufgetragen wurde, so ist dabei insgesamt doch eine beachtliche Menge Gold verbraucht worden. Offensichtlich besaß hier jemand großen Reichtum, und es muss ihm wichtig gewesen sein, das auch nach außen hin zu demonstrieren.

Innsbruck genoss bedingt durch seine Lage an der Brennerpassstraße seit jeher enorme Bedeutung. Schon in der Steinzeit

lebten hier Menschen, die Römer errichteten später eine Militärstation, und nach dem Zerfall ihres Reichs beherrschten Bayern die Region. Auch unter Margarete Maultasch gehörte Innsbruck zum Herzogtum Bayern, denn als Tochter des Herzogs von Kärnten und Grafen von Tirol gehörte sie einem alten bayerischen Adelsgeschlecht an. Allerdings befand sich ihr Regierungssitz damals noch in Meran. Als sie 1363 einen Habsburger zu ihrem Nachfolger erkoren, fiel Tirol an Österreich.

Der Habsburger Friedrich IV., der 1406 das Amt des Grafen von Tirol übernahm, herrschte in unruhigen Zeiten. Kriege, Adelsrevolten und das Konzil von Konstanz, bei dem es um grundlegende Glaubensfragen und die Überwindung der innerkirchlichen Spaltung ging, ließen ihm kaum Zeit zum Luftholen. Die ständigen Scharmützen kosteten zudem auch eine ziemliche Stange Geld, was sich in seinem Spottnamen »Friedel mit der leeren Tasche« widerspiegelt.

Allen Widernissen zum Trotz verlegte Friedrich 1420 seinen Regierungssitz von Meran nach Innsbruck. Hier benötigte er natürlich eine standesgemäße Residenz, deren Bau inmitten der Stadt er noch im gleichen Jahr in Angriff nahm. Er soll stets sehr sparsam gewirtschaftet haben, was ihm vielleicht den höhnischen Beinamen eintrug. Am Ende, so heißt es, sparte er ein solches Vermögen zusammen, dass er es sich leisten konnte, das luxuriöse Goldene Dachl zu finanzieren, nur um es seinen Spöttern so richtig zu zeigen. Von wegen leere Tasche!

Diese nette Geschichte müssen wir allerdings ins Reich der Legenden verweisen, denn das Goldene Dachl entstand erst 80 Jahre später. Fest steht, dass es im Auftrag des österreichischen Erzherzogs und römisch-deutschen Königs Maximilian I. auf den spätgotischen Erker der Residenz gesetzt wurde, bloß aus welchem Grund, ist nicht bekannt. Sämtliche Aufzeichnungen darüber sind verlorengegangen, deshalb kann

darüber nur spekuliert werden. Lediglich das Jahr der Entstehung, 1500, ist durch eine Inschrift im Dachl dokumentiert.

Gab die symbolisch bedeutsame Zeitenwende zum Jahr 1500 den Anlass, eine Metapher für Pracht und Reichtum zu schaffen? Oder diente das Prunkdach etwa als Hochzeitsgeschenk für Maximilians zweite Frau, die Italienerin Maria Bianca Sforza? Die einfache Herzogstochter galt eigentlich als nicht standesgemäß für den späteren Kaiser des Heiligen Römischen Reichs. Deshalb wurde ihm die Vermählung mit ihr auch durch eine beachtliche Mitgift schmackhaft gemacht.

Die Hochzeit fand allerdings bereits im Jahr 1493 in Mailand statt. Bemerkenswerterweise wurde der Bräutigam dabei durch einen Stellvertreter ersetzt. Er selbst musste wichtigere Geschäfte erledigen, denn die Türken bedrängten die Steiermark, und überhaupt verlangte ganz Österreich nach einer politischen Neuordnung. Erst im darauffolgenden Jahr kam es in Innsbruck zur ersten Begegnung der Eheleute, doch Maria Bianca enttäuschte ihren Gemahl. Sie sah zwar hübsch aus, erwies sich aber als ziemlich einfältig. Maximilian nahm sich eine Geliebte und scherte sich wenig um seine Angetraute. Im Jahr 1500 ließ er sie endgültig sitzen. Kaum anzunehmen, dass er diesem lieblosen Akt noch ein Goldenes Dachl aufsetzte.

Ein Relief am Erker unterhalb des Dachls zeigt Maximilian mit seinen beiden Frauen, seiner Entourage und seinen herrschaftlichen Wappen. Hinter den Figuren verläuft ein Schriftband, doch auch das kann keinen Aufschluss über den Zweck des Dachls geben. Im Gegenteil stiftet die Inschrift nur noch weitere Verwirrung. Sie konnte nämlich bis heute nicht entschlüsselt werden. Die verwendeten Zeichen sind rätselhaft, niemand weiß, welcher Schrift sie zugeordnet werden können. Sind sie griechisch, hebräisch, lateinisch, keines davon oder etwa eine Mischung aus alldem? Vielleicht handelt es sich auch

um Noten, die eine Art Urfassung des Tiroler Lieds darstellen? Letzteres ist wiederum unwahrscheinlich, denn die Tiroler Landeshymne beschreibt die Hinrichtung des Freiheitskämpfers Andreas Hofer, und die fand erst im Jahr 1810 statt. Auch die Übersetzung der Schriftzeichen mit »Nutze jeden Augenblick, lass keinen Tanz im Leben aus, mitnehmen kannst du nichts« klingt zwar hübsch, lässt sich aber nicht ernsthaft halten. Sie entstand als Resultat eines Internet-Projekts, wobei allerdings von vorneherein kein wissenschaftlicher Anspruch bestand.

Die Inschrift lässt sich also nicht enträtseln. Und auch, warum das Goldene Dachl überhaupt errichtet wurde, weiß niemand. Zudem wird wohl nie endgültig geklärt werden können, ob es tatsächlich Kaiser Maximilian I. war, der sagte: »Innsbruck, ich muss dich lassen.« Mit diesem Ausspruch soll der Kaiser den Verzicht auf die Verwirklichung seines staatspolitischen Programms in Innsbruck postuliert haben. Sein Abgang mag wiederum von chronischem Geldmangel verursacht worden sein. Die Mitgift seiner missliebigen Frau Maria Bianca verprasste er nämlich im Handumdrehen, und es soll mitunter sogar so weit gekommen sein, dass er die bedauernswerte Frau samt ihrem Hofstaat bei seinen Gläubigern als Pfand zurückließ. Aus Gram hat er angeblich den ganzen traurigen Text des alten Liedes »Innsbruck, ich muss dich lassen« gedichtet. Darin geht es um eine in Innsbruck zurückgelassene Liebe, doch kann es sich wohl schwerlich um die ungeliebte Maria Bianca gehandelt haben.

Viele Fragen bleiben also offen, doch fest steht, dass der Balkon unter dem prunkvollen Dachl dem Herrscher bei Umzügen und Festspielen als repräsentative Loge diente. Auch als der Täufer Jakob Hutter vor der Residenz bei lebendigem Leibe verbrannt wurde, schauten die Machthaber dem gräss-

lichen Schauspiel von hier aus zu. Mittlerweile verbirgt sich hinter dem Erker das Museum Goldenes Dachl, und davor findet alljährlich der Leichtathletikwettbewerb »Internationale Golden Roof Challenge« statt.

Angesichts all dieser Hintergründe betrachte ich das Goldene Dachl nun mit dem gebührenden Respekt. Ob meine Kleinen sich allerdings an jenem Tag davon beeindrucken lassen, wage ich zu bezweifeln.



Tiroler Gröstl

Zutaten für 4 Personen

600 g Kartoffeln	2 kl. Zwiebeln
200 g gegartes Rindfleisch (z.B. Braten- oder Tafel- spitzreste)	1 kl. Bund Blattpetersilie
4 Eier	Speiseöl
	Salz, Pfeffer

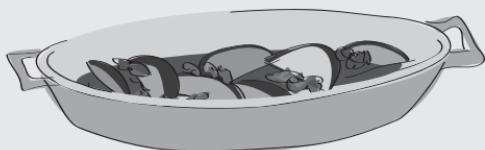
Zubereitung

Die Kartoffeln in der Schale garen, pellen, abkühlen lassen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Die Petersilienblättchen abzupfen und fein hacken.

In einer großen Pfanne einen guten Schuss Öl erhitzen, die Zwiebeln darin anbraten und dann die Kartoffeln hinzugeben. Salzen, pfeffern und unter Wenden goldbraun rösten, danach das klein geschnittene Fleisch hinzufügen und kurz mitbraten.

In einer separaten Pfanne aus den Eiern Spiegeleier braten.

Das Gröstl auf Tellern anrichten, mit Petersilie bestreuen und jeweils ein Spiegelei darauflegen. Dazu passt grüner Salat.



I'll be back – ein Wunderwuzzi aus der Steiermark

Arnold Schwarzenegger wurde stets von vielen belächelt. Als Muskelpaket mit Spatzenhirn, fast so, als sei er ein Zerrbild, eine groteske Karikatur aus einem Comicstrip. Doch ist er wirklich so beschränkt, wie manche denken? Er hat eine unglaubliche Karriere hingelegt, und nicht nur eine einzige, sondern gleich mehrere. Immer wieder erfand er sich neu, mochte er auch noch so viele Rückschläge erleiden. Seine Ehe mit einer Kennedy zerbrach, seine Zeit als Gouverneur von Kalifornien verlief nicht so glanzvoll, wie erhofft. Zu Beginn munkelten manche noch, die amerikanische Verfassung werde geändert, um ihm als Ausländer eines Tages sogar die amerikanische Präsidentschaft zu ermöglichen. Daraus wurde nichts, aber dessen ungeachtet trat er nicht aus dem Rampenlicht.

Schwarzeneggers Karriere verschlägt wohl jedem schnell die Sprache. Er kam 1947 im Dörflein Thal in der Steiermark zur Welt, dessen einziger kosmopolitischer Bezug die relative Nähe zur Landeshauptstadt Graz ist. Graz liegt nur vier Kilometer entfernt und ist immerhin mit knapp 275.000 Einwohnern nach Wien die zweitgrößte Stadt Österreichs. Hier sind die Berge nicht mehr ganz so hoch, der Generalkogel, Hausberg von Thal, bringt es nur auf 713 Meter über Normalnull. Von oben lässt sich nur ein kleines Stück der österreichischen Provinz überblicken. Wer denkt da an die große weite Welt?

Kurz nach dem Zweiten Weltkrieg präsentierte sich das Leben in Thal zudem alles andere als weltoffen. Schwarzeneggers Mutter betätigte sich als Hausfrau, der Vater als Dorfgendarm, beide galten als äußerst streng. Das klingt ganz nach kleinbürgerlichem Kolorit. Arnold besuchte die Volksschule, danach die Hauptschule. Mit 15 Jahren nahm er regelmäßiges Krafttraining auf und entdeckte schon bald seine Leidenschaft für das Bodybuilding, von dem im Europa jener Zeit noch kaum jemand sprach. So machte sich der Teenager mithilfe amerikanischer Zeitschriften schlau, denn in den USA gab es damals schon eine umtriebige Bodybuilder-Szene. Die Erfolge blieben nicht aus. In den Sechzigerjahren gewann Arnold Schwarzenegger etliche Preise, mit 19 Jahren schaffte er es bis zum Titel des Mister Universum. Und zwar als bis dato jüngster Preisträger, dieser Rekord blieb bis heute bestehen.

Schließlich absolvierte er seinen Wehrdienst bei der österreichischen Panzertruppe. Vielleicht wurde es dem muskelbe packten Burschen im sardinenbüchsengleichen Panzerinneren endgültig zu eng, jedenfalls verabschiedete er sich 1968 kurzentschlossen nach Amerika. Zu diesem Zeitpunkt gerade 21 Jahre alt, konnte er nichts als seinen Hauptschulabschluss, sein gutes Aussehen und den Glanz des Mister Universum vorweisen. Doch mit diesem Titel eröffneten sich in den Staaten weit größere Aussichten als in Europa, er wurde mit offenen Armen aufgenommen. Hier gab es bessere Trainingsvoraussetzungen, Schwarzenegger erlebte ungeahnte Höhenflüge als Muskelmann.

Aber er strebte nach noch Höherem. Der ehrgeizige Schwarzenegger streckte jetzt die Hand nach akademischen Weihen aus. Ein regelmäßiges Studium in den USA blieb ihm aufgrund von Visumvorschriften verwehrt. So konnte er nur eine begrenzte Anzahl von Kursen an verschiedenen Univer-

sitäten belegen, doch mit der ihm eigenen zähen Ausdauer schaffte er es trotzdem. 1979 erhielt er mit dem Bachelor of Arts einen Abschluss in internationaler Wirtschaftslehre von der Universität Wisconsin.

Schwarzenegger gewann in jenen Jahren sämtliche Wettkämpfe als Bodybuilder, er wurde sechsmal Mister Olympia und viermal Mister Universum. Sein Brustumfang betrug jetzt 145 Zentimeter, sein Taillenmaß schlanke 86 Zentimeter. Er brachte 106 Kilo auf die Waage, bei einer Größe von 1,88 Metern. Doch mit seinen Erfolgen gab er sich nicht zufrieden. Denn zeitgleich zur Karriere als Muskelpaket und zum akademischen Studium verdiente er in den Siebzigerjahren ein Vermögen als Immobilienmakler.

Dennoch mochte der Eindruck mangelnder Intelligenz entstehen, wenn er den Mund auftat, um mit seinem unnachahmlichen österreichischen Akzent englisch zu sprechen. Bei einem Muskelprotz, der nichts tut, als die geölte Pracht seines gestählten Fleischs im Scheinwerferlicht anzuspannen, mag das gesprochene Wort von untergeordneter Bedeutung sein. Aber Schwarzenegger betrachtete seine Möglichkeiten stets als grenzenlos, auch eine Karriere im Filmgeschäft stand deshalb von Anfang an zur Disposition.

In einer Episode der Serie »Die Straßen von San Francisco« schnupperte er erstmals Fernsehluft. Er mimte einen unbeherrschten Bodybuilder, der zum Mörder wurde. Und bereits 1969 versuchte er sich als Leinwandheld. Der Film »Hercules in New York« floppte an den Kinokassen, obwohl Schwarzenegger wegen seines unsäglichen Akzents von einem professionellen Sprecher synchronisiert wurde. Erst viel später, als Schwarzenegger längst großen Ruhm genoss, feierte dieser Streifen ungeahnte Erfolge als Lachnummer in der nicht synchronisierten Fassung.

Die Siebzigerjahre verliefen zumindest im Filmgeschäft erfolglos. Seine glanzvolle Epoche begann erst 1982 mit dem Sensationserfolg »Conan der Barbar«. Ein Jahr später erhielt Schwarzenegger die amerikanische Staatsbürgerschaft, weil er die österreichische nicht ablegte, besitzt er seitdem die doppelte Staatsbürgerschaft. Schon ein Jahr später kam der endgültige Durchbruch mit »Terminator«, ursprünglich mit kleinem Budget als B-Movie angelegt, heute Kultfilm und Klassiker des Science-Fiction-Genres. Zwei Jahre danach heiratete der Junge aus dem steirischen Dorf Maria Shriver, die Nichte von John F. Kennedy – konnte es jetzt noch höher hinausgehen?

Schwarzenegger verstand es, seine Popularität auszuschlagen und drehte nun einen Film nach dem anderen. So gelang ihm der Aufstieg zum internationalen Star. Dass er nebenbei noch zusammen mit seinen Kollegen Bruce Willis, Demi Moore, Jackie Chan und Sylvester Stallone die Fast-Food-Kette Planet Hollywood aus der Taufe hob, diente dem Tausendsassa wohl nur als spielerischer Zeitvertreib. Er verdiente inzwischen Unsummen, aber auf Geld kam es ihm schon längst nicht mehr an. Davon besaß er genug.

Für seine äußere Erscheinung wurde er zwar gefeiert, doch noch immer vermisste er die öffentliche Anerkennung seiner Intelligenz. Denn jeglicher Verstand wurde ihm von Anfang an abgestritten. Vielleicht nahm er deshalb seine letzte große Karriere in Angriff: die als Gouverneur von Kalifornien. Einen hochkarätigen Politiker misst wohl kaum jemand an seiner körperlichen Attraktivität.

Es gab einen Aufschrei in den Medien, als Schwarzenegger 2003 seine Kandidatur für die Republikaner bekanntgab. Andererseits wurde er auch für seinen Mut bewundert. Und weil die Amerikaner ohnehin in anderen Maßstäben als durchschnittliche Europäer denken, weil sie getreu dem alten

Motto »vom Tellerwäscher zum Millionär« auch keinerlei Berührungsängste kennen, stand eigentlich außer Frage, dass Schwarzenegger gewählt werden würde. Die jahrzehntelange Erfahrung im öffentlichen Auftreten, im Charmieren und in der Schauspielerei kam ihm dabei sicherlich zugute.

Seine erzkonservative Haltung trug ihm in der Folge allerdings nicht nur Freunde ein. Insbesondere seine unnachgiebige Härte gegenüber der Vollstreckung des Todesurteils schreckte vor allem die europäischen Fans ab. Daheim in Graz gab es einen ziemlichen Tumult um das ihm zu Ehren benannte »Arnold-Schwarzenegger-Stadion«. Politiker und Bürger forderten dessen Umbenennung, nachdem Schwarzenegger die Gnadengesuche mehrerer Todeskandidaten abgelehnt hatte. Als der Streit zu eskalieren drohte, kehrte Schwarzenegger den Terminator heraus und machte der Diskussion handstreicherartig ein Ende, indem er der Stadt Graz die Verwendung seines Namens untersagte.

In Kalifornien fokussierte sich die Öffentlichkeit derweil auf andere Themen. Schwarzenegger wurde Vetternwirtschaft vorgeworfen, mehrere seiner Reformpläne scheiterten an Referenden, und die im Wahlkampf versprochene Konsolidierung des Haushalts zerplatzte an der durch die Immobilienblase ausgelösten Wirtschaftskrise. Kaliforniens Bonität schmolz während seiner Amtszeit dahin wie Butter an der Sonne. Ein mexikanischer Bundesstaat erklärte ihn wegen seiner rigiden Integrationspolitik sogar zur *Persona non grata*. Und das, obwohl er doch selbst Erfahrung als Immigrant besaß.

Einzig in der Umweltpolitik konnte er allen Widerständen zum Trotz schärfere Vorschriften zur Reduzierung von Treibhausgasen durchsetzen. Einen seiner brachialen Hummer-Monsterwagen ließ er medienwirksam zum wasserstoffbetriebenen Ökomobil umbauen.

Ungeachtet aller Kritik gelang ihm 2006 die Wiederwahl. Anfang 2011 wurde er schließlich abgelöst, denn laut Gesetz sind einem Gouverneur von Kalifornien nur zwei Amtszeiten erlaubt. Im gleichen Jahr kam heraus, dass er seine Frau schon vor Jahren mit einer Hausangestellten betrogen und mit dieser einen inzwischen vierzehnjährigen Sohn gezeugt hatte. Das führte zum Ende seiner glamourösen Kennedy-Ehe.

Ein schwarzes Jahr für den erfolgsverwöhnten Mann, doch er ließ sich nicht beirren. Ganz nach dem in die Filmgeschichte eingegangenen Terminator-Motto »I'll be back« begann er wieder mit Dreharbeiten. Unter anderem trat er 2015 nach zwölfjähriger Abstinenz erneut in seiner Glanzrolle als Terminator auf – wenn auch gealtert, so doch in gewohnter Unbeugsamkeit. Außerdem engagiert sich Schwarzenegger weiterhin im Kampf gegen die Klimaerwärmung. Zusammen mit James Cameron produzierte er eine Doku-Serie zu diesem Thema. In Reaktion auf Donald Trumps sexistische Äußerungen distanzierte sich Schwarzenegger im Oktober 2016 von seinem Parteigenossen und erklärte, erstmals nicht die Republikaner zu wählen. Nach dem Sturm auf das Kapitol im Januar 2021 zog er Parallelen zur Reichskristallnacht und forderte öffentlich die Rückbesinnung auf demokratische Werte. Außerdem erregte er im März 2022 Aufsehen mit einer Stellungnahme gegen den russischen Angriff auf die Ukraine, in der er sich an das russische Volk wandte. Dabei fand vor allem seine kluge didaktische Vorgehensweise in den Medien große Anerkennung.

1996 erhielt er die Ehrendoktorwürde der University of Wisconsin, seit 2012 darf sich Schwarzenegger auch mit dem in Österreich so angesehenen Professorentitel schmücken. Und zwar nicht etwa wegen seines fortgeschrittenen Alters, denn den Titel verlieh ihm ganz offiziell das nach ihm benannte »Schwarzenegger Institute for State and Global Policy« in Kali-

fornien. Auch sein Heimatdorf Thal zollte ihm Respekt: Er ist nicht nur Ehrenbürger des Weilers, darüber hinaus gibt es in seinem Geburtshaus seit 2011 ein Schwarzenegger-Museum. Es wurde anlässlich seines 64. Geburtstags eröffnet und zeigt allerhand Devotionalien für eingefleischte Fans dieses Multitalents. In Österreich wird ein solcher Überflieger auch als »Wunderwuzzi« bezeichnet.

Wer könnte jetzt noch Zweifel an Schwarzeneggers Verstand haben?



Steirischer Polentasterz

Zutaten für 4 Personen

250 g fein gemahlene Polenta (Maisgrieß)	60 g Butter
	Salz

Zubereitung

400 ml Wasser mit der Butter und 1 TL Salz aufkochen, die Hitze reduzieren und die Polenta einrieseln lassen. Dabei kräftig mit dem Schneebesen rühren. Gut 10 Minuten rührend bei niedriger Temperatur köcheln, dann vom Herd nehmen und ein paar Minuten lang ausquellen lassen.

Sterz wird in der Steiermark gezuckert oder ungezuckert zum Kaffee verspeist, nach Geschmack auch mit Zimt. Alternativ kann er mit Milch, einer Mischung aus Wasser und Milch oder mit Brühe zubereitet werden. In letzterem Fall darf er etwas fester werden, dann dient er als Beilage zu Fleischgerichten oder als Einlage in Suppen und Eintöpfen. Der Fantasie sind kaum Grenzen gesetzt, er lässt sich mit Kräutern und/oder gekochtem und gewürfeltem Gemüse vermischen, mit gerösteten Speckwürfeln, gewürfelten Zwiebeln, getrockneten Tomaten, Oliven oder geriebenem Käse. In der süßen Variante kommt er mit Dörrrost, Kompott oder klein geschnittenen Früchten auf den Tisch, vielleicht vermischt mit Schlagobers und bestreut mit ein paar Schokoflocken.

Sissi – Schicksal und Mythos einer Kaiserin

Nun neigt sich unsere Reise durch Österreich ihrem Ende zu. Doch wie könnten wir dieses Land verlassen, ohne einen Blick auf Sissi zu werfen, die meistglorifizierte Österreicherin aller Zeiten? Nur Maria Theresia kann ihr halbwegs das Wasser reichen. Obwohl nie als Kaiserin gekrönt, herrschte diese de facto während der Epoche des Absolutismus im 18. Jahrhundert über das Land. Doch an Sissis legendäre Anmut kommt Maria Theresia nicht heran.

Wer an Sissi denkt, sieht sie als Idealbild im rauschenden Ballkleid, ewig jung und schön. Der Kosenname der realen Kaiserin wurde mit nur einem »s« geschrieben, also »Sisi«. Mitunter nannte sie selbst sich auch »Lisi«, mit vollem Namen hieß sie Elisabeth Amalie Eugenie, Herzogin in Bayern. 1854 wurde sie Kaiserin Elisabeth von Österreich und 1867 auch Apostolische Königin von Ungarn.

Die meisten von uns haben die Sissi-Filme von Ernst Marischka gesehen. Wer hätte sich diesem Mythos auch entziehen können? Die Filme leben von der unschuldigen Aura der bildschönen Romy Schneider. 1938 in Wien geboren, galt die zu Drehbeginn erst Sechzehnjährige bereits als Star. Ein paar Heimatfilme hatten ihr zu kometenhaftem Aufstieg verholfen. Dieses Genre feierte in der Nachkriegszeit im deutschsprachigen Raum enorme Erfolge, und mit der Sissi-Trilogie

gelang es dem Wiener Regisseur Marischka, die Zuschauer endgültig zu verzaubern. Allein in Deutschland sahen innerhalb von zwei Jahren sechs Millionen Kinobesucher alle drei Teile des Epos. Romy Schneider gelangte zu weltweitem Ruhm, ein Märchen schien Wirklichkeit zu werden. Doch schon nach drei Sissi-Filmen erwachten in der jungen Romy Schneider Zweifel. Später sagte sie einmal, das Sissi-Image klebe ihr zeitlebens an wie Grießbrei. So schlug sie das Angebot aus, einen vierten Teil zu drehen, obwohl ihr die damals ungeheure Gage von einer Million D-Mark angeboten wurde. Sie wollte eine ernsthafte Schauspielerin sein und nicht als süßliche Sissi im kollektiven Gedächtnis bleiben.

Der Imagewandel gelang ihr tatsächlich, vom herzigen Mädel mutierte sie über die Femme Fatale bis hin zur Grande Dame. Sie brillierte durch ihren Mut und ihr schauspielertisches Können, doch ihr Leben verlief tragisch. Presse und Öffentlichkeit hassten sie dafür, dass sie der heißgeliebten Sissi abtrünnig wurde. Sie floh nach Frankreich, ihre teilweise glamourösen Ehen und Liebschaften endeten unglücklich bis tragisch, manche kosteten sie zudem sehr viel Geld. Ihr Vermögensverwalter veruntreute zu allem Überfluss das verbliebene Kapital, sodass sie am Ende vor einem Schuldenberg stand. 1981 verlor sie eine Niere aufgrund einer Tumorerkrankung. Im gleichen Jahr starb ihr vierzehnjähriger Sohn bei einem grauenhaften Unfall. Beim Versuch, einen Zaun zu überklettern, spießte er sich auf.

Romy Schneider starb 1982 im Alter von nur 43 Jahren unter nie ganz geklärten Umständen. Auf eine Obduktion wurde verzichtet. Im Totenschein wird Herzversagen als Todesursache angegeben, und tatsächlich spricht vieles gegen den Selbstmord, den die Presse sehr bald kolportierte. Die unglückliche Frau litt schon lange unter Abhängigkeit von Medikamenten

und Alkohol. Auch nach dem Verlust der Niere gab sie ihren Missbrauch nicht auf. Es half ihr nicht mehr, dass das Publikum seine Liebe zu Romy Schneider wiederentdeckte und ein »gebrochenes Herz« zur Todesursache verklärte. Es hätte sie betrübt, zu erfahren, dass sie bis heute in erster Linie als Sissi verehrt wird.

Karlheinz Böhm, der den jungen Kaiser Franz Joseph mimte, erging es zwar persönlich besser, doch in Hinblick auf seine Karriere nicht anders. Auch er versuchte nach dem dritten Teil der Sissi-Trilogie, sein Image radikal zu ändern und den Nimbus des höfischen Galans loszuwerden. Er probierte sich in der Rolle eines Mörders und scheiterte. Denn dabei überschätzte er die Flexibilität des deutschsprachigen Kinopublikums. Seine Karriere erlitt einen Knick, nie mehr konnte er an die Sissi-Erfolge anknüpfen. Stattdessen widmete er sich engagiert dem Kampf gegen den Hunger in Äthiopien und eroberte so die Herzen der Fernsehzuschauer in den Siebzigerjahren zurück. Nach seinem Tod im Jahr 2014 wurde seine Urne auf dem Salzburger Kommunalfriedhof in eigens aus Äthiopien herbeigeschaffter Erde bestattet.

Die Sissi-Filme zeichneten farbenprächtige Gemälde, die eine zwar durchaus nicht unproblematische, aber doch hochromantische Biedermeierwelt auf die Leinwand zauberten. Sie beschworen eine »gute alte Zeit« herauf, in der sich alle persönlichen und politischen Dramen souverän überwinden ließen und mit herzergreifendem Happy End zum Abschluss kamen. Doch was geschah mit der echten Sisi?

Die 1837 in München geborene bayerische Prinzessin heiratete den Habsburg-Lothringischen Kaiser Franz Joseph im Alter von nur 16 Jahren. Die Besetzung der Rolle mit der gleichaltrigen Romy Schneider spiegelte also die wahre Geschichte. Der Kaiser selbst war 24 Jahre alt, Karlheinz Böhm

nur drei Jahre älter. Realitätskonform zeigt der erste Sissi-Film, dass eigentlich Sisis ältere Schwester Helene, genannt Néné, die Braut des jungen Kaisers werden sollte. Er verliebte sich jedoch in die hübsche Elisabeth und verlobte sich gleich nach dem ersten Kennenlernen im oberösterreichischen Bad Ischl mit ihr.

Schon mit 17 bekam Elisabeth ihr erstes Kind, dem drei weitere folgen sollten. Noch keine 20 Jahre alt, verlor sie mit der zehnmonatigen Sophie eine ihrer Töchter aufgrund einer Durchfallerkrankung. Von diesem Schlag erholte sie sich nicht, sie zeigte wenig Interesse an ihren Kindern und überließ diese der Obhut ihrer Schwiegermutter. Einzig der letztgeborenen Tochter widmete sie sich hingebungsvoll. Nie verstummt die Gerüchte, dieses Kind entstamme Sisis Liaison mit dem ungarischen Grafen Gyula Andrassy. Wir erinnern uns an den etwas heiklen Flirt aus den Sissi-Filmen.

Dass Elisabeth unter einer schweren Lungenkrankheit litt, blieb uns ebenfalls im Gedächtnis haften. Die Erkrankung nutzte sie als Begründung, um dem ihr verhassten Wiener Hofleben so oft wie möglich zu entfliehen und auf Reisen zu gehen. Sie verbrachte viel Zeit auf Madeira und auf Korfu, bereiste Kleinasien, Nordafrika, die französische Riviera, Großbritannien und Griechenland, zu dem sie eine besondere Liebe entwickelte. Auf ihrer Yacht kreuzte sie wochenlang durchs Mittelmeer, begleitet von Hofdamen und Vorlesern, sie widmete sich der Literatur und dem Studium des Alt- und Neugriechischen. Als begeisterte Seereisende ließ sie sich sogar einen Anker auf die Schulter tätowieren.

Die Versöhnung mit dem ungarischen Volk, die eine Zusammenführung Österreichs mit Ungarn ermöglichte, lag ihr besonders am Herzen. Sie erlernte die ungarische Sprache und umgab sich mit ungarischen Hofdamen. Und immer

wieder bereiste sie das Pusztaland. Hier lernte sie 1866 den Revolutionär Graf Andrassy kennen, und die beiden empfanden schnell gegenseitige Zuneigung. Das sprach sich herum und führte zu Verstimmung an der Wiener Hofburg und auf dem kaiserlichen Sommersitz Schloss Schönbrunn. Denn Sisi hielt sich ohne den Kaiser in Ungarn auf, die Regierungsgeschäfte verlangten dessen Anwesenheit in Wien.

Ob Sisi und der ungarische Graf sich tatsächlich in die leidenschaftliche Affäre verstrickten, die ihnen schon bald nach ihrer Begegnung unterstellt wurde, konnte nie bewiesen werden. Dagegen spricht, dass Graf Andrassy als prinzipientreuer Mann galt, dem seine politische Passion über alles andere ging. Gerautlinigkeit und Anstand wurden auch Elisabeth bescheinigt, außerdem galt sie als erotisch unterkühlt. Tatsächlich führte sie ihrem Mann sogar eine Schauspielerin zu, um seine Einsamkeit während ihrer ständigen Reisen zu lindern. Er blieb ihr zeitlebens ergeben, genoss jeden der seltenen Tage ihrer Anwesenheit bei Hof und tauschte sich während ihrer Reisen stets in einem lebhaften Briefwechsel mit ihr aus.

Elisabeth war ausgesprochen aktiv. Sie liebte es, zu reiten, sie schreckte auch vor waghalsigen Geländeritten nicht zurück und trainierte regelmäßig Dressur an der Wiener Hofreitschule. In England bestritt sie Fuchsjagden im Damensattel und wurde dort zu einer der bekanntesten Jagdreiterinnen ihrer Zeit. Sie übte sich im Fechten, sie absolvierte allmorgendliche Gymnastikübungen in eigens dafür eingerichteten Turnzimmern. Oft unternahm sie stundenlange Gewaltmärsche, sehr zum Leidwesen der Hofdamen, die sie begleiten mussten.

Trieb sie nicht Sport, so verfasste sie Gedichte, meist aber widmete sie sich hingebungsvoll ihrer Schönheitspflege. Den größten Kult betrieb sie um ihre bodenlange Haarpracht. Die

Hoffrisieurin bürstete diese täglich zwei bis drei Stunden lang, bevor sie daraus kunstvolle Gebilde arrangierte. Fielen dabei ein paar Haare aus, so soll die Kaiserin einen Tobsuchtsanfall erlitten haben.

Sisi hielt strengste Diät und trug mörderisch enge Korsetts. Ihre Taille maß darin nur 46 Zentimeter. Nie überschritt die 1,72 Meter große Kaiserin ihr Gewicht von 50 Kilogramm. Dafür nahm sie härtesten Verzicht auf sich, sie ernährte sich von dünner Brühe und überprüfte ihr Gewicht dreimal täglich. Das trug ihr schließlich sogar Hungerödeme ein.

Die Quälerei erscheint umso gravierender, als Sisi eigentlich gern aß. Sie liebte herzhafte Speisen, besonders aber die süßen Leckereien, die ihr von den k. u. k. Hoflieferanten Demel und Sacher geliefert wurden. Veilcheneis galt als ihr absoluter Favorit. Es handelt sich dabei um eine Spezialität des Hauses Demel aus dem ausgespreßten Saft frischer Veilchenblüten und Zuckerwatte, aromatisiert mit Champagner oder Likör. Die Delikatesse enthält keine Milch und ist relativ kalorienarm. Veilcheneis wurde deshalb zum festen Bestandteil des ansonsten sehr bescheidenen Speiseplans der Kaiserin. Sie litt ganz offensichtlich unter Magersucht. Vielleicht verursachte diese Krankheit auch ihr Herzleiden, doch führte sie nicht zu ihrem Tod im Alter von 60 Jahren.

1898 stach ihr in Genf ein italienischer Anarchist eine spitze Feile ins Herz. Weil sich die Einstichwunde kaum erkennen ließ, wurde die Tragweite des Attentats zunächst verkannt. Die Kaiserin trat sogar noch eine Schiffsreise auf dem Genfer See an, doch alsbald brach sie zusammen und starb.

Zurück blieb der Mythos von Schönheit, Anmut und magischer Aura, die sie zeitlebens umgaben. Diesem selbstgesteckten Idealbild stets genügen zu können, muss eine traumatische Last gewesen sein. Doch hat Elisabeth sich auch höchst

erfolgreich zur Ikone stilisiert. Daraus entstand ein Marketingkonzept, das dem österreichischen Tourismus bis heute zugutekommt. Besonders in Wien wird der Kult gepflegt, dort gibt es ein Sisi-Museum, und auch die kaiserlichen Gemächer in Schloss Schönbrunn und in der Hofburg können besichtigt werden. Denn was wäre Österreich ohne Sis(s)i?

Veilchensorbet à la Sisi



Zutaten für 4 Personen:

100 ml Veilchensirup	Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone
300 ml Champagner	40 g kandierte Veilchenblüten
150 g Zucker	
3 Eiweiße	Salz

Zubereitung

Den Zucker zusammen mit 150 ml Wasser in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen, bis er vollständig zu Läuterzucker gelöst ist. Dann abkühlen lassen. Anschließend mit dem Champagner, dem Veilchensirup und dem Zitronensaft vermischen und in die Eismaschine geben. Gefrieren lassen, bis das Sorbet allmählich fest wird. Nun die Eiweiße mit einer Prise Salz sehr steif schlagen und unter das Sorbet heben. Die Eismaschine wieder in Betrieb nehmen und das Sorbet gefrieren lassen. In zuvor gekühlte Eisbecher füllen und mit den kandierten Veilchenblüten überstreuen.

Das ist natürlich nicht das komplizierte Rezept vom k. u. k. Hoflieferanten Demel, das dieser uns ohnehin nicht verraten würde, sondern eine vereinfachte Form für den Hausgebrauch.

Veilchensirup können Sie selbst herstellen, wenn Sie genügend Veilchen im Garten haben. Kochen Sie Läuterzucker aus 100 ml Wasser und 125 g Zucker, geben Sie 40 g Veilchenblüten und 2-3 Zitronenscheiben dazu, und lassen Sie das Ganze 5 Tage im Kühlschrank durchziehen. Der Einfachheit halber können Sie den Sirup aber auch kaufen.

Das letzte Wort

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

mit ein bisschen Wehmut verlassen wir nun das schöne Österreich, in dem es noch so viele interessante Geschichten zu entdecken gäbe. Wenn Sie sich für die Hauptstadt der Alpenrepublik interessieren, dann lesen Sie doch auch mein Wien-Lesebuch – Geschichten und Rezepte aus der Stadt der Donaumonarchie, ebenfalls erschienen im MANA-Verlag.

Bis dahin haben Sie die Gelegenheit, unsere kleine Reise nach Österreich lebendig zu halten, indem sie sich die vielen Fotos auf meiner Website www.almutirmscher.de anschauen.

Nehmen Sie sich Zeit, die Bilder illustrieren nicht nur die einzelnen Geschichten aus Österreich, es sind auch fantastische Aufnahmen dabei, die Ihnen von der Großartigkeit der Alpenwelt erzählen. Ich bin mir sicher, dass der Moserboden und die Großglockner-Hochalpenstraße auch Sie in ihren Bann ziehen werden. Ich freue mich über Ihre E-Mails, Ihre Hinweise oder Anregungen und beantworte auch gerne Ihre Fragen. Schreiben Sie mir einfach an kontakt@almutirmscher.de. Und nun reise ich weiter und werde mich mit einem neuen Thema befassten – lassen Sie sich überraschen!

Vielen Dank und *Servus!* Bis bald in Österreich!

Ihre
Almut Irmscher

Danksagung

Ich danke allen, die mich mit Tipps und Anregungen unterstützt haben.

Ganz besonders danke ich meinem Mann Ulrich Otto, ohne seinen Rat, seine Korrekturen, seine Aufmunterungen und seine ständige Bereitschaft, mir alle Hindernisse aus dem Weg zu räumen, wäre meine Arbeit nicht möglich gewesen.

Mein herzlicher Dank geht an meine österreichische Freundin Rosi Seidl, die die Fotoalben auf meiner Seite www.almutirmscher.de mit ihren schönen Bildern bereichert.

Besonderer Dank gebührt auch meiner Freundin Gunhild Hexamer, die mich nicht nur durch die Jahrzehnte des Lebens begleitet hat, sondern auch die Entstehung meiner Bücher jedes Mal aufs Neue unermüdlich und engagiert mit ihren Hinweisen, Korrekturen und Anregungen begleitet. Sie ist es auch gewesen, die mir überhaupt erst den Anstoß zum Schreiben gegeben hat. Ohne Gunhild gäbe es meine Bücher nicht. Gunhild ist selbst Autorin, wenn Sie sich für Nordamerika interessieren, dann empfehle ich Ihnen ihre Bücher, die Sie auf ihrer Website www.ghexamer.de finden.



