

Samstag, 07. April 2007

Seminar: Politik, Kultur und Geschichte der Ernährung Fürstenfeld 30. bis 31. März 2007

Ein spannender Seminartitel dachte ich mir als ich mich zu diesem Seminar an der Universität Linz in Kooperation mit dem Zentrum für Interkulturelle Studien Fürstenfeld angemeldet habe. Ein Seminar über Ernährung in der Steiermark in der Region Fürstenfeld, kannte ich doch bis dato Fürstenfeld nur von den bekannten STS-Liedern und von der Mundpropaganda meiner Freunde. „Du musst unbedingt den Wein den „Schilcher“ kosten und den Schokolade kosten und bitte vergesse nicht in eine Buschenschanken zu gehen ... achja und nimm Kürbiskernöl mit“. „Die Steiermark ist so schön, ein richtiges Genussland“ hörte ich oftmals meine Freunde sagen. Bis zu diesem Zeitpunkt hatte ich aber einen Besuch der Steiermark kein einziges Mal geschafft. Obwohl, nach diesem Seminar habe ich es bereut nicht schon früher ein steiermärkischer Tourist gewesen zu sein - da die Steiermark tatsächlich einiges in kulinarischer wie auch wirtschaftlicher Hinsicht zu bieten hat.

Am Freitag den 30. März 2007 brachen wir morgens um 8 Uhr Richtung Fürstenfeld auf. Nach ca 3 Stunden Fahrzeit erreichten wir Fürstenfeld. Wir waren eine hübsche überschaubare Anzahl an Studenten und Studentinnen aus verschiedenen Studienrichtungen. Einige StudentInnen studieren Soziologie, einige Wirtschaft und einige Sozialwirtschaft an der Universität in Linz. Durch die Vielfalt der

Studienrichtungen ergaben sich interessante Diskussionen. Es war deutlich zu erkennen, dass die Sichtweisen der StudentInnen auf Grund ihrer Studienrichtung stark variierten. Die Wirtschaftler hinterfragten den wirtschaftlichen Aspekt der Unternehmen etc und die Soziologen neigten eher dazu die Rolle von Nahrungsmittel - Kulinarik in unserer Gesellschaft zu hinterfragen. Somit ergaben sich spannende Diskussionen unter den StudentInnen, Professoren und Diskussionsteilnehmern.



Nach dem einchecken in unserem Quartier in Fürstenfeld (www.jfgh.at) besuchten wir eine bekannte Schnapsbrennerei & Essigmanufaktur (Gölles) (www.goelles.at). Der Firmenchef Herr Alois Gölles erzählte uns über seinen Werdegang. Nach der Betriebs-Führung kosteten wir die verschiedenen Essigsorten und Schnäpse. Gölles produziert delikate

Brandweine und Essigsorten. Das heißt es sind auch „ausgefallene“ Essigsorten darunter. Für jede Salatrichtung ein Essig - Gölles produziert süßlich schmeckenden wie auch den uns wohlbekannten sauren Essig. Die höchste Lagerzeit bei den Essigsorten weisen die süßlichen Essigsorten auf. Wir verkosteten einen süßlichen Delikates-Basalmico-Essig, der auch in Haubenküchen als Verfeinerung für Eis verwendet wird.



Weiters verkosteten wir zB einen Marillenbasalmico, Bierbasalmico und auch einen Tomatenbasalmico - der es uns allen angetan hat - jedoch leider für dieses Jahr schon ausverkauft war :-)

Nach der Essigverkostung ging es weiter zur Brandweinverkostung. Wie auch schon beim Essig bietet Gölles hier auch eine breite Auswahl an verschiedenen Brandweinsorten an. Der Unterschied zwischen einem Qualitätsbrandwein und einem „normalen“ Schnaps war für mich deutlich erkennbar. Die Brandweine von Gölles verbreiteten ihr Aroma nämlich genau da wo das Aroma meines Erachtens auch hingehört - nämlich im Bauch. Milder fruchtiger Geschmack im Gaumen und Hals,

Entfaltung des Alkohols im Bauch. Alois Gölles wurde von uns befragt wie er auf die Ideen mit den verschiedenen doch manchmal außergewöhnlichen Sorten beim Brandwein wie auch beim Essig kommt und ob er sich hier nach dem Markt also nach der Nachfrage richtet. Herr Gölles merkte an, dass er nur das verkaufe was ihm auch selber schmecke - Geschmäcker sind bekanntlich verschieden und somit wird er sich niemals 100 % auf den Markt ausrichten.

Nach dieser hochprozentigen Verkostung bei Gölles ging es dann weiter in eine berühmt berüchtigte typisch steirische Buschenschanken. Ich war wirklich sehr begeistert, war ja schließlich noch nie im Leben als Österreicherin in einer Buschenschanken. Das Essen war sehr gut - verschiedene Aufstriche (Topfenkas, Grammlschmalz, Eieraufstrich), verschiedene gebratene aufgeschnittene Fleischsorten, Speck etc. Alles was das rustikale traditionelle „Hausmannskost-Herz“ höher schlagen lässt. Dazu gab es natürlich ausgezeichneten weißen, roten steirischen Wein. Beim weißen und roten Wein wurden auch soziale Kontakte mit den ungarischen Studenten geknüpft. In Fürstenfeld gibt es akademische Lehrgänge für Tourismus und Germanistik. Einige dieser Studenten begleiteten uns zur Schnapsbrennerei & Essigmanufaktur Gölles und weiter mit zum Abendessen in die Buschenschanken.
(www.weingut-thaller.at)



Am nächsten Tag froh und munter trafen wir Herrn Generaldirektor Otto Bloder. Herr Otto Bloder ist Generaldirektor von Unilever eines der umsatzstärksten Unternehmen im Bereich „Convenience Food“ in Österreich und auch weltweit. (www.unilever.at). Er präsentierte uns das Unternehmen Unilever und ein neues Produkt danach stand er uns für Fragen und Antworten auch noch beim anschließenden Mittagessen zur Verfügung. Beeindruckt hat mich als Wirtschaftler die Geschichte von Herrn Generaldirektor über den Fischstäbchen-Skandal. Der Vergleich mit einem KMU wie Gölles und einem Groß-Konzern wie Unilever war für uns StudentInnen sehr spannend.

Das Mittagessen haben wir beim Haubenkoch Rene Leitgeb eingenommen, dass bei dieser Exkursion meines Erachtens auch ein wahres kulinarisches Highlight war (www.dasleitgeb.at). Mir persönlich haben es die Grießknödel angetan. Bisher kannte ich nur Topfenknödel - aber Grießknödel flaummig zart (mir läuft schon jetzt wenn ich wieder daran denke das Wasser im Mund zusammen) war etwas ganz ganz Neues.

Nach dem Mittagessen besuchte uns Herr Fandl. Er erzählte uns über sein

Unternehmen und stand uns auch danach für Fragen und Antworten zur Verfügung. Herr Fandl gab uns einen neuen Blickwinkel zum Thema Fleisch - Hendel (www.fandl-hendl.com).

Das absolute weitere Highlight war dann der Besuch bei Herrn Zotter in seiner Schokoladenfabrik. Ich bekenne mich als wahre Zotter-Schoki-Liebhaberin und muss daher gestehen, dass ich wirklich sehr gespannt war auf das Werk. Nach einer Führung haben wir die verschiedenen Schokoladensorten verkostet. Wie in einem „Chinesischen Running Sushi“ führen die verschiedenen Schokoladensorten an einem vorbei und man konnte verkosten soviel man wollte.



Man muss schon dazu sagen, dass die Produktvielfalt bei der Firma Zotter enorm ist dh es gibt unglaublich viele verschiedene unter anderem auch sehr exotische Sorten an Schokoladen. Durch den sehr hohen Kakaogehalt in der Schokolade ist man relativ schnell gesättigt. Nach der Verkostung stand uns Herr Zotter persönlich noch für Rede und Antwort zur Verfügung. Herr Zotter erzählte uns seinen Werdegang. Beeindruckt hat mich, dass obwohl er am Anfang fast in Konkurs gegangen wäre er trotzdem an seinem Konzept/Strategie angehalten hat. Irgendwann ca vor 5

Jahren war der Markt reif und die Qualitätsschokolade wurde populär. Die Marke Zotter war plötzlich sehr bekannt in Österreich. Auch Herr Zotter merkte an, dass er das produzierte was ihm schmeckt und sich nicht unbedingt nach dem Markt richtet. Viele „exotische“ Sorten habe er im Sortiment, aber nach einiger Zeit nimmt der Markt diese Sorten an und plötzlich sind sie gar nicht mehr so exotisch. Dann sind diese Sorten plötzlich Standard. Beim angrenzenden Shop kauften wir alle noch für uns und unsere Familie Zotter Schokolade ein und dann ging es auch schon wieder nachhause nach Linz. (www.zotter.at)

Dieses Wochenende war ein sehr schönes, kulturelles und lehrreiches Erlebnis. Ich möchte mich auch im Namen meiner StudienkollegInnen bei Frau Dr. Becker (ZISS-FF) für das perfekt geplante Rahmenprogramm bedanken.

Die Auswahl der typisch steirischen Unternehmen, der kulinarischen Highlights und Diskussionspartnern waren optimal harmonisch aufeinander abgestimmt. Frau Dr. Becker stellte für uns auch Kontakt zu ungarischen Tourismus-Studenten her und ermöglichte es uns damit auch einen interkulturellen Austausch über Ernährung mit unseren ungarischen Nachbarn zu führen.

Weiters möchte ich mich bei Hr. Prof. Dr. Becker bedanken, dass er uns Linzer StudentInnen dieses Seminar ermöglicht hat. Ich kann jeden der sich für Ernährung, Wirtschaft in der Food-Branche, kulturelle Rolle der Ernährung in Österreich interessiert dieses Seminar nur wärmstens

weiterempfehlen.



Ich möchte mich auch weiters bedanken, dass Sabrina Keck uns ihre Fotos vom Seminar zur Verfügung gestellt hat. Es würde mich freuen, wenn wir die gesponnenen Kontakte von diesem Seminar weiterpflegen und vielleicht ein weiterführendes Seminar in Zukunft veranstalten könnten.

Links:

www.fuerstenfeld.at
www.goelles.at
www.dasleitgeb.at
www.weingut-thaller.at
www.fandl-hendl.com
www.zotter.at
www.jfgh.at

Seminarteilnehmer seitens Linz: sabrina.keck@liwest.at, simon.weiss@reflex.at, k0355373@students.jku.at (Stefan), dimitri.prandner@aon.at, dprohask@gmx.at (Doris), stefan.pawl@spoe.at, b.fuerlinger@liwest.at (Betti), katharina_meusburger@hotmail.com, regina.matuschek@aon.at, Prof. Dr. Peter Beck, Univ. Ass. Dr. Thomas Hellmuth