

TASTE THE PARKS

Kulinarisches vom Weißensee

Allgemeines

In der Neuzeit begannen sich ab 1500 private Gastfreundschaft und gewerbliche Gastlichkeit auszudifferenzieren.¹ Mit Fortschreiten der kapitalistischen Arbeitsteilung umfasste die gewerbliche Gastlichkeit alsbald die gesamten Beziehungen zwischen Gastgeber und Gast, jene breite Palette von Dienstleistungen, die den modernen Wirtschaftssektor des Hotel- und Gastgewerbes erwachsen ließen. Heutzutage scheinen sich internationale Tourismusstandards vom Weißensee bis in die Karibik angeglichen zu haben. Und dennoch bleibt ein Rest kultureller Spezifika, ein Hauch von Regionalität bestehen.

Zwischen all den standardisierten Ritualen der Gastlichkeit nimmt das Gastmahl eine zentrale Stellung ein. So unterschiedlich die Zusammensetzung der Gesellschaft sein kann, so heterogen sind mitunter die Erwartungen an die Gaumenfreuden. Simples aus der Vergangenheit, das Beilagen und entsprechende Getränke um die Hauptspeise, für gewöhnlich ein Stück Fleisch oder Fisch, gruppierte, wird auch heute noch vielerorts serviert. Gleichzeitig lässt das Wissen um die Herkunft des zubereiteten Essens, um dessen gesundheitlichen Wert Vegetarisches oder Veganes als wünschenswerte Alternative zum Althergebrachten erscheinen.

Essen und Trinken hat sich längst zu einer kulturellen Praxis entwickelt, die als Ausdruck des sozialen Status und herrschender Produktionsverhältnisse betrachtet werden kann. Inmitten einer globalisierten Welt geht die Aufwertung des Regionalen mit einer neuen Wertschätzung auch für traditionelle Kochrezepte einher.² Dabei trägt die Rückbesinnung auf lokale Nahrungstraditionen maßgeblich zu einer gesteigerten Lebensqualität und nachhaltigen Wertschöpfung bei. Die Mutmaßung, dass unterschiedliche regionale Küchen existieren, die repräsentative Speisen bzw. den Geschmack einer Region umfassen, sollte nicht länger aufrechterhalten werden. Regionen sind immer auch historisch gewachsene soziale Räumlichkeiten, deren häufig im Nachhinein definierten Grenzen immer auch durchlässig und zu keiner Zeit statisch waren. Laut dem österreichischen Volkskundler Bernhard Tschofen steht außer Frage, „dass Regionalität primär eine Spielform globaler Vergesellschaftungsprozesse ist – auch und gerade dort, wo sich neue Regionen auf ältere kulturräumliche Ordnungen berufen und ihre Spezifika zum Gegenstand des Identitätsmanagements

¹ Vgl. Regina Bendix, Kulinaristik und der Gastlichkeit aus der Sicht Kulturanthropologie, in: Alois Wierlcher, Regina Bendix (Hg.), Kulinaristik. Forschung – Lehre – Praxis, Berlin 2008, S. 45-55, hier: S. 45.

² Vgl. Bernhard Tschofen, Kulinaristik und Regionalkultur, in: Alois Wierlcher, Regina Bendix (Hg.), Kulinaristik.

² Vgl. Bernhard Tschofen, Kulinaristik und Regionalkultur, in: Alois Wierlcher, Regina Bendix (Hg.), Kulinaristik. S. 63-78, hier: S. 64.

machen.“³ Die kulturelle Praxis von Essen und Trinken ist dabei ein besonders aufschlussreiches Feld für vielfältigste Zusammenhänge zwischen Raum und Kultur.

Die Begeisterung für regionale Speisen und Getränke und die Vorstellung regionaler Geschmackskulturen ist ein modernes Phänomen, dessen Ursprung u. a. in der raschen Verfügbarkeit aller Güter liegt. Die Herkunft der Produkte ist zu einem bedeutenden Kriterium geworden. Wird die Nahrung nachhaltig, ökologisch angebaut, entstammt das Stück Fleisch auf dem Teller einer artgerechten Tierhaltung? Dies sind Fragen, die Konsument:innen und Gourmets zunehmend interessieren. Jahrhunderte zuvor, in einer überschaubaren Welt, blieb die regionale Nahrungsproduktion unhinterfragt. Erst nachdem die Wirtschaftsräume in Austausch bzw. in Konkurrenz zueinander traten, bedurfte es zunehmend einer vertrauensbildenden regionalen Herkunftsbezeichnung.

Selbstverständlich wurden auch in historischer Zeit regionaltypische Güter gehandelt und ausgetauscht. Kulturen kamen so in Kontakt zu anderen Geschmackswelten. Je näher die Märkte in einer globalisierten Welt zusammenrückten, desto wichtiger erschien das Wissen um die Herkunft kulinarischer Zutaten, umso mehr wurde das regionale „Gütesiegel“ zum Thema. Die Globalisierung trug das ihre zur Egalisierung weltweiter Phänomene bei, gleichzeitig bewirkte sie das Hervorheben regionaler Alleinstellungsmerkmale.

Spezifisch Regionales

Die agrarische Landnutzung rund um den Weißensee zur Zeit der Erstellung des Franziszeischen Katasters⁴ (1823–1844) war überwiegend als Subsistenz- oder Selbstversorgerwirtschaft ausgelegt. Diese Form des Wirtschaftens bedeutete im konkreten Fall, dass die Grundnahrungsmittel für die Menschen und ihre Arbeitstiere vor Ort produziert werden mussten. Dies bedeutete Ackerbau, wobei neben Weizen, Wintergetreide und Gerste, besonders auch Hafer angebaut wurde. Dies ist erwähnenswert, zumal sich heute der sichtbarste Wandel in der Landnutzung im Schwund der Ackerflächen bemerkbar macht. Was die agrarische Tätigkeit betrifft, so hat sich über die Erzeugung von Nahrungsmitteln hinaus, mit der Erhaltung von Kulturlandschaften als schätzenswertes Umweltgut und ästhetisches Erlebnis ein neues „Agrar-Produkt“ etabliert.

Was die bäuerlich geprägte Gesellschaft (= die Bauersfamilie samt Dienstboten) um 1830 selbst produzierte, reichte zur Versorgung der Lebensbedürfnisse aus. Die bäuerlichen Insassen betrieben Subsistenzwirtschaft und traten daher weder als Nachfragende, noch als Anbieter auf den lokalen Märkten auf. Im gesamten Gebiet Kärntens gab es darüber hinaus eine große Anzahl von

³ Ebd. S. 65.

⁴ Der Franziszeische Kataster hatte das Ziel, eine einheitliche Basis für die Bemessung von Abgaben zu schaffen. Zu diesem Zweck finden sich in diesem Liegenschaftskataster erstmals sämtliche Grundstücke des damaligen Gebietes des Kaisertums Österreich verzeichnet.

Kleinstbetrieben (sogenannten Keuschlern), die Mais und Kartoffel in ihren Gärten zogen und deren Selbstversorgung hauptsächlich auf diesen beiden Ackerfrüchten beruhte.

Laut Franziszeischen Kataster kamen in der Steuergemeinde Techendorf noch kleinere Kartoffel- und Krautäcker hinzu. Zu Techendorf, am Weißensee gelegen, heißt es des Weiteren, dass „die Erzeugnisse des Ackerlandes“ der Qualität nach „nur mittelmäßig sind und gerade zu Deckung des eigenen Bedarfs“⁵ ausreichen. Als landwirtschaftliche Nutzungsflächen werden neben den Äckern noch Wiesen, Weiden, Kleingärten, Alpen und Wälder genannt. Die Wiesen und Alpen lieferten das Futter für das insgesamt 1341 Stück zählende Groß- und Kleinvieh der Steuergemeinde. Das wenige Gemüse des Ortes wurde ausschließlich für den Eigenbedarf angebaut.⁶

Der Naturpark-Weißensee reüssiert bei den Besucher:innen in erster Linie wegen des einzigartigen Naturerlebnisses. Gleichzeitig werden dem Gast auch regionale Produkte zum Verzehr angeboten, wie zum Beispiel Selbstgemachtes aus den hoch über den See gelegenen Almkäsereien, darunter der aus Magermilch gewonnene Graukäse (auch „fauler Käse“ genannt), der ab einem gewissen Reifestadium zum Glundner Käse wird. Zudem gibt es Hartkäse aus Kuhmilch im Angebot, aber auch Weichkäse aus Schaf- oder Ziegenmilch.

Fischspezialitäten aus dem Weißensee ergänzen die kulinarischen Höhepunkte der Region (zu den „Weißensee-Fischen“ gehören u. a. die Seeforelle und Reinanke, der Seesaibling, der Barsch, der Karpfen und der Hecht). Das war nicht immer so. Im Franziszeischen Kataster wird der Fischfang nicht erwähnt, was für seine relative Bedeutungslosigkeit für die heimische Bevölkerung ausgelegt werden kann. Das erste Kärntner Fischereigesetz wurde bereits 1577 für die Gurk erlassen.⁷ Neben Schonfristen für einzelne Fischarten Aufstiegshilfen bei Mühlen und Wehranlagen, wurden spezielle Fangmethoden bei Strafe verboten (darunter zum Beispiel das Reusenlegen oder das nächtliche Fischestechen von einer Zille aus). Damit wirklich jedermann die Verordnung vernahm, wurde sie in den umliegenden Pfarren von der Kanzel aus verlesen.⁸

Eine allgemeine Jagd- und Fischordnung wurde am 18. Dezember 1645 von König Ferdinand II für Kärnten erlassen.⁹ „Haussäßige Landleute“ sollen darin höchstens zweimal die Woche „Fischessen“, ohne „daraus ein Gewerbe zu machen“. Mit der generellen Aufhebung der Grundherrschaft im Jahre 1848 entstand in den Kärntner Gewässern schließlich eine völlige Freiheit des Fischens. Es wurde mehr oder weniger Raubbau am heimischen Fischbestand betrieben. Kaum jemand zeigte Interesse

⁵ Katastral-Schätzungs-Elaborat der Steuergemeinde Techendorf, um ca. 1830, AT-KLA (= Kärntner Landesarchiv) 75/Franziszeischer Kataster

⁶ Ebd.

⁷ Carl Hauser, Eine Fischordnung an der Gurk aus dem Jahre 1577, in: Carinthia, Klagenfurt 1882, S. 185 ff.

⁸ Siehe dazu Axel Huber, Von der Raubfischerei zur Unterwasserfotografie, in: Die Kärntner Landsmannschaft, Klagenfurt 2009, S. 4-6.

⁹ Carl Hauser, Eine Jagd- und Fischereiordnung aus dem Jahre 1645, in: Carinthia, Klagenfurt 1884, S. 157 ff.

an einer nachhaltigen Bewirtschaftung , wie dies auch ein zeitgenössischer Bericht von 1882 über den Weißensee eindrucksvoll schildert: „Die Fischerei am Weißensee war und ist noch frei und damit ist alles gesagt. Unter 80, sage achtzig Fischen, welche ich am 21. August Vormittags fing, fanden sich 79 Rothaugen und 1 kleine Schleie! Der See sollte richtiger Rothaugensee heißen. Die Fischwirthschaft ist hier so elend, daß mir dagegen jene der Glan noch fast musterhaft erscheint. Von werthvollen Fischen finden sich Goldforellen, Lachsforellen und Schleihen. Erste zwei Arten sind nur im Spätherbste und Winter zu bekommen. Schleihen sind durch das zur Laichzeit maßlos, ja wahnsinnig betriebene „Stechen“ schon so selten geworden, daß ich trotz aller angewendeten Vortheile erst vier fing, darunter eine mit 1 ½ Pfund Gewicht, welche von den Leuten hier als großer Fisch angestaunt wurde.

Mit kurzen Worten gesagt, die Fischerei des See's ist ein Schandfleck für die Seegegend. Außer den genannten 3 Arten finden sich Rothaugen in geradezu verblüffender Menge, dann Alken, Gründlinge und Ellritzen, – das ist Alles. – Von Hechten und Barschen keine Spur.“¹⁰

In Kärnten sollte es noch beinahe 50 Jahre dauern, bis 1931 ein allgemeines Fischereigesetz erlassen wurde. Zu dieser Zeit begann sich am Weißensee auch der Tourismus allmählich zu entwickeln. Die nachhaltige Bewirtschaftung des Fischbestandes im Weißensee trug das ihre zur aktuellen Wertschätzung des Weißenseefisches bei.

Zum Fisch wird als Beilage gerne Polenta aus bodenständigen Mais gereicht, der in Norditalien ebenso zur regionalen Kochtradition gehört, wie in südlichen Teilen Österreichs. Ebenso findet man die aus Maisgries hergestellte Polenta in der Provence, in Spanien, Rumänien und Moldawien sowie auf dem Balkan und Teilen der Schweiz. Polenta (deutsch *Plente*, in Tirol *Plent*, in Kärnten und der Steiermark auch *Plentn* genannt) begann sich in der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts zuerst in der italienischen Küche durchzusetzen. Als bald war der Maisbrei ein weit verbreitetes „Arme-Leute-Essen“ geworden. In einzelnen Katastralgemeinden im Kanaltal wurde um 1830 fast ausschließlich Mais angebaut. Nicht zuletzt deshalb nannten die Südtaliener ihre nördlichen Landsleute abfällig als *polentini* (= Polentafresser). Im Laufe des 18. Jahrhunderts entwickelte sich der Mais zur bevorzugten Speise der Landbevölkerung. Die Bleiberger Knappen wurden zum Beispiel mit dem wenig schmeichelhaften Namen *Plentendrucker* versehen.¹¹

Der Fleischkonsum war in Kärnten um 1830 noch gering. Die Bevölkerung ernährte sich hauptsächlich von Getreidebreien die durch die Beimengung von Schweinefett kalorienhaltiger gemacht oder mit Milch verfeinert wurden. Brot, hergestellt aus sämtlichen Getreidesorten und gefüllte oder

¹⁰ Vinzenz Hartmann, Fischerei am Weißensee, in: Carinthia, Klagenfurt 1882, S. 254/255.

¹¹ Vgl. Thomas Zelo, Die agrarische Selbstversorgung Kärntens nach den Daten des Franziszeischen Katasters, in: Werner Drobosch, Kärnten am Übergang von der Agrar- zur Industriegesellschaft: Fallstudien zur Lage und Leistung der Landwirtschaft auf der Datengrundlage des Franziszeischen Katasters (1823–1844), Klagenfurt 2013, S. 147-162, hier: S. 150.

ungefüllte Nudel ergänzten den eintönigen Speiseplan. Nur an hohen Feiertagen kam Fleisch auf den Tisch.

Die um 1830 durchgeführten Katastralschätzungen berücksichtigten auch die Gesteungskosten der Dienstboten.¹² Dazu erfolgten keine exakten Erhebungen auf jedem einzelnen Bauernhof. Für derartige eingehendere Bestandsaufnahmen wurden als typisch angesehene bäuerliche Musterhaushalte ausgewählt. Der Kost- und Quartieraufwand der Dienstboten wurde auf Basis der im Musterbetrieb gewonnenen Daten errechnet. Für die Alltagskost wurde ein entsprechender Wochenspeiseplan erstellt. Im ländlichen Oberkärnten wurde neben Polenta, häufig Brein (Hirsebrei) oder Gerstenbrei gereicht. Auch Käse- oder Milchsuppe mit Brot oder Mueß (ein Mischbrei aus Vollmehl und Hirse) kamen häufig auf den Tisch. Des Weiteren gehörten Brot mit saurer Milch, Hafertalgen, Kartoffel und Kraut mit Beilagen wie Knödel oder Brein zum täglichen Speiseplan. Die meist recht üppige Festtagskost hob sich vom Wochenspeiseplan ab. An hohen Festtagen wie Dreikönigstag, Maria Lichtmess, Faschingssonntag, Ostersonntag, Pfingstsonntag, Kirchweihstag oder Christtag bestand die mehrere Gänge umfassende Festtagsspeise gerne aus einer eingemachten sauren Suppe, Rindfleisch mit Krensaucen bzw. Schweinsbraten mit Salat, Kraut, Speck, Bratwürste und Kalbsbraten. Die Menüabfolge entsprach durchaus heutigen Festmählern und zeigt deutlich die Anlehnung oder eben auch die mögliche Nachahmung durch Speisegewohnheiten in bürgerlichen Haushalten.

Letztendlich stellt sich die Frage, inwieweit die bisherige Nahrungsforschung mit ihren regionaltypischen Zuordnungen von Speisen und deren Zubereitungsarten nicht allzu dogmatisch ist. Ist doch die Vorstellung von charakteristischen regionalen Speisen ein statisches Modell, das sich auf die mit nationalen Nahrungs-Stereotypen transportierten Vorstellungen von Identität stützt. Unbestritten ist der Erfolg der modernen regionalen Küche ein tiefgreifender Prozess, der weit über bloße Diffusionsinterpretationen hinausgeht. Liegen regionalen Kochtraditionen doch immer vielfältigste soziale, ökonomische sowie politische Koordinatensysteme zugrunde. So haben zum Beispiel Anstrengungen zur Ankurbelung des Tourismus das ihre zur Umdeutung typischer Regionalprodukte beigetragen. Unter anderem wurden frühere „Arme-Leute-Speisen“ für Tourismusregionen neu definiert. Parallel zur Aufwertung regionaler Kochtraditionen hat sich die lokale Küche aufgrund internationaler Kochtrends auch in der Weißensee-Region verfeinert.

Die aufrichtige Besinnung auf regionale Kochtraditionen ist allein schon Ansporn zu einer nachhaltigen Produktion. Sind regionale Küchen letztendlich doch mehr als bloße Marketinggags

¹² Siehe dazu: Wilhelm Wadl, Ernährung und ländliche Alltagskultur in Kärnten im Spiegel der Katastralschätzungen, in: Werner Drobisch, Kärnten am Übergang von der Agrar- zur Industriegesellschaft..., Klagenfurt 2013, S. 163-170.

bzw. Strategien einer zunehmend unter globalen Druck geratenen Agrarwirtschaft? Das Potential einer historisch und kulturell erfahrbar gemachten Region ist mit Sicherheit sehr wertvoll. Dabei bedarf das Modell der Regionalität einer aufgeklärten Herangehensweise, einer offenen Auseinandersetzung in ihrer Vermittlung, ohne inhaltleeres, touristisches Mehrwertdenken oder gar mystischer Interpretationen von Regionalität.