



universität
wien

DIPLOMARBEIT

Titel der Diplomarbeit

»Think global, eat local«

ProduzentInnen als KonsumentInnen

Eine Ethnographie des bäuerlichen Essens

Verfasser

Moritz Altersberger

angestrebter akademischer Grad

Magister der Philosophie (Mag. phil.)

Wien, 2012

Studienkennzahl lt. Studienblatt:

A 308

Studienrichtung lt. Studienblatt:

Diplomstudium Volkskunde

Betreuerin / Betreuer:

ao. Univ.-Prof. Dr. Olaf Bockhorn

Das Selbstverständliche verständlich machen.

nach Hans Blumenberg

Danksagung

Den folgenden Personen möchte ich an dieser Stelle ganz herzlich für ihre Unterstützung danken:

Prof. Olaf Bockhorn für seine Impulse und seine freie Betreuung, die viel Raum für eigene, selbstständige & fruchtbare Gedanken zuließ.

Großer Dank gebührt ebenso den Ellmauer BäuerInnen, ganz besonders Thomas und Anett, die mir durch ihre Freundschaft mehr als nur diese Arbeit ermöglichten.

Besonderer Dank gilt auch meiner mich in allen Belangen unterstützenden Mutter, meinem Vater, meinen Geschwistern und der Familie Kenney.

Meinen Freunden, vor allem meinen beiden alten Weggefährten Jakob & Murzi sowie ehrlicherweise auch dem Film „Finding Forrester“, der mir den Mut schenkte, die Angst vor dem leeren Blatt Papier weniger werden zu lassen, sei gedankt.

Der größte Dank geht jedoch an meine Lisa, für die liebevolle Fürsorge und unglaubliche Unterstützung. Dafür, dass sie auch in mühevollen Zeiten, die von Unruhe und Zweifel geprägt waren, immer ein aufbauendes Wort zu finden wusste und ohne die ich gar nicht erst die Gelassenheit gefunden hätte, diese Arbeit in einer solchen Form umzusetzen.

Inhaltsverzeichnis

VON NAHRUNGSFORSCHUNG, BAUERNKULT(UR) UND BÄUERLICHER KÜCHE

| | |
|--|-----------|
| 1. Einleitung | 11 |
| 1.1. Forschungsinteresse | 11 |
| 1.2. Aufbau der Arbeit | 12 |
| 1.3. Methoden und Forschungssituation | 13 |
| 1.4. Das Forschungsfeld | 14 |
| 1.5. Begrifflichkeiten | 15 |
| 2. Die Europäische Ethnologie, die Nahrungsforschung und die Bauern | 16 |
| 2.1. Die ethnologisch-kulturwissenschaftliche Nahrungsforschung | 16 |
| 2.2. Die bäuerliche Nahrungsforschung und die Volkskunde | 17 |
| 2.2.1. Über die „Volksnahrung“ und „lebendige Ganzkörner“ | 17 |
| 3. Bauernkult(ur) – <i>Rauschebart & Speck</i> | 20 |
| 3.1. Das gesellschaftliche Bild der Bauern – <i>We are all mountain people & Tiroler Freiheitshelden</i> | 20 |
| 3.2. Das Bild des bäuerlichen Essen – <i>Die österreichische Bauernkost</i> | 22 |
| 4. Essen und Identitäten – Mythos „Österreichische Regionalspeisen“ | 24 |
| 4.1. Die Festschreibung & Formierung einer „Tiroler Küche“ | 26 |
| 5. „Überfluss und Kargheit“ – Die Geschichte(n) der historischen Bauernküche | 27 |
| 5.1. Produkte und Erzeugnisse aus dem Tiroler Raum | 27 |
| 5.2. Bäuerliche Tagesmahlzeiten | 28 |
| 5.3. Die Speisenfolgen und Festspeisen | 30 |
| 5.4. Speisen – „ <i>Knödel, Nocken, Nudel, Plenten sein die vier Tiroler Elementen</i> “ | 31 |
| 5.5. Die Gerätschaften – Konservierung und Zubereitung | 32 |
| 6. Historische (Ver-)Ordnungen des bäuerlichen Konsums | 33 |
| 6.1. Bäuerliche Selbstversorgung und der Mythos Autarkie | 35 |

EINE ETHNOGRAPHIE DES PRODUZIERENS UND KONSUMIERENS IN
BAUERNFAMILIEN IN ELLMAU UND ANDERSWO

| | |
|---|-----------|
| Die befragten Bauernfamilien | 37 |
| 7. Lokalisierung – Ellmau am Wilden Kaiser | 39 |
| 7.1. Die Geschichte des Ortes Ellmau – Landwirtschaft und Tourismus | 39 |
| 7.2. Koexistenz oder Partnerschaft? – Landwirtschaft und Tourismus in Ellmau | 43 |
| 8. LandschaftspflegerIn und AgrarmanagerIn? – Der Status der Bauern und Bäuerinnen | 44 |
| 8.1. Die Ethnographie des bäuerlichen Status in Ellmau – „ <i>Bauerntoipi und Luftblasn</i> “ | 45 |
| 8.2. Nebenerwerb – Der Tourismus als Möglichkeit der Existenzsicherung der Bauern | 48 |
| 8.2.1. Urlaub am Bauernhof | 49 |
| 9. PRODUKTION & KONSUMATION der Bauernfamilien in Ellmau | 52 |
| Eine kleine Geschichte der Konsumgesellschaft und der Ernährung | 52 |
| 9.1. PRODUKTION | 53 |
| 9.1.1. PRODUZIEREN | 53 |
| 9.1.1.1. Die landwirtschaftliche Produktion der befragten Bauernfamilien | 53 |
| Biologische Landwirtschaft in Österreich, Tirol & Ellmau | |
| 9.1.1.2. (Bio-)Produzieren in den Ellmauer Bauernfamilien | 56 |
| 9.1.2. PRODUKTE | 58 |
| 9.1.2.1. Produkte der Bauernfamilien in Ellmau | 58 |

| | |
|---|-----------|
| 9.1.3. VERKAUF | 62 |
| 9.1.3.1. Der gewerbliche Vertrieb von Milch in Ellmau | 62 |
| 9.1.3.2. Der Vertrieb von bäuerlichen Nahrungsmitteln | 62 |
| <i>Bist du kein zertifizierter (Bio-)Bauer, bist du ein „schlechter“ Bauer?</i> | 62 |
| 9.1.3.3 Qualitätssiegel und Herkunftslogos | 65 |
| Bio-Siegel, EU-Herkunftsbezeichnungen, Auszeichnungen regionaler Herkunft, Non-Profit-Initiativen und die Umsetzung in Ellmau | |
| 9.1.3.4 Die bäuerliche Direktvermarktung – <i>„Tiroler Speis aus Bauernhand“</i> | 72 |
| Direktvermarktung und Initiativen in Österreich, Tirol und Ellmau | |
| 9.2. KONSUMATION | 76 |
| Marktforschungstrends zur Ernährung in Österreich | 76 |
| 9.2.1. EINKAUF | 77 |
| Lebensmitteleinzelhandel in Österreich | 77 |
| 9.2.1.1. Trends im Lebensmitteleinzelhandel | 78 |
| 9.2.1.2. Die Sujets im Supermarkt – <i>Ja! Natürlich vom Ursprungs-Bauern</i> | 78 |
| 9.2.1.3. „Die Industrialisierung der Tradition“ | 80 |
| 9.2.1.4. Die regionale Lebensmittelversorgung | 81 |
| 9.2.2. EINKAUFEN | 82 |
| 9.2.2.1. Quellen des Einkaufs der Ellmauer Bauernfamilien | 82 |
| 9.2.3. KONSUMIEREN | 87 |
| 9.2.3.1 „Qualitätsprodukte“ – biologisch, regional, saisonal, gesund | 87 |
| 9.2.3.2 Herkunft & Vertrauen – Die bäuerlichen Qualitätskriterien | 95 |

| | |
|--|------------|
| 9.2.4. KOCHEN & ESSEN | 97 |
| Koch- und Speisetrends in Österreich | 97 |
| 9.2.4.1. Die Rolle der Bäuerinnen | 98 |
| 9.2.4.2. Kochen in den Bauernfamilien in Ellmau | 100 |
| Die Mahlzeiten, Essenszeiten, Fertiggerichte & Tiefkühl- produkte, Gerätschaften, Zubereitung & Aufbewahrung | |
| 9.2.5. SPEISEN | 106 |
| 9.2.5.1. Die Speisen und Gerichte der Bauernfamilien | 106 |
| Wochentags- und Festtagsspeisen | |
| 9.2.6. AUSWÄRTSESSEN UND DIE GASTRONOMIE | 111 |
| 9.2.6.1. Regionalität in der Gastronomie | 112 |
| Initiativen und Tourismus | |
| 9.2.6.2. Tourismus, Gastronomie und die bäuerliche Regionalität | 114 |
| Regionales und Bäuerliches in der Gastronomie in Ellmau | |
| 9.2.6.3. Auswärtsessen der Ellmauer Bauernfamilien | 116 |
| 9.2.7. Kulinarisches Erbe „Bauernküche“ – | |
| Die Formierung regionaler Authentizität und Natürlichkeit | 117 |
| 9.3. Die Bauernfamilien als Produzenten & Konsumenten – eine Doppelrolle | 120 |
| 9.3.1. Der Einfluss der Produktion auf die Konsumation | 120 |
| 10. Resümee | 123 |
| Regionalisierung versus Globalisierung, Kulinarisches Erbe „Bauernessen“, Kochen & Speisen, Bürger & Bauern, Produkte, Herkunft & Vertrauen, Verkauf & Eigenverbrauch, Bäuerliche Konsum- Netzwerke, Nahrungsmittelexperten, Dualismen der bäuerlichen Alltage, Lokal, Regional & Global | |
| Literaturverzeichnis | 140 |
| Quellenverzeichnis | 150 |
| Kurzfassung & Abstract (english) | 151 |
| Lebenslauf | 152 |

1. Einleitung

1.1. Forschungsinteresse

Nach einigen Jahren der freundschaftlichen Reisen nach Ellmau am Wilden Kaiser in Tirol, zu meinem Firmpaten – einem äußerst leidenschaftlichen Bauern – und nach vielzähligen Stunden der Mitarbeit beschloss ich, eine Arbeit zu verfassen, die auf meinen Erfahrungen, die ich über die Jahre in diesem Gebiet machte, beruht. Als Mensch, der im Randbezirk Wiens aufgewachsen ist, also ein Klassiker der volkskundlichen Biographien, nahm bei jedem Besuch die Begeisterung und das Interesse an Landwirtschaft und dem damit verbundenen bäuerlichen Alltag zu. Mit steigendem Alter und Willen der Auseinandersetzung mit Gesellschaft, Leben und Alltag, später dann sehr wohl gepflegt durch das Studium, wurde das aus der Distanz, von „kulturellem Gedächtnis“¹ und Medien geprägte und romantisierte Verständnis des Bauernseins Stück für Stück durch eine dem Alltag entsprechende Wahrnehmung ersetzt. Mit der über die Jahre gewonnenen Nähe in diesem, in der Gegenwart Österreichs „exotischen“ Feld entstand das Bedürfnis der Auseinandersetzung, der Vermittlung und Erklärung eines Phänomens im bäuerlichen Milieu: dem Essen.

In meinem Interesse nicht nur für die Speisen, die auf den Tisch der Bauernfamilien kommen, sondern auch, welche Produkte von ihnen konsumiert werden, wollte ich einen Blick hinter die Fassade der „modernen“ Bauernfamilien werfen, genauer gesagt: in den Kühlschrank dieser Familien. „Wenn man wissen möchte, ob der Bauer wirklich ‚Bio‘ ist, muss man in seinen Kühlschrank schauen.“ Unterstützt durch diese Aussage eines Dozenten der Universität für Bodenkultur verspürte ich ein interessantes und spannendes Forschungsfeld ausgemacht zu haben. Doch hängen diese beiden Faktoren tatsächlich zusammen, sind sie so eng miteinander verknüpft? Oder sagt es etwas Bestimmtes aus, wenn dies nicht zutrifft?

Der Bauer und die Bäuerin in der Doppelrolle als Produzenten und Konsumenten – dieser spannenden Frage wollte ich auf die Spur gehen.

Recht bald wurde mir bewusst, dass dies natürlich nicht so einfach sein sollte. Der Kühlschrank ist eine intime Sache. Einen Fremden hineinblicken zu lassen, das ist einem doch irgendwie unangenehm, so wie ihn nach dem Schlüssel zu seinem Schlafzimmer zu fragen. Diese Wahrnehmung hängt ganz selbstverständlich mit unseren individualisierten Essgewohnheiten zusammen. Was sich genau darin befindet, sagt scheinbar viel über den Menschen aus – über sein Inneres, sein Intimes, das was er einnimmt, zu sich führt, seinem Körper zuführt. Anders als in der Öffentlichkeit oder gar am Esstisch.

¹ Dazu weiterführend interessant sind die Arbeiten von Jan und Aleida ASSMANN (1999).

Dort findet immer eine bewusste Auswahl dessen statt, was auf den eigenen Teller kommt oder was man dem Gast serviert – man passt sich der gesellschaftlichen Moral, Norm und Mode an. Eine bewusste Handlung, sein eigenes Ich zu repräsentieren. Doch der Kühlschrank zeigt die gesamte Bandbreite des eigenen Seins, eine „ungeschönte“ Momentaufnahme. Ob gesund, regional, vielseitig, geordnet, sauber, hygienisch, hochwertig: das Essen in der Moderne trägt eine Aussage, ein Symbol in sich.

Doch sagt der Kühlschrank der Bauern etwas darüber aus, wie der Bauer produziert? Um dieser Frage nachzugehen, entschied ich mich für die nächstbeste Möglichkeit: das Gespräch mit mehreren Bauernfamilien bzw. Bäuerinnen. Dass es dabei hauptsächlich die Bäuerinnen treffen sollte, wurde bei der Auswahl der GesprächspartnerInnen von den Vermittlern der Kontakte als selbstverständlich angenommen. Das Essen und die Küche in den Bauernfamilien sind wohl großteils Frauensache. Durch den engen Kontakt zu einer der befragten Familien und der Möglichkeit des Blickes in deren Kühlschrank war mir bewusst, dass sich in diesem „Möbel“ tatsächlich unerahntes Wissen befand, wobei ich hier nicht davon ausgehe, dass den Personen diese sich nicht immer deckenden Ansichten und unterscheidenden Aussagen selbst bewusst waren. In weiterer Folge stellte sich zudem die methodische Frage der „Wirklichkeit“.² Entsprechen die Berichte der Bäuerinnen und Bauern tatsächlich dem, was im Alltag – beispielsweise welche Gerichte gekocht oder welche Produkte gekauft werden – passiert? Beeinflusst durch die gesellschaftlichen Moden und Deutungen, werden die Aussagen selbstverständlich durch einen gesellschaftlichen Filter gesprochen, der das Bild, das man von sich hat oder vermitteln möchte, bestmöglich darstellt. Man kann als Volkskundler und Ethnologe von Respekt nicht mehr tun, als die erforschten Berichte in diesem Bewusstsein anzunehmen.

1.2. Aufbau der Arbeit

Die Kulturwissenschaften suchen heute freilich nicht mehr nach vermeintlich typischen und überlieferten Traditionen und authentischen Kontinuitäten, einem Erbe der bäuerlichen Kultur. Anders sieht das allerdings in Tourismus, Gastronomie und Werbung aus: traditionell Bäuerliches wird im Sinne eines kulturellen und besonders auf das Essen bezogen, eines „kulinarischen Erbes“ verstanden. Diese Rolle und Funktion der „Authentizität“, das Verhältnis zwischen scheinbar regionaltypischem und bäuerlich-traditionellem Essen und Produkten soll ebenso hinterfragt werden wie die Doppelrolle der Bauernfamilien als Produzenten und Konsumenten von Nahrungsmitteln und ihrem Platz in der heutigen Gesellschaft. Dabei wird in der vorliegenden Arbeit Wert darauf gelegt, Verkauf und Einkauf im bäuerlichen Milieu, aber auch das Handeln, die Meinungen und Mentalitäten der befragten

² Auch hier muss mit „Die gesellschaftliche Konstruktion der Wirklichkeit“ von BERGER & LUCKMANN (2007) ein prägendes Werk genannt sein.

Bauernfamilien breit zu erfassen, ihr Verhältnis zum Essen – zu Produktion und Konsumation. Jedoch soll ein „klassisches“ Thema der volkskundlichen Nahrungsforschung bewusst ausgespart werden: Sitzordnungen, Sitten, Rituale, Bräuche etc. am bäuerlichen Esstisch.

Der Versuch, ein breites Spektrum des Produzierens und Konsumierens in den Bauernfamilien darzustellen, wird über einen einleitenden und grundlegenden Teil zur volkskundlichen und historischen Beschäftigung mit dem „Bauernessen“ begonnen, um dann auf Basis der Gespräche mit den Ellmauer Bauernfamilien auf Produktion und Konsumation im bäuerlichen Milieu einzugehen. Diese Kapitel werden von allgemeinen Beispielen – Landwirtschaft, Lebensmittelhandel, Gastronomie, Tourismus, Politik, Gesellschaft etc. – begleitet. Den wichtigsten Bestandteil der Arbeit bilden allerdings die Gespräche mit den Bauernfamilien.

Es ist in meinen Augen schon von beträchtlicher Bedeutung und Aufgabe der Kulturwissenschaften, allein zu beobachten, zu berichten und zu dokumentieren, wie sich die Situation in den Bauernfamilien des Jahres 2012 darstellt, wie in unserer Generation auf Bauernhöfen gegessen, was produziert und wie darüber gedacht wird. Die Akteure selbst sprechen zu lassen und dies auf eine kulturwissenschaftliche Weise zu verknüpfen, sehe ich hierbei als einen äußerst bedeutenden Aspekt der Forschungen. Das Zitieren, d.h. das Wiedergeben von Inhalten und Ideen bildet ohne Zweifel den Grundstock des wissenschaftlichen Arbeitens, jedoch besteht dabei die Gefahr, bestimmte Bilder, Meinungen, Interpretationen oder Ideen fortwährend zu reproduzieren und weiterzutragen, ohne dahinter zu blicken.

1.3. Methoden und Forschungssituation

„Jeder Intellektuelle hat eine ganz spezielle Verantwortung. Er hat das Privileg und die Gelegenheit, zu studieren. Dafür schuldet er es seinen Mitmenschen (oder „der Gesellschaft“), die Ergebnisse seines Studiums in der einfachsten und klarsten und bescheidensten Form darzustellen.

Das Schlimmste – die Sünde gegen den heiligen Geist – ist, wenn die Intellektuellen es versuchen, sich ihren Mitmenschen gegenüber als große Propheten aufzuspielen und sie mit orakelnden Philosophien zu beeindrucken. Wer es nicht einfach und klar sagen kann, der soll schweigen und weiterarbeiten, bis er es klar sagen kann.“ (POPPER 1971, S. 8)

In den ethnographischen Forschungen hielt sich der Autor der vorliegenden Arbeit an das „Prinzip der Offenheit“ innerhalb einer qualitativ-interpretativen Methodik, bei der die theoretische Strukturierung der Forschungen zurückstellt wird, bis sich diese durch die Forschungssubjekte herausbildet. (vgl. FLIEGE 1998, S. 111) Ein „bewegliches“ und offenes Gespräch sollte nicht durch ein einseitiges „Ausfragen“, sondern von einem gemeinsamen Austausch geprägt sein, was folglich auch in fruchtbaren Gesprächsergebnissen ersichtlich sein wird. Einige bedeutende Fragen sollten jedoch vorbereitet sein, um während des Gesprächs sein Forschungsinteresse nicht ganz aus dem Auge zu

verlieren bzw. wichtige Bereiche in der Konzentration der Arbeit nicht vollständig zu vergessen.

Die Forschungen bzw. die Interpretationen der Forschungsergebnisse werden dabei natürlich auch von Vorkenntnissen beeinflusst, da diese schließlich die Grundlage jeglichen Interesses an einem ausgewählten Feld darstellen. Die kulturwissenschaftliche Aufgabe des Interpretierens ist dabei stets ein subjektives Verfahren, das von der Gewissenhaftigkeit des Forschenden abhängig ist. In den Kulturwissenschaften geht es nicht darum, Gesetzmäßigkeiten zu beschreiben, vielmehr Tendenzen und Phänomene zu erfassen. (vgl. ebd. 1998, S. 111-112; GIRTLER 2001³)

1.4. Das Forschungsfeld

Bei einer Charakterisierung des ländlichen Raums, und der Landwirtschaft in Österreich, kann man womöglich zwischen zwei einflussnehmenden Aspekten unterscheiden – ob er touristisch genutzt wird oder eben nicht. Das Forschungsfeld Ellmau kann dabei als ideal-typisches Beispiel für einen touristisch geprägten Ort angesehen werden, weshalb es ein interessantes Feld bezüglich bäuerlicher Alltage darstellt. Die Forschungen basieren auf Gesprächen mit fünf Bauernfamilien. Das einzige entscheidende Auswahlkriterium für die Gesprächspartner bezog sich auf das Alter der hofführenden Generation, die mit einem Alter zwischen ca. 30 und 60 Jahren bewusst jünger gewählt wurde. Dabei erfolgte die Auswahl der Familien und ihrer Produktionsweisen willkürlich. Mit einer der Bauernfamilie steht der Autor in einem engen Verhältnis, was den Zugang zum Feld deutlich erleichterte. Zudem wurden über die bekannte Bäuerin die Gespräche vereinbart, weshalb man nicht als vollkommen Fremder auf die Befragten traf. In einem Fall wurde mit einer Bäuerin auf der Alm selbst in Kontakt getreten. Dieses Verhältnis zwischen der behilflichen Bauernfamilie und dem Autor der Arbeit wurde in den Gesprächen dann auch erfragt, wobei es auffallend hohes Interesse bei den Gesprächspartner weckte. Die österreichweit verbreitete Brisanz städtischer Herkunft, auch noch aus der „geliebten“ Bundeshauptstadt Wien, wurde durch die Rolle als Godnkind – Patenkind – merklich relativiert. Diese Herkunft des Autors brachte auch die Unabdinglichkeit der Verwendung des persönlichen „Du“ zum Vorschein, da das gewohnte und als Form der Höflichkeit betrachtete „Sie“ auf größere Verschlussheit traf.

Die Bekanntschaft mit einer der Bauernfamilien beeinflusste selbstverständlich die Gesprächssituation: im Zugang zum Feld im positiven, für die Objektivität im nachteiligen Sinne. Die Gespräche fanden größtenteils in der Küche der befragten Familie statt, einmalig am Hof der befreundeten Bauern. Diese bekannten Bauern bzw. die Bäuerin waren bei zwei der vier anderen Gespräche anwesend und beteiligten sich auch an der Befragung, was zu einer zusätzlichen interessanten Komponente der Forschungen führte. Ein Einfluss ist hier klar ersichtlich, da aber bei qualitativen Methoden allerdings ohnehin nicht von einer generellen Objektivität von Forschungsergebnissen gesprochen werden kann,

³ Die wissenschaftliche Darstellungsweise des Soziologen R. Girtler mag umstritten sein, seine Untersuchungen zu den Methoden der Feldforschung gilt es für einen Kulturwissenschaftler jedoch bestimmt zu beachten.

hält sich diese Beeinflussung der Forschungen im Rahmen. Die Gespräche wurden dann auch tatsächlich meist ausschließlich mit den Bäuerinnen geführt. Bei einer Familie war der Mann sporadisch anwesend und beantwortete die Fragen zur landwirtschaftlichen Produktion und zum Status der Bauern, bei einer anderen Familie beteiligte sich der Mann angeregt an der gesamten Unterhaltung.⁴ Die Gespräche wurden mitnotiert sowie über ein Aufnahmegerät in einem Mobiltelefon aufgezeichnet. Dabei schienen aufgrund der unterschiedlichen Dialekte geringe Sprachbarrieren auf, die durch die Aufnahmen jedoch mehrheitlich im Nachhinein aufgelöst werden konnten. Bei der Wiedergabe bzw. Transkription orientierte sich der Autor an der „weiten“ Umschrift nach Werner BAUER (1990/91, S. 223-236). Der Mitschnitt des Gesprächs stellte für die Gesprächspartner kein Problem dar, eine der Bäuerinnen erkundigte sich, ob das Gespräch danach auch gelöscht werde. Ergänzend wird eine Analyse von Bildmedien und deren Bildsprache in die Forschungen miteinbezogen. (vgl. GERNDT 2005)

1.5. Begrifflichkeiten

In dieser Arbeit wird für die sprechenden, erzählenden, befragten Akteure meist der Begriff „Bauernfamilien“ in Verwendung gebracht. Dabei schließt diese Bezeichnung die gesamte sich am Hof befindliche Familie, mehrheitlich die Generation, die den Haushalt führt und deren Kinder, ein.

Die Rolle der Bäuerin ragt bei der Behandlung des Themas Essen und Kochen klarerweise deutlich heraus, jedoch erscheint es mir von ebenso herausragender Bedeutung, nicht den Fehler zu begehen, von einer sprachlichen Gender-Benachteiligung in eine andere zu rutschen. Gewiss besteht eine Arbeits- und Rollenverteilung am Bauernhofe und in der -familie, jedoch haben sich auch in diesem Milieu die Rollenbilder weiterentwickelt. Die Männer am Hofe nehmen ebenso eine nicht unbedeutende Rolle im Bezug auf das Essen – natürlich nicht nur hier – in den Bauernfamilien ein, wie auch die Bäuerinnen in andere Aufgabenbereiche am Hofe eingedrungen sind. Zudem sind Eltern, Schwiegereltern und vor allem Kinder in ihrem Stellenwert für das familiäre Gefüge nicht zu vernachlässigen. Dem soll in dieser Arbeit nun Folge geleistet werden und mit dem Begriff Bauernfamilie alle entscheidenden Akteure mit einbezogen werden.

Wird in dieser Arbeit für die Umfassung bzw. Eingrenzung eines bestimmten Gebietes der Begriff „Region“ verwendet, so versteht der Autor diesen im Sinne von Ulrich ERMANN (2005, S. 52-69) Erläuterungen.

⁴ Kommen diese in der vorliegenden Arbeit zu Wort, so wird dies im Zitat mit einer ² nach der Letter gekennzeichnet.

2. Die Europäische Ethnologie, die Nahrungsforschung und die Bauern

Über das Essen wird viel gesprochen, über das Produzieren von Lebensmitteln auch. Es findet dieser Tage eine rege Auseinandersetzung in den Wissenschaften, den Medien und der Gesellschaft zu diesen beiden Themen statt. Es wurde und wird über das Konsumieren und das Produzieren von Essen, über die Nahrungsmittel-Konsumenten und die bäuerlichen Produzenten, über uns selbst und die anderen nachgedacht und diskutiert.

2.1. Die ethnologisch-kulturwissenschaftliche Nahrungsforschung

Die Forschungssituation in den Kulturwissenschaften

Wirft man auf der Suche nach den Themenfeldern der Ernährung und des Essens im bäuerlichen Milieu einen Blick auf die gegenwärtige Forschungslandschaft, so führt einen der Weg in die unterschiedlichsten Fachbereiche.

Die kulturwissenschaftliche Auseinandersetzung mit den Themen Ernährung und Essen, zusammengefasst kann man von „Nahrungsforschung“ sprechen, findet in etlichen kultur-, sozial- und agrarwissenschaftlichen Studiengängen statt. Neben Lehrangeboten zum Themenfeld „Nahrung“ in der Volkskunde/Europäischen Ethnologie, der Soziologie und der Kultur- und Sozialanthropologie an diversen österreichischen Universitäten zeigen zahlreiche Veröffentlichungen zur Regionalisierung und Lokalisierung von Ernährung die steigende Popularität der Thematik. In Kombination mit dem ländlichen Raum bzw. dem bäuerlichen Milieu existieren die Forschungsfelder bzw. -einrichtungen „Agrar- und Regionalsoziologie“ in Innsbruck, die Institute für „Landschaftsplanung“ und für „Ökologischen Landbau“ auf der Universität für Bodenkultur und das Masterstudium „Sozial- und Humanökologie“ an der Alpe-Adria Universität. International geläufige Bezeichnungen für diesen Forschungsschwerpunkt sind „Rural Sociology“ und „Peasant Studies“. Am Institut für Europäische Ethnologie wurden in den vergangenen Jahren zwei Diplomarbeiten zu den Forschungsfeldern bäuerliches bzw. regionales Essen und Produkte eingereicht und es wurden vereinzelt Lehrveranstaltungen abgehalten, die mit den Titeln „Ländliche Kultur und lokale Repräsentationen im Innkreis“, „Kulturlandschaft ‚Oberes Mühlviertel‘“, „Nationalisierung und Regionalisierung“, „„Gesund, natürlich, heimisch‘ - Konsumforschung aus ethnographischer Perspektive“, „Essen als Bekenntnis“ und „Können Veganer wirklich Fleischesser lieben? Modern essen.“ den Forschungsschwerpunkt auf den ländlichen Raum oder die „Food Ethnology“ legten.

Jedoch nicht nur im akademischen Bereichen findet eine angeregte Debatte statt. Die Themen Ernährung, das Essen und das Produzieren von Nahrungsmitteln ist in den Jahren 2011/12 in den „Massenmedien“ von herausragender Präsenz. In Verbindung mit aktuellen Denkmoden der Ethik,

Ökologie, Regionalität, Globalisierung und im Programm einer kritisch-populärwissenschaftlichen Auseinandersetzung finden sich diese Themen im zeitgenössischen Diskurs wieder.⁵

2.2. Die bäuerliche Nahrungsforschung und die Volkskunde

Zur volkskundlichen Fachgeschichte

Der ländliche Raum und das bäuerliche Milieu gehören gegenwärtig nicht zu den populären Themen der Volkskunde bzw. Europäischen Ethnologie. Das sah in der volkskundlichen Forschungslandschaft jedoch einmal anders aus. Die historische Volkskunde entstand aus dem Interesse der Erforschung von bäuerlichen Traditionen. Man kann allgemein von einer beinahe ausschließlichen „Bauerntumskunde“ sprechen, die das „Bauerntum als eigentliche[n] Träger der Volkskultur“ und als „sozialen Stand, der scheinbar ungestört die alten und echten Überlieferungen konservierte“ ansah. (BAUSINGER 1989; FLIEGE 1998, S. 26) Dieser romantisierte und ideologisierte Blick – bedeutend hierbei Wilhelm Heinrich Riehl – auf die bäuerliche Bevölkerung und die Sorge um den Verlust der „eigenen, alten Kultur“ ließen die Bauern und Bäuerinnen immer stärker in den Fokus der volkskundlichen Forschung rücken. In der Nachkriegszeit sollte dieser wieder allmählich an Aufmerksamkeit verlieren. (vgl. FLIEGE 1998, S. 26-50)

Über die Geschichte des Fachs Volkskunde zu berichten, bedeutet über die Forschungen zur bäuerlichen Bevölkerung zu sprechen. In diesem Kapitel soll die Geschichte des Fachs mit dem Fokus auf die volkskundliche Nahrungsforschung, d.h. auf die Forschungen über das bäuerliche Essen erzählt werden.

2.2.1. Über die „Volksnahrung“ und „lebendige Ganzkörner“

Die volkskundliche Nahrungsforschung bildet einen der vielen Themenbereiche, die als Teil der heimischen Volkskultur betrachtet wurden. Schon im frühen 19. Jahrhundert wurde in den volkskundlichen Forschungen zur ländlichen Bevölkerung nach dem Essen und Trinken – einer „Volksnahrung“⁶ – gefragt.

Bedeutend für die Nahrungsforschung in Österreich ist dabei die Volkskundlerin und Nahrungsforscherin Anni Gamerith, an welcher die Entwicklung dieses Forschungsfeldes stellvertretend und ideal-typisch abzulesen ist. Sie befasste sich ausführlich mit der Ernährung und dem Essverhalten der bäuerlichen Gesellschaft und wies als Erste auf den Zusammenhang von „Form, Technik und Funktion der Nahrungsbereitung und ihrer Gerätschaften und Hilfsmittel“ hin.

⁵ Food Design. Essen mit allen Sinnen. Martin Hablesreiter, Österreich 2008 & 3sat Nano-Spezial: Essen ist relativ. Kulturunterschiede. 26.1.2012 & Dokumentarfilm „We Feed the World“ von E. Wagenhofer, 2005.

⁶ Wobei hier unter „Volksnahrung“ das Essen der Bauern verstanden wurde.

Jedoch, wie es Herbert NIKITSCH (2000) in seinem Text beschreibt, geht sie beim Essen der Bauern und Bäuerinnen zudem von einer „unbewußt erfüllte[n] innere[n] Ordnung“ (GAMERITH 1986, S. 249-264) aus. Gamerith sah hinter dem bäuerlichen Essen ein größeres Ganzes, das „Wachstum, Lebenskraft aller Art, Leiberneuerung oder -heilung“ beinhalte. (ebd., S. 259) Somit muss man sie zu den VolkskundlerInnen in Österreich zählen, die der „Tradition“ eines national-romantischen Weltbildes entstammen. In die prägende und politisch-ideologisch hochgeladene Zeit zwischen den Weltkriegen, in der sich diese Anschauung und folglich ein Forschungsansatz lokalisieren lässt, etablierte sich auch die österreichische – und deutschsprachige – Volkskunde nunmehr auch als akademische Disziplin. Sie fand ihre frühen Vertreter in einem Umfeld, das sich vor allem aus Lehrern und mittleren Beamten – einem „meist kleinstädtischen Kleinbildungsbürgertum“ – zusammensetzte. Wie es Herbert NIKITSCH prägnant formuliert, hat die Volkskunde, „auf dieser gesellschaftlichen Basis und in Einbindung der Sammlungs- und Forschungsaktivitäten dieser interessierten Laienschaft [...] das Ideal einer dörflich-bäuerlich konnotierten und über alle politisch-ideologischen Zäsuren hinweg emotional hoch besetzten ‚Volkskultur‘ propagiert.“ (NIKITSCH 2000, S. 288) Bestimmte Lebensformen der bäuerlichen Bevölkerung, die durch den allgemeinen Wandel der Gesellschaft, von einschneidenden Veränderungen betroffen waren, wurden als „Urwissen bäuerlicher Überlieferung“ verstanden und mit einer national-romantischen Perspektive von „außen“ erforscht, damit diese nicht in Vergessenheit geraten und verloren gingen. Dieser nostalgisch-verklärte Forschungsansatz Anni Gameriths, hinter dem ein höheres weltanschauliches Ziel stand, spiegelte sich auch in ihrer Auseinandersetzung mit der anthroposophischen Bewegung der biologisch-dynamischen Landwirtschaft in der Zwischenkriegszeit wider. Als Resultat dieser Mentalitäten und Forschungen sei das von Gamerith bezeichnete „lebendige Ganzkorn“ zu nennen, das aufgrund einer sorgsam Aufbereitung der Bauern – „traditionell üblich und späterhin vergessen“ – einen besonderen gesundheitlichen und nahrhaften Wert in sich trage. (vgl. ebd.)

Diese ideologischen Ansätze der volkskundlichen Nahrungsforschung lösten sich jedoch nicht mit dem politischen Wandel in der Nachkriegszeit in Luft auf, sondern konnten bedauerlicherweise durch etliche „einschlägige“ Vertreter auch weiterhin auf das Fach einwirken. So wie dem Werk Wilhelm Huditz in der Österreichischen Zeitschrift für Volkskunde zu entnehmen ist, zogen sich rassenideologische Auffassungen einer „urtümlichen [...] deutschen Volksnahrung“ bis weit ins Zwanzigste Jahrhundert hinein. „Hervorzuheben wäre noch, daß bodenständiges Essen Heimatliebe, Heimatverbundenheit stärkt. [...] Die Volkskunde bemüht sich schon lange, die Wesensart der deutschen Stämme wie Bayern, Tiroler, Kärntner, Niederösterreicher usw. zu erfassen und zu deuten, wobei man bisher die Rasse, das geschichtliche Erleben und den landschaftlichen Einfluß in Betracht zog.“ (HUDITZ 1970, S. 41) Zudem ist dem Werk Huditz zu entnehmen, dass mit der naturbelassenen „alten Bauernkost“ ein besonderer physisch-ideologischer Wert verbunden wurde.

[...] Bekanntlich haben die Hormone [...] auf Körper und Seele des Menschen einen großen Einfluß. [...] bei der Gestaltung des Stammescharakters [muß] auch der Volksnahrung eine Rolle zugesprochen werden. Eickstedt⁷ meint, daß die Hormone durch die Volksnahrung beeinflußt werden – eine Arbeitshypothese, die man nicht übersehen darf.“ (ebd., S. 41)

Das Verständnis dieses alten volkskundlichen Kanons kann als romantisiertes und verklärtes Bild vom starren, unverändert tradierten Essen im patriarchalen bäuerlichem Milieu zusammengefasst werden – alle gemeinsam an einem Tische sitzend, aus einer Schüssel essend als gesellschaftlicher Wert, der verloren ginge.

Beispielhaft für ein raumkulturelles Denken in der volkskundlichen Nahrungsforschung ist der Österreichische Volkskundeatlas zu nennen. Regionale und geografische Zuordnungen der Volksnahrung, in diesem Fall in Landkarten dargestellt, standen bei diesen Werken im Zentrum.⁸ Zwischen 1959 und 1979 wurden in Karten die Verbreitung traditionell-volkskundlicher Phänomene, wie Morgenmahlzeiten, Festtagsgebäcke, Herstellung des bäuerlichen Hausbrottes und Schnaps-herstellung im bäuerlichen Haushalt erfasst.

In diese Zeit fallen auch die bedeutenden Arbeiten von Günter Wiegelmann⁹, Hans-Jürgen Teuteberg¹⁰ und Ulrich Tolksdorf, um nur einige zu nennen. Ihr Forschungsansatz orientierte sich an der Nahrungsethnologie des angelsächsischen und französischen Wissenschaftsraums und leiteten eine neue Ära in der Nahrungsethnologie ein. Sie betrachteten in ihren Forschungen die Nahrung nunmehr in ihrem historischen Kontext und begriffen das Essen als soziale und kulturelle Praxis – ein neuartiger Ansatz für die deutschsprachige Volkskunde dieser Zeit. Die Mahlzeit, auch in ihrer räumlichen Hinsicht, (vgl. HEIMERDINGER 2005, S. 206) bildete den zentralen Forschungsbereich. TOLKSDORF (1976, S. 74) fragt sich in seiner „Strukturalistischen Nahrungsforschung“: Wer, was (Nahrungsmittel) wie (kulturelle Technik), wann (soziale Zeit) und wo (sozialer Raum) isst.

⁷ Egon Freiherr von Eckstedt (1892- 1965): Deutscher Anthropologe und Rassentheoretiker im Nationalsozialismus

⁸ Die „klassische“, von einer ländlich-bäuerlichen Perspektive geprägte Volkskunde erlebte mit dem Österreichischen Volkskundeatlas einen letzten Höhepunkt.

⁹ (1967) Alltags- und Festspeisen. Wandel und gegenwärtige Stellung. Marburg.

¹⁰ (1972) Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluss der Industrialisierung. Göttingen.

3. Bauernkult(ur) – *Rauschebart & Speck*

3.1. Das gesellschaftliche Bild der Bauern – *We are all mountain people*¹¹ & *Tiroler Freiheitshelden*

Der Bauer und im speziellen der Bergbauer bildete und bildet fortwährend eine Ikone der kollektiven Identität der österreichischen Nation und Tradition. Da werden historisch auch besonders in Tirol „die Bauern als das Rückgrat des Volkes“ oder gar als „das Volk“ selbst bezeichnet (KÖSTLIN 2003, S.14) und in überhöhten Darstellungen heroisch in Szene gesetzt. Die Ästhetik und Bildsprache der prägenden Vertreter der Bergbauernbilder wie die Maler Albin Egger-Lienz in seinen Frühwerken und Alfons Walde¹² oder der Heimatfotografien und -filme¹³ aus der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts, die besonders auch die Eliten des Deutsch-Nationalismus und Nationalsozialismus faszinierten, wirken noch bis heute. (vgl. PLONER 2006, S. 113-22)

Da findet man gegenwärtig auf Bildern über „Land und Leute“ – ob für Bildbände, Tourismus- oder Lebensmittelwerbung – die historischen Darstellungen der Bauern, die mittlerweile zu Stereotypen geworden sind. Bekleidet in Tracht, mit Bart, Hut und angestregten Zügen im sonnengegerbten Charaktergesicht, geformt durch die raue Arbeit im Steilhang. Der Hut und das „eingebürgerte“ Du werden, ganz im Sinne Andreas Hofers, als Zeichen des stolzen, eigensinnigen und freien Mannes gedeutet. Dass der Mythos um den Tiroler Freiheitshelden schlechthin allerdings nicht nur ein Fund, sondern auch eine frühe Erfindung deutscher Burschenschaften ist, sagt viel über dieses Bild aus. (vgl. KÖSTLIN 2003, S. 19) Diesem wilden naturverbundenem Bergmenschen stand aber immer auch das Bild des arglistigen, einfachen und rückständig-ungebildeten Tölpels als Spottbild gegenüber. (vgl. HOPPICHLER 1994)

Das gegenwärtige Bauernbild in den Medien

Der Rauschebart ist bei den österreichischen Bauern aus der Mode gekommen – so scheint es jedenfalls, wenn man die Bauern-Bilder der aktuellen Werbung betrachtet. Davon ausgenommen ist der sogenannte „Bio-Pionier“ Österreichs schlechthin, Werner Lampert. Aber um Moden hat sich dieser noch nie geschert – zumindest vermittelt dies, neben der Inszenierung als querdenkende Pioniergestalt, der lange, dichte Vollbart und das zerzauste Haar. Die kleine Rundbrille, das Sakko und die Budapester sprechen dann wieder eine bürgerliche Sprache. Auch die Fernsehwerbung, in der Lampert auftritt, um sein neues Projekt der Hofer-Bio Marke „Zurück zum Ursprung“ zu bewerben, zeigt, dass man auch in dieser Kleidung auf einem Erdäpfelhänger sitzen, im Bergsee stehen und auf Gipfel klettern kann, und nebenbei grüßen einen auch noch die trachtigen Bauern im Dialekt freundschaftlich beim Vornamen.¹⁴

¹¹ UNO: International Year of Mountains 2002. *We are all mountain people*. – zitiert nach PLONER (2010) S. 112

¹² Ausstellung: Egger-Lienz, Walde, Berg. Über das Land. Museum Kitzbühel, Lienz, Bleiburg 2012.

¹³ Die Fotografien von HUBATSCHKEK (1992) & R. Koppitz sowie die Bergfilme Luis Trenkers seien zu erwähnen.

¹⁴ Hofer Werbung „Zurück zum Ursprung“ mit Werner Lampert – <http://www.youtube.com/watch?v=z2gKRYM1A3w&feature=related> [17.7.2012]

Der historischen Darstellungen des uralten Bergbauern bedienten sich die Marketingmenschen vor einigen Jahren noch häufiger. Der bärtige Bauer mit Hut und Sense wurde auf den Plakaten der Tourismus-Werbung als Akteur, der den Blick vom Fels im steilen Hang auf das Alpenpanorama schweifen lässt, vielfach von Wanderern, Skifahrern und Mountainbikern abgelöst.¹⁵ Die aktuellen Darstellungen zeigen oft den jungen, natürlich „freschen“ Bauern in legerem Karohemd und Trekkinghose, lässig an seinen Geländewagen gelehnt, das eigene Produkt in der Hand oder, falls es ein lebendiges Jungvieh ist, auf Augenhöhe im Zwiegespräch.



Abb.1: Fernsehwerbung „Ja, natürlich!“



Abb.2: Tirol Milch-Werbung

Merklich soll das Sujet des Bauern mit Modernität verbunden werden, in dem in der Werbung auch schon einmal junge Bäuerinnen vorkommen, die zudem auch noch „das Heiraten bleiben lassen wollen“. (Abb.3) Die Herkunft wird beim Namen genannt – „Sonja Rainer, Siglhof - Jenbach“ – um auch die „Echtheit“ der dargestellten Bäuerin zu unterstreichen.



Abb.3: Tirol Milch-Werbung

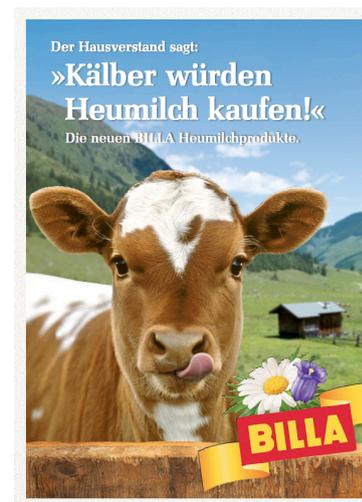


Abb.4: Billa Heumilch-Kampagne

¹⁵ Tirol-Werbung: „google“-Bildersuche – <http://www.google.at/search> [16.7.2012]

„Kälber würden Heumilch kaufen!“¹⁶

Doch nicht mehr nur die Bauern und Bäuerinnen stehen für das gute Produkt, auch die „glücklichen“ Bauernhoftiere werden vermarktet. Dabei kommen diese selbst zu Wort, werden im Untertitel übersetzt, oder der Hirtenhund muht, um an „köstliche Heumilch“ zu kommen.¹⁷ Die Kulisse, von der die Produkte stammen sollen, bleibt unverändert: eine Almlandschaft, ein Heustadl, ein Kuhstall oder „Direkt von Österreichs besten Hanglagen“.¹⁸

3.2. Das Bild des bäuerlichen Essens – *Die österreichische Bauernkost*

Denkt man an bäuerliches Essen, so stellt man sich eine Pfanne mit Gröstl, Schmarrn oder Knödeln oder eine Brettl-Jause in der Buschenschank vor, Speck, Käse, Würste, Gurkerln, Eier, ein dunkles Brot mit knuspriger Rinde, Senf, Kren und Schinken auf einem großen Holzbretterl in der Mitte des Tisches serviert. Jedoch hätte man dieses gängige Klischee-Bild niemals auf einem bäuerlichen Speisetisch gefunden. Die Bauernfamilien produzierten entweder mehrheitlich Fleisch- oder Milchprodukte, am jeweils anderen Erzeugnis mangelte es meist auf den Höfen.

Historisch wurde die Bauernkost eher mit den Eigenschaften roh, karg und unverfeinert verbunden, als mit der gesunden und guten Küche. Frühe wissenschaftliche Arbeiten über die Ernährung der Bauern wurden in medizinischen Studien durchgeführt und führten zur Erkenntnis, dass die „[...]“ bäuerliche Bevölkerung, deren Nahrung in Beziehung auf Eiweissgehalt und in Anbetracht der körperlichen Leistung dieses Standes zu gering ist [...].“ (STEFFEN 1890, S. 37) Die Aufmerksamkeit, die der bäuerlichen Küche zugewendet wurde, ging lange Zeit auch nicht über das medizinische Interesse hinaus, sie war schlicht und einfach nicht erwähnenswert genug. Außenstehende vergangener Generationen empfanden das Essen bei den Bauern als geschmacklich zu minder, die bäuerlichen Akteure selbst zu alltäglich und selbstverständlich, um es als etwas Eigenes zu titulieren. Selbst wenn es sich von anderen Regionen unterschied, galt die Qualität nicht als so bemerkenswert, dass es festgehalten werden musste. Allenfalls wurden in den Kochbüchern des 19. Jahrhunderts Gerichte, die eher der „Hausmannskost“¹⁹ oder dem ländlichen zugeordnet wurden, festgehalten, die heute noch als typisch für eine bestimmte Region bzw. ein Land gelten. Doch in Sorge um den Verlust der eigenen Kultur und auf der Suche nach dem Ursprünglichen, dem unverändert Traditionellen, einer tradierten Ordnung in der Österreichischen Esskultur stieß man bald auf die Küche der Bauern. So wollte man diese schützen und erhalten, da Leben und Alltag der Bauern noch unberührt von Industrialisierung, Modernisierung und Globalisierung und folglich ihre Küche noch unbeeinflusst die alte sei. Produkte

¹⁶ vgl. Abb. 4: „Der Hausverstand sagt: ‚Kälber würden Heumilch kaufen!‘ Die neuen Billa Heumilchprodukte.“

¹⁷ Die „VERRÜCKTE“ WELT DER NUTZTIERE (2012)

¹⁸ Hofer „Zurück zum Ursprung“ – <http://www.zurueckzumursprung.at/> [11.6.2012]

¹⁹ Der Begriff bezeichnete die „eigene“ Küche, eigentlich die Hausfrauenkost. Im 18. Jhd. galt er als „Kampfwort“ der einfachen deutschen Küche gegen die populär werdende und deshalb als bedrohlich betrachtete, verfeinerte Küche aus Frankreich. (vgl. KÖSTLIN 2004, S. 5)

und Gerichte versah man mit dem Attribut „bäuerlich“, was bis heute Natürlichkeit, Bodenständigkeit, Kontinuität und Authentizität vermittelt. (vgl. TSCHOFEN 2003, S. 13) Das Bäuerliche in der Küche wurde zu einer Auszeichnung. Sogar das Ungesunde haftete dem Bäuerlichen nicht mehr an, da seine naturbelassenen Produkte in den Vordergrund gerückt sind bzw. wurden. Die aufwändige und harte Arbeit der Berg-Bauern wurde alsbald und wird auch heute noch mit einer besonderen Qualität ihrer Produkte verbunden und die Höhenlage, in der diese produziert werden, als Garant für höchste Qualität und Gesundheit angesehen – als ob man auf der Alm keine Chemie benutzen könne. Die Geschichten und Mythen um die Entstehung dieser scheinbar authentischen Produkte unterstützen das Bild des Unverwechselbaren und Spezifischen dann noch zusätzlich. (KÖSTLIN 2003, S. 14-15)

Aus alltäglichen Nahrungsgewohnheiten, Alltagsprodukten und -gerichten wurde „erst auf dem bürgerlichen Mittagstisch oder auch durch die Kontrasterfahrung des Tourismus“ (TSCHOFEN 2003, S. 9) etwas „Bäuerliches“: Bauernbrot, Bauernspeck, Bauernschmarrn, Bauernknödel etc. Selbst wenn es keine homogene Bauernküche geben mag, so kann man trotz alledem von bestimmten Merkmalen ausgehen, die das Bild des bäuerlichen Essens mit sich bringt. Von Medien, Gastronomie und Tourismus geprägt, spricht TSCHOFEN bei der „alpenländischen Küche“ von einem „ganze[n] setting sinnlich erfahrbarer Werte“, die auf der „ästhetischen Ebene angesiedelt“ sind und in dem vor allem das Ambiente bedeutend erscheint. Zudem lebt die Bauernküche von den Geschichten und Werten, die sie transportiert. Diese werden nicht nur von der Werbung für den Lebensmittelhandel und den Tourismus hergestellt, sondern auch von den Medien getragen. Neben diversen Koch- und Kulinariksendungen mit den Titeln „Land und Leute“ und den aktuelleren Formaten „Gipfel der Genüsse“ und „Die kulinarischen Abenteuer der Sarah Wiener“ des Massen-Kulturvermittlers Fernsehen entstanden im Rahmen der steigenden Aufmerksamkeit für Regionales und Traditionelles auch eigene Magazine und Fernsehsender mit dem „Lifestyle“-Schwerpunkt „Regionalität“. Dabei übernahm die Medienabteilung des erfolgreichsten österreichischen Getränkeherstellers in den letzten Jahren eine tragende Rolle in dieser medialen Entwicklung. In der Printversion „Servus in Stadt und Land“²⁰ und in etlichen Eigenproduktionen²¹ des Fernsehsenders „ServusTV“ sind traditionell-bäuerliche Themen das Zentrum der inhaltlichen Gestaltung.

Auch nicht außer Acht zu lassen sind bei der gegenwärtigen Repräsentation des Bildes bäuerlicher Produkte und des Essens die zahlreichen Initiativen und Bewegungen, die sich das Bewahren des regionaltypisch-bäuerlichen Essens zu ihrer Aufgabe gemacht haben. Doch auch Kochbücher spielen eine bedeutende Rolle in der Formierung typischer Speisen. Die bäuerliche Küche der wenigen und einfachen Produkte und Speisen wurde und wird in den Rezeptsammlungen durch etliche Verfeinerungen aufgewertet und den gegenwärtigen Gaumen und Anforderungen, die an die

²⁰ „„Servus in Stadt & Land“ ist ein Lebensgefühl-Magazin der besonderen Art. Natürlichkeit, Bodenständigkeit, Echtheit und Regionalität sind die Werte, an denen wir uns orientieren.“ – <http://www.servusmagazin.at/das-magazin> [7.7.2012]

²¹ „„Wohl bekomms“ – Kulinarische Ausflüge. Kulinarische Ausflüge besucht traditionsbewusste Produzenten im Servus-Raum, die althergebrachten Anbau- und Zubereitungsformen wieder anwenden.“ – <http://www.servustv.com/>[7.7.2012]

zeitgenössische Kulinarik gestellt werden, angepasst. Die Klassiker der österreichischen Kochkunst werden in Kochbüchern junger „flippiger“ Köche modifiziert und modernisiert wiedergegeben. Die gastronomische Entwicklung geht dabei in Richtung einer einfachen Küche, die wenige, dafür qualitative Produkte verwenden möchte. Dafür bedient man sich in dieser verfeinerten Gourmetküche des Attributs „bäuerlich“ all zu gern: „Die Helden vom Bauernhof. Gutes aus Stall & Garten, von Feld & Acker – Bauernhofküche mit Gartengemüse und Gänsebraten.“ (vgl. WIENER 2011, S. 72-125)

4. Essen und Identitäten – Mythos „Österreichische Regionalspeisen“

Österreich und seine Bewohner sehen, repräsentieren und reproduzieren sich als Land der Alpen und seiner Bewohner: der Bauern. In diesem Sujet wird somit dem österreichischen Essen die Zuschreibung des Bäuerlichen zuteil. Inwieweit dies zutreffend ist, lässt sich bei der genauen Betrachtung von Kochbüchern der österreichischen Küche ganz einfach erläutern.

Essen zählt zu den vielen materiellen und immateriellen Gütern, die Identität herstellen oder manifestieren können. Besonders in der nationalen Identitätsbildung spielt das Essen eine bedeutende Rolle: bestimmte Speisen, Zubereitungsarten und Verhaltensformen werden für eine bestimmte Nation, ein Land, Region oder Gruppe als typisch angesehen. Das „Typische“ trägt die Eigenschaft der Authentizität und die Funktion der Zugehörigkeit, aber auch der Ausgrenzung in sich. Im Fall Österreich und dem damit verbundenen Heimatbewusstsein identifizieren sich die BewohnerInnen ganz besonders mit dem beispieldienlich als National- und Landesspeisen erachteten Wiener Schnitzel, Gulasch, Schweinsbraten, Kaiserschmarrn, den Kärntner Kasnudeln, Tiroler Knödeln etc. Was die ÖsterreicherInnen dann tatsächlich alltäglich essen, ist natürlich meist etwas Anderes.

In diesem Prozess der Nationalisierung von Speisen werden Mythen und Legenden gebildet, die den Gerichten als Zutaten von besonderem Inhalt und Wert hinzugefügt werden und von denen, die sich sich zugehörig fühlen oder fühlen wollen, mit einer Extra-Portion Genuss verzehrt werden. „Die Erfindung von Tradition ist die Erfindung von Stereotypen“. (SANDGRUBER 1997, S. 183) Da existiert beispielsweise die „habsburgische Mythenbildung“ um den Zusatz „Kaiser“ in der Kaisersemmel, dem Kaiserschmarrn u.v.a., die alle eines vereint: die so garnicht herrschaftliche Einfachheit. Sie wurden es durch die „politische[...] Propaganda des Kaiserhofes, die dem Herrscher ein möglichst volksverbundenes Image zu verleihen bestrebt war“, und dann von der Nostalgie rund um die Habsburger-Ära und den Wienfilm weitergetragen und zu etwas „Noblem“ erhoben. Da der Schmarrn aus der bäuerlichen Küche stammt, kann mitunter davon ausgegangen werden, dass sich das „kaiserliche“ dieses Hausschmarrns auch von dem italienischen *a la casa* ableitet. (vgl. ebd, S. 181) Roman Sandgruber spricht zudem von einer verbreiteten und weit in die Geschichte zurückreichenden Vorstellung, dass „eine bestimmte Speise das Temperament und den Volkscharakter bestimmt [...]“

Das können Symbole und Antisymbole sein.“ So zum Beispiel bei Gerichten wie dem Eintopf im Deutschland des Nationalsozialismus (vgl. KÖSTLIN 1986), dem „feurigen“ oppositionellen ungarischen Gulyas, oder dem Fondue in der von der Wirtschaftskrise gebeutelten Schweiz, sowie bei Produkten wie dem Fleisch, mit dessen Konsum Stärke und Macht verbunden wurde (vgl. SANDGRUBER 1997, S. 183-84), oder auch dem harten „deutschen“ Roggenbrot der Bergbauern in Südtirol, das der Polenta und Pizza der „verweichlichten“ italienischen Mais- und Weizenbauern in den Tälern gegenübersteht. (vgl. KÖSTLIN 2003, S. 17-18)

Wie man sieht, bringt Essen eine hoch aufgeladene Symbolik mit sich. Diese Symbole können Zugehörigkeiten vermitteln oder sich dadurch auch von anderen absetzen. Ob Jugendlichkeit, soziale Stellung, Einstellung, Körperbewusstsein oder Ethnie, Nationalität und Heimatstolz, das alles kann über das Essen als Zeichen des Kollektivs ausgedrückt werden. Das heimische Eigene und das Exotische und Fremde werden zum Bekenntnis – auch zum nationalen und regionalen.

Die Küche in Österreich wurde allerdings schon früh durch fremde Einflüsse geprägt, kam gar erst spät unter diesem Namen zum Vorschein. Wie stark diese Einflüsse tatsächlich waren, lässt sich am Besten an von historischen Dokumenten des Kochens ablesen – den Kochbüchern. Laut SANDGRUBER (1997, S. 187) spiegeln diese „technische, mentale und politische Veränderungen wider [...]“ und „[...] sagen nicht nur etwas über die Realität aus, sondern vor allem über die Vorstellung, was typisch sei und sich als typisch verkaufen lasse.“ Schon im Jahr 1827 wurde im Vorwort eines Kochbuchs beklagt, dass durch das Nachahmen von allem Fremden das Alltägliche und Nationale in der Küche verloren ginge. Die Gerichte in den Kochbüchern richteten sich nach der Küche auf den Adelshöfen. In Kochbüchern aus der Mitte des 15. Jahrhunderts scheinen bereits ungarische und böhmische Speisen auf, Ende des 16. welche der polnischen und welschen Küche. Von Gerichten der österreichischen oder Wiener Küche ist noch nichts zu lesen. Die Küche in Österreich wurde von der Vielfalt der kosmopolitischen Einflüsse des internationalen Adels und Bürgertums im Habsburgerreich geprägt. Sie waren nach den großteils „identischen internationalen Lebensstilen und Essgewohnheiten der europäischen Oberschichten“ ausgerichtet. Regionale und lokale Bezeichnungen des deutschsprachigen Raums in Kochbuchtiteln begannen im späten 18. Jahrhundert. Die geografische Benennung richtete sich nach dem Markt, gleiche Kochbücher wurden auch schon einmal unter einem anderen Titel verkauft. Wollte man alle Stände erfassen, so wählte man eher Landesbezeichnungen als städtische: steirisch, österreichisch oder tirolerisch versprachen einen höheren Absatz.

4.1. Die Festschreibung & Formierung einer „Tiroler Küche“

Die politischen Entwicklungen eines Landes beeinflussen nicht nur die Gesellschaft, sie prägen auch die Küche der Menschen. In Tirol sind dabei zwei politische Ereignisse zu nennen. Einerseits waren es die Tiroler Bauern, die schon im 14. Jahrhundert neben Rittern, Prälaten und Bürgern in den Tiroler Landständen vertreten waren und dadurch neben größeren persönlichen Freiheiten und Besitzrechten auch größeren Einfluss einbrachten. Zudem war es für die Entwicklung Tirols und seiner „Landesküche“ entscheidend, dass eine eigene Linie der Habsburger zweimalig eine über hundert Jahre andauernde Residenz in Tirol hatten.

Durch die dynastischen Verbindungen dieses bedeutenden Adelsgeschlechts und selbstverständlich auch durch die geographische Nähe zu Italien wurde die Ess- und Trinkkultur Tirols stark von südlicheren Gewohnheiten beeinflusst. Der Handel zwischen Venedig und den augsburgischen Handelshäusern führten zu Reichtum und einer großen Vielfalt an Produkten in den Tiroler Adelssitzen. Wie MAIER-BRUCK (1981, S. 438-39) beschreibt, werden schon 1588 in einem „Tiroler Landreim“ Erbsen, Spargel, Artischocken, Zitronen, Orangen, Nüsse, Äpfel, Birnen, Käse, Fisch, Rauchfleisch und Nudeln aufgezählt. Prägende Persönlichkeit der Tiroler Küche wurde die Ehefrau von Erzherzog Ferdinand II., Philippine Welser. Die „Welserin“ vom Schloß Ambras sammelte und schrieb im 16. Jahrhundert Rezepte auf, die großen Einfluss auf die Küche in Tirol nahmen. Maier-Bruck setzt Philippine Welser und ihr Kochbuch auch in einen möglichen Zusammenhang mit der späteren Bezeichnung von Speisen „nach Tiroler Art“ in der internationalen Gastronomie.

Auf diese historisch-regionalen Zuordnungen von Speisen wurde nach dem Zweiten Weltkrieg vermehrt zurückgegriffen. Kochbücher mit immer neuen Titeln und Themen kamen auf, die nach SANDGRUBER (1997, S. 191) in die „neuerliche Belebung alter Traditionen und regionaler Koch- und Eßgewohnheiten“ mündete. In diesen Kochbüchern wurden „alte Rezepte und kulturgeschichtliche Details im Sinne der ‚guten, alten Zeit‘ wiedergegeben.“

Eines dieser Bücher, die über das regionale Essen bei den Bauern berichten, bildet die Grundlage für das Kapitel der Historischen Küche in Tirol. Darin werden nicht ausschließlich volkskundliche Zusammenhänge bzw. Kochrezepte genannt, sondern diese beiden Bereiche miteinander verbunden. Das folgende Kapitel soll dabei natürlich auch nicht die Rezepte wiedergeben, sondern sich soweit wie möglich auf die kulturwissenschaftlich relevanten Zusammenhänge konzentrieren.

5. „Überfluss und Kargheit“ – Die Geschichte(n) der historischen Bauernküche

Wie bereits berichtet, kann nicht von einer einheitlichen Küche, die bestimmten Ländern, Regionen oder Orten zugewiesen wird, gesprochen werden. Jedoch gibt es ausreichend Quellen, in denen eindeutige Tendenzen festgestellt werden können, was wo in Bauernfamilien vermehrt gekocht wurde. Dabei wird natürlich nicht auf Individuelles in der Produktion und der Zubereitung des Essens eingegangen werden können, obwohl davon ausgegangen werden kann, dass auch früher eine beträchtliche Vielfalt in der Zubereitung von Speisen vorgeherrscht hat. Es wird versucht, einen historischen Überblick über Gewohnheiten in der Küche der Bauernfamilien zu geben, um eine Grundlage für eine kritische Auseinandersetzung mit dem in der Moderne als „typisch“ bezeichneten Bauernessen zu ermöglichen und einen Vergleich mit der eigenen ethnographischen Arbeit anstellen zu können.

Im folgenden Kapitel wird hauptsächlich auf das Werk Franz MAIER-BRUCKS (1981) Bezug genommen, der den Versuch unternimmt, die Küche der Bundesländer Österreichs zusammenzufassen. Der Autor des „[...] große[n] Buch[s] der österreichischen Bauernküche und Hausmannskost“ versteht das „Essen auf dem Lande“ als eine Küche der „Vielfalt und Einzelheiten“, wobei er in dieser Arbeit ein „halbwegs gültiges Bild“ vom österreichischen ländlichen Essen zu erschließen versucht.

Dabei wird nicht nur davon gesprochen, ein „Ganze[s] [...] dahinter“ zu finden, sondern eben diese „bereits großteils in Vergessenheit“ geratene oder „falscher Nostalgie-Verklärung“ verfallene Bauernküche – ihre „Praktiken und Erfahrungen“, die von „unzählige Querverbindungen, familiärer, lokaler wie überregionaler Einflüsse und Bezugspunkte“ beeinflusst sind – zu dokumentieren. (ebd. 1981, S. 7)

Um jedoch etwas detaillierter auf mein ethnographisches Feld Ellmau einzugehen, wird die historische Beschreibung des Essens in den Bauernfamilien auf das heutige Bundesland Tirol konzentriert.

Ausführlich und gehaltvoll berichtet außerdem dazu Hermann WOPFNER in seinem „Bergbauernbuch“ (1960, S. 612-700) über die Produkte und Essgewohnheiten von Tiroler Bergbauernfamilien.

Zudem wird dieses Kapitel durch die Dokumentationen von Gertrud HESS-HABERLANDT (1988) ergänzt, die in ihrer Arbeit „Bauernleben. Eine Volkskunde des Kitzbüheler Raumes“ auf die nähere Umgebung Ellmaus eingeht.

5.1. Produkte und Erzeugnisse aus dem Tiroler Raum

Milch und Milchprodukte haben in den Küchen der Tiroler Bauernhöfe eine große Bedeutung eingenommen. Getreide spielte je nach Lage des Hofes eine größere, Fleisch hingegen eine äußerst geringe Rolle. Mehl, Speck, Schmalz und Eier waren für die Bäuerinnen Kostbarkeiten, mit denen sehr sparsam umgegangen wurde.

In Ellmau erzeugten die Bauern laut Dorfchronik (SCHELLHORN 2000) Getreide wie Hafer, Roggen, Gerste und Weizen sowie Bohnen, Erbsen und Kraut in den Hausgärten, die später meist von einer größeren Gemüsevielfalt mit Salat, Winterrettich, Kohlrüben, Spinat, gelben und roten Rüben, Petersilie, Schnittlauch etc. ergänzt wurde. Zudem hatte man kleine Mengen an Birnen, Kirschen, Äpfeln und Pflaumen als einziges Obst zur Verfügung.

Wie MAIER-BRUCK und WOPFNER beschreiben, lieferten Kraut und Bohnen ohnedies lange Zeit die „grüne“ Grundlage des bäuerlichen Essens. Erbsen und Bohnen mussten noch oftmals bis in die Nachkriegszeit den Hunger vieler Bergbauern stillen. Bis im frühen 18. Jahrhundert im Alpenraum Mais populär wurde, war die Rübe überhaupt prägendes Grundnahrungsmittel. Zum Ende dieses Jahrhunderts begann dann die Verbreitung der Erdäpfel in bemerkenswertem Ausmaße – 1820 soll sich die Ausdehnung der Erdäpfel schließlich über ganz Tirol verbreitet haben. Sie verdrängten Erbsen, Bohnen und Linsen als Produkte der täglichen Speisen und in Folge auch das Getreide. Im 19. Jahrhundert kam der Salat, durch die Nähe zu Italien verhältnismäßig früh, in der Tiroler Küche auf und diente als „Vorrichte“ (Vorspeise) oder Beilage. Neben dem Konsum von Fleisch war auch der des Brotes nicht so weit verbreitet, wie oftmals angenommen wird. Meist als „Hartbrot“ genossen, wurde es als Art der Konservierung des Getreides früher in manchem Gebiet sogar nur ein bis zweimal im Jahr, jedenfalls aber in größeren Abständen gebacken. (vgl. MAIER-BRUCK 1981, S. 438-516; WOPFNER 1960, S. 612-700)

5.2. Bäuerliche Tagesmahlzeiten

In den Bauernfamilien wurde zu Festtagen groß aufgeköcht. Ob Neujahr, Dreikönig, Palmsonntag, Allerheiligen, Weihnachten oder Hochzeiten – zu „Kuchlfesttagen“ wurde üppig aufgetischt. Doch das alltägliche Essen auf den Höfen war bis ins 20. Jahrhundert von Bescheidenheit und Einseitigkeit gekennzeichnet. (vgl. MAIER-BRUCK 1981, S. 438-439)

Der Tag wurde durch fünf Mahlzeiten geprägt: das Frühstück, das Vormittagsessen, das Mittagessen, die Jause und das Abendessen. Der bäuerliche Arbeitsalltag verlangte das frühmorgendliche Aufstehen – im Sommer zwischen vier und fünf Uhr, im Winter etwas später.

Zum Morgenessen, in dieser Tiroler Gegend dem „(I)schmorgands-Essen“, gab es meist sehr einfache Kost, wie „Brennsuppe“ ohne Fett und Milch, Mus oder Koch.

Milch oder „Boaßmilch“ (saure Milch) und Brot wurden laut HESS-HABERLANDT (1988, S. 316-18) als Vormittagsmahlzeit, dem „Marend“ im Kitzbüheler Raum aufgetischt. MAIER-BRUCK (1981, S. 448) berichtet von gesottenen Erdäpfeln samt Schale, Milch, vom Vortag übriggebliebenen Krapfen oder Brennsuppe zur Zwischenmahlzeit.

Die wichtigste Mahlzeit des Tages war das Mittagmahl, bei dem es ein Voessen gab. Diese

„Vorrichten“ bildeten in ärmeren und großen Familien oft auch die mittägliche Hauptmahlzeit, sowie mancherorts gar das Abendessen; die eigentliche „Richt“ fiel weg. Sie bestanden meist aus zwei Gerichten – einer Suppe oder Kraut, grünem Salat, Rüben, Bohnen, Erbsen, Erdäpfeln oder allem miteinander zusammengesetzt. Auf diese Grundlage folgten oft schmalzgebackene oder mit Butterschmalz gebratene „Mehlspeisen“ als Hauptgericht. Unter Schmalzgebackenem versteht man meist Krapfen mit hauptsächlich salziger Füllung wie „Schottn, Erdäpfel, Bräder, Spe[r]kas [und] Germküchel“. Zudem waren Speisen wie das „Miasl“ (Schmarrn) oder Nocken üblich.

Zur Zwischenmahlzeit am Nachmittag („Marend“, „Untern“) gab es normalerweise Kaffee und Brot, zu den anstrengenden Mahdzeiten auch einmal ein Butterbrot.“ (HESS-HABERLANDT 1988, S. 316-18) Maier-Bruck schreibt von Milch, Brennsuppe, gesottenen Erdäpfeln, Milchkaffee, Brot, Butter, Speck und Wurst, Käse zur Jause zwischen Mittag- und Abendessen.

Das Abendessen, das „Zschnachtessen“ wurde meist zwischen 19.00 und 20.30 abgehalten. Einfache Kost prägte diese Mahlzeit im Alltag, an Samstagen und Vorabenden von Feiertagen wurde reichhaltiger aufgekocht. Die Tiroler Regionen weisen dabei unterschiedliche Speisen auf. Die Menschen in Unterinntal bekamen nahrhaftere Speisen vorgesetzt als die Bauern im Oberland. Als Abendmahl der Kitzbüheler Gegend nennt Maier-Bruck „Schmalzgebackenes“ wie „Rohrnudeln“ mit Kraut oder etwas Fruchtig-süßem oder einen Gugelhupf („Ofenstoß“) an Samstagen. HESS-HABERLANDT (1988, S. 316-18) erzählt indes von verschiedenen Erdäpfelspeisen: „Erdäpfelbrennsuppe mit Brot und Kas, mit Küchenkräutern gedünstete Erdäpfel – etwas heißem Speck – mit Salat oder Milch, gekochte Bohnen, Polenta mit Kas oder Hollerlandl, aber auch Weizenkoch [...]“

Folgend sollen zusammenfassend die Speisen der bäuerlichen Woche genannt werden, wie sie von Gertrud Heß-Haberlandt in ihrem Werk exemplarisch dokumentiert wurden:

„Aus der Erinnerung wurde mir folgender Mittagsspeisezettel einer Woche angesagt:

Montag: Gerstensuppe, Miasl

Dienstag: Fastenknödel mit Salat (im Winter Kraut)

Mittwoch: Germkiachl mit Speitlsur (gekochte gedörrte Apfelspalten) oder Kraut

Donnerstag: Fleischknödel mit Salat oder Kraut

Freitag: woazene Blattl mit Kraut und Milch oder gekochte Apfelspalten

Samstag: Rohrnudeln und Milch

Sonntag: Fleischknödel mit Salat

Zum Frühstück gab es täglich Koch und Milchsuppe (Milch mit eingebrocktem Brot)

Nachmittags Kaffee und Brot, für den Durst Boaslmilch (=saure Milch)“

(HESS-HABERLANDT 1988, S. 318)

Das Essen auf den Almen unterschied sich dabei von der Küche am Hof. Melchermus und Rahmmiasl waren die schmackhaften Ausnahmen einer eintönigen Kost auf mehrheitlicher Grundlage von Milch. Die Höhenlage, mit den mühevollen Versorgungsmöglichkeiten und dem aufwändigen Transport,

beschränkten die Verfügbarkeit an Brot, Mehl und pflanzlichen Verfeinerungen. Die geringe Abwechslung im alltäglichen Speiseplan am Berg wurde zudem durch die einfache Kochstelle und die limitierte Zeit, die neben der anstrengenden Almarbeit zum Kochen aufgewendet werden konnte, gefördert. (vgl. HESS-HABERLANDT 1988)

5.3. Die Speisenfolgen und Festspeisen

HESS-HABERLANDT merkt in „Bauernleben. Eine Volkskunde des Kitzbüheler Raumes“ an, dass die Auswahl der Gerichte abhängig von der Anstrengung der Arbeit war und somit auf einen „Wochen-, nicht aber einen Sonntagsrhythmus abgestimmt“ war. Besonderes Sonntagsessen bei den Bauernfamilien gab es für sie demnach keines – die Zusammensetzungen als Fest- bzw. Alltagspeise waren für sie ohnedies von „regionalen wirtschaftlichen Gegebenheiten“ abhängig. Die Aufwertung von Speisen mit süßen Zutaten wie Zucker oder Honig wurden überall als feierlich wahrgenommen. Fleisch zu essen war ein wirtschaftliches Privileg der vermögenden Bevölkerung. Im Sommer ein Schwein zu schlachten konnte sich gar nur der Pfarrer leisten. Frischfleisch kam bei den Bauern meist nur zu wenigen Schlachttagen im Winter oder an Feier- und Festtagen auf den Teller.

An den Knödeltagen kam man am bäuerlichen Hofe ins Vergnügen fleischigen Geschmacks; auch wenn nicht mit frischem Fleisch vergleichbar, war dies dafür regelmäßig. Vertraut man auf Franz MAIER-BRUCK (1981, S. 452-60), so gab es diese feststehenden Knödeltage Dienstag und Donnerstag zwar in Tirol, allerdings nicht in der Kitzbüheler Gegend – es wurde angeblich meist Gebackenes verzehrt. Dem widerspricht Heß-Haberlandt allerdings, die diese beiden Tage und den Samstag mit Rohrnudeln, Kraut oder Milch als Wochentage mit weitgehend feststehenden Speisen bezeichnet.

An anderen Tagen seien im Kitzbüheler Raum zugeordnete Gerichte „nicht zwingend und auf den Höfen unterschiedlich“ gewesen. Zugleich weist sie wiederum dem Freitag und besonders der Fastenzeit fleischlose Knödel als verbreitete Hauptspeise zu.

Auch beim Fasten muss ein Unterschied zwischen Bürgern und Bauern gemacht werden. Der Verzehr von Fisch war im 16. Jahrhundert in der bürgerlichen Küche so beliebt, dass wegen des zu hohen Verbrauchs geraten wurde, diesen lediglich an den Fasttagen Freitag und Samstag zu essen. In der Fastenküche der Bauern war der Fisch jedoch noch bis ins 20. Jahrhundert unüblich. Die Fischereirechte waren streng reglementiert, Landesherren und Klöstern – für rund 200 Fasttage musste der Bedarf an Fisch gedeckt werden – sowie einzelnen Untertanen wurde das Privileg zum Fischen erteilt. Es wird gar berichtet, dass zu Fasttagen auf Schmalz verzichtet und Knödel nur mit Mehl und Brot zubereitet wurden, am Karfreitag aß man auf den Höfen meist nur Brennsuppe. Laut Landesordnung des 16. Jahrhunderts wurden Hülsenfrüchte zu den „lebensnotwendigen Nahrungsmitteln“ gezählt und an Fasttagen „neben Mehl, Nudeln, Obst, pflanzlichen Fetten und Grünzeug nur noch Bohnen und Erbsen erlaubt.“ (MAIER-BRUCK 1981, S. 437-516)

5.4. Speisen – „Knödel, Nocken, Nudel, Plenten sein die vier Tiroler Elementen“²²

Zu den bekanntesten Speisen Tirols zählt der *Knödel*. Unter der Bezeichnung Tiroler Knödel hat der Speck- und Fleischknödel in der weltweiten Gastronomie Ruhm erlangt. In Tirol wurden sie oftmals an Donnerstagen und Sonntagen verzehrt, wobei sie laut MAIER-BRUCK (1981, S. 483-85) am Sonntag mittlerweile oft von Frischfleisch und Reis ersetzt werden. Serviert wurden sie im Winter oftmals in einer Suppe oder trocken mit Sauerkraut, Rübenkraut oder grünem Salat. In Notzeiten landeten auch schon mal Käse oder sogar Rübenstückchen statt Speck in den Knödeln. Es gibt ihn allerdings in vielen Varianten: Fastenknödel, Kas- oder Preßknödel, Grammelknödel, Leberknödel oder gar Blutknödel, Köstenknödel und die „gerstenen“ Knödel, die allerdings nicht mehr üblich sind. Doch die meisten Legenden um seine Entstehung gibt es beim „Tiroler Speckknödel“. (ebd. S. 485)

Die Bezeichnung *Nocken* ist laut Maier-Bruck auf die Gegend um Kitzbühel, das Sölllandl und das Brixental beschränkt. Man unterscheidet dabei unter anderem zwischen süßen und salzigen Nocken. Mit Mehl und Milch werden diese zu einem dickflüssigen Nockerlteig vermischt, gekocht und in Schmalz heraus gebacken.

Nocken und *Nudeln* sind auch in der gegenwärtigen Küche noch geläufig. Es gibt z.B. Suppen- und breite Bandnudeln, die den heute bekannten Nudeln entsprechen; aber auch „Krapfen“ fallen oft unter die Bezeichnung der Nudeln. Die „Schlutzkrapfen“ sind beispielsweise Teigtaschen, die mit Kraut, Erdäpfeln, Topfen oder auch Kletzen gefüllt werden.

Bedeutend in der frühen Küche waren Breispeisen aus unterschiedlichen Getreidesorten – Brot kam erst später als Grundnahrungsmittel auf. Diese Breigerichte aus abgerahmter Milch – Femilch genannt – werden im Kitzbüheler Raum, auch in Ellmau nicht mit der weiter verbreiteten Bezeichnung „Mus“ benannt, sondern sind als Koch bekannt. Dem Koch wurde noch bis ins 17. Jahrhundert eine besondere religiöse Bedeutung zuteil und er war in viele Bräuche eingebunden. Eine beliebte Breiart war auch das „Redl-“ oder „Rödlkoch“. Das Redlkoch wurde aus Rödlmehl, also Hafer, zubereitet und galt laut HESS-HABERLANDT (1988, S. 316-18) als besonders gesund. Im Mittelalter noch „Hauptspeise de[r] Bauern“, wurde es später vom „Türkenkoch“ (Maisgries) verdrängt, der geschmacklich besser war und gelegentlich noch mit verschiedenen Früchten verfeinert wurde. Als häufigste Form des Kochs wurde auch in der Kitzbüheler Gegend der besagte Türkenkoch zubereitet. Türken- oder Maisgrieß wird dabei in Milch eingekocht. Mais wuchs und wächst jedoch nicht in jedem Tiroler Tal, deshalb musste schon im 18. Jahrhundert „Tirggenmehl“, Maisgrieß oder Polenta eingeführt werden. Das „Tirggenkoch“ wurde den Berichten MAIER-BRUCK (1981, S. 467-476) folgend in der Früh und zu Abend gegessen. Der *Plenten* ähnelt dem „Türkenkoch“ bzw. Sterz oder, der Name zeigt es, der Polenta. In den Kitzbüheler Alpen war das „Melchermus“ eine beliebte Mittagsmahlzeit, für dessen Zubereitung ausnahmsweise die Männer zuständig waren. Beim Melchermus wird das Mehl dabei in

²² Als „Volkspruch“ übers Tiroler Essen seit 1874 bekannt. (KÖSTLIN 2003, S.15)

eine Pfanne mit viel Butter gegeben und in Milch langsam eingerührt. Die Mus- und Rieblergerichte sind seit dem Zweiten Weltkrieg stark zurück gegangen. Reis und Milchreis hätten heute ihren Platz eingenommen und können schon als „volkstümliche Speisen“ gelten. (vgl. ebd. S. 470)

Es gab auch eine Vielzahl von Suppen auf den Höfen. Weit verbreitet zum Frühstück und Abendessen waren „Brennsuppen“, d.h. mit Milch, Wasser oder Molke eingekochtes Mehl, sowie später meist „Milch- oder Breznsuppen“, Milch mit eingebrocktem Brot und Koch. Die Einlagen in den Suppen wiesen eine ebenso große Vielfalt auf. Die bekannten Knödel wurden in kleinerer Ausführung als Suppeneinlagen verwendet. Die Nudelsuppe mit Würstl beispielsweise galt als Delikatesse, die man meist nur zu Festen in Gasthäusern aß. Auf den Höfen wurden sie von den Bauernfamilien zu Festtagen gegessen, manchmal auch selbst zubereitet – dann aber bei einer Schlachtung mit selbstgemachten Würsten. (vgl. HESS-HABERLANDT 1988; MAIER-BRUCK 1981)

Im Brixental und Kitzbüheler Raum wurde laut Maier-Bruck bei „guten Bauern“ täglich außer Sonntag etwas Schmalzgebackenes zubereitet – am Dienstag, Mittwoch, Donnerstag und Freitag zu Mittag und am Samstagabend. Das „Gebochene“ stand nach Maier-Bruck (S. 486) in enger Verbindung zu Arbeit und Brauch der Menschen. Unter den Begriffen des „Backens“ von „Mehlspeisen“ wurde und wird das Sieden von Teigwaren in heißem Schmalz verstanden. Mancherorts, wie auch im Brixental, gehörten die „Krapfen“ oder „Küachl“, wie sie auch genannt werden, zu Alltagsspeisen, anderswo und im Pitztal beispielsweise wurden sie ausschließlich zu Festtagen aufgetischt. Das „Tiroler Gebackene“ war jedoch ein Art Schnitzel, das in der Pfanne und im Rohr zubereitet wurde. Das gebackene Wiener Schnitzel wurde, ausgehend von der Gastronomie, erst im späten 19. Jahrhundert in der heutigen Form üblich, nahm jedoch bald einen Platz in der „bäuerlichen Festtagsküche Tirols“ ein.

5.5. Die Gerätschaften – Konservierung und Zubereitung

Die Vielfalt der Produkte, aber auch des Geschmacks in der Küche der Bauern war schon aufgrund der beschränkten Möglichkeiten der Konservierung begrenzt. Man konnte Kraut – als Sauerkraut oder Grubenkraut – und Rüben einsäuern, Fleisch selchen und Früchte trocknen und dörren. (HESS-HABERLANDT 1988, S. 316-18) Die Gerichte und deren Geschmäcker wurden aber auch stark durch die speziellen Arten der Zubereitung geprägt, Voraussetzung für diese waren wiederum die technischen Möglichkeiten auf den Höfen. Die längste Zeit nutzten die Menschen zur Nahrungsbereitung nur das offene Herdfeuer, Pfanne und Topf oder wie Bernhard TSCHOFEN (2003, S. 10) weiters berichtet, in holz- und steinärmeren Gebieten einen schneller anzuheizenden, allerdings nur für bestimmte Speisen tauglichen Lehmofen. Die Zubereitung im Ofen wurde nur in Ausnahmefällen praktiziert: beim Backen oder um seine Restwärme zu nutzen. Das verbreitete Aufkommen des Sparherds in der Zwischenkriegszeit brachte eine große Umstellung für die Bäuerinnen, die nun Gerichte mit komplexeren Zubereitungsarten auf den Esstisch „zaubern“ konnten. Es war beispielsweise möglich,

Mehlspeisen, Strudel und besonders den „Vorboten einer verfeinerten Fleischküche, de[n] ‚bürgerlichen‘ Braten“ im „Rohr“ zu zubereiten. Somit wurden in der Herstellung aufwändigere Gerichte, die mehrere Kochgeschirre verlangten, in den Bauernfamilien erst in den letzten hundert Jahren mit dem Sparherd und dann später durch den Elektroherd möglich. (ebd. 2003; GAMERITH 1971)

6. Historische (Ver-)Ordnungen des bäuerlichen Konsums

Doch nicht nur von den technischen Mitteln waren die Speisen und das Essen, die Konsumation auf den Höfen abhängig. Geht man nach Gertrud HESS-HABERLANDT in „Bauernleben. Eine Volkskunde des Kitzbüheler Raumes“ (1988), so bewahrte das Essen in den Bauernfamilien „[...] [seine] Eigenart, solange es auf den Höfen Dienstboten gab und der wirtschaftliche Grundsatz der Selbstversorgung, auch durch ihrer Hände Arbeit verwirklicht, noch Gültigkeit hatte.“ Die Versorgung auf den Höfen hing Heß-Haberlandt zu Folge stark von der Verköstigung der Dienstboten ab, wegen welchen auch die Speisepläne von Hof zu Hof ähnlich sein mussten. Die Speisen an Festtagen seien „durch feste, fordernde Sitte verpflichtend geordnet“ gewesen. Das Essen der Bauern sei deshalb „aus vielen praktischen Überlegungen und Erfahrungen zu erklären“, obwohl mit ihm auch „alte Glaubensvorstellungen“ verbunden seien. (ebd. S. 316)

Die bäuerliche Küche war von Eintönigkeit im Alltag und von verschwenderischen Überfülle an den wenigen Festtagen gekennzeichnet, wobei dieser Dualismus vor allem die Landwirtschaft in Ostösterreich, nicht die Tiroler Bergbauernwirtschaft betrifft. Die Üppigkeit an Feiertagen war von großen Festmahlen mit enormen Portionen und Menüfolgen geprägt. Dabei spielten das Statusdenken, d.h. auch der Vergleich mit den Nachbarbauern, eine entscheidende Rolle im Aufwand der Speisen. Aufgrund dieser markanten Merkmale war der Unterschied zwischen bürgerlichem und bäuerlichem Essen unverkennbar. Die bürgerlichen Aufklärer des 18. und 19. Jhdt. sahen in diesem Gegensatz zwischen Verschwendung und Kargheit des Essens der Bauern, neben der gesundheitlichen Reform der bäuerlichen Ernährung, bedingt durch etliche Krankheiten und eine hohe (Kinder-)Sterblichkeit, auch den Bedarf der Anpassung an die Küche und die Lebensform der neuen „bürgerlichen Einfachheit“. (SANDGRUBER 1982, S. 236)

Kostbeschränkungen für die bäuerlichen Dienstboten an Festtagen wurden schon im 16. Jahrhundert mit verschiedensten Verordnungen festgelegt. Diese gesellschaftspolitischen und wirtschaftlichen Bestrebungen waren dann auch von Erfolg gekrönt. Der verschwenderische „Luxus“ der bäuerlichen Festessen glich sich immer mehr der bürgerlich-rationellen Haltung an. Im 19. Jhdt. waren die Festessen schon nicht mehr so aufwändig und wurden immer häufiger im „häuslich-familiären Rahmen“ abgehalten, im 20. Jhdt. traten bei Kleinbauern dann oft sehr bescheidene Festmahle auf. (ebd. S. 238-39) Die Kost der Kleinbauern fiel dabei wohl weniger üppig aus, das Essen der Bauern in

Westösterreich glich sich zudem der urban-bürgerlichen Küche an als die Speisegewohnheiten im Osten des Landes. Für die bürgerlichen Sozialreformer war die Umstellung der Ernährung der Bauern bedeutender für die „Ausbildung und Verfestigung des kapitalistisch-industriewirtschaftlichen Systems“ als die des ohnehin verwerflichen Konsumverhaltens der Oberschichten.

Die industrielle Massenproduktion war so oder so von der bäuerlichen Schicht abhängig – einerseits musste diese genügend produzieren und andererseits ausreichend konsumieren, damit das neue System funktionierte. Deshalb wurde neben der rationellen Landwirtschaft eine rationelle Ernährungsweise propagiert, die das bäuerliche Statusdenken ersetzen sollte. Die verschwenderischen Festtagspeisen und die einseitige Alltagsernährung sollten sich einander angleichen. Die Selbstversorgung – bei der sich das Konsumverhalten unabhängig vom Einkommen, am eigenen Haushalt und an den eigenen traditionellen Statusvorstellungen orientierte – sollte dem System des Strebens nach Überschüssen weichen, um die bäuerliche Bevölkerung in die kapitalistische Wirtschaftsform der Massen-Konsumgesellschaft einzugliedern. Aus einer im Jahr 1880 erstellten Konsumstatistik ist ersichtlich, dass das Tiroler Gebiet im 18. und 19. Jhd. den Konsum-Innovationen in der Ernährung – Kaffee, Butterbrot etc. – eher „feindlich“ gegenüber zu stehen schien. Zudem beeinflusste das Statusdenken der Bauern ihr Konsumverhalten, welches von der jeweiligen Arbeitsorganisation und Hofgröße abhängig war. (vgl. ebd. 1982, S. 235-42)

Die Ernährung der Bauern basierte trotz aller Bestrebungen noch lange auf der Eigenversorgung. Dabei versteht HESS-HABERLANDT (1988, S. 316) diese bäuerliche Selbstversorgung als Summe einer beschränkten Anzahl von Erzeugnissen des Getreideanbaus, der Rinderhaltung und der saisonalen Ergänzungen durch Produkte aus den Hausgärten, sowie in sehr geringer Menge an Obst und Beeren. Auch SANDGRUBER (2009, S. 62) erzählt von der bäuerlichen Küche, die bis über die Mitte des 20. Jahrhunderts hinaus von Selbstversorgung dominiert wurde. Ergänzungen waren lediglich Salz, Gewürze, Zucker und bei etwaigen Ernteaussfällen auch Grundnahrungsmittel vom Krämer, die von den Bäuerinnen gegen die wertvollen Eier eingetauscht wurden. Auch in Jahren guter Ernte fand eine nicht unbeträchtliche Einfuhr von Getreide aus Bayern nach Tirol statt, um den Bedarf zu decken. Dies zeigt schon die frühe Bedeutung von Handel bzw. das Bestehen eines Marktes für Nahrungsmittel, in den auch die Bauern integriert waren. (HOFFMANN 1978, S. 45) Mit der Eindämmung der Selbstversorgung wurden die Bauernfamilien jedoch nicht nur in der Konsumation, sondern später auch in der Produktion vom Diktat des Marktes abhängig.

6.1. Bäuerliche Selbstversorgung und der Mythos Autarkie

Der bäuerlichen Selbstversorgung in den Tiroler Alpen wurde schon seit dem 18. Jahrhundert das Pathos der Autarkie angehängt. (vgl. KÖSTLIN 2003, S.17) In der kritischen Auseinandersetzung mit einer verklärten Selbstversorgung bei den Bauern und Bäuerinnen trifft man auf Bernhard TSCHOFENS Text (2003) „Vom Kochen in den Bergen“. Er beschreibt das bäuerliche Essen als Zusammensetzung von „mehr oder weniger selbstverständlichen Speisen [...], die sich im Rahmen der bäuerlichen Selbstversorgung primär aus dem rekrutierten, was Feld und Stall hergeben konnten.“ Jedoch erscheint es ihm hierbei von Bedeutung zu sein, eben diesen Mythos der „Autarkiewirtschaft“ der Bauernfamilien aufzuklären. Diese sei oftmals nostalgisch verklärt und überschätzt worden, da schon in vorindustriellen Zeiten, gar im Mittelalter reger Handel in den Alpen vorgeherrscht hat, in den auch die Bauern und Bäuerinnen involviert waren. Die Erzeugnisse orientierten sich dabei unter anderem an der Nachfrage und den Absatzmöglichkeiten des – mitunter auch europäischen – Marktes.

Die Art der Produkte, die sich auf dem eigenen Esstisch befanden, waren stark von der vorherrschenden Wirtschaftsweise und Hofgröße abhängig. Auf viehhaltenden Höfen mangelte es meist an Milchprodukten, und Bauernfamilien, die Milchwirtschaft betrieben, konnten kaum einmal den Geschmack von Fleisch genießen. (ebd. 2003, S. 9) Auf den großen Höfen im Alpenraum entstanden durch die voranschreitende Intensivierung im Zuge der Agrarrevolution ab der Mitte des 18. Jahrhunderts vermehrt Produkte, die über den Eigenbedarf hinausgingen. Um diese absetzen zu können, mussten bestehende Märkte erweitert oder neue geschaffen werden. Da der Markt jedoch oftmals zu geringe Absatzmöglichkeiten bot, führte dies zu einem teilweise überaus großen Eigenverzehr am Hofe. Viele Dienstboten der wohlhabenderen Viehbauern legten auf gutes Essen besonders großen Wert, so dass diese einen hohen Eigenbedarf an Milchprodukten aufwiesen. (vgl. HOFFMANN 1978, S. 41-42) Nochmals erwähnt soll hierbei nun sein, dass man dabei allerdings nicht den Unterschied zwischen kleinen Bergbauernwirtschaften – wie sie im erforschten Feld in Tirol vorherrschten – und den bei Sandgruber oft beschriebenen großen Betrieben in Oberösterreich übersehen darf.

TSCHOFEN (vgl. 2003, S. 10-11) bemerkt zudem, dass die Rinderhaltung in den Alpen ohnedies nicht dominierend war. Die Produktion von Wolle, also die Schafzucht, schien weiter verbreitet gewesen zu sein. Das Fleisch der Schafe, das dabei für den Eigenverbrauch abfiel, hatte allerdings nicht viel mit heutigen Lammgerichten gemein. Auch die Zahl der Schweine, die auf den Höfen in Österreich gehalten wurden, beschränkte sich auf eine sehr kleine Anzahl. Doch nicht nur Fleisch konnte nur selten verzehrt werden, auch Käse war für den Eigenverbrauch nicht in rauen Mengen verfügbar. Ebenso spielten Wildkräuter, Beeren oder Pilze in der Küche der Bauernfamilien, entgegen der Annahme, nur eine marginale Rolle. Sie bildeten mit den meisten Gemüsesorten allein eine Ergänzung und geschmackliche Aufwertung der oft kargen alltäglichen Kost, die sich hauptsächlich aus

verschiedenen Getreidespeisen zusammensetzte. Doch der Anbau von Getreide war für die Bauernfamilien in den Alpen äußerst aufwändig und die Abhängigkeit davon so groß, dass man sich als Grundnahrungsmittel rasch des „neuartigen“ Mais und der Kartoffeln annahm.

In den Gesprächen mit einem Ellmauer Bauern erinnert sich dieser, dass die Mutter noch ganz anders, d.h. andere Produkte, eingekauft hat als heute die eigene Frau. Bis ins Jahr 1975 wurden auf dem Hof Erdäpfel selbst erzeugt, verbraucht und auch verkauft. Die bei KÖSTLIN (2003, S. 17) in einem Beispiel als „ästhetische Anmutung einer gleich bleibenden Archaik“ bezeichnete Selbstversorgung bei Südtiroler Bergbauernfamilien wird von einem der Befragten als gängige Versorgung in der Jugend des Vaters bezeichnet. Diese seien bis auf den Zukauf von Salz, Zucker und Mehl noch Selbstversorger gewesen. Auf den erforschten Höfen in Ellmau ist man selbstverständlich weit weg von Selbstversorgung. Neben Produkten, die man nicht produziert, werden eigene Erzeugnisse oder Produkte, die historisch und traditionell häufig selbst erzeugt wurden und werden, auch schon mal zugekauft. Gründe dafür sind die zu geringen Mengen aus der eigenen Produktion oder der Aufwand, der dafür nötig wäre – finanziell und zeitlich. Das betrifft beispielsweise Erdäpfel, Äpfel, Gemüse, Obst, aber auch schon einmal Butter und Joghurt.

Wirft man einen Blick auf das akademische Fachgebiet der Landschaftsplanung, so wird in der dortigen Debatte um die bäuerliche Subsistenzwirtschaft – d.h. der Selbstversorgung – erst gar nicht davon ausgegangen, dass auf den Höfen eine autarke Wirtschaftsform bestand. „Denn die bäuerliche Ökonomie ist eine Familienwirtschaft, in der es um die Reproduktion von Hof und Haus im Sinne eines großen Haushaltes, im alten Sinne der Ökonomie geht. Zu dieser Reproduktion gehört die Selbstversorgung genauso wie die Produktion von Überschüssen, u.a. um notwendige Güter, die - erst Recht am Ende des 20. Jh. - nicht alle selbst hergestellt werden können, zu kaufen.“ (BENNHOLDT-THOMSEN 1998/1999, S. 10)

EINE ETHNOGRAPHIE DES PRODUZIERENS UND KONSUMIERENS IN BAUERNFAMILIEN IN ELLMAU UND ANDERSWO

Die befragten Familien

In den Erhebungen wurden fünf Bauernfamilien bzw. Bäuerinnen der jüngeren Generation, d.h. zwischen dreißig und sechzig Jahren alt, befragt. Die Auswahl der Familien fand willkürlich statt. Sie wurden von einer der Bäuerinnen, die mir gut bekannt ist, nach dem einzigen Kriterium des Alters kontaktiert. Die Art des Wirtschaftens spielte dabei keine Rolle. Der Versuch, durch eine bewusste Vielfalt unterschiedlich wirtschaftender Höfe ein repräsentatives Bild zu erhalten, wäre nur als „Schein“-Methodik in einer qualitativen Forschung zu verstehen.

So ergab sich zufälligerweise, dass alle befragten Bauernfamilien biologisch produzieren.

Zwei Höfe sind erst vor kurzem auf die biologische Wirtschaftsweise umgestiegen, wobei einer dieser beiden erst seit der Übernahme des jungen Sohns biologisch produziert. Die Altbauern haben noch konventionell produziert. Eine der Familien überlegt zudem, auf konventionelle Landwirtschaft umzusteigen.

Die Höfe liegen über das gesamte Gemeindegebiet verteilt, alle Familien befinden sich im Berggebiet,²³ doch nicht alle sehen sich und werden tatsächlich als Bergbauern angesehen. Eigene oder gepachtete Almen werden von mehreren Familien auch außerhalb des Gemeindegebiets genutzt.

Bauernfamilie H

Die Bäuerin ist dreiundvierzig Jahre alt und hat vier Kinder. Der Hof wird im Nebenerwerb geführt. Die Bäuerin arbeitet in der Kinderbetreuung, ihr Mann ist saisonal bei der Liftgesellschaft und bei Bau- und Forstarbeiten tätig.

Bauernfamilie P

Die Bäuerin ist dreiunddreißig, der Bauer dreiundvierzig Jahre alt. Sie haben zwei Kinder im Alter von einem halben und zwei Jahren. Die Bäuerin stammt aus Ungarn, ist nicht in einer Landwirtschaft aufgewachsen. Der Hof wird im Haupterwerb mit Zimmervermietung geführt.

²³ „Im Berggebiet liegen Gemeinden mit einer Höhenlage von mindestens 700 Metern sowie Gemeinden mit einer Höhenlage zwischen 500 und 700 Metern Seehöhe, wenn die Hangneigung 15% beträgt. Liegt eine Gemeinde unter 500 Höhenmetern, so muss die Hangneigung 20% betragen, damit sie zum Berggebiet gezählt werden kann. Der Rat der EU hat 69,4% der LN Österreichs als Benachteiligte landwirtschaftliche Gebiete anerkannt.“- BA f. Bergbauernfragen (2012)

Bauernfamilie B

Die Bäuerin ist fünfundfünfzig und ihr Mann dreiundsechzig Jahre alt. Es leben neben dem Ehepaar vier Kinder am Hof, die allerdings wegen der Schule und der Arbeit nicht dauerhaft zu Hause wohnen. Die Kinder, die noch zu Hause leben, sind zwischen sechzehn und sechsundzwanzig Jahren alt. Am Wochenende befinden sich meist alle Familienmitglieder im Hause. Der Hof wird im Haupterwerb – mittlerweile hauptsächlich vom Sohn – bewirtschaftet und nebenbei werden einige Zimmer vermietet.

Bauernfamilie M

Die Bäuerin ist siebenunddreißig und ihr Mann dreiundvierzig Jahre alt. Die beiden Töchter sind sieben und vier Jahre alt. Der Hof wird im Haupterwerb geführt.

Bauernfamilie L

Die Familie L ist eine sechsköpfige Familie, zwei Erwachsene und vier Kinder. Die Bäuerin ist fünfundvierzig Jahre alt. Die Bäuerin ist nicht immer in der Landwirtschaft tätig gewesen, sondern erst nach der Heirat auf einen Hof gekommen. Sie sind im Vollerwerb tätig, wobei der Mann Nebentätigkeiten in der Baubranche nachgeht.

7. Lokalisierung

Ellmau am Wilden Kaiser

Die Gemeinde Ellmau liegt im Sölllandl im nordöstlichen Tiroler Unterland nicht fern von den in diesem Gebiet bedeutenden Städten Wörgl, Kufstein und Kitzbühel sowie der Marktgemeinde St. Johann. Die Gemeinde im Bezirk Kufstein wird von dem markanten Bergmassiv des Wilden Kaiser und den Erhebungen der Kitzbüheler Alpen durchschnitten. Diese Gebirgsgruppen prägen nicht nur die Landschaft, sondern auch Lebensweise und Alltag der Bevölkerung. Früher noch von der Berg-Landwirtschaft dominiert, ist der Alpin-Tourismus längst der bedeutendste Wirtschaftszweig des Ortes – auf 2.659 Einwohner kamen in der Saison 2011/12 rund 670.00 Nächtigungen.²⁴

7.1. Die Geschichte des Ortes Ellmau

Landwirtschaft und Tourismus

Den folgenden Beschreibungen der Geschichte der Landwirtschaft und des Tourismus in Ellmau liegen die Zusammenfassungen der Ellmauer Ortschronik von Jakob SCHELLHORN (2000) zugrunde.

Man nimmt an – da keine „vordeutschen Orts- und Flurnamen“ bekannt sind –, dass die Besiedelung dieser Gegend erst um 600 n.Chr. mit der aus dem bayrischen Raum stammenden Bevölkerung begann. Schriftlich wird Ellmau um das Jahr 1155 in einer Urkunde des Klosters Herrenchiemsee erstmals erwähnt. In diesem Schreiben wird das Gut „Elmouwe“ durch Sigboto von Steteheim, dem Ministerialen des Markgrafen Engelbert von Istrien, an das Stift Chiemsee übergeben. Die Gemeinde lebte in Folge großteils von der Landwirtschaft, wobei sich im 16. Jahrhundert der in Kitzbühel verbreitete Bergbau bis nach Ellmau zog. Mit dem wirtschaftlichen Aufschwung nach dem Zweiten Weltkrieg änderten sich die Strukturen im Ort. Das Bauerndorf wurde durch den Fremdenverkehr zu einem Tourismusort.

Die Geschichte der Landwirtschaft in Ellmau

Der Ellmauer Dorfchronik ist zu entnehmen, dass in Ellmau nicht nur die Ländereien übergeben wurden, sondern auch über die Bauern, die sie bewirtschafteten, verfügt wurde. Der Grundherr war nicht nur Richter, er konnte die leibeigenen Bauern jederzeit entlassen und wollten diese heiraten, so musste man vom Grundherren die Erlaubnis einholen. Im Jahr 1256 erhielten dann die Herzöge von Bayern „die Landgrafschaft im Indale“. In der Ellmauer Chronik wird ein Güterverzeichnis des Herzogtums Bayern beschrieben, in dem 53 Höfe und ihre Abgaben aus dem Sölllandl dokumentiert wurden. Für den Dorfchronisten lässt die fortwährende Existenz der Bauernhöfe seit dem späten Mittelalter die Vermutung zu, dass die Landwirtschaft den Ellmauer Bauern auch neben den

²⁴ Q: Statistik Austria 2012 (Stand Jänner 2012) und Tourismusverband Wilder Kaiser Ellmau (Stand Juni 2012)

abzuliefernden Gütern ein ausreichendes Einkommen für ein tägliches Leben ermöglichen.

Die Produkte, die von ihnen erzeugt und auch zum Teil an den Grundherren abgegeben werden mussten, waren Produkte wie Roggen, Hafer, Korn, Flachs und Schafe, wobei die am häufigsten genannte Abgabe Wein war. Wein ist dabei aus Sicht des Chronisten durch den Handel aus Südtirol nach Ellmau gekommen und nicht selbst angebaut worden. Säumer, als erste Transporteure über die Alpenpässe, waren berechtigt, mit Wein zu handeln. Der Flachsanbau war so weit verbreitet, dass die großen Bauern Überschüsse verkaufen konnten. Der Ackerbau war ebenso gebräuchlich, doch konnten die Bauernfamilien ihren Bedarf nicht mehr decken. So wurde SCHELLHORN (2000) folgend in Ellmau der Bedarf in Bayern gedeckt. Seit den 1960 Jahren existiert in diesem Gebiet jedoch keine flächendeckende Bewirtschaftung von Äckern. Selbst wenn die Abgabenverzeichnisse keine tierischen Produkte führen, wird ebenso davon ausgegangen, dass schon im Mittelalter die Viehzucht weit verbreitet war. Zudem sieht Schellhorn eine plausible Erklärung dafür: Milchprodukte waren nicht so haltbar wie Getreide und deshalb nicht besonders für „Tribute“ geeignet. Eine Viehzählung des Jahres 1900 listet in Ellmau 1207 Rinder, 163 Schafe, 103 Ziegen und 38 Pferde auf, wobei Hühner und Schweine nicht aufgenommen wurden. Im Jahr 1995 gab es im Vergleich dazu 1247 Rinder, 37 Schafe, 12 Ziegen und 29 Pferde. Dies zeigt einerseits den Rückgang der Landwirtschaft, die Vielfalt der gehaltenen Nutztiere sowie auch die Spezialisierung des Landbaus ganz klar auf die Rinderhaltung hin. Über den Sommer kommen viele dieser Tiere auf die Alm, wobei die größte in Ellmau die Hartkaiseralm ist. Um ihre Milchprodukte besser vermarkten zu können, schlossen sich 1898 zwölf Bauern zu einer Sennereigenossenschaft zusammen und investierten in den Bau einer Käserei. 1912 kam ein Obst- und Gemüsebauverein dazu, der die Erzeugung der bis dahin kaum vorhandenen Obstproduktion und deren Weiterverarbeitung fördern sollte. Ein tatsächlicher Erfolg in diesem Produktionsbereich gelang erst später mit dem Bau der Mostverwertungsanlage im Jahr 1950. Bis zum Ende des Zweiten Weltkriegs war Ellmau eine hauptsächlich von der Landwirtschaft geprägte Gemeinde. Die Chronik spricht im Jahr 1939 noch von 66 % der Bevölkerung, die zumindest teilweise in der Landwirtschaft tätig waren. (vgl. SCHELLHORN 2000)

Landwirtschaft in der Gegenwart Tirols und Ellmaus

Die Landwirtschaft ist in großen Teilen Tirols aufgrund natürlicher Voraussetzungen – große Höhe, steile Hanglagen, Abgeschlossenheit und kurze Vegetationsperioden – beschwerlich und im europäischen Vergleich am Lebensmittelmarkt nicht wettbewerbsfähig. Die geringe Wertschöpfung und das Aufkommen des Tourismus als Alternative haben zu einem Rückgang der landwirtschaftlichen Betriebe geführt, die Größe der Höfe nimmt jedoch zu. In ganz Tirol sind heute lediglich 5,7% der Erwerbstätigen in der Landwirtschaft tätig. Zudem ist der Anteil der Haupterwerbsbetriebe²⁵ in der Tiroler Landwirtschaft auf 28% aller Höfe gesunken.

²⁵ „Haupterwerbsbetrieb: ein Betrieb, in dem das Betriebsinhaberehepaar mind. 50 % der gesamten Arbeitszeit im land- und forstwirtschaftlichen Betrieb beschäftigt ist.“ (TIROLER LANDESREGIERUNG 2012)

Die Viehwirtschaft ist, begründet mit diesen schwierigen Bedingungen, in der Tiroler Landwirtschaft historisch bedeutend. Im Bereich des Alpenhauptkamms liegt der Anteil der Viehwirtschaft traditionell über 50%, besonders ausgeprägt ist er dabei in Landeck, Imst, dem Vinschgau, Wipptal, Zillertal, aber auch in Osttirol und dem Kitzbüheler Raum. Betrachtet man den Gesamtviehbestand in Tirol, so stellt man fest, dass der Anteil der Rinder bei über 80% liegt. (vgl. TIROL ATLAS 2007)

Die Landwirtschaft in Ellmau erteilte die gleiche Entwicklung, die in ganz Tirol und Österreich zu beobachten ist. Die landwirtschaftlichen Betriebe wurden und werden kontinuierlich weniger. Im Jahr 2000 gab es in Ellmau 90 landwirtschaftliche Betriebe, wovon 57 Rinder haltend waren. Im Jahr 2012 hingegen wirtschafteten nur noch 54 Rinder haltende Betriebe in der Gemeinde. Man kann hierbei beobachten, dass Rinder mit 87% des gesamten Viehbestandes den größten Anteil und die bedeutendste Form der Landwirtschaft auch in Ellmau ausmachen. In abfallender Anzahl folgen Pferde, Schweine, Schafe, Ziegen und Geflügel. Im Schnitt haben die Höfe eine landwirtschaftliche Nutzfläche von fast 19 ha – zu 99,8% Dauergrünland – und einen Bestand von rund 18 Rindern. Die erwirtschafteten Erzeugnisse sind hauptsächlich Milch-, aber auch Fleischprodukte. Wie bereits erwähnt arbeiten circa 8% der Ellmauer Bevölkerung in der Land- und Forstwirtschaft, wovon 44,4% der Bauern und Bäuerinnen im Haupterwerb in der Landwirtschaft tätig sind. (vgl. TIROL ATLAS 2007)

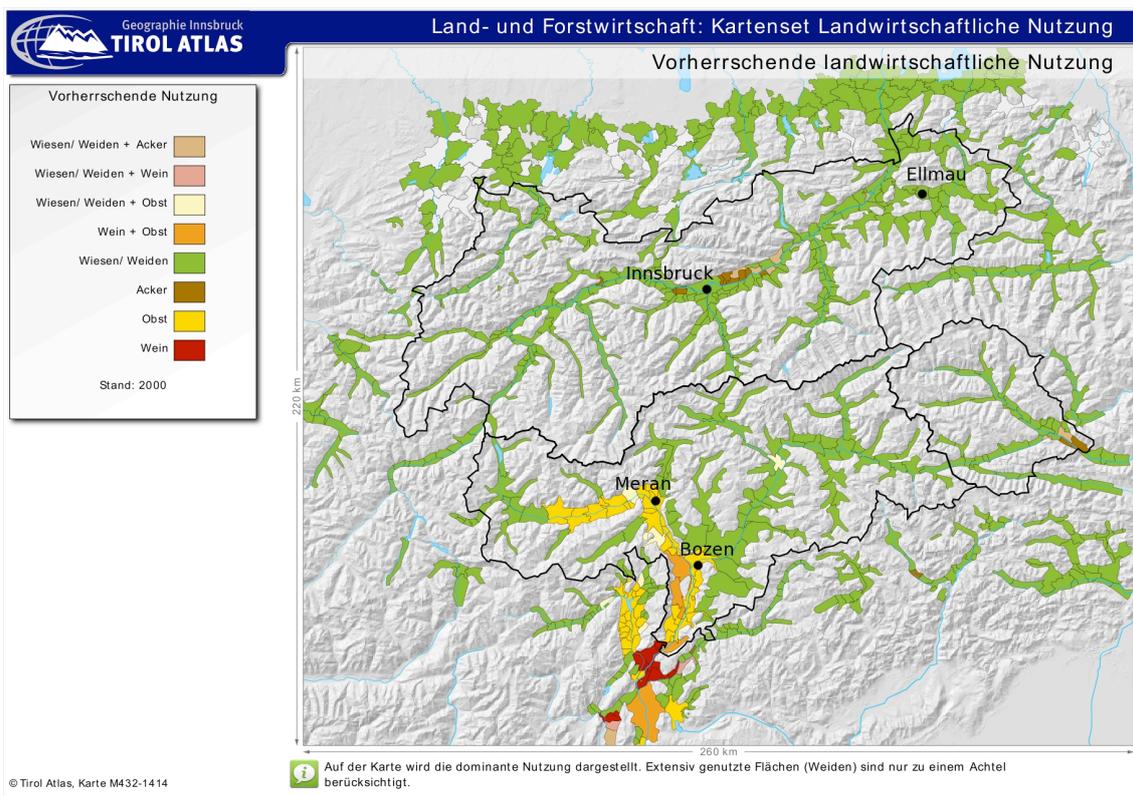


Abb. 5: Landwirtschaft in Tirol

Der Tourismus

Durch die Gemeinde Ellmau führt die starkbefahrene Loferer Bundesstraße. Vor den Zeiten der Autos, Autobahnen und des grenzenlosen Reisens war sie eine der Hauptverkehrswege von Innsbruck nach Salzburg und Wien. In der Ellmauer Chronik wird von bedeutenden Persönlichkeiten, wie Kaiser Franz I., der französischen Kaiserin Maria Luise von Habsburg und der russischen Kaiserin auf der Durchreise erzählt.

Im Jahr 1899 baute die „Akademische Sektion des Deutsch-Österreichischen Alpenvereins Berlin“ die Gaudeamushütte am Wilden Kaiser und ein Jahr später das „Turner Alpenkränzchen München“ die Gruttenhütte. Anhand dessen ist ersichtlich, dass der Alpinismus für den Fremdenverkehr in den Alpen eine immer größer werdende Bedeutung bekam. Der Tourismus entwickelte sich in Ellmau bis zur touristischen Wirtschaftssanktion der „1000-Mark-Sperre“ im Jahr 1933 überaus viel versprechend. 1928 wurde das erste Schwimmbad eröffnet und das Geschäft von der Straße lief aufgrund des aufkommenden Autoverkehrs so gut, dass eine geplante Ortsumfahrung von den Ellmauer Wirten abgelehnt wurde. In der Nachkriegszeit wurde relativ bald wieder auf den Fremdenverkehr gesetzt und neben der Gründung eines Verkehrsvereins im Jahr 1950 eine Kampagne zur Ortsverschönerung gestartet. Nach der Errichtung eines Sessellifts für den Skitourismus und der Aufnahme Ellmaus ins Programm des Busreiseunternehmens „Hummel“ im Jahr 1954 stiegen die Nächtigungszahlen deutlich, sowie daraus resultierend auch die Bettenzahl in Ellmau rasant zunahm.

Einen großen Aufschwung des Ski-Tourismus brachten der Bau der Hartkaiserbahn Anfang der 1970er Jahre und der Zusammenschluss der Liftgesellschaften von Going, Ellmau, Scheffau, Söll und Brixen zu einem Schigroßraum im Jahr 1977, denen die Gemeinden Itter, Hopfgarten und Westendorf folgten. Die „SkiWelt Wilder Kaiser Brixental“ ist heute das größte zusammenhängende Skigebiet Österreichs und steht mit einem angedachten Zusammenschluss mit dem Kitzbüheler Skiraum davor, das größte Europas zu werden. Die Gemeinde Ellmau ist stark vom Fremdenverkehr abhängig, und um diesen auch im Winter zu sichern, haben die Bergbahnen ein flächendeckendes Netz von Beschneiungsanlagen errichtet.

Die Gemeinde Ellmau positioniert sich am Tourismusmarkt als „Allroundtalent“ (vgl. TOURISMUSVERBAND WILDER KAISER 2012). Mit dem „KaiserBad“ und einer „Zauber-Erlebniswelt“ für Familien an der Bergstation der Hartkaiserbahn ist der Bezeichnung als „Familienregion Wilder Kaiser“ schon zu entnehmen, welche Zielgruppe unter anderem vom Tourismusverband angesprochen werden soll. Ellmau profitiert zudem von der Nähe zu dem für Luxus bekannten Städtchen Kitzbühel. Der Golfclub Wilder Kaiser beispielsweise lebt von der dortigen Klientel. Die Kitzbüheler Prominenz, die sich auch schon öfters einmal nach Ellmau verirrt, erhöht den Bekanntheitsgrad des Ortes zusätzlich. Einen nicht unerheblichen Anteil am touristischen Erfolg der Gemeinde trägt die hohe Präsenz im Fernsehen. Als Schauplatz von etlichen Heimatfilmen wie „Edelweiss mit Hansi Hinterseer“, Serien namens „Wilder Kaiser“ und „Der Bergdoktor“ oder Sendungen mit volkstümlicher Musik profitiert Ellmau ungemein. Da eine ganz bestimmte Gruppe von Gästen

angesprochen wird, die Ellmau speziell wegen der „Bergdoktor“-Drehorte oder den volkstümlichen Musik-Veranstaltungen besuchen, wird das Ellmau dieser Zielgruppe vom Tourismusverband auch aktiv beworben.²⁶ Diese Strategie macht sich scheinbar bezahlt, zumindest sprechen die Besucherzahlen dafür.

In Ellmau am Wilden Kaiser stehen rund 5.000 Gästebetten zur Verfügung, die in über 670.000 Nächtigungen pro Jahr genutzt werden, wobei die saisonale Verteilung mit circa 351.000 (in der Wintersaison 2011/12) und fast 322.000 Übernachtungen im Sommer recht ausgeglichen ist.²⁷ Zudem leben 2659 Personen im Hauptwohnsitz in Ellmau und mit 1327 machen die Menschen, die nicht ganzjährig in der Gemeinde wohnen, fast die Hälfte der Gesamtbevölkerung aus.

Der alles überschattende Tourismus muss auch als Hauptgrund für den sozio-kulturellen Wandel von Ellmau angesehen werden. Er ist dabei allerdings nicht, wie meist beurteilt, für den Verlust von bäuerlicher Kultur und kleinstrukturierter Wirtschaftsstruktur zur Rechenschaft zu ziehen, sondern vielmehr hauptverantwortlich für die fortwährende Existenz der unterschiedlichsten Gewerbebetriebe in der Gemeinde. Vor allem viele landwirtschaftliche Betriebe konnten nur mithilfe des Tourismus als Nebenerwerb bis heute existieren.

7.2. Koexistenz oder Partnerschaft?

Landwirtschaft und Tourismus in Ellmau

Die Zahl der Erwerbstätigen in der Landwirtschaft ging vom Jahr 1971 bis ins Jahr 2001 um 25% zurück. Der dominante Wirtschaftssektor ist heute der Dienstleistungssektor. In der Land- und Forstwirtschaft arbeiteten im Jahr 2009 noch 7,9% der Ellmauer Bevölkerung. (STATISTIK AUSTRIA 2009) Von den neunzig landwirtschaftlichen Betrieben im Jahr 2000 waren 44,4 % im Haupt- und 51,1% im Nebenerwerb tätig. (TIROL ATLAS 2007)

Anhand dieser Zahlen ist ablesbar, dass der Fremdenverkehr für die Bauernfamilien eine finanziell bedeutende Rolle spielt bzw. den Fortbestand der Landwirtschaftlichen Betriebe ermöglicht. Die Landwirtschaft selbst ist von eher geringer wirtschaftlicher Bedeutung für Ellmau. Allerdings ist sie ein unerlässlicher Partner des Tourismus – nicht nur als Werbeträger eines traditionell-bäuerlichen, alpenländischen Tirols, sondern ebenso in etlichen anderen Funktionen, die vom Landschaftspfleger bis zum Agrarmanager reichen sollen.

²⁶ Von Besichtigungen des „Bergdoktor-Hauses“, „Frühstücken wie der Bergdoktor“ und der „Bergdoktor E-Biketour“ wird alles geboten, was das Herz der Fans begehrt. <http://www.wilderkaiser.info/de/der-bergdoktor.html> [20.4.2012]

²⁷ Q: Tourismusverband Wilder Kaiser Ellmau (Stand Juni 2012)

8. LandschaftspflegerIn und AgrarmanagerIn?

Der Status der Bauern und Bäuerinnen

„Bilder werden Tatsachen, nicht umgekehrt“ (HOPPICHLER 1994, S. 32)

Das Bild des Bauern in der Gesellschaft wird durch ambivalente Zuschreibungen charakterisiert. Um die Extreme herauszugreifen: Er wurde und wird einerseits als rückständiger und etwas einfach „gestrickter“ Bauertölpel angesehen – wie es am Land öfters der Fall war und ist – und andererseits romantisch gefärbt durch den Blick aus der Ferne, meist der Stadt, als naturverbundener und traditionsbewusster Bio-Bergmensch, der die Kultur und die Gesundheit aller erhält. Die gedachten Kontinuitäten und Zuordnungen wurden und werden oft noch als Fels in der Brandung der Industrialisierung und Globalisierung angesehen. Diesen Stereotyp prägten und dieses bedienten sich vor allem die Werbung, Tourismus- und Handelsmarketing und die Politik. Obwohl der rauschebärtige Bauer mit Hut und Sense im Steilhang nicht der mehrheitlichen Realität entspricht, geht von ihm eine große Symbolik aus. Die Dialektik der Mediengesellschaft lässt das glorifizierte Bild, das Bauern und Bäuerinnen von ihrem eigenen Berufsstand haben, nicht differenziert ausformulieren – statt dessen wird vielfach das Selbst-Klischee reproduziert. Der eigene Alltag wird nicht mit dem überzeichneten Bild der Medien in Zusammenhang gebracht – und falls, dann sind dies Zuschreibungen, mit denen man gerne lebt. Dieser Vorgang betrifft dabei natürlich nicht ausschließlich die Selbstwahrnehmung der Bauern und Bäuerinnen, sondern die jeglicher gesellschaftlicher Gruppen. Diese Mannigfaltigkeit des Bauernbildes ist in der Fernsehsendung „Bauer sucht Frau“ eindrücklich zu beobachten. Die Narration, Musik und Bildkomposition möchte ein idyllisches, naturnahes Leben vermitteln, dem – spätestens, wenn die teilnehmenden Bauern zu Wort kommen – der Beigeschmack eines einfachen Charakters der Akteure angehaftet wird, der „nicht einmal“ eine Frau erobern kann.

Doch Vorstellung und Wirklichkeit klaffen nicht nur in der Fernsehlandschaft weit auseinander. Der Arbeits- und Lebensalltag am Hof gestaltet sich deutlicher komplexer als in den Medien vermittelt und von der „Außenwelt“ wahrgenommen wird, ja ist meist gar das Gegenteil davon. Ein geringer Verdienst, zeitintensive Arbeiten ohne Freizeit im üblichen Sinne, große Verantwortung, Nebenerwerb und Zimmervermietung sind nur die markantesten Merkmale. Bauer und Bäuerin sind dem Arbeitsmodell nach dem „Agrar-Manager“ meist näher als dem naturnahen Einsiedler. Sie müssen sich um Förderungen, Finanzen und Investitionen kümmern, sich mit der Biologie des Bodens und Hygienebestimmungen auskennen und zu alledem müssen sie, um ihren Fortbestand wahren zu können, auch kreativ und innovativ sein. Ein moderner, aufgeschlossener und global denkender Mensch, der lokal produziert, lokal handelt und dabei die regionale Tradition verkörpert.²⁸

²⁸ vgl. hierzu auch PLONER (2006) S. 131-136.

8.1. Die Ethnographie des bäuerlichen Status in Ellmau

In der heutigen Gesellschaft nimmt die Landwirtschaft keine große wirtschaftliche Bedeutung mehr ein, hingegen ist das Bild der Bauern und Bäuerinnen ein ausgeprägtes. Dabei trifft man auf Gegensätze und Widersprüche – einen Dualismus des Bauernbildes. Doch wie sieht es mit dem Ansehen und Status der Bauern aus und wie nehmen es die Ellmauer Bauernfamilien selbst wahr?

Um das Ansehen der Bauern sei es gegenwärtig gar nicht schlecht gestellt, so sagen die befragten Ellmauer Bauernfamilien – zumindest besser, als noch vor einiger Zeit. Da gibt es natürlich den einen Teil der Bevölkerung, der einen Bezug zur Landwirtschaft hat, und den anderen ohne Wissen über die reale Arbeitssituation der Bauern und Bäuerinnen – auch am Land. Das Ansehen in der Gesellschaft ist durch die Wahrnehmung der Bauern, speziell auch der Bio-Bauern, als Produzenten von hochwertigen Nahrungsmitteln gestiegen. Doch als Großgrundbesitzer in einer Region mit immens hohem Wert des Baugrundes werden die Bauernfamilien mit Missgunst konfrontiert.

L² [...] für den der produziert, is des Ansehen besser. I glaub des des schon einmal schlechter gwesen is des Ansehen. Des der Bauer einmal nit so vü wert gwesen is.²⁹

Besitz und Finanzielles werden bei der Frage nach dem gesellschaftlichen Ansehen hervorgehoben. Man lebe zwar nicht in finanziellem Überfluss, doch die Freiheit der Selbstständigkeit und der Selbstversorgung wisse man zu schätzen.

B I muss net um sieben do sein und muss bis vier do sitzn. I sog immer, wer des zu schätz'n weiß, doss er die Freiheit eigentlich hot und des a no siagt wos er hot und wos a produziert.

Die finanzielle Abhängigkeit von Tourismus und Handel stellt für die Bauernfamilien trotzdem ein erhebliches Problem dar. Die Preise werden von Handel und Markt bestimmt und liegen meist so tief, dass die bäuerlichen Produzenten kaum mehr davon leben können.

M Bei uns is a wirklich a so. I geht net her und sog: Du, der Liter MÜch der kostet oanfoch des, sondern die TirolMilch geht her und sogt: Fia des und des Monat kriegst du des und des. Der Holzhandler sogt: dei Holz isch jetzt so und so vü wert. I geh net hi und sog: bah, i mecht jetzt 110 Euro. Man kann zwoar verhandeln, ober mon is ollwei in der Defensive. Kimmt mia vir. Des gleiche mit di Viacha. Is ja bei Getreide und Zuckerrohr des Gleiche, is holt bei ins net so ...

Die Bauernfamilien sind die mehrheitlichen Eigentümer von Gründen, die von Gemeinde und Tourismus genutzt werden wollen. Die „Stimmung“ sei momentan nicht so gut, da das Bild vor-

²⁹ L² bedeutet der Bauer der Familie L.

herrscht, die Bauern säßen auf jeder Menge wertvollem Boden. Tatsächlich ist das meiste Land der Bauern nicht als Bauland gewidmet und deshalb nicht finanziell verwertbar.

M Ja, des is ganz schwierig. In ana Gemeinde wie Ellmau, wo die Widmung so wahnsinnig intensiv is, da fühl i mi als Baierin a bissl so an den Rand gedrängt. [...] Was mia persönlich am weheschten tuat, wenn ma so higestellt wird: Jo ers hobts eh so viel Grund und Boden, ersch hobts eh so vü. Und söwm woas ma oba, doss ma gonz sche Orbeit hot und scho gonz schö jonglieren muass, doss ma sowos amoal leisten ko.

Von seinen Mitbürgern werde einem oft Neid entgegen gebracht, der auf dem Irrglauben beruht, der Ellmauer Bauer sei durch die hohen Grundstückspreise ein reicher Großgrundbesitzer, der zusätzlich Förderungen und Steuererlass erhält. Die Bauernfamilien sehen sich mit einem falschen Bild konfrontiert, das auch durch die Medien „vorgespült“ werde. Die Arbeit – den zeitlichen und besonders auch finanziellen Aufwand – dahinter und den in Wirklichkeit sehr geringen Verdienst sehe dabei kaum einer.

H I denk ma, die Höfte der Gesellschaft denkt sicher positiv über die Bauern. Oba die ondere Hälfte denkt si, di kriegen so vü Förderung und des werd a in den Medien oiwei so vorgespült: die Bauern kriegen so und so vü Göd, so uns so vü kriagn sie. Oba es wird nie aufzagt wie vü des eigentlich fia des ausgebn. Wie vü das sie brauchat von de Maschina, von dem Zeug her. Dos des in der Relation scho eigentlich stimmt, wos de kriagn. Und a mit der Orbeit. I moan wir san Bergbauern, des is netta so, doss du nochher überoll hinfoarscht mit di Maschina und des is a netta so. Und du brauchst a vü mehr Maschina als wie di herunter sind. Des brauchst oben oanfoch. Des is oanfoch mit mehr Orbeit verbunden. Wenn i so denk, ers bauts jetzt an Stoll, und ers wissts wos des kost a Stollumbau. Den Lohn den du dazu brauchst, bist du des ozohlt host, fir des dos amoi gferig host. Des isa so. P²: Eigentlich baust den Stoll um, damits da die Orbeit erholten konnst.
H: Jo, damit du da des leichter mochst und dos des irrsinnig vü Göd is. Die denkn scho: Moa, schau, der hot sie des do jetzt hingstellt. Oba wie long der des ozoahlt, des frogt koa Mensch net. Des is ka Luxus, des is a Muss. Oda dast a denkst, vielleicht übernimmt des irgendwonn amoal a Junger. Des die des weitermochn. Mia hätt a nimma so weiter tu. Wir hätten vielleicht so schnö net Stoll dabaut. Wenns vü Schnee ghobt hätt, donn is eini. Mia hom zwoa drei Joar friar gbaut, als ma eigentlich wollten. Und donn homma oanfoch miassn.

Speziell auch, so beklagen die befragten Bauern, werde man von Gemeinde und Tourismus gering geschätzt, obwohl man die eigenen Flächen für die touristische Nutzung zur Verfügung stellt. Diese seien leider weniger kooperierende Partner, sondern einseitige Profiteure, die Forderungen stellen, ohne auf die der Bauern einzugehen. Die Bauernfamilien werden vom Tourismus allein als Grundbesitzer der für die eigenen Interessen wichtigen Flächen angesehen.

L² Der Grund und Boden werd immer mehr wersch, speziell a Baugebiet und do überhaupt. Des geht bei der Gemeinde scho los, jetzan bei den gonzn Widmungssochen do heascht dann wieda aussa, schau, doss de Bauern woas i wos ham. Doss der Bauer Londschoftspfleger is, werd erm net ongrechnet.

Die wissenschaftliche Literatur spricht davon, dass auch heute noch keine „breite, kritisch-emanzipatorische Auseinandersetzung mit dem zeitgemäßen Selbstbild der Bauern und Bäuerinnen“ (HOPPICHLER 1994, S.33) stattfindet. Die Bauern haben selten öffentlich für sich selbst gesprochen, das wurde meist von anderen übernommen. Die gesellschaftliche, politische und wissenschaftliche Auffassung der gesellschaftlichen Funktionen der Bauern und Bäuerinnen wird auch gegenwärtig mannigfaltig verstanden. Nicht nur GrundbesitzerIn, sondern auch BewahrerIn und TrägerIn von traditioneller Kultur und Kulturlandschaft, NahrungsmittelproduzentInnen und besonders LandschaftspflegerIn³⁰ sollen sie sein; und das alles meist als Basis für wichtigere touristische und wirtschaftliche Interessen. Wie HOPPICHLER (1994, S. 33) nach KRAMMER (1989) zitierend erläutert, wird heute der „Ideologiemix‘ aus Bauerntumsideologie, Unternehmerideologie und funktionalistischer Agrartheorie [...] neu zusammengeschüttet.“ Dabei diagnostiziert HOPPICHLER (1994, S. 34) eine „ökonomische und ökologische Dualisierung“, die sich zwischen einer intensiven, industriellen Prinzipien folgenden und dem Wunsch der Bevölkerung nach einer ökologischen, gesunde Produkte erzeugenden Landwirtschaft abspielt.

Es mag den Anschein haben, dass dieser Aussage eine romantisierte Vorstellung des „Bauerntums“ zu Grunde liege, jedoch ist die Entscheidung, auch gegenwärtig noch als Bauer oder Bäuerin tätig zu sein, ebenso eine Frage des Idealismus – ein hohes Einkommen oder andere wirtschaftliche Vorteile können nicht für die Ausführung dieses Berufs sprechen. Somit stellt sich für viele auch gar nicht die Frage, als Bauland gewidmete Gründe großflächig zu verkaufen. In Ausnahmen werden kleine Grundstücke veräußert, und diese Erlöse werden dann für Investitionen am eigenen Hof verwendet. Zudem ist das Leben als Bauer und Bäuerin mit einem hohen Aufwand verbunden, der nicht durch finanzielle Verdienste gerechtfertigt werden könne. Das Weiterführen des Hofes beruht demnach – man möge es nennen, wie man möchte – auf der Grundhaltung, seinen Beruf, Alltag und seine Familiengeschichte weiterzuführen und Grundstück und Boden weiterhin zu bewirtschaften.

„Bauerntoipi und Luftblasn“

Der Status der Bauern ist laut den befragten Bauernfamilien in den letzten Jahrzehnten stark gestiegen. Zwei Erfahrungen prägten nach Aussage eines Gesprächspartners das Bild der Bauern. Einerseits war das „Bauernterben“ in den 1970er Jahren groß und der Lohn im Verhältnis zur Anzahl der gearbeiteten Stunden enorm niedrig, was viele Kinder aus Bauernfamilien bewog, einen Beruf zu erlernen und in diesem Bereich Karriere zu machen. Dort waren die Arbeitszeiten geregelt, Freizeit

³⁰ Weiterführend zur kritischen Auseinandersetzung mit der Funktion der Bauern und Bäuerinnen als Landschaftspfleger sind die Ausführungen von Mario HAAG (1992) zu empfehlen.

und Urlaub gab es auch. Bei der geplanten Übernahme entschieden sich dann viele für ihren bisherigen und gegen den „nachteiligen Beruf“³¹ am heimischen Hof.

P² Donn hot der gsogt: Ja fir wos soll i jetzt den Hof übernehma. Do buckl i eine, fir des Geld des i do fir di MÜch, firs Fleisch und firs Hoiz krieg, muass i Maschina kafa. Und im Endeffekt hob i im Joahr mit 12.000 Schilling muss ich eigentlich leben. Scheu, des sind 1000 Euro oder wos. Do sollt i ma donn Nahrung kafa. [...]

Andererseits spricht der Bauer P davon, dass der „Bauerntölpel“ nicht nur als Stereotyp existierte, sondern es früher tatsächlich häufiger vorkam, dass Kinder aus großen Bauernfamilien nicht gefördert wurden und das später in der Schule auch nicht aufholen konnten. „Im Bauernstand homs a Oarbeit gfound. Die hom sie ernährt dadurch. Wos i oarbeit, ku i a essen. Oba doss dia di wos do so zurückgeblieb'n sind, heit a vü weniger wern.“ Das Bild der Bauern als „Bauerntoipi“ kommt, so meint dieser Bauer, „oba uma sinst [...] net“ und wurde „donn im Bauerstond mitzochen“.

Zum Wandel der Aufwertung des Bauernbildes heute hätte der Trend zur Regionalisierung und Traditionalisierung in den Medien sicherlich stark beigetragen. Zusätzlich wird dem Lebensmittel-Marketing ein hoher Stellenwert eingeräumt, das die bäuerlichen Produkte aufgewertet hat. Auch wenn darin etwas Wahres steckt, sieht dieser Bauer das positive Bild der Bauern als Marketing-„Luftblase“.

P² Und heit is des eigentlich scho, in der Gesellschaft is des a großer Wondel tu. Oba desch werd a, i sog des is a wia Marketing, Werbung mocha, a sowos is des. Do homs a des mit den Bauern gmocht. Des is unser Nahrungsmittel und des is gesund, des is und, und, und. Des is olles so a Luftblasn aufbaun und a paar di zeichn scho do hin. Sicha, a Kern an Woahrheit is aoiwei dabei. Oba dadurch is a do etwos gelungen glaub i des zum großen Teil der Gesellschaft durche, a Büd gmocht hom: Des is jetzt etwos, schau!

8.2. Nebenerwerb

Der Tourismus als Möglichkeit der Existenzsicherung der Bauern

Die vom Tourismus genutzten Flächen für den Wintersport, hauptsächlich alpiner Skisport und der Langlaufsport, sowie im Sommer in Ellmau die des Golfplatzes werden durch die Golfplatzbetreiber bzw. Liftgesellschaft von den Bauern gepachtet. Dieser Zusatzverdienst macht ungefähr ein Sechstel des Einkommens der Bauernfamilien aus. Dadurch entsteht eine Partnerschaft zwischen Bauernfamilien und dem Tourismus, wobei der Fremdenverkehr in diesem Fall eine größere Abhängigkeit von den Bauernfamilien besitzt als umgekehrt. Deshalb kommt es immer wieder vor, dass die bäuerlichen Grundbesitzer ihren Unmut kundtun, indem sie einige ihrer Flächen nicht mehr für die touristische Nutzung freigeben. Wie bereits gehört, sind auch die befragten Bauern nicht zur Gänze mit dem Verhältnis zur Gemeinde zufrieden.

³¹ Transkript Bauer P²

Doch nicht nur die Pacht von Flächen bietet die Möglichkeit einer finanziellen Verwertung von Grund. Die Grundstückspreise in Ellmau haben durch die Nähe zu Kitzbühel enorm zugenommen. Die wenigsten Flächen der Bauernfamilien sind als Bauland gewidmet, sondern meist nur für die landwirtschaftliche Nutzung genehmigt. Besteht der Fall, dass einige Baugründe vorhanden sind, die Preise für Grundstücke in Ellmau aktuell hoch liegen und der Wunsch bzw. der Bedarf besteht, seinen 100 Jahre alten Stall und die Ferienzimmer zu erneuern, dann wird auch ein Teil der eigenen Fläche veräußert. Dabei werden die hohen Quadratmeterpreise natürlich von Immobilienunternehmern bezahlt und zum Bedauern der beispielgebenden Ellmauer Bauernfamilie nicht von Einheimischen. Doch ein Umbau ist teuer und ein Bauträger aus Kitzbühel lässt darauf hoffen, dass die Apartmenthäuser mit den Zweitdomizilen von Münchnern und Wienern trotzdem ansehnlich werden. Oftmals dient der Grund, vor allem der Baugrund, den Bauernfamilien auch als „Reserve“, als ein Art „Notgroschen“, der aufbewahrt wird, bis es wirklich notwendig wird, auf ihn zurückzugreifen.

Doch nicht nur hinsichtlich des Grundbesitzes profitieren die Bauernfamilien von der Beziehung zum Tourismus. Bedeutende Einnahmequellen sind Gästezimmer oder Ferienwohnungen – zwei der fünf befragten Bauernfamilien bieten Urlaub am Bauernhof an – und die Direktvermarktung von eigenen Erzeugnissen, die für die befragten Bauernfamilien in Ellmau allerdings keinen hohen Stellenwert besitzt. Jedoch werden auch durch den Haupt- und Nebenerwerb außerhalb des Hofes zusätzliche Einnahmen lukriert, wobei offizielle landwirtschaftliche Nebentätigkeiten genaue rechtliche Kriterien erfüllen müssen. (GRÜNER BERICHT 2011. S. 56) Zu den Geschäftszweigen, in denen von den Ellmauer Bauern und Bäuerinnen häufig gearbeitet wird, zählen die Liftbetriebe, die Baubranche und pädagogische Einrichtungen, zu den „landwirtschaftlichen Nebenbetrieben“ die Schneeräumung und die Errichtung zum Beispiel von Biowärmeanlagen für benachbarte Häuser und Ferienwohnungen. Zusätzlich werden von den Ellmauer Bauern auch Baumschnittarbeiten, Bagger- und Transportarbeiten und Verkauf von Brennholz an Anrainer als Nebenverdienst ausgeführt, die oft von Besitzern von Ferienhäusern in Anspruch genommen werden.

8.2.1. Urlaub am Bauernhof

Der Urlaub am Bauernhof vereint exemplarische beide prägenden Einkommensquellen für viele Bauernfamilien: Landwirtschaft und Tourismus.

„Urlaub am Bauernhof“

Die Organisation „Urlaub am Bauernhof“ repräsentiert sich dabei äußerst selbstbewusst als „Botschafter der bäuerlichen Welt“, die einen „wesentlichen Beitrag zur Sicherung der Wertschöpfung, des Einkommens und der Arbeitsplätze in den ländlichen Regionen Österreichs“ leistet. Doch nicht nur das. Sie behaupten gar von sich, „[...] zum Erhalt und Fortbestand der bäuerlichen Welt

bei[zutragen]: der österreichischen Landwirtschaft, der Höfe, der Kulturlandschaften, des Brauchtums, der Tradition, des Handwerks, der Kulinarik und vielem anderen.“³² Soweit hört sich das gut an. Doch was sagen die Fakten dazu?

In Österreich gibt es insgesamt 15.500 Betriebe, die Urlaub am Bauernhof anbieten, wovon lediglich 2750 Betriebe Mitglieder der Organisation „Urlaub am Bauernhof“ sind. Die strukturelle Entwicklung geht weiterhin weg von der Kategorie „Privat am Bauernhof“, welche Höfe mit nur bis zu zehn Gästebetten einschließt, in Richtung zu größeren Ferienwohnungen.³³ Die durchschnittliche Größe der Betriebe liegt mit 13,1 Gästebetten jedoch über dieser Grenze, wodurch 15% der Mitglieder-Höfe gewerblichen Betrieben zugeordnet werden. (GRÜNER BERICHT 2011, S. 55.) Um Mitgliedsbetrieb bei der Organisation „Urlaub am Bauernhof“ zu bleiben, müssen einige arbeitsaufwändige Qualitätskriterien erfüllt werden. Grundlage der Mitgliedschaft ist, dass es sich nicht nur um einen „lebenden landwirtschaftlichen Betrieb“, sondern im Optimalfall auch um einen Hof mit „regional-typischer Hofform“ und möglichst vielen „regionaltypischen Besonderheiten“ handelt. (UAB 2009, S. 8-12)

Laut LEBENS MINISTERIUM (2012) ist der Bereich Urlaub am Bauernhof eine wichtige Einkommensquelle für viele Bauernfamilien, was sich dadurch verdeutlicht, dass 57% der Anbieter ihre Erwerbstätigkeit ausschließlich auf den Hof konzentrieren und durchschnittlich ein Drittel des Gesamtertrags durch den Bereich Urlaub am Bauernhof erzielt wird. (GRÜNER BERICHT 2011, S. 55.) Die Mitgliederzahlen des Vereins „Urlaub am Bauernhof“ sind jedoch seit vielen Jahren rückläufig. Paul EDER (vgl. 1997) begründet dies mit der insgesamt rückläufigen Zahl der Bauernhöfe in Österreich und mit der Tendenz zu Ferienwohnungen und Vermietungsbetrieben, die mehr als 10 Gästebetten aufweisen und dadurch unter die gewerblichen Betriebe fallen.

Urlaub am Bauernhof in den Ellmauer Bauernfamilien

In Ellmau gibt es nur einen Pferdebauernhof, der Mitglied beim Verband „Urlaub am Bauernhof“ ist. Allerdings werden über den Tourismusverband Wilder Kaiser in Ellmau 26 weitere Bauernhöfe mit Unterkunftsmöglichkeiten angeboten.³⁴

Darunter sind zwei Höfe von Bauernfamilien, mit denen ein Interview geführt wurde, die jedoch nicht bei „Urlaub am Bauernhof“ sind. Eine Familie folgt der allgemeinen Entwicklung hin zu Ferienwohnungen. Mit dem Umbau des Hofes wurden statt Zimmern Ferienwohnungen geplant und der Haupteingang seitlich des Bauernhofes verlegt, um einen privaten Raum zu schaffen, den die Gäste nicht mehr betreten. Viele Urlaub am Bauernhof-Nutzer – vor allem Stammgäste, die durchschnittlich

³² vgl. UAB (2012)

³³ „Die Zahl der Nächtigungen auf Bauernhöfen hat in der Kategorie Privat am Bauernhof (bis 10 Betten, ohne Ferienwohnungen) 2010 um 5,8% abgenommen, jene der angebotenen Betten um 3,4%. Der Strukturwandel hin zu Ferienwohnungen geht unverändert weiter. Bei den Ferienwohnungen (am Bauernhof) ist 2010 die Zahl der UaB-Betten gegenüber dem Vorjahr um 0,5% gestiegen, die UaB-Nächtigungen in Ferienwohnungen haben um 1,0% zugenommen. Damit war die Auslastung bei den Zimmern leicht rückläufig, während sie bei den Ferienwohnungen auf den Bauernhöfen leicht gesteigert werden konnte.“
Tourismus und Landwirtschaft. (GRÜNER BERICHT 2011, S. 55)

³⁴ Tourismusverband Wilder Kaiser Ellmau – <http://www.wilderkaiser.info/de/vermieter> [Zugriff: 2.6.2012]

fast 50% der Gästezahl in dieser Kategorie ausmachen (GRÜNER BERICHT 2011, S. 55) – suchen einen sehr engen Kontakt zur Familie. Oftmals stehen diese, so berichtet Familie P, auf einmal in der Küche und gehen nicht wieder, obwohl die Familie arbeitet oder isst. Das hätte sich jedoch verbessert, weil die Jungbauernfamilie im Gegensatz zu der Elterngeneration dem aktiv entgegen gewirkt hat.

Die Vermietung von Gästebetten trägt zur Existenzsicherung der bäuerlichen Familien bei, jedoch spielt es dabei in Ellmau keine entscheidende Rolle, Mitglied bei der Organisation „Urlaub am Bauernhof“ zu sein. Die Ursache dafür ist der ohnehin ausgeprägte Tourismus im Ort, der keine Mitgliedschaft bei einer übergeordneten Organisation mit strengen Kriterien notwendig macht.³⁵

Bäuerliche Erzeugnisse und Urlaub am Bauernhof in Ellmau

Die Kriterien des Jahres 2001 schrieben vor, dass mindestens „drei bäuerliche, hausgemachte Produkte“ angeboten werden müssen, die allerdings auch von anderen Bauern zugekauft werden konnten. (UAB 2001, S. 8) Im aktuellen Kriterien-Katalog ist dies nicht mehr ersichtlich. Es wird lediglich in drei Bauernhof-Frühstücks-Kategorien³⁶ unterschieden, bei welchen darauf hingewiesen wird, abgepackte Produkte zu vermeiden und in Kooperationen auch Produkte anderen Betrieben anbieten zu können.

Auch wenn es im Vergleich zur Organisation „Urlaub am Bauernhof“ im Jahre 2001 nicht mindestens zwei festgelegte Stunden für das Frühstück geben muss (UAB 2001, S. 17), ist die morgendliche Verköstigung ein Einschnitt in die Arbeitseinteilung der befragten Bäuerin, da sie auch Spätaufsteher abwarten muss.

Zum Frühstück werden etliche eigenerzeugte Produkte – wie Brot, Eier, Butter und Milch – aufgetischt, obwohl auch einige gekaufte und nicht-saisonale Lebensmittel serviert werden, um dem Gast etwas Besonderes bieten zu können. Bäuerin B erzählt von vielen niederländischen Gästen, die das Essen meist von zu Hause mitbringen und die Überreste, oft ungeöffnete Produkte, wieder wegwerfen, wenn sie abreisen.

Trotz des zusätzlichen Arbeitsaufwands und der Gästebetreuung wird Urlaub am Bauernhof als eine wichtige Einnahmequelle gesehen. Die Möglichkeit des Verkaufs von eigenerzeugten Produkten wird jedoch gering eingeschätzt, da auch nicht der Bedarf besteht, Produkte zu verkaufen.

³⁵ Gesprächsprotokoll Familie P

³⁶ „Zufriedenstellend: einfaches bäuerliches Frühstück, z. B. Brot, Marmelade, Butter, ...
Gut: abwechslungsreiches bäuerliches Frühstück, weniger Produktvarianten, sonst siehe „Sehr gut“
Sehr gut: reichhaltiges, ansprechend präsentiertes, bäuerliches Frühstück mit einigen Produkt-Varianten, ev. auch Bioprodukte, auf Regionalität, Saison und Bäuerlichkeit achten: z. B. Kräuteraufstrich mit Gartenkräutern, selbst gebackenes Brot, eigene Marmeladen und Säfte, Mehlspeisen, ...“ (UAB 2009, S. 24)

9. PRODUKTION & KONSUMATION der Bauernfamilien in Ellmau

Eine kleine Geschichte der Konsumgesellschaft und der Ernährung

Essen und Trinken – die Ernährung – ist die grundlegende Praxis der Existenz des Menschen.

Der mehrheitliche Teil der Gesellschaft musste in der vorindustriellen Zeit bis ins späte 19. Jahrhundert „mehr als die Hälfte ihres Arbeitseinsatzes oder ihres Einkommens für die Ernährung bzw. Nahrungsmittelerzeugung aufbringen [...]“, weshalb die Subsistenzwirtschaft, d.h. die Selbstversorgung, einen nicht unwesentlichen Anteil am Konsum einnahm. (KLEINSCHMIDT 2008, S. 41) Das galt allerdings nicht nur für die bäuerlichen Schichten, sondern auch für die Bürger, die kleine Felder am Stadtrand für den Eigenverbrauch bewirtschafteten. Beim Lebensmittelkonsum kann nicht von einem stetigen Wachstum ausgegangen werden, ablesbar ist dies beispielsweise am Konsum von Fleisch: vom 16. bis ins 19. Jhdt. war dieser rückläufig. Um 1800 verfügten in Deutschland erst 10% der Bevölkerung über einen finanziellen Überschuss, der ihnen „einen Konsum über die Grundbedürfnisse hinaus erlaubte“, um das Jahr 1900 waren es schon 25%. (ebd. 2008, S. 41) Der Konsum von Nahrungsmitteln war beispielsweise auch in der vorindustriellen Zeit bei Bauernfamilien nicht nur durch das Stillen von Hunger geprägt, sondern ebenso mit Symbolen behaftet und Ausdruck von Einstellungen, Wohlstand und Lebensstil. (ebd. S. 42) Auf Höfen mit Dienstboten wurde der Bäuerin eine bessere Kost abverlangt als in ausschließlichen Familienbetrieben, so dass für den Verkauf kaum etwas übrig blieb. Dabei ging es aber weniger darum, die Dienstleute zufrieden zustellen, sondern um das Ansehen – in der Gemeinde nicht als geizige Bäuerin zu gelten. (SANDGRUBER 1982, S. 244) Die Ernährung in kleinbäuerlichen Betrieben war meist schlechter als die der Dienstboten auf den großen Höfen.

Mit der Entwicklung von der Agrar- zur Industriegesellschaft Mitte des 19. Jahrhunderts wandelte sich auch die von Engpässen und Hungersnöten dominierte Nahrungsmittelversorgung radikal zu einer industriell-technisierten Lebensmittelerzeugung, in der die Selbstversorgung von einem ausgeprägteren Markt ersetzt wurde. (vgl. KLEINSCHMIDT 2008, S. 42) An diesen Ereignissen lässt sich der „Durchbruch zum modernen Massenkonsum“ (ebd. 2008, S. 42) festmachen. Die veränderten Konsummöglichkeiten, denen technische Entwicklungen wie die Neuerungen in der Mobilität und Konservierung zu Grunde lagen, eröffneten nun allen Gesellschaftsschichten ein vielfältigeres Warenangebot zu geringeren Preisen. Nach zwei Weltkriegen prägte statt Mangel nun Überfluss in der Nahrungsversorgung die Gesellschaft des Wirtschaftsaufschwungs. Die folglich veränderten Nahrungsgewohnheiten führten zu einem neuen Verständnis von Nahrung und Konsum in der Moderne. Das Essen wurde von etwas „Selbstverständlichem“ zu etwas „Ausdrücklichem“. (KÖSTLIN 2003a) Doch gingen mit diesen Entwicklungen auch Probleme in der Intensivierung und Rationalisierung der Ernährung und Landwirtschaft einher, die den Anstoß für gesellschaftliche Diskurse gaben. Neben der anfänglichen Kritik an Herstellungs- und Konsumweisen, die Aspekte der

Gesundheit und Umwelt betrafen, werden die Themen der Regionalität, der Ökologie und Globalisierung in Zusammenhang mit Produktion und Konsumation in der gegenwärtigen gesellschaftlichen Auseinandersetzung diskutiert. Das Essen ist Teil der Freizeitgestaltung und Ausdruck individuellen Lebensstils – ein Bekenntnis. (vgl. KÖSTLIN 2006)

9.1. PRODUKTION

„Das Paradigma der auf Effizienz und Rationalisierung ausgerichteten industriellen Produktion kann nicht einfach über Bord geworfen werden, doch die Gegenentwürfe eines nachhaltigen Produktionsmodells sind allgegenwärtig. Sie zeigen, dass es Alternativen zur konventionellen Produktion homogener Massengüter gibt.“ (ERMANN 2005, S. 36)

9.1.1. PRODUZIEREN

9.1.1.1. Die landwirtschaftliche Produktion der befragten Bauernfamilien

Die fünf befragten Bauernfamilien produzieren auf ihren Höfen biologisch.

Drei der Bauernfamilien setzen schon seit längerem auf die biologische Wirtschaftsweise, die beiden anderen sind erst seit einigen Jahren bio-zertifizierte Höfe. Zwei der erfahrenen Bio-Betriebe betreiben ihre Landwirtschaft in der zweiten Generation mit dieser ökologischen Wirtschaftsweise, der dritte ist, nach eigener Angabe, schon seit 95 Jahren ein biologisch geführter Bauernhof. Für diesen war „Bio [war] keine Veränderung, weil wir Mutterkuhhaltung haben“ und „[...] nie a Milchproduktion ghabt am Berg. Da hat sich nicht viel geändert.“³⁷

Biologische Landwirtschaft in Österreich

Biologisch bzw. Bio sind in der Sprache bereits weit verbreitete Begriffe, gar eine Marke, bei denen jeder versteht, worum es geht. Deshalb wird in dieser Arbeit meist der Begriff „biologisch“ benutzt, obwohl ökologisch die passendere Bezeichnung wäre.

Unter der biologischen Landwirtschaft wird im Gegensatz zur konventionellen Landwirtschaft allgemein eine ökologische – nachhaltige, naturnahe und umweltbewusste – Form der Bewirtschaftung verstanden. Diese biologische Wirtschaftsweise soll „die Systeme und Kreisläufe der Natur

³⁷ Transkript Bauer L²

respektier[en] und die Gesundheit von Boden, Wasser, Pflanzen und Tieren sowie das Gleichgewicht zwischen ihnen erh[alten] und förder[n]“. (VERORDNUNG EG 2007, S. 189/7)

Bio-Betriebe verpflichten sich an die Richtlinien der EU-Verordnung zu halten. Dabei bestehen Einschränkungen und Verbote in der Verwendung bestimmter Düngemittel, Bodenverbesserer, Nährstoffe, gentechnisch veränderter Organismen, Pestizide und Pflanzenschutzmittel sowie Bestimmungen zur artgerechten Tierhaltung – Größe der Ställe, Auslaufflächen und Fütterung. Das Futter sollte aus biologischen Pflanzenerzeugnissen vom eigenen oder einem benachbarten Betrieb stammen. (vgl. ebd. 2007, S. 189/7)

Der Weg zu EU-weiten Richtlinien und der Anerkennung der biologischen Wirtschaftsweise begann im deutschsprachigen Raum schon gegen Ende des 19. Jahrhunderts. Die Wurzeln in der Umsetzung liegen dann in der anthroposophischen Weltanschauung des Rudolf Steiner. Dieser begründete im Jahr 1924 die „biologisch-dynamische“ Wirtschaftsweise und den daraus entstandenen „Demeter“-Verband. Auf ihn sollte in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts der aus der Schweizer Heimatbewegung entstandene „organisch-biologische Landbau“ folgen. Aurelia JURTSCHITSCH (1990, S.54) schreibt, dass sich beide Bewegungen aus einer Reaktion auf die bereits akuten Probleme der Bauern entwickelten. Steiner nennt die Verschlechterung der Gesundheit der Tiere, die nachlassende Qualität des Getreides und die aufkommende „Bodenmüdigkeit“ als Auslöser; der Schweizer Dr. Müller hingegen wollte den Bauern zur Unabhängigkeit von teuren Produkten der Chemie-Industrie und von komplexen Maschinen verhelfen. Die Ideen dieser beiden Männer begannen sich zu verbreiten und gelangten – wie meist – auch mit etwas Verspätung nach Österreich. Die ersten beiden österreichischen Bauern folgten der Idee Rudolf Steiners und stellten ihre Höfe im Kärnten der 30er Jahre auf die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise um. (vgl. ebd. 1990, S. 57) Seit dem Jahr 1975 nahm die Anzahl der Bio-Bauern stetig zu, um bis im Jahr 2010 einen Anteil von 16,2% der gesamten österreichischen Landwirtschaftsbetriebe auszumachen. Österreich betitelt sich, bei einem flächenmäßigen Bio-Anteil von rund einem Fünftel der landwirtschaftlichen Nutzflächen, selbst als „Bio-Europameister“. (LEBENS MINISTERIUM 2012a)

Biologische Landwirtschaft in Tirol

Betrachtet man nun allein die Lage der biologischen Landwirtschaft in Tirol, so zeigt sich, dass die traditionell-extensive Produktionsweise der Viehhaltung in dieser Landschaft gute Voraussetzungen für eine Umstellung auf die Kriterien der biologische Landwirtschaft bot. Anschaulich macht dies der Unterschied in Tirol zwischen dem Staatsgebiet von Österreich und Italien. Der Anteil der biologischen Landwirtschaft liegt in Südtirol bei 1%, in Nord- und Osttirol hingegen bei 16,5%. (vgl. TIROL ATLAS 2007) Den Unterschied macht dabei einerseits der Lebensmittel-Markt aus, auf dem in Südtirol konventionelle Produkte ohne Probleme abgesetzt werden können, der in Österreich jedoch ausdifferenzierter ist. Andererseits bot die Erzeugung biologischer Produkte eine gute Alternative und zusätzliche Einkommensquelle ohne drastische Veränderungen für die traditionell wirtschaftenden

Bergbauern – vor allem in Österreich. Der EU-Beitritt unterstützte diese Entwicklung mit zusätzlichen Förderungen und neuen Absatzmärkten. Im Gegensatz dazu wurde in Italien nach dem Zweiten Weltkrieg die Intensivierung der Landwirtschaft forciert, die den Umstieg auf biologische Produktion erschwerte. Hohe Anteile an Bio-Betrieben findet man vor allem in Berggemeinden, obwohl laut dem TIROL ATLAS der Universität Innsbruck die genaue Interpretation schwierig ist, da in Österreich aus Datenschutzgründen Karten der Gemeinden mit wenigen Bio-Betrieben zurück gehalten werden und die Unterschiede zwischen Berg- und Talgemeinde auf Bezirksebene nicht klar ersichtlich sind. (vgl. ebd. 2007)

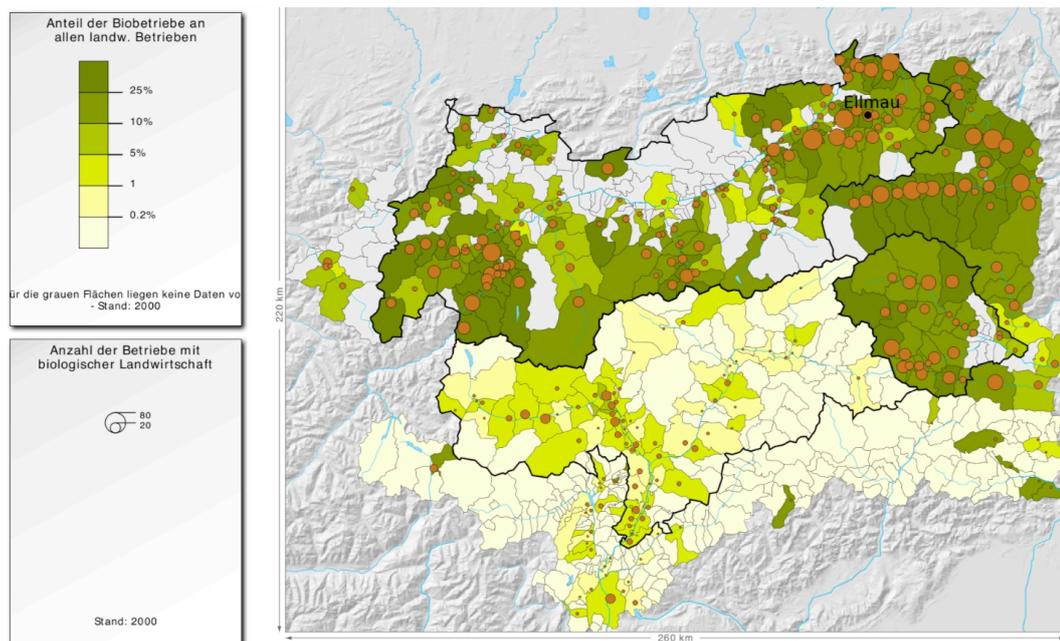


Abb. 6: Biologische Landwirtschaft in Tirol

Die biologische Wirtschaftsweise in Ellmau

Nicht nur die Gesamtzahl aller bewirtschafteten Bauernhöfe geht zurück, sondern auch die Anzahl der Betriebe, die biologisch wirtschaften. 22 Höfe der 44 für Ellmau relevanten rinderhaltenden Betriebe werden im Jahr 2012 mit der biologischen Wirtschaftsweise betrieben. Im Jahr 2000 waren es hingegen noch 30.³⁸

Die biologische Produktionsweise ist in Ellmau vergleichsweise weit verbreitet und mit einem Anteil von rund 40% auch im Vergleich mit dem nordöstlichen Tirol somit recht hoch. (vgl. TIROL ATLAS 2007)

³⁸ Q: Telefonauskunft LK Tirol. Auskunft Bezirkslandwirtschaftskammer Kufstein. 20.5.2012.

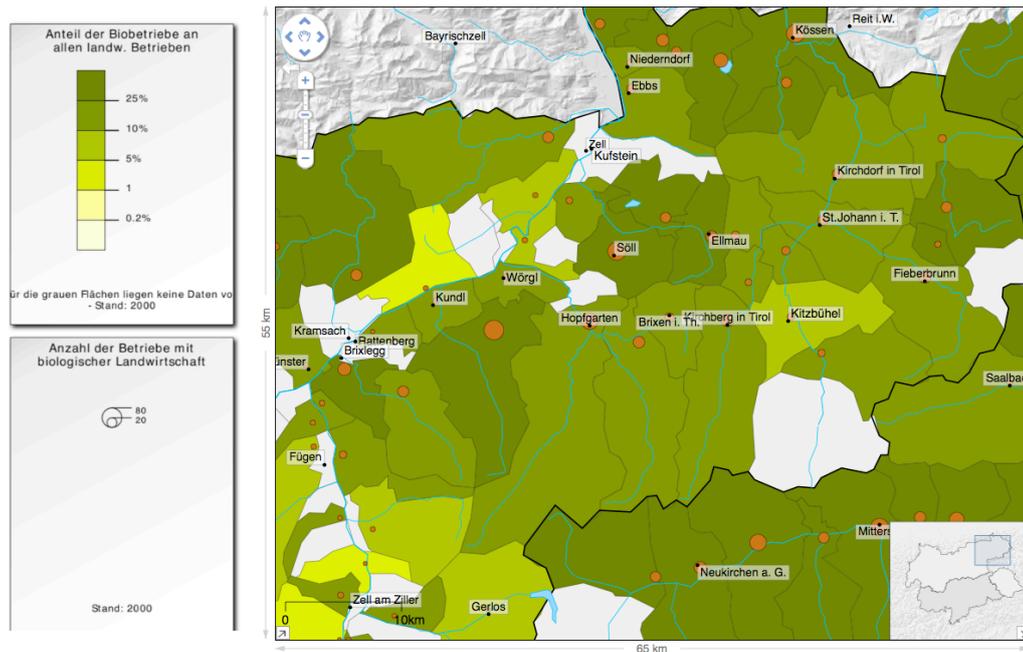


Abb. 7: Biologische Landwirtschaft Bezirk Kufstein

9.1.1.2. (Bio-)Produzieren in den Ellmauer Bauernfamilien

Die beiden jüngst umgestiegenen Höfe sind in einem Fall seit drei und im anderen seit drei bis vier Jahren Bio-Bauern.

Die Initiative des Sohnes nach der Hofübernahme führte bei einem Hof zur biologischen Landwirtschaft, bei dem anderen entschied sich das junge Ehepaar für den Umstieg. Die Gründe für die Umstellung des Betriebs waren einerseits die wirtschaftliche Komponente – in diesen konkreten Fällen der bessere Milch- und Fleischpreis – und andererseits war es eine Frage der Einstellung zur Landwirtschaft, also eine Geisteshaltung. Zudem bietet die traditionelle Wirtschaftsweise in dieser Gegend gute Voraussetzungen für eine Umstellung.

M Jo, wir hom a besseres Einkommen gsehen damit. Abgewogen wars bei uns net so schwierig möglich, wos die baulichen Vorraussetzungen anbelangt. Jo, wir hom uns einfoch mehr Einkommen... Und a von der Einstellung her hats uns einfoch gfoln.

Der Umstieg auf eine zertifizierte Bio-Landwirtschaft ist trotz alledem mit vielen Auflagen verbunden, die einen hohen zeitlichen und finanziellen Aufwand bedeuten.

M Bei uns hats da scho mehr gbraucht. Des is zwoa Joar Umstellungsphase. In derna zwoa Joar musst du di verhalten wie a Bio-Betrieb. Also Bio-Futtermittel kafen, host a scho die Kontrollen, kunst aber nit biologisch verkaft. Mittlerweile, also es gibt dann a vorzeitige Anerkennung bei MÜch. Das wär donn noch oanaholb Joar gwesen und mittlerweile is ma da zruckgfoarn auf a holbes Joar.

Interessant scheint hierbei zu sein, ein Augenmerk auf die Einstellungen der Bauernfamilien zur biologischen Wirtschaftsweise zu werfen. Die Überzeugung, mit der die einzelnen Bauernfamilien hinter der Biologischen Landwirtschaft stehen, unterscheidet sich. Einige Bauernfamilien haben erst mit der biologischen Landwirtschaft begonnen, andere überlegen wieder damit aufzuhören. Da bilden ebenso die Wirtschaftlichkeit und das ökologische Bewusstsein die beiden Standpunkte in der Argumentation. Dieses Bild deckt sich mit den Erkenntnissen Hans HAIDS (2005, S.19), wonach in Tirol im Jahr 2000 wegen der geringen Förderungen im Vergleich zur konventionellen Landwirtschaft, zu geringer Produktpreise, zu hohem bürokratischem Aufwand und fehlenden Absatzgarantien wieder 1700 Bauern aus dem biologischen Landbau ausgestiegen sind.

Biologisch zu wirtschaften rentiere sich laut Aussage einiger befragter Ellmauer Bauern demnach nicht. Die aufzuwendenden Kosten, für das biologische Futter beispielsweise, sind im Verhältnis zu den Zusatzeinnahmen, die man mit höheren Preisen für die biologisch erzeugten Produkte erzielt, sehr hoch.

H & P³⁹ Was spricht dafür, dass ihr biologisch wirtschaftet?

Des wiss ma jetzt no net! Ob ma des weitermochen. [lacht] Weil des Kroftfuatta, oanfoch olles wos du fir di Viacha brauchst, des is oanfoch mehr, wia des Normale!

P²: Koa Relation steht do dahinter.

Jo, na. Im Prinzip steht eigentlich nit dafi, dass du des biologisch fuadast, fia des wos du nochher verlongen konnst. [...] Is a wirtschaftliche Frog, jo!

H Dagegen?

Jo eben, doss mas oanfoch zteuer is. Derjenige wos produziert, der produziert teuer. Des kennen eigentlich de wos kafn net, di wissn des im Prinzip eigentlich net, warum... des so teuer is. Des is des.

Der Boden wird als eigenes, natürliches Kapital gesehen, mit dem man sorgsam umgehen muss, um ihn nachhaltig zu nutzen und auch längerfristig davon leben zu können. Die Einstellung zur Landwirtschaft, somit dem Umgang mit dem „Kreislauf der Natur“ im Allgemeinen, bleibt unverändert und würde sich ohne das Bio-Zertifikat in der Art der Bewirtschaftung auch nicht ändern.

H & P H: Jo, gegen bio spricht eigentlich a des wos ma dafir braucht, doss mas biologisch onbaun ku, teuer is. Bin i der Meinung. Des is oanfoch teuer. Für bio bin i scho, weil des is oafoch olles natürlich, des wird natürlich gdüngt. Do san koane künstlichen Spritzmittel und nix. Fir des bin i scho. Oba biologisch is oanfoch teuer.

³⁹ Unterhaltung zwischen zwei Bauern bzw. Bäuerinnen während eines Gesprächs

P: Wenn ma sagt mia san nimma dabei beim bio. Dann tat ma eigentlich biologisch bewirtschaften...

H: ...Ja...

P: ...nur ma ku a normales Getreide kafn.

Anni: Richtig. Gonz genau!

P: Es tat nermnd mit Kunstdünger oder mim Gift umanonnt. Das tat i net. Weil i was dos des des Bodenleben kaputt mocht.

H: Na, es tat koana ondersch. Du tats den Mist genau gleich ausse. Du tuast olles genau gleich, des oanzige wos is is hoait des fuada. Des Kroftfuatter und fir di Henna holt des Fuata war onderscht und sinst worat nix.

P: Deshalb semma Bio-Bauern so long scho, weil die Umstellung, do is net vü neu. Grad do mim Kroftfuatterkaf, do hot ma scho gwoscht woher des...

H: Jo, des isch gigontisch.

Die Entscheidung für die biologischen Wirtschaftsweise ist vielmehr eine Frage der Möglichkeit der fortwährenden Existenz als Landwirtschaft. Da in dieser Gegend keine großen Mengen produziert werden können, bleibt den Bauern nichts anderes übrig als in ihrer Produktion auf die Nische der „Qualitätsprodukte“ zusetzen, und das sei nun einmal „Bio“.

P² & P⁴⁰ P²: Bei ins im Sölllandl da durch, do sind glaub i scho achzg Prozent Bio-Bauern.

Und tirolweit würd i schätzen a Drittel.

P: Weil wir nicht in großer Menge zu produzieren und unser einziger Ausweg is dann einfach Qualität zu produzieren, und dazu gehört Bio. Weil die Großen, die Menge...

P²: Obwohl i an kenn in Norddeutschland oben, in Mecklenburg-Vorpommern. Der hat 2000 Hektar und is Bio-Bauer.

9.1.2. PRODUKTE

„Produkte werden [...] nicht nur als physisches Ergebnis eines technischen Herstellungsprozesses betrachtet, sondern gleichzeitig als Konsumgüter sowie als Repräsentanten von Produktionszusammenhängen.“ (ERMANN 2005, S.15)

9.1.2.1. Produkte der Bauernfamilien in Ellmau

Durchstöbert man Texte zum bäuerlichen Essen, so stößt man nicht nur in der Medienlandschaft und im gesellschaftlichen Diskurs auf ein undifferenziertes Bild des Essens in Bauernfamilien. Wissenschaftliche Auseinandersetzungen behandeln das Thema „Bäuerliches Essen“ kritisch, aus einer

⁴⁰ Bezeichnet den Bauern P² und die Bäuerin P

historischen-kulturwissenschaftlichen Perspektive. Sie zeigen, wie zuvor beschrieben, die historisch reproduzierten Bilder und Inhalte der „Bauernkost“ und räumen mit gesellschaftlich gefestigten Klischees und Mythen auf. Jedoch findet man kaum Beschreibungen der jeweils aktuell erzeugten Produkte und der Küche, die dieser Tage auf den Höfen gekocht wird. Sie erzählen darüber, was alles nicht so ist wie angenommen, aber nicht, was denn eigentlich ist.

Nun kann man dem erwidern, dass dies eine Selbstverständlichkeit darstelle, die nicht aufgezeichnet werden müsse. An dem einen Ende dieser Argumentation steht die Behauptung, dass sich die Küche im bäuerlichen Milieu mit der Moderne den gesamt-gesellschaftlichen Ess- und Kochgewohnheiten angepasst hat. Auf der anderen Seite überwiegt indes die Ansicht, die Bauernküche hätte allen Veränderungen getrotzt und sich im Großen und Ganzen ihre traditionellen Produkte und Speisen erhalten. Diesem dokumentativen Mangel soll nun durch die Beschreibung der Produkte und Speisen auf den erforschten Höfen begegnet werden. Dabei wird selbstverständlich keinerlei Anspruch auf Vollständigkeit erhoben.

Milch- und Fleischbauern

Die fünf Bauernfamilien sind *Milchbauern* und/oder verkaufen *Rindfleisch* – oftmals in Fleischpaketen. Dabei werden auf den Höfen häufig die Nebenerzeugnisse der Milchwirtschaft, wie Butter und Topfen, hergestellt. Dabei ist die Herstellung von Butter eine aufwändige und anspruchsvolle Tätigkeit, der überhaupt nicht mehr oder nicht mehr regelmäßig nachgegangen wird. Die Schwiegereltern wissen noch besser über die komplexe Herstellung von Butter Bescheid, weshalb diese Aufgabe dann auch oft in ihren Bereich fällt.

P² & P Die Butter ist zu aufwändig zum selber machen?

P²: Ist schon sehr Zeit aufwendig.

P: Nur von Heumilch kann man keine gute Butter machen. Die Temperatur ist auch.

P²: Für mi is des a genau glei guate Butter. Nur ...

P: Des is aber net farbig.

P²: Eben wegen der Farb geht's. In der ... is Karotin inna und...

P: ...und du brauchst Wärme. Damit die Bakterien anfangen zu arbeiten. Das wird im Winter nix da draussen.

P²: Scho schwar, ge.

P: Da bräucht man a Labor oder sowas. Es ist allgemein eine Kunst. Ruperta sagt immer: Das Wetter, ob a Front kommt. A Nieder- oder a Hoch. Es hängt von so vielen Sachen ab. Jemand hat mir erzählt: Sie haben nur zwei Kühe gehabt. Eine ist krank geworden. Die eine die geblieben ist, von der haben sie fast keine Butter machen können von der Milch die sie gegeben hat. Das ist einfach so. Da ist nix zum Butter machen. Was sie fressen gerade. Is a Lebensmittel.

Es wird sehr stark zwischen Verkauf und Eigenverbrauch unterschieden. Auf die Frage nach den erzeugten Nahrungsmitteln werden die Produkte aufgezählt, die verkauft werden. Der Stellenwert der für den Eigenverbrauch erzeugten Produkte wird von den Bäuerinnen eher gering eingeschätzt. Was genau produziert wird, kann oft nicht ad hoc genannt werden bzw. wird es als eine Selbstverständlichkeit angesehen. Zudem bleiben die Aufzählungen aller Eigenerzeugnisse unvollständig. Die Arbeit der Bäuerinnen im Garten und die Produkte, die dabei erzeugt werden, nehmen lediglich die Rolle der alltäglichen, aber unbezahlten Nebentätigkeiten ein.

Die Bäuerinnen nannten *Milch, Eier, Topfen, Butter, Obst, Gemüse, Honig, Marmelade, Gelee, Säfte* und *Schnaps* als Produkte des Eigenverbrauchs. *Brot* wird meist selbst gebacken und, falls vorhanden, das eigene *Fleisch* gegessen – vom Rind, Huhn, in Einzelfällen auch von Schwein, Wild, Ziege – oder zu *Speck* weiterverarbeitet. *Milch* wird zu *Butter* oder *Topfen* veredelt. Für die Erzeugung von Marmeladen werden von Bäuerinnen auch schon mal Rohstoffe verwendet, die nicht aus Eigenerzeugung stammen. *Obstbäume* und *Gemüsegarten* wurden als Quellen des Eigenverbrauchs erwähnt, ohne die genauen Früchte zu nennen. *Marillen, Zwetschken, Äpfel, Kirschen, Heidelbeeren, Ribisel, Himbeeren, Erdbeeren, Tomaten und Kraut, Karotten, Salate, Erbsen, Kohlrabi* sind aufgrund ihrer Erwähnung scheinbar verbreitet. Eine der Bäuerinnen stammt aus Ungarn und pflanzt *Paprika* an, der auch an andere Bäuerinnen weitergegeben und erfolgreich geerntet wird.

In einzelnen Fällen werden spezielle Produkte erzeugt. Von einer Bäuerin wird in geringer Menge die eigene Milch zu *Kubmilchfrisch- und Ziegenfrischkäse* verarbeitet, wobei die Ziegenmilch auch schon mal zugekauft wird. Einer der Bauern experimentiert zum Hobby mit alten *Tiroler Kartoffel- und Getreide-Sorten* und eine Bäuerin macht *Sauerkraut* selbst:

- L Kraut setz ma uns relativ viel an, da moch ma unser eigenes Sauerkraut. Des meg ma halt scho gern. I habs fria in die kleinen Glosln einemocht, wo der Schraubverschluss drauf is. Des gärt super, da muss ma holt a bisl a Folie drunterlegen. Durch den Gärprozess nässts halt außer. Irgendwann ham die Schwiegerleit: Ach, ma des wär so guat, des wär doch wos; hab ich halt an Gärtopf kaft im Lagerhaus. Und des geht einwandfrei. Des geht guat. Den lässt holt a por tog in der Küche stehen.

Die Produkte, die für die Verwendung im Haushalt zur Verfügung stehen, variieren von Hof zu Hof. Jede Familie erzeugt etwas Spezielles, das die anderen Familien nicht herstellen oder verzichten darauf bzw. besteht gar nicht die Möglichkeit, etwas zu produzieren, das sonst in den befragten Bauernfamilien verbreitet ist. Die Butter wird nicht selbst gemacht, der Hof hält keine Hühner und hat deshalb keine eigenen Eier und Dritte haben nur ganz wenig Milch für den Eigenverbrauch übrig.

Die Lage des Hofes nimmt zusätzlich Einfluss auf die Erzeugung bestimmter Produkte. Ein Hof beispielsweise liegt auf über 1000 Höhenmetern am Berg, was die Wirtschaftsweise verändert, den Anbau von Obst nicht ermöglicht und wegen des Windes der Anbau von Gemüse erschwert.

L² Wir ham nia a Milchproduktion ghabt am Berg. [...] Milch ham ma net so viel. [lacht] Wir müssen eine stehlen, wenn wir eine haben möchten. So viel Milch schon, das die Schwiegereltern Butter rühren können. [...] Wir haben kein Obst net. Wir sind auf zwölfhundert Meter. Da is aus. Die letzte Haselnuss-Staude, die is da unterm Haus. Bei zwölfhundert Meter is da die Grenze und dann is nix mehr da. [...] Da hab ich a Plastik kauft und bei uns geht so viel da Wind und des Plastik fliegt uns immer wieder mal irgendwo da her. Des hebt bei uns net, ge. Es is schwierig bei uns. [...] Gemüse, so dass wir halt über die Runden kommen.

Die Produkte für den Eigenverbrauch sind allerdings auch nicht innerhalb einer Familie gleichbleibend, sondern verändern sich aufgrund von verschiedenen Faktoren. Die Tierhaltung hängt meist davon ab, welche räumlichen Ressourcen – ausreichend Fläche, eine Eigenjagd, Fische von der Alm – vorhanden sind oder auch von Aufwand, Bedarf, Vorlieben, Hobbies oder Hofstrukturen, die Ausgangspunkte sind, bestimmte Tiere zu halten, Produkte zu erzeugen oder zu ernten.

Das kann dann auch dazu führen, das die Gans zum Hl. Martin leider verstorbt, weil diese die Feriengäste regelmäßig attackierte.⁴¹ Um einen Versuch der bäuerlichen Selbstversorgung, einer autarken Subsistenzwirtschaft handelt es sich dabei nicht, vielmehr um eine Frage der möglichen Verfügbarkeit ohne zusätzlichen Aufwand.

B [...] Der Jüngste geht auf die Jogd. Do homma donn amoi a Wild, donn hom a Hühner wos ma ab und zu amoi schlochten. Schweine homma jetzt a nimma, homa a amoi a Zeit ghobt. Zign homa, do nehma a des Fleisch.

Durch die Existenz eines Vereins mit gemeinschaftlicher Obstpress- und Abfüllanlage in Ellmau können die Bauernfamilien das eigene Obst für die Veredelung – mehrheitlich Schnaps – weiterverarbeiten lassen. Die Bäuerliche Milch- & Sennereigenossenschaft im Dorf existiert heute nicht mehr.

⁴¹ Beobachtungsprotokoll Familie P

9.1.3. VERKAUF

Nun wurde bereits berichtet, dass die befragten Ellmauer Bauern von der Erzeugung von Fleisch und Milch leben. Sämtliche weiteren Erzeugnisse dienen zur Selbstversorgung oder dem Absatz in kleinen Mengen. Die in großen Mengen produzierten Rohstoffe Milch und Fleisch werden hingegen professionell vertrieben.

9.1.3.1. Der gewerbliche Vertrieb von Milch in Ellmau

Die Ellmauer Milchbauern liefern an das in Wörgl ansässige Unternehmen „Tirol Milch“. Diese traditionelle Tiroler Milchgenossenschaft gehört mittlerweile zum größten österreichischen Milchverarbeitungsunternehmen „Berglandmilch“, besser bekannt unter „Schärdinger“.

Tirol Milch verarbeitet den von den Ellmauer Bauernfamilien erzeugten Rohstoff Milch für hauseigene Markenprodukte oder andere Unternehmen, wie die Hofer Bio-Marke „Zurück zum Ursprung“, weiter. Allerdings werden die Freiheiten der bäuerlichen Produktion und des Vertriebs dadurch von den Großunternehmen reguliert. Als Voraussetzung für die Zusammenarbeit beispielsweise mit „Zurück zum Ursprung“ werden die liefernden Bauern verpflichtet, dem Verein „Ernte“ beizutreten. Ohne Mitgliedschaften bei etlichen Verbänden und der Einhaltung von damit verbundenen Richtlinien ist es am gegenwärtigen Lebensmittelmarkt beinahe unmöglich, große Mengen abzusetzen.

9.1.3.2. Der Vertrieb bäuerlicher Nahrungsmittel

Bist du kein zertifizierter (Bio-)Bauer, bist du ein „schlechter“ Bauer?

Sieht man sich die Haltung der Gesellschaft gegenüber den landwirtschaftlichen Produzenten an, so kommt das Gefühl auf, dass das Siegel „Bio“ einen höheren Stellenwert genießt als das Produkt selbst. Ein konventioneller österreichischer Kleinbauer, der zwar ebenso auf chemische Hilfsmittel verzichtet und gleich wie andere ökologische Bauern wirtschaftet, wird, so lange kein Gütesiegel oder Logo seine Produkte ziert, jedoch nicht für einen „vollen“ Bauern genommen.

Die Auflagen für kontrolliert biologische Landwirtschaft und der Aufwand für andere Initiativen sind groß und mit einem hohen finanziellen Aufwand verbunden, deshalb entscheiden sich viele gegen das offizielle Zertifikat.

Ob es sich dabei um einen Großbauern aus Ostösterreich, gar den Niederlanden handelt, oder einen im Nebenerwerb produzierenden Kleinbauern scheint nicht mehr so wichtig zu sein. Das Zertifikat „Bio“ vermittelt dem Konsumenten die Sicherheit ein gutes Produkt zu kaufen, das in Produktion und

Konsum gut und gesund für Mensch und Natur war und ist. Dieses gute Gewissen, das beim „bewussten Einkaufen“ entsteht, ist schnell und einfach an den verschiedenen Bio-Siegeln abzulesen. Sogar der schöne große Knoblauch stammt aus biologischer Landwirtschaft, dass dieser aus China kommt, wird zur Nebensache. Wo Bio draufsteht, ist also gutes Tun und Gewissen drin.

Doch ist Bio zu teuer und die Skepsis zu groß, so greift man einfach zu einer neuen Marke, die zwischen biologischen und konventionellen Produkten angesiedelt ist: Die Heumilch. Ob biologisch oder nicht, wird nicht mehr behandelt – „naturnah“ ist sie und „ursprünglich traditionell wird sie hergestellt“.⁴²

Mit der Regionalität der bäuerlichen Produkte verhält es sich ähnlich. Sobald sich eine Plakette oder ein Logo auf dem Produkt befindet, darf man sich guter Dinge auf ein regionales, österreichisches Produkt am Teller freuen. Das vermittelt zumindest die Lebensmittel-Werbung.

Dies gilt aber nicht nur für die Bewohner der Städte, die scheinbar keinen Bezug zur „Wirtschaft am Land“ haben sollen. Die Landbevölkerung bedient sich auch in überdimensionierten Supermärkten voller Stolz „ausgezeichneter“ heimischer und regionaler Produkte. Der Gang zum Bauern nebenan wird hingegen kaum in Betracht gezogen. Stattdessen schaut der Konsument zu Hause übers Internet mit Hilfe eines speziellen Chargen-Codes auf der gekauften Milchpackung nach, von welcher sympathischen „Ursprungs-Bio-Bauern“-Familie samt Foto und aus welcher „Ursprungs-Region“⁴³ in der Umgebung die Milch im eigenen Café-Häferl kommt. Ganz nach dem Motto: Weil wenn man weiß, wo´s herkommt, weiß man, dass was Gutes drin ist.

Um dem „bewussten“ Kunden transparent zu zeigen, dass sich hinter der Marke tatsächlich mehr als nur Bio verbirgt, auch die Herkunft stimmt, führt einen der Bio-Pionier mit dem „Prüf nach“-Qualitätssicherungs-System zurück zum Ursprung des Produkts.

Der Lebensmittel-Konsument, der sich besonders kritisch mit seinem Essen, mit „Bio“ und „Regional“ auseinandersetzt, für den hat die Vielfalt des Nahrungsmittelmarktes natürlich auch etwas zu bieten. Ob Bauern-Markt, Hof-Laden oder sich ein Bio-Kisterl nach Hause liefern zu lassen, hierbei kauft man nicht nur regional, sondern auch saisonal und zu für den Bauern „fairen“ Preisen ein. Die Erdäpfel sind noch verschrumpelt und erdig – direkt vom Hof in die Einkaufstasche –, das befriedigt das sozial-ökologische Bewusstsein.

In genussvoller Vorfreude entdeckt mancher dann jedoch, dass sich auf den Nahrungsmitteln gar keine Kontrollplakette befindet und der Bauer hinter dem Stand eigentlich auch nicht so vertrauenswürdig aussieht. Das Bäuerliche und Natürliche ist bei Direktvermarktung vielleicht gegeben, aber wo sieht man die besondere heimisch-traditionelle kleinbäuerliche Kultur?

Stellt sich der Konsument diese Frage, so bietet der Markt ebenso Alternativen. In Italien und Frankreich fand man da schon vor Längerem eine passende Antwort. Auf der Suche nach einer Vielfalt an ökologischen und regionaltypischen Produktionsweisen wurde man zunächst nicht fündig.

⁴² ARGE Heumilch – <http://www.heumilch.at/heumilch/> [12.2.2012]

⁴³ Hofer-Marke „Zurück zum Ursprung“ – <http://www.zurueckzumursprung.at> [12.4.2012]

Die traditionellen Formen der klein-strukturierten Landwirtschaft schienen in der Globalisierung stetig verloren gegangen zu sein. Als dann noch auf einem barocken Platz im Zentrum Roms ein McDonalds-Fast Food Lokal eröffnete, musste etwas getan werden. Der italienische Publizist Carlo Petrini gründete als Gegenbewegung die Organisation „Slow Food“. (vgl. RÖMHILD, 2008) Heute findet man auf zwei Wiener Märkten Slow Food-Stände, die besondere landwirtschaftliche Produkte vertreiben. Alte Sorten, biologische Vielfalt, traditionelle Produktionsweisen und das noch dazu alles regionaltypisch mit einer Philosophie der Langsamkeit und des Genusses im Hintergrund – und sogar mit einem Gütezeichen, der roten Schnecke – versehen.

Das Lebensministerium in Kooperation mit der Agrarmarkt Austria Marketing (AMA) hat sich an dieser Entwicklung orientiert und ebenso eine Initiative ins Leben gerufen, die traditionellen regionstypischen Produkten und Spezialitäten ein geprüftes Abzeichen, allerdings von staatlicher Instanz, verleiht – die „Genuss Region Österreich“. Das Produkt bekommt den Namen der Region, sofern diese bereits existiert, in der es typisch sei, voran gestellt.⁴⁴ Reicht es nicht zu einer Auszeichnung als Produkt einer Genuss Region, so wird es sicherlich bald in dem ebenfalls im Rahmen dieser Initiative geschaffenen „Register Traditioneller Lebensmittel“ zu finden sein.

Nun könnte sich das agrarpolitische Österreich damit begnügen, die meisten seiner Bewohner zufrieden gestellt zu haben, oder sollten diese wunderbaren regionalen Produkte nicht vielleicht doch auch dem europäischen Kunden schmackhaft gemacht werden? Die heimischen Produkte können sich auf dem internationalen Lebensmittel-Markt allerdings nur beweisen, wenn diese durch die Herkunftsbezeichnungen der EU ausgezeichnet und geschützt sind. Somit versucht das Land Österreich den Abstand auf die in diesem Bereich führenden romanischen Länder aufzuholen und der EU – unter anderem neben dem Steirischen Kürbiskernöl g.g.A. und der Wachauer Marille g.U. – möglichst vielen Produkten aus den meist bereits bestehenden Genuss- Regionen eine besondere Herkunft mit einem einzigartigen Ursprung nachzuweisen, um diese mit einem g.g.A. (geschützte geografische Angabe) oder noch besser mit einem g.U. (geschützte Ursprungsbezeichnung) Logo ausstatten zu dürfen.

Doch wo in diesem Dickicht der Gütesiegel der gewöhnliche Nebenerwerbsbauer geblieben ist, der die Mehrheit der österreichischen Landwirte ausmacht, fragt keiner?⁴⁵

⁴⁴ „Mittelkärntner Blondvieh“, „Wildschönauer Krautingerrübe“, „Pöllauer Hirschbirne“ u.v.m.

⁴⁵ Von den 187.000 Landwirten in Österreich sind 105.000 Nebenerwerbsbauern. Im Westen des Landes sind es aufgrund des ausgeprägten Fremdenverkehrs sogar über drei Viertel der Bauern. (BRUCKNER 2010)

9.1.3.3. Qualitätssiegel und Herkunftslogos

Die Vermarktung von bäuerlichen „Qualitäts“-Produkten

Die Bio-Siegel in Österreich

Die bekanntesten und von einzelnen Handelsketten „unabhängigen“ Logos, die Produkte aus biologischer Landwirtschaft kennzeichnen, sind in Österreich „Bio Austria“, das „AMA-Biozeichen“ sowie das „EU-Biologo“.

Das „AMA-Biozeichen“ der Agrarmarkt Austria, das dem Staat Österreich untersteht und die Verwendung von Bio-Gütesiegeln überwacht, ist gekennzeichnet durch die Herkunft einerseits aus dem biologischen Landbau, andererseits – mit der roten Umrandung und etwas paradox – des biologischen Produkts „100% aus der im Zeichen angeführten Region“ mit einem „zulässige[n] Toleranzbereich von bis zu einem Drittel.“ (AMA-MARKETING 2012) Gegen AMA läuft ein Prüfverfahren der Europäischen Kommission wegen zu intensiven Finanzierungen aus staatlichen Mitteln, die den EU-Vorschriften für staatliche Beihilfen nicht entsprechen. (vgl. EUROPA.EU) Die Nähe der AMA zur österreichischen Agrarpolitik ist dadurch klar ersichtlich. „Bio Austria“ ist hingegen ein Zusammenschluss von österreichischen Biobauern, die nach den „Bio Austria“-Richtlinien produzieren. Der Organisation gehören 70% aller biologisch wirtschaftenden Bauern in Österreich an und sie verleiht das Siegel „Bio Austria“. Das bedeutendste Logo für den nationalen und internationalen Markt ist das EU-Biologo. Dieses wird nach den Kriterien der EU-Verordnungen zur biologischen Landwirtschaft verliehen. Der Erzeugungsort der Zutaten wird dabei nach „EU-Landwirtschaft“, „Nicht-EU-Landwirtschaft“ und „Österreichische Landwirtschaft“ – mindestens 98% der Rohwaren müssen aus Österreich, 95% aus biologischer Erzeugung stammen – unterschieden. Seit Sommer 2012 ist die Kennzeichnung von Bio-Produkten, die in einem EU-Mitgliedstaat verpackt wurden, mit dem EU-Bio-Logo verpflichtend. (Vgl. LK-KONSUMENT 2012)



Abb. 8: AMA-Biozeichen



Abb. 9: Bio Austria



Abb. 10: EU-Bio-Siegel

Die Herkunftsbezeichnungen der Europäischen Union

Verordnete und besiegelte Lokalität

Doch nicht nur die Herkunft aus dem biologischen Landbau, sondern auch aus einer bestimmten, scheinbar exklusiven Region ist gegenwärtig eine wichtige Qualitätsauszeichnung eines Nahrungsmittels. Die wertvollsten Logos auf dem internationalen Lebensmittelmarkt sind dabei die von der EU vergebenen Herkunftsbezeichnungen. Neben den beiden bekanntesten Siegeln g.U. (geschützte Ursprungsbezeichnung) oder g.g.A. (geschützte geografische Angabe) gibt es noch eine weitere, nicht besonders verbreitete regionale Auszeichnung: die „garantiert traditionelle Spezialität“.

Um eine regionale Auszeichnung der EU tragen zu dürfen, muss das Produkt aus der Gegend, dem bestimmten Ort oder dem Land stammen, dessen Namen es trägt. Zusätzlich muss klargestellt sein, dass es auch „in d[ies]em abgegrenzten geografischen Gebiet erzeugt, verarbeitet und hergestellt wurde.“ (VERORDNUNG EG 2006, S. 93/14) Die EU-Ursprungs- und die geografische Herkunftsbezeichnungen unterscheiden sich allerdings darin, dass sich bei einem Lebensmittel mit g.g.A. „[...] eine bestimmte Qualität, das Ansehen oder eine andere Eigenschaft aus diesem geografischen Ursprung ergibt“ und ein Produkt g.U. „seine Güte oder Eigenschaften überwiegend oder ausschließlich den geografischen Verhältnissen einschließlich der natürlichen und menschlichen Einflüsse verdankt“. (ebd. 2006, S. 93/14) Einfacher ausgedrückt, müssen bei der g.U. mit der Erzeugung, Verarbeitung und Herstellung alle Produktionsstufen im bezeichnenden geografischen Gebiet stattfinden, bei der g.g.A. muss hingegen nur zwischen mindestens einem Fertigungsschritt und dem geografischen Gebiet eine Verbindung – es reicht sogar das besondere Ansehen des Produkts – bestehen. Die geschützte Ursprungsbezeichnung sagt demnach mehr über die Herkunft aus als die geschützte geografische Angabe. (vgl. WOLF 2012)

Ebenso gibt es die Möglichkeit ein Erzeugnis als „garantiert traditionelle Spezialität“ (g.t.S.) schützen zu lassen. Das Produkt muss sich für einen Eintrag in das Register durch „besondere Merkmale“ von „anderen gleichartigen Erzeugnissen oder Lebensmitteln der gleichen Kategorie deutlich unterscheid[e]n“ sowie die „nachgewiesene Verwendung auf dem Gemeinschaftsmarkt“ „traditionell“ sein, „in dem das Wissen zwischen Generationen weitergegeben wird; [...] also mindestens 25 Jahre[n].“, so heißt es in der EU-VERORDNUNG. (EG 2006a, S. 93/9) Ein Produkt mit dem Zusatz g.t.S. besitzt im Gegensatz zu g.U. und g.g.A. jedoch keinen Herkunftsbezug. „Garantiert traditionelle Spezialitäten“ müssen dabei „entweder aus traditionellen Rohstoffen hergestellt worden sein oder eine traditionelle Zusammensetzung oder eine Herstellungs- und/oder Verarbeitungsart aufweisen, die einem traditionellen Herstellungs- und/oder Verarbeitungsverfahren entspricht.“ (ebd. 2006a, S. 93/9) In Österreich gibt es keine Produkte, die das Siegel g.t.S. tragen. Bekanntes internationales Beispiel hierfür ist der Mozzarella; dieser kann trotz seiner italienischen Bezeichnung aus jedem anderen Land in der EU stammen. (vgl. LEBENSMITTELBERICHT 2010, S.116) Derzeit gibt es 14 österreichische

Produkte, die sich mit den beiden EU-Herkunftslogos schmücken dürfen. Das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. und die Wachauer Marille g.U. sind die beiden Bekanntesten davon. (vgl. BEIGLBÖCK 2010)



Abb. 10: EU-Herkunftslogos: v.l.n.r. „Geschützte Ursprungsbezeichnung“, „Geschützte geografische Angabe“ und „Garantiert traditionelle Spezialitäten“

Auszeichnung der regionalen Herkunft in Österreich

Die „Genuss Region Österreich“

Im Jahr 2005 wurde die Initiative „Genuss Region Österreich“ gegründet. Seitdem versuchen das Lebensministerium und die AMA Marketing GmbH unter ihrer gemeinsamen Marke regionale landwirtschaftliche Produkte und Spezialitäten zu vermarkten. Derzeit gibt es in Österreich 113 dieser Genussregionen und der dazugehörigen Produkte, wie beispielsweise das Lilienfelder-Voralpen Wild, die Wiesenwienerwald Elsbeere, den Paznauner Almkäse oder den Mittelburgenland Dinkel.

Wichtigstes Ziel der Initiative ist es, TouristInnen und KonsumentInnen über die regionalspezifischen kulinarischen Angebote in Österreich zu informieren und diese sichtbar zu machen. Dabei möchte die Vermarktungsinitiative aber auch die „Bevölkerung über die spezifischen kulinarischen Angebote in den einzelnen Regionen“ aufklären. (GENUSS REGION ÖSTERREICH 2012)

Um in den Kreis des offiziell überprüften Genusses aufgenommen zu werden, gilt es als erstes Kriterium die Region „geographisch zu definieren“. Diese muss zudem ein regionaltypisches Produkt vorweisen, das dort mit einem aus der Region stammenden Rohstoff traditionell produziert wird. Die Regionsnamen sollten sich nach vorherrschenden Pflanzensorten oder Tierrassen, Rohstoffen oder Lebensmitteln richten und unter besonderer Berücksichtigung von geschützten Herkunftsbezeichnungen stehen. (vgl. LEBENSMITTELBERICHT 2010, S. 67-69)

Wie es Konrad KÖSTLIN (vgl. 2010, S. 21) treffend formuliert, erhalten diese meist neu konstruierten Regionen „räumliche Konturen durch regionale Produkte“.⁴⁶ Im Leitbild wird von „unverwechselbaren Kulturlandschaften und [den] darin produzierten kulinarischen Spezialitäten [als] Stärken Österreichs“ gesprochen, in denen „Region und Produkt zu einer unverwechselbaren Marke verschmelzen“ und

⁴⁶ Reicht es den Marketiers und der Politik nicht aus *nur* Genuss Region zu sein, dann kann es auch schon mal passieren, dass sich der Mechanismus umkehrt und ein neu zusammengeschlossener Verwaltungsbezirk den Namen – Vulkanland – einer bereits bestehenden Genussregion bekommen soll. (vgl. SCHMIDT 2012)

„regional-typische Lebensmittel nicht nur Genuss, sondern auch Identität und Zugehörigkeit bedeuten“. (vgl. GENUSS REGION ÖSTERREICH 2012)

Die Produkte der Genuss Regionen gelten dann selbstredend als besonders hochwertig, obwohl keine außerordentlichen ökologischen, sozialen oder gesundheitlichen – auch nicht gesetzlichen – Qualitätsstandards erfüllt werden müssen. Natürlich sind dann auch industriell hergestellte Produkte wie das Wiener Gemüse ein „Genuss“-Produkt, und fast jeder zweite Sack Erdäpfel beim Diskonter kommt aus einer Genussregion. (vgl. BEIGLBÖCK 2010) Neben verpflichtenden Kooperationen zwischen Landwirtschaft, Gewerbe, Tourismus und speziell der Gastronomie – in mindestens fünf Betrieben müssen die „regionaltypischen Spezialitäten“ verankert sein – und den allgemeinen ökonomischen Zielsetzungen, wie der Steigerung der Wertschöpfung und der damit verbundenen Stärkung des ländlichen Raumes, werden in den Kulturlandschaften keine übergeordneten Regionalentwicklungskonzepte angedacht. (vgl. GENUSS REGION ÖSTERREICH 2012)

Wie Sebastian BEIGLBÖCK (2010) in seinem Artikel resümiert, ist die Initiative Genuss Region eher eine PR-Maßnahme des Agrarmarkt Austria Marketing ohne Transparenz, von der jedoch einige Gebiete Österreichs profitieren könnten. Zudem wird eifrig daran gearbeitet, den Produkten der Genussregionen auf EU-Ebene eine zertifizierte Herkunftsbezeichnung zu besorgen. Bereits jetzt befindet sich auf der Verpackung einiger österreichischer Produkte – die auch „Genussregions“-Produkte sind – ein EU-Ursprungslogo. Zudem ist es Voraussetzung für das Erlangen des Status der „Genussregion“, auf nationaler Ebene den Antrag auf Anerkennung als g.U. oder g.g.A. gestellt zu haben. (vgl. LEBENSMITTELBERICHT 2010, S. 67-69)

Non-Profit Initiativen der Agro-Biodiversität und Regionalität

Der Konsument als Co-Produzent auf der Arche-Noah

Es handelt sich hierbei um eine Bewegung, in der die Idee verfolgt wird, dass der Konsument durch sein Konsumverhalten die landwirtschaftliche Produktion und folglich den Lebensmittelmarkt mitbestimmen kann.

Aus diesen Entwicklungen heraus haben sich etliche Non-Profit-Nichtregierungsorganisationen gegründet, die auf einen bewussten Umgang des Menschen in Zusammenhang mit Nahrung und Produktion achten. Im Vordergrund stehen dabei die Ökologie, die kulturelle und biologische Vielfalt und Nachhaltigkeit der Landwirtschaft und des Essens im Gegensatz zu Fast Food, das synonym für Globalisierung und Standardisierung der Gesellschaft und Ernährung steht und plakativ unter dem Titel „The McDonaldization of Society“⁴⁷ zum Ausdruck kommt.

⁴⁷ vgl. RITZER (1993)

Slow Food

Slow Food ist die in Österreich bekannteste Organisation, die aus dieser Bewegung hervor gegangen ist. Der Verein wurde 1989 in Italien gegründet und bezeichnet sich als eine internationale „ökogastronomische“ Non-Profit-Organisation. (vgl. SLOW FOOD 2012)

„Wir versuchen dem Fast Food und dem Fast Life, dem schnellen Leben, entgegenzuwirken. Wir wollen verhindern, dass lokale Esstraditionen in Vergessenheit geraten. Wir setzen uns ein gegen das schwindende Interesse der Menschen an der Nahrung, die sie zu sich nehmen, woher sie kommt und wie sie schmeckt und öffnen Ihre Augen dafür, inwiefern die Wahl unseres Essens auch den Rest der Welt beeinträchtigt.“ (vgl. SLOW FOOD 2012)

Die Slow Food Philosophie besagt, dass Lebensmittel „gut“, „sauber“ und „fair“⁴⁸ sein sollen. Das Engagement schließt dabei alles ein, was durch die Globalisierung des Essens bedroht zu sein scheint: den Schutz traditioneller und nachhaltiger Lebensmittel, den Erhalt traditioneller Produktionsweisen und die Wahrung der regionalen und biologischen Vielfalt der Rohstoffe. Trotz alledem oder gerade deshalb darf bei Slow Food der Genuss auch nicht zu kurz kommen – man besitzt gar ein „Recht“ auf Esskultur, auf die lustvolle langsame Mahlzeit als kommunikatives und gemeinschaftliches Ereignis. (vgl. RÖMHILD 2008)

Im Zuge dieser Entwicklung gehören auch Vereine in Österreich genannt, die sich dem Erhalt der „Agro-Bio-Diversität“ verschrieben haben. Zwei davon sind das Unternehmen „Arche Noah“, das sich für die Erhaltung, Verbreitung und Entwicklung der Kulturpflanzenvielfalt einsetzt (vgl. ARCHE NOAH 2012), und der Verein „Arche Austria“, dessen Tätigkeiten im Bereich der Erhaltung alter, österreichischer – und meist gefährdeter – Nutztierassen und der damit verbundenen genetischen Vielfalt in der Landwirtschaft statt finden. (vgl. ARCHE AUSTRIA 2012)

Das Arche-Projekt

Diese Vereine zusammengefasst ergeben ein Projekt, das versucht, kontrolliert biologische Qualitätsprodukte aus traditionellem Lebensmittelhandwerk, alten Kulturpflanzensorten und gefährdeten Nutztierassen zu fördern und ihnen am Markt wieder einen Platz zu verschaffen. Dabei soll jedoch nicht darauf vergessen werden, mit den kleinbäuerlichen Erzeugern neue Perspektiven der Vermarktung zu entwickeln: das „Arche Projekt“ in Österreich. Arche Noah, Arche Austria, Slow

⁴⁸ „Gut - wohlschmeckend, frisch und die Sinne anregend
Sauber hergestellt ohne die Ressourcen der Erde, die Ökosysteme oder die Umwelt zu belasten und ohne der menschlichen Gesundheit zu schaden
Fair - die soziale Gerechtigkeit achtend, das bedeutet eine angemessene Bezahlung und faire Bedingungen für alle, von der Herstellung über den Handel hin zum Verzehr“ (vgl. SLOW FOOD AUSTRIA 2012)

Food Wien und Bio Austria haben sich in Mitwirkung der internationalen Arche des Geschmacks zusammengetan, um unter dem Motto „Essen, was man retten will!“ Arche-Produkte in Österreich zu ernennen und Presidi-Projekte zu gründen. Steht bei den Arche-Produkten lediglich das gefährdete Erzeugnis im Mittelpunkt, sind es bei den Presidi-Projekten die ProduzentInnen und ihr Produkte. Neben etlichen bereits anerkannten österreichischen Arche-Produkten laufen derzeit fünf Presidi-Projekte, die vom Arche-Projekt initiiert wurden. Dazu gehören das Grubenkraut, der Lungauer Tauernroggen, der Wachauer Safran, der Wiener Gemischte Satz und der Wiesenwienerwald Elsbeerbaum. (vgl. ARCHE PROJEKT 2012)

FoodCoops

Als Ergänzung möge die aktuellste Form der Nahrungsmittel-Initiative genannt sein: „Food-Coops“. Diese versuchen unabhängig von Lebensmittelindustrie und -vermarktung, die eigene Versorgung mit „hochwertigen“ Nahrungsmitteln zu organisieren.

Eine Food Coop(erative), d.h. eine Lebensmittelkooperative, ist der Zusammenschluss von Menschen, die in Form von Selbstorganisation „saisonale, ökologisch nachhaltige und sozial gerecht produzierte“ Produkte direkt von lokalen ErzeugerInnen, z.B. Bauernhöfen und Gärtnereien, beziehen. FoodCoops sehen sich auch als Ausdruck der Kritik an dem von Supermärkten und Agrarindustrie beherrschten und von industrieller Landwirtschaft, langen Transportwegen und Ungleichheiten geprägten Lebensmittel- und Agrarsystem. In Österreich gibt es derzeit sechs solcher Initiativen, die das Konzept der Ernährungssouveränität⁴⁹ verfolgen. (vgl. FOOD COOPS 2012)

Im Zuge dieser Initiative ist auch die weltweite Nachhaltigkeitsbewegung der in Österreich weitgehend unbekannteren „Locavores“ zu nennen. Im Sinne des Leitspruchs „think globally, eat locally“⁵⁰ ist der Grundsatz der Anhänger dieser Bewegung, nichts zu konsumieren, was weiter als 160 Kilometer von ihrem Wohnort entfernt produziert wurde, d.h. ausschließlich lokal zu essen.

⁴⁹ „Ernährungssouveränität ist das Recht von Menschen, die Art und Weise der Produktion, des Konsums und der Verteilung von Lebensmitteln selbst zu bestimmen, ohne die Lebensgrundlagen anderer Menschen und Regionen zu untergraben.“ – Ringvorlesung: Ernährungssouveränität – Theorie und Praxis eines alternativen Lebensmittel- und Agrarsystems. Universität für Bodenkultur Wien. SS 2012.

⁵⁰ Dieser im angelsächsischen Raum weit verbreitete Spruch findet in seiner verballhornten Form nicht nur als Titel dieser Arbeit, sondern auch im deutschsprachigen Raum als „think global, eat local“ gelegentlich Anwendung. Er wurde als Ausdruck einer ökologischen Nachhaltigkeitsbewegung auch von der deutschen Politik in Person der damaligen Verbraucherministerin Renate Künast als Motto für eine nachhaltige Entwicklung ausgerufen. (vgl. ERMANN 2010, S.13)

Regional-kulinarische & ökologische Initiativen in Ellmau

In Ellmau liegt lediglich ein „Genuss Wirt“⁵¹ der Initiative Genuss Region Österreich, der auch als einziger Betrieb in der Gemeinde das AMA-Gastrosiegel besitzt. Weder eine „Genussregion“, ein „traditionelles Lebensmittel“ des „Kulinarischen Erbe Österreichs“ oder ein „Arche-Produkt“ des Slow Food Arche-Projekts lassen sich in Ellmau oder dem Sölllandl ausmachen. So wie es auch keine Ellmauer, Sölländler oder Wilder Kaiser Spezialitäten in einem der Kulinarik-Register Österreichs zu finden gibt.

In ganz Tirol gibt es hingegen zwölf Genuss Regionen und 36 unter anderem vom Lebensministerium als Tiroler Spezialitäten registrierte „Traditionelle Lebensmittel“, die vom Leberkäse über Meisterwurzbrand, Apfelstrudel und dem Tux-Zillertaler Rind bis zum Tiroler Graukäse g.U. reichen. Darunter sind einige Produkte, die eine Auszeichnung als „Genuss Region“ und ein EU-Herkunftssiegel als „geschützte geografische Angabe“ und „geschützte Ursprungsbezeichnung“ tragen. Die nahegelegensten Genuss Regionen werden durch den „Kaiserwinkl Heumilchkäse“ und die „Wildschönauer Krautingerrübe“ vertreten. Eine FoodCoop liegt nicht allzu weit von Ellmau entfernt in Maurach in der Nähe von Schwaz in Tirol.



Abb. 12: Genuss Region Tirol

⁵¹ Die Mindestanforderung an einen „Genuss Wirt“ ist, mindestens ein Leitprodukt aus der Genuss Region Österreich anzubieten. Das „AktivHotel Hochfilzer“ bietet Produkte aus der Genuss Region Zillertaler Heumilchkäse und Nordtiroler Gemüse an. (vgl. GENUSS REGION 2012)

9.1.3.4. Die bäuerliche Direktvermarktung

„Tiroler Speis aus Bauernhand“

Unter dem Begriff Direktvermarktung bzw. bäuerlicher Direktvermarktung versteht man den Verkauf von landwirtschaftlichen Produkten, hauptsächlich Lebensmitteln, vom Produzenten direkt an den Konsumenten. (WIRTHGEN, MAURER 2000, S. 11). Bei einer breiter verstandenen Definition von Direktvermarktung zählt man auch alle Verkäufe von Produkten hinzu, die von den Bauern selbst – somit ohne landwirtschaftlichen Zwischen- bzw. Großhändler – direkt an die Abnehmer (gewerbe-rechtliche Verarbeitungsbetriebe, Einzelhandel, Gastronomie etc.) vollzogen werden. (vgl. BMLF 1997, S. 78) Zu den geläufigsten Formen der Direktvermarktung zählen der Ab-Hof-Verkauf, Bauernmärkte, Hauszustellungen, Bauernläden, Bauernecken, Buschenschanken sowie etliche Direkt-Vermarktungsinitiativen. Die bedeutendsten Vertriebswege sind hierbei weiterhin der Ab-Hof-Verkauf, der den größten Anteil einnimmt, gefolgt von Bauernmärkten und der Hauszustellung. Zu den wichtigsten Kunden zählen private Haushalte, denen die Gastronomie und der Lebensmitteleinzelhandel nachfolgen.⁵² Die größten Mengen werden Ab-Hof und am Bauernmarkt mit Milch, Milchprodukten und Erdäpfeln umgesetzt. Die Direktvermarktung spielt weiters vor allem bei den Produktgruppen Eier, Kartoffeln, Obst, Gemüse und Frischfleisch eine wichtige Rolle. (vgl. PÖCHTRAGER, MEIXNER 2006, S.18)

Direktvermarktung in Österreich und Tirol

Wie der LEBENSMITTELBERICHT 2010 beschreibt, hat die Bedeutung der Direktvermarktung von bäuerlichen Lebensmitteln in Österreich kontinuierlich zugenommen. Für knapp ein Drittel aller bäuerlichen Betriebe bildet die Direktvermarktung eine wesentliche Einkommensalternative. Bereits bei über 20.000 landwirtschaftlichen Betrieben in Österreich kommt ein beträchtlicher Teil des Einkommens aus der Direktvermarktung, wobei 4.000 dieser Betriebe innerhalb von Verbänden organisiert sind. Um eine Professionalisierung der bäuerlichen Direktvermarktung in Österreich voranzutreiben, wurden von der Landwirtschaftskammer neben dem Schwerpunktprogramm „Gutes vom Bauernhof“ die regionalen Initiativen „vom Ländle Bur“ in Vorarlberg und „Tiroler Speis aus Bauernhand“ in Tirol entwickelt.

Initiativen der Direktvermarktung

Vermarktungsinitiativen sehen ihre Aufgaben im Erschließen neuer Märkte und der Entwicklung von Kooperationen zwischen Landwirtschaft, Tourismus und Gewerbe. In Österreich existieren derzeit 263 Vermarktungsinitiativen, welche den Erhalt und die Förderung der „Qualitätssicherung“ und „bäuerlichen Wettbewerbsfähigkeit“ sicherzustellen versuchen. (vgl. PÖCHTRAGER, MEIXNER 2006)

⁵² Private Konsumenten 81%, Gastronomie 36%, Lebensmittelgeschäfte 17% (vgl. MARKET INSTITUT 2005)

Bei etlichen traditionspflegenden Veranstaltungen in Tirol, wie Bauernmärkten, findet man das Logo einer Offensive des Tiroler Bauernbundes – „Tirol – Land zum Genießen“. Diese Initiative hat es sich nach eigener Aussage zur Aufgabe gemacht, den Konsumenten und der Tourismuswirtschaft deutlich zu machen, dass es „unsere gepflegte Landschaft mit ihren vielfältigen Erlebniswerten nur dann gibt, wenn in Tirol Lebensmittel produziert werden und diese Produkte im Land zu einem fairen Preis abgesetzt werden können“. (vgl. BAUERNBUND 2012)

Eine konkrete Initiative ist hingegen „Tiroler Speis aus Bauernhand“. Diese wurde im Jahr 2000 als ein freiwilliger Zusammenschluss bäuerlicher Direktvermarkter in Tirol gegründet und hält derzeit bei 186 Mitgliedsbetrieben. Die teilnehmenden Bauern verpflichten sich unter der Marke „Tiroler Speis aus Bauernhand“ zur „Tiroler Herkunft“, der „eigenen Verarbeitung“⁵³ und der „Produktsicherheit“ ihrer Erzeugnisse. Auch hier bilden die Spezialisierung und Professionalisierung der bäuerlichen Direktvermarkter und die Qualitätssicherheit, Richtlinien und Kontrollen die Grundlage in der Vermarktung der Initiative. (vgl. GvB 2012)

Die Vermarktung auf direktem Wege hat mittlerweile auch schon die traditionellen Pfade verlassen und bietet etliche neue Möglichkeiten des Vertriebs an. Das Angebot reicht dabei von Hauszustellungen, dem Versand von Produkten oder Catering und Partyservice für Veranstaltungen bis zu Online-Shops auf eigenbetreuten Homepages, in welchen Kunden Produkte direkt beim jeweiligen Hersteller bestellen und kaufen können. Zudem bestehen mehrere Online-Suchmaschinen, bei denen man bäuerliche Direktvermarkter und die Möglichkeiten des Erwerbs ihrer Erzeugnisse in unterschiedlichen Kategorien übers Internet ausfindig machen kann, besonders auch Verkäufer biologischer Produkte.⁵⁴

Die Bäuerliche Direktvermarktung in Ellmau

Ab-Hof-Verkauf

Obwohl der Ab-Hof-Verkauf die älteste und bedeutendste Form der bäuerlichen Direktvermarktung ist (vgl. ZEITLHOFER 2008), findet diese in Ellmau keine große Verbreitung. Lediglich drei Bauernhöfe in der Gemeinde bieten Frischmilch aus einem Automaten, bei denen sich der Kunde per Münzeinwurf selbst bedienen kann, an. Auch wenn keine der Bauernfamilien einen Hofladen führt, werden auf Nachfrage gelegentlich *Milch* – auch ohne Automat –, *Weichkäse*, *Honig* und *Schnaps* aus eigener Produktion verkauft. Ursache scheint zu sein, dass der Ab-Hof-Verkauf bei Einhaltung der Kennzeichnungs- und Hygienevorschriften zwar gewerberechtlich uneingeschränkt möglich ist, die Anforderungen an den Standort und an die Attraktivität des Hofes jedoch hoch sind. (vgl. PÖCHTRAGER,

⁵³ „Nur in untergeordneter Menge dürfen bei verarbeiteten Produkten Rohstoffe von anderen Tiroler Bauern zugekauft werden. Zutaten wie Gewürze, Öl, ... dürfen auch von gewerblichen Anbietern bezogen werden.“ (vgl. TIROLER SPEIS AUS BAUERNHAND 2012)

⁵⁴ www.vielfalt.com & www.gutesvombauernhof.at & www.biomaps.at/portal [14.7.2012]

MEIXNER 2006) Eine der befragten Bauernfamilien, die einen der Milchautomaten besitzen, berichten, dass es sich im Fall des Schadens des Gerätes finanziell nicht lohnen werde, einen neuen Automaten anzuschaffen. Die Erzeugung von Weichkäse für den Verkauf haben die meisten Bauernfamilien wegen den Hygienevorschriften der EU aufgegeben.⁵⁵

Bauernladen

Sucht man bäuerliche Direktvermarkter in Ellmau, so stößt man beim Tourismusverband neben den oben genannten Milchautomaten auf die „Bauernkäserei Bernd Widauer“ und die „Ellmauer Obstbrennerei“. Erstgenannte vertreibt im Ortszentrum von Ellmau den selbsterzeugten Käse der Marke „Wilder Käser“, der in einer Tiroler Schaukäserei im rund 15 km entfernten Kirchdorf hergestellt wird. Der Bauernladen ist nur einer von mehreren Ablegern des Vertriebs – Online-Shop, Schaukäserei, Bauernmärkte, Fachhandel und Hotels. Zudem dient er als Art eine Bauernladen und bietet neben Tiroler und Österreichischen Käsespezialitäten Marmeladen, Honig, Würste, Schnaps, Eier und an jedem Freitag „Bauernbrot“ von Bauern rund um den Wilden Kaiser – nicht aber aus Ellmau – an.⁵⁶ Die Ellmauer Obstbrennerei befindet sich hingegen 2,5 km außerhalb des Zentrums und bietet in ihrem Sortiment Brände, Spirituosen, Liköre und Cocktails an, die über ein Verkaufslokal und einen Online-Shop vertrieben werden. Über die Verwendung von Rohprodukten von Ellmauer Bauern ist nicht die Rede.

Bauernmarkt

Bauernmärkte sind marktähnliche⁵⁷ Veranstaltungen, bei denen Bauernfamilien selbsterzeugte Produkte zum Verkauf anbieten. Die Initiative für einen Bauernmarkt geht meist von Tourismusverbänden, Gemeinden oder anderen lokalen Vereinen aus. Diese Form des Vertriebs ermöglicht hohe Umsätze in vergleichsweise kurzer Zeit, da die Kundenfrequenz sehr hoch ist. Allerdings werden durch einen Stand am Bauernmarkt Investitionen und eine Arbeitskraft, die am Hof fehlt, notwendig. (vgl. WIRTHGEN, MAURER 2000; ZEITLHOFFER 2008)

In Ellmau findet zweimal jährlich innerhalb einer Woche der „Große Bauernmarkt“ statt. Im Rahmen des volkstümlichen „Ellmauer Musikherbst“ – dem nach eigener Aussage bekanntesten Volksmusikfest im Alpenraum mit Gästen von Hansi Hinterseer bis Andreas Gabalier – werden neben einer Oldtimer-Parade der Traktoren und der „Präsentation alter, längst ausgestorbener Handwerkstradition und Kunsthandwerk[sic]s“ Tiroler Spezialitäten wie „Pressknödel, Brodakrapfen, Germkiachl, Kürbis- und Gerstsuppe und natürlich auch Speck, Käse, Brot, Säfte, Honig, Schnaps, Butter, Hauswürste,

⁵⁵ Transkript Familie P

⁵⁶ „Wilder Käser. Ein Tiroler mit Laib & Seele“ – <http://www.wilder-kaeser.at> [22.7.2012]

⁵⁷ „Der Bauernmarkt fällt nicht unter die Bestimmungen der Gewerbeordnung. Gesetzlich gilt der Bauernmarkt als Veranstaltung traditioneller Art und hat damit einen wettbewerbsrechtlichen Schutz.“ (vgl. WIRTHGEN, MAURER 2000)

Klotzenbrot, Prügeltorte, etc.“ angeboten.⁵⁸

Der Ellmauer Bauernmarkt ist nicht nur ein Ort der Vermarktung von vermeintlich tirolerischen Produkten, Lebensmitteln und tirolerischem Essen, sondern scheint auch als eine der wenigen Möglichkeiten der öffentlichen Repräsentation traditioneller bäuerlicher Kultur und Esskultur zu dienen. Jedoch wird er in diesem vom Massenfremdenverkehr geprägten Ort hauptsächlich zum Zwecke der Gästeunterhaltung abgehalten und stellt eine touristisch-folkloristische Veranstaltung dar. Regelmäßig stattfindende Wochenmärkte gibt es lediglich in den größeren Orten und Städten in der Umgebung: Söll, St.Johann, Wörgl und Kitzbühel. Dort liegt das Augenmerk dann auch auf dem Verkauf von Lebensmitteln und Produkten aus der Region. Der Bauernmarkt in St. Johann wird auch von den befragten Bäuerinnen genutzt, verkauft werden auf Märkten allerdings keine eigenen Produkte.

Der Direkt-Vertrieb in den Ellmauer Bauernfamilien

Fasst man nun zu guter Letzt die Situation der Direktvermarktung in Ellmau zusammen, so findet man wenige Anzeichen auf Initiativen der Direktvermarktung bäuerlicher Produkte. Auch auf den zuvor beschriebenen Internet-Plattformen führt einen die Suche zu keinem Bauern in dieser Gemeinde. Im Nachbarort Söll sind indes einige „Tiroler Speis aus Bauernhand“-Direktvermarkter vertreten. Der Vertrieb der Haupterzeugnisse Fleisch und Milch findet über unterschiedliche Wege statt. Wird die Milch großteils an Großmolkereien geliefert, sind die Hauptabnehmer des Fleisches bzw. der Fleischpakete hingegen mehrheitlich einheimische Familien, demnach private Haushalte, die das Produkt direkt von den Bauernfamilien beziehen. Die Milch wird indes nur selten direkt verkauft, allenfalls an die Hotellerie oder Gastronomie. Bei den vergleichsweise geringen Mengen, die dabei abgesetzt werden, besteht allerdings das Problem strenger hygienischer Richtlinien, so dass die Milch später nochmals erhitzt werden muss.⁵⁹ Im Ellmauer Einzelhandel findet man ansonsten keine Produkte der Bauern aus der Gemeinde.

⁵⁸ Musikherbst Ellmau – <http://www.hotel-hochfilzer.com/de/angebote-musikherbst-ellmau.html> [24.7.2012]

⁵⁹ Gesprächsprotokoll Familie P

9.2. KONSUMATION

„Produkte bzw. Waren bilden den Gegenstand jeglichen Wirtschaftens. Eingebunden in den Kreislauf aus Wertschöpfung und Wertverzehr sind die Ergebnisse menschlicher Produktion und Objekte menschlichen Konsums.“ (ERMANN 2005, S. 69)

Marktforschungstrends zur Ernährung in Österreich

Da diese Arbeit die Rolle der Bauern und Bäuerinnen als Produzenten und Konsumenten durchleuchten möchte, ist es ebenso relevant, einen Blick auf das Lebensmittel-Konsumverhalten der ÖsterreicherInnen zu werfen. Dabei ist für die vorliegende Arbeit freilich vor allem die Entwicklung der Verwendung sogenannter „regionaler“ Nahrungsmittel interessant.

Schenkt man den Marktforschern Glauben⁶⁰, so werden den ÖsterreicherInnen heimische und klimafreundliche Lebensmittel immer wichtiger. Die Natürlichkeit von Lebensmitteln sowie die österreichische und regionale Herkunft sollen demnach für den Konsumenten ebenso von großer Bedeutung sein und eine immer wichtiger werdende Rolle einnehmen, obwohl das Vertrauen in die Unbedenklichkeit von österreichischen Lebensmitteln nicht mehr so groß ist. Das allgemeine Ernährungs- und Gesundheitsbewusstsein ist der Motivforschung folgend in den letzten Jahren gestiegen, vor allem bei Männern, die mittlerweile zu den Frauen aufgeschlossen haben und dieser Trend wird auch noch – so die Prognose – länger anhalten. Die Marktforscher beschreiben, dass die Attraktivität von Functional Food⁶¹, Fair-Trade- und biologischen Lebensmitteln sinkt und immer häufiger hinterfragt wird. Die Konsumenten wollen weniger, dafür wertvollere Lebensmittel zu sich nehmen. (vgl. KARMASIN 2009) Im Konsumverhalten der ÖsterreicherInnen kann der Widerspruch beobachtet werden, dass die Frische als wichtigstes Kriterium beim Lebensmitteleinkauf angesehen wird, die Entwicklung sich trotzdem in Richtung der Verwendung von Tiefkühlgemüse und Fertiggerichten sowie frischen Convenience-Produkten⁶² bewegt. Innerhalb dieser Trends besteht jedoch ein deutliches Interesse an saisonalen und regionalen Lebensmitteln, besonders auch in Verbindung mit dem Klimaschutz. (vgl. LEBENSMITTELBERICHT 2010, S. 89-100)

⁶⁰ Über die Bedeutung von Quantifizierungen qualitativer Ergebnisse lässt sich in den Kultur- und Sozialwissenschaften vorzüglich streiten. Gewisse gesellschaftliche Tendenzen – z.B. der Selbstwahrnehmung – sind aus diesen Studien jedoch bestimmt ablesbar, auch wenn sich darin erstaunliche Widersprüche auftun – oder genau deshalb.

⁶¹ Functional Food: Lebensmittel, das neben der Ernährung noch einen weiteren Zweck erfüllen (z.B. die Gesundheit fördern) soll – Duden 2012

⁶² Convenience Food:

a. Nahrungsmittel, das für die Weiterverarbeitung in der Gastronomie vorbereitet ist.

b. Gericht, das für den Verbrauch schon weitgehend zubereitet ist und daher für den Verbraucher eine Arbeitserleichterung bedeutet; Fertiggericht (Anm. z.B. abgepackter Salat) – Duden 2012

Konsumtrend „Regionalität“

87% aller ÖsterreicherInnen verwenden laut Umfrage regionale Lebensmittel in ihrem Haushalt; im Zuge dieser Entwicklung besteht auch die Bereitschaft, mehr Geld für regionale Nahrungsmittel auszugeben. Die Motive für den Kauf von regionalen Lebensmitteln sind dabei – abfallend in ihrer genannten Bedeutung – die „erwartete Frische“, die „hohe Qualität“, der „gute Geschmack“, die „Natürlichkeit“, das „Vertrauen in Produktion und Verarbeitung“, die „Unterstützung der Wirtschaft in der Region“, der „Umwelt- und Klimaschutz“ sowie „gesundheitliche Aspekte“. (vgl. ebd. S. 89-100) Im LEBENSMITTELBERICHT werden neben den Trends „New Fast Food“, „New Health Food“ und „Digital Food“ zwei „Food Trends“ genannt, die mit der Regionalität und Lokalität von Produkten zu tun haben.

Einerseits „Local Food“ unter dem Motto „Heimweh zuhause“. Hierbei wird von den Konsumenten die Anonymität globaler Massenprodukte vermieden und bevorzugt zu Lebensmitteln gegriffen, die von Klein- und Mittelbetrieben in der eigenen Region produziert wurden. Die Aufgabe des Handels lautet dabei nun, „nicht-massenproduzierte“ Produkte für die Masse herzustellen. (vgl. 2010, S. 100) Der andere Trend lässt sich an der stetig größer werdenden Konsumgruppe der LOHAS (Lifestyle of Health and Sustainability) festmachen. Darin nehmen „Ethical Food“, Bio und Fair-Trade eine grundsätzliche Bedeutung ein. Dieser Lifestyle wird aber vor allem durch „moralischen Hedonismus“ charakterisiert, der Gesundheit, Nachhaltigkeit und Ökologie mit Genuss, Individualität und Design zu vereinen versucht – ein nachhaltiger Lebensstil ohne Konsumverzicht. (vgl. SCHERMER 2010, S. 27)

9.2.1. EINKAUF

Lebensmitteleinzelhandel in Österreich

Innerhalb Österreichs spielt der Lebensmittelhandel die zentrale Rolle bei der Verteilung von Nahrungsmitteln.

Der Trend, wieder öfters zu Hause zu essen, brachte ihm dabei zusätzlich gute Gewinne, die Anzahl der Filialen im Einzelhandel nahm hingegen paradoxerweise ab. Der Markt in Österreich wird mit Rewe, Spar und Hofer von drei großen Unternehmen dominiert, die einen Anteil von mehr als drei Viertel des Gesamtumsatzes des österreichischen Lebensmitteleinzelhandels einnehmen. (LEBENSMITTELBERICHT 2010, S. 56)

9.2.1.1. Trends im Lebensmitteleinzelhandel

Eigenmarken und Diskonter

Die wichtigsten Trends des Lebensmittel-Einzelhandels sind die steigende Bedeutung des Diskontbereichs und der Eigenmarken. Der Erfolg der Diskonter in Österreich liegt dabei mehrheitlich in einem eingeschränkten Sortiment und einem sehr hohen Anteil an Eigenmarken-Produkten begründet. Eigenmarken zeichnen sich durch niedrige Preise und eine gute Qualität des Produkts aus, wobei verschiedene Typen davon existieren:

Von „No-Name-Produkten“, die bewusst im untersten Preissegment angeordnet sind, bis zu „Premium-Marken“, die hohe Qualität vermitteln sollen. Auf diese Entwicklung haben die klassischen Supermarktketten reagiert und setzen nun auch verstärkt auf preisgünstigere Produkte, die unter einer eigenen Marke geführt werden. Die bekanntesten Eigenmarken in Österreich sind dabei die hauseigenen Bio-Premium-Marken der großen Handelsketten. Diskonter haben im Gegensatz dazu bei der Ausstattung des Sortiments mit biologischen Produkten aufgeschlossen und gehören zu den größten Einzelhändlern in diesem Bereich in Österreich. Zusätzlich nehmen sie immer häufiger die neue Rolle der Nahversorger ein. (vgl. ebd. S. 60-61)

9.2.1.2. Die Sujets des „guten Geschmacks“ im Supermarkt

Ja! Natürlich vom Ursprungs-Bauern

Das Interesse für eine bewusste Ernährung ist also groß in Österreich. Die ÖsterreicherInnen achten darauf, welche Nahrungsmittel in ihrem Einkaufskorb landen – so berichtet zumindest die Motivforschung. Ob biologisch, regional, natürlich oder überhaupt nachhaltig; die ÖsterreicherInnen sind anspruchsvoll und informiert. Die heimische „Lebens“-Politik⁶³ und das Agrarmarketing haben auch genug dafür getan, dass Supermärkte oder Diskonter ohne eine eigene Bio-Linie heute kaum noch konkurrenzfähig sein könnten.

Der Erfolg der Supermärkte mit Bio-Produkten lässt sich anhand von Zahlen darstellen. Im Jahr 2009 betrug in Österreich der wertmäßige Anteil der Bio-Produkte an den Gesamteinkäufen 5,5 % und besaß eine Reichweite von 88% am österreichischen Lebensmittelmarkt, wobei allerdings 40 % der Haushalte für 80% des Bio-Umsatzes verantwortlich sind. (vgl. ROLLAMA 2010) Auf den Markt der Bio-Produkte 2009 hatte die sogenannte Wirtschaftskrise keine Auswirkungen, der Inlandsmarkt für Biolebensmittel ist innerhalb dieses Jahres sogar um 6,4 % gewachsen. Mitverantwortlich dafür wird allerdings auch die im Jahr 2009 auf den Markt gebrachte Bio-Marke von Hofer gemacht. Im Gegensatz dazu büßte der Bio-Fachhandel, wozu Bio-Supermärkte, Reform-Geschäfte und Bio-

⁶³ Da das Landwirtschaftsministerium heute so poetisch „Lebens“-ministerium heißt, ist demnach für die Landwirtschaftspolitik korrekterweise auch die Bezeichnung „Lebens“-Politik zu verwenden?

Fachgeschäfte gehören, deutlich Marktanteile ein. Der gesundheitliche Aspekt und der bessere Geschmack sind für die ÖsterreicherInnen die wichtigsten Argumente, die für den Erwerb von biologischen Produkten sprechen. (vgl. ebd 2010) Das Interesse der ÖsterreicherInnen und die hohen Erwartungen, die an Bio-Produkte gestellt werden, haben allerdings auch zur Folge, dass es immer mehr Menschen gibt, die diese Marken hinterfragen und der Glaubwürdigkeit des Labels Bio skeptisch gegenüber stehen. (vgl. KARMASIN 2009) Allein das Verkaufsargument „biologisch“ scheint nicht mehr auszureichen, so dass vom Lebensmittel-Marketing neue bzw. erneuerte Begriffe und Eigenschaften herangezogen werden, die mit qualitativ hochwertigen und folglich hochpreisigen Produkten in Verbindung gebracht werden. Um auf die Bedürfnisse der Kunden einzugehen, wird bei den aktuellen Entwicklungen in der Vermarktung der Fokus auf die Transparenz der lokalen Herkunft und Qualität gelegt.

Die Hofer Bio-Marke „Zurück zum Ursprung“ hat in dieser Entwicklung das Thema der transparenten Herkunft am deutlichsten aufgegriffen und ein Rückverfolgungs- und Qualitätssystem im Internet erstellt. Der Konsument kann dabei einen Chargencode auf seinem Produkt im Internet eingeben, um eine Auswahl von „Ursprungs-Bauern“ – samt Foto der Bauernfamilie – zu erhalten und nachzuprüfen, von wem sein „echte[s] Lebensmittel“⁶⁴ tatsächlich stammt. Die Bilder traditioneller Landwirtschaft spielen dabei eine große Rolle – man kann nicht nur den regionalen Ursprung der „Frischen Bio-Kitzbüheler Bergbauern Milch. Reine Heumilch“, also den Ort der Herstellung und Weiterverarbeitung zurück verfolgen, sondern auch die traditionelle und ursprüngliche bäuerliche Herstellungsweise soll vermittelt werden – wie der Name Zurück zum Ursprung auch impliziert. Dieses Bild wird dadurch unterstützt, dass die Begriffe Berg und Bergbauern in den Produktbezeichnungen aufscheinen. Eben diese Bezeichnungen werden auch bei der Bio-Marke bei MPreis, einer österreichweit weniger bekannten, da nur in Kärnten, Salzburg und Tirol ansässigen, Supermarktkette gebraucht. „Bio vom Berg“ vermittelt nach eigener Aussage eine „Qualitätsmarke der Tiroler Bio-Bergbauern“⁶⁵ zu sein. Dabei sind sie nicht die Einzigen, die sich die Bergbauern zu Nutze machen, sie scheinen sich als Symbol für traditionelle Produzenten besonders qualitativer Produkte derzeit allgemein einer großen Beliebtheit zu erfreuen. Das reicht bis zu einer exklusiven Bergbauernjoghurt-Limettenschokolade.⁶⁶ Doch die Alpen und ihre Bewohner als Sujet stehen nicht erst seit heute für heimische und natürliche Qualität. Schon um 1900 wurden industrielle Waren, vorrangig Milchprodukte, mit Almkulissen, lila Kühen, Hirtenbuben und Trachten beworben. In den 60er und 70er Jahren wurden dieses Österreich-Ambiente dann noch verstärkter eingesetzt, um sich ab den 80ern dann mit der „Bio-Welle“ in der Werbung zu verankern. (SANDGRUBER 1997, S. 181-83)

Zum anderen taucht die bereits genannte „Reinheit“ der Heumilch häufig als Attribut der

⁶⁴ PRÜF NACH! 100% Transparenz 100% Qualität – <http://www.wernerlampert.com/pruef-nach> [12.8.2012]

⁶⁵ Bio Alpin Genossenschaft – www.biovomberg.at [23.7.2012]

⁶⁶ „Reber Confiserie Chocolate Bergbauernjoghurt & Limette. Fruchttige Limettenfüllung auf feinem Bergbauernjoghurt-Trüffel“

Produktqualität im Supermarkt auf. Das hat schlicht damit zu tun, dass sich eine österreichweite ARGE Heumilch gebildet hat, die es als ihr Ziel sieht, Heumilch – d.h. lediglich silofreie Milch – am Lebensmittelmarkt zu positionieren. Dabei finden die Heumilch-Produkte mit den Eigenschaften „naturnah und traditionell“ einen Platz zwischen den biologischen und konventionellen Angeboten. Bei der „Billa Frische Bergbauern Heumilch“ wird nicht nur die Herkunft aus dem Salzburger Land und die „ursprünglichste[...] Form der Herstellung“ mit dem Zusatz „Bergbauern“ verkauft, sondern in der Heumilch-AMA-Plakette auf der Verpackung auch die „Frische“ und „Reinheit“ des Produkts – dass die Billa Heumilch-Produkte nicht biologisch erzeugt wurden, fällt nicht weiter auf.

9.2.1.3. „Die Industrialisierung der Tradition“⁶⁷

Das Diktat der Lebensmittelindustrie

Die Regionalität von Nahrungsmitteln wird im gesellschaftlichen Verständnis mit einem Produkt, das „nicht-industriell“ hergestellt wurde, gleichgesetzt (ERMANN 2005, S. 184). Die für den österreichischen Markt relevanten Lebensmittel-Händler sind Supermärkte und Diskonter, deren Stärke in dem breiten Warensortiment und der dauerhaften Verfügbarkeit dieser Produktvielfalt an einem Ort besteht. Die genannten Großmärkte verfügen in ihrem täglichen Sortiment über eine enorme Menge unterschiedlichster Produkte, deren Lieferung konstant eingehalten werden muss. So sind für die am österreichischen Lebensmittelmarkt allmächtigen Supermärkte und Diskonter lediglich Zulieferer bzw. Produzenten interessant, die diese Liefermengen gleichbleibend garantieren können. Die Frage nach der nicht-industriellen Produktion erübrigt sich wohl dadurch.

Handelt sich bei den in Supermärkten angebotenen Produkten um solche aus klein-bäuerlicher Herkunft – meist auch biologisch –, so spielen die wenigen marktdominierenden Handelsketten ihre Macht aus und diktieren die Preise beinahe nach Belieben. Die Bio-Marken und deren beworbene ökologische Grundsätze, die auch die Förderung der kleinbäuerlichen (Berg-)Landwirtschaft beinhalten, vergessen – sobald die Marke einen hohen Stellenwert genießt – dann schon einmal die Kalkulationen eines Preises, der die biologisch wirtschaftenden Bauern gerecht entlohnt. Da spielt die den Bio-Markt beherrschenden Marke „Ja! Natürlich“ nicht nur in der Gründung der ersten bedeutenden Bio-Marke 1994, sondern auch im Ausüben der Macht einer Monopolstellung eine entscheidende Vorreiterrolle. (vgl. HAID 2005; ARVAY 2012)

Als Vorbilder der Zusammenarbeit von Supermarktgiganten mit der kleinstrukturierten Landwirtschaft werden gerne zwei Beispiele genannt. Die bisher nur von MPreis vertriebene Marke „Bio vom Berg“ setzt auf die Herkunft aus Tirol. Sie wird als die erste Bio-Marke aus Tirol angesehen und „befindet sich in Besitz von Bauern“. Unter dieser Marke werden ausschließlich Produkte von Bergbauern

⁶⁷ vgl. KÖSTLIN (2004a)

vertrieben, sie grenzt sich somit nicht nur im Namen bewusst von der biologischen Landwirtschaft in der Ebene ab. (vgl. HAID 2005, S. 82-83) Auch die Marke „Zurück zum Ursprung“ von Hofer setzt auf höhere Auflagen – biologisch und Heumilch – als es das gewöhnliche Bio-Zertifikat abverlangt, dafür bestehen gesicherte Milchpreise für die liefernden Bauern.

9.2.1.4. Die regionale Lebensmittelversorgung

„Bei uns geht man einkaufen, nicht shoppen“

Supermärkte

Vor einigen Dekaden, als die Supermärkte die Greissler aus dem Lebensmittelvertrieb verdrängten, war dies noch kaum vorstellbar, aber heute positionieren sich die großen Food-Stores und Diskonter am Lebensmittelmarkt als regionaler Nahversorger und nicht mehr nur als „Super“-Märkte, die für den Großeinkauf genutzt werden.

Den traditionellsten Nahversorger unter den Handelsketten in Österreich stellt die Marke Adeg. Obwohl viele Geschäfte schließen mussten und das Unternehmen, das aus einer Kaufleute-Genossenschaft entstand, mittlerweile gänzlich zum Rewe-Konzern gehört, setzen die Verantwortlichen auch heute noch mit den Themen Regionalität und Nähe auf ihr Image als ländlicher Nahversorger – „Bei uns geht man einkaufen, nicht shoppen“.⁶⁸ In dieser Rolle wird versucht, auf Regionales und Bäuerliches zu setzen. Beispielsweise arbeiten einige Geschäfte von Adeg Niederösterreich mit der Direktvermarkter-Initiative „Gutes vom Bauernhof“ zusammen und bieten eine Bauernecke mit „frischen“ bäuerlichen Produkten aus der Umgebung an. (vgl. GvB 2012a)

„Vom Bauern“ im Ellmauer Einzelhandel

Auf der Suche nach einer Möglichkeit des Einkaufs von Lebensmitteln in Ellmau wird man schnell fündig. Es existieren, verursacht durch den Tourismus des Ortes, etliche Einzelhandelsbetriebe: zwei Bäckereien, eine Fleischhauerei, eine Obstbrennerei und ein Käsegeschäft. Doch die dominantesten Lebensmittelhändler sind, wenig überraschend, die Supermärkte des Ortes, wovon mit Billa und MPreis zwei bestehen. Spar und Hofer gibt es in Nachbargemeinden.

Die Supermärkte in Ellmau setzen neben dem Thema Bio stark auf das Attribut Regional. Wobei die Herkunft und die bäuerlichen Erzeuger die Regionalität der Produkte vermitteln sollen. Besonders beim Tiroler Unternehmen MPreis werden sämtliche Produkte „Aus Tirol“ als solche speziell ausgewiesen. Auf dessen Internetseite gibt es ganze Rubriken zu den Themen Regional, Saisonal, Biologisch etc., in denen die Hersteller in Interviews über ihre Produkte und deren Erzeugung zu Wort kommen. Bei einem tatsächlichen Einkauf bei MPreis sind dann die Anzahl und Preissumme der

⁶⁸ Adeg Österreich – http://www.adeg.at/Startseite/Startseite/ad_Homepage.aspx [12.6.2012]

gekauften „regionalen Produkte“ am Kassabon unten nochmals gesondert angeführt.⁶⁹ Produkte von Bauernfamilien aus Ellmau oder der Region werden in den Ellmauer Supermärkten allerdings keine angeboten. Der Markt des Unternehmens MPreis in Wörgl verkauft jedoch Weichkäse aus „kleinbäuerlicher“ Erzeugung von Herstellern aus der Umgebung. Im Lebensmitteleinzelhandel in Ellmau treten somit keine ausgewiesenen von Bauern aus der Gemeinde stammenden Produkte – mit Ausnahme des bereits genannten Käseladens – in Erscheinung. Vereinzelt wird beim Metzger in Ellmau die lokale bzw. regionale Herkunft des Fleisches angeschrieben. Auch sogenannte traditionelle Spezialitäten der bäuerlichen Küche werden im dörflichen Einzelhandel nicht angeboten, lediglich bei touristischen Veranstaltungen wie dem „Langen Dienstag“ in der Sommersaison und am zweimal jährlich stattfindenden Bauernmarkt kann man diese kaufen.

9.2.2. EINKAUFEN

„Das Netzwerk ‚Markt‘ ist demnach nicht etwa eine Verknüpfung zwischen bereits vorhandenen Entitäten, sondern ein Beziehungsgeflecht, das erst Aktanten (Produzenten, Konsumenten, Markt-Regeln und Produkte) hervorbringt.“ (ERMANN 2005, S. 46)

9.2.2.1. Quellen des Einkaufs der Ellmauer Bauernfamilien

Die Ellmauer Bauernfamilien erzeugen eine große Vielfalt an Produkten, die für den Eigenverbrauch genutzt werden. Selbstversorger sind sie allerdings, wie bereits erwähnt, schon lange nicht mehr, weshalb natürlich die meisten Produkte zugekauft werden müssen. Interessant ist somit nicht nur, ob Produktion und Konsumation einen Zusammenhang haben, sondern auch, ob eine Beziehung zwischen Verkauf und Einkauf besteht.

Dabei nehmen die Orte und Quellen des Erwerbs von Nahrungsmitteln eine wichtige Position in der Betrachtung dieses Verhältnisses ein. Als Produzenten sind die Bauernfamilien Experten in Sachen Nahrungsmittel. Nicht nur als Erzeuger bei der Produktqualität, auch als Verkäufer mit dem Wissen über die Möglichkeiten des Vertriebs und Erwerbs.

Fleisch

Die Familien, die Frischfleisch zum Verkauf erzeugen, erwerben selbstverständlich kaum welches aus dem Handel. Falls doch, wird dieses oft – wie auch bei den anderen befragten Bauernfamilien – bei Bauern, bei Verwandten oder ausgewählten Metzgern oder Händlern im Ort oder der Umgebung geholt.

⁶⁹ MPreis Produktvielfalt – <http://www.mpreis.at/produktvielfalt/aus-tirol/index.htm> [1.7.2012] und Teilnehmende Beobachtung in Ellmau – 14.2.2012

- B Rindfleisch hol i a meistens bei meim Bruada. Der mocht des a, so Pakete oafoch. Jo ondere Sochen? Supermarkt? Jo, i foah ob und zua noch St. Johann zum Hofer oda so. Oba ansonschtn kauf i groschteils im Ort ein a. Vom Metzger wo i fir die Jausn oafoch auf Reserve wos do hob. Ansonsten... Speck hob i a von meiner Schwester teilweise [...]
- L Oder auch wenn I jetzt zum Metzger geh und I mecht a Kalbfleisch ham – wos wir jetzt selba net hom – dann mecht I scho wissen von welchem Hof des des is. Des passt nochan. Oder es is a der Huaber-Metzger in St.Johann oder in Kitzbühel. Wenn I frog oder es is ongschriebn.

Milchprodukte

Milchprodukte erzeugen die Bauernfamilien meist selbst, auch wenn Milch nicht ihr Haupterzeugnis ist. Besteht der Bedarf, diese zu kaufen, bilden Eltern bzw. Schwiegereltern oder andere Familienmitglieder die Quellen für den Erwerb von Butter und Topfen. Oftmals werden auch die Märkte von „TirolMilch“ in Anspruch genommen. Da die befragten Bauernfamilien, wie die Mehrheit der Milchbauern dieser Region, an das besagte Milchverarbeitungsunternehmen in Wörgl liefern, haben sie die Möglichkeit anhand eines Rückverrechnungssystems Produkte zu einem besseren Preis zu erstehen.

- M Mit die MÜchprodukte, wos MÜch, Käse und so anbelangt, da ham ma die Möglichkeit a bissl günstiger über die TirolMilch, da gibt's die TirolMilch-Märkte.
- B [...] und eben von dahoam kriag ich auch Butter und de Sochn und ansonstn bei Butter und Joghurt und de Sochen is natürlich durch de MÜchlieferung natürlich logisch, doss i ma die von der Molkerei zruck hol und doss des TirolMilch-Produkte sein miasn. [lacht] Do kreag ma Probleme. [lacht] Egal ob Joghurt oda Sauerrahm oder egal wos.

Die Butter wird von einer Familie auch mal bei einem speziellen Händler gekauft, der etwas weiter entfernt liegt, da diese an die Qualität der eigenen Butter heranreicht.

- P Die Butter wird beim „Plangger“ gekauft, wenn wir keine Zeit zum Selbermachen haben, was sehr aufwändig ist. Sie is eine ähnliche Butter wie unsere eigene.

Der Käse kommt oft von Sennern oder Bauern, Geschwistern, einem Bauernmarkt oder auch dem „Wilder Käser“-Käseladen im Ort.

- L Oder an Kas kauf ich a bei an Bauern. Den frier ich dann ein und schneid ihn ganz klein auf. Für die Pressknödel oder die Kasspatzle. Dann woas i, das is der Kas.

L Aber des is St. Johann unten, da fahr I ganz gern hin. Des is cool. Da stehen voll viel Standln. Der eine hat den Kas den ma recht gern megen, auch an Frische-Käs. Weil den Koch-Kas den ham ma von der Alm, den krieg ma im Herbst vom Senner.

Wie man sieht, spielen Verwandte und auch Bekannte eine wichtige Rolle im Bezug von Nahrungsmitteln. Unterschiedlichste Produkte werden, u.a. obige Aussagen von B zu Fleisch- und Milchprodukten zeigen das, untereinander weitergegeben oder verkauft.

B Teilweise kaf i des scho beim Bauern. Die Butter zum Beispü kaf i bei meiner Schwester, die mocht selba Butter. [...] Oder doss ma von Bekonnt mol wieda wos kriagt. [...] Fleisch kriag i oft vom Bruada und da Schwesta, also de hom des a selba und eben von dahoam kriag ich auch Butter und de Sochn [...]

H Jo, bis jetzt hom ma oiwei... da Schwoger is oiwei auf der Olm oben gwesn und da homs an Teich ghobt und da homs a Forelln ina ghobt. Also do homma immer... [lacht laut]

Aber auch bei der Verfügbarkeit von Produkten wird man informiert. Kennt man jemanden in einer Fleischerei, dann bekommt man, wenn das Fleisch einmal billiger ist, eine größere Menge Wild angeboten.⁷⁰ Die Kontakte für Bezugsquellen durch die Großfamilie reichen auch über Landesgrenzen hinaus. Erdbeeren, Fisch, Paprika oder in Einzelfällen auch mal Stroh für die Rinder kommen dann aus Ungarn.

Doch nicht nur die befragten Familien profitieren von ihrer weitverzweigten Familie, auch sie verschenken Produkte, beispielsweise als Dankeschön nach erbrachter Hilfe der Familienmitglieder beim Heuen, an Verwandte und Bekannte.

H Jo, Butter schenk i a her. ...Topfn schenk i a her [lacht schallend] Des is net wirtschaftlich. [lacht schallend weiter] Jo des mog eigentlich jeder gerne, wenn ma des schenkt.

L Die Schwiegerleit und mein Mann hat noch an Haufn Gschwister, die helfen uns beim Heign und die werden dann dafür belohnt. Da darf dann jeder nehmen was er braucht. Wir sie froh um ihre Hilfe und sie sind froh wenna a Fleisch haben. Eine Hand wäscht die andere, so ungefähr.

Für Produkte, die für die teils großen Bauernfamilien in umfassenderen Mengen gekauft werden, gibt es weitere Quellen des Einkaufs. Dazu zählen die bereits genannten Märkte von TirolMilch oder Bauerneinkaufsgemeinschaften und Großhändler, deren Angebote und bessere Preise bei Großmengen sie dem Supermarkt vorziehen lassen.

⁷⁰ Beobachtungsprotokoll Familie P

H Nnm, mia hom... wia sogt ma zum Sinnesberger, Großhondl oder. Des is a Großhondl. I muaß dazuasogen, wir sind jetzt sieben Leit dahoam, also ochte [lacht] und mia essen Mittag eigentlich olle miteinander, deshalb wird des eigentlich olles in großen Mengen einkaft. I kaf so kloane Mengen net. Des is für mi net rentabel, do kimm i net weit.

Käse und Wurscht. Kaufts ihr das da in einem Geschäft?

Des kaf i eben a im Großhondl. Oba do wernd die großen Stongen kauft.

P Das Salz: Da hab ma so a Bauern-Einkaufsgemeinschaft, da war des im Angebot.

Gezielte Möglichkeiten des Nahrungsmittelerwerbs, die von den befragten Bauernfamilien in Anspruch genommen werden, sind exemplarisch ein Müller in der nahegelegenen Marktgemeinde St. Johann, bei dem das Mehl für das selbst gebackene Brot bezogen wird, und der Bauernmarkt in der selben Gemeinde. Es kommen zudem regelmäßig Händler und Lieferanten aus anderen Bundesländern in die Region, um Produkte zu verkaufen, die in dieser Gegend nicht erzeugt werden.

L [...] Wenn jetzt der „Blacky“ kimmt von der Steiermark, wegen Gemüse oder Obst. Und jetzt in St.Johann unten ist ein Markt am Freitag, da geh ich wirklich gern hin, der hat super Gemüse, der hat total schene Kartoffeln a, wo die Kartoffel, dann auch nach a Kartoffelfarbe ausschaut und nicht weiß und wässrig. Des is ma scho wichtig.

M Wir hom zum Beispü an Händler von Gollern, da logan ma im Herbst die Kartoffeln ein oder an Zwiebel. Do hom ma jemanden Speziellen. Und es kimmt a ollwei wieder amoi aus dem Bodenseegebiet die Firma „[...]“. Die hom Äpfel, die kamma im Keller a gonz guat logan.

Supermarkt und Diskonter

Doch vergessen werden darf in dieser Arbeit natürlich nicht auf den Supermarkt oder Diskonter als populärsten Ort des Lebensmittelkaufs in Österreich. Selbstverständlich gehen die Bauernfamilien auch dort dem Nahrungsmittelleinkauf nach. Gleichwohl es mitunter in keinem so großen Umfang ist, wie der des durchschnittlichen österreichischen Lebensmittelkonsumenten, darf diese Quelle nicht vernachlässigt werden. Der Supermarkt nimmt auch im Alltag der Bauernfamilien eine bedeutende Rolle ein – womöglich gar eine so selbstverständliche, dass auf sie im Gespräch nicht weiter eingegangen wurde.

Eine der Bäuerinnen berichtet, dass nur dann im Supermarkt eingekauft wird, wenn man schnell was braucht. Eine andere Bäuerin sagt, dass sie „ansonsten [...] hauptsächlich da bei den Supermärkten [einkauft]“⁷¹. Wieder eine andere Bäuerin beantwortet die Frage nach dem Einkauf im Supermarkt mit „Ja, natürlich. [...] Kaufen wir auch genug.“ Den Weg nach St. Johann bestreiten scheinbar mehrere Bäuerinnen für ihren Einkauf, eben auch zum Diskonter „Hofer“.

⁷¹ Transkript Bäuerin M

P **Supermarkt?**

Kaufen wir auch genug.

Beim MPreis sind auch Tiroler Produkte.

Wir kaufen TirolMilch und bemühen uns „Zurück zum Ursprung“ zu kaufen. Aber nicht nur weil wir des mochn. Sondern sie sind wirklich gut, von der Qualität. Sind einfach eine gute Qualität.

P & P² **Weshalb Supermarkt?**

P²: Wenn man Suppe, Kompott oder sowas braucht, dann geht man schon.

P: Ja, natürlich.

Wir kaufen keine Fertigprodukte, Normalfertigprodukte im Supermarkt, aber es kommt schon vor, dass wir a Leberkasemmel kaufen oder Tiefkühl-Pizza holen.

Es wird somit auch bei den Produkten aus dem Supermarkt darauf geachtet, Tiroler und regionale bzw. Produkte von Unternehmen zu kaufen, die man auch beliefert. Neben der Qualität der Produkte nehmen das Vertrauen und Herkunft demnach auch beim Einkauf im Supermarkt eine besondere Wertigkeit ein.

Doch auch auf persönliche Kontakte zu anderen Bauern wird im Erwerb Wert gelegt. Um sich ein bestimmtes Produkt zu beschaffen, werden diese dann gerne in Anspruch genommen. Da man den Erzeuger und seine Produktionsweisen persönlich kennt, wird den Produkten großes Vertrauen geschenkt. Jedoch werden die Produkte, die in der Region erwirtschaftet werden, von den meisten Familien selbst erzeugt.

M **Kauft ihr bei anderen Bauern ein?**

Naja, bei ins is jetzt koa so a Gemüseregion, oder so. Die hom jo a hauptsächlich söwa a MÜch oder mochen Fleischpakete. Und Fleisch hom ma eh söwa. Also is die Möglichkeit net gegeben.

L Des schätz I schon sehr, dass I woas woher des is. Wenn wir dann zu wenige Eier habn, zu Ostern zu Weihnachten zu Festtag, dann schau I schon auch, dass I zu am anderen Hof geh.

Zusammenfassend kann man sagen, dass die Bauernfamilien ein bemerkenswerte Vielzahl an Quellen nutzen, von denen sie ihre Produkte beziehen. Es ist schon fast ein ausgeklügeltes Netzwerk von Beschaffungsmöglichkeiten, das die Bäuerinnen beim Einkauf angelegt haben.

9.2.3. KONSUMIEREN

9.2.3.1. „Qualitätsprodukte“

Die Bedeutung von biologisch, regional & saisonal in der Konsumation der Bauernfamilien

Die Motivationen für eine bestimmte Kaufentscheidung der Bauernfamilien sind vielfältig. Dabei ist die Einstellung zur Ernährung, die durch die eigene landwirtschaftliche Produktion geprägt wird, ein nicht unbedeutender Aspekt. Unterstützt wird dies zudem durch die Art der Landwirtschaft, die von den Familien betrieben wird: Der biologische Landbau.

Die Eigenschaften Biologisch, Regional, und Saisonal werden in der Konsumation als bedeutende Positionen angesehen, die jedoch die Grundlage für zwei darüber hinaus gehende Kriterien bilden: Geschmack und Gesundheit. Begriffsübergreifend wird bei den Bauernfamilien dann von „Qualität“ gesprochen, die ihnen bei den Nahrungsmitteln sehr wichtig ist.

Diese besagte Qualität ist den Bäuerinnen bei ihren Produkten von so großer Bedeutung, dass für qualitätswerte Nahrungsmittel auch höhere Preise in Kauf genommen werden.

P Der Preis is halt. TirolMilch ist nicht billig. Ein paar Cent Unterschied is eigentlich, was wir für unsere Gesundheit und so ausgeben. Das sparen wir bei di Urlaub. Da fahr ma net oft.

M **Wird es in Kauf genommen, dass Qualität teurer ist?**

Jo, jo. Wie soll i sogn. I bin jetzt koane, die wos so extravagante Sochen einkauft. I brauch kane bestimmten Pastetchen, und dies und dos. Man hot halt oanfoch seine Produkte. I bin jetzt koane die so exklusiv kocht. Deswegen geht sie des dann scho aus, hauptsächlich Grundnahrungsmittel und des wos ma holt so braucht...

L Ja genau! Der Preis ist dann ah nebensächlich. Da ist uns einfach wichtig, dass wir wissen was wir ham, dass des a guate Qualität is.

B **Wenn man darauf achtet biologisch und regional zu kaufen, ist das mit dem Preis dann nicht so wichtig?**

Na sicha, is ab und zua moi der Preis etwos höher, oba wenn i ma donn wieder denk wos monchmol... wos donn von der Pflonze wieder weggschmissen wird. Wennst jetzt nur des kafst wost donn a brauchst oda die Menge kafst diest brauchst, dann kummst vom Preis, is vom Preis a nit vü anders.

Gedanken machen sich die Bäuerinnen auch über den Stellenwert der biologischen Landwirtschaft und ihrer Erzeugnisse in der Gesellschaft. Der Wert des biologischen Produkts und der finanziell und arbeitsintensiveren biologischen Produktionsweise sei nur schwer zu kommunizieren:

L. & P Des kennen eigentlich de wos kafn net, di wissn des im Prinzip eigentlich net, warum... des so teuer is.
Des is des.

P: Es muss net immer des Lebensmittel des billigste, das allerbilligste sein. Olles Ondere soll des Billigste sein.

L: Na, na. Es gibt ja viel Familie di wos die auf jeden Euro schauen müssn, den se ausgeben. Es is anet so, doss a jeder fohrt und sogt: des kaf und des kaf. Die meisten Leit würdn oiwei Bio greifen, wens den gleichen Preis hott, oba irgendwo miassns auf des... na jetzan um an Euro mehr gib i nit aus.

P: Jo, so denken de. Des is des.

Der fehlende Bezug vieler Konsumenten zur Produktion von Nahrungsmitteln wird als Grund für die mangelnde Bereitschaft genannt, mehr Geld für qualitative – also biologische – Produkte auszugeben.

P Weil wenn i in der Stadt leb und ich arbeite im Büro, dann mach ich mir nicht so viele Gedanken darüber wie der Bio-Bauer da überleben kann oder nicht.

Das Bewusstsein und das Verhalten der Konsumenten im Umgang mit Ernährung wird genau beobachtet und hinterfragt. Einerseits wird von Personen berichtet, die verschwenderisch mit Nahrung umgehen und sich keine Gedanken darüber machen, was und wie sie konsumieren:

B Wenn ma heit schaut, wos weggschmisen wird an Lebensmittel, wenn die vorher scho denken würden wos brauchen und des kaufn würden wos brauchen donn kennnts a ruhig wos qualitativ Höheres kafn wos teurer is. Eine ausm Dorf bringt ma oft amoi a bissl a Brot fir die Hihner. Sonst kriegts eh keiner, weil die anderen Tiere fressens donet. Des sind oft ganze Brote, da fehlt oft so a Stück und des alles landet im Müll. Des is a Wahnsinn wos da weggschmisen wird. Des is echt schlimm. Do wär besser wens net die günstigen Brötchen im Zehnerpack kafn sondern nur die drei Brötchen kafn dies brauchen und donn kennnten sie sich ondere kafn. Weil wenn i des Brötchen einzelnd kaf donn kostets ja mehr als wie wenn i zehn Stück kauf. Oba wenn i nur drei brauch, donn kann i a drei einzeln kafn. Is mei Meinung.

Andererseits beurteilt man die Menschen in der heutigen Gesellschaft als Konsumenten mit einem ausgeprägten Bewusstsein und Wertesystem bezüglich der Ernährung. Essen sei im Gegensatz zu vergangenen Zeiten und zu anderen kulturellen und politischen Systemen heute eine bewusste Entscheidung und Ausdruck von Individualität. Zudem wird der gesellschaftliche Wandel des „Images“ von Bio-Konsumenten und -Produzenten besprochen:

P Im Kommunismus hat man gegessen, was da war, was produziert wurde.

P² & P P: I glaub, überhaupt dass über die Ernährung sich jeder Gedanken macht. Früher hat man gegessen, was man am Tisch hat, fertig. Jetzt machen wir uns durch die Gesundheit und das Gesundheitssystem, da machen wir uns Gedanken darüber was wir essen, Und das Essen, das kommt von den Bauern.

Und wenn der Bauer drauf schaut was gute Qualität ist, dann krieg ich auch gute Qualität.

Und dadurch sind einfach die Werte dann da.

Ist dieses bewusste Ernähren eine neue Erscheinung?

P²: I sog amoi zehn Joar.

P: Ja.

P²: Oba Gschichtn vom Essen hots oiwei scho geben. Schau des woas i als Kind scho, oiwei Trennkost und dann die Bio-Linie da vom Perlinger. Des moan i, des is scho dreißg Joar oit. Nur er hat Pleite gmocht nochan. Wohrscheinlich hot a do ...

Es war noch nicht die Zeit dafür gekommen.

P²: Jo, zu fria.

Wenn oana gsogt hot, i iss bio so und so. Da hams gmoant, bei dem feits am Kopf oben und nit am Bauch unten. Und heit hot des eigentli scho an Status des Bio. Oder?

Die Attribute der Qualität

Qualität bedeutet, dass die Produkte den Erwartungen – im Fall der Bauernfamilien, den hohen Erwartungen – entsprechen. Da sind unterschiedliche Attribute mehr oder weniger bedeutend, doch die Qualität des Produkts in ihrer Gesamtheit muss passen. Diese verschiedenen Qualitätsmerkmale überschneiden sich daher auch an etlichen Grenzen der Begrifflichkeiten und Eigenschaften, weshalb für eine bessere Übersicht versucht wird, diese anhand von Kategorien zu beschreiben.

Biologisch

Hinter der hohen Qualität von Produkten aus der biologischen Landwirtschaft verbirgt sich ein großer Aufwand für die Bauernfamilien. Zu dieser höheren Wertigkeit des ökologisch erwirtschafteten Produkts stehen diese dann aber auch, was sich unter anderem in der Konsumation äußert.

M Ja erstens is a guates Gefühl und zwoatens: wenn man so selm biologisch produziert, dann macht des a oanfoch Sinn wenn mans dann biologisch einkaft. [...] Und i bin a überzeugt, dass die Kontrollen bio a wirkli bio is. Also, dass ma do mit am guaten Gfüi...

Bei nicht selbstproduzierten Nahrungsmitteln wird demnach auf die biologische Produktionsweise geachtet. Die eigenen Erzeugnisse sind ohnedies biologisch.

H Regional kaf ma eigentlich ein, biologisch, ja..., i moan, Fleisch des hom ma söm, Butter, des homma jo olles söba. [...] Wir kafn scho bio, woi. Des kaf ma scho. Wir schau do bei die Äpfl und bei de Kartoffln. Mia baun zwoar Kartoffln oun, oba hom oiwei z´wenig. Do schaut mar a dos de von do san und biologisch.

Biologisch & Regional

Biologisch ist jedoch nicht immer das wichtigste Kriterium in der Auswahl der Produkte. Die regionale Herkunft spielt dabei oftmals eine bedeutendere Rolle bei der Kaufentscheidung.

B Bio!? Net unbedingt Bio. Oba i schau auf jeden Foi eben, doss i jetzt net vo irgendwoher wos hob. Also wenn i irgendwie die Möglichkeit hob, vasuach i oanfoch, wenna net aus der Region is, wenigstens Tiroler also Österreichische Sochen, so zum Sogen. I hob mi jetzt donn a glei schon mit den Tiroier Kartoffln eingedeckt. Ob die jetzan genau Bio sind, des woas i goarnit. Do hob i mi jetzt nit so drum gekümmert.

Den Bauernfamilien haben die Erfahrungen gezeigt, dass Bio nicht gleich Bio ist, weshalb sie beim Kauf dann auch auf die genau Herkunft des biologischen Nahrungsmittels achten.

P & P² P²: Do sind Äpfei, total schene und die oan siach i des sind steirische Äpfei; nimm i dia.

Würdest du italienische Bio-Äpfel nehmen oder steirische?

P²: Würd ich steirische vorziachn. Ja, Bio-Datteln. Des kummt a oiwei Bio.

Der hat vielleicht einmal im Leben an Kontrollor gsehn.

P: Bei dem Ehec-Skandal mit den Gurken. Da hat man gsehen, dass bei uns die Bio-Kontrolle viel strenger sind als in Spanien zum Beispiel. Und wenn man bei uns ganz normales Obst kauft, das is immer noch besser als spanisches Bio.

Regional & Bäuerlich

Produkte, die aus der Region kommen, werden mit vielen positiven Eigenschaften verbunden. Konkret werden drei Aspekte als Vorteile der Regionalität genannt: Kurze Transportwege, die Wertschöpfung bleibt in der Region und man möchte „die Berufskollegen [Anm.: die Bauernfamilien] a wieder stärken.“⁷²

H Ja, genau. Mia schauen, dass die Sachen aus der Gegend sind.

Was ist der Hintergrund dafür?

Jo, des is eigentlich guat fir die Wirtschaft, doss des hergnommen wird, wos do produziert wird.

Erschtens host koane longen Onfohrtswege,... Jo des is eigentlich.

M Man wü ja die Berufskollegen a wieder stärken und Wertschöpfung in der Region lossen.

L Wir möchten andere Bauern leben lassen. So wie ars uns des Fleisch abnehmen oder an Butterrahm, wenn der Schwiegervater wieder a bissl mehr davon hat, dass er den uns dann gibt.

⁷² Transkript Bäuerin M

Bäuerlich, Schmackhaft & Haltbar

Regionale Produkte zu verwenden, bedeutet für die befragten Familien demnach auch die Produkte von Bauern aus der Umgebung zu kaufen. Jedoch geht es dabei nicht ausschließlich um wirtschaftliche Motive, man kauft auch die Qualität der Nahrungsmittel. Vertraut man auf die Produkte – somit auch auf die Produktionsweise – der Bauern aus der Umgebung, so setzt man grundsätzlich auf die Qualität seiner eigenen Produkte und vertraut auf die eigene Wirtschaftsweise. Die Nahrungsmittel weisen im Unterschied zu anderen Produkten ganz spezielle Merkmale der Qualität auf; beispielsweise wenn das Fleisch bei der Zubereitung nicht „eingeht“ und die Butter und der Käse besser schmecken, frischer und länger haltbar sind.

- L [...] Oder dos es a Milchkalb is, das I da a gscheides Fleisch hob. Das net schrumpft. Und nimmer mehr fir Sechse oder Ochte, oder so. Und des hat vielleicht a a bissl was mit Bio z'toan. Wenn die so schnell herrenna, dann is des olles wassrig. Und dann geht des olles ein, wennst es kochst.
- B Jo, genau. Das Regionale einfoch nit im Supermarkt kriegst oda eben scho a im Supermarkt. Oba eben so di Sochen wenn i jetzt die Butter hernimm oda in Speck da woass i oafoch donn wo's herkimmt, was drinnen is und es schmeckt oafoch a anders. Jetzt nix gegen a Butter vom Gschäft, oba di is nix gegen a ondere Butter, wenn die vom Bauernhof is. Ob sie genau so frisch is. Es is a di Hoitboakeit, die ondere hoit natürlich net so long. Do muasst donn a amoi a Stick eingefriarn. Wenn i di auft Nocht rausgiab und in da Fria is si a wieder wie frisch, also. Des is ma eigentlich liaber als wie wenn des sonst dahoit.
- L Da ist uns einfach wichtig, dass wir wissen was wir ham, dass des a guate Qualität is. Dass uns der Kas hebt. [...] Des was ma nit hobm, des schau i schon wo ma des her kummt.

Regional & Saisonal

Doch was ist regional für die Ellmauer Bauernfamilien? Ein Sölllander, ein Tiroler oder ein Österreichischer Apfel? – oder fast schon ein Politikum: Ist der Südtiroler ein regionaler Apfel? Tirolerisch und Österreichisch werden meist genannt, wobei sich ein Bauer die Frage nach den Grenzen von Region und Regionalität⁷³ stellt.

- P & P² Regional ist sehr wichtig. Mir ist es sehr wichtig. Das es von hier ist. Tiroler, Österreichisch.
P²: Bio, regional. Man kauft zum Beispiel Südtiroler Äpfel oder gern Südsteirische Äpfel.
Jetzt weiss i net ob des jetzt als regional gilt.

⁷³ „Eine weitere Schwierigkeit bei der Anwendung von Regionalitätskonzepten auf die Herkunft von Nahrungsmitteln liegt darin, dass die normative Einschätzung, ob ein Produkt aus ‚der Region‘ kommt, nicht nur vom Standort der jeweiligen Produzenten und Konsumenten, sondern auch von der Art des Produkts selbst abhängt.[...] Vielmehr ist Regionalität als diskursive Orientierung zu sehen, die nur qualitativ beschreiben, verglichen und beurteilt werden kann. Das hier verwendete Begriffsverständnis von Regionalität umfasst sowohl die *Kenntnis der Herkunft* eines Produkts als auch die *Nähe dieser Herkunft*.“ (ERMANN 2005, S. 66-67)

Bei spanischen Äpfeln ist es dann allerdings eindeutig:

P Aber man kauft net gern spanische Äpfel. Na, kauf ich gar nicht. Kauf ich nie.

Regionalität wird dabei oftmals mit saisonal gleichgesetzt. Die Grenzen der Zuteilungen der Produkte verschwimmen hierbei augenscheinlich. Reis und Bananen sind in Ellmau „selten“ regional und saisonal – auch nicht im Sommer. Ist Reis aus dem Garten von einer Freundin der Bauernfamilie aus Südfrankreich regional?

P & P² P: [...] Hab i heuer Reis eingekauft?

P²: Kaft host ihn nit. Reis ist von der Andrea gewesen, die hat selber im Garten in Frankreich. I mog kan. Vitamin C hab ma anders wo, im Sauerkraut.

Oder sind Erdbeeren, die von den Eltern aus der ungarischen Heimat mitgebracht, eingefroren und dann im Winter gegessen werden, regional und saisonal? Bereits die modernen Konservierungsformen bereiten Probleme in der Zuordnung.

P & P² P: Ja, wir essen keine Erdbeeren im Winter.

P²: Na schon.

P: Na, wann hast du welche gegessen.

P²: Wennst du ihm bringst.

P: Nit so lang her haben wir Erdbeerkuchen gemacht. Aber das sind unsere Erdbeeren oder besser gesagt, im letzten Sommer haben wir von Ungarn Erdbeeren bekommen und die habe wir nicht alle verarbeiten können und die hab ich eingefroren. Von denen haben wir welche hergenommen.

Sowie die spanischen Tomaten offensichtlich für typisch „nicht-regional“ stehen, sind, da sie von mehreren Bäuerinnen als Beispiel genannt wurden, auch die Erdbeeren im Winter scheinbar ein Symbol für ein nicht-saisonales Produkt.

B Und ansonsten schau i wirklich a beim Einkauf dos i koane Erdbeeren zu Weihnocht. Des moch i eigentlich prinzipiell, hob i noch nia g´mocht. Und moch i jetzt eigentlich noch bewusster. Muss i gonz ehrlich sogen.

Saisonal

Die technischen Möglichkeiten der Aufbewahrung von Nahrungsmitteln, wie das Tiefkühlen der Produkte, hat die Palette der Produkte, die im Winter – somit außerhalb der Saison – konsumiert werden können, beträchtlich erweitert. Die Frische der Nahrungsmittel ist ein bedeutendes Kriterium für die Bäuerinnen und die Qualität von eingefrorenen Produkten wird dabei kritisch betrachtet.

H Weil wenn du jetzt an frischen Kohlrabi isst oder was Eingforenes isst, donn is des scho was onderes. I moa, des was du kochst, da nimmst jo olles frische Lebensmittel her.

Große Zustimmung findet auch die durch technische Errungenschaften gewonnene Vielfalt der Küche in den Wintermonaten. Manch eine Bäuerin ist besonders erleichtert, dass das Essen heute nicht mehr nur auf saisonalen Produkten beruhen muss, die über die karge Jahreszeit haltbar gemacht werden können.

P Ich kann net den ganzen Winter nur Sauerkraut und Bohnen und schwarzen Rettich essen.

Auch im Sommer werden exotische Früchte wie Datteln, Reis oder Bananen gegessen, die als nicht-saisonal gelten, jedoch auch nicht als regional bezeichnet werden können.

P Das einzige was ich kauf was von weit weg is ... Datteln. [...]

Auch die Anforderungen der Feriengäste sind hoch. Um den Urlaubern etwas zu bieten, werden von der Bäuerin auch gelegentlich nicht-regionale und -saisonale Produkte zum Frühstück serviert, die die Bauernfamilien im Winter sonst selbst nicht essen.

P Im Winter, wenn ich Gäste hab dann kauf ich die kleinen, aber auch meistens Bio-Cherry-Tomaten und die kommen nicht aus Österreich. Aber das ist nicht für uns, das ist für die Gäste.

Die Saisonalität ist jedenfalls ein Thema bei den Bäuerinnen, die große Umstellung bzw. ein großer Verzicht findet über die Wintermonate allerdings nicht statt. Zudem ist durch die ausgeprägten Konservierungsmethoden, die auch im Sommer eine nicht mehr wegzudenkende Rolle einnehmen, die Bedeutung der saisonalen Produkte ohnedies heute nicht mehr besonders hoch. Doch die nicht nach der Saison der Produkte ausgerichtete und daher im Vergleich zum vormodernen Alltag der Bauernfamilien vielseitige Essenszubereitung im Winter dient nicht nur dazu, den Geschmack der Bauern und Bäuerinnen zu befriedigen, sondern vor allem wird dies auch für die Kinder gemacht.

Saisonal & Gesund

Bei der Regionalität und Saisonalität von Nahrungsmitteln wird für die Kinder auch schon ein Produkt gekauft, dass man sonst weniger konsumieren würde. Dabei wird jedoch nicht vergessen auf das Bio- und Fair-Trade-Siegel zu achten.

P Na ich schau schon, dass es im Winter... essen wir Bananen. Aber Fair-Handel. Besonders wenn der Kleine isst. Der mog ja gern Bananen und dann hab ich außerdem Fair-Bananen immer. [...] Mandarine hab ma schon gekauft, für den Buabn.

L Ja. Durch die Kinder muss schon einmal eine Melone her, oder eine Ananas.

Bei den genannten Nahrungsmitteln handelt sich um exotische Früchte, die im Zusammenhang mit der Gesundheit der Kinder gesehen werden. Diese spielt bei der Ernährung im Gesamten eine maßgebliche Rolle im Ernährungsverhalten, bei der auf biologische, frische und gesunde Produkte geachtet wird, die man auch oft selbst produziert.

L **Als Bio-Bäuerin schaut man, dass man sich dann auch bewusster ernährt?**

Ja. Und a die Kinder. Das man dann a Kisten Marillen kaft. Die steht dann in der Speis oder in der Kuchl, dass jeder einmal naschen darf. Weil des einfoch do is zu dem Zeitpunkt. Und wenn i's einfrüa gibts die Marillenknedel oder Kuchen aber naschen? Aber grundsätzlich ist des scho sehr wertvoll. Oder im Garten hab i die Himbeeren momentan in rauhen Mengen, und nachhern tua ma Erdbeeren. I bin jetzt mehr die, wos Obst gpflanzt hot, dann schickt i holt amal die Kinder ume in den Garten und sog, jetzt brockts euch die ausse. Es muss net ollwei von der Speis'ausse Siassigkeiten sein. Jetzt holts eich eire Siassigkeiten. Es is olles do.

Gesund & Biologisch

Bei der Entscheidung für ein Produkt sind Biologisch, Regional und Saisonal somit die bedeutenden Kriterien. Sie werden mit Qualitäten verbunden, die zu einem großen Teil als Eigenschaft des Gesunden angesehen werden. Auf die Frage nach dem Grund des Konsumierens von qualitativen Nahrungsmitteln, wurde von den Bauernfamilien entschieden gesagt, dass diese *gesünder* seien als andere. Dabei stehen diesem Argument *Hormone*, *Spritzmittel*, *Chemie* und *Kunstdünger* als negative Attribute gegenüber. Das Wissen bzw. die Gewissheit, dass ohne „chemische“ und „künstliche“ Mittel gearbeitet wurde, steht dabei als Eigenschaft des Gesundheitlichen im Vordergrund. Das äußert sich darin, dass man es vom bäuerlichen Hauszusteller bezieht, bevor der Gemüsegarten mit Schädlingsbekämpfungsmitteln behandelt wird.

B Oba auf jeden Foi mecht i scho schau, doss i so wenig wie möglich koane Mittel. [...] Auf jeden Foll, jo! I hob scho vor Joar mein Gortn aufgebn, weil i der Schnecken einfoch nimma mehr der Herr wordn bi. Hob oba jetzt scho des dritte Joar die Gemüsekiste. Die is jetzt a grad entliefert worn.

Biologischen Produkten wird das Attribut gesund zugewiesen. Die Bedingungen der biologischen Landwirtschaft stimmen mit den Vorstellungen eines gesunden Produkts überein, jedoch muss das Produkt nicht unbedingt biologisch erzeugt worden sein, um zu überzeugen.

Gesund & Frisch

Die Muster der Beurteilung von Qualität der Nahrungsmittel nach ihrer Materialität, ihren Inhaltsstoffen taucht immer wieder auf. Nicht nur im Zusammenhang mit Rohstoffen, auch in Bezug auf Fertigprodukte und Methoden des Zubereiten und Konservieren werden Begriffe wie *giftig*, *eingefroren*, *tötet das Lebensmittel*, *Konservierungs-* und *Geschmacksstoffe* im Gegensatz zu *frisch*, *lebendig* und dadurch *gesund* ins Gespräch eingebracht.

- H & P² [...] Jo de meassen irgendwie olles ersticken und dann sind Stoffe drin, die was des frisch holten oder, jo... i wü dis a goarnit. Vielleicht homma des a von dahoam mitkriegt, des oanfoch frisch kocht wersch.
- P²: I sag des des giftig isch.
- H: Jo, Giftig!?
- P²: Woil
- H: Giftig glab i vielleicht goarnit.
- P²: A jeder nur oiwei und oiwei des Gift. Der Mensch is, was er isst. [...]
- H: Von de Geschmacksstoffe her, is sicher besser. [...]
- P²: Wenn du so schau auf die Städter, die eh nur noch so fertige Sochen essen, di kröhn grad nur noch so dahi.

9.2.3.2. Herkunft und Vertrauen

Die bäuerlichen Qualitätskriterien

„[...] Bei *individualistisch-objektivistischen Regionalisierungen* hängt die Abgrenzung der Region vom Standort des jeweiligen zu betrachtenden Akteurs ab. Gemäß einer solchen Regionalisierung könnte man beispielsweise vereinbaren, dass Produkte dann ‚regional‘ sind, wenn sich ihre Herkunft innerhalb eines Umkreises von 100 km um den Ort des Konsums oder der Verarbeitung lokalisieren lässt. Solch eine Region bezieht sich auf eine objektiv nachvollziehbare Orts- und Distanzbestimmung, lässt sich aber kartographisch allenfalls für einen einzelnen Haushalt oder einen einzelnen Betrieb festlegen. Die objektive Nachvollziehbarkeit von Nähe und Distanz geht aber auf Kosten einer allgemeingültigen Regionsbegrenzung. [...] Ganz anders bei *individualistisch-subjektivistischen Regionalisierungen*: Durch die metaphorische Loslösung des Regionalen vom objektiven (euklidischen) Raum ist etwas beispielsweise umso weiter entfernt, je unbekannter und fremder es ist oder je höhere Kosten seine Beschaffung verursacht.“ (ERMANN 2005, S. 63-64)

Die Bauernfamilien sind Experten in Sachen landwirtschaftlicher Produkte, vor allem bei den Produktgruppen, die sie selbst erzeugen. Die Bewertung eines Nahrungsmittels nach seinen Qualitäten beruht auf ausgeprägten Erfahrungen und Kenntnissen, somit auch objektiv feststellbaren Kriterien, die eine subjektive Färbung der Geschmäcker enthält. (vgl. dazu ERMANN 2005, S. 76-86)

Versucht man allerdings die Attribute der Produktqualitäten, die den Bauernfamilien bei dem Erwerb von Nahrungsmitteln von Bedeutung und nicht sinnlich wahrnehmbar sind, zusammenzufassen, erhält man zwei Hauptkriterien: Die Herkunft und das Vertrauen.

Der Begriff Herkunft ist dabei in Zusammenhang mit Produkten nicht eindeutig einzugrenzen. Darunter können räumliche geografische Regionen – ein bestimmtes Land, Bundesland, ein Ort, die Umgebung – oder eine Gruppe – ein Unternehmen, eine Organisation, ein Händler, eine Marke, ein Zertifikat, eine Produktionsweise – oder auch eine einzelne Person verstanden werden, die man kennt, denen das Vertrauen ausgesprochen wird. Anhand von Beispielen konkreter ausgedrückt, wird bei der Herkunft darauf geachtet, wie es hergestellt wurde – damit ist meist biologisch gemeint – und aus welcher geografischen Region – Österreichisch, Tirolerisch und aus der Umgebung – es stammt. Vertrauen schenkt man Produkten, die man kennt. Diese können aus dem Großhandel oder Supermarkt oder dem Geschäft, von Herstellern, Händlern oder Lieferanten etc. kommen. Noch eingegrenzter: Ob es das Unternehmen TirolMilch, die Bio-Marke „Zurück zum Ursprung“ oder der Fleischer aus dem Nachbarort ist, Hauptsache man kennt sie und vertraut auf sie. Auf andere Bauern aus der Umgebung oder aus der Familie setzt man aufgrund der persönlichen Bekanntschaft und der Kenntnis über ihre Wirtschaftsweise zudem besonders gerne. In den Worten der Bäuerinnen heißt das: *da woas i oafoch donn wo's herkimmt, wo drinnen is*⁷⁴ oder *des is eigentlich für mi des Wichtige, des i woas wo do mei Essen herkimmt*⁷⁵ und *des was ma nit hobm, des schau i schon wo ma des her kummt*.⁷⁶

L Ja, weil mans selber is [Anm.: Bio], weil mans a hat und weil man einfach weiss es is ka Kunstdünger dabei. Ma denkt daheim selber gar net drüber nach. Des hot ma oafoch.

M Wegen der Unterstützung der Idee und weil i davon überzeugt bi, dass wirklich die Qualität passt bei Bio. Da bin i einfoch überzeugt. I steh a voll dahinter, wenn der Kontrollor kimmt und dass es a passen muass. Jo do kennen Kleinigkeiten an Kontrollor misstrauisch mochen. Des muass einfoch, jo.

Herkunft und Vertrauen hängen hierbei eng zusammen. Selbstverständlich ist dabei nicht davon die Rede, zu wissen, dass die Banane aus Costa Rica kommt, sondern, dass die Bio-Produkte korrekt kontrolliert wurden bzw. noch viel wichtiger, von welchem Händler oder gar von welcher Person genau das Produkt stammt. Auf dieses Vertrauen wird viel gesetzt. Das Wissen über die Herkunft und die Produktion – *wo da drinnen is* – ist für die Bauernfamilien von großer Bedeutung.

H **Was spricht da für oder gegen bio?**

Moa, des es oanfoch gsünder is. I waos wo da drinnen is. Bei di oanen Sochen woas i nit oiwei wo drinnen is. Des is des. Des is eigentlich für mi des Wichtige, des i woas wo do mei Essen herkimmt.

Des ku schon guat sein, oba vielleicht a nita so... [lacht]

⁷⁴ Transkript Bäuerin B

⁷⁵ Transkript Bäuerin H

⁷⁶ Transkript Bäuerin L

Da man als Konsument jedoch nicht sehen kann, welche Inhaltsstoffe im Produkt sind, ist das Vertrauen in den Erzeuger das ausschlaggebende Argument für den Einkauf – so auch für die befragten Bauernfamilien. Auch wenn man selbst biologisch produziert und auf die biologische Erzeugung achtet, vertraut man beim Erwerb von nicht biologischem Schweinefleisch darauf, dass der bekannte Bauer das Größtmögliche tut, um die hochwertigste Qualität zu erzeugen. Welche Kriterien das Nahrungsmittel dann genau erfüllt, ist dabei nicht so entscheidend. Es geht vielmehr darum, dass man darauf vertraut, dass es von hoher Qualität ist.

P² Fleisch krieg ma von am Bauern. Man hat Vertrauen in erm und deshalb hat man auch Vertrauen in seine Produkte. Das is glei ob Bio oder nit.

In den Bauernfamilien ergibt sich ein äußerst uneinheitliches Bild der Entscheidungskriterien bei Nahrungsmitteln. Es gibt auffallende Tendenzen bei der Auswahl bestimmter regionaler, saisonaler, biologischer etc. Produkte, jedoch wird der Stellenwert der unterschiedlichen Attribute in der Praxis des Lebensmittel-Einkaufs den entsprechenden Umständen angepasst, ein Verhalten, das sich laut Marktforschung und Kulturwissenschaften auch im allgemeinen Ess- und Konsumverhalten der europäischen Moderne beobachten lässt. Ob Bäuerin oder keine Bäuerin – es werden Gegensätze vereint und Widersprüche werden als Vielseitigkeit gedeutet.

Als Produzent und Nahrungsmittelspezialist – besonders gilt das für Produkte, die man auch selbst erzeugt – wird in den Bauernfamilien jedoch großer Wert auf die Qualität eines Produkts gelegt, das durch ausgeprägtes Expertenwissen dann auch fachlich bewertet werden kann.

9.2.4. KOCHEN & ESSEN

Koch- und Speisetrends in Österreich

Das Lebensministerium beziffert die Anzahl der Tage, in denen in den österreichischen Haushalten gekocht wird, mit durchschnittlich 6,7 Mal pro Woche. Das bedeutet, dass in Österreich wieder mehr Menschen, auch zunehmend Männer, selbst kochen. Das Kochen im Alltag ist indes immer noch meist Frauensache, weshalb diese die Zeit in der Küche im Gegensatz zu den Männern häufiger als unangenehm empfinden. Im Allgemeinen wird Kochen allerdings zunehmend als „kreative Tätigkeit“ wahrgenommen. Die ÖsterreicherInnen bevorzugen schnelle und wenig aufwändige Gerichte, wobei laut Marktforschung Hausmannskost und bodenständige Küche bei den ÖsterreicherInnen weiterhin am beliebtesten sind. Vegetarische und Vollwertkost erfreuen sich im Gegensatz zu internationalen sowie leichten und fleischarmen Speisen in Österreich einer immer größer werdenden Beliebtheit. Gerichte mit „saisonalen Produkten aus der eigenen Region“, die in Verbindung mit der Tendenz zu „gutem und genussvollem“ Essen gesehen werden kann, interessieren hingegen zunehmend mehr

Menschen in Österreich. (vgl. LEBENSMITTELBERICHT 2010, S. 91) Pasta und Wiener Schnitzel sind weiterhin die Lieblingspeisen der ÖsterreicherInnen, wobei Männer eher zum Schnitzel und Frauen zu Nudelgerichten greifen. Abgesehen von den Gründen dieser Zuordnungen – dies würde selbstverständlich eine interessante Frage für Gender Studies darstellen – greifen Männer unter anderem gerne zu Schweinsbraten, Cordon Bleu, Zwiebelrostbraten und Wild, Frauen der Motivforschung folgend, indes eher zu vegetarischen Gerichte, Salaten, Reisgerichten und Aufläufen. Unter den älteren StudienteilnehmerInnen werden mehr Mehlspeisen verzehrt, hingegen kaum italienische Küche gegessen. Das Mittagessen ist die Hauptmahlzeit des Tages, die auch zunehmend außer Haus konsumiert wird, wobei der Trend der letzten Jahrzehnte in Richtung warmer Mahlzeit am Abend geht. (vgl. LEBENSMITTELBERICHT 2010, S. 89-91)

Dieser Themenbereich veranlasst nun einen kurzen Exkurs zur Rolle der Bäuerinnen in den Bauernfamilien einzuschieben.

9.2.4.1. Die Rolle der Bäuerinnen

Behandelt man das Thema des Essens, des Konsumierens und Produzierens am Bauernhof, so kommt man an der Rolle der Bäuerinnen nicht vorbei. Die traditionelle Arbeitsteilung in Bauernfamilien prägte die Geschlechterrollen am Hof maßgeblich und führte über geschlechtsspezifische Zuweisungen zu einem stereotypen Bild der Bäuerin. (vgl. HINTERHOLZER 2010, S. 28-29)⁷⁷ Diese Rollenbilder haben sich heute allerdings erheblich verschoben und erneuert, obwohl die groben Strukturen der traditionellen Arbeitsteilung auch bei der jüngeren Generation meist erhalten geblieben sind. Die Bäuerinnen haben – wie generell „Hausfrauen“ – etliche Tätigkeiten zu verrichten, die als alltäglich und beiläufig betrachtet werden, weshalb diesen kein hoher Stellenwert zugeschrieben wird. Besonders da sie „nur“ Hausarbeiten und die Versorgung der Familie betreffen und nicht direkt mit einem finanziellen Verdienst verbunden sind. BENNHOLDT-THOMSEN (1998/1999, S.15) formuliert es so: „Die mitteleuropäische bäuerliche Familie ist patriarchalisch organisiert. [...] Die Bäuerin in all ihrer systemerhaltenden Notwendigkeit wird nicht als ebenbürtig betrachtet, sondern aufgrund ihrer unbezahlten Hausarbeit, Versorgungs- und Pflegetätigkeiten als Hausfrau nicht oder nur gering wertgeschätzt. [...] Die Effektivität der bäuerlichen Familienwirtschaft beruht zu einem ganz erheblichen Teil auf der großen Arbeitsleistung der Frau, ohne daß sie dafür an Einfluss gewinnen, geschweige denn materiell, z.B. durch Eigentum belohnt würde.“

Um dies an aktuellen Beispielen konkreter festzumachen, werden die Beobachtungen der ethnographischen Arbeit in Ellmau mit einbezogen. Als eine grundlegende Aufgabe der Bäuerinnen sind die Tätigkeiten in der Küche zu nennen. Mehrmals täglich wird Essen meist frisch und warm

⁷⁷ Zu diesem Thema sind auch die Ausführungen von HINTERHOLZER 2010 auf S. 28-31 und S. 49-57 zu empfehlen.

zubereitet. Dabei steht es in einem engen Zusammenhang mit der Schwiegermutter – einerseits hilft sie bei der Küchenarbeit, andererseits wird man an ihr gemessen, auch wenn der von ihr geleistete Arbeitseinsatz heute nicht mehr „zeitgemäß“ ist. In der essentiellen Funktion als Köchin besitzen die Bäuerinnen jedoch auch die Position, Veränderungen durchzusetzen bzw. nahmen (vgl. KÖSTLIN 2003, S.18) und nehmen sie häufig – gelöst von romantisierten Zuschreibungen – pragmatische Vereinfachungen in der Haushaltsführung vor und so die Rolle der Modernisiererinnen am Hof ein.⁷⁸ Doch das Essen und Kochen setzt in einer Bauernfamilie – entgegen dem Mythos der Selbstversorgung – auch den Erwerb von Nahrungsmitteln voraus. Die Verantwortung für eine „gute“ Ernährung befindet sich demnach ebenso im Zuständigkeitsbereich der Bäuerinnen. Ein maßgeblicher Teil der Produktion, im Sinne der Selbstversorgung, sowie der Hauptanteil des Bereichs Essen innerhalb der Familie, liegen in den Händen der Frauen. Doch auch außerhalb der Familie bestimmt die Verköstigung den Arbeitsalltag der Bäuerinnen. Werden Zimmer vermietet, so muss für mehrere Gäste täglich Frühstück angerichtet werden. Die Pflege des Hausgartens und die Versorgung der Haustiere wie Katzen, Hund oder auch des Geflügels sind weitere Arbeiten, die der Bäuerin zuteil werden und mit den Aufgaben der Küche verknüpft sind. Bei der Arbeit im Stall, auf der Weide oder beim Heuen hilft die Bäuerin häufig aus, obwohl in Ellmau im Gegensatz zu Oberösterreich beispielsweise das Melken nicht in den Aufgabenbereich der Frauen fällt. Vergessen darf natürlich nicht die gegenwärtig als stetig wichtiger wahrgenommene Rolle der Mutter: Das Versorgen der Kinder, die Verköstigung, die Aufsicht und Unterhaltung sind damit verbunden. Neben der Aufmerksamkeit für die meist verhältnismäßig großen Familien und mit den mit der Zimmervermietung verbundenen Hausgästen kommen zudem im Zuge eines Programms des Tourismusverbandes manches Mal Gruppen von Kindern, mit denen eine Führung über den Hof gemacht wird, um neue Gäste anzuwerben. Die Reinigung der Fremdenzimmer fällt ebenso in den Aufgabenbereich der Bäuerin, wie sich auch um die Vermietungsanfragen über Internet und Telefon zu kümmern. Besteht keine Zimmervermietung, gehen die Bäuerinnen oftmals einem außerlandwirtschaftlichen Erwerb nach, um die Sicherung der Existenz des Hofes zu unterstützen. Ein sehr zeitintensiver Tätigkeitsbereich ist die Pflege des Hofes. Die Bäuerinnen fühlen sich meist mit einer hohen Selbstverständlichkeit allein für diese Hausarbeit zuständig – die Beschäftigung externer Haushaltshilfen wird als Zeichen der Überforderung gemieden. (vgl. GOLDBERG 1998)

Die junge Generation von Bäuerinnen fordert allerdings auch immer häufiger selbstständige Wahlmöglichkeiten und Gestaltungsfreiheiten ein, bäuerliche „Quereinsteigerinnen“ bringen außerhalb der Landwirtschaft erworbene Erfahrungen mit auf den Hof und erwarten sich ein Umdenken im bäuerlichen Alltag. Doch auch die „Neu-Bäuerinnen“ besuchen Jungbäuerinnen-Seminare, um den Anforderungen, die an sie gestellt werden, gerecht zu werden und sich über Probleme auszutauschen. Durch diese „neuen“ Verhaltensmuster wird mit dem patriarchalen System gebrochen und die tradierten Rollenzuschreibungen werden aufgelockert. Das Bild der „modernen“ Bäuerin hat sich

⁷⁸ Beobachtungsprotokoll Bäuerin P

demnach gewandelt, die Rolle im Familienbetrieb nach HINTERHOLZER (2010, S.30-31) jedoch nur geringfügig. Die „traditionelle innerfamiliäre Arbeitsteilung im Haushalt“ sei gleich geblieben, die neu errungenen Aufgabenbereiche und Kompetenzen hingegen nur hinzu gekommen. Das bedeutet zwar eine höhere Belastung für die Bäuerinnen auf der einen Seite, aber auch Platz für Selbstverwirklichung auf der anderen.⁷⁹

9.2.4.2. Kochen in den Bauernfamilien in Ellmau

Wenns was Kaltes gibt, des is ka Essen nit.

Die warmen Mahlzeiten

Die Ellmauer Bäuerinnen sind die Alltags-Köchinnen des Hofes. Sie kochen meist zweimal täglich – zu Mittag und am Abend – und das meist frisch und warm, wie sie betonen. Die warme Hauptmahlzeit des Tages, möchte man diese festlegen, ist jedoch das Mittagessen.

Abhängig ist es aber vor allem davon, wer von der Familie wann da ist – wer mitisst. Die Wahl der Gerichte und der Zeitpunkt der warmen Mahlzeit richtet sich grundsätzlich danach, wann der Mann zu Hause ist und die Kinder zum Essen da sind.

B Des hängt eben gonz davon ab. Jetzt homma öfter, dass i zum Abendessen donn erst koch. Oba wenn donn a poar dahoam sind, dann koch i a Mittag. I koch donn hoit mittags wos Kleins. Heit wor die Tochter drin und da homma hoit Tiroler Frühkartoffeln und a Butter und a Milch dazua und da brauch ma dann eigentlich beide kane ... und Abends moch i dann nur noch Röstkartoffel und an Salot dazua und a Spiegelei drauf und donn hom die a g'essen die wos hoam kemma. Freitag, Samstag, Sonntag is dann sowieso oiwei Mittag.

Die Zeiten und der Aufwand in der Küche wird von der Familie, besonders auch von den Kindern, bestimmt. Eine Regelmäßigkeit herrscht bei den Bäuerinnen mit älteren Kindern selten vor. Diese sind oft im Internat, in der Schule oder der Arbeit. Das heißt für die Bäuerin, dass nicht immer alle gleichzeitig zum Essen zu Hause sind und es in der Zubereitung schwierig ist, Speisen auszuwählen, die man auch aufwärmen und einfrieren kann.

B Amoi wos Einfaches oder... Eben es hängt donn davon ob, wia vü do san. Mei i koch hoit kan Schweinsbrot, wenn wir zu zwoat sind. Fria worn eben sieben Kinder dahoam, do wor des Oanfocha. Der Oane is im Internat, die Oane geht Tourismusfochschi, die is donn a die Woch zwoamoi do. Do kriegts donn a wos zum Essen. Oamoi im Service, oamoi in der Küche und da is donn, doss i mittags wenig koch. Oda scho wos koch, grad amoi a Suppn oda an Eintopf, wos ma auft Nocht guat wärmen ko. Doss jeder wenn er kimmt, hot wos a braucht. [lacht]

⁷⁹ Weiterführend sind auch die Arbeiten von REITERER (2000) & OEDL-WIESER (1997) lesenswert.

H [...] Die gehen fost olle orbeiten, außer di Mama von der Kloanen. Der Rest geht orbeiten, oba oamol am Tog essens dahoam.

H & P² H: Na, eigentlich Mittag. Weil die Meisten sind mittags daheim. Da koch i woarm, i koch am Obend net. [lacht] Do streik i! [lacht]

P²: Na, echt, oder? Na, ... [...] (Anm.: der Name des Bauern wird genannt)

Na frogst erm (Anmerkung: den Mann) amoa, der wü des a goarnet. A frogst erm amol, der wü des net. Der hot oba gsogt, der wor derjenige der gsogt hot ihr brauchts überhaupt nix kochen, wei er z'dick wird. [lacht] Na oba wirklich, des sog i da. Ausser er is oamol im Woid inna. Oamoi am Tog isst er wos Woarms. Und wenn er des mittags net ghobt hot, donn kriagt ersch holt nochtschs. Wos er sich nochtschts oanfoch aufwärma ku.

Einmal täglich wird allenfalls warm gekocht. Da sind jedoch gar nicht mehr nur die Männer die treibende Kraft dahinter, sondern auch die Kinder fordern lieb gewonnene Gewohnheiten, wie ein warmes Abendessen, ein. Das reicht sogar so weit, dass die Kinder für ein kaltes Essen den Begriff „Frühstück“ verwenden.

L & P L: Ja, beides warm.

P: Es gibt doch noch eine die des a mocht.

L: Musst du des mochen firn [...]? (Anm.: den Bauern)

P: Ja. Des muss ich machen für [...]. (Anm.: den Bauern)

L: Es is scho. Ab und zu, es is scho bei die Kinder sogen: Wann frühstücken wir? Des is so die Aussage, wens was Kaltes gibt, des is ka Essen nit.

P: Die Kinder, die kann man ja noch so erziehen wie I wü. Aber wenn I meim Mann immer was Warmes hinstellen muss, dann essen meine Kinder von klein auf immer worm. Was Aufgewärmtes am Abend nochmal, des geht bei meim Mon net.

L: Vielleicht bin i's aber a nur gwohnt. Weil mein Papa wor arbeiten und am Abend is dann was Frisches, Wormes gekocht worden, wenn er um 5/6 heim kema is. Zu Mittag, wenn ma von der Schul heim kema sind hat es eine Kleinigkeit worm gebn. Umgekehrt eigentlich. Aber es gibt immer wos Wormes. Da muss es schon gonz irre heiß sein, dass I a Joghurt mit Früchten moch und vielleicht dann Waffeln dazua oder a Stickl Kuchn oder so. Oder an Toast. Etwos Wormes gibt's einfoch immer. Jetzt probier I scho immer wieder wos Kolts am Abend zu richten, des muss I scho sogen. Verschiedene Salate, wenn I jetzt zu Mittag Suppe hab oder a Suppn-Fleisch hob, dass I am Tog drauf an Rindfleisch-Salat moch. Oder an Nudelsalot oder sowas in de Richtung. Und des megen die Buabn wieder net, weil da is ihnen zu viel Salat drin und dann ... das geht dann wieder im Kreis ...

Auf der Olm [...] tua ma jausnan.

Die Essenszeiten

Die Bauernfamilien versuchen sich an festgelegte Essenszeiten zu halten. In der Bauernfamilie P isst der Bauer vor der Stallarbeit am Morgen ein Knäckeibrot, das Frühstück ist um 7.30, Mittagessen um 12.00 und das Abendessen zwischen 19.00 und 20.00 Uhr. Zum Frühstück gibt es mehrheitlich Eigenerzeugnisse wie Brot, Butter, Eier, Marmeladen, Honig, Milch, aber auch Gekauftes wie Joghurt, Käse, Wurst, Tee oder Kaffee, wobei natürlich einige Variationen bestehen.

Der bäuerliche Arbeitsalltag, besonders im Stall, wird durch diese fixen Essenszeiten erheblich erleichtert. Jedoch ergeben sich häufig Situationen, in denen das Essen, bzw. die Köchin, auf die Fertigstellung der Arbeit warten oder sich nach dem bäuerlichen Arbeitsrhythmus richten muss. Dauert die Stallarbeit länger, ist der Mann bei Forstarbeiten über Mittag im Wald oder die Familie den Sommer über häufig auf der Alm, werden das Essen und dessen Zeitpunkt daran angepasst.

M Du kochst daheim und zu Mittag?

Jo, und gonz vü a om Abend. Im Summer auf der Olm, wenn i dann a erst vom Stoll einakimm dann tua ma jausnan.

Zudem haben die einzelnen Familienmitglieder persönliche Vorlieben, auf die einzugehen versucht wird. Einige sind Fleischesser, andere nicht; Mehlspeisen werden bevorzugt, die Frühkartoffeln oder Gemüse wiederum weniger.

H Gulasch, es gibt in meiner Familie a zwoa drei die wos Fleischesser sind, also gibt's a gnuag Fleisch.

Die Bäuerinnen sind es, die meist für die ganze Familie kochen. Am Wochenende ist das familiäre Mittagessen ein fixer Bestandteil. Es wird die ganze Familie warm und frisch bekocht. Selbst wenn dann bis zu acht Personen am Tisch sitzen, ist den Bäuerinnen das gemeinsame Essen wichtig.

H Wir sind sieben Personen und a Kloakind. Baby ku ma nimma sogn. [lacht] [...] Jo, die san olle dahoam.

M Genau, das is ma a wichtig, dass do jeder zomkimmt.

Die Töchter einer Familie kochen gelegentlich, und in seltenen Ausnahmefällen greifen auch die Ehemänner zum Kochlöffel oder wärmen sich Speisen auf. Die Schwiegermütter oder Mütter übernehmen bei manch einer der Bäuerinnen häufiger, bei anderen weniger regelmäßig die Aufgabe der Essenszubereitung. Einer der Bauern bereitet ausschließlich Salzburger Nockerln zu, da er sie als ein Leibgericht in einer ganz speziellen Konsistenz bevorzugt. Ein anderer Bauer hat früher gekocht, doch heute überlässt er diese Tätigkeit den Töchtern:

H I geh holbtogs arbeiten. Je nachdem wie i arbeit. Wenn i nachmittags arbeit, koch i. Wenn i vormittags arbeit, kocht oane von die Dirndln. Na se kinnens a olle. Mei Mo tata scho a kochen, oba seit dem die Dirndln groß sind, tuat as nimma.

Mit dem Problem der unterschiedlichen Zeiten der Zubereitung, zu denen die Kinder oder der Mann zum Essen kommen, werden dann auch mal Produkte verwendet, die man schneller zubereiten oder aufwärmen kann.

Oba so richtige Fertigenüs oda soiche Sochen, des gibt's überhaupt net.

Fertiggerichte und Tiefkühlprodukte

Die Zubereitung von Fertiggerichten und aus der Tiefkühltruhe sind sehr selten. In den Familien sind jedoch einige dieser Gerichte in Reserve vorhanden, falls sich frisch kochen zeitlich nicht ausgeht oder die Kinder sich selbst schnell etwas zubereiten wollen, wenn die Mutter nicht zu Hause ist. Dabei sticht die *Pizza* als von allen Bäuerinnen genanntes Tiefkühlgericht besonders heraus. Die meisten Familien haben ständig eine auf Lager im Tiefkühler, für andere Bäuerinnen ist es jedoch klar, die Pizza selbst zu machen.

B Fertiggerichte gibts gonz wenig. Also es is sicha meistens a Pizza oder irgendwas in der Tiefkühltruhe. Wenn i net do bin, doss i sog: Wenn du jetzt ham kimmst, kust do schnö des oder des worm moch'n. Oba ... a Pizza, die moch i donn oba a söba. Oba so richtig Fertigprodukte so jetzt fir die ganze Monnschoft, sicha ab und zu mol so Kroketten oda so... a im Winter wenn i amoi goarnix hob, schnell irgenda Gemüse, Tiefkühlerbsen oda sowas, des gibt's sicha. Des wär jetzt glogen, wenn i jetzt sog, dess kimmt überhaupt net am Tisch. Oba so richtige Fertigenüs oda soiche Sochen, des gibt's überhaupt net. Wenn oane Hoam kimmt und sogt sie mecht jetzt a Pizza hom, des hob i meistens auf Reserve do. Oba nit doss i jetzt do mein Wochenplan vom Eismann einkaf. [lacht]

M Ihr habt auch Tiefkühlprodukte oder Fertiggerichte?

Ganz wenig, ganz wenig. Also i kaf ka Fertigpizza, i hob an fertigen Marillenknedel oder mal an Germknedel zum Beispiel, des kaft ma vielleicht fertig, weil des is bequem wenn ma mol was hot. Aber ansonsten, fost nix.

L Fertiggerichte hab ma schon ab und zu. [...] I find des is jetzt ja a net so schlimm. Nur so ab und zu. Zum Beispiel die Hausmannskost. Bei uns gibt's relativ viel Hausmannskost und des mach ich ihnen schon selber. Gebackene Nudeln oder Krapfen oder Marillenküdel oder solche Sachen. [...] Aber grundsätzlich sim ma schon darauf bedacht, die hofeigenen Produkte zu verwenden und aufarbeiten.

H & P² **Wie schauts aus mit Tiefkühlprodukten, Fertiggerichten?**

Na, des gibt's vielleicht drei-, viermol im Joahr, wenn i net dabei bi beim Kochen. Also des kaf I nit. Normal nit, na. Tiefkühlprodukte sind eigentlich des Gemüse, wos ma im Winter brauchen, des kaf i tiefgekühlt.

P²: Oder amoi a Eis hoit...

H: Jo, Eis hoit.

P²: ...oda Fisch.

I kunnt jetzt kochen richtig mit der Mikrowelle, kunnt i goarnet.

Gerätschaften, Zubereitung und Aufbewahrung

Wichtigste Hilfsmittel beim Haltbarmachen von Produkten sind heute der Kühlschrank und die Tiefkühltruhe, wovon meist mehrere vorhanden sind. Sämtliche Produkte, auch aus eigener Erzeugung und für den Selbstverbrauch, werden eingefroren um sie länger aufbewahren zu können. Genannt werden *Fisch, Fleisch, Butter, Topfen, Käse, Brot* und *verschiedenes Obst*, wovon laut einer Bäuerin 80% aus Eigenerzeugung⁸⁰ stammen.

Auch hier hat jede Bäuerin ihre eigenen Vorlieben und Methoden im Umgang mit den Produkten – beispielsweise wird der Kochkäse vom Senner gewürfelt und eingefroren, das Gemüse aus geschmacklichen Gründen wiederum nicht mehr.

H I friar meine Produkte a ein. Des Obst des wird von mia eingefroren. Des wos i nit eingefriar, des is Gemüse. Weil mir vikimmt, doss des eingefrorene Gemüse von eim söwa nit so guat is, als wia des Schockgefrorene. Also des tua i nimma. Des hob i fria tu, und des schmeckt net so guat.

Etlliche gekaufte Basis-Produkte, wie *Gemüse, Erbsen, Kroketten oder Eis*, befinden sich immer im Tiefkühler der Bauernfamilien. Jedoch gelten tiefgekühlte Produkte und Fertiggerichte als keine *gute, gesunde* Küche und für die Bäuerinnen scheint es wichtig zu sein, dass das Kochen als ihr Aufgabenbereich durch eine *frische* Küche wertgeschätzt wird. Fertigprodukte werden mit negativen Werten verbunden, die geschmackliche und die gesundheitliche Qualität werden bei dieser Art der Herstellung bezweifelt.

H Weil i der Meinung bin, dass es oanfoch besser is, als de Tiefkühlprodukte.

P²: Des oane wos frisch zuabereitet is, des is a lebendiges Essen, is des. Des hot ma scho so kaputt gmocht, glab i.

⁸⁰ Die Erdbeeren und der Fisch sind aus Ungarn, Brot, Gemüse etc. und natürlich auch Eis, das ist aus dem Supermarkt. Transkript Bäuerin P

Eine Mikrowelle steht in jedem Haushalt. Benutzt wird sie allerdings nur bei bestimmten Tätigkeiten, bei denen der Aufwand dadurch erheblich geringer wird. Beispielsweise werden gelegentlich Speisen aufgewärmt, die Milch für den Kakao warm gemacht oder Popcorn für die Kinder zubereitet. Auffallend oft wird betont, dass mit der Mikrowelle nie gekocht wurde und man auch überhaupt nicht damit kochen könne.

B Mikrowelle hob i a. Die hob i oba a sehr wenig in Gebrauch muss i gonz ehrlich sogn. Dess wor eher wia die Kinder olle noch der Reih von der Hauptschule kemma sind. Dess zua jeder Stund a Onderer kemma is. Oba mittlerweile eben wenn i dann schau, doss... schau i recht oft, doss auf't nocht wos zum Essen gibt oder wos zum Wärmen gibt wos auf'n Herd is. Also von der Mikrowelle sama a sehr... homma sehr reduziert, die Joahre muass i sogn.

Aufwärmen sozusagen?

Ja. Kochen überhaupt net. Kocht hob i in der Mikrowelle überhaupt nia. Des woas i goarnet wia des geht. Aufwärmen dua i scho. Da ma scho ab und zua, wens hoit... bestimmte Sochen sind hoit einfochen wennst es in die Mikrowelle stellst.

L Was macht ihr mit der Mikrowelle?

Popcorn. [lacht] Ja des isa so. Dadurch, dass I jetzt mim Dampfgerar aufwärmen tua. Die Mikrowelle hob I no wo I ledig gwesen bin, wo I no koane Kinder net gabt hab. Und jetzt hob ma in halt in der Speis drin stehen, weil ganz weg tua I ihn a net, weil die Kinder a Popcorn brauchta. Aber I brauchts a net zum a Milch wärmen - wies so viele brauchen – weil die stell I auf den Holzherd ume. Und des is dann auch fertig.

M Ihr habt a Mikrowelle, die wird häufig benutzt?

Mmh, eigentlich, mmmmh, net so häufig. Ober es is gonz bequem, wenn oa Portion übrig bleibt, des tuat ma auf den Teller und sunst hot ma vier, fünf Töpfe. Und wissts wos i a tua: Dass i den Kindern in der Friahe oa Tasse Kakao worm moch. A MÜch fürn Kakao. Des sind eigentlich die Haupt..., und wens sogn: I hob Bauchweh, dann wern do die Kirschkern-Kissen worm gmocht, weil des innerholb von oana Minutn geht. Ober des san eigentlich die Hauptteile. I kunnt jetzt kochen richtig mit der Mikrowelle, kunnt i goarnet. Es geht einfach ums Aufwärmen.

Die Methode der Zubereitung von Lebensmittel mit der Mikrowelle ist jedenfalls umstritten, auch hier spielt der gesundheitliche Aspekt eine Rolle.

P Ja sicher. Die Mikrowelle benutzen wir ganz selten. Wenn es geht dann auf dem Herd. Besonders auch wegen dem Kleinen. Ich hab ihm nie was in der Mikrowelle warm gemacht. Für uns mach ichs auch nicht. Das tötet die Lebensmittel, sagt man. Aber das sagt man zum Tiefgekühlten auch.

Neben der Mikrowelle haben die befragten Bäuerinnen einen Elektro-Herd mit Backrohr und einen Spar- bzw. Holzherd für die Zubereitung des Essens in der Küche zur Verfügung. Eine Bäuerin kann einen Dampfgarer ihr eigen nennen. Jedes Gerät hat spezielle Eigenschaften und eine besondere Funktion und wird von den Bäuerinnen für ganz bestimmte Gerichte oder Zubereitungen verwendet.

M An Holzherd habts?

Ja, und an Elektroherd. Wobei i jetzt den mehr verwend und mei Mutter eigentlich sich da net so guat umgwehnen ko.

B I koch eigentlich fost nur aufm Holzherd. Wirklich a im Sommer. Do muass scho mol ganz eilig sei oder doss i amoi grad jetzt schnö irgendwos obrot. So Fleisch oda wos, des is des schnö danoch und nur an Salot dazua. Oba ansonstn hob i eigentlich stedig mein Holzherd. Do wird a teilweise des Wossa d' mitgheizt. Deswegen muass i ihn a immer einheizn und donn is des des Praktische.

L Mikrowelle, an Holzherd hom ma. Am Holzherd mach I am liebsten oder immer den Schweinsbraten und die Ripperln die mog I im Holzherd inna ganz gern. An E-Herd hob I a, den hab I versteckt weil er (Anm. der Forschende) käma is. [lacht] Der is mit ana Dampffunktion a. Auch zum Brotbacken oder so. Des lass I auf gehen, dann schalt I um und dann back I weida. Die Rinden is dann net so hard. Ja, des is echt guad. Oder eben a wenn I a Fleisch oder was hu. Und I merk, der Sepp kummt ma net eina vom Stall und bevor er ma ztrocken wird geh I auf die Dampfschaltung und dann wird es a bissei gschmackiger. Dann ziagt da Kümmei a bissei mehr ein, es gart a langsamer durch die Feuchtigkeit. Des macht guat.

SPEISEN

Wos fria kocht gworden is oda irgendwos mit Gemüse.

9.2.5.1. Die Speisen und Gerichte der Bauernfamilien

Die Speisen, die in den fünf befragten Bauernfamilien gekocht werden, könnte man in zwei Kategorien einteilen. Da wird „das Traditionelle eher, was man von daheim schon kennt“ und „quer durch“ gekocht, gebacken und gebraten, wobei es natürlich Unterschiede zwischen den jeweiligen Bäuerinnen gibt. Jede Bäuerin bringt ihre Erfahrungen und Präferenzen mit in die Küche. Eine Bäuerin bevorzugt Gerichte, die auf den Höfen in dieser Gegend vermehrt in der Mütter- und Großmüttergeneration zubereitet wurden, also in der Vergangenheit meist in Bauernfamilien auf den Tisch kamen. Andere sind erst durch die Heirat in die Landwirtschaft gekommen und bringen nicht nur ihre Ess- und Koch-, sondern auch ihre Lebensgewohnheiten und Einstellungen zum Essen mit auf den Hof. Eine Bäuerin kocht „traditioneller“, eine andere „moderner“, aber jede Bäuerin lässt ihre individuellen Vorlieben in die Küche mit einfließen.

Folgende Speisen, die man der ersten Kategorie „von hier“ oder „wos fria kocht worden is“ zuordnen kann, die auch als „traditionell“, „österreichisch“ oder „Hausmannskost“ tituiert und von den Bäuerinnen in den Gesprächen zu diesen Zuordnungen aufgezählt wurden, sind:

Mehlspeisen, wie Heidelbeernocken, Marillenknödel, Zwetschkenknödl, Germknödel, Kaiserschmarrn, Brodakrapfen, Buchteln, Milchreis, Gebackene Nudeln, Krapfen, Germkiachl, Salzburger Nockerln, Knödel – süße oder saure, Reisauflauf, gebackener Blumenkohl aus dem Garten, Breznsuppn, Kartoffelpüree mit Spiegelei, Kartoffelgulasch, Gulasch, Suppe mit Würstel, Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat, Schweinsbraten, Pressknödel, Ripperln, Kraut, Kasspatzln, Wurschtknödel oder „einfach nur gekochte Kartoffeln mit Butter und Käse“.

Der Küche, die als „quer durch“ beschrieben wird, werden zusätzlich Gerichte zugeordnet, die einer populären „leichten“ Küche, mit italienischen Bezeichnungen entstammen. Da werden im Gespräch die folgenden Speisen in einem Satz mit diesen Kategorien genannt:

Lasagne, Nudeln, Spagetti, Pizza, Tiramisu, Schinkennudeln, verschiedene Salate, „oda irgendwas mit Gemüse“.

Sonstige Speisen, die im Laufe der Gespräche genannt wurden, jedoch nicht bestimmt charakterisiert wurden, sind:

Joghurt mit Früchten und Waffeln oder Kuchen, Toast, Suppe, Suppenfleisch, Rindfleischsalat, Nudelsalat, Auflauf, Röstkartoffel mit Salat und Spiegelei, Reis, Kroketten, Spinat mit Ei, gefüllter Paprika, Gemüseauflauf.

Die Zuschreibung „modern“ ist scheinbar ein Synonym für eine an internationalen Kochtrends und -moden orientierte Küche, die mit neuartigen Gerätschaften und Zutaten verbunden wird:

- L Des is scho oft. I koch halt net italienisch, oder. Eher, sog ma mal, österreichische Küche, das muss I scho sagen. I bin net die moderne Hausfrau. Des bin I zu wenig.
- Gibt es Spaghetti,...?**
- Spaghetti, Lasagne. Ja, Ja, des auf alle Fälle. Oder die Süßspeisen a, Tiramisu oder halt des. Moch I scho alles. Aber so vü mim Wok koch I zum Beispiel net. [...] Ja genau, das denk I ma eben a, das Gemüse das kannst ah so abbraten.

Bei der Essenszubereitung spielen die Ehemänner und Schwiegermütter eine nicht unerhebliche Rolle. Einerseits ist es wichtig, dass dem Mann das Essen schmeckt. Dem schmeckt das, was er kennt und das Essen, dass man kennt, ist das Essen der Mutter. Andererseits hilft die Schwiegermutter oftmals in der

Küche und entlastet dadurch die Bäuerin. Die Kochkünste der Frau werden mit der gewohnten Küche der Mutter verglichen und an dieser gemessen.

Die Bäuerin ungarischer Herkunft kocht etwas häufiger ungarische Gerichte oder welche mit ungarischen Einflüssen, auch wenn sie sich angepasst hat:

P Ich wollt andere Gerichte einführen, hat aber nicht geklappt. [...] Ja genau. Das hab ich übernehmen müssen, zwangsweise. Deswegen war des ein Vorteil, dass ich davor nie gekocht habe, jetzt hab ich das gleich erlernen können. Na, ich gebe mir Mühe, dass ich was koche das meinem Mann schmeckt. Da kann man ihm eine richtige Freude machen. Liebe geht durch den Magen. Bei ihm schon sowieso. Ich kann es nicht so wie seine Mama, aber kann es auf meine Weise. Ich kann andere Sachen.

In den Bauernfamilien, bei denen die Schwiegermütter und Mütter noch öfters in der Küche stehen, werden von diesen auch häufig Gerichte bereitet, die anderen Essgewohnheiten oder einer früheren Zubereitungsart entsprechen. Ausgeprägte internationale Moden haben in die Küche der Schwiegermütter bzw. Mütter nicht Einkehr gehalten. Beim Essen selbst sind die Schwiegereltern jedoch offen für neue Geschmäcker:

L Ja, die kocht a so. Die kocht vielleicht Lasagne net, aber des bring dann wieder i hin. Oder die gefüllten Paprika, weil das isst dann nur sie und der Schwiegervater nit. Nachhern bring ich ihr halt des dann ume. Den Paprika moch i halt und a größere Lasagne. Sie kocht recht guat und sie mocht auch noch alles. Aber auch hauptsächlich österreichische Küche.

M Jo, zum Beispiel wenn ma a Butter mochen, die moch i. Oder Gemüseauflauf, sagt sie: Mochst du den, du mochst ihn besser.

Die Küche der Bäuerinnen unterscheidet sich nach eigener Aussage kaum von der ihrer Mütter. Es wurde damals gleich oft, warm und frisch gekocht. Allerdings bereitete man früher bzw. bereitet die ältere Generation auch heute häufiger Speisen zu, die man, wie die Bäuerinnen sagen, „früher gekocht“ habe. Einig sind sich die Bäuerinnen auch darin, dass allerdings mit viel mehr Fett gearbeitet wird:

M Sie (Anm.: die Mutter) kocht natürlicher nuh so, wie man a bissl friah kocht hot: eher fetter. Mit vü Butter. Schmecken tuats guat, das wiss ma eh des guat schmeckt. [lacht]

H Und a wos fria kocht gwordn is, genauso a Kerschtkuach, a Müchreis, holt a bissl weniger Fett wias fria gwesen is.

Eine weitere Bäuerin berichtet von ihren Erfahrungen in der Verwendung von Fett und der Zubereitung „herausgebackener“ Spezialitäten.

B So, des hom wir a net so gehobt so fette rausgebockene Sochen, die gibt's eigentlich nit oft. So wie jetzt die Kropfn am Bauernmarkt gibt, dess is donn wirklich a Seltenheit. Moch i eigentlich daheim so guat wia goarnet. [...] Mim Fett, do pass i eigentlich a sehr auf. I koch a sehr vü mit Butter. Margarine oder sowas hob i überhaupt nima mehr im Haus. Butter und Butterschmoiz und a guates Öl und mehr braucht man eigentlich nit.

Fleisch nimmt in der Küche der Bäuerinnen einen besonderen Stellenwert ein. Sonntags gibt es immer Fleisch und für so manchen ist ein Essen ohne Fleisch keine ordentliche Mahlzeit.

L P: Wie oft essts ers Fleisch in der Woche?

L: Viermal scho.

B Bei ins gibt's nit die Wochn koa Fleisch oda...

Anhand von Beobachtungen bei einem Mittagessen an einem Gründonnerstag auf einem Hof zeigt sich die Bedeutung von Fleisch für einige Männer. Da ein neuer Stall gebaut wurde, waren einige Arbeiter, darunter auch Bauern, die von der Bäuerin zu Mittag bekocht wurden, am Tisch anwesend. Die Bäuerin servierte dem Tag angepasst und aus dem Grund der Einfachheit der Zubereitung Cremespinat mit Röstkartoffeln. Die Enttäuschung einiger der Männer über das grüne und fleischlose Mahl war nicht zu übersehen und wurde zugleich kommentiert, woraufhin sie sich lediglich der Röstkartoffeln bedienten.⁸¹ (vgl. HINTERHOLZER 2010)

Knödeltag, Sonntagsfleisch und Festmahl Tiefkühlpizza

Wochentags- und Festtagspeisen

An einem Wochentag fällt bei allen fünf Ellmauer Bauernfamilien die Zustimmung einhellig aus:

„Am Sonntag gibt's a Fleisch.“

Das variiert unter anderem zwischen Schnitzel, Rindfleisch oder Schweinefleisch, Hendl oder Kalbsbraten. Doch am häufigsten wird zum Sonntagsessen das Wiener Schnitzel serviert, bei einer Familie sogar jeden Sonntag.

B Und am Sonntag gibt's eigentlich immer Fleisch, immer irgendwas mit Fleisch. Ob Rindfleisch oder Schweinefleisch, a abwechselnd a. I schau dann scho. Es gibt nit jede Wochn Schnitzel, des moch i a nit. Des is praktisch wenn viele sind, weils einfoch is. An frischen Kartoffelsalat und Schnitzel dazua. Na, da schau i schon, doss i a Abwechslung drin hob.

⁸¹ Beobachtungsprotokoll Familie P

Da wird dann gar nicht viel hinterfragt, sondern eher überrascht festgestellt: „Am Suntog gibt's Werner Schnitzel. Komischerweise is oiwei no des, wos am Suntog zum Essen gibt.“⁸² Wobei die Abwechslung bei der fleischigen Sonntagsmahlzeit und die gesunden Beilagen für die Bäuerinnen ebenso ein wichtiges Thema sind:

L Sonntag gibt's Fleisch. Ob a Hendl oder an Kalbsbraten oder a Schnitzel. Aber da gibt's meistens Fleisch. Es gibt so das bei der Beilage dann an Haufen Gemüse dabei is, des is ma sehr wichtig, aber die Kinder lieben nit so gern Gemüse, egal in welcher Variation. Da sind sie sehr konservativ. I probierarts. Aber da is ihnen lieber, das ausgebackene Zeig.

In der Bauernfamilie P gibt es zum Sonntagsfrühstück immer einen Kuchen oder eine Torte. Selbst wenn die Bäuerin keine Zeit hat, wird keine Ausnahme gemacht und die Schwiegermutter übernimmt diese Aufgabe. Wichtig, weil erwähnenswert, scheint für die Bäuerin dabei zu sein, dass die morgendliche Mehlspeise „immer selber gemacht“ ist. Am Samstagabend kommt in dieser Familie meistens eine „selber gemachte“ Suppe mit Würstel in die Teller.

Der Freitag ist im Speiseplan der befragten Bäuerinnen ein ebenso besonderer Tag der Woche: Der Freitag ist fleischlos. An diesem Wochentag werden bei einer Familie immer Kasspätzle aufgetischt, eine andere Bäuerin kocht meistens Fisch mit Erdäpfeln und eine Dritte wiederum Mehlspeisen.

B Freitogs gibt's so wie eben jetzt die Mehlspeisen, wenn mehr daheim sind. Des is donn eben a wieda zeitabhängig, weil jetzt in der Fastenzeit gibt's Freitag immer nur Mehlspeisen. Des hob i immer schon gmocht.

Fragt man nach speziellen Speisen oder verwendeten Produkten an bestimmten Fest- oder Feiertagen, so nimmt allein die Fastenzeit eine herausgehobene Stellung ein.

Entweder gibt es bei einer Bäuerin freitags in der Fastenzeit immer nur Süßes oder in einer anderen Familie nur am Freitag in der Fastenzeit kein Fleisch. Zu Gründonnerstag und Karfreitag ist laut einer Bäuerin ohnedies vorgegeben, was es zu essen gibt: Etwas Grünes, meist Eier mit Spinat und eventuell Kartoffeln wird am Donnerstag aufgetischt und als Fastenspeise am Aschermittwoch und am Freitag der Karwoche eine „Bretznsuppn“. Andere Feiertage, zu denen etwas Bestimmtes zubereitet wird, werden nicht genannt. Die Ausnahme davon macht die Bäuerin ungarischer Herkunft:

P Und das ist meine Tradition. Am Heiligen Abend gibt's Fisch, Fischsuppe meistens. Das ist meine Tradition von zu Hause. Das hab ich der Tiroler Familie aufgezwungen. Aber das haben sie gern übernommen. Aber dafür hab ich Kekse backen gelernt, das gibt's gar nicht in Ungarn.

⁸² Transkript Bäuerin H

Nicht vergessen darf man auf die Knödeltage am Dienstag und am Donnerstag. Diese werden, wie bereits genannt, auch von Franz Maier-Bruck und Gertrud Heß-Haberlandt für den Kitzbüheler Raum beschrieben. In dem bekannten Volkslied kommen sie ebenso vor, dort werden sie jedoch am Montag verspeist.⁸³

M Jo eigentlich scho. Naja, bei ins gibts Dienstag und Donnerstag. Das sind die Knedeltoge. Des is ausm Glauben bzw. Aberglauben, des kon ma ja friah net guat trennen, oder?, enstonden. Des is jetzt a bissl kompliziert. Und zwoa hot ma am Dienstag und am Donnerstag kein Vieh verbracht. Des mocht ma eigentlich relativ genau no. Man fohrt am Dienstag net auf die Olm und am Donnerstag net auf die Olm und retour nit. Des hot si so gholtn, weil ma einfoch Ongst ghobt hot, dass an diesen Tagen mehr passiert und dann gibts Knedelwurscht, Knödelfleisch. Verstehst wos i moan. Und des sind die Knödeltage blieben. Und da kocht ma eigentlich gerne Knedel.

Abschließend kann resümiert werden, dass in den befragten Bauernfamilien an manchen Tagen auch bestimmte Speisen zubereitet werden. Die Bedeutung von Festtagsspeisen in der Moderne wird am folgenden Zitat beispielhaft ersichtlich. Die Kinder einer Bauernfamilie dürfen sich zu Geburtstagen und Schulschluss etwas Besonderes zu essen wünschen. Doch wird man täglich zweimal warm und frisch von seiner Mutter bekocht, so sieht der Essenswunsch anders aus, als es sich so mancher vorstellen mag:

L Wenn die Kinder a Belohnung möchten, dass es net immer des Selbergemachte, a selber gemachte Pizza is, dann mächtens ab und zu amal so a kafte Pizza. Des is schon ganz was Besonderes. Ja des is a Wahnsinn. Zum Beispiel des sie gsagt ham zum Geburtstag oder jetzt zum Zeignis: Mama aber kaf die Pizza wens schon mal unten bist. [...] Aber jetzt zum Zeignis hab I gsagt, da wünschen sie sich a kafte Pizza. I kann euch zwa klane machen? Na wir möchten den kaften Teig. An dem solls net scheitern.

9.2.6. AUSWÄRTSESSEN UND DIE GASTRONOMIE

Eine der wichtigsten Entwicklungen im Gastgewerbe ist der steigende Stellenwert der Systemgastronomie, der für traditionelle Gasthöfe große Konkurrenz bedeutet. (LEBENSMITTELBERICHT 2010, S. 69) Konkrete Bedeutung für diese Arbeit hat dieser Trend nur am Rand. Interessant ist allerdings schon, inwieweit in den Gasthäusern, Restaurants und Hotels die Attribute „bäuerlich“ und „regional“ in Zusammenhang mit Essen und besonders Speisen sowie auch bäuerliche Produkte aus der Region selbst Verwendung finden.

⁸³ „Was is heut für'n Tag? Heut is Montag! Heut is Knödeltag! Wenn alle Tag Montag Knödeltag wär, war'n ma lustge Leut!“ – Annamirl Zuckaschnürl. Altbairisches Liederbuch 1980, S. 47.

9.2.6.1. Regionalität in der Gastronomie

Das Interesse an Regionalität, also der Herkunft der verwendeten Produkte in der regionalen Küche wird stetig größer. Die Bedeutung des Regionalen steigt dementsprechend auch für den Bereich der Gastronomie an. Zusätzlich gewinnen „traditionelle Speisen und Gerichte“, die aus regionalen Zutaten erzeugt werden an Aufmerksamkeit. Zudem geht, wie die Prognosen der Trendforschung zeigen, ein hoher Konkurrenzdruck von der Systemgastronomie⁸⁴ aus. Um dieser Entwicklung entgegen zu wirken, wird zunehmend versucht, Gasthof- und Restaurant-Betreiber davon zu überzeugen, auf die Strategie des „Heimischen“, „Regionalen“ und „Traditionellen“ zu setzen. (vgl. LEBENS MINISTERIUM 2012b) Oder wie es offiziell anders ausgedrückt wird:

„Die Zukunft liegt in der Regionalität. Bewusst essen bedeutet, sich nicht mit Rindfleisch aus Argentinien abspesen zu lassen: Regionale Produkte werden immer wichtiger. Jede Region soll ihr unterschiedliches kulinarisches Profil beibehalten. Heute, wo der Druck von Massentourismus und Globalisierung bis in die Speisekarten hineingeht, gehen aber viele Gastronomen lieber auf Nummer sicher: mit Mozzarella mit Tomate und Chardonnay - das gibt's weltweit.“ (vgl. GASTROSIEGEL 2012)

Doch hätte die Politik nicht auch für dieses Problem bereits eine Lösung parat, sprich eine Initiative gegründet, wäre es nicht das Land Österreich.

Initiativen der Regionalität in der Gastronomie

Die gehobene Gastronomie hat die Regionalität der Produkte schon länger für sich entdeckt.⁸⁵ Um diese Entwicklung auch in die gewöhnlichen Gasthäuser und Restaurants Österreichs – oft als gutbürgerliche Gastronomie bezeichnet – zu transportieren, hat sich das Lebensministerium etwas überlegt.

Es wurde die „ARGE Regionale Qualität in der Gastronomie“ gegründet, in der sich die bedeutendsten österreichischen Gastronomie-Plattformen zusammen geschlossen haben. Die „Genuss Region Österreich“, der Verein „Beste Österreichische Gastlichkeit“, die „Vereinigung Kulinarischer Initiativen Österreich“ sowie das „Kuratorium Kulinarisches Erbe Österreichs“ bieten nun eine gemeinsame Basis für die Zusammenarbeit mit den österreichischen WirtInnen. Ein Ziel ist die „typisch österreichische Küche“ als „langsame Gegenbewegung zu einer globalisierten Einheitsküche aufleben“ (vgl. GASTROSIEGEL 2012) zu lassen und dem Wunsch der Gäste nach „Authentizität“ und

⁸⁴ Zu Systemgastronomie zählen z.B. Fastfood-Ketten, Restaurantketten, Selbstbedienungsrestaurants in Möbelhäusern und Supermärkten

⁸⁵ Dies gipfelt in Gourmet-Restaurants, wie das weltweit prämierte „Fäviken Magasinet“ in Nordschweden, in dem ausschließlich lokale Produkte wie Knochenmark auf Röstbrot und Würfeln vom rohen Rinderherz mit Fichtenwipfelsalz und rohen Stekrübenraspeln serviert werden.
Katharina Seiser: „Fäviken Magasinet. Die Küche von ganz oben“. In: Rondo. Der Standard, 18.5.2012.

„Regionalität“ zu folgen. Um das von der ARGE verliehene AMA-Gastrosiegel zu erhalten, müssen die teilnehmenden Gastronomiebetriebe verpflichtend jene Rohstoffe aus jeder der Produktkategorien Fleisch, Milch, Eier und saisonales Gemüse und/oder Obst sowie Wild und/oder Süßwasserfisch auswählen, deren Herkunft in der Speisekarte gekennzeichnet wird. Ein besonderes Anliegen des Mitinitiators und Landwirtschaftsministers Niki Berlakovich ist die Aufgabe der ARGE als Vermittler zwischen Landwirtschaft und Gastronomie:

„Österreich hat mit seiner kulinarischen Vielfalt und Tradition sehr viel zu bieten. Ganz besonders, wenn es um die qualitativ hochwertigen Produkte unserer Bäuerinnen und Bauern geht. Sie liefern die Zutaten für einen reichlich gedeckten Tisch.[...]“⁸⁶

Das „Kuratorium Kulinarisches Erbe Österreichs“

Das Kuratorium Kulinarisches Erbe Österreichs hat sich zum Ziel gesetzt „die Wurzeln österreichischer Ess- und Trinkkultur, Rezepturen und typisch österreichische landwirtschaftliche Rohprodukte vor dem Verschwinden und dem Aussterben“ zu bewahren. (KKEÖ 2010, S. 1) Dem Namen dieses Vereins lässt sich schon entnehmen, dass sich dieser in die Reihe von Initiativen zur Bewahrung eines kulinarischen Erbes einreicht. Das wird dadurch unterstrichen, dass man sich für ein „Engagement gegen Globalisierung des Geschmacks und Vereinheitlichung von Produktionsweisen“ ausspricht. Allerdings finden nicht nur der Erhalt, sondern auch die zeitgemäße und innovative Weiterentwicklung und die Anpassung der „altösterreichischen Küche“ an zeitgemäße Trends Erwähnung. (vgl. ebd. S. 2)

Das Register der „Traditionellen Lebensmittel“ aus Österreich

Das Lebensministerium hat auch bei der Initiierung dieses Projekts des Kuratorium Kulinarisches Erbe Österreichs zum „Schutz von Traditionellen Österreichischen Spezialitäten“ seinen Beitrag geleistet. Österreich hat mit dieser Zusammenarbeit als weltweit erstes Land ein Register über „Traditionelles Wissen“ von Spezialitäten und Lebensmitteln bei der „Weltorganisation für geistiges Eigentum“⁸⁷ angemeldet. Das Register setzt sich aus derzeit 185 Produkten der Genuss Region Österreich und Spezialitäten wie Spirituosen, Weinen und traditionellen Gerichten und Speisen zusammen. Für die Anerkennung als „traditionelles Lebensmittel aus Österreich“ wird vorausgesetzt, dass das zu registrierende Produkt seit mindestens drei Generationen – 75 Jahren – in einer Region „traditionell kultiviert oder verarbeitet“ wird.⁸⁸ Im Gegensatz zu den EU-Schutzangaben – g.g.A., g.U., teilweise auch g.t.S. – handelt es sich beim Register der traditionellen österreichischen Spezialitäten um eine Datenbank des „Traditionellen Wissens“ und bietet keinen Namensschutz.

⁸⁶ „Berlakovich: Startschuss für mehr Regionalität in der Gastronomie“

http://www.lebensministerium.at/presse/land/arge_reg_qual_012012.html [1.4.2012]

⁸⁷ WIPO (engl. World Intellectual Property Organization) – Weltorganisation für geistiges Eigentum der UNO

⁸⁸ vgl. „Traditionelle Lebensmittel“ – <http://www.traditionelle-lebensmittel.at> [9.7.2012]

9.2.6.2 Tourismus, Gastronomie und die Regionalität

In der heimischen Gastronomie, besonders in Tourismusorten, spielt der Fremdenverkehr eine entscheidende Rolle. Die Gastronomie sei Umfragen zufolge zwar nicht Hauptgrund für die Wahl einer Feriendestination, trotzdem lebt das heimische Gastgewerbe von den kulinarischen Bedürfnissen der Urlauber. Dabei wünschen sich nicht nur österreichische Geschmäcker regionaltypische Speisen, sondern auch für internationale Gäste gehören die bekannten traditionellen Tiroler und Österreichischen Spezialitäten zum Urlaub⁸⁹ in den Bergen dazu.

Kasspatzln und Gaeng Krna No Mai Gai-Gung

Regionalität und Bäuerliches in der Gastronomie in Ellmau

„Kulinarische Kitzbüheler Alpen. Typisch und Regional. Die Küche der Kitzbüheler Alpen ist schmackhaft und vielseitig. Sie reicht von den heimischen Tiroler Speisen wie Kaiserschmarrn, Gröstl und Backhendl bis hin zu raffinierten nationalen und internationalen Speisen. Die Klarheit des Wassers, die intakte Natur und raffinierte Köche machen die Gegend zur absoluten Feinschmecker-Region! [...] Die Kitzbüheler Alpen sind eine wahre Schatzkiste regionaler und überregionaler Gerichte - einerseits einfach und herb, andererseits vollmundig und ausgefallen.“ (vgl. KITZALPS 2012)

Entscheidet man sich in Ellmau dafür, zum Essen auszugehen, so steht man vor einer großen Auswahl an Gasthöfen und Restaurants. Über zwanzig davon befinden sich in der Gemeinde am Wilden Kaiser, in deren Speisekarten das typisch Tirolerische auffallend betont wird. Doch schaut man genauer hin, so finden sich doch etliche Gerichte internationaler Herkunft im Speisenangebot. Die Lokalitäten, in denen das Regionale und Bäuerliche betont wird – meist zusammengefasst unter den Begriffen Österreichisch, Tiroler oder Hausmannskost und mit den Attributen traditionell, bodenständig und gutbürgerlich ausgestattet – sind Gasthöfe, Hotelrestaurants und vor allem auch Jausenstationen, Ski- und Almhütten. Die Schwerpunkte vieler Almwirtschaften liegen dann, aufgrund des fehlenden Tourismus am Berg, auch oftmals auf der Erzeugung von Produkten aus der eigenen Landwirtschaft, die veredelt werden, um sie verkaufen zu können. Zudem sind die Gastronomen dieser Berghöfe die Einzigen, die regelmäßig historisch bäuerliche Speisen wie „Rausgebackenes“ anbieten; in den Wirtschaften im Ort findet man diese kaum. Dem Gast müssen im Hotel, im Restaurant aber auch am Berg auf der Hütte Speisen geboten werden, die eine traditionelle Tirolerische Küche verkörpern und so etwas zum touristischen Gesamtkonzept beitragen.

⁸⁹ Mit Ausnahme von einigen Orten wie Zell am See, in dem im Sommer bis zu 90% der Gäste aus dem arabischen Raum kommen und die Küchen in den Hotels sich den Erfordernissen anpassen. Da wird ein italienischer Restaurant über den Sommer auch schon mal zu einem arabischen. Unter „Araber in Zell am See – ORF Thema“ 2011 auf www.youtube.com/watch?v=O2SMwCYEhpg

Da vermischen sich dann Gerichte, die traditionell anmuten, mit gastronomischen Speisetrends, die auch nicht viel mit einer verfeinerten bürgerlichen Tiroler Küche gemein haben. Die „Almhütte“ wirbt nicht nur mit Tiroler Schmankerln, sondern auch mit leichten, vegetarischen Gerichten: „Apfelkücherl wie aus Oma’s Backstube findet man hier ebenso wie Herzhaftes aus der Pfanne oder zart Gegrilltes wie Steaks mit knusprigen Kartoffeln. Knackig frische Salate mit Räucherlachs für all jene, die’s lieber leicht mögen wie auch vegetarische Gerichte werden bei uns kredenzt.“⁹⁰ Deziert bauerliche Produkte kommen bei der Präsentation der kulinarischen Angebote auch nicht zu kurz. In den Hotels der gehobenen Klassen werden Frühstücks-Buffets mit Erzeugnissen wie Butter, Honig, Milch und Eiern „direkt vom Bauern“⁹¹ angekündigt und die Haubenküche der Sternehotels spricht von der Kombination „beste[r] regionaler] Produkte mit Delikatessen aus aller Welt“.⁹²

Doch auch Hütten setzen auf „traditionell erzeugte Bauernprodukte“. Als „kulinarische Geheimtipps“ der SkiWelt Wilder Kaiser beworben, setzen manche Almen auf die Nische des Einfachen und Bäuerlichen in den Speisen und der Gastronomie. Eigene Produkte oder auch welche von Nachbarhöfen werden im täglichen Geschäft in den Speisen verarbeitet, wobei sich das auf wenige Produkte wie Milch, Butter und Honig beschränkt.⁹³ Möchte man allerdings direkt *im* „Wilden Kaiser“ Schmankerln der „Alpenländische Küche“, die „sinnbildlich für die eindrucksvollen Täler, Züge und Stürze des Tiroler Bergmassivs“ stehen, genießen, so muss man sich auf eine Reise nach Hamburg begeben.⁹⁴

Die meisten Restaurants im Skigebiet setzen hingegen natürlich auf die schnell zubereiteten „Klassiker“ der Ski-Hüttenspeisen wie Kässpätzle, Kaiserschmarrn oder Germknödeln, aber auch Berner Würstel mit Pommes Frites und Spaghetti Bolognese. Talwärts im Ortszentrum Ellmaus findet man die ganze Palette der internationalen Kulinarik. Der Schwerpunkt in den Gasthöfen liegt in den traditionellen Gerichten, die Restaurants hingegen decken meist unterschiedliche Geschmäcker ab und folgen den internationalen Gastronomietrends. Von üblichen „heimischen“ Gerichten über bekannte Speisen namens Cordon Bleu oder Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan hin zu thailändischem „Gaeng Krua No Mai Gai- Gung“⁹⁵ werden alle Wünsche abgedeckt. Zudem gibt es eigene Lokalitäten internationaler Küche: zwei Pizzerien, ein Mexikaner, ein Kebabstand und ein italienisches Lokal sind eine beachtliche Vielfalt an Betrieben für einen Ort mit rund zweieinhalbtausend Einwohnern. Durch die Nachfrage des Tourismus ist dieses Aufkommen jedoch leicht erklärbar.

⁹⁰ <http://www.brenneralm.at/index.php/restaurant-skihuetten-ellmau-brixental.html> [11.7.2012]

⁹¹ www.sporthotel-ellmau.com/de/hotel/kulinarik.html [11.7.2012]

⁹² www.hotelbaer.com/de/restaurant-in-ellmau.html [12.5.2012]

⁹³ „Kulinarische Geheimtipps“ www.skiwelt.at/de/winter/kulinarische-geheimtipps.html [12.7.2012]

⁹⁴ „Wilder Kaiser. Restaurant. Stüberl.“ in Hamburg. <http://www.wilder-kaiser.co/index.php> [12.7.2012]

⁹⁵ Speisekarte Golfrestaurant Ellmau, Mai 2012

Dahoam schmeckt das aber dann nimmer so guat.

9.2.6.3. Auswärtssessen der Ellmauer Bauernfamilien

Die befragten Bauernfamilien besuchen gelegentlich ein Gasthaus oder Restaurant, wobei das Essengehen von einigen als unterhaltende Freizeittätigkeit angesehen wird, die sehr gerne unter-
nommen wird. Darunter befinden sich auch Restaurants mit internationaler Küche bzw. fällt die Wahl
meist bewusst auf ein Restaurant mit außergewöhnlichen Speisen, da man dort etwas bestellen kann,
was zu Hause nicht gegessen wird.

H **Ins Restaurant gehts ihr schon?**

Jo, sehr gern. [lacht]

Auch international?

Jo, des ess mar a! Do ess ma des wos ma dahoam nit kochen. [lacht]

P Ich liebe Sushi. I koch ungarisch, sowieso. [...] Wir gehen auch gerne Thai, chinesisches oder italienisch.

Das essen wir schon gern. Da schauen wir nicht drauf ob es Bio is. Das kann man auch gar nicht.

Die Kinder oder jungen Bauern und Bäuerinnen sind oft der Anreger, Restaurants zu besuchen, in
denen auch die Altbauerngeneration rohen Fisch auf Reis kostet. Diese „Ethno“-Restaurants aufzu-
suchen, wird dabei als Praxis der Modernität angesehen.

L Ja, ja. Chines net. Aber die große Tochter, die is neunzehn, die geht a zum Chinesen. Na, na, weltfremd
sim ma ah net. Wie ma bei meiner Tochter in Wien gwesen sind hab i das auch kosten müssen. Und da
ist a a frisches Gemüse drin, I muss sagen des ma des goarnet so schlecht gschmeckt hat. Dahoam
schmeckt das aber dann nimmer so guat, wie bei der kaften Pizza.

Bei den anderen Familien kommt es selten bzw. überhaupt nicht vor, dass internationale Gerichte
probiert werden. Zu besonderen Anlässen oder an Sonntagen und auf Ausflügen wird häufiger ein
Restaurant aufgesucht. In einer Regelmäßigkeit wird allerdings nicht außerhalb des Hofes gegessen.

B Also i persönlich jetzt überhaupt net. Die Kinder und Jugendlichen hom ab und zua amoi des amoi
irgenwo hingehn, oba eigentlich a wenig. Mia gehen a so wenig Essen. Des is hoat wenn do Verein oda
die Kinder sind bei der Musik, die gehen jeden Mittwoch no noch dem Plotzkonzert essen. Oba sunst,
doss mia eigentlich groß essen gehen des is immer sonst bei einer Familienfeier oda so. Sonst ku die
Gastronomie von mir sehr schlecht leben. [lacht]

M Wenn ma guate Produkte hot. I moan, wenn ma an Ausflug mochen, dann ess ma scho. Es geht bei ins
goarnet anders. Wir kinnen net dahoam essen und dann no irgendwohin foan an Ausflug mochen.
Wir müssen um viere wieder do sein. Man foat eben nocherm Friastick oder noch der Stolloarbeit.

Auf die Qualität der Gerichte und der Produkte wird beim Essen im Gasthaus und Restaurant geachtet. Die Frische des Gemüses, der Geschmack oder die Fleischqualität werden speziell bei Produkten, die man auch selbst produziert, aus einer besonderen Position heraus bewertet.

M Wir gehen relativ wenig essen. Wir sind do jetzt zwoamol vom Fleisch her so eingfoan, des einfach net guat woar. Des ma se denk: Jo dahoam hot ma des biologische Fleisch - und geht dann hin und hom ma a zwoamal a Pech gobt vielleicht - is ma a sensibilisiert selber.

9.2.7. Kulinarisches Erbe „Bauernküche“

Die Formierung regionaler Authentizität und Natürlichkeit

„Tirol wird in seinem landschaftlichem Reichtum oft unterschätzt. Die Kulinarik wurzelt heute wieder stärker in den kleinen Ebenen der Regionen und Dörfer. Einzigartige Rohprodukte und alte Bräuche bäuerlicher Familien sind prägend für die Tiroler Küche.“⁹⁶

So und in ähnlichen Worten wird in der Moderne wie selbstverständlich über das Essen und die Produkte gesprochen, die als „regionstypisch“ geläufig sind. Die Vorstellung, „kulinarische Systeme [seien] räumlich begrenz- und unterscheidbar, [und] ‚regionale Spezialitäten‘ gelten daher als Ausdruck der Kultur spezifischer Räume, ihrer Traditionen und Lebensweisen“ (TSCHOFEN 2010, S. 25), ist dabei weit verbreitet und mündet in das von europäischer Politik, Lebensmittelindustrie und touristischen wie gastronomischen Programmen forcierte Konzept des „Kulinarischen Erbes“. In diesem System des Erbes regionaltypischer Küche und Produkte wird allerdings nicht nur versucht, einer breiten Öffentlichkeit das Wissen über die mutmaßlichen kulinarischen Besonderheiten bestimmter Regionen bekannt zu machen, sondern diese auch zu schützen und zu bewahren. Als weltweite Spitze und deshalb Sinnbild dieses Denkansatzes des Schutzes von Kulturerbe kann das Programm der UNESCO mit dem Verzeichnis des materiellen und immateriellen Weltkulturerbes angesehen werden. In Österreich wird dabei nur eine Produktionsweise von der UN-Organisation mit dem „immateriellen Weltkulturerbe“ ausgezeichnet: die Lesachtaler Brotherstellung. Diese geschützt regionalspezifische Tradition schließt den „Getreideanbau und die Gewinnung des Korns in einer Bergbauernregion“, das „notwendige Wissen zum Bau von Mühlen“, „spezielle Dialektausdrücke und Rituale“ sowie „jährliche Feste“ ein. (vgl. UNESCO 2012) Doch auch die „Genuss Region Österreich“ und das „Kuratorium Kulinarisches Erbe Österreichs“ mit dem „Register traditioneller Lebensmittel in Österreich“ sind mit dem immateriellen Kulturerbe der angesehenen Organisation der Vereinten Nationen verknüpft und „wollen die Wurzeln österreichischer Ess- und Trinkkultur, Rezepturen und typisch österreichische

⁹⁶ Restaurants und Gasthöfe Tirol. http://www.ama-gastrosiegel.at/restaurants_gasthoefe [12.7.2012]

landwirtschaftliche Rohprodukte vor dem Verschwinden und dem Aussterben bewahr[...].en.“

(UNESCO 2012a)

Als entscheidender Faktor für das Aussterben dieser als spezifisch und schützenswert erachteten Nahrungsgewohnheiten, dem entgegen gewirkt werden muss, gilt die Vereinheitlichung durch Globalisierung. Doch vielmehr geht die Regionalisierung und Lokalisierung mit Globalisierung und Europäisierung einher. Einerseits wird das Eigene erst als bemerkenswert wahrgenommen, wenn es zu etwas Fremdem, Besonderem geworden ist (vgl. TSCHOFEN 2008, S. 95), und andererseits ist die Re-Regionalisierung – die „Revitalisierung regionaler Kost“ (KÖSTLIN 1975) – ein überaus modernes Phänomen, das sich paradoxerweise gegen die Modernisierung richtet, obwohl sie eine Begleiterscheinung dieser ist. (vgl. TSCHOFEN 2010, S. 40) Dabei hat die Europäisierung zugleich „homogenisierende und heterogenisierende Tendenzen“: wird die Welt globaler und kleiner, so wirkt sie zugleich größer und unübersichtlicher. „Erst durch die [...] [globale] Verfügbarkeit der Güter ist Herkunft ein Thema geworden, [...] den Vertrauen schaffenden ‚Ortszusatz‘ brauchen sie erst, seit diese Regionen in einen wirtschaftlichen und kulturellen Austausch miteinander treten.“ (vgl. TSCHOFEN 2008, S. 97) Auf einer gesellschaftsübergreifenden Ebene ist diese Erscheinung in der europäischen Politik zu beobachten. Diese verstrickt sich „vorbildlich“ in diesem Paradoxon, das in der Moderne nach Konrad Köstlin auch als „Mehrfachkompetenz“⁹⁷ (Köstlin in LICHTENBERGER 2010) verstanden werden kann: Dabei verfolgt das Identitätskonzept der Europäischen Union die Idee eines Vereinten Europas und parallel dazu die Formierung und Forcierung eines Europas der Regionen – innerhalb eines gemeinsamen europäischen Erbes will das lokale Erbe der Regionen gefördert werden. (vgl. BECK, SCHOLZE-IRRLITZ 2010) Das betrifft dann auch die kulinarischen und landwirtschaftlichen Initiativen der gesamteuropäischen Lebensmittel- und Agrarpolitik.

In der Tradition einer volkscundlich-ethnologischen Nahrungsforschung der „Erfindung der National- und Regionalspeisen“ (BARLÖSIUS 1999, S. 149) und der „Wiedererfindung regionaler Küche“ (TSCHOFEN 2010, S. 32) seit den 1980er Jahren ist gegenwärtig zu beobachten, dass die Repräsentation des Essens noch nie mit so viel Regionalität vermischt wurde. (vgl. ebd. 2010) Essen wird dabei als etwas natürlich Gewachsenes und nicht als etwas Produziertes wahrgenommen. Es werden Produkte, Speisen und Zubereitungsarten als typisch und authentisch für eine bestimmte Region beschrieben und mit historischen Zuschreibungen verflochten, die dies unterstreichen und belegen sollen. „Die Rede von der regionalen Küche suggeriert eine quasi natürlich gegebene Inzidenz von Raum und Geschmack, diese gibt es freilich nicht – und nicht einmal Regionen selbst können als gegebene Ordnungen verstanden werden.“ (ebd. 2010, S. 29) Regionstypische Nahrung ist demnach eher ein im gesellschaftlichen Diskurs gebildetes Konstrukt als ein durch die Geschichte unverändertes und überliefertes Erbe. Doch genau dies wird im Konzept der „Verräumlichung“ von Essen vermittelt. Inwieweit geschichtliche und wirtschaftliche Faktoren sowie auch Wissen und Wissenschaft die

⁹⁷ „Das ist der Punkt, der die Moderne und die Modernität ausmacht: dass die Menschen heute hoffentlich gelernt haben, mehrfach kompetent zu sein.“

Entwicklung regionalisierten Essens beeinflussten, wird bei den Erzählungen über die Authentizität dieser Regionsprodukte meist nicht berücksichtigt. Dabei spielten „historische Ereignisse“, „naturräumliche Gunstfaktoren“ und „Verordnungen [...] der Inhaber der Territorialgewalt“ in der Entwicklung eines bestimmten Produkts in einer speziellen Landschaft oftmals eine bedeutende Rolle. (ERMANN 2005, S. 239)

Bekannte Speisen mit regionaler oder lokaler Verortung im Namen sind dabei nicht mehr als eine „quasi lokal gewordene Variante einstmals weitverbreiteter Kosttypen“ (TSCHOFEN 2003, S. 2), die durch neue Deutungen zu etwas Speziellem emporgehoben wurden – zu einem „Kulinarischen Erbe“ ernannt werden. Doch kann das Regionale und Typische nicht ausschließlich als Konstrukt gesehen werden. Wie es ERMANN (2005, S. 239) zudem formuliert: „Selbstverständlich ist nicht zu bestreiten, dass es spezifische Naturgegebenheiten und einmalige anthropogene Faktoren waren, die in der Vergangenheit die Herstellung bestimmter Agrargüter und Nahrungsmittel begünstigt haben, und dass sich derartige Spezialitäten durch gewisse Pfadabhängigkeiten auf bestimmte Gebiete beschränken und somit in räumlicher Hinsicht ‚einmalig‘ wurden.“

Dem kulinarischen Erbe geht es dabei genau wie der Region: Sie sind nicht nur das Resultat von historischen und gesellschaftlichen Konstruktionen, sondern auch von sozialen Ordnungen. Sie „geschehen“ im Alltag und verändern sich in und durch Praxis.“ (TSCHOFEN 2010, S. 95) Zudem bewegen sich Nahrungsmittel, die für regionale Eigenheiten bekannt sind, laut Bernhard TSCHOFEN (2008, S. 98) nicht nur zwischen „Natur, Kultur und Reglement, sondern beinhalte[n] auch stets einen guten Anteil an Imagination“, die das „Produkt historischer und gegenwärtiger Agrarpolitik ist.“

Von einem Verständnis der Wahrnehmung von Nahrung als diskursive Praxis und Konstruktion kann bei etlichen, zuvor bereits genauer beschriebenen, Initiativen zum Schutz des „Kulinarischen Erbes“ nicht gesprochen werden. Die Vorstellung des Unveränderten, Tradierten und Authentischen von Kulinarik, welche räumliche Zuordnungen beinhaltet, dominiert und forciert gegenwärtig das Wissen über Denkweise und Praxis des Konzepts „Kultur- und Naturerbe“ und festigt dessen Formierung. Das sogenannte „Kulinarische Erbe“ ist dabei Bestandteil eines als kulturell-immateriell, -materiell und natürlich verstandenen Welterbes, das in den letzten Jahren eine große Aufmerksamkeit auf sich gezogen hat. Dabei bedienen sich NGOs und EU-Agrarpolitik im gesamten „Welterbe-Diskurs“ eines Kulturkonzepts, in dem Räumlichkeit – also regionale und lokale Traditionen – und gemeinschaftliche Praxis und Wissen über ‚traditionelle Kulinarik‘ bestimmt sind. Unveränderte Ordnungen in Kultur und Natur, d.h. für das „Kulinarische Erbe“ überlieferte regionstypische Nahrungsmittel und Speisen, werden dabei beschrieben und zu beleben und zu schützen versucht. Das reicht so weit, dass für eine vermeintliche Region vermeintlich authentische Spezialitäten als geistiges Eigentum registriert werden, um vor „billigen Kopien“ falscher Herkunft gesichert zu werden. (vgl. TSCHOFEN 2010, S.37)

Die Bauern und Bäuerinnen nehmen bei alledem die, in der Formierung eines Kulinarischen Erbes „wichtige“, Rolle des traditionellen Produzenten, natürlichen und kulturellen Akteurs und Trägers überlieferter Ordnungen und tradierten Wissens ein.

9.3. Die Bauernfamilien als Produzenten & Konsumenten – eine Doppelrolle

Da brauch i die Pille a nimma mehr nehmen.

9.3.1. Der Einfluss der Produktion auf die Einstellung der Bauernfamilien zur Konsumation

In Österreich werden Bauernfamilien als Landschaftspfleger und Kulturträger angesehen, doch vor allem sind sie Produzenten. Ob Hanf, Leder oder Baumwolle etc., dies alles sind Produkte der Landwirtschaft. Doch interessant für die vorliegende Arbeit ist die Bauernfamilie als Produzent von Nahrungsmitteln. Ob Gemüse oder Wein, Getreide oder Hopfen, Fleisch oder Milch, sämtliche Rohstoffe der Ernährung werden in der Landwirtschaft erzeugt. Da gibt es von gigantischen Großbauern in den Ebenen der Kontinente bis zu kleinstrukturierten Betrieben mit extensiver Landwirtschaft ein breites Spektrum der gewerblichen Produktion von Nahrung.

Die befragten Ellmauer Bauernfamilien betreiben alle biologische Landwirtschaft. Neben den ökonomischen Vorteilen und den guten Voraussetzungen in dieser Gegend für einen Umstieg auf die biologische Produktion, wie zuvor bereits behandelt, ist für die Bauernfamilien die höchste Motivation, diese aufwändige Produktionsweise zu betreiben, jedoch die Philosophie dahinter, die Einstellung zur Landwirtschaft.

Doch nimmt für Bauernfamilien die Erzeugung von Essen Einfluss darauf, was sie konsumieren? Achtet ein biologischer Kleinbauer vermehrt darauf, dass die Nahrungsmittel, die er konsumiert, aus biologischer klein-strukturierter Landwirtschaft kommen? Oder zusammengefasst: Hängen Produktion und Konsumation miteinander zusammen?

Die Ellmauer Bauernfamilien sehen hierbei einen sehr engen Zusammenhang. Kennt man sich mit der Produktion von Nahrungsmitteln aus, mit dem, was „dahinter“ steht, so entscheidet man sich beim Einkauf auch bewusster. Der Bezug des Menschen zur Landwirtschaft, zum Tier oder der Pflanze, bevor es zum Nahrungsmittel wird, ist ein wichtiges Argument für eine gute Ernährung mit guten Produkten.

H & P² Nimmt es Einfluss darauf was man isst, weil man selbst produziert?

H: Jo, des hundertprozentig! Weil do schau a meine Kinder wos se kafn. Des hundertprozentig. Doss du produzierst, des geht auf die ganze Familie hinein. Und a die Kinder sechnt, doss die Kühe nit do sind zum streicheln oder zum ... Des is oanfoch a Produkt, von dem wos der Bauer lebt. Da braucht ma die Zeit..., da braucht ma die ...Müch; doss des Tier ogschlogn werdn muass oda weg muass. Des is oanfach a so. Und mit dem wochsen di Kinder auf und die sehn des do a gonz natürlich. Des is a nita so, dess des a Drama is, wenn a amoal oans weg muass.

P²: Des is Geburt und Tod a.

H: Jo, genau. Des is oanfoch der Lebenslauf. Des find i a wichtig, dess des die Leit mitkriagn.

Die Nutztiere werden als Lebewesen und zugleich als landwirtschaftliche Produkte betrachtet, die sich in einem Kreislauf der Natur und des Lebens befinden. Dieser Kreislauf – der „Lebenslauf“ auf der Makroebene einerseits und der Kreislauf der Mikrobiologie andererseits – wird als natürlicher Prozess angesehen, der Zeit braucht um zu wachsen und sich zu entwickeln.

Wie einer der Bauern im Gespräch erklärt, gehen die Lebensmittel, also Tiere und Pflanzen, mit dem „Bakterien-Kreislauf“, welche die „Grundräder der Landwirtschaft“ bilden: *Dünger – Bakterien – Pflanzen (Gras) – Tier – Bakterien – Milch – Mensch* und im *Mist, Streuzug, Dünger* befinden sich wieder Bakterien. Dabei könnte man auch Dünger vom Menschen verwenden, so der Bauer, doch darin sei „zu viel Chemie“. Als seine Aufgabe sieht der Bauer, diesen Kreislauf zu unterstützen und nicht zu unterbrechen. Die extreme konventionelle Landwirtschaft möchte diese Prozesse allerdings beschleunigen und gibt diesem Kreislauf der Bakterien keine Zeit mehr. Die Kühe werden immer ungesünder, da sie zu Höchstleistungen gezüchtet und getrieben werden. Wie es vom Bauern noch plakativer ausgedrückt wird: Es herrscht die Mentalität des „Immer Vollgas!“ vor. Der Mist, die Bakterien haben keine Zeit und keine Ruhe mehr, weshalb aggressive und ungesunde Kolibakterien entstehen, die wie beim „Listerien-Skandal“ zu negativen Schlagzeilen über die Landwirtschaft und ihre Produkte führen. Als seine Aufgabe sieht der Bauer, im Besonderen als Bio-Bauer, diese Entwicklung der aggressiven Beschleunigung des Kreislaufs der Bakterien, um schnell Masse zu produzieren, nicht mitzugehen, sondern der Natur die Zeit zu lassen, die sie benötigt.⁹⁸

Doch auch über die Bedeutung der Regionalität der Produkte wird gesprochen. Mit dieser wird die Unterstützung der Bauern in der Region verbunden.

P & P² Nimmt es Einfluss aufs Essen, dass man produziert und wie man produziert?

P²: Na, i woas net.

P: Woi.

P²: Na, des was wir produzieren essen wir eh net.

P: Woi! [lacht] Wir essen a olles, was wir produzieren.

Jo, sicha. Aber auch die Regionalität, des is einem bewusst: wir leben davon und wir unterstützen auch andere die hier produzieren, dass die auch überleben können.

Für die Ellmauer Bauern – besonders, da sie selbst biologisch produzieren – ist die biologische Wirtschaftsweise ein wichtiges Thema auch im Konsum von Nahrungsmitteln. Mit dem Wissen um die Strenge der Kontrollen für die biologische Landwirtschaft in Österreich, möchte man den Aufwand anderer Bio-Bauern unterstützen.

⁹⁸ Gesprächsprotokoll Bauer P²

B Nimmt die Tatsache, dass und wie man produziert, Einfluss darauf was man isst?

Des glaub i scho, auch einfoch weil ma des schätzt. I mein Bio is ja doch irgendwo – vielleicht fir uns jetzt weniger – oba fir an Gemüsebauer, i denk wenn der Bio is, der muss jo vü mehr um sei Soch kümmern wia jetzt a onderer der was wirklich amoi was spritzen kon oder so. des denk i ma. Und der schätzt des wohrscheinlich a gonz anders. Wenn er des donn sieht dass es trotzdem wächst und gedeiht oder wenn er gegen die Schädlinge eben händisch hergehen muss und des alles bewältigen. I moan, des merken mia jetzt weniger mit di Kiah, oba des is jo a scho. Die brauchen ja a ihr Futter. Des muss ja a scho richtigs Futter sei. Und die Milchqualität muass jo a possen. Die wird ja ständig geprüft, net. Und so is bei di anderen a. Des is ja a des Gleiche.

Auch die Kenntnis der geschmacklichen Qualität von Produkten wird betont. Produziert man selbst Nahrungsmittel, dann merkt man, dass die eigenen Erzeugnisse einen ganz anderen Geschmack haben als die Produkte aus dem Supermarkt.

B Und i denk ma a grad so, ma des fällt jetzt nicht ins Gwicht für an selba, für Freunde und Bekannte mit Kirschen oda was. Wenn i jetzt Kirschen vom Baum hol die schmecken nur nach Kirsche. Und nit, die hott vielleicht irgendwonn einen Fleck oder a Marille oder was aber is gschmackig oafoch gonz anders als wennst a wunderschenes Ding kafst.

Die Gesundheit und die künstlichen und hormonellen Zusätze werden mit der schlechten Qualität von Nahrungsmitteln verknüpft. Hält man Rinder und weiß, wie diese in der konventionellen Landwirtschaft mit pharmazeutischen Mitteln behandelt werden, so hat das scheinbar auch Auswirkungen auf den Konsum von Gemüse.

L Hat es einen Einfluss, dass man produziert, dass man „Bio“ ist, auf das, was man isst?

Auf die gesunde Ernährung? Ja, denk i amal schon! Des is einfach fir die ganzen Hormone, wenn I so viel Hormone iss, dann kann i mi net wundern, wenn i keine Kinder net aufnehmen kann. Da schließt sich der Kreislauf und dann wunder i mi, warum werd i net schwonger, wenn i zerscht nur so a Gemüse iss. Des ku irgendwie nimma zampassen. Wenn i so die Kalbl, die was mit Hormonspritzn aufgepumpt wern, des kunn ja nimma mehr zampassen. Da brauch i die Pille a nimma mehr nehmen, da brauch i gar nimma mehr verhüten die ersten zwanzg joar.

10. Resümee

Das Essen bei den Bauern: Man mag sich fragen, weshalb ausgerechnet dieses Thema den Reiz einer kulturwissenschaftlichen Forschung ausmacht.

Da trifft man einerseits auf Bauern und Bäuerinnen. Ihre gesellschaftliche Bedeutung beschränkt sich auf ein Schattendasein. Ob Landschaftspfleger, Grundbesitzer oder Nahrungsproduzent – entscheidende Akteure sind doch meist Andere. Da geht es ihnen mit dem Bild, das über sie vorherrscht und in Medien, Marketing und Werbung Verwendung findet, nicht viel anders – obwohl sie dabei sogar manchmal in der strahlenden Sonne der Almlandschaften als kernige Helden der Berge auftauchen und die Panorama-Kulisse des „Natürlichen“ und „Traditionellen“ bilden dürfen. Ein Bild, das die Menschen dann auch als Wirklichkeit des bäuerlichen Alltags annehmen. Spielen sie im Einzelnen einen öffentlichen Akteur, so nehmen sie am Schauplatz „Gesellschaft“ höchstens eine Nebenrolle ein. Andererseits haben wir da das Essen. Ein jeder braucht es, um zu überleben. Hat man Hunger, so isst man, was verfügbar ist. Deshalb ist es ganz klar, was am Bauernhof gegessen wird: Bauer und Bäuerin ernähren sich als Nahrungsmittelproduzenten hauptsächlich von ihren eigenen Produkten – sind Selbstversorger. Dabei sind die traditionell erzeugten Nahrungsmittel seit Jahrhunderten unverändert und die Speisen und Rezepte seit Generationen überliefert – von Tal zu Tal verschieden und für jede einzelne Region charakteristisch. Die Gerichte sind durch Einfachheit geprägt und der Ursprung jeglicher Speisen, die als typisch für Österreich oder beispielsweise Tirol bekannt sind.

So und so ähnlich würden viele spontan darüber denken, wenn man sie nach „Bauernessen“ fragt. Doch wie viel haben diese beiden Bilder mit der Wirklichkeit bzw. mit dem Alltag der Bauernfamilien zu tun?

Das „Essen der Bauern“ als vermeintlich „Selbstverständliches“ sollte in dieser Arbeit „verständlich“ gemacht werden. Was verbirgt sich tatsächlich hinter den Bauernfamilien und ihrem Essen, ihrer Produktion und Konsumation? Und wie agieren und denken der Bauer und die Bäuerin in der Doppelrolle als Produzent und Konsument über die Ernährung?

An der sozialen und kulturellen Praxis des Essens kann man viel über Gesellschaft ablesen, historisch und in der Gegenwart. Essen ist viel mehr als das Stillen eines körperlichen Bedürfnisses. Es ist eine symbolisch hochgradig aufgeladene Praxis, eine Form der Repräsentation und Identität. Was man isst, wo und wie man isst, das ist in der Moderne meist eine Entscheidung und als Bekenntnis zu verstehen. Dabei ist heute das „Sinnliche“, der Genuss – sprich die Kulinarik –, auf der einen Seite, Ethik und Gesundheit verknüpft mit dem Nahrungsmittel und seiner Produktionsweise auf der anderen, ein präsent Thema im medialen Diskurs und in der gesellschaftlichen Debatte.

Regionalisierung versus Globalisierung

In diesem Zusammenhang erlebt die „Region“ eine neuerliche Hochblüte in Sprachgebrauch und Denkweise. Regionalität steht in diesem Programm meist für das Natürliche, Heimische, Umweltbewusste, Traditionelle und das Authentische. Diese „Re-Regionalisierung“ in der Moderne kann dabei in Vergleich mit den „Staats- und Nationsbildungsprozessen des 19. Jahrhunderts“ gesehen werden. Wie auch das Heimatliche damals als Nebenerscheinung der Industrialisierung zur nationalen Integration diente, muss die gegenwärtige Regionalisierung mehr als Begleiter der Globalisierung bzw. Europäisierung verstanden werden. (vgl. TSCHOFEN 2008, S. 95) Verwandt mit der Tradition des kulturell Statischen einer volkskundlichen Nahrungsforschung des besagten 19. Jahrhunderts, werden aus diesem „neuerlichen“ Verständnis des Regionalen heraus bestimmte Nahrungstraditionen als typisch und authentisch für bestimmte Regionen beschrieben. Mit einer historischen Untermalung versehen, werden sie als über Generationen überliefertes starres Kulturgut verstanden. Die Wiederkehr des Regionalen und Bäuerlichen im spezifischen Gegenstand des Essens kann als „Ausdruck der Dialektik industrialisierter Nahrungsgewohnheiten“ (TSCHOFEN 2003, S. 13) gesehen werden. Das Aufleben einer regionalen Küche unter dem Charakter des Bäuerlichen und Vormodernen gehört Bernhard TSCHOFEN (2003, S. 13) zu Folge gar „zur Logik“ der Spätmoderne, der Gegenwart.

Kulturerbe?

In dieses populäre Konzept des Kulturerbes gliedert sich auch das sogenannte Bauernessen mit seinen Produkten und Gerichten ein, gegenwärtig taucht dieses meist unter dem Attribut des regionalen Essen auf. Europas Politik, Gastronomie, Tourismus und Lebensmittelindustrie fördern in ihren Programmen die Wahrnehmung von Nahrungsmitteln und Speisen als natürlich gewachsene Konstante regionaler Kultur: das Essen der Bauern als „Kulinarisches Erbe“. Dieses Erbe der regionstypischen Esskultur wird dann meist auch mit dem Verlust regionaler Kultur in der Globalisierung gleichgesetzt, die es zu schützen und bewahren gilt. Dass es sich bei Region und sogenanntem regionalen „Erbgut“ nicht um etwas Starres oder isoliert „Gewachsenes“ handelt, sondern vielmehr um ein kulturelles und soziales Produkt des Alltags, das „historisch geworden“ (TSCHOFEN 2008, S. 98) und im wahrsten Sinne des Wortes etwas hochgradig „Gemachtes“, „Produziertes“ ist, findet kaum Erwähnung.

Kulinarisches Erbe „Bauernessen“

In diesem Verständnis eines „Kulinarischen Erbes“ lässt sich auch das Bild des „Bauernessens“ verstehen. Was als bäuerliche Küche kursiert, ist allenfalls die verfeinerte bürgerliche Variante einer historischen Küche „vom Land“ – mit dem eintönigen Essen auf den Höfen und Almen der Bauern hat es nur sehr wenig gemein. Bestritten werden kann allerdings nicht, dass das bäuerliche Essen lange Zeit bestimmten Gewohnheiten folgte. Diese orientierten sich jedoch vielmehr an praktischen Überlegungen und wurden deutlicher von äußeren Einflüssen wie Ordnungen, Normen, Symbolen bzw. Obrigkeiten und Ideologien geformt, als es das Bild vermitteln möchte.

Auch wenn die Selbstversorgung die Ernährung der Bauernfamilien prägte, orientierte sich die bäuerliche Produktion schon früh an einem Markt des Angebots und der Nachfrage. Auch die Einflüsse der nacheinander aufkommenden Industrie-, Konsum- und Mediengesellschaft waren größer und wirkten schon früher ein, als so manch jemand annehmen würde. Innovationen im Anbau, wie Mais und Erdäpfel, oder technischen Neuerungen, wie Sparherd oder Kühltruhen, die das beschwerliche Leben leichter machten, standen die Bauern und Bäuerinnen höchstens skeptisch gegenüber, waren ihnen jedoch nicht verschlossen.

Das „bäuerliche“ Ellmau

In den ethnographischen Forschungen in Ellmau zeigt sich, dass der Ort besonders durch den von Klischee-Motiven lebenden Alpen-Tourismus mit den beschriebenen Regionalisierungs-Tendenzen koalitiert.

Das „Traditionell-Bäuerliche“ spielt in der touristischen Vermarktung der Alpenländischen Kultur eine wichtige Rolle, was auch die Kulinarik als Spielform der regionalen Authentizität einschließt.

Über den Tourismus entsteht in Ellmau dann auch der rare Raum der Festigung und der Reproduktion des öffentlichen Selbstbildes bäuerlicher Kultur und Esskultur. Ein Ortsbäuerinnen-Kochbuch als Platz des Festmachens bzw. Festschreibens der bäuerlichen Küche existiert nicht. Die „Langen Dienstage“ in der Sommersaison und der folkloristische Bauernmarkt im Rahmen des volkstümlichen Musikherbstes sind für die einheimische, auch die bäuerliche, Bevölkerung einer der wenigen Orte der Gelegenheit des Genusses von „Spezialitäten“, die historisch zu den Essgewohnheiten dieser Region gezählt haben, heute aber meist als zu aufwändig in der Machart angesehen werden.

Der Tourismus ist ohnedies der prägende Faktor für die gesamte Gemeinde, auch für die Landwirtschaft und das berufliche und familiäre Leben der Bauernfamilien. Er ist so stark im Alltag des Dorfs verankert, dass er die Existenz der meisten Bauernfamilien zumindest teilweise sichert. Folglich besteht auch die interessante Situation in Ellmau, dass keinerlei Initiativen der bäuerlichen und regionalen Produktvermarktung existieren, obwohl durch einen weit verbreiteten kleinstrukturierten und biologischen Landbau die Voraussetzung dafür gegeben wäre. Die historisch eigentlich ungünstigen natürlichen Voraussetzungen – steile Hanglagen, große Höhenlagen, kurze Vegetationsperiode – und die daraus resultierenden kulturellen Entwicklungen der alpinen Wirtschaftsweise fügen sich als „Gunstfaktoren“ des Marketing allerdings passgenau in die Verkaufsstrategien des heutigen Lebensmittelhandels ein. Die neuen Qualitäten sind dabei die regionale und biologische Herkunft aus einer ethischen, naturnahen und -schonenden traditionellen Landwirtschaft mit „natürlichen“ und „reinen“ Erzeugnissen, wie sie in Ellmau verbreitet ist. Dabei geht es den Konsumenten nicht nur um regionstypische Produkte, sondern auch um die „nicht-industrielle“ Erzeugung (ERMANN 2005, S. 184).

Die landwirtschaftliche Produktion

Die gewerbliche Lieferung der Rohprodukte Fleisch und Milch bilden die Haupteinkommensquelle der Bauernfamilien in der landwirtschaftlichen Erzeugung. Dabei müssen sich die Bauern, vor allem beim Verkauf der Milch, an die Vorgaben der wenigen Großmolkereien und Lebensmittelhandelsketten halten, die den Markt in Österreich dominieren und die Preise diktieren. Ohne die Mitgliedschaft bei etlichen Verbänden und die Anerkennung von deren unzähligen Kriterien und Kennzeichnungen haben die Produkte der bäuerlichen Erzeuger keine Bedeutung für den ausdifferenzierten österreichischen und europäischen Lebensmittelmarkt. Als Gegenbewegung dieser Entwicklungen entstanden einige alternative „öko-gastronomische“ Initiativen der Vermarktung kleinbäuerlich produzierter Nahrungsmittel, deren Anliegen die Förderung und der Erhalt traditioneller Produkte, Produktions- und Wirtschaftsweisen ist. Diese Bewegung basiert auf der wegweisenden Philosophie der Nachhaltigkeit und der Unterstützung von ökologisch agierenden Kleinbauern und -bäuerinnen und propagiert den Leitsatz des „Konsumenten als Co-Produzenten“⁹⁹ – allerdings muss sie sich den Vorwurf gefallen lassen, zu nicht mehr als zu „Elitentrends“¹⁰⁰ zu reichen. Zweifellos ist das Resultat all dieser Organisationen und Verbände ein unüberschaubarer „Wildwuchs“ an Qualitäts-Logos und -Siegeln, der einen Bauern ohne Zertifizierungen in der Wahrnehmung der Menschen fast schon zu einem „unehrbaren“ Bauern werden lässt.

Selbst wenn auch schon diese Form des Vertriebs von einer österreichischen Initiative mit eigenem Siegel versehen wurde, ist die Direktvermarktung eine Option des von Agrarmächten unabhängigen Verkaufs der eigenen bäuerlichen Produkte. In Ellmau werden allerdings in nur wenigen Familien die Möglichkeiten des organisierten Selbst-Vertriebs ausgeschöpft. So verkaufen einige Bauern ihre Fleischpakete direkt, andere bieten einen Milchautomaten an und in ganz seltenen Fällen werden Produkte in kleinen Mengen an Hotellerie und Gastronomie geliefert sowie gelegentlich die eigens weiterverarbeiteten Erzeugnisse auf persönliche Nachfrage an Gäste oder Bekannte verkauft. Dass die Bauernfamilien in Ellmau kein großes Augenmerk auf die Veredelung und den Direkt-Verkauf von selbsterzeugten Produkten und Spezialitäten legen, hat schlicht und einfach mit dem dominanten Tourismus, dem Nebenerwerb und Urlaub am Bauernhof zu tun. Höfe – meist mit angeschlossener Gastronomie –, die am Berg liegen und deshalb nicht so einfach vom Tourismus profitieren können, setzen dann auch in Ellmau stärker auf die Erzeugung von sogenannten Spezialitäten.

Gerichte der Bauernfamilien

Die Tendenzen bei den Speisen in den Bauernfamilien gehen zu Gerichten – wie die Bäuerinnen es selbst benennen – der traditionellen, österreichischen Küche bzw. der Hausmannskost, die auch durch die Beschreibung „von hier“ und „was früher gekocht wurde“ charakterisiert werden. Zu der Küche, die von den bäuerlichen Köchinnen als „quer durch“ bezeichnet wird, zählen „leichte, italienische“

⁹⁹ Slow Food Austria – <http://www.slowfoodaustria.at>

¹⁰⁰ „Wie massentauglich sind Elite-Trends wie Slow Food, Selbstversorgung und regionale Romantik?“ (HAGER 2010, S. 1)

Gerichte, die sich der Motivforschung zu Folge gegenwärtig auch einer allgemeinen Popularität und Beliebtheit in der österreichischen Gesellschaft erfreuen. Speisen wie z.B. Leber oder Lamm, die als typische Kost und unter der Bezeichnung „Tiroler“ geläufig sind, finden sich oft nur in den Menükarten der Gasthöfe. Auf den bäuerlichen Höfen waren und sind viele dieser bekannten Gerichte der „Tiroler Küche“ wenig verbreitet.

In den Bauernfamilien bestehen zudem Gewohnheiten, an bestimmten Tagen bestimmte Speisen zuzubereiten, auch wenn diese von Haushalt zu Haushalt variieren. An manchen Wochentagen oder auch in wenigen Familien kommen dann zu bestimmten Feiertagen meist die gleichen Gerichte auf den Esstisch. Der Freitag als fleischloser Fasttag und der Sonntag als Fleischtag stechen dabei heraus und beruhen, unschwer erkennbar, auf den religiösen Bedeutungen dieser Tage und den damit verbundenen Traditionen – auch wenn sie möglicherweise nicht mehr in direktem Zusammenhang dazu stehen. Die sogenannten „Knödeltage“ an Dienstag und Donnerstag, die in manchen Ellmauer Haushalten eingehalten werden, hängen beispielsweise mit dem Brauch des in früheren Zeiten gefährlichen, Almauf- und -abtriebs zusammen. Wiener Schnitzel oder ein Stück Fleisch mit Reis und anderen Beilagen sind die festen Bestandteile der Sonntagsmahlzeiten in den Ellmauer Bauernfamilien, zur traditionellen vormodernen Bauernküche können diese jedoch nicht gezählt werden. Nach HESS-HABERLANDT historisch betrachtet (1988, S. 316), richtete sich der bäuerliche Speiseplan ohnedies großteils nach den körperlichen Anstrengungen, deshalb wohl nach einem „Wochen-, nicht aber eine[m] Sonntagsrhythmus“. Festgeschriebene Speisen an Sonntagen waren demnach genauso wenig üblich wie besonders üppige Festtagsspeisen oder starre Speisepläne jedes einzelnen Wochentages.

Man könnte sich nun dazu verleiten lassen, diese geregelten Gewohnheiten als historisch überliefert und durch ein vermeintlich stärkeres Festhalten des bäuerlichen Milieus an Traditionen zu erklären. Doch vielmehr handelt es sich beim Essen in den Bauernfamilien meist um „neue Ordnungen“, denen auch heute vorrangig praktische Überlegungen – die Vereinfachung und Rationalisierung der herausfordernden bäuerlichen Haushaltsführung – zu Grunde liegen. Zudem sind nach HESS-HABERLANDT die ausschlaggebenden Faktoren der als regionaltypisch betrachteten „historischen“ Bauernkost aus den technischen Möglichkeiten der Zubereitung und Aufbewahrung sowie vielen „praktischen Überlegungen und Erfahrungen zu erklären.“ (1988, S. 316)

Im Großen und Ganzen kann zusammengefasst werden: Bis auf wenige Ausnahmen gleichen die Gerichte den Speiseplänen der nicht-bäuerlichen Gesellschaft und gesamtösterreichischen Bevölkerung. Lediglich die grundlegenden Nahrungsformen des bäuerlichen Essens stellen in der Vormoderne eine Besonderheit dar. Dies sind Gerichte auf Milchbasis, Teig- und Breispeisen sowie „Suppen“, deren Zubereitung sich allerdings meist auf bestimmte Tage und vereinzelte Teig- und Milchgerichte beschränkt.

Kochen

Die Häufigkeit und Frische der Mahlzeiten bei den Bauernfamilien hebt sich von Ergebnissen der Umfragen zum österreichischen Essverhalten ab. Es werden gewöhnlich dreimal täglich Mahlzeiten zubereitet, die meist zweimal pro Tag frisch, warm und selbst gekocht werden. Die Aufgabe des täglichen Kochens wird dabei mehrheitlich von der Bäuerin übernommen. Die Frische des Essens, das auf den Tisch kommt, ist den Bäuerinnen dabei von ausgesprochen großer Bedeutung. Es wird scheinbar so häufig frisch gekocht, dass sich die Kinder einer Bäuerin als besondere Festspeise zum Geburtstag und Schulschluss ausdrücklich eine Tiefkühl-Fertigpizza wünschen.

Tiefkühlprodukte kommen ansonsten selten und Fertiggerichte in Ausnahmen zum Einsatz. Zu diesen Ausnahmen zählen die unterschiedlichen Essenszeiten der Familienmitglieder, die aufgrund von Schule, Beruf und Freizeittätigkeiten nicht regelmäßig zu den gewohnten Tageszeiten zu Hause sind. Um sich auf die zergliederten Tagesordnungen – abhängig von den eigenen Aufgaben, den Tätigkeiten der einzelnen Familienmitglieder und dem Alter der Kinder – einzustellen, werden viele Gerätschaften zum Einfrieren oder Aufwärmen von Produkten und Speisen verwendet. Tiefkühlkost und Mikrowelle benutzen die Bäuerinnen dabei aus gesundheitlichen Motiven sparsam. Ansonsten orientieren sich die Frauen des Hofes aus logistischen Gründen an täglich festen Essenzeiten, auch wenn diese aufgrund der ausdifferenzierten Arbeitsanforderungen der Gegenwart schwer einzuhalten sind.

Doch das Essen und Kochen auf den Höfen wurde und wird nicht nur stark von den technischen Hilfsmitteln, sondern auch von Müttern bzw. Schwiegermüttern, dem Mann und den Kindern geprägt. Dabei bringen junge Bäuerinnen – besonders betont wird dies, wenn sie nicht aus Bauernfamilien stammen – allerdings auch ihre eigenen Vorstellungen, Gepflogenheiten und natürlich Geschmäcker in den Arbeitsbereich Küche mit ein. Dass sich diese oftmals gar nicht stark von bäuerlichen Gewohnheiten unterscheiden, ist dann in der gesellschaftlichen Struktur der Moderne wenig überraschend. Vielmehr finden sich Unterschiede in den Kochgewohnheiten der Müttergeneration zu denen der „Jungbäuerinnen“. Die Art der Gerichte, die Zubereitung, die Verwendung bestimmter technischer Gerätschaften und die Geschmäcker unterscheiden sich dann auch merklich.

Mahlzeiten

Möchte man nun die Besonderheiten der Küche in den Ellmauer Bauernfamilien herausheben, so muss die Häufigkeit der frischgekochten Mahlzeiten genannt sein. Dabei wird von den Bäuerinnen auf Abwechslung im Speiseplan geachtet, doch erleichtern gleichbleibende Muster, an die sich die Köchinnen halten können, den Arbeitsaufwand in der Küche erheblich. Zudem hängen die Mahlzeiten stark von den jeweils komplexen Familienstrukturen ab – vor allem geben auch die Kinder den Ausschlag für die Essenzeiten und die Art der Gerichte. Der hohe Stellenwert des Wohls der Kinder kann dabei als Phänomen der Moderne erachtet werden, der mit einer historisch-bäuerlichen Ernährung nicht vergleichbar ist. Jedoch können diese Merkmale nicht als ausschließlich bäuerliches Charakteristikum angesehen werden. Große nicht-bäuerliche Familienhaushalte – oft ausgerechnet

konservativ-bürgerliche – weisen in der Gegenwart oftmals ähnliche Ess- und Kochgewohnheiten sowie Faktoren, die diese beeinflussen, auf.

In vormodernen bäuerlichen Haushalten waren die Arbeits- und Essenszeiten der am Hof lebenden und allesamt auch arbeitenden Personen relativ fest verankert; für die Bäuerinnen stand die für Mann und Dienstboten zufriedenstellende Versorgung mit Essen im Vordergrund. (vgl. HESS-HABERLANDT 1988, S. 316) Heutzutage sind selbst der Bauer und die Bäuerin nicht mehr täglich zum Mittagessen am Hof, da sich der Arbeitsmittelpunkt durch ein breiteres Tätigkeitsfeld, aber vor allem durch etliche Nebentätigkeiten, der Arbeit im Nebenerwerb oder gar im Haupterwerb, verschoben bzw. weg vom Hof bewegt hat.

Stadt und Land, Bürger und Bauern

Wie man sieht, findet die Betrachtung und auch Beurteilung der Bauernküche unter dem Aspekt des Vergleichs von Früher und Heute, Vergangenheit und Gegenwart statt. Dieser Vergleich ist ein probates Werkzeug der empirisch-kulturwissenschaftlichen Forschung, was auch nicht weiter überraschend ist, wenn man die Volkskunde als Beobachterin und Beschreibende von Phänomenen des Wandels bzw. in den Fachanfängen des „Nicht-Wandels“ kennt. Möchte man den Wandel der bäuerlichen Ernährung beschreiben, so muss man auf die Form des Vergleiches zurückgreifen.

In Zusammenhang mit dem „Essen auf dem Lande“ wurde in der volkskundlichen Fachgeschichte zudem das Augenmerk häufig auf den Vergleich zwischen Bauern und Bürgern gelegt. Stadt und Land, Bürger und Bauern – so weit so gut. Jedoch finden auch heute noch wissenschaftliche Auseinandersetzungen mit dem bäuerlichen Milieu unter der Prämisse, diese beiden Kategorien gegenüber zu stellen, statt. Nicht zu bezweifeln ist, dass sich das Essen der Bauern lange Zeit von dem der Bürger unterschied, ob allerdings in einer zeitgemäßen kulturwissenschaftlichen Forschung noch von dieser in der Spätmoderne überholten gesellschaftlichen Strukturierung die Rede sein kann, ist hingegen stark zu überdenken, einmal davon abgesehen, dass auch in der historischen gesellschaftlichen Kategorisierung lange Zeit die Gruppe der „arbeitenden“ Bevölkerung ausgespart wurde.

HINTERHOLZER (2010, S. 37) leitet in ihrer Arbeit das Kapitel „Die bäuerliche Nahrungskultur“ mit der Frage „Wie isst der Bauer, wie der Bürger?“ ein und beschreibt die von HILDENBRAND (1995, S. 168-69) genannten Unterschiede in der Ernährung dieser beiden Gruppen. Dabei seien für den Bürger der repräsentative Wert, „das Erscheinungsbild des Essens und der Essensvorgang als kultureller Akt von Bedeutung“, für den Bauern hingegen „der Vorgang des Essens als physischer Akt und die Nahrung selbst wesentlich.“ (vgl. HINTERHOLZER 2010, S. 37) Zum bürgerlichen Mahl gehöre auch das Essen von „besonderer, exotischer und fremdländischer Herkunft“, wie „Austern oder Weintrauben im Winter“. Im Gegensatz dazu würden sich die Bauern ausschließlich von dem ernähren, was sie produzieren – Produktion und Konsumation bilde bei diesen „eine Einheit“. (HILDENBRAND 1995, S. 169)

HINTERHOLZER (2010, S. 38) stellt zum Essen in Bauernfamilien zudem eine auf Utz JEGGLE (1988, S. 201) beruhende These auf: „Nirgendwo sonst wird der Nährwert des Essens so betont, die Mahlzeit dient der Sättigung und nicht so sehr der familialen Identität. Der Bauer nimmt seine Hauptmahlzeit zu Mittag ein, in der Wohnküche oder Wohnstube, mitten im bäuerlichen Geschehen. Durch das vermehrte Essen eigens produzierter Nahrungsmittel besteht eine engere Bindung zum Nahrungsmittel.“ Dies wird von Jeggle noch durch die Aussage ergänzt, dass „[...] die Sättigung [...] Voraussetzung der Identität [ist], und [sich] diese im gesammelten Arbeitsvermögen der Familie aus[drückt]. In dieser gemeinsamen Arbeit wird die Ordnung der Familie gesichert, und die Mahlzeit hat reproduktive und stützende Funktion.“

In meinen Augen und auf Grundlage meiner eigenen Forschungen ist diese These allerdings überholt. Zwar hat das Essen für die Männer des Hofes auch heute noch einen hohen Stellenwert und eine nahrhafte Verköstigung ist die Grundvoraussetzung für die anstrengenden körperlichen Arbeiten der Landwirtschaft. Allerdings wird ein Großteil der heutigen Arbeiten durch Maschinen erleichtert, gar abgenommen. Das betrifft dann auch vor allem den Hof- und dadurch meist Traktor führenden Bauern. In diesem Sinne stehen die körperlichen Anstrengungen des bäuerlichen Arbeitsalltags in keiner Relation zu manch anderen Handwerksberufen. Von einer für das bäuerliche Essen spezifischen Anforderung des besonders hohen Nährwerts kann in der Gegenwart demnach kaum die Rede sein. In den Mentalitäten der Bauern bestehen sie mitunter noch immer, sowie auch die Notwendigkeit des Verzehrs von Fleisch in den Köpfen weitergetragen wird. (vgl. HINTERHOLZER 2010) In den Gesprächen wurden diese allerdings nicht als Motiv für ein gutes Essen¹⁰¹ genannt. Energie zu „tanken“ und vor allem satt zu werden, stellen sicherlich einen bedeutenden Wert des Essens dar; doch da sind die Bauern nicht die Einzigen und das Problem des Hungerns ist im modernen Österreich – auch bei den Bauernfamilien – glücklicherweise von Seltenheit. Ebenso sind die bäuerlichen Familien Teil einer spätmodernen individualisierten Konsumgesellschaft, (vgl. KÖSTLIN 2006), in der Essen einen symbolischen „Mehrwert“ besitzt. Das Essen in den Bauernfamilien ist somit ebenso soziale und kulturelle Praxis, die mit Sicherheit zumindest einen identifikatorischen Wert besitzt, der über das familiale System hinaus reicht. Es ist mehr als ein Akt der Sättigung, der Ausdruck der gemeinsamen Arbeitskraft sein und die Funktion der Festigung der Familienordnung haben soll. Vielleicht entsteht dieses Bild durch einen rein auf die männlichen Mitglieder der Hofgemeinschaft gerichteten Fokus, und bei Jeggle in einer Zeit, in der die Subsistenzwirtschaft noch enger mit dem bäuerlichen Leben – zumindest in den Mentalitäten – verknüpft war. Die Wohnküche oder -stube als Ort der Mahlzeiten-Einnahme unterscheidet sich in Funktion und Einrichtung nicht grundlegend von den nicht-bäuerlichen und äußerst populären Ess- und Wohnküchen – und auch die Bauernküchen und -stuben besitzen gleichwertig repräsentative Funktionen, wie die Räume der Wohnstile der Moderne – die sich sogar an den gemütlichen Stuben orientieren. Ebenso finden sogenannte exotische Nahrungsmittel

¹⁰¹ „Gutes Essen muß, wie Lévi-Strauss vor langer Zeit festgestellt hat, zunächst in der Vorstellung gut sein, ehe es in Wirklichkeit gut schmeckt.“ (MINTZ 1992, S. 35)

und Gerichte in der Küche der Bäuerinnen einen Platz, beim auswärtigen Essen in der Gastronomie werden gar gezielt internationale „Ethno“-Restaurants besucht. Zu guter Letzt und für viele am schwersten vorzustellen: In den befragten Bauernfamilien scheint es Kinder zu geben, die kein Fleisch essen. Aufgrund der eigenen Forschungsergebnisse kann indes die Aussage unterstrichen werden, dass durch das Essen selbsterzeugter Produkte das Verhältnis der Bauernfamilien zum Nahrungsmittel ein engeres ist.

Produkte der Bauernfamilien

Bei den Produkten sieht es etwas anders aus als bei den Speisen und Gerichten. Da geht es den Bauernfamilien vielfach um besondere Qualitäten, Werte und auch Ideale. Diese immateriellen Bedeutungen beziehen sich allerdings auf die materielle Qualität der Nahrungsmittel – schlussendlich zählt für sie, was in dem Produkt „drinsteckt“. Denn mit materiell ist nicht ein repräsentativer Wertgegenstand im herkömmlichen Sinne gemeint, sondern die Qualität des Bodens, der Pflanzen und Tiere, des Fleisches, der Milch und des Mists. Es geht um die Ökologie, die Intaktheit des natürlichen Kreislaufs und um die eigene Gesundheit.

Produktion und Ökologie

Die Erklärung für diese pathetisch anmutenden Worte ist einfach zu finden: alle befragten Ellmauer Bauernfamilien produzieren unter dem Vorsatz des biologischen Landbaus, dessen Grundsatz ein möglichst geschlossener und der Umwelt angepasster Betriebskreislauf ist.

Um in der Gegenwart Ellmaus einen Hof zu bewirtschaften bedarf es eines gewissen Grades an „Idealismus“ – besonders in der kleinstrukturierten biologischen Landwirtschaft. Der Umstieg auf den biologischen Landbau war in den extensiv bewirtschafteten Berggebieten meist mit wenigen Veränderungen verbunden und führte dennoch zu deutlich höheren Einnahmen. Heute kann laut den Ellmauer Bauernfamilien nicht mehr von erheblichen finanziellen Vorteilen gesprochen werden. Der Aufwand, die hohen Auflagen zu erfüllen, ist allerdings erheblich höher als bei der konventionellen Bewirtschaftung. Die biologische Wirtschaftsweise wird deshalb erstrangig aus Überzeugung fortgeführt, nicht aber aus finanziellen Gründen. Selbst wenn zwei Bauernfamilien erst kürzlich, auch wegen den sich dadurch bietenden finanziellen Möglichkeiten, auf den Bio-Landbau umgestiegen sind, überlegen andere, diese ökologische Wirtschaftsweise wieder aufzugeben. Dann würden sie, so die Bauernfamilien, jedoch auch ohne Zertifizierung auf die gleiche Weise produzieren und weiterhin unter dem ökologischen Grundsatz wirtschaften. Man wäre jedoch von den finanziellen Belastungen der strengen Bio-Richtlinien befreit, die sich heutzutage für sie ohnehin kaum noch rentieren.

Auf dieser Grundlage lässt sich auch die Einstellung der Ellmauer Bauernfamilien zu „Bio“ verstehen. Je stärker die Familien hinter der biologischen Wirtschaftsweise stehen, desto überzeugter sind sie auch von der Wichtigkeit der Konsumation dieser Produkte. Deshalb nimmt das Bio-Siegel bei der Bewertung von Produkten auch nicht den höchsten Stellenwert in der Qualität ein.

Die Produkt-Qualitäten

Nahrungsmittel sind zugleich materielles und immaterielles Gut¹⁰², in deren Rahmen sich auch die Beurteilung der Qualität des bäuerlichen Produkts abspielt, wobei die Grenzen zwischen diesen beiden deutlich verschwimmen.

Es gibt „sichtbare“ bzw. hierbei spürbare Kennzeichen der materiellen Qualität eines Produkts, die über Geschmack, Aussehen, Geruch und Beschaffenheit sinnlich wahrnehmbar und stark von subjektiven Kriterien und empirischem Wissen abhängig sind. Dann gibt es „nicht-sichtbare“, immaterielle Qualitäten. Einerseits zählen hierzu die Inhaltsstoffe, die das Nahrungsmittel in sich trägt und objektiv (ernährungs-)wissenschaftlich als gut – gesund – oder schlecht – ungesund – feststellbar sind, und auf der anderen Seite die symbolischen Werte, die diesem Produkt zugeschrieben werden. Zudem werden beide in einem Qualitätszeichen vereint: dem „Sichtbar-Gemachten“. Die materiellen und nicht-materiellen Qualitäten des Nahrungsmittels, was dieses in sich trägt, unter welchen Umständen, mit welcher Wirtschaftsweise und in welcher Region es produziert wurde, werden dabei von übergeordneten Initiativen und Kontroll-Institutionen mit „Siegel“ für jeden sichtbar gemacht.

Wie man sieht, weist diese Charakterisierung der Qualitäten von Nahrungsmittel einen großen Bereich auf, der von den Konsumenten innerhalb dieses Systems (Konsum, Markt) nicht-sichtbar ist. Dieser Graubereich bietet Raum für „Missverständnisse“ zwischen Produzent, Handel und Konsumenten. Der gewöhnliche Konsument ist bezüglich dieser hochpreisigen Qualitäten deshalb bereits skeptisch geworden, verlässt sich allerdings meist noch ausschließlich auf diese verordneten und sichtbar-gemachten „Qualitätssiegel“.¹⁰³

Das sieht bei den Ellmauer Bauernfamilien meist anders aus. Das Interesse und Wissen über die Qualitäten des konsumierten Produkts sind bei den Bauern und Bäuerinnen als Produzenten ausgeprägt. Doch um dem Produkt vertrauen zu können, bevorzugen die Bauern meist, sich selbst ein Bild zu machen.

Die geläufigsten Attribute, die mit der Qualität eines Nahrungsmittels in Zusammenhang gebracht werden, sind auch für die Bauernfamilien von Bedeutung: regional, biologisch und saisonal.

Diese drei Kriterien können unter dem Begriff Herkunft zusammengefasst werden. Das Wissen der Herkunft heißt Wissen über die Qualität und folglich das Gewissen zu haben, ein gutes und gesundes – auch im Sinne von sauber – Nahrungsmittel zu konsumieren.

¹⁰² „Die Volkskunde unterscheidet zwischen „geistigen“ und „materiellen“ Gütern. Nahrungsmittel sind als ein essbares Gut auch ein „materielles Gut“. Tolksdorf [Anm.: vgl. 1972, S. 61] ordnet sie aber zu den „geistigen Gütern“ zu, [da sie] Botschaften und Informationen mit sich tragen.“ (HINTERHOLZER 2010, S. 34)

¹⁰³ Auf diese Skepsis der Konsumenten wird von den Supermarkt- und Diskontketten bereits eingegangen: Der Konsument kann die vermeintliche Herkunft – ein großer Kreis von bäuerlichen Erzeugern wird angezeigt – seines Produkts mit Prüf-Systemen im Internet zurückverfolgen.
<http://www.zurueckzumursprung.at/> [28.7.2012]

Attribute des „guten“ Geschmacks – Herkunft & Vertrauen

Die Qualität der „Herkunft“ wird durch Vertrauen in den Produzenten, in den Bauern und sein Erzeugnis hergestellt. Das Wissen um die Produktionsweise eines Nahrungsmittels bringt Vertrauen in der Konsumation.

Dieses Wissen ist natürlich einfacher über eine geografische Nähe herzustellen, weshalb die Regionalität der Produkte dann auch das primäre Qualitätskriterium für die Bauernfamilien ist. Meist kennen diese die Erzeuger persönlich, es sind verwandte und bekannte Bauern oder Lieferanten und Händler. Diese können dann bei Produkten wie Gemüse, die in dieser geografischen Lage nicht großflächig angebaut werden, auch aus anderen Gebieten Österreichs oder den Nachbarländern kommen. Man kann hierbei nach Ulrich ERMANN (2005, S. 66) gehen und „Regionalität als Kenntnis der Produktherkunft“ bezeichnen. Bei ihm umfasst dieses Begriffsverständnis allerdings auch die geografische „Nähe dieser Herkunft.“¹⁰⁴

Die „Authentizität“¹⁰⁵ des Nahrungsmittels spielt dabei für die Bauern keine große Rolle. Wichtig ist jedoch, dass das Produkt in hoher Qualität hergestellt wurde – was als Herkunft aus einer nicht-industriellen bzw. klein-strukturierten und bevorzugt auch biologischen Landwirtschaft zu verstehen ist. Beim Einkauf von Milcherzeugnissen greifen die Bauernfamilien im Supermarkt bevorzugt zu Produkten von Molkereien und Marken, die sie selbst beliefern. Man kennt deren Qualitätskriterien und deshalb vertraut man ihnen.

Man vertraut und setzt selbstverständlich auch auf Nahrungsmittel aus dem biologischen Landbau. Da man selbst nach strengen Richtlinien kontrolliert wird, somit die hohen Auflagen kennt, vertraut man zumeist auf diese Produktionsweise. Die Regionalität spielt bei der Beurteilung der Qualität des biologischen Nahrungsmittels allerdings ebenso eine bedeutende Rolle. Die tatsächliche Qualität von Bio aus weit entfernten Ländern – vor allem wenn es schon in Italien anders vor sich geht – wird stark von Skepsis begleitet. Das Vertrauen in die Qualität der gesamten Palette an Bio-Produkten, besonders die nicht aus der Region und nicht aus Österreich stammen, ist nicht frei von Zweifel. Trotzdem werden biologische Nahrungsmittel, denen man vertraut, mit gesund und „sauber“ von schädlichen Inhaltsstoffen gleichgesetzt.

Gesunde Nahrungsmittel

Genau diese gesundheitliche Qualität der Ernährung ist für die Bäuerinnen von hohem Wert, insbesondere die Gesundheit der Kinder genießt eine große Bedeutung. Ein bestimmtes Produkt gilt

¹⁰⁴ „Eine geringe sozioökonomische Distanz liegt dann vor, wenn vergleichsweise niedrige Barrieren für eine Verbindung innerhalb der Produktkette bzw. des Produktnetzwerkes bestehen. So können hohe Transportkosten oder Informations- und Kommunikationskosten ein Hindernis für eine Beziehung zwischen zwei Akteuren darstellen. Ebenso können soziale und kulturelle Barrieren die Distanz zwischen zwei Akteuren (oder Aktanten) ausmachen. Dazu zählen z.B. fehlendes Vertrauen aufgrund mangelnder persönlicher Beziehung, unterschiedlicher Sprachen und Handlungsregeln oder auch unterschiedlich hohe Faktorkosten.“ (ERMANN 2005, S. 66)

¹⁰⁵ „Als authentisch wird ein Produkt [...] vor allem dann erachtet, wenn es aus der Region kommt, aus welcher es ursprünglich stammt.“ (ERMANN 2005, S. 239)

bei den Bäuerinnen dann als gesund, wenn es nicht chemisch, künstlich, genetisch, hormonell etc. behandelt wurde, wenn es also „sauber“ ist. Zur „nicht-gesunden“ Behandlung von Nahrungsmitteln zählen sie aber auch Formen der Zubereitung, wie die Verwendung der Mikrowelle oder auch des Haltbarmachens, wie das Einfrieren von Produkten. Die Saisonalität der Nahrungsmittel ist ebenfalls ein Thema, ihr wird in der Praxis jedoch nur eine nebensächliche Bedeutung gegeben. Einerseits spricht die Abwechslung des Essens und die Gesundheit der Kinder für Waren, die nicht aus der Saison stammen, andererseits wird von den Bäuerinnen betont, dass man versuche im Winter keine spanischen Paradeiser oder Erdbeeren zu konsumieren. Bei dem Beispiel der Saisonalität der Produkte lässt sich beobachten, dass die Ellmauer Bauernfamilien bei ihrem Konsumverhalten zwischen dem eigenem und dem Essen für die anderen einen Unterschied machen. Nicht nur die Kinder bekommen eine Ananas oder Melone gereicht, auch den Winter-Feriengästen werden die exotische, aber so gar nicht regionale Physalis (Kapstachelbeere) und die ebenso wenig saisonalen Kirschtomaten zum Frühstück aufgetischt. Für die Bäuerin werden diese mit etwas Besonderem, das sie den Gästen bieten möchte, verbunden. Sie selbst verzichtet hingegen meist auf diese Produkte und achtet auf die regionale und saisonale Ernährung.

Die Doppelrolle – Konsument & Produzent

Konsumiert man seine eigenen Produkte, so produziert man selbst bzw. für sich selbst in bestmöglicher Qualität.

Noch einfacher formuliert – man möge es mir verzeihen: Muss man den Mist essen, den die Kuh scheidet, ernährt man sie besser.

Die Einstellung zum Konsumieren wird in den befragten Bauernfamilien scheinbar deutlich davon beeinflusst; dass diese auch mit der eigenen klein-strukturiert biologischen Produktionsweise zu tun hat, ist dabei wohl nicht von der Hand zu weisen. Man könnte somit salopp resümieren:

Bauern schauen auf gute Ernährung, da sie diese auch erzeugen. Sowie: Die befragten Ellmauer Bio-Bauern achten auf eine bewusste und gesunde Ernährung, da sie ökologische Landwirtschaft betreiben – sich bewusst dafür entschieden haben, beste Nahrungsmittelqualität zu produzieren. So einfach ist es jedoch nicht. Die Konsumation und die Produktion hängen heutzutage nicht mehr zwingend und untrennbar miteinander zusammen. Auch wenn man biologisch produziert, bedeutet das nicht, dass man sich ganzheitlich dieser Einstellung bzw. Denkweise verschrieben hat. Der finanzielle Reiz darf als Motivation, biologische Landwirtschaft zu betreiben, nicht außer Acht gelassen werden. Einfluss nehmen sie aber bestimmt auf einander.

Verkauf und Eigenverbrauch

Da die Bauernfamilien selbst Nahrungsmittel erzeugen, könnte man zusätzlich annehmen, dass diese das System des Konsums umgehen bzw. eine Sonderstellung darin einnehmen können.

Als Einwohner eines Staates mit einem kapitalistischen Konsumsystem – was wertfrei gemeint ist –

sind sie allerdings in den wirtschaftlichen „Kreislauf aus Wertschöpfung und Wertverzehr“¹⁰⁶ eingebunden und vom Verkauf ihrer Produkte abhängig. Die Bauernfamilien produzieren daher erstrangig und grundsätzlich für den Lebensmittelmarkt; die Qualität der Produkte muss eher den Marktanforderungen entsprechen als den eigenen Ansprüchen. Zudem beruht die landwirtschaftliche Produktion heutzutage aufgrund von Spezialisierungen, die ihr von der Agrarindustrie abverlangt werden, auf wenigen Erzeugnissen. In der Produktion für den Eigenverbrauch sind die Produktmengen der Ellmauer Bauern daher so gering, dass die Selbstversorgung keinen relevanten Anteil an der alltäglichen Ernährung der Familien ausmacht. Dabei ist die Produktpalette im Vergleich zu hochspezialisierten und -technisierten industriellen Agrarbetrieben überaus vielseitig.¹⁰⁷

Allerdings werden von den befragten Bauernfamilien die für den Markt produzierten Nahrungsmittel auch selbst konsumiert. Das klingt erstmals ganz selbstverständlich, mag aber auch mit der kleinstrukturierten biologischen Wirtschaftsweise zusammenhängen. Es gibt etwa Beispiele, in denen für den Markt Produkte von einer minderwertigen Qualität erzeugt werden, die den privaten Konsumansprüchen des Produzenten dieser Erzeugnisse selbst nicht genügen. Diese Studien (BENNHOLDT-THOMSEN 1999, S. 10) zeigen, dass der Hofbesitzer eines Schweinemastbetriebes nicht das Fleisch der Tiere isst, die er an einen Konzern der Fleischindustrie verkauft, sondern das Fleisch der Schweine, die er separat in einem Verschlag mit Spezialfutter aufzieht und auf Stroh statt auf Betonspalten hält.

In den Ellmauer Bauernfamilien wird jedoch auch zwischen Verkauf und Eigengebrauch unterschieden: Erstens beim Stellenwert der Arbeit innerhalb der Familie – was kein Geld bringt, ist nichts wert – und zweitens bei den Qualitätskriterien.

Da die großen Mengen für den Markt produziert werden, wird bei den für den Vertrieb bestimmten Produkten penibel auf die Einhaltung der strengen Richtlinien geachtet. Für den Selbstverbrauch orientieren sich die Bauern und Bäuerinnen hingegen an ihren persönlichen Qualitätskriterien. Das betrifft die eigene Produktion sowie die Produkte, die man erwirbt. Wenn man bestimmte Produkte nicht oder nicht mehr oder derzeit nicht produziert, dann wird versucht, diese in einer gleich hohen Qualität zu beziehen, in welcher man diese für sich selbst erzeugen würde. Diese persönlichen Anforderungen an die Qualität des Produkts sind dann oftmals gar nicht höher, wenn nicht sogar geringer, als die offiziell einzuhaltenden, hohen Kriterien der jeweiligen Kontrollbestimmungen.

¹⁰⁶ „Während es das Ziel der Produzenten ist, Leistungen mit möglichst hohem Wert und zu möglichst geringen Kosten zu erstellen, ist es das Ziel der Konsumenten, einen möglichst hohen Nutzen aus der Entwertung dieser Leistungen zu möglichst geringen Kosten zu ziehen.“ (ERMANN 2005, S. 69)

¹⁰⁷ „[...] je mehr im landwirtschaftlichen Haushalt von den Produkten des eigenen Hofes gegessen wird, [...] je breiter die Palette dessen ist, was aus eigener Produktion verzehrt wird – umso höher ist die Identifikation mit dem Ergebnis der eigenen Arbeit.“ (BENNHOLDT-THOMSEN 1999, S.10)

Drei folgende Beispiele zeigen anschaulich, wie die befragten Bauernfamilien in diesen Situationen vorgehen bzw. welchen Prinzipien sie folgen:

Wird das Produkt gar nicht produziert, so wird versucht, dieses in der bestmöglichen Qualität zu erstehen. Beim Einkauf von Schweinefleisch bei einem bekannten bäuerlichen Produzenten wird beispielsweise darauf vertraut, dass dieser in bestmöglicher Produktionsweise wirtschaftet. Dass es sich dabei nicht um Bio-Fleisch handelt, ist von nebensächlicher Bedeutung.¹⁰⁸

Kann die Bäuerin den Gemüsegarten nicht mehr ohne Spritzmittel und Gift von den Schnecken befreien, gibt sie ihn auf und bezieht eine Gemüsebox von einer Landwirtschaft in der Innsbrucker Gegend.¹⁰⁹

Oder als drittes Beispiel: Verarbeitet man derzeit die eigene Milch nicht weiter, so werden Butter und Topfen von gleichwertiger Qualität, in der man sie selbst erzeugt, von Herstellern mit gleicher Produktionsweise gekauft oder von Verwandten oder Bekannten bezogen.¹¹⁰

Bäuerliche Konsum-Netzwerke

Nicht nur diese Bezugsquellen bilden alternative Formen des Nahrungsmittelerwerbs. Die Ellmauer Bauernfamilien verfügen über ein vielfältiges und breitgesponnenes Netzwerk von Personen und Betrieben, bei denen sie bestimmte Produkte beziehen. Dazu gehören ausgewählte Bäcker und Fleischer, auch Großhändler, Lieferanten, Supermärkte, verwandte und bekannte Bauern, Familienmitglieder, Freunde, „fliegende“ Händler, Müller, Senner, Bauernmärkte etc., die gezielt aufgesucht bzw. angetroffen werden, um sich ganz spezielle Produkte zu beschaffen. Für das gewünschte Qualitätsprodukt werden dabei auch schon einmal weitere Wege als notwendig auf sich genommen und nicht nur die lokalen Versorger im Ort genutzt. Die häufige Verwendung des Begriffs Bezug ist hierbei nicht zufällig gewählt, zumal es sich bei den Produkten nicht ausschließlich um tatsächliche Einkäufe handelt. Die Nahrungsmittel werden ebenso getauscht, verschenkt oder dienen zur Entlohnung von Freundschaftsdiensten und bäuerlichen Hilfsarbeiten. Obendrein werden die persönlichen Vernetzungen für die Produktion ausgenutzt, beispielsweise indem preiswertes Stroh über die Landesgrenzen hinaus aus Ungarn bezogen wird. Bevor jedoch Vermutungen angestellt werden, dass hier ein verklärt-romantisierendes Bild der Nahrungsbeschaffung von Bauernfamilien gezeichnet wird, sollte hervorgehoben werden, dass in dieses Bezugssystem selbstverständlich der häufige Weg zu Diskonter und Supermarkt eingegliedert ist. Häufig genannt und erwähnenswert ist hierbei zudem der Markt des Molkereiunternehmens, das von den Bauernfamilien beliefert wird. Über ein Gegenverrechnungssystem werden dort regionale Produkte – speziell auch veredelte Milchprodukte dieser Marke – erworben.

¹⁰⁸ Transkript Bauernfamilie P

¹⁰⁹ Transkript Bäuerin B

¹¹⁰ Transkripte Bäuerinnen P & B & S

Die Bauernfamilie als Nahrungsmittelexperte

Jedenfalls haben „hochwertige“ Nahrungsmittel für die Bäuerinnen und Bauernfamilien einen hohen Stellenwert, deren Beschaffung eine große Aufmerksamkeit entgegen gebracht wird. Übers Essen wird bei den Bäuerinnen gesprochen, es ist ein Thema geworden, die Art des Konsums eine Entscheidung. Dabei besitzen sie einen großen Umfang an Wissen über die Produkte und ihre Qualitäten, der sie zu anspruchsvollen Konsumenten macht. Das ist wenig verwunderlich. Sie sind auch selbst Produzenten, es ist ihr Beruf – somit sind sie Nahrungsmittel-Experten, Fachleute, Kenner. Auch wenn es selten so gesagt wird: Bauer und Bäuerin zu sein, ist nicht nur eine Lebensform, es ist auch ein Berufsstand.

So wie der Schuhmacher bei sich auf gutes Schuhwerk achtet, wird der Bio-Bauer auch auf gutes Essen Wert legen. Erzeugt er für sich selbst, wird er für sich etwas Gutes herstellen. Allerdings wird der Schuhmacher seine Füße vermutlich nicht ausschließlich mit einem hochwertigen und selbst gemachten Paar Schuhe kleiden. Schon gar nicht in der heutigen Konsumgesellschaft. Wenn er dies trotzdem tut, ist es als eine Aussage, ein Bekenntnis zu verstehen.

Bäuerliches Konsumverhalten

Dieses Beispiel soll zeigen: Solange die Bauernfamilien keine Konsumgegner oder bewussten Systemverweigerer sind, werden sie auch in das gängige Konsumsystem integriert sein, so wie jeder andere auch. Doch bei den Bauern und Bäuerinnen scheinen in ihrer Bewertung oftmals andere Regeln zu gelten:

Läuft der Schuhmacher einmal in Turnschuhen durch die Stadt, wird niemand mit dem Finger auf ihn zeigen. Kauft die Bio-Bäuerin Billigstfleisch beim Discounter, würde so mancher ihre Glaubwürdigkeit anzweifeln. Ist er nicht einmal ein zertifiziert biologischer Produzent, so ist er ohnehin ein „schlechter“ Bauer.

Die Bauernfamilien sind Teil eines sich teilweise selbstversorgenden Systems der Subsistenzwirtschaft. Sie sind Produzenten beim Produzieren und bleiben Produzenten beim Konsumieren. Sie sind jedoch zugleich ein Teil der Konsumwirtschaft, in der sie Konsumenten beim Konsumieren sind und auch beim Produzieren Konsumenten bleiben. Dieses Verhältnis und Verhalten hört sich nach vielen Widersprüche an, gliedert sich jedoch reibungslos in die von Paradoxien geprägte Moderne – homogen in die heterogene Gesellschaft – ein.

Dualismen der bäuerlichen Alltage

Die Alltage der Bauernfamilien sind von Gegensätzen geprägt, mit denen sie jedoch zu leben gelernt haben. Besonders in alpin-touristisch geprägten Gebieten werden sie mit Zuschreibungen konfrontiert, die einer romantisieren Perspektive der Deutungseliten entspringen. Als Resultat dieser sind die Bauern als Alpenbewohner zu „Touristen im eigenen Umfeld“ (TSCHOFEN 2003, S. 13) geworden. Dabei wurden Fremdzuschreibungen zu Selbstzuschreibungen und Selbstwahrnehmungen zu Fremdwahrnehmungen.

Einerseits treffen diese natürlich zu. Bauer und Bäuerin zu sein, ist eine traditionelle Berufs- und Lebensform, in der die Berglandschaft gepflegt und bewirtschaftet wird. Andererseits haben die bäuerlichen Alltage heute wenig mit diesen Traditionen gemein.

Eines dieser Paare scheinbarer Gegensätze bilden Tradition und Moderne. Schon früh stand das Bürgertum für Modernität, der sogenannte Bauernstand für Traditionalität. Das ist ihm bis heute angehaftet geblieben, selbst wenn die Bauernfamilien gegenwärtig vielmehr beides vereinen. Die traditionelle kleinstrukturierte Bio-Bewirtschaftung auf der einen Seite kann in dieser Form nur durch die technisierte und spezialisierte landwirtschaftliche Produktion auf der anderen existieren. Die Bauernfamilien selbst mögen traditionsbewusst sein, Nostalgiker sind sie keine. Spätestens seit dem großen Wandel durch die Industrialisierung haben die heute noch wirtschaftenden Bauernfamilien mit der Moderne und ihren Phänomenen umgehen, ihre Vorteile auszunutzen gelernt. Sie schrecken nicht vor Innovationen, Modernisierungen und technischen Neuerungen zurück. Ist das nötige Kapital vorhanden, so wird auch nicht gezögert, dieses in die Hofwirtschaft zu investieren. Auch vor der Produktion, der Küche und folglich dem Essen macht dies natürlich nicht halt.

Doch auch innerhalb der Bauernfamilien gilt es zwei Variablen zu verbinden: das Früher und das Heute, Vergangenheit und Gegenwart. Oft werden von außen geradlinige Kontinuitäten zwischen diesen kultur-zeitlichen Zuweisungen gezogen, an denen bestimmte Eigenschaften festgemacht werden. Die Schere zwischen Tradition und Moderne, Vergangenheit und Gegenwart wird dabei stetig größer, weshalb es vielmehr die notwendige Aufgabe der Bauernfamilien ist, für sich einen Platz zwischen diesen beiden Kategorien zu finden, um auch weiterhin bestehen zu können.

Die Alltage der Bauernfamilien heute werden also von etlichen Dualismen, von Gegensätzen und Widersprüchen geprägt. Doch als Akteur einer Gesellschaft, die von Medien, Konsum und Individualität bestimmt wird, sind diese vermeintlichen Gegensätzlichkeiten und Paradoxien in der Moderne vielmehr als „Mehrfachkompetenzen“ zu verstehen. (vgl. KÖSTLIN In: LICHTENBERGER 2010) Die Bauernfamilien sind zugleich heterogener und homogener Bestandteil der Gesellschaft und des Diskurses, der darin stattfindet; sie handeln und entscheiden nach Moden, die darin aufkommen, nach Werten, die in diesen ausgehandelt werden und Erfahrung und Wissen, die sie in ihrem gegenwärtig außergewöhnlichen System der bäuerlichen Wirtschafts- und Lebensform geprägt haben. Das spiegelt sich auch im Essen, beim Produzieren und Konsumieren wider.

Lokal, Regional & Global

Dass bei den Bio-Bauern und -Bäuerinnen in den Bergen, allein schon aufgrund von raumgebundenen Faktoren, ein starker identifikatorischer Bezug zu Region und Tradition besteht, muss mit Sicherheit von niemandem angezweifelt werden. Diese Mentalitäten trugen sie womöglich erfolgreich über die Moderne und das große „Bauernsterben“ hinweg, vielleicht war dies sogar ihr „Überlebensgrund“.

Was früher noch durchaus begründet als rückständig und reaktionär galt, formierte sich in der Moderne zur Eigenschaft einer ökologischen und nachhaltigen Wirtschafts- und Lebensweise. (vgl. PLONER 2006, S. 113)

Fest steht allerdings, dass sie gegenwärtig die Rolle eines prägenden Akteurs innerhalb einer populären Entwicklung der Re-Regionalisierung und der ökologischen Denk- und Lebensweisen einnehmen, allerdings nicht nur als passiver Konsument bzw. Rezipient – wie die meisten Anderen –, sondern womöglich sogar einmal als aktiver, entscheidender Produzent. Ganz der Tradition verklärter Zuweisungen folgend, werden sie zumindest schon von den Medien als mögliche Vordenker der post-modernen Gesellschaft bezeichnet.¹¹¹

Regionalisierung und Europäisierung, Lokalisierung und Globalisierung – diese Dualismen prägen das Leben der Bauernfamilien, wahrscheinlich mehr noch als viele andere Teile der Gesellschaft. Innovativ und zugleich traditionsbewusst zu sein, global zu denken und lokal zu handeln, mehrfach kompetent zu sein: das verträgt sich frei nach dem zeitgenössischen Motto: »Think global, act local« in der Moderne ganz gut miteinander – sogar beim Konsumieren und Produzieren.

Vielleicht bleibt den Bauernfamilien aber auch einfach nichts anderes übrig, als diese vielen Eigenschaften in sich zu vereinen?

¹¹¹ „Jede Ära hat sie; Menschen, die plötzlich mehr über die Gegenwart als die anderen wissen, näher dran sind am kulturellen Pulsschlag und die durch den richtigen Wissensvorsprung zur richtigen Zeit in übergeordnete gesellschaftliche Positionen befördert werden. In den Achtzigern waren das Architekten, in den Neunzigern Werber, seit den Nullerjahren sind es Nerds. Und da Biomärkte immer noch teuer sind, aber immer mehr Menschen genau wissen wollen, wo ihr Essen herkommt und sich immer häufiger direkt an die Quelle begeben werden, könnten sie die Gurus der nahen Zukunft werden: die Biobauern.“
Casati, Rebecca: Ernährungstrends – Halbe Portion. In: Süddeutsche Zeitung, 07.01.2012.

Literaturverzeichnis

AMA-MARKETING (2012) <http://www.ama-marketing.at/index.php?id=554> [Zugriff: 11.3.2012]

ARCHE AUSTRIA (2012). Verein zur Erhaltung seltener Nutztierassen.
<http://www.arche-austria.at/> [Zugriff: 5.6.2012]

ARCHE NOAH (2012). Gesellschaft für die Erhaltung der Kulturpflanzenvielfalt & ihre Entwicklung.
<http://www.arche-noah.at/etomite/> [Zugriff: 4.6.2012]

ARCHE PROJEKT (2012). Das Arche Projekt in Österreich. Entstehung und Hintergründe.
http://www.archeprojekt.at/index.php?option=com_content&view=article&id=75&Itemid=90
[Zugriff: 4.6.2012]

ARVAY, Clemens C. (2012): Der große Bio-Schmäh. Wie uns die Lebensmittelkonzerne an der Nase herumführen. Wien.

ASSMANN, Aleida (1999): Erinnerungsräume. Formen und Wandlungen des kulturellen Gedächtnisses. München.

ASSMANN, Jan (1997): Das kulturelle Gedächtnis. München.

BARLÖSIUS, Eva; Teuteberg, Hans J.; Neumann, G. (1997): Leitgedanken über die Zusammenhänge von Identität und kulinarischer Kultur im Europa der Regionen. In: H. J. Teuteberg, G. Neumann, A. Wierlacher (Hg.): Essen und kulturelle Identität. (= Europäische Perspektiven. Kulturthema Essen 2). Berlin, S. 13-23.

BARLÖSIUS, Eva (1999): Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung. Weinheim/München.

BAUER, Susanne (2010): Essen in Europa. Kulturelle „Rückstände“ in Nahrung und Körper. Bielefeld.

BAUER, Werner (1990/91): Zum Problem der Umschrift mundartlicher Texte. In: Jahrbuch des Österreichischen Volksliedwerkes, Bd. 39/40, Wien, S. 223-236.

BAUERNBUND (2012) Tirol: „Tirol – Land zum Genießen“.
<http://www.tiroler-bauernbund.at/page.cfm?vpath=tirolerbauernbund> [Zugriff: 12.3.2012]

BAUSINGER, Hermann (1989): Volkskunde im Wandel. In: H. Bausinger, U. Jeggle, G. Korff, M. Scharfe (Hg.): Grundzüge der Volkskunde. 2. unveränderte Aufl. Darmstadt, S. 1-15.

BECK, S.; SCHOLZE-IRRLITZ, L. (2010): Wie der Europäer is(s)t. Europäisierung durch Molekularisierung, Standardisierung und kreative Traditionalisierung von Nahrung und Ernährung. In: S. Bauer (Hg.): Essen in Europa. Kulturelle „Rückstände“ in Nahrung und Körper. Bielefeld, S. 9-20.

BEIGLBOCK (2010): Das siebte Gütesiegel. Genussregion Österreich. In: Raum. Österreichische Zeitschrift für Raumplanung und Regionalpolitik. 80/10, S. 28-30.

BENNHOLDT-THOMSEN, Veronika (1999): Subsistenzkultur und bäuerliche Ökonomie. Vortrag gehalten zur Antrittsvorlesung an der Universität für Bodenkultur Wien.

BERGBAUERNFRAGEN, Bundesanstalt f. (2012). Benachteiligte Gebiete und Berggebiete.
<http://www.berggebiete.at/cms/content/view/13/126/> [Zugriff: 5.6.2012]

BERGER, Karl C.; SCHINDLER, Margot; SCHNEIDER Ingo (Hg.) (2009): Erb.gut? Kulturelles Erbe in Wissenschaft und Gesellschaft. Referate der 25. Volkskundetagung Innsbruck. (= Buchreihe der Österreichischen Zeitschrift für Volkskunde, Bd. 23). Wien.

BERGER, Peter L. & LUCKMANN, Thomas (2007): Die gesellschaftliche Konstruktion der Wirklichkeit. Frankfurt a. Main.

BMLF (1997) Hrsg.. Lebensmittelbericht Österreich. Eigenverlag, Wien.

BREDNICH, Rolf W. (2001): Grundriß der Volkskunde. Einführung in die Forschungsfelder der Europäischen Ethnologie. (=Ethnologische Handbücher). 3. Auflage, Berlin.

BRUCKNER, Regina: (2010) Wenn man viel hat, wird einem viel genommen. Interview mit dem Bauernbund-Chef J. Abentung. In: Der Standard, 12.5.2010. <http://derstandard.at/1271376201741/> [Zugriff: 10.2.2012]

EDER, Paul (1997): Urlaub am Bauernhof in der Steiermark. In: Arbeiten aus dem Institut für Geographie der Karl-Franzens-Universität Graz. Bd. 35, Graz.

ERMANN, Ulrich (2005): Regionalprodukte. Vernetzungen und Grenzziehungen bei der Regionalisierung von Nahrungsmitteln. Stuttgart.

EUROPA.EU (2012). Homepage der Europäischen Union. <http://europa.eu/rapid/pressReleasesAction.do?reference=IP/12/586&format=HTML&aged=0&language=DE&guiLanguage=en> [Zugriff: 24.7.2012]

FLIEGE, Thomas (1998): Bauernfamilien zwischen Tradition und Moderne. Eine Ethnographie bäuerlicher Lebensstile. Frankfurt a. Main.

FOOD COOPS (2012) Food Coops in Österreich. <http://www.foodcoops.at/> [Zugriff: 4.6.2012]

GAMERITH, Anni (1971): Feuerstätten bedingte Kochtechniken und Speisen. In: *Ethnologia Scandinavica* 1971, S. 78-86.

GENUSS REGION ÖSTERREICH (2012). Die Initiative & Das Leitbild.

<http://www.genuss-region.at> [Zugriff: 22.7.2012]

GERNDT, Helge (2005): Bildüberlieferung und Bildpraxis. In: H. Gerndt, M. Haibl (Hg.): *Der Bilderalltag. Perspektiven einer volkskundlichen Bildwissenschaft.* (=Münchner Beiträge zur Volkskunde, Bd. 33). Münster, S. 15.

GIRTLE, Roland (2001): *Methoden der Feldforschung.* Wien.

GOLDBERG, Christine (1998): *Zur Situation der Bäuerinnen heute.* Schriftenreihe Institut für Soziologie, Wien.

GRÜNER BERICHT (2011). Bericht über die Situation der österreichischen Land- und Forstwirtschaft. BLFU Wien.

GvB (2012). Gutes vom Bauernhof. Tiroler Speis aus Bauernhand. Direktvermarktung in der LK Tirol.

http://www.gutesvombauernhof.at/tirol/tiroler-speis-aus-bauernhand.html#content_top [Zugriff: 20.4.2012]

GvB (2012a). Gutes vom Bauernhof. Direktvermarktung im Supermarkt. LK Österreich & REWE International

http://www.gutesvombauernhof.at/tirol/sitemap-navigation/aktuell.html?nid=108#content_top

[Zugriff: 13.5.2012]

HAAG, Mario (1992): „Der Zugriff auf das Land“. In: *Zolltexte.* September, S. 5-6.

HAGER, Angelika (2010): Das Geschäft mit dem Essen. Wie schwindelt die Nahrungsmittelindustrie? Und warum werden die Österreicher immer dicker. In: *Profil,* 2.8.2010.

<http://www.profil.at/articles/1030/560/274408> [Zugriff: 29.2.2012]

HAID, Hans (2005): *Neues Leben in den Alpen. Initiativen, Modelle und Projekte der Bio-Landwirtschaft.* Wien.

HEIMERDINGER, Timo (2005): Schmachthafte Symbole und alltägliche Notwendigkeit. Zu Stand und Perspektiven der volkskundlichen Nahrungsforschung. In: *Zeitschrift für Volkskunde* 101, S. 205-218.

HESS-HABERLANDT, Gertrud (1988): *Bauernleben. Eine Volkskunde des Kitzbüheler Raumes.* Innsbruck.

HINTERHOLZER, Brigitte (2010): „Zum Essen is!“ Soziale Praktiken des Essens von Fleisch im bäuerlichen Milieu. Diplomarbeit Universität Wien.

HILDENBRAND, Bruno (1995): *Bauernfamilien im Modernisierungsprozess.* Frankfurt a. Main.

- HOBSBAWM, Eric (1993): The Invention of Tradition. University of Cambridge.
- HOFFMAN, Alfred (1978): Österreich-Ungarn als Agrarstaat. Wirtschaftliches Wachstum und Agrarverhältnisse in Österreich im 19. Jahrhundert. (= Sozial- und wirtschaftshistorische Studien, Bd. 10). Wien.
- HUBATSCHEK, Erika (1992) : Leben am Steilhang. Dorf Tirol.
- HUDITZ, Wilhelm (1970): Vom österreichischen Bauernessen einst und jetzt. Versuch einer Übersicht. Österreichische Zeitschrift für Volkskunde XXIV/73, S. 39-51.
- HOPPICHLER, Josef (1994): Die Ökonomisierung der Kulturlandschaft. In: Zolltexte Nr. 2., S. 31-35.
- JEGGLE, Utz (1988): Eßgewohnheit und Familienordnung. In: Zeitschrift für Volkskunde, 84/2, S. 189-205.
- JURTSCHITSCH, Aurelia (1990): Die Biowelle in Österreich. Teil II. Dissertation Universität Wien.
- JURTSCHITSCH, Aurelia (2010): Bio-Pioniere in Österreich. Vierundvierzig Leben im Dienste des Biologischen Landbaus. BLFUW, Wien.
- KARMASIN, Sophie (2009): Ernährungstrends – Konsumentenbedürfnisse im Wandel. Karmasin Motivforschung Wien. In: Agrarische Rundschau, 1/2009, S. 22-25.
- KIRCHENGAST, Christoph (2008): Wenn Essen auf Erbe trifft... Zum Wechselspiel von Essen, Kulturerbe & Raum. Universität Innsbruck.
- KITZALPS (2012). Typisch und Regional. Kulinarische Kitzbüheler Alpen.
<http://www.kitzalps.com/de/kulinarische-kitzbueheler-alpe.html> [4.8.2012]
- KLEINSCHMIDT, Christian (2008): Konsumgesellschaft (= Grundkurs Neue Geschichte. UTB Verlag) Göttingen, S. 41-44.
- KÖSTLIN, Konrad (1975): Die Revitalisierung regionaler Kost. In: Juhani Urmas Eerikki Lehtonen, Nilo Valonen (Hg.): Ethnologische Nahrungsforschung. Vorträge des zweiten Internationalen Symposiums für ethnologische Nahrungsforschung. Helsinki, S. 159-166.
- KÖSTLIN, Konrad (1986): Der Eintopf der Deutschen. Das Zusammengekochte als Kultessen. In: U. Jeggle (Hg.): Tübinger Beiträge zur Volkskultur (=Untersuchungen des Ludwig-Uhland-Instituts 69). Tübingen, S. 220-241.
- KÖSTLIN, Konrad (1991): Heimat geht durch den Magen. Das Maultaschensyndrom – Soul Food in der Moderne? In: Beiträge zur Volkskultur in Baden-Württemberg 4, S. 157-174.

- KÖSTLIN, Konrad (2003): Die Kultur des Steilhangs und das harte Brot der Freiheit. Das Leben der Bergbauern Südtirols. In: Der Schlern, 77. Jg. (= Festschrift Hans Griebmair) Heft 11/12. S. 12-21.
- KÖSTLIN, Konrad (2003a): Vom Ende der Selbstverständlichkeiten und der neuen Ausdrücklichkeit beim Essen. In: Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens. Mitteilungen Heft 11, S. 2-11.
- KÖSTLIN, Konrad (2004): Himmelfahrt des Schinkenfleckerls. Referat zur Eröffnung Haus der Regionen-Volkskultur Europa. In: Schaufenster Volkskultur. Nachrichten zur Volkskultur in Niederösterreich 6, S. 4-5.
- KÖSTLIN, Konrad (2004a): Die Industrialisierung der Tradition. In: Patricia Lysaght and Christine Burckhardt-Seebass (Hg.): Changing tastes. Food Culture and the Processes of Industrialization. Basel, S. 122-133.
- KÖSTLIN, Konrad (2006): Modern essen. Alltag, Abenteuer, Bekenntnis. Vom Abenteuer entscheiden zu müssen. In: R.-E. Mohrmann (Hg.): Essen und Trinken in der Moderne. (=Beiträge zur Volkskultur in Nordwestdeutschland 108). Münster, S. 9-21.
- KÖSTLIN, Konrad (2010): Horti Oia und Mittelkärntner Blondvieh. Vom Genuss des Verräumlichten. In: Raum. Österreichische Zeitschrift für Raumplanung und Regionalpolitik. 80/10, S. 20-24.
- KRAMMER, Josef (1989): Landleben als Ideologie. Entwicklung und Funktion der Bauerntumsideologie. In: Zeitschrift für Agrargeschichte und Agrarsoziologie, ZAA 37, Frankfurt a. Main, S. 56-63.
- KKEÖ (2010) Booklet Kuratorium Kulinarisches Erbe Österreichs.
- LEBENSMINISTERIUM (2012) Produktion und Märkte. Urlaub am Bauernhof.
<http://www.lebensministerium.at/land/produktion-maerkte/uab/urlaubambauernhof.html> [Zugriff: 7.7.2012]
- LEBENSMINISTERIUM (2012a) Biolebensmittel. Biomarkt.
http://www.lebensministerium.at/lebensmittel/biolebensmittel/Bio_Markt.html [Zugriff: 29.2.2012]
- LEBENSMINISTERIUM (2012b) Lebensmittelvermarktung. Tourismus, Gastronomie und Hotellerie.
http://www.lebensministerium.at/lebensmittel/vermarktung/ausserhaus_verzehr.html [Zugriff: 23.5.2012]
- LEBENSMITTELBERICHT (2010) Österreich. Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft, Sektion III Landwirtschaft und Ernährung. Wien.
- LICHTENBERGER, Bernhard (2010): Volkskultur und Globalisierungsangst. Interview mit K. Köstlin. In: OÖ-Nachrichten, 5. September 2010. <http://www.nachrichten.at/nachrichten/kultur/art16,462561> [Zugriff: 12.6.2012]

LK-KONSUMENT (2012). Landwirtschaftskammern. Andere Kennzeichnungssysteme.
<http://www.lk-konsument.at/?id=2500%2C%2C1076465%2C> [Zugriff: 1.8.2012]

MAIER-BRUCK, Franz (1981): Vom Essen auf dem Lande. Das große Buch der österreichischen Bauernküche und Hausmannskost. Wien.

MARKET INSTITUT (2005) Grundlagenstudie Direktvermarktung in Österreich. Eigenverlag der Präsidentenkonferenz der Landwirtschaftskammern Österreichs, Wien.

MINTZ, Sidney (1992): Süße Macht. Kulturgeschichte des Zuckers. Frankfurt a. Main.

MOHRMANN, Ruth-E. (Hg.) (2006): Essen und Trinken in der Moderne. (=Beiträge zur Volkskultur in Nordwestdeutschland 108). Münster.

MURI, Gabriela (2005): Die Alltagsküche. Bausteine für alltägliche und festliche Essen. Festschrift zum 60. Geburtstag von Ueli Gyr. Zürich 48-53.

NIKITSCH, Herbert (2000): „Lebendiges Ganzkorn“. Anni Gamerith und die Suche nach dem „Urwissen bäuerlicher Überlieferung“. Österreichische Zeitschrift für Volkskunde 54/103, S. 283-307.

OEDL-WIESER, Theresia (1997): Frauen in der Landwirtschaft und am Land – eine vergessene Dimension in Wissenschaft und Politik. Versuch einer Ursachenanalyse und Formulierung von Handlungssätzen. Diplomarbeit Universität Wien.

PETRINI, Carlo (2001): Slow food. The case for taste. übersetzt von W. McCuaig. New York.

PILZ, Sonja (2010): Repräsentationen regionaler Nahrungsmittel und Gerichte. Eine ethnographische Untersuchung am Beispiel der Region „Mühlviertler Alm“. Diplomarbeit Universität Wien.

PLONER, Josef (2006): Kultur? Ja natürlich! Formierung und Repräsentation von kulturellem Erbe in der Nationalparkregion Hohe Tauern. (= Veröffentlichungen des Inst. für Europ. Ethnologie d. Universität Wien, Bd. 25) Wien.

POPPER, Karl (1971): Wider die großen Worte. Ein Plädoyer für intellektuelle Redlichkeit. In: Die Zeit. 24. Sept., S. 8. *sonie*: Gegen die großen Worte. In: Auf der Suche nach einer besseren Welt, 1987. S. 99-113.

PÖCHTRAGER, S.; MEIXNER, O. (2006): Direktvermarktung in Österreich. Märkte – Vertriebswege – Fallstudien (Reader zum Seminar Direktvermarktung). Universität für Bodenkultur Wien.

REITERER, Barbara (2000): Der Arbeitsalltag der Bäuerinnen und Hausfrauen. In: Ch. Ehalt, W. Schulz (Hg.): Ländliche Lebenswelten im Wandel. Historisch-soziologische Studien in St. Georgen/Lavanttal. Frankfurt a. Main, S. 133-150.

RITZER, George (1993): The McDonaldization of Society. Thousand Oaks, California.

ROLLAMA/AMA MARKETING (2010): „Bio Boom im LEH – Push oder Pull?“ Marktdaten 1. Trimester 2010, Präsentation Mag. Johannes Mayr, Juni 2010.

RÖMHILD, Regina (2008): Fast Food. Slow Food. Diskurse, Praktiken, Verflechtungen. In: R. Römhild, C. Abresch, M. Nietert, K. Koch (Hg.): Fast Food. Slow Food. Ethnographische Studien zum Verhältnis von Globalisierung und Regionalisierung in der Ernährung. Inst. f. Kulturanthropologie u. Europäische Ethnologie (= Kulturanthropologie Notizen Nr. 76) Frankfurt a. Main, S. 7-18.

SANDGRUBER, Roman (1997): Österreichische Nationalspeisen. Mythos und Realität. In: H. J. Teuteberg, G. Neumann, A. Wierlacher (Hg.): Essen und kulturelle Identität. (= Europäische Perspektiven). Berlin, 179-203.

SANDGRUBER, Roman (2009): Eine Welt ohne Süße. Schlierbacher Bauernkost vor 200 Jahren. In: R. Sandgruber, H. Etlstorfer, C. Wagner (Hg.): Stift Schlierbach. Mahlzeit! OÖ Landesausstellung 09. (= Katalog zur Oberösterreichischen Landesausstellung 2009) S. 62-67.

SANDGRUBER, Roman (1982): Die Anfänge der Konsumgesellschaft. Konsumgüterverbrauch, Lebensstandard und Alltagskultur in Österreich im 18. und 19. Jahrhundert. (= Sozial- und wirtschaftshistorische Studien, Bd. 15). Wien.

SCHELLHORN, Jakob (2000): Ellmauer Dorfchronik.
<http://www.ellmau-tirol.at/de/info/chronik/wirtschaft.html> [Zugriff: 12.2.2012]

SCHERMER, Markus (2010): Oft mehr Wertschätzung als Wertschöpfung. Re-lokalisierte Lebensmittelerzeugung. In: Raum. Österreichische Zeitschrift für Raumplanung und Regionalpolitik. 80, S. 25-27.

SCHMIDT, Collette M. (2012): Explosive Fusionen im Vulkanland. In: Der Standard, 25. April.

SLOW FOOD AUSTRIA (2012). <http://www.slowfoodaustria.at/> [Zugriff: 6.6.2012]

SLOW FOOD (2012) International. http://www.slowfood.com/about_us/deu/welcome_deu.lasso
[Zugriff: 5.6.2012]

STATISTIK AUSTRIA (2009) Abgestimmte Erwerbsstatistik Ellmau. Bevölkerung nach Erwerbsstatus. Erwerbstätige nach Stellung im Beruf und wirtschaftlicher Zugehörigkeit.

STEFFEN, Josef (1890): Über die Ernährung der Bauern, Inaugural-Dissertation verfasst und der Hohen Medicinischen Facultät vorgelegt. Würzburg.

TEUTEBERG, Hans J.; WIEGELMANN, Günter (1972): Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluss der Industrialisierung. (= Schriftenreihe des Arbeitskreises „Industriegesellschaft des 19. Jahrhunderts“ der Fritz Thyssen-Stiftung). Göttingen.

TEUTEBERG, Hans-Jürgen; G. Neumann; A. Wierlacher (Hg.) (1997): Essen und kulturelle Identität. (= Europäische Perspektiven. Kulturthema Essen 2). Berlin.

TIROL ATLAS (2007) Datenblatt Landwirtschaft. Institut für Geographie der Universität Innsbruck. <http://tirolatlas.uibk.ac.at/topics/agriculture/index.html.de> [Zugriff: 27.6.2012]

TIROLER LANDESREGIERUNG (2012). Abteilung Landesentwicklung & Zukunftsstrategie. <http://www.tirol.gv.at/themen/zahlen-und-fakten/statistik/begriffserklaerungen/> [Zugriff: 1.8.2012]

TIROLER SPEIS AUS BAUERNHAND (2012) Verein „Tiroler Speis aus Bauernhand“. Landwirtschaftskammer Tirol. <http://ogb.lk-tirol.at/index.php?id=144&topId=5> [Zugriff: 12.3.2012]

TOLKSDORF, Ulrich (1972): Ein systemtheoretischer Ansatz in der ethnologischen Nahrungsforschung. In: Kieler Blätter zur Volkskunde. Bd. IV., S. 55-72.

TOLKSDORF, Ulrich (1976): Strukturalistische Nahrungsforschung. Versuch eines generellen Ansatzes. In: Ethnologia Europaea 9, S. 64-85.

TOLKSDORF, Ulrich (1994): Nahrungsforschung. In: R. W. Brednich (Hg.): Grundriss der Volkskunde. Einführung in die Forschungsfelder der Europäischen Ethnologie, Berlin, 2. Auflage, S. 229-242.

TOURISMUSVERBAND (2012) Wilder Kaiser Ellmau <http://kultur.tirol.at/de/highlight/4833/tourismusverband-wilder-kaiser> [Zugriff: 20.4.2012]

TSCHOFEN, Bernhard (2000): Herkunft als Ereignis: local food and global knowledge. Notizen zu den Möglichkeiten der Nahrungsforschung im Zeitalter des Internet. In: Österreichische Zeitschrift für Volkskunde 103/NF LIV, S. 309-324.

TSCHOFEN, Bernhard (2003): Vom Kochen in den Bergen. Ansichten eines Kulturwissenschaftlers. In: Anna Scheffer: Vom Kochen in den Bergen. Die österreichische alpenländische Küche. Wien, S. 8-14

TSCHOFEN, Bernhard (2004): Wie hausgemacht... Die Dialektik industrialisierter Nahrungsgewohnheiten und das Wissen der Europäischen Ethnologen. In: Patricia Lysaght, Christine Burckhardt-Seebass (Hg.): Changing Tastes. Food Culture and the Processes of Industrialization. Basel, S. 135-152.

TSCHOFEN, Bernhard (2008): Regionale Küche. Theoretische Blicke auf eine reflexionsbedürftige Praxis. In: Journal culinaire Nr. 6., S. 94-98.

TSCHOFEN, Bernhard (2010): Kulinaristik und Regionalkultur. Kulturwissenschaftliches zur regionalen Küche in Theorie und Praxis. In: Antares. Letras e Humanidades. Nr. 3., S. 25-45.

Auch: (2008) Kulinaristik und Regionalkultur. Kulturwissenschaftliches zur regionalen Küche in Theorie und Praxis. In: Kulinaristik. Forschung Lehre Praxis. Münster, S. 62-77.

Als gekürzte und bearbeitete Fassung von: (2007) Vom Geschmack der Regionen. Kulinarische Praxis, europäische Politik und räumliche Kultur eine Forschungsskizze. In: Zeitschrift für Volkskunde 103, S. 169-196.

UNESCO (2012). Verzeichnis des immateriellen Kulturerbes Österreich. Lesachtaler Brotherstellung. <http://immaterielleskulturerbe.unesco.at/cgi-bin/unesco/element.pl?eid=17&lang=de> [Zugriff: 2.7.2012]

UNESCO (2012a). Nationalagentur für das immaterielle Kulturerbe. Kulinarisches Erbe Österreich. <http://nationalagentur.unesco.at/cgi-bin/page.pl?id=53;lang=de> [Zugriff: 2.7.2012]

UAB (2001) Urlaub am Bauernhof in Österreich. Kategorisierung der Höfe. Stand Jänner 2001.

UAB (2009) Urlaub am Bauernhof in Österreich. Qualitätsrichtlinien für die Kategorisierung von Urlaub am Bauernhof-Betrieben. Stand 1. Jänner 2009.

UAB (2012) Urlaub am Bauernhof Homepage – Service. Wer sind wir? & Unsere Qualitätskriterien. <http://www.urlaubambauernhof.at/bundesverband/home/urlaub-am-bauernhofkennenlernen/unsere-qualitaetskriterien.html?L=1> [Zugriff: 13.7.2012]

VERORDNUNG (2006) (EG) Nr. 510/2006 des Rates vom 20. März 2006 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel.

VERORDNUNG (2006a) (EG) Nr. 509/2006 des Rates vom 20. März 2006 über die garantiert traditionellen Spezialitäten bei Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln.

VERORDNUNG (2007) (EG) Nr. 834/2007 des Rates vom 28. Juni 2007 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91.

Die „VERRÜCKTE“ WELT DER NUTZTIERE (2012)

Billa Heumilch - Hund muht: <http://www.youtube.com/watch?v=jTaGbeOTRwU> [9.6.2012]

AMA Heumilch - Kuh spricht mit Untertitel: <http://www.youtube.com/watch?v=tCJZeK21nSI> [9.6.2012]

Ja natürlich! - Schweinderl spricht: <http://www.youtube.com/watch?v=P089Dgd8bow> [9.6.2012]

WIEGELMANN, Günter (1967): Alltags- und Festspeisen. Wandel und gegenwärtige Stellung. Marburg. In: Atlas der deutschen Volkskunde. Neue Folge. Beiheft 1.

WIEGELMANN, Günter (1971): Was ist der spezielle Aspekt ethnologischer Nahrungsforschung?
In: Ethnologica Scandinavica. A Journal for Nordic ethnology, S. 6-16.

WIEGELMANN, Günter (2006): Alltags- und Festspeisen in Mitteleuropa: Innovationen, Strukturen und Regionen vom späten Mittelalter bis zum 20. Jahrhundert. 2. erw. Aufl. Münster.

WIENER, Sarah (2011): Herdhelden. Mein ganz persönliches Österreich-Kochbuch. München.

WIRTHGEN, Bernd; MAURER, Oswin (2000) Direktvermarktung. Stuttgart.

WOLF, Martina (2012): Geografischer Herkunftsschutz von Traditionslebensmitteln g.g.A./g.U.
<http://www.lk-konsument.at/index.php?id=2500%2C1076332%2C%2C> [Zugriff: 12.5.2012]

WOPFNER, Hermann (1951): Bergbauernbuch. Von Arbeit und Leben des Tiroler Bergbauern in Vergangenheit und Gegenwart. 1. Bd., 1. und 2. Lfg. Innsbruck, Wien, München.

WOPFNER, Hermann (1960): Bergbauernbuch. Von Arbeit und Leben des Tiroler Bergbauern in Vergangenheit und Gegenwart. 1. Bd., 3. Lfg. Innsbruck, Wien, München.

ZEITLHOFER, Michaela (2008): Direktvermarktung in Reichraming aus sozial-ökologischer Perspektive.
Diplomarbeit Universität Wien.

Quellenverzeichnis:

Gesprächsquellen

Die Gespräche mit den fünf Ellmauer Bauernfamilien wurden im Zeitraum von 18. bis 22. September 2011 geführt. Bei diesen Gesprächen wurden Audio-Aufnahmen gemacht, die daraufhin transkribiert wurden, ebenso entstanden Beobachtungs- und Gesprächsprotokolle. Die Gesprächstranskriptionen wurden anonymisiert. Bei Kennzeichnungen von Zitaten mit einzelnen Lettern handelt es sich in der gesamten Arbeiten um Teile der mitgeschnittenen und transkribierten Gespräche mit den Bauernfamilien. Auf Seite 37-38 befinden sich die Beschreibungen der Familien, mit denen die Gespräche geführt wurden und denen die jeweiligen Lettern zugewiesen sind.

Abbildungen

Abb.1: Fernsehwerbung „Ja, natürlich!“ 2008.

<http://www.youtube.com/watch?v=P089Dgd8bow> [Zugriff: 2.4.2012]

Abb.2 & Abb.3: Tirol Milch- Imagekampagne 2011.

<http://www.horizont.at/home/horizont-access/detail/weils-wahr-ist.html> [Zugriff: 2.4.2012]

Abb.4: Billa Heumilch-Kampagne 2011. „Kälber würden Heumilch kaufen“

<http://www.solife.cc/blog/billa-kaelber-wurden-heumilch-trinken-wenn-sie-denn-koennten.html>
[Zugriff: 2.4.2012]

Abb. 5 & Abb. 6 & Abb. 7: Biologische Landwirtschaft in Tirol. Quelle: Tirol Atlas. Geographie Innsbruck 2007.

http://tirolatlas.uibk.ac.at/maps/interface/thema.py/sheet?menu_id=105;lang=de [Zugriff: 4.6.2012]

Abb. 8 & Abb. 9 & Abb. 10 & Abb. 11: LK Bgld, NÖ, OÖ, Salzburg, Steiermark, Tirol & Wien

<http://www.lk-konsument.at/?id=2500%2C%2C1076465%2C> [Zugriff: 8.6.2012]

Abb. 12: Genuss Region Tirol. Grafik: Lebensministerium/AMA Marketing GmbH.

<http://www.genuss-region.at/article/archive/9351> [Zugriff: 7.7.2012]

Kurzfassung

Bauernfamilien sind ProduzentInnen und KonsumentInnen von Nahrung. Die vorliegende Diplomarbeit widmet sich dieser besonderen Doppelrolle und versucht den gegenwärtigen Umgang der Bauernfamilien mit dem Thema Essen in seiner Breite zu erfassen.

Bauern und Bäuerinnen erzeugen heute nicht mehr nur hauptsächlich für die eigene Versorgung, sondern auch für einen globalen Lebensmittelmarkt, der in Österreich von wenigen Handelsgrößen dominiert wird und hohe Kriterien an die landwirtschaftlichen Produkte und ihre bäuerlichen Erzeuger stellt. Zugleich sind die Bauernfamilien als KonsumentInnen auch ein Teil der von Individualität geprägten Konsumgesellschaft, die sich nach Moden, Normen, Identitäten und Bekenntnissen richtet – beim Produzieren, beim Einkaufen und in der Küche.

Die Arbeit zeigt, wie fünf junge Bauernfamilien aus Ellmau in Tirol über das Produzieren und Konsumieren von Nahrung denken und wie sie im Alltag hierbei agieren. Worauf wird in den Familien beim Produzieren, worauf beim Nahrungsmittelerwerb, der Zubereitung und dem Essen Wert gelegt? Stehen Produktion und Konsumation überhaupt in Beziehung zueinander?

Abstract

Peasant families are both producers and consumers of aliment. This diploma thesis is an attempt to grasp this specific aspect and the current view on food of peasant families in its entirety.

Today, farmers do not produce for their own sustenance but for a globalized food market, that is dominated by a few retailers in Austria. This market has set very high standards to be met by agricultural products and their peasant producers. Equally, peasant families are in their role as consumers part of a consumer society that is shaped by individualism and influenced by diverse fashions, standards, identities and confessions determining the ways of production, shopping and cooking.

This thesis presents the view on production and food of five young peasant families from Ellmau in Tyrol and their approach to these subjects in daily life. Which are their important aspects in producing, buying, preparing and consuming food? Is there any relation between consumption and production of food at all?

Lebenslauf

Moritz Altersberger

Geboren am 8. Mai 1987 in Wien

- 2006 Diplom- und Reifeprüfung an der Höheren Lehranstalt für Kunst und Design
(Höhere Graphische BLVA Wien) im Ausbildungszweig Grafik- und
Kommunikationsdesign
- seit 2007 Studium der Volkskunde/Europäischen Ethnologie (Universität Wien)
- WS 2010/11 Tutorentätigkeit am Institut für Europäische Ethnologie
- 2007-2011 Mitarbeit und Durchführung musealer Tätigkeiten im Bezirksmuseum Währing
Auslandsprojekte in Sri Lanka und Tansania