

Subsistenz? Was ist das? Im Laufe des Subsistenzprojektes der Bundesanstalt für Bergbauernfragen ist ein allgemein verständliches Wort aufgetaucht: Versorgungsarbeit, die die Grundlage für unser alltägliches Leben bildet. Im Gegensatz dazu liefert die Erwerbsarbeit - neben den Möglichkeiten der Selbstentfaltung und der sozialen Kontakte - lediglich die finanzielle Beisteuerung.

Versorgung hat mit Essen zu tun und Essen mit Landwirtschaft. Um genau zu sein, mit bäuerlicher Landwirtschaft, die biologisch im Sinne von im Einklang mit der Natur wirtschaftet. Wie diese Formen einer subsistenten Hofbewirtschaftung mit dem erforderlichen ideellen Hintergrund nach wie vor möglich sind, wird anhand von vier Beispielen dargestellt: eines im Mühlviertel, eines in Salzburg und zwei in Südtirol.

Die Aufrechterhaltung einer bäuerlichen Landwirtschaft hängt unmittelbar mit der gesellschaftlichen Esskultur zusammen, um nicht zu sagen: Sie hängt von ihr ab. Es bedarf eines allgemeinen Umdenkens und Über-denkens, wie viel den Menschen ein gesundes und ökologisch wie sozial akzeptabel erzeugtes Lebensmittel wert ist.

Beim Einkauf eines Lebensmittels geht es nicht zuletzt darum, ob bäuerliche Lebensformen über kurz oder lang der Vergangenheit angehören, oder ob sie mit einem gesellschaftlich unterstützten Widerstand gegen herkömmlich verbreitete Anschauungen weiterhin bestehen werden.

Medieninhaber (Verleger) und Herausgeber:  
Bundesanstalt für Bergbauernfragen,  
A-1030 Wien, Marxergasse 2  
<http://www.babf.bmlfuw.gv.at>  
Tel.: +43/1/504 88 69 - 0; Fax: +43/1/504 88 69 - 39  
[office@babf.bmlfuw.gv.at](mailto:office@babf.bmlfuw.gv.at)  
Layout: Roland Neissl  
Lektorat: Helga Pflegpeter, Michaela Hager  
ISBN: 3-85311-064-9



Elisabeth Loibl



---

BUNDESANSTALT FÜR BERGBAUERNFRAGEN

---

## **DAS BROT DER ZUVERSICHT**

Elisabeth Loibl

Wien, Oktober 2003

Medieninhaber (Verleger) und Herausgeber:  
Bundesanstalt für Bergbauernfragen,  
A-1030 Wien, Marxergasse 2  
<http://www.babf.bmlfuw.gv.at>  
Tel.: +43/1/504 88 69 - 0; Fax: +43/1/504 88 69 – 39  
[office@babf.bmlfuw.gv.at](mailto:office@babf.bmlfuw.gv.at)  
Layout: Roland Neissl  
Lektorat: Helga Pflöppeter, Michaela Hager  
ISBN: 3-85311-064-9

## Inhaltsverzeichnis

Das Brot der Zuversicht	3
Einfach leben	5
Begegnungen	21
„Ich bin lieber eine Bäuerin und für gesunde Menschen da“	29
„Wir lernen viel zu viel mit dem Kopf und viel zu wenig mit der Hand“	39
„Kinder brauchen eine Heimat“	47
„Unwissenschaftliche Einsichten in das Gedeihen des Biolandbaus“	55
Gespräche mit Frauen	61
Die Frau und der Mann am Herd	71
Essen kochen braucht Zeit – und Zuwendung	83
Gemeinsam kochen und gemeinsam essen	89
Die Macht des Kochlöffels	95
Warum muss Essen billig sein?	99
Literaturverzeichnis	111
Zeitmanagement	117
Publikationen der Bundesanstalt für Bergbauernfragen	119





## Das Brot der Zuversicht

### Über die Zusammenhänge von Esskultur und bäuerlicher Landwirtschaft

*Für Maria Loibl, meine Großmutter, die mich in die Welt der Küche einer Bäuerin eingeführt hat. Mit Dank für ihre schmackhaften Speisen, ihren gesunden Menschenverstand und die Freude, wenn sie mir und meiner Schwester Geschichten aus ihrem Leben erzählt hat.*

„Die Anfang des 19. Jahrhunderts entstandenen Agrarwissenschaften bestehen im Wesentlichen aus zwei Richtungen, einer naturwissenschaftlichen und einer betriebswirtschaftlichen. Von den beiden wird die ökonomische zunehmend dominierend. Ausgeblendet bleibt die gesellschaftliche Dimension, die heute auf die Agrarsoziologie und am Rande auch noch auf die Agrargeschichte reduziert wird. Die vorherrschende Orientierung hin auf den Markt – ausgebildet werden sollen vor allem Betriebsleiter und Agrarberater – schließt jedoch die Bäuerinnen aus und damit die Selbstversorgungswirtschaft eines Hofes. Eine derartige Wissenschaft ignoriert neben den Bäuerinnen auch die Tatsache, dass Menschen Gruppenwesen mit Speiseritualen sind und übersieht außerdem die Leibnatur des Menschen.“<sup>1</sup>

*„Die alten Dakota waren weise. Sie wussten, dass das Herz eines Menschen, der sich der Natur entfremdet, hart wird. Sie wussten, dass mangelnde Ehrfurcht vor allem Lebendigen und allem, was da wächst, bald auch die Ehrfurcht vor dem Menschen absterben lässt. Deshalb war der Einfluss der Natur, die den jungen Menschen feinfühlig macht, ein wichtiger Bestandteil ihrer Erziehung.“<sup>2</sup>*

„Und sie dreht sich doch...“

#### Eine Art Vorwort

Noch kein wissenschaftliches Projekt hat dermaßen starke Auswirkungen auf mein persönliches Leben gehabt wie dieses. Natürlich ist dies u.a. auf den Umstand zurückzuführen, dass es hierin um Alltagskul-

tur geht. Sobald ich mich bewusst mit dem Thema Alltag auseinandersetze, wird dies unmittelbar Auswirkungen auf denselben haben.

Um ein konkretes Beispiel zu nennen: Meine Ausgaben haben sich durch die Beschäftigung mit den hierin beschriebenen Inhalten sehr stark verlagert. Ich gebe jetzt verhältnismäßig weit mehr Geld für Lebensmittel aus als früher, dafür weniger für andere Dinge. Ich kaufe auch bewusster ein – Stichwort: Bio- und Fairtrade-Produkte. Meine Küche wurde vielfältiger, die von mir gekochten Speisen schmackhafter. Durch die Reduktion auf eine 4-Tageweche stand mir mehr Zeit zur Verfügung, zur Ruhe zu kommen, meine Freundschaften zu pflegen und die Haushaltsarbeiten mit jener Gelassenheit zu erledigen, die für sie angebracht scheint.

Auswirkungen hatte auch die interessante Literatur, die ich im Rahmen der Literaturstudien gelesen habe. Sie hat mir weit mehr Einblicke eröffnet, als ich hierin wiedergeben kann. Mir ist es sehr wichtig, nicht alles rundum „auszudenken“, den Bottich nicht ganz zu füllen, sondern auch noch einen Freiraum für die Gedanken und Verknüpfungen anderer zu lassen.

Wichtigstes Resultat einer Forschungsarbeit ist die Veröffentlichung der Inhalte. Das ist keine Frage, und doch nicht selbstverständlich. Für mich selbst ist darüber hinaus das folgenreichste Ergebnis dieses Projektes mein Entschluss, ein Jahr lang als freiwillige Helferin auf Biohöfen (WWOOF<sup>3</sup>) das bäuerliche Leben weiter zu erforschen – und vor allem zu erleben. Für die Bewilligung der dazu erforderlichen einjährigen Bildungskarenz bin ich sehr dankbar.

Weniger erfreulich war die Tatsache, dass die Subsistenzperspektive in wissenschaftlichen Kreisen sehr umstritten ist. Ich war in meinem Leben noch niemals

1. Elisabeth Meyer-Renschhausen 1999: Zur Leibvergessenheit der Agrarpolitik – Nachhaltiges Wirtschaften als häusliches Wirtschaften. In: Parto Teherani-Krönner, Uta Hoffmann-Altmann, Ulrike Schultz (Hg.) 1999: Frauen und nachhaltige ländliche Entwicklung, III. Internationaler Workshop Women in Rural Development. Centaurus Verlagsgesellschaft Pfaffenweiler, S. 90f

2. Luther Standing Bear aus: <http://www.welt-der-indianer.de/weisheiten.html>

3. WWOOF: We are welcome on organic farms – weltweites Netzwerk zur Vermittlung von Menschen auf Biohöfe, die jedoch nicht nur mitarbeiten, sondern gegen freie Kost und Logis auf den Höfen mitleben.

derart massiver Kritik ausgesetzt, vielleicht auch deshalb, weil ich noch niemals von etwas derart überzeugt war. Überzeugt ist vielleicht nicht das richtige Wort. Bei Überzeugungen spielt meist nur der Verstand eine Rolle, sie sind logisch und rational nachvollziehbar. Die Subsistenzperspektive ist mehr als das, wie ich aufzeigen werde.

Um Vorurteile zu vermeiden: Ich wollte niemanden von der Subsistenzperspektive überzeugen. Umgekehrt war ich meinerseits immer wiederkehrenden Versuchen ausgesetzt, mich davon zu überzeugen, dass der Ansatz wissenschaftlich nicht haltbar und daher abzulehnen ist. – Dies ist eine sachliche Wiedergabe einer Reihe von Unterstellungen. Die schmerzhafteste, wenn auch die unhaltbarste darunter war, ich würde mich zu einer Blut- und Bodenideologie bekennen. Verletzend waren oft nicht die Worte, sondern der herablassende Ton, der dabei mitgeschwungen ist. Er bedeutete nicht selten, dass ich als Wissenschaftlerin nicht ernst genommen werden kann, wenn ich alltägliche Versorgungsarbeiten in ihrer Wertigkeit höheren wissenschaftlichen Erkenntnissen gleichstellen will. Wie ich in der Einleitung „Einfach leben“ darstellen werde, wurde mir bereits Kritik entgegengebracht, nur weil ich in der Vorstellungsrunde gesagt hatte, dass ich meine Forschungen unter der Subsistenzperspektive betreibe. Und ich werde mich darin auch mit der – mir teils noch immer unerklärlichen – Abwehr beschäftigen.

Galileo Galilei ist mir dazu eingefallen: Unser Leben dreht sich um unseren Alltag, um unsere Lieben, um unsere täglichen Versorgungsarbeiten und nicht darum, was Gelehrte für wichtig und richtig erachten.

### Mein Dank

Allen voran danke ich Veronika Bennholdt-Thomsen, die mir die Subsistenzperspektive eröffnet hat. Jede Idee braucht eine konkrete Umsetzung, wie die Subsistenztheorie niemals ohne Praxis auskommt, weil es dabei zentral um das Verbinden des einen mit dem anderen geht. Die Umsetzung wurde durch die Gestattung eines Forschungsprojektes im Rahmen des Arbeitsprogrammes der Bundesanstalt für Bergbauernfragen ermöglicht. Daher gilt mein besonderer Dank Josef Kramer, der mir die erforderliche Rückendeckung gegeben hat für ein wissenschaftliches Projekt, das selbst innerhalb der Bundesanstalt nicht unumstritten ist. Und ich danke ganz herzlich meinem Kollegen Josef Hoppichler, der mich durch seine Anregungen und seine Begeisterung für meine „lebendigen“ Texte sehr unterstützt hat.

Nicht zuletzt gilt mein aufrichtiger Dank jenen Menschen, denen ich im Zuge dieses Projektes begegnet bin, deren Art zu leben und Dinge zu betrachten mich bewegt hat. Ich weiß ihre Offenheit und ihr Vertrauen sehr zu schätzen.

## Einfach leben

### Die soziale und kulturelle Bedeutung der Subsistenz in der Jetztzeit

#### Eine persönliche Einleitung

„Vom Subsistenzansatz halt ich gar nix.“

Dabei rümpft sie die Nase, als würde sie über etwas reden, vor dem ihr ekelt oder das sie für etwas Minderwertiges hält. Mit derlei offenkundiger Ablehnung und Abwertung habe ich im Lauf der Zeit umzugehen gelernt. Geholfen hat mir dabei unter anderem die Einsicht, dass das Verstehen keine Frage des Verstandes, sondern vielmehr eine Frage der Lebenseinstellung ist.

Das aber reicht nicht aus, um zu erklären, was die Subsistenz in der westlichen Industriegesellschaft heutzutage substantiell noch immer oder besser gesagt: nach wie vor bedeutet. Denn die Subsistenzarbeiten, sprich unsere leiblichen und seelischen Versorgungsarbeiten in Haushalt und Familie/Hausgemeinschaft können auch durch die Modernisierung nicht überwunden werden<sup>4</sup>, sondern werden lediglich in den Hintergrund, an den Rand gedrängt als etwas, das wir glauben, bereits überwunden zu haben. Das bringt mich zum Umgang der Kirche mit Sexualität und auch zum Verhältnis bestimmter Intellektueller mit Spiritualität: beides wird als erniedrigend angesehen, das ein moderner und zivilisierter Mensch überwunden haben sollte. Dabei sind alle drei zusammengenommen – die Subsistenz, die Sexualität und die Spiritualität – die wichtigsten Energiequellen unseres leiblichen und seelischen Lebens.

Die Frage, die sich mir dabei aufdrängt, ist, warum ausgerechnet die drei wichtigsten Kraftquellen des Menschen als rückständig verunglimpft werden? Weil sie den Menschen dabei behilflich sind, ihre Ängste zu überwinden? Weil sich erfüllte Menschen nicht für dumm verkaufen und auch nicht unterdrücken lassen? Nur unerfüllte und entwurzelte Menschen glauben ohne Vorbehalte und ohne die Inhalte zu hinterfragen

jene Illusionen, wie sie über Medien, Rednerpulte und Kanzeln verbreitet werden<sup>5</sup>. Ist es die Widerständigkeit, die mit der Subsistenz, mit der Konzentration (m)eines Lebens auf das Wesentliche, einhergeht, die so sehr gefürchtet und daher bekämpft wird? Es erstaunt mich immer wieder, wenn ich feststelle, dass die Subsistenzperspektive nicht nur von oben, – von der Ebene der Betreiber der neoliberalen Globalisierung – sondern auch von deren GegnerInnen abgewertet und als politisch wie gesellschaftlich ohne Belang angesehen wird. In der Wissenschaft wird gewöhnlich ein höflicherer Umgang gepflegt, als jemanden kurzerhand an den Kopf zu werfen, dass sie von deinem wissenschaftlichen Ansatz gar nichts hält. Ganz zu schweigen davon, dass Veronika Bennholdt-Thomsen während einer Diskussion aufgrund ihrer Art, sich zu kleiden, angegriffen wurde, die im Widerspruch zu den Ansichten stünde, die sie während ihres Vortrages vertreten hatte. Wem ist es jemals passiert, dass seine oder ihre Art sich zu kleiden als Argument gegen die vorgebrachten Inhalte verwendet worden ist? Die Untergriffigkeit ist auffällig. Es würde sich lohnen, herauszufinden, was dahinter steckt. Martina Kaller-Dietrich<sup>6</sup> hat sich ebenfalls mit der Kritik am Subsistenzansatz bewusst auseinandergesetzt. Sie schreibt: Da ist von "agrarromantischem Gefasel", von "irrationalen Weibern", sogar von der "tschernobylschen Mutterkuh" die Rede. Der liebste Vorwurf der akademischen KritikerInnen ist jener der Unwissenschaftlichkeit.

Wenn als wissenschaftlich lediglich gilt, dass die Meinungen und Erfahrungen eines einzelnen Menschen ausschließlich in der Grundgesamtheit einer repräsentativen Befragung ein Gewicht haben, oder – was ein wesentlicher Unterschied zu sein scheint – es handelt sich um die Meinungen von ExpertInnen, wird der Zugang zu dieser Art von Wissenschaft nicht leicht fallen. Denn ich überprüfe nicht jede Aussage, ob sie halt-

4. Veronika Bennholdt-Thomsen 1981: Subsistenzproduktion und erweiterte Reproduktion, in: Backhaus, H.G. (Hg): Gesellschaft. Beiträge zur Marxschen Theorie 14. Frankfurt am Main, S. 30 – 51, zit. nach Christa Müller 1997: Von der lokalen Ökonomie zum globalisierten Dorf, Campusverlag Frankfurt am Main, S. 129
5. Elisabeth Loibl 2001: Die Nahrung kommt aus dem Boden und das Leben aus der Frau, in: Auf zu neuen Horizonten – Begegnungsreise mit Bäuerinnen nach Ekuador im Herbst 2000. Wien. S. 53
6. Martina Kaller-Dietrich 1998: Mit Hand und Kopf. In: Südwind-Magazin 1-2/98

bar ist, frage nicht eine repräsentative Menge an anonymen Leuten, ob sie diese Meinung unterstützen können oder was immer sie davon halten, um dann schreiben zu können, dass sich 68 % der Befragten dieser (meiner) Ansicht angeschlossen haben, 16 % dagegen waren, und der Rest unentschlossen war.

Ein Grund für die Ablehnung von Wissenschaftlichkeit im Subsistenzansatz ist die Geringschätzung der Meinungen und Erfahrungen von einzelnen, von Individuen. Wenn WissenschaftlerInnen selbst ihrem eigenen Empfinden vertrauen, werden sie dies auch anderen zugestehen, sie sogar darin ermutigen, dies zu tun. Die Wissenschaft kann Anregungen geben und den Blickwinkel öffnen für neue Möglichkeiten und Handlungsalternativen, ohne sich dabei repräsentativer und wissenschaftlich abgesicherter Umfragen zu bedienen.

Ein weiterer Grund, den ich als Ursache für die Ablehnung herausgefunden habe, ist die Tatsache, dass viele wissenschaftliche Ausrichtungen den meisten gleichgültig sein können, weil sie auf ihren unmittelbaren Lebensalltag keinen oder kaum einen Einfluss haben, jedenfalls keinen, der gedanklich oder praktisch nachvollziehbar wäre. Und doch einen Einfluss haben können, ich denke dabei an die Auswirkungen der Gentechnologie, der Atomenergie, von GATS<sup>7</sup> und anderen unheilvollen Politabkommen.

Die Subsistenz kann jedoch niemandem wirklich gleichgültig sein, weil jeder Mensch davon betroffen ist. (Auch jene, die ein Single-Dasein führen und nur noch von Fertiggerichten aus der Tiefkühltruhe in die Mikrowelle leben). Vielleicht, und das kann ich nur vermuten, nimmt die Ablehnung aufgrund der eigenen Betroffenheit derart stringente Ausmaße an.

Frank Stefan, Berater des Demeterbundes Österreich, beschrieb den Umgang mit Neuerungen (wie beispielsweise den Biolandbau, die Direktvermarktung, Schaf-

fung von Räumlichkeiten für junge Mütter und ihre Kinder<sup>8</sup>) seitens der Interessensvertretung und/oder der politischen Machthaber folgendermaßen: Zuerst wird sie totgeschwiegen, dann bekämpft und wenn sie diese Angriffe überlebt, dann wird sie vereinnahmt und so getan, als wäre sie sozusagen „auf dem eigenen Mist gewachsen“.

Die Subsistenz lässt sich jedoch nicht vereinnahmen, weil sie tatsächlich nur „von unten“, von den Menschen vor Ort „gelebt“ werden kann, sie dadurch, wie ich jedenfalls hoffe, nicht dasselbe Schicksal erleidet wie die „Nachhaltigkeit“, die nach der Konferenz in Rio 1992 zum politischen Schlagwort Nummer eins verkommen ist, ohne jedoch „nachhaltig“ Früchte zu zeitigen.

Vielleicht ist auch das einer der Gründe, weshalb die Subsistenzperspektive immer noch bekämpft wird, in erster Linie durch Totschweigen und so tun, als seien die täglichen Versorgungsarbeiten für den einzelnen Menschen auf gar keinen Fall wichtig. Oder liegt es daran, dass wir in einer von Männerhand verfügbaren (und historisch betrachtet mit Gewalt durchgesetzten) Weltordnung leben und weite Teile der Frauenbewegung die Strategie verfolgen, Frauen lediglich an eben diese männlichen Berufs- und Lebensentwürfe anzupassen?<sup>9</sup> Ich werde weiteren Ursachen im Laufe dieses Projektes auf die Spur gehen.

### Die Subsistenzperspektive

Ich bin erst sehr spät auf die Subsistenzperspektive gestoßen. Genau am 4. November 1997, als Veronika Bennholdt-Thomsen durch eine Einladung des Direktors, Josef Krammer, an der Bundesanstalt für Bergbauernfragen referiert hat<sup>10</sup>. Zum ersten Mal in meinem Leben saß ich in einem Vortrag, der mich zum eigenständigen Denken veranlasst hat. Denn ich wusste, wovon die Rede war. Auch wenn mir die interna-

7. General Agreement on Trade in Services, betroffen davon sind Bildung, Gesundheitswesen, Wassererterversorgung (die Wasserversorgung soll vorweg noch nicht zur Disposition stehen) sowie die Energieversorgung (Quelle: [http://www.attac.de/presse/presse\\_ausgabe.php?id=162](http://www.attac.de/presse/presse_ausgabe.php?id=162))

8. vgl. Brigitte Menne 1994: Wir Frauen am Land Ergebnisse der regionalen Kultur- und Bildungsarbeit im Mühlviertel (Beschreibung der Errichtung des Frauentreff Rohrbach) Wien; Monika Jäckel 1999: Die Geschichte der Mütterzentren. In: Veronika Bennholdt-Thomsen, Brigitte Holzer, Christa Müller (Hg) 1999: Das Subsistenzhandbuch – Widerstandskulturen in Europa, Asien und Lateinamerika. Wien, S. 223-234

9. Monika Jäckel 1999 a.a.O S. 234

10. Veronika Bennholdt-Thomsen 1997: Die Zukunft der Arbeit und die Zukunft der Subsistenz. Das Papier zum Vortrag wurde herausgegeben von der Bundesanstalt für Bergbauernfragen Wien.

tionalen Zusammenhänge der Globalisierung damals noch nicht sehr vertraut waren, so erkannte ich dennoch, dass Veronika Bennholdt-Thomsens Folgerungen jene waren, auf die ich schon lange gewartet hatte.

Ihr Angebot, die globalen Verheerungen von unten her auszuhebeln – das andere im Publikum teils sehr verärgert hat – war für mich leicht nachvollziehbar, weil es sich nicht um ein reines Gedankengebäude gehandelt, sondern mit dem alltäglichen Leben zutun hat. Subsistentes Denken kann immer wieder mit den realen Gegebenheiten in Verbindung gebracht werden und eröffnet dadurch einen Handlungsspielraum. Das ist allen VertreterInnen der Subsistenzperspektive eigen, dass sie keine globalen Lösungsansätze anbieten, keine Modelle und vor allem keine Vertröstungen auf eine bessere Zukunft aussprechen. Die zentrale Aufforderung bleibt immer: Was können wir tun? Wo gibt es für uns selbst und vor Ort in unserem Wirkungsbereich einen Handlungsspielraum, in der wir selbst aktiv werden können, ohne auf politische oder administrative Entscheidungen warten zu müssen.

Bleibt ein Vortrag im Gegensatz dazu lediglich in der Abstraktion des Geistes hängen, verliert sich der Inhalt des Gesagten – nicht für alle, aber für die meisten – in dem Augenblick wieder, in dem sich nicht mehr damit auseinandergesetzt wird. Wir haben in einer Leonardo-studie<sup>11</sup> herausgefunden, dass vor allem Frauen an Weiterbildungsangebote den Anspruch stellen, einen konkreten Bezug zu ihrem täglichen Berufs- und Alltagsleben herzustellen. Der österreichische Managementexperte Fredmund Malik vom Managementzentrum St. Gallen (MZSG) meinte in der Wiener Zeitung vom 19. März 2003: Die Hälfte aller Aus- und Weiterbildungsmaßnahmen ist nutzlos, Unternehmen könnten daher 50 % der Kosten für Aus- und Weiterbildung im Management sparen. Die Nutzlosigkeit begründet er ebenfalls damit, dass das Gelernte nicht unmittelbar umsetzbar und einsetzbar ist.

Verstanden habe ich Veronika Bennholdt-Thomsen auch deshalb augenblicklich, weil ich es schon als Kind als Ungerechtigkeit empfunden habe, dass in meiner Familie die Arbeit meiner Brüder mehr wert war, als die meiner Schwestern und mir. Wir haben zusätzlich zu den Arbeiten in den Weingärten, am Feld und im Stall auch noch die Arbeiten im Haushalt erledigt: wir haben Abendessen hergerichtet, gewaschen, gebügelt, geputzt und die jüngeren Geschwister mit erzogen. Während meine Schwestern und ich noch mit der Abwasch vom Abendessen beschäftigt waren, konnten meine Brüder es sich schon vor dem Fernseher gemütlich machen und wurden trotzdem mehr gelobt, weil sie beispielsweise den Traktor repariert oder Arbeiten verrichtet haben, die mehr Kraft beanspruchten, als sie unseren Mädchenarmen entsprochen hätten.

Es wird sich wie ein roter Faden durch meine Arbeit ziehen, dass es lediglich an der allgemeinen Anerkennung liegt, die Arbeiten als wertvoll oder als minderwertig erscheinen lässt. Dabei gilt jedoch nicht das Gesetz der Objektivität, sofern dies überhaupt möglich ist, denn letztlich kann Objektivität lediglich als die Summe einzelner Subjektivitäten gehandelt werden. So wehrt sich Alfred Haiger<sup>12</sup> ebenfalls gegen die vermeintliche Objektivität in der Wissenschaft: Wenn ein Forscher einen Hybridsamen entwickelt, ein Korn, das nur einmal keimt, dann gibt es dahinter Interessen und man kann nicht so tun, als sei dies reine objektive Forschung. Ich ergänze noch: zum Wohle der Allgemeinheit.

Und wenn allgemein so getan wird, als würden die Versorgungsarbeiten in der Familie keinen Wert haben, so stecken dahinter ebenfalls Interessen. Welche, kann ich noch nicht in Worte fassen. Sie werden aber sicher im Laufe dieser Arbeit zum Vorschein kommen.

Die Vertreterinnen der Subsistenzperspektive waren die ersten, die darauf gedrängt haben, den täglichen Arbeiten im Haushalt wieder jenen Stellenwert einzuräumen, der ihnen angesichts ihrer Bedeutung zusteht.

11. Uta Hoffmann-Altman, Gisela Zechner, Wolfgang Vogler, Tamas Balla et al. 2001: Weibliche (R)Evolution in den Führungsetagen – Anregungen und Ideen für eine frauengerechte Fortbildung von Agrarmanagerinnen in Österreich, Ungarn und Deutschland. Endbericht des Leonardo-Projektes: Entwicklung und Erprobung innovativer Fortbildungsprogramme für Frauen in landwirtschaftlichen und gärtnerischen Betrieben in Führungspositionen als Beitrag zur Europäisierung der Bildung. Berlin.
12. Univ.Prof. a.D. Alfred Haiger anlässlich der Podiumsdiskussion zur Eröffnung der Biolandbautagung am 24. Februar 2003 im Volkstheater in Wien.



Nach wie vor kommen sie jedoch in den Auswertungen der Volkswirtschaftlichen Gesamtrechnung gar nicht vor. Die unbezahlte Küchenarbeit findet in der klassischen Ökonomie keine Anerkennung. Frauen, „die nicht arbeiten, sondern *nur* Hausfrau sind“ müssen sich noch immer rechtfertigen, entweder vor sich selbst oder vor den anderen, weil diese Tätigkeiten als minderwertig angesehen werden und ganz und gar nicht zeitfüllend oder erfüllend sein können. Von Selbstverwirklichung keine Spur. Die Hausfrau gilt gesellschaftlich als unbeschäftigt, unterbeschäftigt, wenn nicht sogar als faul.

Ich erinnere mich an ein Gespräch mit Frau Fischer<sup>13</sup>, einer Burgenländerin, die Zeit ihres Erwachsenenlebens Hausfrau und Mutter war. Ihr Mann habe auch seit er in Pension ist, „noch nie einen Finger gerührt“ für die Arbeiten in Haushalt und Garten, erzählt sie mir. Dafür kann er nicht verstehen, dass ihr niemals langweilig ist. „Einer Frau ist nie langweilig, die hat immer was zutun, wenn sie einen Haushalt hat“, erklärt sie selbstbewusst. Eines Tages hätte sie ihn gebeten, den Rasen zu mähen und er habe sie gefragt, was das denn für eine Arbeit sei. Sie entgegnete ihm: „Eine Arbeit, die auch gerichtet werden muss.“ Diese Aussage beschreibt treffend, was für alle Versorgungsarbeiten gilt. Sie müssen getan werden, auch wenn „mann“ sie als minderwertig erachtet.

In der Wissenschaft und in der Politik kann es jedoch offenbar nicht um derart banale Dinge gehen wie kochen, putzen, Rasen mähen oder Windeln wechseln. Das wird lieber den Frauen zu Hause überlassen, wenn nicht überhaupt einem Dienstpersonal, während man sich wichtigeren Dingen zuwendet. Aber was sind diese „wichtigeren Dinge“ genau?

Das lässt sich auch deshalb oft nur schwer herausfinden, weil in der Wissenschaft wie auch in Wirtschaft und Politik das meiste sehr abstrakt und daher nicht nachvollziehbar ist für Menschen, die nicht damit befasst und eingearbeitet sind. Wer kann sich beispielsweise die Ziffern einer volkswirtschaftlichen Gesamtrechnung konkret vorstellen? Und vor allem, steckt dahinter nicht ebenfalls eine Verwirrtaktik? Je mehr ich

mich mit abstrakten Dingen beschäftige, umso mehr fehlt mir der Zugang zum konkreten Tun. Daher hat es meinen Beifall gefunden, als Veronika Bennholdt-Thomsen – für mich zum ersten Mal von jemand, die auf einem Podium saß – davon ausgegangen ist, dass wir etwas tun können.

Diese Aussicht, selbst etwas tun zu können, war für mich sehr erleichternd. Bilder überstürzten sich in meinem Kopf, anstelle der gähnenden Leere und der ohnmächtigen Betroffenheit, die viele Vorträge davor in mir hinterlassen hatten. Ich war auch motiviert, etwas zu tun und nicht länger die Schultern hängen zu lassen aufgrund einer vorprogrammierten Perspektivlosigkeit.

Maria Mies<sup>14</sup> erzählt in „Eine Kuh für Hillary“ die mich sehr berührende Geschichte über ihre Mutter, die 1945 ihre Sau zum Eber ins Nachbardorf gebracht hat. Es war kurz vor Ende des Krieges, als die Menschen in ihrer Umgebung resigniert und in Weltuntergangsstimmung waren. Die Nachbarn hätten sie dafür ausgelacht und gemeint, sie soll das Schwein doch lieber schlachten, ob sie denn nicht sehen würde, dass alles zu Ende geht. Sie aber habe gemeint, das Leben geht weiter. Vielleicht hat sie auch gesagt: Das Leben muss weiter gehen.

Auf derselben Seite weiter oben stellt Maria Mies fest, dass die Frage nach der Geschichte der Subsistenz unvermeidlich zu der Einsicht in die Verwobenheit der eigenen Lebensgeschichte mit der Zeitgeschichte führt. Das ist von zentraler Bedeutung, um die Subsistenzperspektive zu verstehen. Und das war es unter anderem auch, was mich am Vortrag von Veronika Bennholdt-Thomsen angesprochen hat. Sie stellte, ohne mir einen wörtlichen Hinweis zu geben, einen für mich gedanklich greifbaren Bezug zwischen neoliberaler Globalisierung und meinem eigenen Leben her.

Solange ich Lösungen für mein eigenes Leben ausschließlich an Menschen in der Politik und in der Verwaltung delegiere, sind mir entweder (lange Zeit) die Hände gebunden oder ich fühle mich ohnmächtig den Gegebenheiten ausgesetzt oder ich begeben mich in eine unheilvolle Abhängigkeit, an ein Gängelband, wie sich

13. Mutter von Elfriede Fischer, der damaligen Geschäftsführenden Obfrau der Frauenmanagementgenossenschaft, heute noch Leiterin des Seminarhauses Energiemühle Nikitsch, am 4. Mai 2002

14. Maria Mies, Veronika Bennholdt-Thomsen 1997: Eine Kuh für Hillary Die Subsistenzperspektive. München, S. 13

vielfach Bäuerinnen und Bauern durch die Förderungen via Direktzahlungen fühlen. So meinte eine Bäuerin, deren Namen ich nicht nennen will, einmal treffend: Förderungen sind Schweigegehd.

Hier komme ich auf Tücken in der Verwaltung zu sprechen, die vieles verhindert, was in der Politik zwecks Wahlstimmenfangs groß angekündigt wird. Wie viele schon feststellen mussten, mahlen nicht nur Gottes, sondern vor allem die Mühlen der Verwaltung, die die Vorschläge der Politik umzusetzen hat, sehr, sehr langsam. Viele gute Vorschläge der Politik bleiben angesichts des verbreiteten Bremsverhaltens in diesen Mühlen stecken oder werden gar bewusst und intrigant lahm gelegt. Wie beispielsweise die Bürgermeisterin von Pötttsching im Burgenland über ein Projekt in ihrer Gemeinde berichtet hat, den „Gmoabus“<sup>15</sup>. Die seinerzeitige Frauenministerin und der damalige Verkehrsminister haben dieses Projekt genehmigt und zugesagt, die Anschaffungskosten für das Gemeindetaxi, das vor allem schulpflichtigen Kindern, Frauen und alten Menschen zur Verfügung stehen soll, zu bezahlen. (Die Kosten für die Taxifahrerinnen – vier teilzeitbeschäftigte Frauen – übernimmt die Gemeinde). Ein Sachbearbeiter des Verkehrsministerium hat den Antrag schubladiert mit der Begründung: Da könnt’ ja jeder kommen...

Abgesehen von derlei Bitterkeiten seitens bestimmter Menschen in der Verwaltung, die ihre Stellung zum Zweck der Sympathie oder Antipathie missbrauchen, gibt es auch gehässige Tücken in der Wissenschaft. Wie bereits erwähnt, wurde der Subsistenzansatz lange Zeit als „nicht wissenschaftlich“, weil „zu banal“ abgetan, und auch von Organisationen nicht aufgegriffen, für die es nahe liegend gewesen wäre, wie beispielsweise NGOs, die sich mit den Problemen in den Ländern des Südens befassen.

Je mehr wir die Landwirtschaft – Veronika Bennholdt-Thomsen würde es unsere Subsistenz nennen – hinter uns lassen, umso reicher gilt ein Land. Schließlich wer-

den ländliche Gebiete danach bemessen, wie hoch der Anteil der in der Landwirtschaft tätigen Bevölkerung ist, und je höher, umso rückständiger wird es beispielsweise im Rahmen der Politik für den ländlichen Raum behandelt. In entwicklungspolitischen Projekten wird vielfach ebenfalls darauf gedrängt, die Menschen in den Ländern des Südens „von ihrer Subsistenz abzubringen, damit sie am Wohlstand teilhaben können“<sup>16</sup>.

Maria Mies hat festgestellt, dass die Frage, wie denn die durch den technologischen Fortschritt „Zurückgebliebenen“ – genau die Hinunter Entwickelten – auch in den Genuss des Wohlstandsmodells kommen könnten, fast immer nur auf die „nachholende Entwicklung“ verwiesen wird. Und sie führt weiter aus, dass dieser Weg grundsätzlich von der Vorstellung ausgeht, dass es kein anderes Modell eines guten Lebens geben kann als das der westlichen Industriegesellschaft, als deren Prototyp die USA, Japan und Deutschland gelten. Es gilt quasi als ökonomisches Gesetz, dass alle Gesellschaften sich auf dieses Modell hin entwickeln müssen. Dieses Modell ist die realisierte Utopie des Liberalismus. Und sie kommt verwundert zu dem Schluss, dass die Faszination, die diese Real-Utopie auf alle „Zurückgebliebenen“ ausübt, in der Tat nicht zu übersehen ist. Und es ist ihrer Meinung nach eines der schwierigsten Unterfangen, dieser Faszination entgegen zu argumentieren<sup>17</sup>.

Im Weiteren bezeichnet Maria Mies<sup>18</sup> die Gleichsetzung von einem hohen Lebensstandard mit einem guten Leben als eine Lebenslüge, die eine notwendige ideologische Absicherung moderner Industriegesellschaften ist, gleichgültig ob sie sich als kapitalistisch oder als sozialistisch verstehen. Und aus dieser Lebenslüge heraus ergibt sich eine weitere, nämlich die der nachholenden Entwicklung. Nur so ist auch die Grüne Revolution zu erklären. Als Grüne Revolution wird der Intensivanbau einer Cash crop (Soja, Bananen, Yucca etc.) mittels Kombipack: Saatgut, Handelsdünger und Pestizide, oftmals auch mittels Bewässerung in den Ländern des Südens bezeichnet<sup>19</sup>. Die Folgen

15. Anlässlich des 27. Kongresses von Frauen in Naturwissenschaft und Technik: wissen\_schaf(f)t Widerstand vom 24. bis 27. Mai 2001 an der Technischen Universität in Wien

16. Mündliche Auskunft von Monika Mlinar, als sie von der Rede eines Entwicklungshelfers im Rahmen der Begegnungsreise in Bokino Faso im Jänner 2002 erzählte.

17. Maria Mies, Vandana Shiva 1995: Ökofeminismus, Rotpunktverlag, Zürich: 80

18. Maria Mies, Vandana Shiva 1995: Ökofeminismus, Rotpunktverlag, Zürich, S. 84



waren nicht nur ökologisch, sondern vor allem sozial verheerend: der einheimischen Bevölkerung stehen dadurch die Böden für ihren Eigenanbau, ihre Subsistenz, nicht mehr zur Verfügung, während Billigexporte für die erste Welt produziert werden (müssen), die dort zum Teil wiederum zur Überproduktion beitragen (siehe Soja für die Rindermast).

Viele Entwicklungshilfeprojekte waren daher eher kontraproduktiv, weil sie von patriarchalen Strukturen ausgegangen sind, wie sie in den westlichen Industrieländern herrschten, nicht etwa davon, dass in den meisten Ländern des Südens traditionell den Frauen Flächen für die Versorgung ihrer Familie zur Verfügung gestanden sind, vergleichbar mit unseren Hausgärten, die ebenfalls nur von Bäuerinnen und ausschließlich für die Versorgung der Familie bewirtschaftet werden. Es könnte natürlich auch unterstellt werden, dahinter stehe eine böse Absicht, wie Maria Mies<sup>20</sup> darauf hinweist, dass es zur Zeit der Kolonisierung in erster Linie darum gegangen ist, den Frauen ihre wirtschaftliche Unabhängigkeit zu nehmen, die „dem Fortschritt im Wege steht“<sup>21</sup>.

Aber auch in unseren Breiten haben die Jahre 2000 und 2001 (und bei genauerer Betrachtung der Gegebenheiten bereits früher, vor allem in der Zeit nach dem Zweiten Weltkrieg) gezeigt, wohin die industrielle / die „nicht-subsistente“ Landwirtschaft führt. Direkt in die Krise, heißt sie nun BSE oder Schweineskandal. Die Verschmutzung von Oberflächen- und Grundwasser durch die Intensivlandwirtschaft wird gerne abgeschoben, von Bäuerinnen und Bauern vielfach nicht in seinem Ursache-Wirkungszusammenhang erkannt, besser gesagt, es wird nicht zugegeben, dass das Nitrat im Grundwasser durch die intensive Handelsdüngerausbringung verursacht wird. Als ein interessantes Phänomen stellt sich immer wieder heraus, dass gerade in

Gegenden mit zu hohen Nitratwerten im Grundwasser irgendwelche Entsorgungskanäle undicht gewesen sein sollen. Auf der anderen Seite wird nun der Biolandbau vor allem im Hinblick auf den Gewässerschutz in wissenschaftlichen Studien behandelt.<sup>22</sup>

Aber wieder zurück zum Thema Subsistenz und die Gründe, warum sie auf derartigen Widerstand stößt. Ich habe mich vor allem gefragt, woher dieser Ekel und diese kompromisslose Verweigerung kommt, die ich bei vielen Frauen, vor allem aber bei vielen Männern spüre, wenn es um Subsistenz geht? Veronika Bennholdt-Thomsen und Maria Mies<sup>23</sup> erklären es damit, dass unter Subsistenzarbeit vorwiegend Tätigkeiten fallen, die in unserer modernen Industriegesellschaft entwertet worden sind und daher kein Ansehen haben. Alle selbstversorgenden Arbeiten im Haus, im Garten, in der Werkstatt, auf dem Feld und im Stall haben keinen Wert, weil sie kein Geld einbringen. Werden dieselben unbezahlten, lebensnotwendigen Tätigkeiten als industrialisierte Lohnarbeit ausgeführt, gelten sie plötzlich sowohl für Frauen als auch für Männer als ein anständiger Beruf. Na ja, abgesehen vielleicht von den Putzfrauen, während die Führung einer Reinigungsfirma, darunter wird die überwiegend männliche Arbeit verstanden, die Arbeit der Putzfrauen in den verschiedenen Firmen zu koordinieren, wieder als anständig gilt.

Darüber hinaus verdrießt mich die Verfälschung unserer „substantiellen“ Kultur durch die Werbung, womit gleichzeitig deren Zerstörung gefördert wird. „Aus Omas Küche“ werden Nudelwaren, die industriell produziert worden sind, angepriesen, mit dem Bild einer älteren, lebenswürdigen Frau mit Nudelwalker bei der Arbeit. Eine Mehlmarke mit dem Aufdruck einer älteren Frau, ebenfalls in großmütterlicher Erscheinung, wurde unerwartet ein größerer Erfolg als erwartet.

- 
19. Elisabeth Loibl 2001: Besuch einer Shrimpsfarm in Atacames, in: Monika Mlinar, Christine Gattringer, Brigitte Ornauer, Gertrude Eigelsreiter-Jashari, Elfie Haindl, Elisabeth Loibl (Red.) 2001: Auf zu neuen Horizonten – Begegnungsreise mit Bäuerinnen nach Ecuador im Herbst 2000, Wien, S. 12
  20. Maria Mies 1996: Patriarchat und Kapital – Frauen in der internationalen Arbeitsteilung, rotpunktverlag Zürich, S. 116ff
  21. Maria Mies zitiert das Buch „A People at School“ von Fielding Hall, einem Kolonialadministrator in Burma während der Jahre 1887 und 1891.
  22. vgl. Ruth Kratochvil, Gerhard Plakolm 2002: Leistungen des Biologischen Landbaus für den Gewässerschutz, in: Ländlicher Raum print 3/2002 S. 19-20, wie auch unter [www.ländlicher-raum.at](http://www.ländlicher-raum.at)
  23. Veronika Bennholdt-Thomsen und Maria Mies 1997: Eine Kuh für Hillary – Die Subsistenzperspektive, Verlag Frauenoffensive, München, S. 22

Die landwirtschaftlichen Produkte, vor allem jene aus industrieller Intensivwirtschaft werden mit bauerlicher Kitschdylle beworben, die die Gegebenheiten der tatsächlichen Produktionsart und über die massiven Umweltbelastungen durch Handelsdünger, Pestizide und Güllewirtschaft verschleiert.

Christine Gattringer, Mühlviertler Biobäuerin und Mitglied des Bäuerinnenkabarets „Miststücke“, hatte die Idee, beim Griff nach einem konventionellen Produkt im Regal des Supermarktes sollte ein Bild aufscheinen, das die tatsächliche Produktionsart darstellt. Bilder von Intensivmastställen, in denen Schweine ohne Einstreu und Wühlmöglichkeit<sup>24</sup> sich gegenseitig die Ohren blutig beißen, Legehennenbatterien mit todunglücklichen, zerrupften Hühnern, die Pestizidausbringung auf den Feldern und in den Obst- und Weinärten und so weiter und so fort. Denn das Bewusstsein darüber ist offenbar nicht gegeben. Wie Christian Salmhofer<sup>25</sup> im November 2000 in seinem Referat über die globalen Zusammenhänge festgestellt hat, erfolgt die Intensivbewirtschaftung im Verborgenen. Er selbst stammt aus der Oststeiermark, einer Gegend mit intensiver Schweinehaltung. Wenn er jedoch durch das Land fährt, ist diese nicht sichtbar, maximal riechbar, aber niemand kann sehen, was sich hinter den Mauern der riesigen Ställe tatsächlich befindet.

Wie wenig KonsumentInnen über die industrielle Produktion von Lebensmitteln Bescheid wissen, wurde mir durch die Schilderung einer Aktivistin der Tierschutzorganisation „Vierpfoten“ bewusst. Leute dieser Organisation haben eines Tages am Stefansplatz in Wien eine Legebatterie nachgebaut und zwei bereits „entfederte“ kraftlose alte Hennen hineingestellt, um den vorübergehenden PassantInnen zu verdeutlichen, woher die billigen Eier in den Supermärkten kommen. Diese hätten jedoch sie (die AktivistInnen) gescholten, weil sie ihrer Ansicht nach die Hühner quälen.

### Was tun?

Mein Kollege Thomas Dax meinte in einem Gespräch über die Subsistenz, dass diese wahrscheinlich eher

über die Kunst als über die Wissenschaft vermittelt werden kann. Und dann meinte Josef Krammer über das Aquarell „Landschaft der Freude“ von Monika Mahdavian: „Dabei geht es um eine innere Landschaft. Aber das zu erklären, da ist es wie mit der Subsistenz: Das hört sich dann wieder banal an.“

Ich habe mir den Satz meines Kollegen zu Herzen genommen und ein Gedicht von Erich Fried für die Subsistenz umgeschrieben:

---

### Was es ist

Es ist rückständig, sagt der Fortschritt.  
 Es ist, was es ist, sagt die Subsistenz.  
 Es ist banal, sagen die Gelehrten.  
 Es ist unfassbar, sagt der Intellekt.  
 Es ist faschistoid, sagen die Linken.  
 Es ist, was es ist, sagt die Subsistenz.  
 Es ist naiv, sagen die realistischen.  
 Es ist minderwertig, sagt der Wohlstand.  
 Es ist frauenfeindlich, sagt der Feminismus.  
 Es ist, was es ist, sagt die Subsistenz.

---

Nach diesem für die vergeistigte Welt der Wissenschaft lyrischen und vielleicht auch kryptischen Beginn, versuche ich dem Wort auf die Spur zu gehen und mit einfachen Worten zu erklären, was unter der Subsistenzperspektive zu verstehen ist.

Das Wort Subsistenz hat einen lateinischen Ursprung und wird im Duden folgendermaßen beschrieben: Subsistenz ist das Bestehen durch sich selbst, das Substanzsein. Subsistieren bedeutet über meinen eigenen Lebensunterhalt verfügen können. Meine Eigenkreation – also noch nicht im Duden nachzulesen – ist subsistent, als Eigenschaftswort. Und eines meiner Ziele für dieses Forschungsprojekt ist es, dass ein subsistentes Leben für Menschen erstrebenswert ist, weil es gleichgesetzt wird mit einem angenehmen, zufriedenen und erfüllten Dasein, in dem die Wertigkeit von Erwerbsarbeit und Versorgungsarbeit nicht auseinanderdividiert, sondern beiden ihr entsprechender Stellenwert zuerkannt wird.

---

24. Wie wichtig für Schweine die Befriedigung ihres Bedürfnisses nach Wühlen ist, siehe dazu Beitrag zu Josef Kröss: Unwissenschaftliche Einsichten in das Gedeihen des Biolandbaues.

25. Christian Salmhofer & Elisabeth Loibl 2000: Armut durch freien Handel – Reichtum durch regionales Wirtschaften? Eine Veranstaltung der Plattform Landwirtschaft in St. Pölten, Seitenstetten und Zwettl im November 2000

Da das geläufigste deutsche Wort für Subsistenz die Substanz ist, wird deutlich, worum es dabei geht: um das Wesentliche, um die Hauptsache, um das Notwendige, ohne Schnickschnack und unnötigen Glamour, für die wir, um uns das leisten zu können, sehr viel Energie und Konzentration aufwenden müssen. Das bedeutet jedoch nicht, dass es sich dabei um ein Leben in Entbehrung handelt. Entbehrt werden sollen lediglich die sogenannten „Sachzwänge“, die uns immer wieder dazu bringen, scheinbaren Notwendigkeiten hinterher zu lechzen, während wir das, was wir für ein gesundes und angenehmes Leben tatsächlich brauchen, die leiblichen und seelischen Versorgungsarbeiten, gestresst vor uns herschieben oder gar unbeachtet neben uns geschehen (weil es andere – Frauen – für uns tun).

So haben die meisten von uns keine oder viel zuwenig Zeit, soziale Kontakte zu pflegen. Das Bedürfnis nach Gemeinschaftsleben, unter dem ich sowohl die Familie als auch die Beziehungen zu Freundinnen und Freunde (die Wahlverwandtschaft) verstehe, bleibt vielfach auf der Strecke oder wird im Fall von Berufstätigkeit des Elternpaares auf ein Minimum reduziert. Weil wir müde und abgespannt sind, oder weil wir Sorgen haben, die niemand zu verstehen scheint. Wenn uns unsere Probleme über den Kopf wachsen, müssen wir zu jemanden gehen, den oder die wir dafür bezahlen, damit er oder sie uns zuhört und uns einen guten Rat gibt oder uns dabei unterstützt, eigene Lösungen zu finden. Fürsorge, menschliche Wärme und Verständnis sind wesentliche Nährböden, ohne die wir nicht leben können, wie wir (bei gegebener Ausschaltung des gesunden Menschenverstandes) durch den unglückseligen Versuch Kaiser Friedrich des II., der die Ursprache der Menschen erforschen wollte, gewahr geworden sind. Die Betreuerinnen stillten lediglich die Bedürfnisse der neugeborenen Kinder nach Nahrung und Sauberkeit, doch es war ihnen untersagt, mit den Kindern zu sprechen und ihnen Nähe, Geborgenheit und Liebe zu geben. Welches die Ursprache des Menschen ist, konnte durch diesen Versuch nie herausgefunden werden, denn die Kinder starben. Herausgefunden aber

wurde, dass nicht nur die äußeren Gegebenheiten lebensnotwendig sind, sondern dass für jeden Menschen Angenommensein, Geborgenheit und Zuwendung wichtig sind<sup>26</sup>.

Durch deren Mangel wurde, wie für eine Geldwirtschaft üblich, für PsychotherapeutInnen und ähnliche Berufssparten eine Verdienstmöglichkeit geschaffen.

### Subsistenz und Ökonomie

„Nit ällas, wås an Wert hät, muuß a an Preis häb'n ...“<sup>27</sup>  
 oder: Vieles hat keinen Preis und ist dennoch sehr wertvoll

Die Ausrichtung unseres Lebens auf die Erwerbsarbeit und die Möglichkeit einer erfolgsorientierten Karriere führt nicht nur zu einer Mehrfachbelastung von Frauen (und immer mehr auch von Männern), es muss auch ein großer Teil des hart verdienten Geldes dafür ausgegeben werden, was für die Kinder oder innerhalb des Haushaltes zeitlich nicht mehr geleistet werden kann oder will. Oder von den Kindern und Jugendlichen werden Ersatzleistungen eingefordert, die ihnen aufgrund des schlechten Gewissens für die wenige Zeit, die Erwachsene ihren Kindern widmen können, erfüllt werden.

Das ist der Mechanismus, der eine kapitalistische Marktwirtschaft am Leben erhält und zu immer noch größerem Wirtschaftswachstum führt – auf Kosten unserer Lebensgrundlagen, unserer selbst und der verwahrlosten Kinder, die diesen Teufelskreis mit großer Wahrscheinlichkeit erneut fortsetzen werden, wenn die Elterngeneration (wir) nicht in der Lage ist, daraus auszubrechen. Das ist die globale Wirkung. Im Einzelfall sind die Ersatzleistungen auch gesundheitsschädlich, man/frau denke an die Süßigkeiten und industriell erzeugten Getränke, die vielfach viel zu süß sind. Kinder und Jugendliche leiden verstärkt unter Übergewicht. Auf der anderen Seite jedoch auch an Unterengewicht. Essstörungen wie auch der Konsum von Psychopharmaka sind unter Kindern und Jugendlichen ebenfalls im Steigen begriffen. Die Folgen der seelischen Verwahrlosung sind Außen nicht immer sichtbar.

26. Doris Fischer: Angenommensein. unter: <http://www.tagespost.de/aktionen/content/exerzitionen/exerzitionen04.html>  
 Diözesanrätin und Kindergartenleiterin in Bettringen

27. Hochdeutsch: Nicht alles, was einen Wert hat, muss auch einen Preis haben – Wolfgang Ambros in „A Mensch mecht i bleibn“ (Ein Mensch möchte ich bleiben).

Kennzeichnend ist demnach die Monetarisierung von Leistungen und Produkten, die in vorkapitalistischen Systemen von den Menschen geldlos und aufgrund von Gegenseitigkeit füreinander bereitgestellt worden sind. Als ich mit meinem Kollegen Gerhard Hovorka, einem ausgebildeten Ökonomen, darüber diskutiere, fällt ihm dazu der Text eines österreichischen Liedermachers ein:

„Nit ollas wos an Wert hot muuß a an Preis hob'n ...“ hat Wolfgang Ambros bereits in den 80er Jahren gesungen. Und dazu gehören sehr viele Tätigkeiten, die für unser leibliches und seelisches Wohl sorgen. Doch die Versorgungsarbeiten (auch als Subsistenzarbeiten bezeichnet), die vorwiegend in den Händen von Frauen liegen, werden in patriarchalisch-kapitalistischen Gesellschaften unsichtbar gemacht, entwertet und marginalisiert, sie sind unbezahlt und kommen im Bruttosozialprodukt erst gar nicht vor. Gezählt wird im BSP nämlich nur die Lohnarbeit, die Waren produziert und vermarktet, wodurch die Akkumulation von Kapital und das Wirtschaftswachstum gefördert wird. Es entspricht dieser Wachstumslogik, dass Naturzerstörung, zum Beispiel Kriege und ökologische Katastrophen wie etwa eine Ölverschmutzung, das BSP steigern und die damit zusammenhängende Arbeit als „produktiv“ und wertvoll gilt, nicht aber die Hausarbeit und die Sorge der Frauen um die Nahrung<sup>28</sup>. Wir glauben also nicht länger an das natürliche Wachstum, sondern immer mehr nur noch an das Wirtschaftswachstum<sup>29</sup>, an die wundersame Geldvermehrung.

Die Versorgungsarbeiten der Frauen (und Männer) verkommen seit der industriellen Revolution stillschweigend zur Nicht-Arbeit, ihre (scheinbare)

Unsichtbarkeit hat sie ausbeutbar gemacht. Wie Kaller-Dietrich<sup>30</sup> leite ich daraus ebenfalls *nicht* die Forderung ab, Hausarbeit und Lohnarbeit theoretisch und praktisch gleich zu behandeln. Was verschieden ist, sollte und kann auch gar nicht gleich behandelt werden. Es sollte uns in diesem Zusammenhang bewusst sein, dass Lohnarbeit die herrschende Form der *Arbeitskontrolle* in kapitalistischen wie auch in sozialistischen Wirtschaftssystemen darstellt.

Sobald wir gezwungen werden, außerhalb unseres Hauses und dem dazugehörenden Grund und Boden Geld zu verdienen, unterstehen wir in irgendeiner Form der Kontrolle und Beobachtung. Das ist historisch und auch gegenwärtig für mich der Grund, warum die Menschen von ihrer Subsistenzproduktion abgebracht werden sollen. Um Macht über sie und ihre Arbeitskraft ausüben zu können.

„Die Landnahme, die Aneignung des Ortes, an dem das zum Leben Notwendige gedeiht, wo es gefunden oder erzeugt werden kann, ist die Besitzergreifung, die allen anderen Akten der Machtgewinnung durch Besitz vorausgeht“<sup>31</sup>. Und die Aneignung von Grund und Boden, Rohstoffen wie auch die Unterdrückung der Völker war in den Kolonialländern wie auch hierzulande nur durch die Zerstörung der sozialen Beziehungen mit Waffengewalt möglich<sup>32</sup>.

Wie diese Landnahme in England über die Bühne des historischen Welttheaters ging und damit den Grundstein der Proletarisierung abertausender Menschen gelegt hat, beschreibt (neben Karl Marx) Karl Polanyi<sup>33</sup> ausführlich in „The Great Transformation“. Während der Tudorzeit im 16. Jahrhundert haben die Adligen bar jeder gesetzlichen Grundlage begonnen,

- 
28. Maria Mies 2001: Frauen, Nahrung und globaler Handel, in: Kaller-Dietrich, Martina, Schweighofer-Brauer, Annemarie (Hg). 2001: Frauen Kochen – Kulturhistorisch-anthropologische Blicke auf Köchin, Küche und Essen, Studienverlag Innsbruck, S. 179
  29. Veronika Bennholdt-Thomsen 2001: What Really Keeps Our Cities Alive – Money or Subsistence?, in: Veronika Bennholdt-Thomsen, Nicholas Faraclas, Claudia von Werlhof (ed.) 2001: There is an Alternative – Subsistence and Worldwide Resistance to Corporate Globalization. Zed Books London, S. 218
  30. Kaller-Dietrich, Martina 1999: Macht über Mägen, Essen als eigenmächtiges Tätigsein von Frauen in einem mexikanischen Dorf. Vom Widerstand gegen die diagnostische Macht der Ernährung. Habilitationsschrift für die Lehrbefugnis als Universitätsdozentin für Geschichte der Neuzeit. Wien, S. 21
  31. Gronemeyer Marianne 1988: Die Macht der Bedürfnisse – Reflexionen über ein Phantom, Reinbeck bei Hamburg: 31, zit nach Kaller-Dietrich 1999: 24
  32. Maria Mies 1996: Patriarchat und Kapital – Frauen in der internationalen Arbeitsteilung, Wien. Rotpunktverlag
  33. Karl Polanyi 1944 : The Great Transformation, Suhrkamp Taschenbuch. Frankfurt am Main: 61

Gemeindeland abzuführen und zu ihrem Eigentum zu erklären. Diese unberechtigten Aneignungen von Besitztümern, die gewohnheitsrechtlich allen Mitgliedern einer Gemeinschaft zur Verfügung standen, bezeichnet er als eine Revolution der Reichen gegen die Armen. „Die Lords und Adeligen erschütterten damit die soziale Ordnung, brachen altes Gesetz und Sitte durch Druck und Einschüchterung, oft mit Gewalt, und beraubten buchstäblich die Bevölkerung ihres Anteils an Gemeinschaftsland und rissen oder brannten ihre sich darauf befindlichen Häuser nieder. Das soziale Gefüge wurde damit zerstört, verwüstete Dörfer und die Ruinen menschlicher Behausungen bezeugten die Grausamkeit, mit der diese Revolution wütete und ehrliche Landleute in eine Horde von Bettlern und Dieben verwandelt hat.“

Es sind dies klare Anzeichen dafür, dass wir in einer Herrschaftsgesellschaft leben. Wie diese Herrschaftskultur entstanden ist und welche Ursachen es dafür gegeben hat, beschreibt Heide Göttner-Abendroth<sup>34</sup> in „Für Brigida“. Kurz zusammen gefasst kann die Umwandlung von friedlichen (sie bezeichnet diese als matriachale) in unterdrückte und beherrschte (patriarchale) Gesellschaften auf verheerende kriegerische Kämpfe zurückgeführt werden, wie wir sie von der Eroberung des amerikanischen Kontinents kennen. Die patriarchalen Muster der Machterhaltung sind uns neben dem Prinzip des „Teile und herrsche“ ebenfalls wohlbekannt: Geschichte und Kultur des eroberten Volkes werden ausgelöscht oder „inhaliert“, wie es beispielsweise die christliche Kirche mit den heidnischen Riten und Kultplätzen gehandhabt hat.

Neben der Kolonialisierung, Missionierung zählt aber auch die Industrialisierung einschließlich des Massentourismus vor allem in den Ländern des Südens wie auch hierzulande zu den Mitteln der Unterwerfung respektive Beeinträchtigung. Darüber hinaus ist es ein wesentliches Merkmal, dass die Sprache des unterworfenen Volkes immer wieder ausgemerzt und ihm die Sprache der Herrschenden aufgezwungen wird. Da ich mich im Laufe meiner Studie immer wieder in Südtirol aufgehalten habe, kam ich mit diesen Themen real in

Berührung. Die dort lebenden Menschen waren erst im 20. Jahrhundert damit konfrontiert, dass ihre Muttersprache lange Zeit nicht als Amts- und Schulsprache anerkannt worden ist. Und ich konnte auch feststellen, inwieweit der Tourismus die eigene Lebensqualität vor Ort beeinträchtigt, beispielsweise durch geräuschvolle Musikkonzerte bis nach Mitternacht.

Die Landnahme, wie sie zur Zeit der Industriellen Revolution im 17. Jahrhundert von statten gegangen ist, findet laufend noch immer statt, in Europa wird seitdem fortwährend die Zerstörung der Subsistenzwirtschaft betrieben. In den Ländern des Südens ist dieses Betreiben noch heute augenscheinlich, wenn wir an die Zerstörung der Regen- und Mangrovenwälder durch die Plantagenwirtschaft denken und daran, dass viele Kleinbäuerinnen und -bauern vielfach mit Gewalt daran gehindert werden, den Boden für ihre Grundversorgung zu bewirtschaften. Hierzulande bleibt dieses zerstörerische Unterfangen hinter einer „rechtschaffenen“ liberalen Wirtschafts- und Agrarpolitik verborgen. Kleinbäuerliche Betriebe werden systematisch zum Aufgeben gezwungen, damit die großen „effizienter“ und „wettbewerbsfähiger“ wirtschaften können. Für Josef Kröss, Biobauer in Südtirol, gibt es zwei triftige Gründe, die gegen die sogenannte effiziente und wettbewerbsfähige Landwirtschaft sprechen: Erstens erzeugt sie Überschüsse und zweitens verursacht sie damit irreversible Umweltschäden. Und ich füge noch einen dritten Grund an: Sie ist für die öffentliche Hand sehr, sehr teuer.

Die Landnahme entspricht – um es wieder poetischer auszudrücken – der Vertreibung aus dem Paradies. Denn die Genesis ist ein mythologischer Stoff, daher wie alle Inhalte der Mythologie zeitlich nicht einzuordnen: Sie hat stattgefunden, findet noch immer statt und wird auch in Zukunft weiterhin stattfinden, wenn „wir nicht wehrhaft genug sind, uns nicht mehr vertreiben zu lassen“<sup>35</sup>.

Die Vertreibung erfolgt oft in Form einer Verlockung und Verblendung, die das eine – die Subsistenzarbeiten – verächtlich macht und das andere – die Erwerbsar-

34. Heide Göttner-Abendroth 1998: Für Brigida. Göttin der Inspiration. Neun patriarchatskritische Essays und Thesen zum Matriarchat. Essayband 2. Verlag Zweitausendeins, Frankfurt am Main, S. 62 (ff)

35. Elisabeth Loibl 2002: Essen hält Leib und Seele zusammen, in: Wege für eine bäuerliche Zukunft Nr. 269, 05-06/2002 Wien. S. 8



beit und den damit zu erwartenden Wohlstand – über alle Maßen verherrlicht.

Zum Unterschied von anderen Ansätzen in der Wissenschaft, die im Bereich der Ökonomie die Versorgungsarbeit meist unberücksichtigt lassen, ist der Subsistenzansatz kein Modell. Wirtschaftliche Grundsätze sind, die Arbeiten auf die tatsächlichen Erfordernisse des Lebensalltages zu konzentrieren und die Versorgung mit den Gütern des täglichen Bedarfs auf lokaler und regionaler Ebene auszuführen. In der bäuerlichen Ökonomie geht es weder um eine Ausrichtung der Produktion im Hinblick auf einen Markt noch um eine Gewinnmaximierung.

Damit steht die Subsistenz vielfach im krassen Widerspruch zur Industrialisierung und der Neoklassik, weil für die Subsistenzökonomie weder Rationalisierung und wirtschaftliche Effizienz noch die zentrale Bedeutung des Marktes, um den sich sowohl in der kapitalistischen als auch in der sozialistischen Ökonomie jede Form des wirtschaftlichen Austausches dreht, als Grundvoraussetzung oder auch als erstrebenswertes Ziel des Waren- und Leistungsaustausches gesehen wird. Wirtschaften spielt vielmehr eine untergeordnete Rolle, es ist lediglich Teil des gesellschaftlichen Zusammenlebens, und nicht deren Maxime.

### Subsistenz und Gesellschaft

Die Bevorzugung der Erwerbsarbeit gegenüber der Versorgungsarbeit hängt für mich neben der Erwirtschaftung von Geld aber auch mit den Bildern zusammen, die Frauen von ihren Müttern in Erinnerung haben. Die Mütter unserer Generation waren meist nicht emanzipiert, ein Umstand, der sich auch davon ableiten ließe, dass sie die Frauenarbeit machen mussten, ob sie wollten oder nicht. Also bedeutet für viele, die Frauen-/ Subsistenz-/ Versorgungsarbeiten abzulehnen, automatisch emanzipiert zu sein. So jedenfalls eine weitere Interpretation der missbilligenden Einstellung gegenüber der Subsistenz.

Bei Veronika Bennholdt-Thomsen habe ich gelernt, dass es immer wichtig ist, die historischen Entwicklungen zu analysieren, um daraus Schlussfolgerungen für

heutiges Verhalten und Einstellungen treffen zu können. Daher werde ich noch weiter zurückgehen, nicht nur bis zur Generation unserer Mütter, um der Ablehnung beispielsweise „der Frau am Herd“ (denn das Kochen stellt eine der zentralen Versorgungsarbeiten dar) auf den Grund zu gehen.

Zum ersten ist wichtig zu sehen, dass auch heute noch in den Privathaushalten das Kochen oftmals reine Frauensache zu sein scheint, während der Erwerbszweck eher den Männern vorbehalten war oder auch noch immer ist. Damit hat sich Anna Dünnebie<sup>36</sup> unter dem bezeichnenden Titel „Familienköchin und Berufskoch“ befasst: „Von Anfang an wurde den Köchinnen von der männlichen Konkurrenz das Leben schwer gemacht. Die englische Kochzunft beschloss im 17. Jahrhundert, keine Frauen mehr aufzunehmen. Bis dahin hatten einige wenige die Mitgliedschaft durch den Vater oder Ehemann geerbt. Die gleiche Zunft hat 1664 einen Koch zu fünf Pfund Strafe verurteilt, weil er einer Frau beigebracht hatte, Pasteten zu machen und Hefeteig herzustellen, ein Delikt, das gegen die Regeln der Zunft war.“

Es gibt noch einen weiteren Grund, warum die Familien- keine Berufsköchin werden sollte. Dieser ist ähnlich ausgerichtet wie das Korsett und die Stöckelschuhe.

Bei allen modernen Ausdrücken in den Kochbüchern (wie beispielsweise „man nehme...“) haben sich noch einige deftige Ausdrücke des Mittelalters in der Küchensprache gehalten. Das Abschrecken der Teigwaren, das Schlagen oder gar Peitschen von Eiweiß, das Dressieren des Geflügels vor dem Braten, das Einbrennen und Ablöschen der Mehlschwitze erinnern daran, dass Koch und Köchin eine beherzte, zupackende Person sein sollte<sup>37</sup>. Diese Eigenschaft wollte man lange Zeit den Frauen nicht zugestehen, denn eine gesunde und kräftige Frau galt als unweiblich. So schreibt der Verfasser eines Buches über französische Tafelsitten Ende des 19. Jahrhunderts: „Es ist klar, dass eine Köchin eine bedeutende Tafel nie so faszinierend gestalten kann wie ein Koch. Der Beruf erfordert ermüdende Arbeit, der nur ein Mann gewachsen ist,

36. a.a.O. S. 244

37. Ulrike Zischka, Hans Ottomeyer und Susanne Bäumler (Hg) 1993: Die anständige Lust – Von Esskultur und Tafelsitten. Edition Spangenberg München, S. 562

und einen Erfindungsreichtum, den eine Frau nicht haben kann.“<sup>38</sup> Anna Dünnebier merkt dann weiter in einer Klammer an, dass sich die Männer immer nur dann Sorgen um schwere und ermüdende Frauenarbeit machten, wenn es um Konkurrenz ging: Rübenziehen und Wäschewaschen in der Vormaschinenzeit billigten sie ihnen gerne zu. Und sie besitzen offenbar die Arroganz des herrschenden Geschlechts<sup>39</sup>. Aber wieder zurück zum Unterschied von Köchin und Koch und dazu, wie eine Frau einen König davon überzeugen konnte, dass die Unfähigkeit einer Frau eine Tafel zu bereiten ein Vorurteil ist.

Der französische König Ludwig der XV. war ebenfalls davon überzeugt, dass eine Frau niemals eine vollkommene Köchin sein könne, weder von der Inspiration noch von der Körperkraft her. Darüber ärgerte sich seine Geliebte, Madame Dubarry, und sie hat beschlossen, ihm das Gegenteil zu beweisen. Sie verriet einer Köchin die Lieblingsspeisen des Königs, die ihm ein perfektes Menü kochte. Der König war vom Essen genauso begeistert wie die Dubarry davon, ihm sein Vorurteil widerlegt zu haben. Er soll das Gesicht gewahrt und der Köchin einen Orden verliehen haben<sup>40</sup>.

Nicht nur das Kochen, auch die Ausübung anderer, handwerklicher Tätigkeiten waren den Frauen über Jahrhunderte untersagt. In der Schweiz hat es im 14. Jahrhundert noch reine Frauenzünfte gegeben, wie zum Beispiel diejenige der Seidenweberinnen; zudem hatten Frauen als Meisterinnen ihres Gewerbes auch in verschiedenen Handwerker-Zünften Einsitz (nicht nur als Witwen verstorbenen Zünfter)<sup>41</sup>. Das Schweizer historische Lexikon<sup>42</sup> schreibt, im Unterschied zum Bauernhof, der auch von einer Frau geführt werden konnte, hat sich das Handwerk in der Stadt zu einer frauenfeindlichen Männerdomäne entwickelt. Frauen seien anfangs zwar im Textil-, Leder- und Pelzhand-

werk zugelassen gewesen, jedoch gegen Ende des Spätmittelalters wurden sie daraus verdrängt. Die Zunft schrieb das alleinige Recht des Mannes in der Meisterschaft fest. In den Werkstätten gab es offiziell nur Männer (Meister, Gesellen, Lehrlinge). Mit Ausnahme der Weberei bildete das Handwerk nur Männer aus. Handwerksrecht sah Frauenarbeit nur beim Tod des Meisters vor. Die Witwe durfte die Werkstätte bis zur Übernahme durch den Sohn führen. Ihre Rolle beschränkte sich dabei auf die Erhaltung des männlichen Vorrechts im Beruf.

Durch tarifliche Preisfestsetzung kam es im auslaufenden 17. Jahrhundert zur Verarmung der Handwerker in der Stadt, die sich mit der Zeit keine Gesellen mehr leisten konnten. Diese Werkstätten wurden zum Kosten sparenden Familienbetrieb. Handwerksordnungen verschweigen jedoch die Mitarbeit der Ehefrau und Kinder, obwohl diese die Arbeit von Lehrlingen und Gesellen leisteten.

War einerseits Frauen die Ausübung einer Handwerktätigkeit durch das Zunftrecht untersagt, so sieht Maria Mies<sup>43</sup> noch verstärkt in der Hexenjagd einen pogromartigen Mechanismus, um Frauen, Bäuerinnen und Handwerkerinnen zu kontrollieren und zu unterwerfen. Frauen, die in ihrer wirtschaftlichen und sexuellen Unabhängigkeit für die sich herausbildende bürgerliche Ordnung eine Gefahr darstellten.

Ich ziehe daraus den Schluss, dass die Frauen von heute durch ihre wieder gewonnene wirtschaftliche Unabhängigkeit ihre Stellung am Herd aufgeben. Oft noch vehementer wird der Herd abgelehnt, wenn verwaiste Mädchen und junge Frauen das Kochen und Haushalten für den Vater und die Geschwister übernehmen mussten. In diesen unglücklichen Frauenschicksalen ist es oft der Grund, warum sie – abgesehen von den hohen Kosten – für eine Ausbildung seitens ihrer Väter

38. Maguellone Toussant-Samat & Mathias Lair : Grande et Petite Histoire des Cuisiniers de l'Antiquité à nos jour, Paris 1989, zit. nach Anna Dünnebier a.a.O., S. 244

39. Auch moderne Männer meinen, das Patriarchat habe sich aufgrund von geistiger Überlegenheit durchgesetzt. Dass dabei Gewalt und skrupellose Unterwerfung maßgeblich gewesen sein könnte, wie es Maria Mies in ihren Büchern (siehe Literaturliste) beschreibt, verschweigen sie oder wollen sie nicht wahrhaben.

40. Anna Dünnebier a.a.O. S. 244

41. Franziska Müller Tiberini, Hohe Fraumünster-Frau in: <http://www.frauenzunft.ch/spannungsv.html>

42. <http://www.sn.ch/dhs/externe/protect/textes/D13954-1-738.html>

43. Maria Mies 1996: Patriarchat und Kapital – Frauen in der internationalen Arbeitsteilung, Rotpunktverlag Zürich, S. 100

nicht in Frage gekommen sind. Wenn der Herd das größte Hindernis auf dem Weg der erhofften beruflichen Laufbahn wird, wird ihm und damit der Tätigkeit des Essen Zubereitens nur in den seltensten Fällen eine Wertschätzung seitens dieser Frauen zukommen können.

In der Subsistenzperspektive geht es um die Bewusstmachung, dass die Versorgungsarbeiten, zu der auch das Kochen gehört, die trotz Modernisierung noch immer einen hohen Zeitaufwand erfordern, durch eine 40 oder mehr Stunden Woche meist nur gestresst, genervt und unerfüllt am Rande zu erledigen sind. Angesichts ihrer Bedeutung für unser leibliches und seelisches Wohl sind daher unsere Prioritäten neu zu überdenken. Die meisten erkennen diese erst im Fall einer schweren Krankheit oder durch den Verlust eines geliebten Menschen, mit dem im Nachhinein betrachtet zu wenig Zeit durch den „ewigen Stress“ verbracht worden ist.

Von den Frauen und Männern mit den rümpfenden Nasen und abfällig verzogenen Gesichtern, wenn es um Subsistenz geht, wird das Erwerbsleben, wie es sich in den westlichen Industrienationen ab der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts gestaltet, als unumstößlich, wenn nicht sogar als gottgegeben angesehen. Für viele junge und auch bereits ältere und (berufs)erfahrene Frauen gilt das männliche Karrieremodell unhinterfragt als erstrebenswert, vor allem weil sie durch die Bildungsoffensive der 70er Jahre keine Nachteile zu erwarten haben. Abgesehen natürlich von den gläsernen Decken, die allorts noch immer existieren. Den gewichtigsten Hemmschuh für viele karrierewillige Frauen stellt jedoch die Vereinbarkeit von Beruf und Familie dar.

Während Männer sich meist noch immer nicht die Frage stellen müssen, ob sie das eine (Karriere) oder das andere (Familie) haben wollen, weil ihnen selbstverständlich beides zusteht, müssen sich Bäuerinnen wie Akademikerinnen abrackern, um Arbeit und Familie unter einen Hut zu bringen.

Warum hinterfragen nur wenige den Umstand, dass täglich auszuführende Arbeiten rund um unser Wohlergehen in jeder patriarchal geprägten Kultur versteckt hinter geschlossenen Türen und Gardinen und oftmals in viel zu kleinen Küchen und Wohnräumen stattfinden? Als ob wir uns dafür schämen müssten, dass wir derart banale Bedürfnisse haben wie essen, plaudern, Sauberkeit, Geborgenheit und Rückhalt finden.

Jener Teil der Gesellschaft, der in Wissenschaft, Wirtschaft und Politik von Relevanz ist, wird eingegrenzt auf die erwerbstätige Bevölkerung. Der Rest wird abgeschoben in Akkommodationsstätten, die Kinder zu den Kindern, die Alten zu den Alten. Hauptsache, sie sind nicht mehr im Weg, damit alle Menschen im erwerbsfähigen Alter einer Arbeit nachgehen können, und ihren „Gottesdienst im Kapitalismus“<sup>44</sup> leisten können.

Das Wesen unseres Wirtschaftslebens krankt in meinen Augen insgesamt daran, dass es herausgerissen worden ist aus seinem sozialen Zusammenhang. Etwas, was früher ganz selbstverständlich zusammengehört hat, wurde zerteilt, abgespalten und zu einem hehren Ziel hochstilisiert, nämlich sich mit den so genannten sich selbst regulierenden Kräften des Marktes anlegen zu müssen. Sei es der Weltmarkt oder der Arbeitsmarkt, in dem sich vor allem ältere Menschen immer schwerer tun, ihren Platz zu finden, weil nicht ihre Erfahrungen in Betracht gezogen werden, sondern ihre zu hohen Gehälter und ihre vermeintliche Langsamkeit.

„Was können wir tun?“ lautet die zentrale Frage in der Subsistenz. Und nicht: „Was können wir fordern?“, damit es die Politik oder irgendwelche ExpertInnen von oben herab für uns erledigen. Dieses „Was können wir tun?“ hat fühlbar mit dem Blick von unten zutun, der der Subsistenzperspektive zugrunde liegt.

### Der Blick von unten

„Methodologisch [...] behalten wir bei der Darstellung der Subsistenzperspektive den Blick von unten bei. Nur so macht die Subsistenzperspektive Sinn.“<sup>45</sup>

44. Erich Ribolits 1995: Die Arbeit hoch? Berufspädagogische Streitschrift wider die Totalverzweckung des Menschen im Postfordismus, herausgegeben von Werner Lenz und Michael Schratz in der Reihe: Bildung – Arbeit – Gesellschaft, Band 18, Profilverlag, München, Wien, S. 11

45. Veronika Bennholdt-Thomsen, Maria Mies 1997: Eine Kuh für Hillary, München, S. 20



Kritisiert wird vielfach, dass die Subsistenz keine All-gemeingültigkeit habe. So schreibt Veronika Andorfer<sup>46</sup> in ihrer Diplomarbeit:

„Die grundsätzliche Kritik der Subsistenztheoretikerinnen am Integrationsansatz<sup>47</sup> wurde von den WID<sup>48</sup>-VertreterInnen in den Entwicklungsorganisationen kaum rezipiert und hat keine Bedeutung für eine Veränderung der Förderpraxis erlangt“. Monika Mlinar, eine langjährige Entwicklungsarbeiterin in Ecuador, meint dazu, die Subsistenz ist ihrer Erfahrung nach sehr wichtig für die Frauen (und Männer) in den Ländern des Südens. Es ist lediglich eine Frage des Blickwinkels. Andorfer spricht ja von der Förderpraxis, dh sie stellt sich auf eine andere Ebene, auf die der Wissenschaftlerin, die untersucht, wie den Frauen in den Ländern („denen da unten“) geholfen werden kann. Im Subsistenzansatz ist hingegen der Blick von unten der Leitgedanke, weshalb meiner Meinung nach vielfach nicht verstanden wird, worum es dabei geht. Dazu ein Zitat von Claudia von Werlhof<sup>49</sup>:

„Die Frauenfrage ist die allgemeinste aller gesellschaftlichen Fragen, weil in ihr alle anderen Fragen enthalten sind, sie im Gegensatz zu allen bisherigen Fragen niemanden auslässt. [...] Denn sie [unsere Gesellschaft] hat eine historisch einmalige Situation geschaffen, nämlich die, dass Frauen immer „das Unten“ sind. Nur von unten her [...] kann aber das ganze gesehen werden. Nichts ist also wichtiger, [...] als dieser Tendenz der Analyse von unten ein wenig auf die Sprünge zu helfen.“

Wenn wir das Leben von unten betrachten und uns nicht in die Vogelperspektive der Wissenschaft, der Politik, der Verwaltung und des „ExpertInnentums“ begeben, werden wir erkennen, dass es so vielfältig ist wie eine bunte Blumenwiese im Frühling, über die sich ebenso wenig die Gaußsche Glockenkurve legen lässt wie über die individuelle Vielfalt der Menschen. Und wir verlieren uns nicht länger in Details wie 36 kg Stickstoff je Hektar (ohne Berücksichtigung des Boden-

lebens und der Gesundheit des Bodens überhaupt), um Menschen von etwas zu überzeugen, was jeder gesunde Menschenverstand unhinterfragt begreift. – Nämlich dass es nicht erforderlich ist, dem Boden künstlich Stickstoff zuzuführen, damit etwas darauf wächst.

Die mangelnde Allgemeingültigkeit der Subsistenzperspektive wird umgekehrt von den VertreterInnen sogar begrüßt, wie Martina Kaller-Dietrich<sup>50</sup> es beschreibt: „Wenn Maria Mies mit dem Elan einer Zwanzigjährigen die vielen zusammengetragenen Geschichten und Botschaften von Frauen aus aller Welt im Vortragssaal aufleben lässt, zeigt sich: Sie hat kein fertiges Modell, sie predigt keine Heilserwartung. Es gibt keine globalen Lösungen – nicht für die Umwelt, nicht für die Frauen und nicht für die Männer.“

Aber die Wissenschaft verlangt nach allgemein Gültigem. Damit einher geht ein weit verbreitetes berechnen und begründen, das noch einen weiteren negativen Nebeneffekt hat: Wir ersticken mit der Zeit an Informationen und Detailwissen, das uns bereits seit unserer Schulzeit erdrückt und uns keinen Freiraum zum selbständig Denken lässt. Mir ist das insgesamt im Umfeld meiner KollegInnen aus der Wissenschaft immer wieder aufgefallen: Es gibt solche, die mich zum Selber Denken ermutigen, die sogar dazu in der Lage sind, in mir die Lust am Denken und Zusammenhänge Erkennen zu wecken. Diese sind jedoch rar. Die anderen, sprich die meisten, haben selbst soviel Detailwissen im Kopf, dass sie nicht den Austausch untereinander suchen, sondern immer danach trachten müssen, ihr eigenes Wissen an den Mann und an die Frau zu bringen. Immer wenn mir ein Gedanke zu ihrem Thema einfällt, geht dieser sofort wieder verloren, weil das Ausmaß an Informationen an die Wand drückend wirkt und das eigene Denken mit der Zeit ausschaltet. Dies könnte zur Folge haben, als dumm zu gelten, wie dies im Besonderen für die in meinem Projekt betrachtete Berufsgruppe zu gelten scheint.

46. Andorfer Veronika 1994: Frauen und Entwicklung: Von der Integration zum Empowerment – Lokale Handlungsmöglichkeiten von Frauen in Tansania im Kontext von globalen Strukturveränderungen. Wien, S.42

47. heute würden wir es die neoliberale Globalisierung nennen

48. WID: Women in Development

49. Claudia von Werlhof 1991: Was haben die Hühner mit dem Dollar zutun? Frauen und Ökonomie. Frauenoffensive München. S. 114

50. Martina Kaller-Dietrich 1998: Mit Hand und Kopf, in: SÜDWIND-Magazin 1-2/98

Während des Esskulturworkshops, über den ich weiter unten berichten werde, wurden beim Mittagessen Gespräche darüber geführt, wie allgemein verbreitet es noch immer ist, dass Bauern und Bäuerinnen dumm sein sollen. Für Roswitha Huber ein enervierender Umstand, dem sie entgegen zu arbeiten versucht, indem sie bäuerliches Erfahrungswissen unterrichtet<sup>51</sup>. Sie erzählt von einer Veranstaltung, in der eine Frau ihr Referat ungefähr mit folgenden Worten eingeleitet hat: „Alle meine Freunde sind etwas erstaunt darüber, dass ich für Urlaub am Bauernhof arbeite. Das Bild vom Urlaub am Bauernhof ist sehr verstaubt und tradiert. Die Bäuerin von heute, rotwangig und im Dirndlkleid, gibt es schließlich nicht mehr.“ Roswitha Huber „habe innerlich gekocht“. Sie entgegnete in ihrem Referat: „Ich bin rotwangig, trage gerne Dirndlkleider und bin eine Bäuerin.“ Hier geht es darum, was soll daran schlecht sein? Grundsätzlich ist gegen Dirndl und rote Wangen nichts auszusetzen. Rote Wangen sind ein Zeichen für Gesundheit und Wohlbefinden. Es geht darum, dass oft Berufsgruppen in Sparten, die der Landwirtschaft nachgelagert sind, das Klischee verbreiten, dass Bäuerinnen und Bauern dumm sein sollen. So habe diese Verantwortliche für UaB auch gemeint, Bil-

dung passiert am Bauernhof, wenn Gäste auf den Bauernhof kommen. Dass die „gebildeten“ Gäste etwas von der Bäuerin oder dem Bauern lernen könnten, daran wird entweder erst gar nicht gedacht oder für unmöglich gehalten.

Vergangenen Sommer (2002) hatte ich ein Erlebnis mit einer Frau, das ebenfalls in diese Kerbe schlägt. Sie sprach über den Generationskonflikt am Bauernhof. Wir saßen gemeinsam mit drei Bäuerinnen am Tisch, die sich die philosophischen Abhandlungen der alleine lebenden Stadtbewohnerin teils ungläubig anhörten, ehe auch sie zu Wort kommen „durften“. Ich saß schweigend daneben und habe mich innerlich kopfschüttelnd gefragt, warum die VertreterInnen der Wissenschaft, wie ich es auch von Seiten ihrer Interessensvertretung her kenne, mit Bäuerinnen und Bauern derart umgehen. Hier sitzen die Menschen, die ihre Situation selbst sehr gut kennen. Und dann kommt jemand aus der Stadt und erklärt ihnen ihre Verhältnisse. Dieser allgemein verbreiteten Anmaßung gegenüber Bäuerinnen und Bauern entgegen zu arbeiten, ist ein zentrales Anliegen dieser Arbeit.

---

51. Siehe Beitrag über Roswitha Huber: Wir lernen viel zu viel mit dem Kopf und viel zu wenig mit unseren Händen.



## Begegnungen

Subsistenz hat mit dem alltäglichen Leben zutun und will diesem wieder jenen Stellenwert einräumen, den es im Grunde innehat oder haben sollte. Das Leben besteht nicht nur aus Höhepunkten, den anglierten „Highlights“, aus gekünstelt dargestellter Besonderheit und glamourhaftem Auftreten wie uns die Filmindustrie, das Fernsehen und sonstige Medien immer wieder glauben machen wollen.

Auch die Wissenschaft fühlt sich oft bemüßigt, das Potente, das Besondere herauszustreichen respektive gibt sie Normwerte vor, an dem dies gemessen werden kann: 74,9 % waren der Meinung, dass... Welcher Meinung? Einer Meinung, die suggestiv vorgegeben war? 42 % über dem Durchschnitt. Was bedeutet das? Was sagt das aus? Oder die Frage besser auf den Punkt gebracht: Was kann jemand damit überhaupt anfangen?

Und das ist meine zentrale Frage für die Wissenschaft generell. Josef Krammer, Direktor der Bundesanstalt für Bergbauernfragen, ist der Ansicht, dass die Wissenschaft neben der Kunst ebenfalls eine Tochter der Freiheit ist. Ich halte sie bestenfalls für eine Mätresse der Politik und der Multinationalen Konzerne. Damit verglichen stellt sie das Gegenteil dessen dar, als das sich die Wissenschaft selbst immer wieder gerne ausgibt oder vorgibt zu sein: Sie vertritt keine persönlichen Meinungen, sondern immer nur objektive Fakten, trägt einen wesentlichen Beitrag zum Fortschritt bei und ist sehr angesehen. Vielleicht aber wird ihr bisweilen zuviel der Ehre erwiesen. Oder es wird auch in diesem Zusammenhang das weitverbreitete „teile und herrsche“ angewandt, das hier allerdings unter dem „Schleier der Objektivität“ nicht so leicht erkennbar ist. Wenn die einen, vertieft in ihrem Spezialbereich, nicht mehr nachvollziehen können, was die anderen, ebenfalls vertieft in deren Spezialbereich, analysiert haben.

Maria Mies<sup>52</sup> war durch die Errichtung des ersten bundesdeutschen Frauenhauses in Köln damit konfron-

tiert, dass die herrschende Wissenschaft mit ihrer Methodologie offenbar nicht in der Lage ist, ein soziales Problem auch nur zu erfassen. Sie zog daraus den Schluss, dass die Wissenschaft dadurch ihrem Anspruch, die Realität wahrheitsgetreu wieder zu geben, nicht nachkommen kann. Denn die private Gewalt gegen Frauen galt offiziell als nicht gegeben, da es niemand erforscht und einer breiteren Öffentlichkeit bekannt gemacht hat. Josef Krammer<sup>53</sup> stellte bereits 1976 grundsätzlich in Frage, ob die soziale Realität mit den standardisierten Methoden, beispielsweise der Befragung, überhaupt erfassbar ist. Durch die schnappschussartigen Umfragen lassen sich darüber hinaus nur statische Daten erheben, d.h. der Prozesscharakter der Bewusstseinsbildung bleibt in der Sozialforschung weitgehend unberücksichtigt.

Soziale Probleme, die davor im Tabu- oder Graubereich gelegen hatten, für eine breitere Öffentlichkeit sichtbar zu machen, möglichst auch für jene, die sich an entsprechenden Stellen befinden, um auch etwas verändern zu können, gilt als eines der zentralen Anliegen in der Sozialforschung.

Seitens der feministischen Forschung galt die Kritik an der herrschenden Wissenschaft nicht nur deren männerzentrierte (androzentrische) Voreingenommenheit, die Frauen und ihren Beitrag unsichtbar gemacht hatte, sondern vor allem, weil die Wissenschaft wichtige Instrumente zur Unterdrückung und Ausbeutung der Frauen geliefert hatte. Maria Mies erwähnt in diesem Zusammenhang den Biologismus.

Ebenfalls als androzentrisch empfinde ich die willkürlich eingezogene Schranke – die unverkennbar eine Ähnlichkeit mit der gläsernen Decke hat – zwischen den Wissenden, den ExpertInnen, den SpezialistInnen auf der einen Seite und den Unwissenden, den Laien<sup>54</sup> auf der anderen. Wenn es beispielsweise bei Vortragsveranstaltungen von Seiten der Moderation heißt: Gibt es noch Fragen?, erweckt dies bei mir immer den Ein-

52. Maria Mies 1995: Feministische Forschung – Wissenschaft – Gewalt – Ethik, in Maria Mies & Vandana Shiva 1995: Ökofeminismus. Rotpunktverlag, Zürich, S. 54

53. Josef Krammer 1976: Das Bewusstsein der Bauern in Österreich, herausgegeben von der Arbeitsgemeinschaft für Sozialwissenschaftliche Publizistik. In Sachen, Analyse einer Ausbeutung II, 3-4/76, S. 36

54. Vandana Shiva 1995: Reduktionismus und Regeneration: Eine Krise der Wissenschaft, in Vandana Shiva & Maria Mies 1995: Ökofeminismus, Rotpunktverlag, Zürich. S. 36

druck, als ob davon ausgegangen werden würde, dass im Publikum nur unwissende Menschen sitzen, die lediglich Verständnisfragen stellen können. Warum wird nicht die Frage gestellt, was jemand vom interessierten Publikum zu diesem Thema meint? Wenn sich jemand für ein Thema interessiert, hat er oder sie sich bereits Gedanken darüber gemacht, die er oder sie sicherlich auch einer breiteren Öffentlichkeit bekannt geben will.

Rita Frener, Südtiroler Bergbäuerin, erzählte mir von zwei für sie unangenehmen Erlebnissen, in denen sie einer Vortragenden und einem Vortragenden, beide akademisch gebildet, widersprochen hatte. Die Frau verließ ohne ein Wort der Entgegnung das Podium und brachte die VeranstalterInnen damit in eine peinliche Situation und der Mann schalt sie, „dass sie doch keine Ahnung habe“.

Josef Kröss, ebenfalls Südtiroler Biobauer, war verwundert darüber, als er erfahren hat, dass Bodenuntersuchungen nur anhand des toten Bodens vorgenommen werden. Ihm ist die Tatsache, dass sich die Wissenschaft derartiger Methoden bedient, unbegreiflich. Was ist ein Boden ohne Bodenleben? Wie kann man einen toten Boden im Hinblick darauf untersuchen, dass etwas Gesundes darauf wachsen kann?

Aber ich greife vor. Ich habe Rita Frener und Josef Kröss noch gar nicht vorgestellt. Das geschieht weiter unten, wo ich auch die beiden anderen Bäuerinnen, die ich im Rahmen meiner Untersuchung besucht habe, vorstellen werde: Christine Gattringer (Mühlviertel) und Roswitha Huber (Pinzgau). Vorerst will ich mich noch mit dem Umgang der Wissenschaft und mit der von mir selbst angewandten wissenschaftlichen Methodik beschäftigen.

Es war mir ein Anliegen, den Ursprüngen dieses Verhältnisses der Wissenschaft zu den „normalen“ Menschen auf die Spur kommen. Es steckt ein Obrigkeitsdenken dahinter, das diesem meiner Meinung nach zugrunde liegt. Es ist bemerkenswert, dass gerade dem Obrigkeitsdenken verhaftete Menschen immer wieder die Objektivität in wissenschaftlichen Studien einfordern.

Ob es um Essen geht oder um die Politik, der Meinung eines Experten/einer Expertin wird mehr vertraut, als dem eigenen Empfinden oder Dafürhalten. Ist den meisten der gesunde Menschenverstand bereits vollkommen abhanden gekommen? Und das trotz oder gerade wegen der höheren Bildung, wie Ernst Lange<sup>55</sup> zu dem Schluss kommt, dass gerade gebildete Leute unter bestimmten Bedingungen umso beherrschbarer, ablenkbarer von ihren eigenen Interessen und leichter anfällig für Manipulationen sind.

So wurde uns vor vielen Jahren eingeredet, dass die künstlich erzeugte Margarine wesentlich gesünder für uns sein soll als natürliche tierische Fette. Vielen Bäuerinnen und Bauern wurde nach dem zweiten Weltkrieg eingeredet, dass ohne Kunstdünger keine effiziente Landwirtschaft betrieben werden kann.

Eines Tages hörte ich einen Altbauern sagen: „Wenn man nicht streut (keinen Kunstdünger), dann wächst nix.“ Dabei bewirtschaftet das Jungbaurnehepaar den Hof bereits seit vielen Jahren biologisch. Dies als außergewöhnliches Beispiel dafür, wie weit überzeugte Meinungen von Experten und Interessensvertretung gehen kann: bis zur Realitätsverweigerung. Es ist weit verbreitet, dass die Elterngeneration Schwierigkeiten mit der Umstellung auf biologische Wirtschaftsweise seitens des Jungbaurnehepaares hat, weil sie sich in einer Art Spagat befindet: Sie mussten früher ihre Eltern davon überzeugen, dass sie die Betriebsmittel brauchen und auch einsetzen müssen, um jene Erträge zu erhalten, die als „wirtschaftlich“ gelten. Und dann kommen die Jungen und erklären, das wäre gar nicht notwendig gewesen. Das Futter wächst auch ohne Kunstdünger auf der Wiese.

Den meisten ist sicher bekannt, dass viele der heutzutage angewandten Technologien aus der Kriegsfor-schung kommen. Wie beispielsweise der Handelsdünger, der erzeugt wurde, weil der Stickstoff aus der Waffenindustrie im Überfluss vorhanden war und „einen Markt brauchte“. „Der Krieg ist der Vater vieler Dinge“ heißt es. Nur bin ich davon überzeugt, dass er offenbar in den meisten Fällen weiterhin zerstörerisch wirkt. In meinem Heimatdorf im Burgenland, eine landwirtschaftliche Gunstlage, ist das hauseigene Brun-

55. Ernst Lange 1971: Erziehung ist niemals neutral, in: Paolo Freire 1971: pädagogik der unterdrückten – Bildung als Praxis der Freiheit. Reinbek bei Hamburg, S. 16

nenwasser und das der öffentlichen Brunnen (der Frauenbrunnen unterhalb von unserem Haus ist in der Umgebung bekannt durch sein sehr gutes Wasser), nicht mehr genießbar, weil die Nitratwerte zu hoch und daher gesundheitsschädlich sind.

Ich will hier keine Abhandlung über die Vorteile der biologischen gegenüber der konventionellen Landwirtschaft schreiben. Ich setze sie voraus, da ich davon überzeugt bin, dass sich die Auswirkungen der Künstlichkeit im Gegensatz zur Lebendigkeit der Natur in der Landwirtschaft, am landwirtschaftlichen Grund und Boden am deutlichsten zeigen.

Mein Anliegen ist es jedoch immer, herauszufinden, was die Ursache dafür sein kann, wo die Motive liegen und welche Interessen dahinter stecken, im Sinne des Fortschritts zu denken und zu handeln, dabei jedoch die Auswirkungen auf ein gesundes Leben zu vernachlässigen – Nein, schlimmer noch, sie leichtfertig als selbstverständliche Begleiterscheinung in Kauf zu nehmen. Dieses Thema wird mir im Laufe meines Schreibens an dieser Arbeit noch öfter begegnen. Es zeigt auch sehr unterschiedliche Facetten. Warum zuerst zerstören und dann wieder neu von Menschenhand schaffen – was liegt diesem Ansinnen für ein Motiv zugrunde? So wie die Fülle der Natur zuerst zerstört und uns dann im Supermarkt wieder vorgegaukelt wird, wo die eine kostenlos, die andere jedoch nur käuflich zu erwerben ist.

Die Grundphilosophie dahinter scheint zu lauten: alles Neue und vom Menschen (vorwiegend vom Mann) erschaffene ist erstrebenswert, bringt Wohlstand und Glück, alles Natürliche (aus den Frauen geborenes Leben, aus der Natur hervorgebrachte Fülle) ist rückständig und überwindenswert<sup>56</sup>. Das Alte, Traditionelle ist lediglich gut für eine Vermarktung, wodurch es sich selbst zugrunde richtet. Oder wie es in einer Fremdenverkehrswerbung hieß: Malta – 5000 Jahre Kultur. Durch den Tourismus wird eben diese Kultur zerstört, wie wir das selbst in den westlichen Bundesländern Österreichs erlebt haben. Sobald eine Kultur, die immer lebendig war, archiviert und Fremden zur Schau dargeboten wird, ist sie unweigerlich über kurz oder lang dem Untergang geweiht.

Dies ist mir unter anderem auch bei einer Veranstaltung zu Leader+ in Fieberbrunn im Sommer 2002 aufgefallen. Die anwesenden Leader-ManagerInnen stellten anhand eines Beispiels ihre Initiative vor, das Beispiel hat sich immer auf einen traditionellen Wert in der Region bezogen. Ich erinnere mich lediglich an die Erdäpfel aus dem Sauwald, ein Produkt, das in dieser Gegend sehr stark verhaftet ist. Durch Leader+, dessen Budget sich im Marginalbereich der Regionalentwicklung befindet, wird angeregt, sich wieder seiner traditionellen Wurzeln, der Verbundenheit mit der heimatlichen und der geschichtlichen Entstehung anhand des Erdäpfels zu besinnen. Meist im Nachhinein, wenn die allgemeine neoliberale wirtschaftliche Entwicklung den Großteil bereits zerstört hat, wie aufgrund bekannter Vorkommnisse (siehe Beispiel Vermarktung der eigenen Kultur im Tourismus) zu befürchten ist. Wenn, um beim Beispiel Erdäpfel im Sauwald zu bleiben, wenn in den dort angesiedelten Supermärkten die Erdäpfel von überall auf der Welt kommen, nur nicht aus der umliegenden Region.

Bei der Trennung zwischen Expertenwissen und Laienum geht es vielfach auch darum, unsere Eigenverantwortung zu delegieren. Und natürlich auch darum, dass wir ganz bewusst an der Nase herumgeführt werden sollen, weil einige herausbekommen haben, wie viel Geld sich damit verdienen lässt. Abgesehen von den Beratungsfirmen und Consultingeinrichtungen, die im auslaufenden 20. Jahrhundert wie die sprichwörtlichen Schwammerl nach dem Regen aus dem Boden geschossen sind, denke ich dabei auch an die tägliche Suggestion durch die Medien. Es wird hierzulande nicht nur über einen Tatbestand oder Vorfall berichtet, sondern auch gleich dazu gesagt oder dazu geschrieben, was man/frau davon zu halten hat, wie es zu interpretieren ist. Ist es da ein Wunder, wenn die Menschen verlernen, selbständig zu denken? Oder erst gar nie erlernt haben, sich eigene Gedanken zu machen und nicht alles zu glauben, was in den Medien berichtet wird.

Natürlich gibt es auf der anderen Seite auch Entwicklungen, die für uns nützlich sind. Ich will sie an dieser Stelle nicht verschweigen. Schreibe ich doch diese Arbeit auf einem derartigen Gerät, dem Computer,

56. Claudia von Werlhof 1997: Ökonomie, die praktische Seite der Religion. In: Ursula Marianne Ernst et al. (Hg): Ökonomie, M(m)acht, Angst – Zum Verhältnis von Ökonomie und Religion. Frankfurt a. M., S. 101



der ebenfalls ein Ergebnis der militärischen Forschung ist. Und es gibt in vielen Bereichen derart spezielle Details, wo Beratung – sprich Expertenwissen – vonnöten ist, beispielsweise bei der Anschaffung technischer Geräte.

Aber zurück zu meinem Thema. Als Methode erprobte ich zum ersten Mal die teilnehmende Beobachtung. Diese stammt ursprünglich aus der ethnologischen Forschung und findet in letzter Zeit immer häufiger Anwendung in soziologischen Untersuchungen wie sie auch bereits erfolgreich in der Marktforschung<sup>57</sup> eingesetzt worden ist. Besonders sinnvoll erweist sich diese Methode bei Jugendstudien<sup>58</sup>, da vor allem Jugendliche einem Wissenschaftler/einer Wissenschaftlerin erfahrungsgemäß „das Blaue vom Himmel“ erzählen.

Die Einstellung, mit der ich als Wissenschaftlerin andere Lebensweisen beobachte, beeinflusst die Ergebnisse meiner Untersuchung maßgeblich. Denn was ich meine, beobachten, hören oder verstehen zu können, hängt von meiner eigenen Haltung ab, von meinem Blick und von meinen Wertvorstellungen<sup>59</sup>. Dies kennzeichnet einen aufrichtigen Stil in der Wissenschaft im Gegensatz zur Verschleierungstaktik des „allgemein Gültigen“ und der damit verbundenen (vermeintlichen) „Objektivität“.

Die herkömmlichen wissenschaftlichen Methoden mit Fragebögen und Interviewleitfaden geben sehr viel vor von dem, was ich sehen und daher annehme, dass ich erfragen kann. Die Menschen werden dadurch zu

einem „Untersuchungsobjekt“, sie sind nicht länger Subjekt im Sinne von eigenständig handelnden Individuen<sup>60</sup>. Das Postulat der Wertfreiheit, der so genannten Objektivität, führt zu einer asymmetrischen, ungleich gewichteten Beziehung zwischen Forschungs-subjekt und Forschungsobjekt<sup>61</sup>.

Für Josef Krammer<sup>62</sup> war bereits 1976 die asymmetrische Kommunikation zwischen Forscher und Probanden ein wesentlicher Kritikpunkt an den traditionellen Wissenschaftsmethoden. „Der Proband kann im Forschungsprozess nicht subjektiv agieren, sondern muss – aufgrund bestimmter Stimuli – objektiv reagieren, wobei diese Reaktionsmöglichkeiten bei vielen Verfahren vorgegeben sind.“ Weiter unten<sup>63</sup> geht er noch weiter und vertritt die Auffassung, dass von diesen Reaktionen der Probanden nur jene registriert bzw. zugelassen werden, die der Forscher als „angemessene“ Reaktion vorsieht. Die Bedingung der symmetrischen Kommunikation erfordert hingegen, dass Lern- und Veränderungsmöglichkeiten des Untersuchungsfeldes durch den Forschungsprozess bewusst eingeplant werden und der Forscher (die Forscherin) selbst zum Subjekt des Gesamtprozesses werden kann. (Das habe ich, ohne diese Zeilen von Josef Krammer vorher gekannt zu haben, in meiner Studie befolgt, d.h., es hat sich eine Wechselwirkung ergeben zwischen den Bäuerinnen & Bauern auf den Höfen und mir).

Die Asymmetrie verschwindet, wenn die Forscherin/der Forscher nicht nur erforscht, sondern auch Betrof-

57. So soll Whirlpool mittels dieser Methode die Badegewohnheiten von Menschen untersucht und seinen Umsatz um 10% erhöht haben.

58. <http://www.erzwiss.uni-hamburg.de/Personal/Lohmann/Lehre/Wint1-2/pe.htm>,  
<http://www.sozioologie.uni-halle.de/langer/pdf/meth1/lehrplan.pdf>:  
Die qualitative Sozialforschung an den Universitäten umfasst wie das Beispiel zeigt, bereits das narrative Erzählen, die teilnehmende Beobachtung wie auch die Aktionsforschung

59. Vgl.: <http://www.fh-darmstadt.de/all/tmp/tdf/jugend.doc>

60. Vgl. Bardmann, Th. M.: Einleitung, in: ders. (Hrsg.): Zirkuläre Positionen. Konstruktivismus als praktische Theorie. Opladen: Westdeutscher Verlag, 1997, S. 7-18 Bourdieu, Pierre: La noblesse d'état. Paris: Les Éditions de Minuit, 1989. Weber, Max: Wissenschaft als Beruf. In: ders., Schriften zur Wissenschaftslehre, Stuttgart: Reclam, 1991, S. 237-273. Weber, Max: Die "Objektivität" sozialwissenschaftlicher und sozialpolitischer Erkenntnis, in: ders.: Schriften zur Wissenschaftslehre. Stuttgart: Reclam 1991, S. 21-101 [zuerst in: Archiv für Sozialwissenschaft und Sozialpolitik, 19, 1904, S. 22-87]. Quelle: [http://www.lrz-muenchen.de/~wlm/ein\\_voll.htm](http://www.lrz-muenchen.de/~wlm/ein_voll.htm)

61. Maria Mies 1995: a.a.O. S. 56

62. Josef Krammer 1976: Das Bewusstsein der Bauern in Österreich, herausgegeben von der Arbeitsgemeinschaft für Sozialwissenschaftliche Publizistik. In Sachen, Analyse einer Ausbeutung II, 3-4/76, S. 35

63. a.a.O. S. 37

fene/r ist. Dieses Prinzip wurde in der Frauenforschung erstmals herangezogen. Dasselbe gilt aber auch für die Politik. Robert Zehetner, Salzburger Bauer, Geschäftsführer von Tauernlamm und Landtagsabgeordneter, soll seinerzeit gesagt haben: „Wenn du mit persönlich betroffen bist, kriegst a nix weiter in der Politik.“ Der ÖBV-Frauenarbeitskreis bezieht die Kraftquelle für sein Engagement ebenfalls aus der eigenen Betroffenheit. Die Bäuerinnen-Kabarettgruppe „Miststücke“ mit dem Programm „Außer Kontrolle“ ist nicht zuletzt deshalb sehr erfolgreich, weil die (ÖBV)Bäuerinnen ihre Situation mit der Ausgelassenheit der kabarettistischen Übertreibung von der Bühne herab schildern. So wirkt die Darstellung authentisch und regt andere Bäuerinnen wie auch Menschen der nicht-bäuerlichen Bevölkerung zum Diskutieren und Nachdenken über nicht zufrieden stellende Situationen an.

Auf der Suche nach literarischen Quellen, um meine angewandte wissenschaftliche Methode zu untermauern, habe ich amüsiert und erleichtert eine Studie aus dem Jahr 1979 gelesen, in der sich Edit Schlaffer und Cheryl Benard bereits ebenfalls Gedanken über zweckmäßige wissenschaftliche Methoden gemacht haben. So schreiben sie<sup>64</sup>: Das Interview zum Beispiel ist ein wichtiges Grundwerkzeug in der Sozialwissenschaft. Es gibt zwei wesentliche Formen des Fragebogens: einen halbstandardisierten und einen standardisierten. Beim standardisierten Fragebogen sind alle Antwortmöglichkeiten aufgezählt, und die befragte Person hat lediglich eine Antwort auszuwählen. Welche der folgenden Antworten entspricht am ehesten ihrer Einstellung: Mit meiner Arbeitssituation bin ich

- a. sehr zufrieden,
- b. ziemlich zufrieden,
- c. sie ist mir gleichgültig,
- d. ziemlich unzufrieden,
- e. sehr unzufrieden.

Beim halbstandardisierten Fragebogen darf die befragte Person selbst auch etwas sagen. Schildern Sie mir kurz ihre Arbeitssituation.

Dann gibt es die offenen Interviews, in denen sich SozialwissenschaftlerInnen länger als eine Viertelstunde mit einem Gesprächspartner/einer Gesprächspartnerin unterhalten und nicht nur Fragen gestellt werden, die mit ja oder nein zu beantworten sind. Grundlage des offenen Interviews ist meist der Interview-Leitfaden. Leitfaden bedeutet, dass man bereits eine Vorstellung davon hat, was man gerne erfahren möchte.

Auf der folgenden Seite schildern die beiden eine Beschreibung von Foucault in „Überwachen und Strafen“, wie es historisch gewachsen ist, dass immer wieder einzelne herausgelöst werden. Denn bei Interviews und Befragungen ist Gegenstand immer die Einzelperson, auch wenn es um Eigenschaften und Meinungen von Gruppen geht: befragt werden einzelne oder Gruppen von einzelnen. Foucault erörtert diesen Prozess anhand der Beispiele Prüfung und Verhör. Ein Interview hat Eigenschaften von beiden: Dem einzelnen werden Fragen gestellt, und es wird dabei darauf geachtet, dass er oder sie die Wahrheit sagt.

Und dann schließen die beiden mit einer verwunderten Feststellung: Der tägliche Umgang mit Fragen, die von Autoritätspersonen an uns gerichtet werden, lässt vergessen, dass die sozialwissenschaftliche Methode der Befragung eigentlich eine Form der unbezahlten Dienstleistung mit einschließt.

Da ich nicht „asymmetrisch“, als gesellschaftlich-hierarchisch höher gestellte Forscherin, sondern als Gleich- oder Ähnlichgesinnte an die Menschen herantreten wollte, war die Auswahl jener, die ich in meiner Studie beschreiben wollte, indem ich einige Tage mit und bei ihnen verbrachte, sorgsam zu treffen. Darüber hinaus war es für die Auswahl wichtig, dass die Menschen von ihrem Tun und ihrer subsistenten Lebenskultur überzeugt sind.

Die Kontakte zu den Bäuerinnen und Bauern für die teilnehmende Beobachtung wurden über die ÖBV<sup>65</sup> hergestellt. Anlass war die Exkursion der ÖBV im Jahr 2001 „Zu den guten Plätzen“<sup>66</sup> sowie Gespräche mit der damaligen Bildungsreferentin Monika Mlinar.

64. Benard, Cheryl, Schlaffer, Edit 1979: Notizen über Besuche auf dem Land – Am Rande des Wohlstands, Verlag Jugend und Volk Wien München, S. 16

65. Österreichische Bergbauern und Bergbäuerinnen Vereinigung

66. s. Die Bergbauern 7-8/2001, S. 4-6



Von repräsentativer Stichprobe kann hier also keine Rede sein. Ich habe auch nicht vor, verallgemeinernde Schlussfolgerungen auf eine breitere (bäuerliche) Bevölkerungsgruppe zu ziehen. Es sollen hier Beispiele, Erfahrungen und Betrachtungsweisen von Bäuerinnen und Bauern dargestellt werden, die einen Eindruck über ihr bäuerliches Leben und Wirken vermitteln. Dieser Eindruck dient unter Umständen als Puzzlestein, um ein etwas deutlicheres Bild über Bäuerlichkeit und dessen Zusammenhang mit unserer Esskultur zu gewinnen.

Schlaffer/Benard nennen ihre wissenschaftliche Methodik im Einband des angegebenen Buches „Methodenanarchismus“, bei dem sie sich sehr wohlfühlen, wie sie schreiben. Ich empfinde die teilnehmende Beobachtung als eine Herangehensweise, die nicht zuletzt sehr viel Freude bereitet und mich die technokratische und leblose Welt der Wissenschaft vergessen lässt. Ich brauchte nicht mehr wie Schlaffer und Benard<sup>67</sup> ein schlechtes Gewissen zu haben wegen der Diskrepanz zwischen den vertrauensvollen Gesprächen und den Regeln des sozialwissenschaftlichen Interviews.

Außerdem habe ich festgestellt, dass eine Beschreibung über den Lebensalltag lediglich durch die teilnehmende Beobachtung möglich und sinnvoll ist. Es wäre mir unangebracht vorgekommen, wäre ich nur für einen Nachmittag angereist, hätte meinen Fragenkatalog oder ein Tonband ausgepackt und eine Frage nach der anderen über den Lebens- und Arbeitsalltag gestellt und die Bäuerinnen und Bauern damit auch noch von ihrer Arbeit abgehalten.

Zwei entscheidende Vorteile waren mir während meiner „Erhebungen“ sehr behilflich. Ich bin zu den Menschen gekommen mit der Einstellung, dass ich ihre Art zu wirtschaften und zu leben erforschen will und ich diese Art sehr schätze. Und zweitens bin ich auf einem kleinen Bauernhof im Burgenland aufgewachsen, weshalb ich mich bei den Arbeiten zum Teil ganz geschickt angestellt habe, wie mir gesagt wurde. Dadurch habe ich Rita Freners Bild von der kopflastigen Wissenschaftlerin, die zwar geschickt reden, aber nicht ordentlich arbeiten kann und zwei linke Hände hat, durcheinander

gebracht. Sie hat es mir nach ein paar Tagen lächelnd gestanden.

Das Vertrauen, das mir in den Gesprächen entgegengebracht worden ist, war insgesamt sehr groß und hat mich sehr berührt. Dies mag als unwissenschaftlich gelten, haben doch offiziell Gefühle mit meinem Beruf kaum etwas zu tun, es sei denn es handelt sich um psychologische oder soziologische Studien. Aber auch dort werden sie vielfach mit einer abstrakten, losgelösten Sprache bis zur Unkenntlichkeit abgesondert und analysiert. In der Subsistenz lässt sich eine emotionale Betroffenheit mit der wissenschaftlichen Arbeit jedoch verbinden. So schreibt Veronika Bennholdt-Thomsen in der Einleitung zu „Juchitan – Stadt der Frauen“<sup>68</sup>:

*„Die Tatsache, dass Frauen in dieser Gesellschaft von vornherein Aufmerksamkeit, Zuneigung, Respekt und menschliche Hochachtung erfahren, vermittelt uns ein ganz anderes, neues, gutes Lebensgefühl. In dieser Atmosphäre der Lebensfreude, in einer Gemeinschaft in der Gegenseitigkeit, Freigiebigkeit und das Vergnügen am Zusammensein oberste Prinzipien sind, kam uns unsere mitteleuropäische, deutsche Welt kalt vor. Die schwesterliche und mütterliche Wärme der Frauengesellschaft ließ uns die Feindseligkeit unserer eigenen patriarchalen Männer-dominierten Gesellschaft doppelt deutlich spüren.“*

Das Vertrauen der Bäuerinnen und Bauern, mit denen ich gemeinsam der Subsistenz auf den Grund gehen wollte, das mir gleichzeitig erkenntnisreiche Einsichten beschert hat, war sogar so groß, dass ich vieles von dem, was mir erzählt worden ist, gar nicht veröffentlichen werde, auch gar nicht kann, weil es einem nie wieder gut zu machenden Vertrauensbruch gleich kommen würde. Daher werden die Beteiligten jenes, was ich über sie geschrieben habe, zuerst lesen. Außerdem ist es an der Bundesanstalt üblich, dass auch KollegInnen die Arbeiten gegenseitig lesen, ehe sie veröffentlicht werden. Sollte für sie etwas zu vertrauensvoll sein, zu persönlich, was in einer wissenschaftlichen Arbeit nichts verloren hat, dann werden sie es mich wissen lassen und ich es herausstreichen.

Für mich hat sich im Laufe meiner Untersuchungsreisen ins Mühlviertel, in den Pinzgau und nach Südtirol ein Themenkreis deutlich herauskristallisiert, der mei-

67. a.a.O. S. 18

68. Veronika Bennholdt-Thomsen (Hg.) 1997: Juchitán - Stadt der Frauen, S. 13f

ner Ansicht nach dem Kern der Subsistenz gleichkommt, um den verschiedene Themenblöcke kreisen oder diesen habhaft werden lassen. Wie bereits in meiner Studie „Der Weg entsteht im Gehen“ musste ich auch hier wieder feststellen, dass die Themen nicht trennscharf gegeneinander abzugrenzen sind und – wie im Leben auch – alles mit allem irgendwie zusammenhängt und ineinander greift: Esskultur, der Kern, Gemeinschaftsleben, das Geschlechterverhältnis zwischen Mann und Frau.

### **Nachsatz**

Ganz unwissenschaftlich habe ich Gespräche und Eindrücke auch außerhalb der Untersuchung eingeflochten, die mir im Alltag begegnet und aufgefallen sind. Und ebenfalls ganz unwissenschaftlich will ich nicht alles „rundum ausdenken“, gleichsam ein Gefäß ganz anfüllen, in dem dann kein Platz mehr für die Gedanken anderer ist. Ich will anregen, über das Geschriebene nachzudenken. Die Einfälle und Assoziationen beim Lesen der Inhalte sind mir wichtig, wie es mir auch selbst beim Lesen der „subsistenten“ Literatur ergangen ist, und nicht das Hinterfragen der Themen, ob ich mich nun geirrt habe oder nicht.



## „Ich bin lieber eine Bäuerin und für gesunde Menschen da“

### „Peterkarl“ - Christine und Leopold Gattringer



Die Mühlviertler Subsistenzbäuerin Christine Gattringer mit ihren beiden Töchtern Katharina und Barbara

Der Name Christine Gattringer ist mir zum ersten Mal durch einen Artikel aufgefallen, den sie für „Die Bergbauern“<sup>69</sup> geschrieben hat: „Selbst gekocht schmeckt Bildung besser“. Das war ungefähr zu jener Zeit, als ich mich entschlossen habe, auf die Ecuador-Bäuerinnen-Begegnungsreise mitzufahren. Auf dem Vorbereitungsseminar für die Reise begegnen wir uns zum ersten Mal und erkennen bald, dass es eine gemeinsame Welt gibt, die wir teilen, auch wenn unsere Erfahrungen, Hintergründe, Ausbildungen und berufliche Tätigkeiten derart verschieden sind.

Es fällt mir immer wieder auf, aus welchen unterschiedlichen Verhältnissen die Menschen kommen, die sofort verstehen, was ein Leben bedeutet, das auf Subsistenz ausgerichtet ist. Die Grafikerin, der Schauspieler, die Sekretärin, der Therapeut, der Handwerker, die Sozialarbeiterin. Offenbar ist es nicht nur unsere Sozialisation, die uns bestimmte Einstellungen vorgibt oder es uns leichter (respektive auch schwerer) macht, diese auch zu leben. Ich kenne Menschen, die in der Stadt aufgewachsen sind und trotzdem sofort verstehen,

worum es dabei geht, andere, die auf einem Bauernhof groß geworden sind und zu jenen gehören, die jetzt die Nase darüber rümpfen. Vielleicht tun sie das aber auch deshalb, weil sie von Kindesbeinen an auf dem elterlichen Hof (unfreiwillig) sehr viel arbeiten mussten und froh darüber sind, diese Zeit und Arbeit endlich hinter sich lassen zu können. Abgesehen von den emotionalen Verstrickungen, die damit vielfach einhergehen, liegt es auch daran, dass viele Eltern, die Bäuerin & Bauer sind, die Liebe zur Landwirtschaft nicht vermitteln können, vor allem weil sie zuviel arbeiten und zuviel Arbeit von ihren Kindern einfordern. Auf der ÖBV-Exkursion 2001 bedauerte Leonhard Aigner, ein Nordtiroler Bergbauer im Zillertal, nicht die Gabe zu besitzen, seine Kinder für die Landwirtschaft begeistern zu können. Er hält Eltern, deren Kinder „mit Leib und Seele, Herz und allem“ bei der Landwirtschaft sind, für besondere Talente, mit dem er leider nicht gesegnet ist<sup>70</sup>.

69. 08-09/2000, S. 12-13, „Die Bergbauern“ heißen seit 2002 „Wege für eine bäuerliche Zukunft“

70. Elisabeth Loibl 2001: Reise zu guten Plätzen in Die Bergbauern 07-08/2001, Nr. 264, S. 4 Wien.



May'scher Bilderbogen Frankfurt am Main; Bildarchiv Weber Kellermann (Marburg), aus: Ingeborg Weber Kellermann: Frauenleben im 19. Jahrhundert, München 1988.

In dieser Pyramide kann man sehen, welche Wertigkeiten den einzelnen Frauenberufen zugesprochen wurden. Die Schneiderin steht hier auf dem höchsten Punkt; die Lehrerin wird mit dem Hausmädchen auf eine niedrige Stufe gestellt.

Joachim, Christines und Leopolds erstgeborener und einziger Sohn, würde gerne Bauer werden. Er liebt die Arbeit in der Landwirtschaft, das sehe ich ihm an. Vor allem hantiert er gerne mit Maschinen und Geräten, wie das Burschen und (junge) Männer vielfach lieben. Er eifert damit auch seinem Vorbild nach, denn sein Vater ist Kfz-Mechaniker. Er hat in diesem Sommer (2001) die landwirtschaftliche Fachschule absolviert und überlegt gerade, als ich da bin, was er weiter machen will. St. Florian, die nächstgelegene HBLA für Landwirtschaft, ist ihm zwar in den Sinn gekommen, aber ein Lehrer dieser Schule hätte ihm davon abgeraten, weil ihr Hof zu klein ist, wie er gemeint hat<sup>71</sup>. Christa Müller<sup>72</sup> wundert sich darüber, dass viele landwirtschaftlichen Schulen nicht erkennen können, wie sie sich durch die Betonung der Lehrinhalte auf die Betriebswirtschaft und eine effiziente Landwirtschaft mit der Zeit selbst wegrationalisieren. Denn wenn immer mehr Höfe ihre Tore schließen, gibt es auch immer weniger Bauernkinder, die ihre Schule besuchen

können. Andererseits hat sich Joachim über das Gegenteil gewundert, als ich ihm erzähle, dass sowohl mein Bruder (HBLA in Wieselburg) als auch ich (Universität für Bodenkultur) eine landwirtschaftliche Ausbildung absolviert haben, obwohl wir von einem sehr kleinen Nebenerwerbsbetrieb stammen. Das habe ihn noch sehr beschäftigt, wie mir Christine später erzählt hat. Auch haben sich Verwandte und Bekannte, die zufällig zu Besuch kamen, darüber gewundert, dass Christines kleinbäuerliche Landwirtschaft das Interesse der Wissenschaft auf sich zieht.

Ich führe dies ganz allgemein auf einen grundlegenden Unterschied in unserer Betrachtungsweise der menschlichen Gesellschaft zurück. Herkömmlich sind wir es gewohnt in Hierarchien zu denken, wenn wir nicht wieder zum vernetzten Denken in Zusammenhängen und Symbolen zurückkehren, wie wir vor unserer Schulbildung dazu in der Lage waren.

71. Als ich während meines Vortrages auf der Biolandbautagung im Februar 2003 in Wien darüber berichte, spricht mich eine Lehrerin dieser Schule darauf an, weil nicht alle Lehrerinnen und Lehrer derselben HBLA dieselbe Meinung vertreten, und auch Kinder von kleinbäuerlichen Betrieben dort die landwirtschaftliche Ausbildung absolvieren.

72. Christa Müller 1998: Von der lokalen Ökonomie zum globalisierten Dorf – Bäuerliche Überlebensstrategien zwischen Weltmarktintegration und Regionalisierung, Campusverlag Frankfurt/New York, S.



Wie sehr die hierarchische Betrachtungsweise unsere Art zu denken und zu interpretieren durchdrungen hat, möchte ich vorerst anhand eines Bildes aus dem 19. Jahrhundert verdeutlichen. An der Spitze der Darstellung steht die Schneiderin, stellvertretend für die Bürgersfrau. Standesgemäße Berufe für Frauen beschränkten sich zu jener Zeit auf den der Gouvernante, Lehrerin oder Gesellschafterin; wenn genügend Musikalität vorhanden war, konnten solche Frauen den Kindern aus bürgerlichen Schichten auch noch das Klavierspielen beibringen. „Das Walten in Zimmer und Küche trägt einen wesentlichen Teil zum Wohle der Familie bei. Die weibliche Jugend geht aber häufig dem Verdienste nach und vernachlässigt darüber die Vorbereitung für ihre Hauptlebensaufgabe“<sup>73</sup>, so oder ähnlich der Tenor über die Frauenarbeit, das heißt genauer über die weibliche Erwerbsarbeit. Für Frauen aus dem Proletariat, Kleinbürger- und Bauertum stellte sich die Lebensrealität natürlich anders dar<sup>74</sup>.

Das Hausmädchen, im Grunde jene Frau im Haus, die die Hausarbeit erledigt, steht interessanterweise über der Weberin (Handwerkerin), der Bäuerin, der Amme, die das Kind großzieht und der Nonne. Und sie steht auf der gleichen Stufe mit der Lehrerin.

Aufgefallen ist mir das Bild unter anderem auch deshalb, weil Christine eine gelernte Schneiderin und eine ausgebildete Krankenschwester ist. Das Handwerk der Schneiderin hat sie erlernt, weil sie in ihrer Jugend nicht länger die abgetragenen Kleider ihrer beiden älteren Schwestern tragen wollte. Sie war also schon damals sehr praktisch veranlagt gewesen. Ihre Handfertigkeiten verwendet sie heute noch beispielsweise dafür, um ihren Kinder Faschingsverkleidungen oder aus Stoffresten eine Patchworkdecke zu nähen. Später wollte sie Krankenschwester werden, weil das ein Beruf war, der ihr gefallen hat. Und der ihren Fähigkeiten auch entspricht, wie ich feststellen konnte. Sie weiß sehr viel über die heilenden Wirkungen von homöopathischen Mitteln, Kräutern und darüber, dass der Mensch nicht vom Brot alleine lebt und auch nicht

von der Medizin, wie die Schulmedizin und die Pharmaindustrie uns gerne glauben machen will. Vor allem hat sie durch ihre langjährige Berufstätigkeit als Krankenschwester erkannt, dass es einen Zusammenhang gibt zwischen Krankheiten und einer ungesunden Ernährung. Es ist nicht mehr unbekannt, dass Hauptverursacher der Zivilisationskrankheiten, allen voran Übergewicht mit all seinen Begleiterscheinungen, Krebs, Herzinfarkt, grauer Star und auch der Alzheimer Krankheit und der parkinsonschen Schüttellähmung die, industriell verarbeiteten Nahrungsmittel sind<sup>75</sup>.

Diese Erkenntnis war einer der Beweggründe gewesen, (wieder) Bäuerin zu werden, als ihre Eltern ihr Ende der 80er Jahre als dritte von fünf Töchtern angeboten haben, den Hof der Familie weiter zu bewirtschaften. Dieser liegt auf einer Seehöhe von 750 Metern, hat insgesamt 13,8 ha Grund, davon sind 2,8ha Acker, 5,33ha Grünland und 5,67ha Wald.

Der Hof mit dem Hofnamen Petern-Karl liegt in Unterwaldschlag, das in den 70er Jahren zu Oberneukirchen eingemeindet worden ist. Die Bezeichnung für das Dorf Waldschlag kommt daher, weil Streifen aus dem *Wald herausgeschlagen* wurden<sup>76</sup>. Nach mündlichen Überlieferungen wird angenommen, dass diese Siedlung um 1640 entstanden ist. Die Rodungen wurden von den ersten Besitzungen aus, westwärts vorgenommen. Auf den urbar gemachten Böden siedelten sich Bauernfamilien an. Jede Familie bekam ein Stück des Streifens und auch Wald. Begrenzt wurden die Grundstücke im Süden und im Norden durch Bäche, im Westen und Osten wurden sie durch Steine gekennzeichnet. Joachim hat in seiner Hausarbeit auch noch einen Plan beigelegt, der mir leider nicht mehr zur Verfügung steht. Das Bild ist geblieben: Die Besitzungen sind ausgedehnte Längsstreifen, arrondierter Grund- und Boden. Ein Umstand, der einem anderen Bauern, den ich in meine Untersuchung aufgenommen habe, ebenfalls sehr gefallen würde. Er leidet umge-

73. Badische Fortbildungsschule 12 (1898)... zitiert nach Ingeborg Weber-Kellermann 1988: Frauenleben im 19. Jahrhundert, München. S. 202

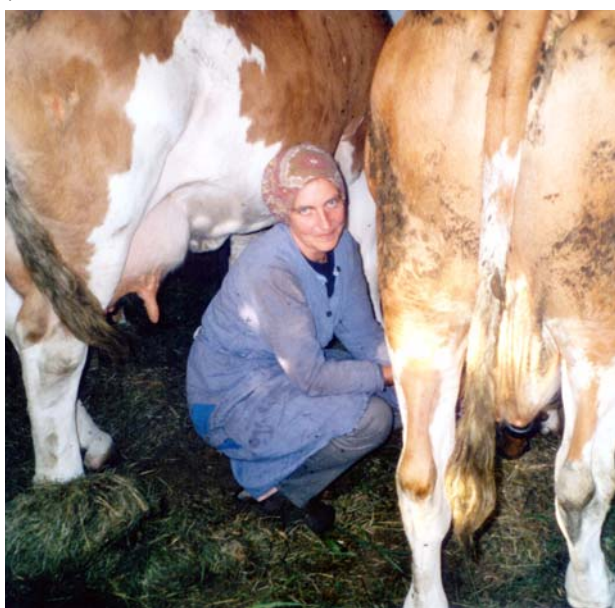
74. <http://www4.schlossmuseum.de/smjever/objekt/objekt27.html>

75. Annelies Furthmayr-Schuh 1993: Postmoderne Ernährung – Food Design statt Esskultur. Die Moderne Nahrungsmittelproduktion und ihre verhängnisvollen Folgen. Stuttgart. Georg Thieme Verlag, S. 114

76. Joachim Gattringer 2001: Haus + Hofchronik, Seminararbeit

kehrt sehr darunter, dass seine Grundstücke sehr weit verstreut liegen.

Im alten Anbindestall (der aus Kostengründen nicht erneuert wird) werden 7 Milchkühe und bis zu 4 Kälber gehalten, das Milchkontingent umfasst 17.000 kg. Regelmäßig werden daneben auch 2 Schweine gemästet, die sehr unruhig werden, wenn Christine zu melken beginnt, weil sie dann immer frische Milch bekommen. 12 Hühner versorgen die Familie mit Eiern und wenn es Junghühner gibt auch mit frischem Hendlfleisch. Außerdem gibt es im Teich Fische und Joachim hält auch Bienen, weil er sich für die Imkerei interessiert. Katzen, vor allem die Katzenjungen und Hasen werden liebevoll von den beiden Töchtern Katharina und Barbara umsorgt. Später kommt auch noch ein Meerschweinchen dazu



Christine Gattringer beim Melken

Seit 2001 ist der Betrieb ein Umstellungsbetrieb, auch wenn er vom Boden her bereits seit der Übernahme biologisch bewirtschaftet wird. Handicap für die offizielle Anerkennung als Biobetrieb war der bereits erwähnte Anbindestall. Durch die Kleintiererzeugerregelung und den regelmäßigen Auslauf wird nun aber die Anerkennung zugesprochen.

### Der Bauer und Mechaniker

Im Stall und auch bei anderen Arbeiten hilft neben dem Sohn Joachim, wenn er am Wochenende oder während der Ferien zu Hause ist, auch der Mann, Leopold

Gattringer, der jeden Tag unter der Woche nach Linz pendelt. Ich frage ihn, wie es ihm mit der Landwirtschaft geht. Es ist bekannt, dass viele unter der Doppelbelastung leiden, wie ich das von klein auf bei meinem eigenen Vater miterlebt habe, der ebenfalls ein Nebenerwerbsbauer war mit einem Pendlerjob in Wien oder sonst wo in Österreich.

Leopold meint, er liebt und er hasst die Landwirtschaft. Manches Mal kann er sich ein Leben ohne die Arbeiten nicht vorstellen, aber dann wird es ihm auch immer wieder zuviel. In solchen Stimmungslagen ist er davon überzeugt, es wäre für sie besser, sie „lassen es bleiben“ (geben die Landwirtschaft auf). Vor allem, wenn es um Investitionen geht, wird er immer weniger bereit, sein verdientes Geld in landwirtschaftliche Geräte und Gebäude zu investieren.

Aber auch die täglichen Ausgaben sind vielfach ohne die Einkommensquelle durch seine Erwerbsarbeit als KFZ-Mechaniker in einer Industriehydraulikfirma in Linz nicht finanzierbar.

Der Umstand, dass ein Hof eine Familie nicht mehr ernähren kann, begegnet mir später noch einmal in der Familie Rita & Engelbert Frener in St. Leonhard bei Brixen, Sdtirol. Auch dort hat sich der Mann schließlich dazu entschlossen, besser gesagt entschließen müssen, einen außerbetrieblichen Beruf als Ofensetzer auszuüben, obwohl er lieber noch immer gerne nur als Bauer arbeiten würde.

„Die Anschaffungen für die Kinder, das trägt der Hof nicht.“

Ich höre Christines Unzufriedenheit über diesen Sachverhalt, der heutzutage aus agrarpolitischer Sicht mehr oder weniger zu akzeptieren ist.

### Christines politisches Engagement

Daraus entfacht sich zwischen uns beiden immer wieder eine anregende Diskussion, durch die sie mir mit der Zeit vermittelt, wie sehr die niedrigen Preise für Lebensmittel an der Misere in der Landwirtschaft und der Bäuerlichkeit im Allgemeinen verantwortlich gemacht werden müssen.

Nicht, dass mir dieser Umstand nicht bereits bekannt gewesen wäre. Aber es wurde in meinem beruflichen Umfeld hauptsächlich die Gerechtigkeit, besser gesagt die Ungerechtigkeit der Förderungen in der Landwirtschaft diskutiert. Höhere Preise für landwirtschaftli-

che Produkte sind schon lange kein politisches Thema mehr, zumindest nicht in Fachkreisen. Es ist auch jeder Mensch, auch die ExpertInnen der Agrarpolitik, unmittelbar davon betroffen als Konsument und Konsumentin, weshalb dieses Thema als heißes Eisen erst gar nicht angefasst wird. Oder welche Gründe es dafür auch immer geben mag.

Eines Tages, es war im November 1998<sup>77</sup>, war ich bei der AbL zu einem Referat eingeladen. Dort war auch Heino von Mayer zugegen, der bewegt darüber berichtet hat, dass sein letzter Vortrag bei der AbL, das war vor der Einführung der Direktzahlungen gewesen, erste GAP-Reform 1992, in einer hitzigen Debatte geendet habe, weil die Bäuerinnen & Bauern von der AbL gerechte Preise für ihre Produkte forderten, er ihnen aber das Direktzahlungsmodell näher bringen wollte, weil er sicher war, es würde politisch durchgesetzt werden. Er hatte recht gehabt. Mittlerweile, auch nach der Veröffentlichung der Arbeit meines Kollegen Gerhard Hovorka<sup>78</sup> über die Ungerechtigkeit der Verteilung der Direktzahlungen in der Landwirtschaft 1996 und wiederholten Arbeiten und Diskussionen darüber, wie die Agrarpolitik gerechter gehandhabt werden könnte, ist es vonseiten der ÖBV-Bäuerinnen und –Bauern wieder keine Frage mehr, als dass die Agrarförderungen den so genannten Strukturwandel nur weiterhin vorantreiben und die bäuerliche Landwirtschaft nur durch gerechte, entsprechende Preise aufrecht erhalten werden kann.

Die Diskussion über höhere Preise für Lebensmittel wird jedoch von vielen Seiten niedergeschmettert mit Argumenten wie: Das können sich Familien mit Durchschnittseinkommen nicht leisten, oder: Das ist politisch nicht vertretbar, oder: Das ist eine Diskussion über Lebensstil! Will heißen, wir können den Menschen nicht vorschreiben, was ihnen wie viel wert sein darf.

Christine meint hingegen, dass eine Bäuerin und erfahrene Krankenschwester das sehr wohl kann. Denn politisch sind die hohen öffentlichen Gelder für die Förderungen in der Landwirtschaft wie auch für die

Gesundheitskosten nicht vertretbar. Und menschlich kann sie jenen, die sich vorwiegend von billigen, industriell verarbeiteten Nahrungsmitteln ernähren, vorhersagen, dass sie früher oder später die gesundheitlichen Konsequenzen dafür tragen werden müssen.

Die hohen Förderungen für die Landwirtschaft sind ihr insgesamt ein Dorn im Auge, weil sie erkannt hat, dass man dadurch die Kleinbauern zwingen will, dass sie aufhören. Und dabei ruinieren die noch soviel – gemeint ist die Umweltzerstörung durch die intensive Landbewirtschaftung. Sie beklagt immer wieder den Rückgang der Singvögel durch den hohen Spritzmitteleinsatz, der im Mühlviertel bereits augenfällig ist. Unangenehme Nebenerscheinung davon: Der Junikäfer, früher ein kaum auffälliges Insekt, nimmt dadurch überhand und richtet verheerende Schäden an. Sie erzählt mir von Leuten in ihrem Umfeld, die 2001 einen 100%-Ausfall in ihrem Hausgarten durch diesen Schädling hinnehmen mussten. Auch auf ihrem Grundstück befindet sich ein kleiner Busch, dessen Blätter Junikäfer vollkommen durchlöchert haben.

Ihre Betroffenheit über die allgemeinen Umweltbelastungen hat dazu geführt, dass sie in ihrer unmittelbaren Umgebung politisch aktiv geworden ist. Als ich zugegen war, engagierte sie sich gerade gegen die Anlage eines Golfplatzes, der auf einer Sauerwiese eingerichtet werden sollte, was für sie noch mehr Kunstdünger und noch mehr Pflanzenschutzmittel und noch mehr tote Singvögel bedeutet. Auch gegen das Atomkraftwerk Temelin, eine unmittelbare Bedrohung für das Mühl- und das Waldviertel, war sie aktiv, hat Demonstrationen mitorganisiert und mitgemacht. Enttäuscht ist sie immer wieder über das allgemeine Desinteresse, das zu den politischen und Umweltthemen, die sie sehr bewegen, vielerorts herrscht. Auch in ihrer eigenen Familie findet sie oft nicht die nötige Unterstützung.

Sie erzählt mir über den geplanten Golfplatz, als ihr Vater zugegen ist. Er kommt immer wieder in die Küche oder in die Stube zum Plaudern, oder um mit dem Enkel etwas zu spielen. Er hat in einer Lokalzei-

77. Jahresversammlung der ABL (Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft e.V. deutsche Schwesternorganisation der BV) in Altenkirchen/Westerwald vom 27.-29. November 1998, in dessen Rahmen ein Diskussionsforum zum Thema Erfahrungen aus Regionalprojekten, zu dem ich eingeladen worden bin, veranstaltet worden ist.

78. Gerhard Hovorka 1996: Das Direktzahlungssystem in Österreich nach dem EU-Beitritt, Forschungsbericht Nr. 37 der Bundesanstalt für Bergbauernfragen. Wien.



tung gelesen, wie sinnvoll der Golfplatz ist, da er den Fremdenverkehr in die Region und dadurch Einnahmen bringen wird. Als ihm Christine erklärt, das sei in ihren Augen nicht der Fall, da der Ort, in dem sie leben, zu weit abgelegen liegt und außerdem die ökologischen Konsequenzen in ihren Augen zu beträchtlich sind, warnt er sie, dies nicht in der Öffentlichkeit zu sagen, denn die lachen dich dafür aus. Christine entgegnet lachend, sie sei schon oft ausgelacht worden, das mache ihr in der Zwischenzeit nicht mehr soviel aus.

Eine Meinung zu äußern, die im gesellschaftlichen Umfeld nicht angebracht zu sein scheint und auf Widerstände oder Ablehnung stößt, weil die meisten der Berichterstattung der Medien Glauben schenken, hat sie vor allem durch ihre Mitgliedschaft bei der ÖBV gelernt. Vor allem der Frauenarbeitskreis hat zu diesem Thema Seminare organisiert: Meinen eigenen Standpunkt vertreten, Rhetorikseminare. Auch das Bäuerinnenkabarett<sup>79</sup>, bei dem Christine mit dabei ist, hat dazu etwas beigetragen. Durch die Aufführungen sind die Bäuerinnen gezwungen, öffentlich zu sprechen, ein Umstand, der es einigen erleichtert hat, sich in öffentlichen Veranstaltungen zu Wort zu melden.

Sie ist auch im Vorstand der ÖBV. Die österreichische Bergbauern und Bergbäuerinnen Vereinigung hat – damals noch gemeinsam mit dem Bergland-Aktionsfonds – bereits im Jahr 1987<sup>80</sup> eine Broschüre zu einem Thema herausgebracht, das Christine heute noch sehr beschäftigt.

### Das Ansehen der Bäuerin

Christine wird immer wieder gefragt, warum sie denn als ausgebildete Krankenschwester nicht einer Erwerbsarbeit nachgeht. Die Kinder sind aus dem größten raus, wie es heißt, die jüngste, Barbara, ist zu der Zeit, als ich dort war, zehn, die zweitgeborene, Katharina, elfeinhalb und Joachim bereits fünfzehn und geht ihr während meines Besuches Ende Juli bei der Heuernte tüchtig zur Hand. Warum tut sie sich denn

das an? wird sie immer wieder gefragt. Als Krankenschwester hätte sie ein höheres Einkommen und viel weniger Arbeit. Vermeintlich, würde ich meinen und das sagt auch sie.

*Wenn ich arbeiten gehen würd, hätt ich sicher mehr Stress, vor allem, wenn ich daran denk, dass ich mir dann meine Lebensmittel von verschiedenen Bäuerinnen holen müsst. Ein sehr zeitaufwendiges Unterfangen. Aber ganz abgesehen davon.*

Dieselbe Frage, wie sie ihr die Menschen in ihrem unmittelbaren Umfeld immer wieder stellen, hörte sie auch auf Spanisch während wir auf unserer gemeinsamen Ecuador-Begegnungsreise<sup>81</sup> in Esmeraldas<sup>82</sup> unterwegs waren. Wieso sie als Krankenschwester denn Bäuerin sein würde? wunderten sich einige der Anwesenden im Publikum. Zuerst meinte jemand, vielleicht seien die Lebensmittel bei uns zu teuer. Als sie dem Publikum von Esmeraldas erklärte, sie würde die konventionell produzierten Nahrungsmittel im Supermarkt nicht kaufen wollen, weil sie in ihren Augen langfristig gesehen gesundheitsschädlich sind, und sie sich und ihrer Familie lieber gesunde Nahrungsmittel auf den Tisch stellen will, wird sie von einer Gruppe Afro-Ecuadorianerinnen beklatscht. Auch dort gibt es Frauen, die unsere Welt teilen und die sich nicht von dem Gerede beeindrucken lassen, dass der Fortschritt die bäuerliche Landwirtschaft früher oder später hinter sich lassen wird.

Christine hat 1978 bis 1982 in Ecuador gearbeitet. Sie hat die Begegnungsreise auch zum Anlass genommen, noch einmal in das Land zurückzukehren, das vielleicht ihre zweite Heimat geworden wäre, wenn das Schicksal es nicht anders bestimmt hätte. Sie liebt dieses Land noch immer sehr. Erzählt sie mir doch während der Reise, dass wenn sie keine Familie hätte, sondern allein stehend wäre, würde sie nicht lange überlegen und einfach da bleiben. Sie hätte sich von Anfang an dort wie zu Hause gefühlt. Und es sei auch sehr wichtig, dass sie weit dauni (weit weg) gegangen sei, damit sie wieder zu ihren Wurzeln zurückkehren

79. Miststücke mit dem Stück: Außer Kontrolle

80. Maria Arnreiter, Gertrud Breyer, Christina Nöbauer, Ingrid Queteschiner 1987: Das Ansehen der Bäuerin, herausgegeben vom Bergland-Aktionsfonds und der österreichischen Bergbauernvereinigung. Wien

81. Brigitte Ornauer, Christine Gattringer, Elfie Haindl, Gertrude Eigelsreiter-Jashari, Elisabeth Loibl, Monika Mlinar (Red.) 2001: Auf zu neuen Horizonten. Begegnungsreise mit Bäuerinnen in Ecuador. Herbst 2000. Wien.

82. Nordstlicher Teil von Ecuador an der pazifischen Küste

habe können. Ihr Beruf als Krankenschwester und der Aufenthalt in Ecuador seien für sie ausschlaggebend gewesen, den Hof ihrer Eltern zu übernehmen und Bäuerin zu werden. Und auch zu wissen, wie wichtig dieser Beruf heutzutage noch immer ist, denn er versorgt uns mit dem, was wir täglich unserem Leib zuführen, unserem Essen.

Aber diesen Zusammenhang scheinen die meisten nicht mehr zu kennen. Hat dies neben unserer Verbildung (nicht zuletzt durch die Werbung) auch mit unserem hierarchischen und linearen Denken zutun? Wenn es einen Fortschritt gibt, muss es auf der anderen Seite etwas Rückständiges geben. Das, was so ist, wie es schon immer war. Wie Veronika Bennholdt-Thomsen<sup>83</sup> eine Tatsache benennt, die zwar alltäglich ist, scheint jedoch in Vergessenheit geraten zu sein, nämlich, dass die Welt endlich ist, das Leben aus den Frauen kommt und die Nahrung aus dem Land.

Christine beklagt immer wieder ihr geringes Ansehen als Bäuerin. Daher kommt auch die Frage, warum sie nicht als Krankenschwester arbeitet. Wäre der Beruf einer Bäuerin ebenso angesehen wie der einer Krankenschwester, Lehrerin oder gar Politikerin oder Topmanagerin in einem großen Unternehmen, gäbe es keinen Rechtfertigungsbedarf.

Beklagt sich Christine über das mangelnde Ansehen der Landwirtschaft im Allgemeinen und der Bäuerinnen im Besonderen, ist sie selbst stolz auf ihre Produkte. So stolz, dass sie nicht willens ist, sie zu den niedrigen Preisen, die sie dafür vom Handel oder auch auf einem Bauernmarkt bekommen würde, herzugeben. Ihre Überschüsse verschenkt sie daher lieber an die Verwandtschaft und an FreundInnen nach dem alten Prinzip der Gegenseitigkeit.

Ist es einerseits bitter, von einem Hof heutzutage nicht mehr leben zu können, so wie dies bis zu ihren Eltern noch der Fall gewesen ist, so wundert sich Christine Gattringer sehr darüber, warum den Menschen die Lebensmittel sowenig wert sind und warum sie nicht darauf achten, was sie ihrem Leib zuführen. Denn der Grund für die geringe Wirtschaftlichkeit ihres Betriebes liegt in den niedrigen Preisen für agrarische Produkte. Da sie jedoch den Wert eines gesunden Nah-

rungsmittels kennt, fragt sie sich, warum die Menschen nicht bereit sind, dafür mehr auszugeben. Sie hat als Krankenschwester oft physisches Leid gesehen, das eindeutig auf eine schlechte Ernährung zurückzuführen ist. Warum sind sie bereit, für einen Urlaub, ein teures Auto und sonstigen Luxus sehr viel Geld auszugeben, aber beim Essen achten sie auf jeden Schilling? hat sie mich gefragt. Ich konnte ihr freilich keine Antwort geben.

Mir fällt dazu ein Gespräch mit einer Regionalmanagerin ein, deren Name mir entfallen ist. Sie war im Bereich regionale Biovermarktung tätig. Sie kam ebenfalls zu dem Schluss, dass viele, die bereits schwer krank sind, meinen, wenn sie sich von biologischen Produkten ernähren, würden sie wieder gesund werden. Aber dann ist es meist schon zu spät.

Als ich im Herbst noch einmal komme, bietet sie mir eine Birne an. Ich frage sie, ob sie aus ihrem Garten sind. Sie schmeckt sehr gut. „Ja, die sind von uns,“ erwidert sie und strahlt mich an: „Jetzt sind wir wieder so reich. Äpfel, Birnen, Most, Erdäpfel, Karotten, Kraut und alles, und jetzt auch wieder Fleisch.“ Die Aufzählung hört sich stolz an. Das letzte Obst war geerntet und zusätzlich wurden die Schweine geschlachtet, weil das Fleisch ausgegangen war. Sie mästet zwei Schweine, eines für sich und ihre Familie, die zweite teilen sich ihre Eltern und Geschwister.

Was mich dabei am meisten gewundert hat, war, dass ich von der Schlachtung fast nichts mitbekommen habe.

In meiner Familie war „Sautanz“ immer ein sehr aufwendiges Unterfangen. Das Schwein wurde den ganzen Tag über zerlegt, die verschiedenen Stücke in Säckchen abgepackt und beschriftet, Blut gerührt für die „Blunz'n“ (Blutwurst), Därme gereinigt und Fleisch durch den Fleischwolf getrieben für die Würste, der Speck und das Geselchte für die Räucherung gerichtet, Schmalz ausgelassen und die köstlichen frischen Gammeln genascht, Surfleisch eingelegt, Leberwurstbrat zubereitet und so weiter und so fort. Zu Mittag gab es frische Leber und am Abend frische Schnitzel.

Auch Christine erzählt mir, dass in ihrer Gegend früher der Tag der Hausschlachtung ebenfalls ein Fest war<sup>84</sup>.

83. Veronika Bennholdt-Thomsen 1997: Die Zukunft der Arbeit und die Zukunft der Subsistenz. Das Papier zum Referat, herausgegeben von der Bundesanstalt für Bergbauernfragen Wien, S. 13.

Denn als es noch keine Tiefkühlmöglichkeit gab, wurde das Frischfleisch (abgesehen von den Surschnitzeln, die in Form von einer Salzbrühe haltbar gemacht worden sind) sofort verzehrt. Als Mädchen wurde ihr damals immer aufgetragen, die Portionen Frischfleisch den Verwandten und der Nachbarschaft ins Haus zu bringen.

Getötet werden die Tiere von einem gelernten Fleischer, der auch alle groben Zerlegarbeiten erledigt. Die Schweine werden der Reihe nach in den Hof geführt und betäubt, ehe sie etwas davon mitbekommen. Der Fleischer ist ebenfalls davon überzeugt, dass es für das Tier und für das Fleisch besser ist, auf diese Art und Weise zu töten. „Er würde beim Zerteilen am Fleisch schon merken, ob das Tier in Panik gestorben ist oder nicht.“ Einmal ist ihm ein Schwein ausgekommen. Er hat nach dem Abhängen beim Zerlegen der Fleischstücke die Verkrampfung in den Muskelfasern noch immer deutlich spüren können. Denn „das Fleisch ist noch am darauf folgenden Tag ganz hart gewesen“.

Auch Christine ist diese Art der Tötung sehr wichtig. Einmal wurde sie eingeladen, auf einem Bäuerinnenmarkt Speck zu verkaufen. Als sie erfahren hat, es würde bedeuten, dass sie ihr Schwein in einen Schlachthof bringen und dort schlachten und verarbeiten lassen muss, weil ihre Gegebenheiten nicht der Fleischhygieneverordnung entsprechen, hat sie jedoch dankend abgelehnt.

Nicht nur die Schlachtung, die meisten Arbeiten erledigt Christine Gattringer für mich wie im nebenbei. Sie bereitet Jogurt und Topfen zu, während ich noch frühstücke, sie kocht, während ich meine Fragen an sie richte oder wir miteinander diskutieren, sie erntet etwas in ihrem Hausgarten, während ich fotografiere, sie geht in den Stall, während ich mit ihren Kindern ein Spiel spiele oder mich mit ihren Eltern unterhalte. Nach einer Stunde kommt sie wieder und hat das Tagwerk erledigt. Es sei denn, es muss noch ein Abendessen gerichtet werden. Und nicht zu vergessen: Wir beide führen oft noch sehr lange, sehr interessante und auch sehr vertrauliche Gespräche.

## Das Leben aus dem Chaos

*„Das Leben ist kein Unternehmen, das wir managen müssen. Es ist ein Mysterium, das wir leben sollen.“<sup>85</sup>*

Christine ist vom Chaos fasziniert. Auch wenn sie sich gleichzeitig immer wieder fragt, warum sie sich das antut. So beispielsweise, wenn sie mit der Bäuerinnen-Kabarettgruppe Miststücke unterwegs ist und Auftritte hat. Wir arbeiten immer aus dem Chaos heraus. Beate Leyrer, die künstlerische Begleiterin, ist fasziniert von der Fähigkeit der Bäuerinnen, das Chaos zu einem geordneten Spiel zusammen zu führen.

*„Mir kommt das vor, als müsst ich durch einen breiten reißenden Fluss schwimmen. Bevor ich mich in die Fluten stürze, frag ich mich immer wieder, warum tu ich mir das an? Aber dann schwimm ich einfach und steig am gegenüberliegenden Ufer wieder heraus und bin so froh und so stolz auf mich, dass ich es wieder geschafft hab.“*

Sie ist eine sehr unkonventionelle Bäuerin, nicht nur, weil sie ihren Hof biologisch bewirtschaftet. Während der Sommerferien 2002 erzählt sie mir, dass sich die Nachbarn und ihre Eltern darüber mokiert hätten, weil sie mit ihren beiden Töchtern Katharina und Barbara einen Stadtbummel in Linz gemacht hat.

*„Neulich machten wir drei einen Stadtbummel. Einfach durch die Stadt gehen, zu schauen was ‚in‘ ist. Ein Kinobesuch dort, ein Eis da. Ich will einfach den Mädchen zeigen, dass man auch als Bäuerin nicht immer arbeiten muss. Aber so etwas macht eine richtige Bäuerin doch nicht! Die hat doch zu so etwas keine Zeit. So etwas ist doch nichts für mich, das ist doch nur für Stadtfrauen, die viel Zeit haben. Und fast glaub ich auch das ganze, weil wir gerade einen Umlauf für die Kühe machen und wir da wirklich viel Arbeit haben. Nebenbei gibt`s immer Beeren zum Einkochen oder Gemüse zum Einlegen oder eine Heuernte. Wenn man täglich 14 Stunden arbeiten täte, Arbeit dafür würde es immer geben.“*

Die Zeit ist ein Faktor, der ihr oft zu schaffen macht. Vor allem der Umstand, nicht frei über sie verfügen zu können. Ihre Familie würde es am liebsten sehen, sie wäre immer zu Hause, immer für sie verfügbar.

*„Das angenehmste für alle Familienmitglieder ist doch, wenn ich immer zu Hause bin. Essen, Jause, frische Socken, das Haus so halbwegs in Ordnung,*

84. abgesehen von Kriegszeiten, denn da konnte nur schwarz (illegal) geschlachtet werden

85. Ma Deva Padma 1995: Osho Zen Tarot, Urania Verlags-AG Neuhausen, Schweiz, S. 94

Hilfe bei verschiedenen Hausübungen, immer und jederzeit zur Verfügung.“

Vor allem ist es nicht angenehm, sich dafür rechtfertigen zu müssen, wenn sie ein oder zwei Tage nicht zu Hause ist, weil sie an einem Seminar oder am Frauenarbeitskreis oder an einer Bäuerinnen-Schreibwerkstätte teilnimmt. Denn sie weiß aus Erfahrung, dass wenn sie anfängt, sich zu rechtfertigen, dann führen die Diskussionen über kurz oder lang nicht wirklich an ein Ziel, sondern lassen lediglich beide Seiten unzufrieden zurück.

Wie auch Barbara Günther<sup>86</sup>, Biobäuerin im Mostviertel, beschreibt, ist es meist nicht der Ehemann, der die Bäuerin nicht weglassen würde, sondern es sind die Kinder, vor allem die Tränen der Kinder oder wenn die Mutter die Trauer des Kindes spürt, die durch ihre Abwesenheit verursacht wird.

Natürlich hängt das auch damit zusammen, dass die Kinder in unserem Kulturkreis und durch die Gestaltung des Erwerbsarbeitslebens mehr oder weniger ausschließlich Frauensache sind. Wären die Väter für Kinder eben so vertraute Bezugspersonen, bliebe den Frauen mehr Freiraum.

Durch meine Gespräche mit Christine Gattringer wurde mir jedoch ein anderer, sehr wesentlicher Zusammenhang bewusst: Jener zwischen der verschwindenden Esskultur einhergehend mit der verloren gegangenen Beziehung zu Nahrungsmitteln und der verheerenden Situation in der Landwirtschaft. Der daraus resultierende Esskulturworkshop in der Schule am Berg wird unter Gesprächen mit Frauen über die (verloren gegangene) Bedeutung des Kochens und Essens in unserer Kultur beschrieben.

---

86. Barbara Günther 1997: Nur eine leise Stimme, in: Arbeitskreis Bäuerinnen der österreichischen Bergbauernvereinigung (Hg) 1997: Bäuerinnen ÖBV-Frauenarbeit. Acht Jahre regionale, basisorientierte Bildungsarbeit mit Bäuerinnen 1989-1996, S. 28-29



## „Wir lernen viel zu viel mit dem Kopf und viel zu wenig mit der Hand“

Schule am Berg - Roswitha und Andreas Huber, Pirchnerhof



Roswitha Huber beim Brotteigkneten

Ein Jahr bevor ich wieder in die „Schule am Berg“ auf der Kalchkendl-Alm komme, war ich das erste Mal dort. Im September 2000 hatte Roswitha Huber mich eingeladen, auf ihrem ersten Bäuerinnen-Symposium zu referieren. Und bereits damals ist mir dasselbe aufgefallen, nur dass ich es dieses Mal gründlicher erforscht habe: Wenn wir uns Wissen aneignen wollen, sind Vorträge eigentlich am wenigsten dafür geeignet, noch dazu über eine Materie, die äußerst undurchsichtig ist und im Grunde nur von Bürokraten verstanden wird. Den ersten Teil des Referates widmete ich auf ihrem Wunsch hin der GAP. Im zweiten wollte ich über etwas reden, das mir mehr am Herzen liegt, und da hat es nicht lange gedauert, dass sich die Bäuerinnen eingemischt haben, mitdiskutiert haben und nicht länger in der passiven Rolle der (gelangweilten) Zuhörerin verharren wollten.

Was meiner Meinung nach fehlt in den meisten Bildungsveranstaltungen, wie auch im herkömmlichen Bildungssystem insgesamt, ist die Tatsache, dass die meisten Inhalte lediglich auf einer abstrakten Ebene, oder wie ich es nenne, lediglich im Kopf, abgehandelt

werden. Und es fehlt ihnen der konkrete Bezug zum täglichen Leben. Daher meine ich auch, dass nur Bürokraten die Vorgaben der GAP nachvollziehen können, weil sie es sind, die die Vorgaben der Verordnungen auf der konkreten Ebene umsetzen, das Gesetz administrieren.

Viele Menschen leiden lange Zeit wenn nicht überhaupt ihr ganzes Leben darunter, weil sie in der Schule ständig für dumm gehalten worden sind. Meine Überzeugung ist die, dass viele mit den Anforderungen, wie sie in der Schule gestellt werden, nicht zurechtkommen. Es werden auch an alle Kinder dieselben Anforderungen gestellt, ohne Rücksicht auf ihre individuellen Begabungen. Der Schriftsteller und Nobelpreisträger Heinrich Böll schaffte 1937, nachdem er einmal sitzen geblieben war, den Schulabschluss mit "genügend" in Religion und Deutsch<sup>87</sup>, den beiden Fächern, die ihm, dem überzeugten Katholiken, sein ganzes Leben lang wichtig bleiben sollten.

Wenn die eigene Klugheit und nicht besondere Kenntnisse oder Fertigkeiten zu einer guten Lösung geführt haben, meinte meine Großmutter immer: „Dumm

87. <http://www.whv.shuttle.de/whv/kaethekollwitz/deutsch/maja.htm>



kann man sein, wie man will, man muss sich im Leben nur zu helfen wissen.“

Ganz abgesehen davon, dass die Herzensbildung in unseren herkömmlichen Schulen auf der Strecke bleibt. Wir müssen Gebote auswendig lernen, erfahren jedoch nicht jenen liebevollen Umgang, auch nicht die vorbildliche Haltung, die diese Gebote ad absurdum führen würde.

### Die Familie Huber

Roswitha und Andreas Huber haben vier Kinder im Alter zwischen zweiundzwanzig und vierzehn sowie eine kleine Hannah mit drei Jahren. Die älteste, ebenfalls genannt Roswitha, erwartet ihr erstes Kind, das sie am 9. November 2001 zur Welt bringt.

Den Haushalt und die Versorgung der Gäste der Pension mit dem Frühstück übernimmt während der Tage, in denen ich zugegen bin (und wahrscheinlich auch sonst) die junge Roswitha, gemeinsam mit der zweitjüngsten Tochter Klara, damals immer genannt „Rotschopf“ aufgrund ihrer grell rot gefärbten Haare, sowie einer Aushilfskraft, eine HTL-Schülerin, die „sich nur ein bisschen Geld in den Ferien dazuverdienen will“. Roswitha, die Mutter, ist die meiste Zeit unterwegs. Sie bezeichnet sich auch selbst als „Pendlerin zwischen Familie, Schule und Bauernhof“. Ich begleite sie auf ihren Brotback-Kursen, die eigentlich ein Schulprojekt sind, die sie im Sommer nicht für Schulkinder, sondern für TouristInnen, vor allem für deren Kinder gibt.

Andreas Huber wirkt auf mich eher wie ein Handwerker, denn ein Bauer. Oder waren Bauern nicht schon seit jeher auch handwerklich tätig? Die Arbeit mit Holz scheint ihm sehr zu liegen. Schon bei meinem ersten Besuch auf der Schule am Berg auf der Kalchkendlalm erfahre ich, dass das alte Bauernhaus von ihm wieder hergerichtet worden ist. Er hat eine Holzdecke in der Art gezimmert, wie es früher üblich war. Ein schöner großer runder Tisch mit Stühlen, die geschnitzte Lehnen haben, ist ebenfalls sein Werk. Ein Meisterwerk.

Der Bauernhof ist ein Biobetrieb (Ernte für das Leben) mit 30 Stück Jungvieh, 14 ha zweischnittigen und 7 ha einschnittigen Wiesen, 20 ha Alm, auf der zurzeit (es war Sommer) 18 Milchkühe gehalten werden.

Wenn wir noch am Abend nach einem Brotbackkurs zugegen sind, kommen die Kühe jeden Abend zur selben Zeit von der Weide. Sie wollen gemolken werden.

Mich überrascht, als diese Arbeit Andreas und Sepp, der älteste Sohn, der den Hof übernehmen wird, erledigen. Komm ich doch aus einer Gegend, in der das Kühe-Melken Frauenarbeit ist. Hier im Pinzgau ist das Männerarbeit. Nicht im nördlichen Flachgau des Bundeslandes Salzburg, weshalb seinerzeit Flachgauer Bauern immer davon abgeraten wurde, eine Pinzgauer Bauerstochter zu heiraten, denn die habe das Melken nicht gelernt, wie mir erzählt wird.

### Tischlerarbeiten von Andreas Huber

Für beide, für Roswitha wie auch für Andreas sind Landwirtschaft und Landwirtschaftspolitik wichtige und zentrale Themen. Auch wenn sie beide ganz unterschiedliche Zugänge und Verantwortlichkeiten dafür übernommen haben. Während Andreas von der biologischen Landwirtschaft überzeugt ist, er mit mir auch immer wieder angeregt über die Agrarpolitik diskutiert, überzeugt Roswitha Kinder, Jugendliche und andere Interessierte von der Bedeutung der Landwirtschaft in unserem Leben.



### Ich mache mir ein Butterbrot

Roswitha ist eine Lehrerin und eine Bäuerin. Es ist ihr ein Anliegen, bäuerliches Wissen wieder unter die Kinder wie auch unter die erwachsenen TouristInnen zu bringen.

Für sie ist theoretisches Wissen alleine nicht lebendig. Ihr Schulprojekt „Ich mache mir ein Butterbrot“ läuft

seit 1995. Es klingt einfach, aber es steckt sehr viel bäuerliches Wissen dahinter, bis das Brot und die Butter tatsächlich auf den Tisch kommt. Vor allem sollen Kinder die praktische Arbeit erfahren, denn theoretisches Wissen alleine ist nicht lebendig. Die Kinder lernen anhand von ihrem Tun den Kreislauf der Natur besser kennen. Roswitha erzählt unterdessen respektive während der Pausen, wenn der Teig gehen muss, über landwirtschaftliche Zusammenhänge und gesunde Ernährung.



Am Anfang wurde sie dafür, wie in solchen Fällen vielfach bekannt, ausgelacht. Einige Kollegen hätten gemeint, man könne Kinder heutzutage nicht mehr für die Landwirtschaft interessieren. Sie machten ihr nicht gerade Mut damit, Roswitha ließ sich dennoch nicht von den demotivierenden Äußerungen aufhalten, sondern verfolgte ihr Ziel weiter.

Das Projekt wurde schließlich als Unterrichtsgegenstand durch den Bezirksschulinspektor von Zell am See anerkannt. Der Unterricht findet nicht in der Schulklasse, sondern im Freien und in ihrer Schule am Berg statt.

Entgegengesetzt der Zweifel, die ihre Lehrerkollegen angemeldet hatten, kamen im Jahr 2001 rund 1.200 Kinder zum Unterricht in die Schule am Berg. „Da hab ich aber nur mehr gearbeitet wie ein Roboter“, meint sie lächelnd und will damit andeuten, dass es sehr anstrengend war. Fünf Jahre davor hatte sie mit 120 SchülerInnen begonnen.

Sie will Kindern den Kreislauf der Natur wieder näher bringen und ihnen ein Wissen über gesunde und nachhaltige Ernährung vermitteln. Auch ist sie davon überzeugt, dass sich die Kinder durch eine sinnvolle produktive Arbeit wie Teig kneten, Kräuter sammeln, Brot formen und vieles mehr selbstbewusster erleben. Denn das Lernen in der Schule untergrabe teils das Selbstbewusstsein der Kinder, ist auch sie als Lehrerin überzeugt (wie ich). Viele Menschen sind sehr geschickt und haben sich auch ein Wissen angeeignet, werden von vielen dennoch als dumm angesehen. Mit diesem Image behaftet, ist es sehr schwer wieder auszubrechen, oder es wenigstens abzulegen. Dass es am abstrakten Denken liegen könnte, das dort gelehrt wird, und das nicht jedes Kindes Sache und Begabung ist, daran wird nicht gedacht. Viele Kinder, die sich regelrecht das Hirn zermartern (lassen), können, verhaftet im rein rationalen Denken und enturzelt, später lange Zeit oft nicht (mehr) herausfinden, worin ihre eigenen Neigungen liegen, was sie besonders gut können und worin sie sich auch entfalten wollen.

Vor allem heißt es noch immer „Bauern sind dumm“. Dass dem nicht so ist, zeigt das Erfahrungswissen, das hinter der bäuerlichen Tätigkeit steckt. Das zu vermitteln, darum geht es Roswitha Huber in ihrem Schulprojekt ebenfalls. Denn wie auch für ihren Mann, den Bauern, sind ihre Arbeiten und ihr Wissen darum selbstverständlich. Bäuerinnen & Bauern können sich daher vielfach nicht vorstellen, dass jemand nicht weiß, wie Butter hergestellt wird, wie eine Kuh gemolken und Brot gebacken wird. Außerdem will sie die verloren gegangene Beziehung zum Brot, zur Butter, zu unseren Lebensmitteln und zur bäuerlichen Arbeit im Allgemeinen wieder vermitteln.

Sie selbst nennt es: Ein Stück Leben lernen. Denn „wir lernen viel zu viel mit dem Kopf und viel zu wenig mit der Hand“. Und wie ich eingangs bereits ausgeführt habe, die Wissensvermittlung in der Schule hat oft sehr wenig mit dem konkreten Alltag zutun, es kann daher oft nicht nachvollzogen werden, und damit wird dem Selbstbewusstsein des kindlichen Wesens ständig das Wasser abgegraben.

Als Roswitha sich während eines Kindernachmittags länger als erwartet um Gäste auf der Kalchkendlalm kümmern muss, wird den Kindern mit der Zeit langweilig. Es ist mir aufgefallen, dass die Kinder, sie waren durchwegs im Schulalter, offenbar schon sehr daran

gewöhnt sind, sich „unterrichten“ zu lassen. Sie blieben sitzen und kamen nicht auf die Idee, sich den Kräutergarten anzusehen (dort versuchte ich sie vergeblich hinzulocken) oder sich insgesamt umzusehen. Davor war ich davon überzeugt gewesen, dass Kinder immer und überall etwas finden, womit sie spielen können. (Wie mich unlängst meine dreieinhalbjährige Nichte Emilie wieder überzeugt hat. Aber sie geht ja auch noch nicht zur Schule).

Nach einer Weile kramt ein etwa zwölfjähriges Mädchen aus Deutschland ihren Zeitvertreib aus dem Rucksack. Ein Pferdequiz. Ich freu mich darauf, gehören doch Pferde zu meinen Lieblingstieren. Meine Erwartungen sind, etwas über unterschiedliche Pferderassen zu hören, oder darüber zu erfahren, wie mit Pferden umgegangen werden muss, wie sie gepflegt und gefüttert werden, Anleitungen zum Reiten und Sattel anlegen und so weiter. Die Enttäuschung war groß. Welches Pferd trägt man mitten im Gesicht? – Den Pony. Welches Reittier kann auch von hinten geritten werden? – Reittier (kann auch von hinten gelesen werden). Welchen Glücksbringer tritt das Pferd mit den Beinen? – Das Hufeisen.

Geschult wird mit dieser Art von Spielen lediglich das rationale Denken, wie es uns in den Schulen beigebracht wird. Es hat kaum einen Bezug zur Realität und zum konkreten Leben und Tun. Allerdings können mittlerweile mit derartiger Denkschulung Millionen bei der Millionenshow gewonnen werden. Für mich ein langweiliges Unterfangen. Fällt den Pädagogen, nicht einmal den Spielpädagogen, denn diese müssen sich derartig kopflastige Spielereien ausdenken, heutzutage auch noch immer nichts Besseres ein, als das Training einer reinen Denkschulung, ohne die Zusammenhänge erkennen zu lernen und ohne dem Erlernen einen konkreten Bezug zum alltäglichen Leben zu geben? Weder der Ponschnitt, noch dass wir Menschen das Hufeisen zu einem Glücksbringer gemacht haben, noch dass sich Reittier auch von hinten lesen lässt, hat etwas mit dem lebenden Tier Pferd zutun.

### **Kräuterkunde mit Urlaubskindern auf dem Weg zur Kalchkendlalm**

Auf dem Weg zum bereits erwähnten Kindernachmittag auf der Kalchkendlalm erklärt Roswitha einige Pflanzenarten, die am Wegrand wachsen und die für eine Teemischung gesammelt werden. Augentrost,

Johanniskraut, Thymian, Frauenmantel waren die ersten, die wir gefunden haben. Dann an einer schattigen Stelle, die auch feucht war, fanden wir das Zinnkraut, Brennessel, und später auch noch die Schafgarbe. Roswitha erklärt auch die medizinischen Wirkungen, die, wie sie sarkastisch feststellt, von der Pharmaindustrie entweder bezweifelt, wenn nicht sogar bekämpft werden. Die Wirkung von Frauenmantel bei Regelbeschwerden konnte nicht nachgewiesen werden, heißt es. Johanneskraut blüht gelb, das Öl der Blüte ist jedoch rot. Es wird zur Wundheilung verwendet. Johanniskraut hat auch noch eine antidepressive Wirkung, wurde jedoch kürzlich für die bäuerliche Direktvermarktung verboten (wahrscheinlich aufgrund der unbegreiflichen Befürchtung, Unmengen an Antidepressiva und Tranquilizer nicht mehr absetzen können), wie ich im Bericht über die Südtiroler Kräuterbäuerin Rita Frener noch berichten werde.



Vor dem Bauernhaus auf der Alm selbst haben Studierende der Salzburger Universität verschiedene Kräuter angepflanzt, so ebenfalls Frauenmantel, Schafgarbe, Thymian, wie auch andere Küchenwürzkräuter wie Oregano, Basilikum, Kümmel, Fenchel, Salbei, Estragon und verschiedene Arten der Minze wie auch der Melisse.

Als wir nach einer Stunde oben angekommen sind, beginnen die Kinder mit Brotbacken, d.h. vorerst bereitet Roswitha den Teig zu, währenddessen erzählt sie den Kindern Einzelheiten über das Brotbacken. Für



den Teig verwendet sie Sauerteig, der sehr heikel ist, wie sie mir erklärt, weil er immer die gleiche Temperatur braucht. Sauerteig besteht aus Mehl und Wasser, das nach einigen Tagen vergoren ist. Nachdem der Teig eine Zeitlang gegangen ist, formen die Kinder Tiere, Blumen und sonstige Gebilde damit. Während der Teig erneut treibt und dann in den Ofen geschoben wird, bekommen die Kinder ein Butterbrot zur Jause. Das Brot hat Roswitha bei einem Backkurs am Tag davor gebacken und die Butter stammt von einer Bäuerin, die noch selber Butter rührt. Dazwischen wird die Teemischung ausgeteilt an die vorwiegend anwesenden Mädchen, es ist nur ein Bub darunter, dessen Eltern ebenfalls mitgekommen sind.

Roswitha erzählt, ähnlich Kaspanaze Simma bei seinem Vortrag am 15. Mai 2002 an der Universität für Bodenkultur, dass sie sich seinerzeit einen Tee zubereiten wollte, während sie auf der Alm war. Sie konnte keinen finden, die Teeschachtel im Kästchen war leer. Sie wäre damals noch nicht auf die Idee gekommen, dass der Tee ja direkt „vor ihrer Haustür“ wächst, so sehr sind wir schon daran gewöhnt, dass wir alles, was wir zum täglichen Leben brauchen, lediglich käuflich im Laden erstehen können. Kaspanaze Simma hat auch davon erzählt, dass dieselbe Boku-Studentin, die ihn auf die Idee mit dem „Tee vor der Tür“ gebracht hat, sich auch noch darüber wunderte, dass sie ein Spülmittel vom Tal auf die Almhütte mitnehmen. Die Molke vom Käsen eignet sich ausgezeichnet dafür, und wurde seinerzeit auch dafür verwendet. Nicht nur dafür. Molke dient als Gesichtswasser und wird auch als Kosmetikgrundlage verwendet, wie ich seinerzeit in meiner Untersuchung bäuerlicher Initiativen durch Martin Sanoll erfahren habe<sup>88</sup>.

### Schule am Berg

Den Bergbauernhof auf der Kalchkendlalm hat Andreas' Vater 1956 gekauft. Er liegt auf rund 1200 Meter Seehöhe und war einer der ersten in der Gegend gewesen, die aufgegeben worden sind.

Als der dort noch lebende alte Bauer (er war damals über 80 Jahre alt) erfahren hat, dass der Hof in Zukunft nur noch als Alm genutzt werden wird, hat er befürchtet: „Wir werden noch alle verhungern.“



Er empfand es als einen Frevel, dass sein Hof nur noch als Viehweide verwendet werden sollte. Denn zu seiner Zeit wurden auch auf dieser Höhe Getreide (Roggen und Weizen), Flachs, Gemüse und Erdäpfel angebaut. Und es wurden früher Schweine, Schafe, Ziegen, Pferde und Hühner gehalten.

Ich erinnere mich, wie Anfang der 90er Jahre der Slogan der damaligen Agrarpolitik lautete: *Die Körndlbauer sollen wieder Körndlbauer und die Hörndlbauer wieder Hörndlbauer werden*. Will heißen, die Rinderzucht in den agrarischen Gunstlagen im Osten Österreichs soll aufgegeben und wieder in das Berggebiet zurückverlagert werden. In den Ackerbaubetrieben sollten viehlose Betriebe entstehen. Was im Grunde nur für die Gunstlage im Osten eine Änderung der Bewirtschaftung bedeutet hat. Denn die Milchviehhaltung ist bereits seit den 50er, spätestens den 60er Jahren Haupteinnahmequelle der Bergbauern im Westen Österreichs. Die Rindermast konzentrierte sich auf die Grünlandbetriebe des Alpenvorlandes, die Gunstlage der Grünlandbetriebe. Dass Bergbauernhöfe (der früheren Zone 3 und 4) kein Getreide und sonstige Produkte mehr anbauen, das hat sich schon viele Jahre früher durchgesetzt. Und es hat sich in unseren Köpfen auch bereits festgesetzt. Fast so, als schein es unmöglich, dass

88. Elisabeth Loibl 1997: Der Weg entsteht im Gehen – Bäuerliche Initiativen im ländlichen Raum, Forschungsbericht Nr. 39 der Bundesanstalt für Bergbauernfragen Wien, S. 23

unter der kurzen Vegetationszeit und auf den steilen Hängen doch noch immer Getreide wachsen könnte.

### Die Schule am Berg

Uns falle gar nicht mehr auf, dass im Westen Österreichs, im Berggebiet, „wir heute nur noch Grünland haben“ stellt Roswitha fest. Das sei ein Zeichen für die Hochkultur, in der wir leben. In Hochkulturen wachsen in den Gärten der Menschen Rasen und Koniferen anstatt Obst, Gemüse und Blumen.

Die Landwirtschaft habe insgesamt in ihren Augen ein sehr männliches Gesicht. Die Kälber werden sehr bald von den Mutterkühen getrennt, weil sie später viel schwieriger vom Säugen entwöhnt werden können. Sie selbst sei auch eine stillende Mutter und verstehe das nicht. Auch hat sie sich über ihren ältesten Sohn gewundert, der sich mit seinen Freunden ganz begeistert über die Möglichkeit des Embryotransfers bei Kühen unterhalten habe. Ob denn die Männer nicht sehen, wo diese Entwicklung hinausläuft, fragt sie in einer Runde, in der auch einige Männer sind. So wie die Stiere werden eines Tages auch die Männer überflüssig, meint sie beißend. Weil früher oder später auch die Frauen nur mehr künstlich befruchtet werden. Möglicherweise sogar müssen, denn die Umweltverschmutzung, allen voran die Pestizidrückstände in den Lebensmitteln, beeinträchtigt zu allererst die Fruchtbarkeit der Menschen, wie es Margarete Atwood<sup>89</sup> in ihrem schaurigen Zukunftsroman „Report einer Magd“ beschreibt. Wissenschaftliche Untersuchungen, die ebenfalls zu diesem Ergebnis gekommen sind, werden von Agrar- und Industrielobby entweder als unhaltbar abgetan, oder sie betreibt es sehr geschickt, dass die (bäuerliche) Bevölkerung nicht darüber informiert wird. Denn selbst wenn Studien wie „Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmittel schädigen die Zeugungskraft“<sup>90</sup> publiziert werden, so ist es erstaunlich, immer wieder festzustellen, dass diesen Dingen in weiterer Folge nicht mehr auf den Grund gegangen wird, sie einfach sang- und klanglos wieder verschwinden.

Aber wieder zurück zu positiveren Dingen des Lebens.

### Brotbacken

Früher wurde auf jedem Bauernhof Brot gebacken. Dafür stehen in dieser Gegend die alten Brotbacköfen etwas abseits vom Haus. Der Backofen der ehemaligen Kalchkendl-Alm-Bäuerin ist eines Tages zusammen gefallen. Andreas hat die Reste seinerzeit weggeräumt. Er hat sich damals nicht vorstellen können, dass er an derselben Stelle noch einmal einen setzen wird. Dabei haben ihm Studenten der Universität Salzburg geholfen.



Nur vier Öfen sind in Rauris noch in Betrieb. Seit Roswitha mit den Brotbackkursen angefangen hat, ist eine Art „Brotbackfieber“ ausgebrochen. Zwei Öfen wurden sogar neu gesetzt. Eine Bäuerin, die am Brotbackkurs teilnimmt, erzählt, dass sie lange Zeit selbst Brot gebacken hat, auch für die Gäste in der Pension. Aber dann haben sie ein neues Haus genau an jene Stelle gebaut, an dem der Ofen gestanden hat. Der Sohn, der ebenfalls unter den TeilnehmerInnen<sup>91</sup> ist,

89. Margarete Atwood: Report einer Magd. Mägde sind Frauen, die in einer Zeit klerikaler Diktatur und verwüsteter Erde noch Kinder bekommen können. Sie werden von Männern der Elite (in den Armen ihrer Ehefrau) geschwängert, wie es in einer Bibelstelle im Alten Testament beschrieben steht.

90. Gunter Schultes & Hans Georg Sainz 1995: Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmittel schädigen die Zeugungskraft, eine Studie des TransMed Institutes – Institut für Andrologie und Reproduktionsmedizin (Andrologie ist die Männerheilkunde)

91. An diesem Brotbackkurs haben Kinder und Erwachsene teilgenommen

tröstet die Mutter: „Dann setzt dir der Vater halt wieder einen neuen Ofen auf.“

Eine Altbäuerin habe einmal Roswitha erzählt, dass sie froh war, als sie mit dem Getreide aufgehört haben. Denn wenn es eine schlechte Ernte gegeben hat, war das Brotbacken sehr schwierig. Und vor allem gab es das ganze Jahr über schlechtes Brot.

Heutzutage ist es gleichgültig, ob die Ernte gut oder schlecht ist. Denn das Mehl wird in den Großmühlen mit Backhilfsmitteln angereichert. Großteils werden heutzutage an die Bäckereien nicht mehr Mehl, sondern Brot- und Gebäckfertigmischungen geliefert. Die Mühlen in der Gegend, die das eigene Getreide vermahlen haben, sind schon seit vielen Jahren nicht mehr in Betrieb. Gleichzeitig, als die Mühlen geschlossen haben, wurde immer weniger der eigene Ofen verwendet, sondern mit dem Brotteig zum Bäcker gefahren, bis schließlich die meisten ganz mit dem Brotbacken aufgehört haben. Inzwischen haben auch die drei Bäckereien in Rauris „aufgehört“.



Warum immer mehr Bäuerinnen & Bauern die Landwirtschaft aufgeben, ist durch einen anschaulichen Vergleich leicht nachvollziehbar: Für 1 Kilogramm Getreide erhält ein Bauer entweder ungefähr gleich viel oder sogar weniger (je nach Art und Sorte ca. 10 Cent), als eine durchschnittliche Zigarette kostet (ungefähr 15 Cent), gibt Roswitha zu bedenken. Genussmittel sind bekanntlich teurer als Lebensmittel. Aber das steht wohl kaum mehr in einem vernünftigen

Verhältnis zueinander. Vor allem steckt dahinter die Abhängigkeit von der (der Landwirtschaft) nach gelagerten Industrie, zu der auch die lebensmittelverarbeitende Industrie gehört. „Werden wir die Produktion sämtlicher Lebensmittel eines Tages der Nahrungsmittelindustrie überlassen?“ fragt sie und befürchtet weiter, dass wir das Wissen über die Zubereitung unserer Speisen verlieren werden und dann infrage stellen, ob es denn überhaupt möglich ist, Brot selber zu backen.

„In einer Generation wird das (der Verlust der Eigenständigkeit) durchgesetzt, was in der nächsten schon ganz normal ist.“ Auch Andreas erwähnt diesen Satz im Zusammenhang mit der Einführung des Handelsdüngers und der Pestizide. Dort sei es ebenso gewesen: Die erste Generation wurde mit viel Aufwand und „Propaganda“ überzeugt, und in der nächsten war es für den Hofübernehmer schon ganz selbstverständlich, diese Betriebsmittel einzusetzen. Wenn er nicht wieder auf Bio umgestellt hat, so wie er.

Roswitha erzählt von einer US-Amerikanerin, die vor ein paar Jahren bei ihr zu Besuch gewesen ist. Diese junge Frau wunderte sich darüber, dass ein Kuchen aus Mehl, Eiern, Butter und Zucker hergestellt wird. Sie verwendet in ihrer Heimat dafür nur noch Backmischungen, wie sie in den Regalen der Supermärkte hierzulande ebenfalls bereits aufgetaucht sind. So hab ich mich eines Tages gewundert, als ich eine Werbung für Fertig-Kaiserschmarren gesehen hab. Wer schon einen Kaiserschmarren zubereitet hat und weiß, wie einfach das ist und dass der Teig lediglich aus Mehl, Eiern und Milch besteht, kann ob solcher Absurdität nur den Kopf schütteln. Oder ist es wirklich soviel einfacher, sich dafür eine Packung zu kaufen, die Trockenvollei und Trockenvollmilch enthält, als Eier, Milch und Mehl zu Hause zu haben? Wird dabei wie auch bei der Verpackung an den (unnötigen) Energieaufwand gedacht? Die E-Beigaben sind nicht so schlimm wie von mir vorerst befürchtet: als Backtriebmittel dienen Polyphosphate (E450) und Natron (E500), schlicht und ergreifend Backpulver.

Das Brotbacken macht allen, Erwachsenen wie Kindern, die an diesem Nachmittag, an dem ich selbst das erste Mal teilnehme, offensichtlich Spaß. Es herrscht eine rege Stimmung rundum, die Anregung, ein kreatives Brot zu formen, ein Tier oder welche Gestalt auch immer daraus zu formen, freut nicht nur die Kinder.



Das Kneten des Teiges, das hab ich auch schon früher erfahren, als ich vor ein paar Monaten wieder begonnen hab, Nudel- und Erdäpfelteig selbst zu zubereiten, ist eine nahezu besinnliche Tätigkeit. Auch wenn ich Roswitha dabei beobachte, kann ich mich dieses Eindruckes nicht erwehren. Auch Helga Millinger, eine Nordtiroler Biobäuerin, hat mir erzählt, dass für sie das Weihnachtskeksebacken eine kontemplative Tätigkeit ist. Sie macht es immer sehr spät am Abend, damit sie niemand dabei stört.

Wir bekommen auch verschiedene Kräuter wie Kümmel und Fenchel für den Teig. Seit langem werde ich mit einer Tätigkeit beauftragt, die ich seit ungefähr zwanzig Jahren nicht mehr gemacht hab, die aber früher zu meinen täglichen Aufgaben gehört hat: Feuer machen. Ich stelle mich dabei nicht sehr geschickt an, weil das mir vertraute „Zaussa“ (Reisig) fehlt. Aber beim zweiten Anlauf schaff ich es, das Feuer am Brennen zu halten.

Interessanterweise wird in jenem Teil des Backofens, in dem auch das Brot gebacken wird, das Feuer direkt angemacht. Nachdem sich ein silbergrauer Belag am „Backofenhimmel“, wie er genannt wird, gebildet hat, wird die Asche und Reste von verkohlten Holzstücken herausgekehrt und feucht herausgewischt. In den Ofen passen 60 kleine und 30 große Laibe Brot. Zwischen

dem Brotkorb, in dem das Brot gebacken wird, befindet sich ein Tuch, das mit Mehl bestreut wird, ehe der Teig hinein gegeben wird. Am Ende wird der Laib aus dem Korb herausgestürzt. Viele von uns waren stolz auf ihr selbst gebackenes Brot. Es schmeckt auch sehr, sehr gut.



## „Kinder brauchen eine Heimat“

### „Schmiedthof“ - Rita und Engelbert Frener



Familienarbeit stand in der Familie Frener schon immer im Mittelpunkt - beim Steine Klauben für das Fundament des Hauses 1989  
(Foto: Familienalbum)

Rita und Engelbert Frener bewirtschaften 4 Hektar Grund eines Bergbauernhofes in St. Leonhard bei Brixen, in Südtirol. Die Mutterkuhhaltung wurde 2002 auf Mutterschafhaltung umgestellt, und seit 1993 werden Kräuter angebaut. Der Bauer arbeitet seit einigen Jahren als Ofensetzer im Nebenerwerb. Begonnen haben die beiden mit einer auf Selbstversorgung ausgerichteten Wirtschaftsweise, die, wie im herkömmlichen Sinn unter Subsistenzwirtschaft verstanden wird, immer auch den Verkauf von Produkten beinhaltet hat. Ihren Kundenstock für Käse, Gemüse und Brot haben sie sich in der Stadt Brixen selbst aufgebaut. Vor allem ihr Käse sei in ganz Südtirol bekannt gewesen wegen seines ausgezeichneten Geschmacks. Erst im Frühjahr dieses Jahres haben sie mit der Käserei aufgehört und käsen jetzt nur noch für den Eigenbedarf, vor allem für die Jausenbrote der vier schulpflichtigen Kinder, wie mir Magdalena, die älteste, beim Käsen erzählt. Wir haben an die je 15 bis 20 Stück Hart-, Molke- und Frischkäse hergestellt, die von Anfang September bis zu den Semesterferien reichen werden.

Engelbert erzählt mir, dass ihm die Käserei für die Vermarktung zuviel geworden sei. Oft ist er die ganze

Woche irgendwo in Südtirol oder in Italien unterwegs, dann sei er am Wochenende nach Hause gekommen und die ganze Familie sei mit Käsen beschäftigt gewesen. Er als Familienmensch wollte lieber Zeit mit seiner Frau und Kindern verbringen.

#### Die Kräuter

Mit dem Kräuteraanbau wurde vor acht Jahren (1993) begonnen. Anlass war ein Bauernmarkt, auf dem sie ihre Produkte verkauft haben, als die damals zehnjährige Magdalena die faszinierend gestalteten Säckchen mit Teemischungen und Gewürzen einer Kräuterbäuerin bewundert hat. Zuerst haben die drei älteren Kinder (der jüngste war damals erst zwei Jahre alt) gemeinsam wild wachsende Kräuter gesammelt, getrocknet, verpackt und diese verkauft. Den Erlös durften sie behalten. Inzwischen werden auf rund 200m<sup>2</sup> an die 75 verschiedenen Kräuter angebaut, weitere mehr als 20 Arten werden gesammelt, wie Himbeer-, Schwarzbeer- und Birkenblätter, Hagebutte, Goldrute, Labkraut, Löwenzahn und andere.



Die Kinder beim Kräutersalzabfüllen  
(Foto: Familienalbum)

### Der Kräutergarten auf rund 1400 m Seehöhe

Die Kräuter werden in einer eigenen Trocknungsanlage getrocknet, zum Teil in einer vom handwerklich sehr geschickten Engelbert Frener gebastelten Vorrichtung zerkleinert und die Teemischungen und Gewürze in Cellophansäckchen verpackt. Darauf befindet sich ein Etikett, das von einer Druckerei vorgedruckt wird. Das Aufkleben dieser Etiketten ist sehr aufwendig und erfordert eine ausgeprägte Feinmotorik in den Fingern wie auch ein gutes Augenmaß. Beschriftet werden sie von Lienhard, dem Zweitältesten der Familie, der das mit Computer und Drucker erledigt. Er bedruckt auch die Rückseite mit den Inhaltsstoffen. Das Abfüll- und Ablaufdatum wie auch die Gewichtsangabe wird eigens mit einem Stempel aufgedruckt. Außerdem werden kleine Säckchen für den Kleiderkasten wie auch Bettkissen aus Stoffresten von Magdalena selbst genäht und mit Kräutern befüllt. Auch die beiden jüngsten, Walburga und Laurenz, arbeiten mit. Die Kinder erhalten eine Bezahlung für ihre Arbeiten. Das würde sie motivieren, mitzuarbeiten, und ihnen verdeutlichen, dass Geld und Arbeit zusammenhängen. Das Geschäft geht sehr gut. Bei einem für mehrere Bioverbände veranstalteten Biobauernmarkt an einem Samstag in Bozen konnte ich beobachten, wie die Produkte reißenden Absatz finden. Rita Frener gibt gekonnt Auskunft. Es war sowohl in ihrer eigenen wie auch in der Familie ihres Mannes noch Tradition, sich mit Kräuterheil-

kunde zu beschäftigen. Um Kräuter anbauen und direktvermarkten zu können, absolvierte sie den Ausbildungskurs zum „Kräuterbauer“, den sie mit dem Befähigungsnachweis erfolgreich abgeschlossen hat. Später hat sie immer wieder Weiterbildungskurse zum Thema Kräuteraanbau und Kräuterheilkunde besucht, an der Schule in Leinburg wie auch an anderen Erwachsenenbildungsinstitutionen.



Rita Frener auf dem Biomarkt in Bozen im Herbst 2001  
(Foto: Loibl)

Von Gesetzes wegen dürfen auf den Teepackungen keine gesundheitlichen Wirkungen angegeben werden. Die kreative Familie hat sich damit beholfen, indem sie den Teemischungen bezeichnende Namen gegeben haben, die bereits über ihre Wirkung etwas aussagen. Der „Gute Nacht- und der „Guten Morgen-Tee“ sind hinlänglich bekannt. Darüber hinaus gibt es noch den „Fleißigen Wäscher“, einen Blutreinigungstee, den „Basischen Kräutertee“, der der Übersäuerung durch unsere Nahrungsmittel entgegenwirken soll, „Bergwind“ ist ein kraft gebender Tee, „Aphrodite“ wirkt aphrodisierend, „Gerti“ soll helfen, gertenschlank zu werden, unterstützt also Diäten, zwei verschiedene Arten von Frauentee helfen einerseits bei Menstruations- andererseits bei Wechselbeschwerden, der „Ausräumer“ ist abführend, „Rauhreif“ ein wärmerer Wintertee, „Wintersonnwend“ ein Hustentee, „Zauberbrunn“ ein Blasen-Nierentee. (Die Produkte sind im Übrigen, wie in Südtirol üblich,

zweisprachig angeschrieben). Die Kräutersalz Mischung geht überhaupt sprichwörtlich weg „wie die warmen Semmel“. Auch kommen immer wieder TouristInnen und machen „Großeinkäufe“ ab Hof.

Rita Frener empfindet die Vorbereitungen für den Markt und das Marktfahren als sehr anstrengend. Aus diesem Grund hat sie sich mit einer anderen Bäuerin zusammengetan. Auf einem Markt in Schlanders, auf den ich mit dem Algunder Biobauern Josef Kröss dabei bin, lerne ich diese Bäuerin ebenfalls kennen, weil ich die Teepackungen des Frener-Schmiedthofes erkenne. Sie ist sehr kreativ und stellt neben geflochtenen Kränzen und sonstigen Hausschmuck, Lebkuchen und so genannte „Hausfreunde“ her, eine Nussbäckerei, die sehr gut schmeckt. Die beiden wechseln einander auf den Marktveranstaltungen ab. Einmal verkauft die eine die Produkte der anderen, dann wieder die andere die Produkte der einen. Als ich Josef Kröss davon erzähle, ist er erstaunt über diese Art der Kooperation, die für Frauen, so scheint es jedenfalls, nicht weiter ungewöhnlich ist.

### Das Ärgernis

Mein Besuch im Herbst 2001 hat mir den Eindruck vermittelt, es gibt vermehrt Biomärkte, auch Biofeste, auf denen Biobäuerinnen und Biobauern ihre Produkte verkaufen. Die VeranstalterInnen und OrganisatorInnen sind Umweltschutzgruppen oder Bioverbände. Auch der Kräuterverein, bei dem Rita Frener Mitglied ist, veranstaltet Kräutertage, auf denen die Kräuterprodukte verkauft werden.

Erst als ich im nächsten Jahr wieder komme, wird mir bewusst, dass für eine überzeugte Biobäuerin, wie Rita Frener eine ist, die Biodirektvermarktung eher im Argen liegt. Zu sehr wird von konventioneller Seite immer wieder versucht, die Grenzen zwischen Bio und Nicht-Bio zu verwischen. Dazu kommt, dass sie Mitglied beim „Bund Alternativer Anbauer“<sup>92</sup> ist, einem sehr strikten und fundierten Bioverband, der ebenso erpicht gegen die Verwischung der Grenzen zwischen konventioneller und biologischer Produktion ankämpft. Aber auch gegen die Verschwommenheit

zwischen Bio mit und Bio ohne Spritzen (siehe dazu Beitrag zu Josef Kröss).

Besonders ärgerlich empfindet Rita die unvorteilhafte Abhaltung der Biobauernmärkte in den Städten ihres Landes. Umweltschutzgruppen würden sich zwar dafür einsetzen, dass es Biomärkte gibt, letztlich seien die Entscheidungen auf der Gemeindeebene aber eher halbherzig. Die konventionellen Bauernmärkte bekommen die besseren Plätze (was augenscheinlich ist), sie müsse immer irgendwo abseits ihren Stand aufstellen, wo weniger potentielle KonsumentInnen vorbeikommen. Dahinter steckt natürlich eine Politik. Darüber schreibt Veronika Bennholdt-Thomsen in ihrem Beitrag „What Keeps Our Cities Really Alive?“<sup>93</sup>: Das Greißlersterben beispielsweise wird durch die Baugenehmigungen an den Ortseinfahrten der größeren Bezirksamtschaften an Supermarktketten vorangetrieben.

Was die Verwischungen betrifft, so erlebt dies Rita Frener auch im Kräuterverein, bei dem sie ebenfalls Mitglied ist. Immer mehr Mitglieder würden nur noch mit Produkten handeln, wo „nicht einmal mehr der Hauch von einer bäuerlichen Produktion drin ist“, mit industriell hergestellten Produkten wie Shampoos, Feuchtigkeitscremes und ähnlichem mehr, mit einer langen Liste an chemischen Ingredienzien. Der Kräuterverein wurde jedoch gegründet, um Bäuerinnen und Bauern zu fördern. In den Statuten ist beispielsweise nur die Rede von selbst erzeugten Produkten, wie Kräuteröl, Kräuterschnaps, Cremes mit der Grundlage landwirtschaftlicher Produkte wie Pflanzenöle, Bienenwachs und ähnliche Substanzen. Mittlerweile würde das als rückständig gelten. Die „Händler“ würden sich eine goldene Nase mit den nicht mehr bäuerlichen Produkten verdienen. Und das auf der Grundlage des bekannten Markennamens und Markenzeichens des Kräutervereins, der für bäuerliche Produkte steht, deren erfolgreiche Vermarktung von überzeugten Bauern und Bäuerinnen geleistet worden ist.

Die Bäuerin ist sich dessen bewusst, dass sie mit ihren Tees mehr verkauft, als lediglich den Inhalt. Es wird Bäuerlichkeit, ein Stück innerer Verwurzelung und Geschichte mitverkauft. Leider lässt sich mit diesem

92. Erster Südtiroler Bioverband, gegründet 1987

93. Veronika Bennholdt-Thomsen, (2001): What Really Keeps Our Cities Alive? In: Bennholdt-Thomsen V. et al. (ed) (2001): There Is An Alternative. Subsistence And Worldwide Resistance To Corporate Globalization London. S. 219



Image ein Sortiment vertreiben, das mit Bäuerlichkeit jedoch kaum noch etwas zutun hat.

Es erinnert mich an den Bioschwindel der heimischen Werbung über Lebensmittel im Supermarkt (à la „Bei unserer Ehr“): Wir werden glauben gemacht, die Produkte aus konventioneller Landwirtschaft wurden biologisch hergestellt, in idyllisch-verkitschter Umgebung mit glücklichen Hühnern, Schweinen, Kühen und pestizidfrei wachsenden Pflanzen. Viele dieser Produkte haben jedoch nur noch durch ihre Aufdrucke auf den Verpackungen einen (vermeintlich) bäuerlichen Ursprung.

Und es gibt Markenprodukte, die von ambitionierten PionierInnen aufgebaut, später jedoch von konventionellen Marktschienen vereinnahmt worden sind. Die bäuerliche Kultur verkommt zur Marketingstrategie – ja, natürlich – und wird letztlich dadurch zerstört, weil bäuerliche Produkte keinen Absatz mehr finden oder für die meisten zu teuer sind. Das ist im Supermarkt der Fall wie auch im Rahmen des Tourismus, wenn ich beispielsweise an die Schuhplattler-Tanzgruppen denke, die in riesigen Hallen vor TouristInnen aus aller Welt in Dirndl und Lederhosen auftreten.

Eines Abends habe ich Rita Frener begleitet, als sie einen Vortrag über ihre Kräuter in einem Hotel vor Gästen hielt. Das Publikum, das vorwiegend aus begüterten Deutschen bestanden hat, war zwar interessiert, jedoch scheinbar davon überzeugt, die Pharmaindustrie habe schon recht, wenn sie vor Nebenwirkungen von natürlichen Kräutern warnt. (Auch wenn es mich selbst an die seinerzeitigen Warnungen vor der „ungesunden“ natürlichen Butter im Gegensatz zur „gesunden“ künstlich hergestellten Margarine erinnert). Zum Beispiel wird Johanniskraut, ein natürliches Antidepressivum, angeprangert, der Anti-Babypille entgegenzuwirken. Rita Frener meint, dazu müsste eine Frau Johanniskrauttee in übermäßigen Unmengen trinken: „Soviel dasaufts nit“. Als ich ein Jahr später wieder komme, erzählt sie mir, dass es nun tatsächlich verboten sei, Johanniskraut im Rahmen von Bauernmärkten oder ab Hof direkt zu vermarkten. Psychopharmaka, zu denen auch Antidepressiva gehören, scheinen ein gutes Geschäft zu sein, das man sich durch Kräuterbäuerinnen, die Johanniskraut verkaufen, nicht verderben lassen will.

Die Zusammenarbeit mit der Hotelbesitzerin ist sehr gut, sie verkauft Rita Freners Kräuter an ihre KundInnen weiter.

## Die Familie

Das Familienleben der Familie Frener wirkt auf mich sehr harmonisch. Das heißt nicht idyllisch, auch nicht vorgeheuchelt, das ließe sich bei einer längeren Anwesenheit auch nicht verbergen, sondern friedlich. Es wird mir erzählt, dass es hie und da Streit gibt oder die Eltern dann und wann einen schärferen Ton anschlagen müssten. Die Kinder, die für ihre Mitarbeit bei der Kräuterbearbeitung bezahlt werden, zeigen großes Engagement. Die vierfache Mutter ist sehr froh darüber, durch die kleine Landwirtschaft die Möglichkeit zu haben, bei ihren Kindern zu Hause zu sein. Kinder brauchen eine Heimat, ist sie überzeugt. In die heutige Sprache übersetzt meint sie damit Geborgenheit – Kinder brauchen Geborgenheit. Ein gefragtes Empfinden, das die meisten nicht mehr zu kennen scheinen. Das Nichtvorhandensein, dem viele Kinder berufstätiger Eltern ausgesetzt sind, hat ein Familientherapeut mit dem Sitzen zwischen zwei Zügen verglichen. Kinder haben ständig das Gefühl, zwei Menschen rasen immer nur an ihnen vorbei, reißen sie manchmal mit, schreien sie aus wichtigen Gründen an und kommen kaum zur Ruhe. In dieser Familie wird jedoch noch gemeinsam gefeiert, wie das folgende Bild zeigt. Magdalena, die älteste, spielt ihrer Schwester Walburga zu ihrem Geburtstag ein Ständchen mit dem neuen Saxophon.

Sobald die Kinder der Familie Frener von der Schule nach Hause kommen, haben sie viel zu erzählen. Der älteste Sohn, Lienhard, hat mit einer neuen Schule begonnen, er lernt Metallverarbeitung, wodurch die neuen Eindrücke und die neuen Umstände auch immer gleich seelisch verarbeitet werden wollen und können. Der zehnjährige Laurenz hilft lieber seiner Mutter bei der Arbeit als seine Schulaufgaben zu machen. Diese würden ihn langweilen, meint er leichthin, während ihm das Leben auf dem Bauernhof und das Helfen im Kräutergarten sehr viel Freude bereitet. Sehr ambitioniert und verständlich kann er mir Arbeiten erklären, die ich noch nicht kenne.

Magdalena ist sehr interessiert an moderner Musik und spielt gleichzeitig zwei Instrumente – Querflöte und Saxophon – bei der Musikkapelle von St. Andrä<sup>94</sup>. Für sie ist die Verbindung zwischen Tradition und



Geburtstagsfeier von Walburga im Winter 2001, rechts oben spielt Magdalena, davor sitzt Lienhard, links Engelbert und neben ihm der jüngste, Laurenz. Rita war die Fotografin (Quelle: Familienalbum)

Moderne das Selbstverständlichste auf der Welt, auch wenn ihr auffällt, dass sie von einigen Schulkameradinnen scheel angesehen wird wegen ihrer begeisterten Pflege des Brauchtums. Die Musikkapelle hat gesellschaftlich eine teils noch wichtigere Funktion als die der musikalischen Darbietungen zu verschiedenen Anlässen. Alle, Kinder, Jugendliche und Erwachsene, die musikalisch sind, treten der Kapelle bei. Sie bietet den Musizierenden quer durch alle beruflichen Schichten im Dorf eine Art gesellschaftlichen Rückhalt und trägt dazu bei, gegenseitige Vorurteile abzubauen, aber auch um miteinander Spaß zu haben.

Eines Vormittags fällt mir auf, dass Rita Frener sehr viel telefoniert. Das ist unüblich. Später erklärt sie mir, es sei um die Organisation des Schulbusses gegangen. Es müssen mindestens 3 Kinder im Pflichtschulalter an einer Haltestelle zugegen sein oder aussteigen wollen, damit die Familien ein Anrecht haben, dass der Schulbus auch hält. In diesem Jahr wurde die Mindestzahl jedoch nicht erreicht, also hätte der Chauffeur an der Haltestelle nicht halten müssen. Nach den vielen und langen Telefonaten erfährt sie endlich, dass von Seiten der Landesregierung, durch Förderungen, nun doch eine Lösung gefunden worden ist. Sie empfindet es als ärgerlich, wegen derlei Dinge, die für sie selbstver-

ständiglich sein müssten, unnötig Zeit zu vergeuden, die ihr bei der Arbeit fehlt.

Dasselbe Problem erfahre ich auch bei Christine Gattringer. Auch im Mühlviertel gibt es immer wieder Diskussionen darüber, Schulkinder in abgelegenen Siedlungen nicht mehr bis nach Hause bringen zu können, weil das zu teuer kommt.

Als Engelbert Frener am Freitagabend nach Hause kommt, kann ich gut verstehen, dass vielen Nebenerwerbsbauern die Arbeit auf ihren Höfen zuviel wird. Er sieht sehr müde aus und hat im Frühjahr gemeinsam mit seiner Frau beschlossen, die Käseproduktion aufzugeben, da er am Wochenende, an dem früher der Käse aus der hofeigenen Milch hergestellt worden ist, lieber Zeit für sich und seine Familie haben will. Andererseits vermisst er die Arbeit sehr. Er wäre lieber noch immer Bauer, da ihm die Arbeit auf seinem Hof sehr viel Freude gemacht hat. Aber die Familie ist auf das Geld angewiesen, das er durch das Ofensetzen verdient. Rita Frener erinnert sich nur ungerne an die Zeiten zurück, als sie nur von der Landwirtschaft gelebt, nebenbei ihr Haus gebaut haben und sie sich „nur ein Paar Schuhe leisten konnte“ und „jede Lire dreimal umgedreht“ hat.

Es gab in der Schule und im Umfeld gewisse Ressentiments gegenüber der gesamten Familie, weil diese „als überzeugte Biospinner verschrien“ waren. Das hätten





Zum Glück hat sie eine Frau zur Hilfe, die sie „vor dem endgültigen Chaos [in ihrem Haushalt] bewahrt“, der neben der vielen Arbeit für die Kräuter-Vermarktung auf der Strecke bleiben würde. Die vierzigjährige Elfriede, ihre Haushalts-hilfe, ist leicht behindert, psychisch krank, sehr willig, und wurde über ein Anvertrauens-verhältnis des Landes Südtirol gefunden. Ihre seelische Gesundheit habe sich durch die Arbeit in Haushalt und Garten wie auch durch die Aufnahme in die Familie wesentlich gebes- sert

**Rita und Elfriede bei einem Ausflug**

alle Kinder deutlich in der Schule zu spüren bekommen, erzählt mir Magdalena, die als erste davon betroffen war. Es sei am Anfang sehr hart gewesen, habe sich aber in der Zwischenzeit wesentlich gebessert. Ähnlich ergeht es auch mir als Vertreterin des Subsistenzansatzes, den Rita Frener schon kannte, ehe wir uns begegnet sind.

### Die Subsistenz

Nachdem das Ehepaar gemeinsam beschlossen hatte, ein Erwerbseinkommen dazu zu verdienen, war die Bäuerin froh darüber, dass nicht sie, sondern ihr Mann erwerbstätig geworden ist. Da sie vor ihrer Heirat als Sekretärin gearbeitet hatte, wäre es nicht abwegig gewesen, dass sie einer Erwerbsarbeit nachgeht. Das hat sich ergeben, als Engelbert Frener eine Arbeit als Ofensetzer gefunden hat. Die Bäuerin hatte davor jedoch bereits die Zusage für eine Anstellung in einem Schulsekretariat in Brixen, die sie wieder absagte, nachdem sie die Veranstaltung „Frauen und Subsistenzwirtschaft“ in Bozen besucht hatte. Die Veranstaltung fand im Mai 1992 statt, Referentinnen waren unter anderen Claudia von Werlhof, Maria Mies und Vandana Shiva. Laurenz war damals noch ein Kleinkind, den sie sich „kurzerhand auf den Rücken gebunden hat und [bin] mit ihm nach Bozen gefahren“. Veranstalter war Ecolnet, eine Organisation der Entwicklungszusam-

menarbeit des Landes Südtirol. „Diese Veranstaltung hat viel in mir bewegt. Der Blick auf die Situation der Bäuerinnen im Süden war ein tiefer Denkanstoß.“

Die Tatsache, dass Frauen in den Ländern des Südens um ihr Stück Land kämpfen müssen, von dem sie sich ernähren wollen, hat sie zu der Entscheidung veranlasst, ihr Stück Land, das sie über ihren Mann geerbt hat, weiterhin zu bewirtschaften. Auch als sie später, im November 1999, das internationale Bäuerinnentreffen der ÖBV<sup>95</sup> in St. Pölten besucht hat, wurde sie erneut in ihrem Weg bestärkt, ihre Landwirtschaft aufrecht zu erhalten. Miriam Perez, eine Exilkolumbianerin in Österreich, erzählte über den Terror und die Mordanschläge, denen sie als Mitglieder einer kleinen Bäuerinnen- und Bauernorganisation ausgesetzt sind. In St. Pölten habe sie auch Veronika Bennholdt-Thomsen kennen gelernt, von der sie bereits bei der Veranstaltung in Bozen gehört hatte.

Am Ende des Besuches im Rahmen der ÖBV-Exkursion im Juni 2001 habe ich Rita Frener gefragt, ob sie sich vorstellen kann, als Beispiel für mein Projekt zum Thema Subsistenz zu dienen. Als ich ansetzen wollte, ihr den Ausdruck zu erklären (wie ich es gewohnt war), hat sie mich unterbrochen und mir von den beiden Veranstaltungen erzählt.

95. „eingerahmt“ im St. Hippolyt -Haus in St. Pölten, 19. bis 21. November

Viele Vorbehalte gegenüber dem Subsistenzansatz kommen (vielleicht) daher, weil er sich unter patriarchalischen Verhältnissen vorgestellt wird. Es muss jedoch von der „Ebenbürtigkeit von Mann und Frau“ ausgegangen werden, wie ich es bezeichne. Davon habe ich beim Ehepaar Rita & Engelbert Frener einen praktischen Vorgeschmack bekommen.

Alle Entscheidungen, die den Hof betreffen, trifft das Ehepaar gemeinsam. Auch Entscheidungen, die die ganze Familie betreffen, werden gemeinsam besprochen, und es wird eine Lösung gesucht, mit der „alle leben können“. Das erinnert mich daran, was Iris Bubenik-Bauer in einem Vortrag über die Mossuo erzählt hat. Die Mossuo sind eine Volksgruppe, die im Südwesten Chinas, im Grenzgebiet zum Tibet unter nicht patriarchalen Verhältnissen lebt. Dies beinhaltet auch, dass die Entscheidungen, die alle betreffen, lediglich im Konsens von allen getroffen werden können. Eine Mossuo-Frau habe sich über das demokratische Prinzip sehr gewundert: Wie können in eurer Gesellschaft ungefähr die Hälfte der Menschen mit einer Entscheidung leben, die sie nicht getroffen haben, mit der sie nicht einverstanden sind? hat sie die

Forscherin gefragt. Eine gute Frage. Wer jedoch kann sie beantworten? Bei der Familie Frener sieht es für mich so aus, als ob das Prinzip der Ebenbürtigkeit noch nicht ganz aus der Mode gekommen ist.



Rita & Engelbert Frener (Foto: Familienalbum)



## „Unwissenschaftliche Einsichten in das Gedeihen des Biolandbaus“



Der Biopionier Josef Kröss,  
Töllerhof Algund, Südtirol

Josef Kröss gehört zu den Biopionieren des Landes Südtirol. Er hat bereits Anfang der 80er Jahre begonnen, seinen Betrieb (8 ha Obst mit 14 verschiedenen Obstarten, Wein und Gemüse mit mehr als 30 verschiedenen Arten) auf biologische Wirtschaftsweise umzustellen. Es war ihm jedoch nicht genug, in seinen Obstgärten Spritzmittel einzusetzen, die im biologischen Obstbau zugelassen sind.

„Es geht um eine konsequente Ablehnung der Symptombekämpfung in der landwirtschaftlichen Erzeugung. Es geht darum, optimale Voraussetzungen für das Pflanzengedeihen zu schaffen, um das Spritzen (Symptombekämpfung) unterlassen zu können.“

So haben zum Beispiel im Biolandbau zugelassene Schwefel und Kupferpräparate biozide Wirkungen und verhindern dadurch die Entwicklung einer umfassenden mikrobiologischen Vielfalt.

Von der Bodenbewirtschaftung, dem Standort, vom Saatgut und vom Baumschnitt her sind die Voraussetzungen für einen gesunden Baum resp. Weinstock und gesundes Gemüse zu schaffen. Dafür hat er im Weinbau neun Jahre lang auf Erträge verzichtet mit dem Erfolg, dass seine Weingärten vom Mehltau nun ausgeheilt sind. Auch im Obstbau sind die Erträge wesentlich niedriger, als wenn er (im Biolandbau zugelassene) Spritzmittel einsetzen würde. Kröss meint heute, dass

15 Jahre Aufbauarbeit notwendig sind, um die Voraussetzungen für eine spritzmittelfreie Obstwirtschaft zu schaffen. Der Lohn: Er freut sich, jedes Jahr wieder beobachten zu können, wie sich die Bäume weiter erholen.

Lächelnd meinte er einmal, jetzt grüßen ihn die Nachbarn wieder, weil sich sein Weg als zielführend herausgestellt hat. Sie hatten Sorge, der Schädlingsbefall durch den Pestizidverzicht könnte derartige Ausmaße annehmen, dass ihre Anlagen ebenfalls davon betroffen sind.

Als er mich einlädt, seinen Vater im Krankenhaus mit ihm zu besuchen, erzählt er mir, „sein Vater hätte ihn leben lassen“. Er hätte zwar seine Bedenken geäußert: „Wenn 99,9% aller Bauern anders wirtschaften als du, warum kannst du das dann nicht auch?“ Aber als er nach zwei Jahren keine Rote Spinne mehr in den Obstgärten hatte, die sein Vater zwanzig Jahre lang erfolglos mit Pestiziden bekämpft hatte, hätte dieser es ganz stolz im Dorf herumerzählt.

Die Widerstände am Anfang sind sehr hart für ihn gewesen, vor allem von Seiten der Standesvertretung und anderer Bauern, die davon überzeugt waren, „dass es nicht geht“. Dies zeigt ein Gedicht, das Josef Kröss Ende 2000 geschrieben hat (siehe am Ende des Beitrages).



Kröss' Engagement kommt unter anderem auch daher, weil er beweisen wollte, „dass es geht“, das heißt, dass ein Obst-, Wein- und Gemüsebau vollkommen ohne Pflanzenschutzmittel möglich ist. Man hätte am Anfang zu ihm gesagt, er wird in drei Jahren keine Obstbäume mehr haben, weil die Schildläuse diese zugrunde richten werden. Er hatte drei Jahre später keine Schildläuse mehr, wie er bei seinen Führungen schmunzelnd erzählt und fühlte sich wiederum bestärkt in seinem Weg. Die Schildläuse wurden von einem Nützling, der Schlupfwespe (*Prospaltella perniciosi*), parasitiert, verzehrt.

Als mir Kröss einen Obstgarten seines Kollegen Karl Graiss<sup>96</sup>, zeigt, meint er, einige Bäume haben noch vor ein paar Jahren „zum Sterben“ ausgesehen. Zu Besuch bei der Familie Graiss erzählt mir der Bauer, dass jeder Baum unterschiedlich lange dafür gebraucht hätte, ehe er sich davon erholen konnte, nun keinen künstlichen Dünger und keine Pflanzenschutzmittel verabreicht zu bekommen. Durch den früheren Einsatz der Betriebsmittel hätten alle Bäume gleich ausgesehen und in etwa gleiche Erträge erzielt. Erst mit dem Absetzen der Spritzungen reagierten die Bäume sehr unterschiedlich mit mehr oder weniger starken Entzugserscheinungen. Auch Schädlingsbefall trat punktuell auf. Manche Bäume hätte er bereits abgeschrieben, sei aber dann nicht dazu gekommen, sie „rauszuhacken“, und plötzlich hätten sie sich wider Erwarten wieder erholt.

Im Sinne Alwin Seiferts<sup>97</sup> sollten für den Bauern die Krankheiten und der Schädlingsbefall Lehrmeister der Natur sein. Durch sie erfährt er, dass es nötig ist, an der Bodenbewirtschaftung etwas zu verändern. In vielen Fällen ist die Ursache für einen gehäuft auftretenden Schädlingsbefall ein zu wenig durchlüfteter Boden. Oder der Boden ist durch jahrelange Intensivbewirtschaftung „vergiftet“, damit leer von jedem gesundem Bodenleben, dass auf ihm keine Pflanze mehr gesund bleiben kann. Und was nicht gesund ist, sucht die Natur durch ihre Gesundheitspolizei, eben die Schädlinge, zu beseitigen. Damit bleibt alles beim Alten: ein verzweifelter Kampf gegen die Natur, der noch dazu sehr kostspielig ist. Josef Kröss hat sich dazu entschlossen, nicht gegen, sondern mit der Natur zu wirtschaften.

## Auf das Schwein gekommen

Im Sommer 2001 hat Kröss begonnen, den Boden unter den Obstbäumen von zuerst 11, später von 14 Schweinen „bearbeiten“ zu lassen. Im Februar 2002 kaufte er vom Oberösterreichischen Bauern und Züchter vom Aussterben bedrohter Tierrassen, Karl Schar-dax (Vöcklamarkt), einen jungen Turobolje-Eber und freut sich im Herbst desselben Jahres über 60 Jungtiere, davon 15 reinrassige Turobolje von zwei Muttertieren, die vom Alpenzoo aus Innsbruck stammen. Die anderen vier Muttersauen sind Turok- Kreuzungen, ebenfalls „winterfest“, eine Eigenschaft, die erforderlich ist, weil sich die Tiere auch im Winter im Freien aufhalten. Die Turobolje-Schweine stammen ursprünglich aus Kroatien, wo sie in der Save-Ebene weit verbreitete Weideschweine waren, bis sie während des Jugoslawien-Krieges wahllos abgeschossen wurden und daher mittlerweile vom Aussterben bedroht sind. 1993 wurden auf eine österreichische Initiative hin Turobolje-Schweine nach Österreich geholt, um die Weideschweine vor dem Aussterben zu bewahren.



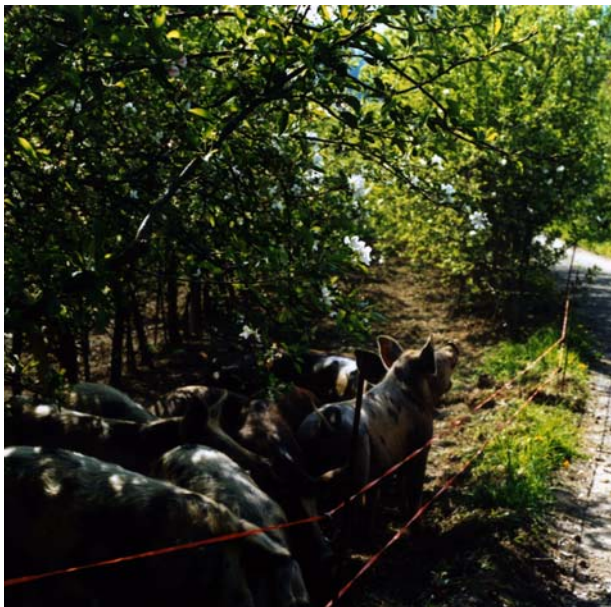
In Freilandhaltung können Schweine die für sie wesentlichen Verhaltensweisen wie Wühlen, Bewegung, Nestbau und Suhlen ausüben. Durch das Wühlen bearbeiten sie den Boden. Abgesehen von dem, was die

96. Ebenfalls Mitglied beim Bund alternativer Anbauer, der erste 1987 in Südtirol gegründete Biobauernverband

97. Alwin Seifert 1971: Gärtnern, ackern ohne Gift, Verlag Beck München. S. 133

Tiere im Boden finden, werden sie mit Obst- und Gemüseabfällen aus den eigenen Gärten respektive Feldern gefüttert. Die von der Molkerei gratis zur Verfügung gestellte Molke scheint eine wahre Gaumenfreude zu sein. Zusätzlich wird biologische Kleie gefüttert. Sobald die Schweine eine durch einen Elektrozaun abgegrenzte Koppel fertig umgegraben haben, werden sie auf eine andere Fläche „umgekoppelt“. Schweinezucht und der Verkauf von Speck könnten in Zukunft zu einer weiteren Einnahmequelle werden. Aber daran denkt Kröss derzeit noch nicht. Ihm bereitet der Umgang mit den Tieren eine unübersehbare Freude.

Darüber hinaus erspart er sich die sehr zeitintensive Bodenbearbeitung, die er noch dazu mit seinen Geräten niemals so vollständig, vor allem rund um die Baumstämme, zustande gebracht hat. Bevor er die Tiere wieder umkoppelt, streut er ein Samengemisch, das die Schweine auf der Suche nach den Körnern zum Teil in den Boden einpflügen. Das Argument gegen die Freilandhaltung von Schweinen, dass sie den Boden mit ihrem Mist kontaminieren würden, trifft nicht zu. Der Mist ist kaum feststellbar, er versorgt den Boden mit Nährstoffen. Dies und die Durchlüftung durch das Wühlen tragen zur Gesundheit der Bäume bei.



### Der Geschäftsmann

Auf dem wöchentlichen Markt in Meran, zeitweise auch auf Bauernmärkten in der Region, in Bozen, Bri-

xen und Gröden, wird Gemüse, Obst, Apfelsaft und Essig direkt vermarktet. Der Gemüsebau ist erst in den letzten Jahren zu einem wichtigen Standbein geworden. Die Standort- und Sortenwahl habe einige Jahre beansprucht, bis marktfähiges Gemüse gewachsen sei. Telefonische Bestellungen werden von einer Mitarbeiterin zusammengestellt und von der Kundschaft ab Hof selbst abgeholt, zeitweise auch zugestellt. Josef Kröss kann sich zwar nicht über mangelnde Nachfrage beklagen, ist aber dennoch sehr unzufrieden über die unzureichende Differenzierung von biologischen Produkten im Allgemeinen. Die KonsumentInnen sind unzureichend aufgeklärt über gespritzt und ungespritzt, die zunehmende Biovermarktung hinterlässt in seinen Augen immer mehr einen sehr verschwommenen Eindruck.



Am Bauernmarkt in Meran ist Josef Kröss einer der wenigen Biobauern. Ein Umstand, den Rita Frener vermeiden möchte, weil sie den konventionellen Bauernmärkten nicht das Image von Bio geben will. (Siehe dazu Beitrag über Rita & Engelbert Frener)

Eine Zeitlang hat Josef Kröss seine Äpfel über einen Händler vertrieben. Das Etikett der Äpfel vom Töllerhof enthält die Bezeichnung „ungespritzt“. Dies hat zu Verunsicherungen und Diskussionen unter der Kundschaft geführt. Ist denn Bio nicht gleich Bio? Gibt es Bioäpfel, die gespritzt werden? Und wenn, mit welchen Präparaten? Der Händler wollte diese für ihn unangenehmen Fragen vermeiden. Er verlangte daher



die Etiketten extra und wie Kröss später erfahren hat, hat er sie nicht mehr aufgeklebt. Daraufhin hat der Biobauer den Verkauf über diesen Händler wieder aufgegeben. Denn ihm selbst ist es ein Anliegen, die KonsumentInnen über den Unterschied von Bio mit und Bio ohne Spritzmittel aufzuklären.

### „Bio hat mit Spritzen nichts zutun“

Für ihn ist der Zustand unzumutbar, dass im biologische Obst- und Gemüsebau lediglich die Spritzmittel ausgetauscht werden. „Bio hat mit Spritzen nichts zutun!“ vertritt er auch vor der Kamera<sup>98</sup> seine Einstellung. Auch Kupfer und Schwefel, im Biolandbau zugelassene Mittel, haben einen nicht abzuschätzenden negativen Einfluss auf die Mikroflora und Mikrofauna. Alles naturwissenschaftliche Wissen darum, mit dem er sich intensiv auseinandersetzt, reicht nicht aus, um die Zusammenhänge in seiner Gesamtheit und Komplexität zu erfassen. Welche Achtung vor der Natur in diesen Worten liegt im Gegensatz zum „Wir wissen alles – Mythos“ der naturwissenschaftlichen Ausrichtung an den Universitäten. Mir fällt während der interessanten und aufschlussreichen Gespräche immer wieder auf, wie sehr ich – trotz innerer Abkehr – noch immer meinem universitär geschulten Denken anhafte. Ist mir doch vor diesen Gesprächen mit Josef Kröss die Anwendung von Pflanzenölen, Seifenwasser oder Nikotinlösungen zur Schädlingsbekämpfung noch „ökologisch“ vorgekommen. Erst als ich in einem von ihm empfohlenen Buch: „Ackern, gärtnern ohne Gift“ von Alwin Seifert nachlese, wird mir bewusst, worum es ihm geht. Der Autor bringt es interessanterweise im Zusammenhang mit dem Obstbau in Südtirol auf den Punkt: „Je weiter sich der Erwerbsobstbau vom altbäuerlichen entfernt, je mehr die Anlagen zu großen Monokulturen werden mit Spindelbüschen und Obsthecken, je genauer man diesen Obstbau wissenschaftlich rationell betreibt, um so kostspieliger wird der Kampf gegen die Schädlinge“<sup>99</sup>.

Konventionelle Bauern, die auf Bio umsteigen, würden vielfach meinen, es genüge, organischen Dünger und die zugelassenen Spritzmittel zu verwenden.

Durch die jahrelangen Handelsdüngergaben müsse der Boden aber vorerst entschlackt werden. Geschieht dies nicht, bleibt der Schädlingsbefall gleich, weshalb auch gespritzt werden muss.

Biologisch wirtschaften bedeutet für Josef Kröss in erster Linie sich mit dem eigenen Boden auseinander zu setzen, da nur vom Boden und vom richtigen Standort her ein Baum wie jede andere Pflanze gesunden und auf einen Spritzmitteleinsatz verzichtet werden kann.



Für ihn wird „biologisch Wirtschaften erst in der Vielfalt zu einem faszinierenden Erlebnis der Fülle und des erfüllten Seins.“ Landwirtschaft muss in seinen Augen „wieder zu einer Kunst werden, zu einer Kunst wie jedes gute Handwerk.“ Er, der sich klar und deutlich gegen die agrarindustriellen Tendenzen im Biolandbau ausspricht, empfiehlt seinen Kollegen: „Wir Bauern müssen lernen, die Sprache der Erde zu verstehen. Dann erleben wir wieder, wie wir auf wunderbare Weise beschenkt werden – und mit uns die ganze Gesellschaft.“ Er schließt die Rede anlässlich einer Pressekonferenz zum Ethical Banking<sup>100</sup> und der Ausstellung von Bildern vom Töllerhof mit den Worten:

„Und dann glab i, isch's wieda a Freid, Baur zu sein.“

98. In „Tirol heute“ vom 24. September 2002

99. Alwin Seifert 1971: a.a.O., S. 127

100. Initiative der Raiffeisenkasse Bozen zur Förderung des Biolandbaus mit günstigen Krediten. Die Pressekonferenz fand am 22. April 2002 am Mayr-Nusser-Hof in Bozen statt.

...in meran am achtzehnten november zweitausend

Vor 15 Jahren der Ausstieg  
erfühlt  
erfahren  
erdacht  
Schritte ins Unbekannte  
ins Abseits  
in die Außenseiterrolle  
oft schmerzhaft  
Die Vision gab Kraft  
gab den Mut zur Realutopie  
Ich nahm die Herausforderung an  
und überschritt Grenzen  
des Normalen  
des Vertretbaren  
des gesellschaftlich Akzeptierten  
Stellte in Frage  
und wurde in Frage gestellt  
Ich träumte weiter an meinem Traum  
und der Traum  
das Unwirkliche  
das Unmögliche  
begann zu leben  
Und heute  
Bio ist „in“  
ist Modetrend  
ist Marktanteil  
ist in aller Munde  
hat Zukunft  
und vor allem Zuwachsraten  
Und zugleich ist Bio  
freier Markt  
Konkurrenz  
Verdrängung  
ein Grundzug unseres Gesellschaftssystems  
Über Sinn, Wesen, Aufgabe und Ziele von Bio  
wird zwar geredet aber  
Wie soll der Konsument den ungespritzten vom  
gespritzten Bioapfel unterscheiden?  
Wird Bio zur Farce?  
Es bleibt nur in Kommunikation investieren  
Transparenz schaffen  
den Konsumenten informieren  
Den Ausstieg vom Ausstieg vollziehen  
Und wieder neue Wege gehen



Durch meine Mitarbeit am Hof während der arbeitsintensiven Zeit, im Spätsommer/Herbst, fällt mir auf, dass das Geld außerhalb der Landwirtschaft wesentlich leichter zu verdienen ist. Auf meine Frage, wie viel er arbeiten müsste, um meinen Gehalt zu bekommen, meint er, das würde er sich gar nicht ausrechnen wollen, sicherlich aber wesentlich mehr als meine 32 Wochenstunden.

## Gespräche mit Frauen

### über die (verloren gegangene) Bedeutung des Kochens und Essens in unserer Kultur



„Essen ist etwas, was ich meinem Leib zuführe.“

Christine Gattringer

„Wozu kochen?“ fragt eine hübsche Frau gezeichnet als Comic-Figur auf einem Plakat, das für Zustellungen eines japanischen Restaurants wirbt. Sie wirkt auf mich wie eine Figur aus der postapokalyptischen Endzeittrilogie „Mad Max“. Hat unsere Kultur ihren Endpunkt erreicht, wenn wir nicht mehr selber kochen, uns nicht mehr gegenseitig versorgen? Wenn wir nicht mehr wissen, woher die Lebensmittel kommen, die wir uns täglich einverleiben? Wenn wir uns mit E-Nummernlisten befassen müssen, um zu wissen, was darin enthalten ist? Wenn wir diese Tätigkeiten nur noch gegen Geld erhalten und uns nicht mehr darum kümmern, wie sehr wir damit unser Gemeinschaftsleben wie auch unsere Lebensgrundlagen zerstören und den eigenen Leib krank machen?

Sehen wir den Tatsachen ins Gesicht. Die westlichen Industrienationen unterliegen mehr oder weniger dem US-amerikanischen Kulturimperialismus. Dies ist

anhand unserer Esskultur, wie auch durch „den Raub der eigenen Sprache und der Zerstörung der eigenen kulturellen Identität“<sup>101</sup> deutlich zu erkennen. Um das zu erfahren, muss ich lediglich mit offenen Augen durch die Welt gehen. Es ist dazu nicht erforderlich, jeden Abend fernzusehen. Ich muss auch nicht hören, wie Kinder und Jugendliche, und auch immer mehr Erwachsene ihre Muttersprache mit englischen, das heißt amerikanisch-englischen Ausdrucksweisen durcheinander bringen. Sie finden es schick, sich Essen vom Pizzabäcker oder Chinarestaurant um die Ecke zu ordern, egal, welchen Drogencocktail die moderne Landwirtschaft nebst Lebensmittelmultis für sie gemixt haben<sup>102</sup>, sie „fahren auf Mäki“<sup>103</sup> ab“, weil es „cool“ ist, sich dort zu treffen und einen Hamburger mit Fritten samt einer eiskalten Cola in sich hinein zu schieben und welche Kleidung sie tragen. Es ist dieselbe wie die Kids – anglierte Form von Kindern und Jugendlichen, österreichisch im Übrigen als „Kitz“ verstanden, als

101. Paolo Freire 1971: pädagogik der unterdrückten – Bildungspraxis der Freiheit, Reinbek bei Hamburg, S. 11

102. Elisabeth Meyer-Renschhausen 2001: Die Frau im Rauch – oder verschwindet die Mahlzeit? In: Annemarie Schwaighofer-Brauer & Martina Kaller-Dietrich (Hg.) 2001: Frauen Kochen – Kulturhistorisch-anthropologische Blicke auf Köchin, Küche und Essen. Studienverlag Innsbruck, S. 221

Geißjunges – in den von mir verweigerten US-Vorabendserien tragen. Echt cool. Nein, das heißt, es wird mir kühl, ein kühler Wind jagt mir den kalten Schauer über den Rücken angesichts der immer länger werdenden Kühlregale mit den immer mehr werdenden Fertig- und Halbfertigprodukten in den Supermärkten und die immer länger werdenden Regale mit den pulverisierten Packerlgerichten, die mich, was unsere Esskultur betrifft, keine rosige Zukunft vorhersehen lässt. Wie ich unter dem Beitrag über Roswitha Huber bereits geschrieben habe, hat eine US-Amerikanerin, die bei ihr vor mehr als zwanzig Jahren zu Besuch war, nicht mehr gewusst, dass ein Kuchen aus Butter, Mehl, Eiern und Zucker hergestellt wird, weil es dafür schon damals in den Staaten Fertigmischungen im Supermarkt gegeben hat.

Unter dem Einfluss eines von außen wirkenden Kulturimperialismus wird die eigene Geschichte, Religion und Kultur ausgelöscht oder „inhaliert“, wie im Laufe der Jahrhunderte die christliche Staatskirche Riten, Festtage und letztlich – mehr oder weniger gezwungenermaßen – auch die Große Mutter als Mutter Gottes der so genannt heidnischen Kulturen vereinnahmt hat. Die Annexion des Dritten Reiches hat durch die Standardisierung des reichsdeutschen Ernährungsplans ebenfalls bis in die Kochtöpfe gereicht und führte hierzulande neben der Lebensmittelknappheit auch zu einem kulinarischen Heimatverlust<sup>104</sup>. Der nationalsozialistische Eintopfsonntag hat großen Teilen zweier Generationen die Lust am Eintopf so sehr verleidet, dass noch immer im Speiseplan vorhandene nicht mehr als solche bezeichnet werden wie Ollapotrida, Borschtsch und Bouillabaisse<sup>105</sup>. Andererseits führt eine Kolonialisierung auch dazu, dass die Produkte der eroberten Länder in den Mutterländern großflächig

angebaut werden, wie die verbreiteten Beispiele Mais, Erdäpfel<sup>106</sup> und Paradeiser<sup>107</sup> vom amerikanischen Kontinent zeigen. Diese Lebensmittel haben die europäischen Küchen maßgeblich verändert, die wir durch die historische Gewöhnung nicht mehr missen wollen.

So bleiben auch im Zeitalter des Kulturimperialismus bestimmte kulturelle Gegebenheiten und Inhalte erhalten, während andere ausgelöscht werden. Niemand hat etwas gegen den Wiener Stephansdom, auch wenn er mehr ein Museum denn eine Kirche ist, auch nicht gegen Mozartkugeln, Musikkonzerte, Theater oder die Lipizzaner. Das ist eine andere Art von Kultur. Eine teils der Entspannung dienenden, dem Genuss oder der geistigen Erbauung, will heißen der Ablenkung vom Alltagsstress. Es sind die circenses, die Spiele von „Brot und Spiele“, die dem Volk bleiben dürfen, sogar sollen, damit sie sich nicht allzu viele Gedanken über politische und wirtschaftliche Vorkommnisse machen. Am Brot für das Volk lässt sich immer mehr Geld verdienen, je mehr die Menschen von ihrem eigenen Grund und Boden vertrieben oder sie durch „Lohn ist besser als Lebensmittel“ von dort weggelockt werden. Darum geht es im allseits bekannten Bauernlegen<sup>108</sup>, das durch die Entwurzelung der Menschen zu deren Beherrschbarkeit führt.

Dies mag sich für viele vielleicht übertrieben anhören. Doch hat mich Sophie Pfusterschmid<sup>109</sup> auf eine Literaturstelle aufmerksam gemacht, mit der dieser Umstand wesentlich leichter zu begründen ist, als dies mit einem Zitat aus der wissenschaftlichen Literatur der Fall wäre – eine Stelle aus Peter Høegs „Fräulein Smillas Gespür für Schnee“<sup>110</sup>:

103. Die ältere Generation denkt beim Ausdruck „Mäki“ an Mackie Messer aus der Dreigroschenoper von Berthold Brecht: „Und der Haifisch, der hat Zähne, und die trägt er im Gesicht, doch der Mackie hat ein Messer und das Messer sieht man nicht.“ Ähnlichkeiten betreffend die versteckte Aggressivität sind nicht zu übersehen.

104. Irene Bandhauer-Schöffmann 2001: Unter der Bröselkruste. Eine geschlechtsspezifische Analyse der Wiener Küche in der Zweiten Republik. In: Annemarie Schweighofer-Brauer, Martina Kaller-Dietrich (Hg.) 2001: Frauen Kochen. Studienverlag Innsbruck, S. 116

105. Rolf Schwendter 1997: Schwendters Kochbuch. Rezepte für eine andere Küche. Promediaverlag Wien. S. 14

106. Kartoffeln

107. Tomaten

108. Claudia von Werlhof 1991: Männliche Natur und Künstliches Geschlecht. Wiener Frauenverlag, S. 56

109. Wissenschaftliche Mitarbeiterin der Bundesanstalt für Agrarwirtschaft



„Ich habe immer gerne sauber gemacht. Obwohl sie uns in der Schule das Faulenzen beibringen wollten. [...]

In der Schule wurden uns die Mahlzeiten vorge-  
setzt. Wir wurden jeden Tag heiß geduscht und  
bekamen alle zwei Tage saubere Sachen. In der  
Siedlung [in Grönland] hatten wir nur einmal in der  
Woche gebadet, auf der Jagd und auf Reisen sehr  
viel seltener. Jeden Tag hatte ich vom Gletscher  
über den Klippen kangirluarhuq geholt, große Blöcke  
aus Süßwassereis, sie in Säcken zum Haus getragen  
und auf dem Ofen geschmolzen. Im Internat drehte  
man einen Hahn auf. Als die Sommerferien kamen,  
fuhren alle Schüler und Lehrer nach Herbert Island  
hinaus und besuchten die Robbenfänger. Zum ersten  
Mal seit langer Zeit bekamen wir gekochtes Robben-  
fleisch und Tee. Dort spürte ich die Lähmung. Nicht  
nur bei mir, sondern bei uns allen. Wir konnten uns  
nicht mehr zusammeneinander nehmen, es war keine Selbst-  
verständlichkeit mehr, dass man sich Wasser und  
Schmierseife und das Paket mit Neogen griff und  
sich daran machte, Robbenhäute zu waschen. Es war  
auf einmal ungewohnt, seine Sachen selber waschen  
zu müssen, und unmöglich, sich zum Kochen aufzu-  
raffen. In jeder Pause verfielen wir in ein träumeri-  
sches Abwarten. In dem wir hofften, dass jemand  
das Kommando übernehmen, uns ablösen, uns von  
unseren Pflichten befreien und all das tun würde,  
was wir selbst hätten tun sollen.

Als ich begriff, wohin das führte, trotzte ich Moritz  
zum ersten Mal und ging zurück. Es war zugleich eine  
Rückkehr zu einer relativen Zufriedenheit über das  
Arbeiten.

Dieselbe relative Zufriedenheit meldet sich jetzt,  
wenn ich die Kajüten auf dem Oberdeck der Kronos  
saugte, die Mannschaftsetage. Dasselbe Gefühl der  
Ruhe wie in meiner Kindheit, wenn ich Netze flickte.“

Beherrschung und Unterdrückung folgt der Entwurzelung durch die damit einhergehende Passivität auf dem Fuß. Wenn wir nicht mehr eigenständig Arbeiten verrichten, die für unser leibliches Wohl notwendig sind, erwarten wir ein Kommando von Außen und verlieren den Kontakt zu uns selbst. Dieser Verlust unserer Leiblichkeit, der von monotheistischen Religionen noch forciert wird – siehe die Leibfeindlichkeit der christli-

chen Kirchen<sup>111</sup>, treibt eine Spirale unheilvoll weiter nach unten. Denn die körperliche Empfindung ist die Grundlage unseres Seins.

Die Erfahrung der historischen Verhältnisse schreibt sich nicht nur in die Leiber ein, sondern drückt sich ebenso durch sie aus, widerspricht Ruth Kriss-Rettenbeck<sup>112</sup> Michel Foucault. Der Leib wird nicht nur von Erfahrungen geprägt, sondern liegt diesen zugrunde: jede Erkenntnis hat als erste Voraussetzung Sinneseindrücke.

Als ich diese Stelle lese, erinnere ich mich daran, dass Josef Kröss jegliche Anwendung von Pflanzenschutzmitteln abgelehnt hat, weil er gerne „jederzeit barfuss über seine Obstwiese laufen können möchte.“ Diese Aussage zeigt anschaulich, wie sehr unsere leiblichen Empfindungen unsere Handlungen prägen oder prägen können. Der junge Bauer empfand eine innere Abwehr, barfuss über die vom Schwefel bedeckten Wiesen zu laufen. Dabei ist Schwefel ein Pflanzenschutzmittel, das in der biodynamischen Landwirtschaft zugelassen ist.

Würden KonsumentInnen bewusst(er) wahrnehmen können, mit welchen Giften die Früchte im Supermarkt behandelt worden sind, wären sie vielleicht eher bereit alternativ einzukaufen. Die zunehmenden Allergien zwingen sie vielfach dazu. Hier wird im Falle einer Allergie oder körperlichen Unverträglichkeit die leibhaftige Empfindlichkeit Ausgangspunkt zu einer Veränderung im Verhalten und im Umgang mit der Einverleibung von Nahrungsmitteln.

Wenn unsere Leiblichkeit unsere Welterfahrung bestimmt, ist es nicht weiter verwunderlich, wenn Herrschaftssysteme in erster Linie beim Essen versuchen, die angestammte Kultur zu unterminieren, wie die aus dem Boden schießenden Fastfoodketten überall auf der Welt – seit 1989 auch in den ehemaligen Ostblockstaaten, in Ostberlin seither an die 50 Filialen<sup>113</sup> - erkennen lassen.

110. Peter Hoeg 1992: *Froken Smillas fornemmelse for sne*. Kopenhagen, dt. Ausgabe in der Übersetzung von Monika Wesemann 1994, Carl Hanser Verlag München, S. 306f

111. vgl. Claudia von Werlhof 1997: *Ökonomie, die praktische Seite der Religion*. In: Ursula Marianne Ernst et al. (Hg): *Ökonomie, M(m)acht, Angst – Zum Verhältnis von Ökonomie und Religion*. Frankfurt a. M.

112. Ruth Kriss-Rettenbeck 1981: *Am Leitfaden des weiblichen Leibes*, in: *Bayerische Blätter für Volkskunde*, 8. Jg. Heft 9, S.166, zit. N. Elisabeth Meyer-Renschhausen 2001: a.a.O. S. 21

„Fast-food ist keine Erfindung von Gastwirten, sondern von Geschäftsleuten<sup>114</sup> und ein getreues Abbild des Tempos im städtischen Arbeitsleben, gleichsam der Standardisierung und Funktionalisierung der alltäglichen Lebensformen. Das Essen hat sich dem Gebot der Mobilität und der Zeitersparnis angepasst – im Sinne von Zeit ist Geld.“<sup>115</sup> Wer sich noch daran erinnert, dass es früher drei Mahlzeiten am Tag gegeben hat, die überwiegend im Kreis der eigenen Familie oder der Hausgemeinschaft eingenommen worden sind, dazwischen die Jause mit den „Kumpanen“ in der Schule, und noch weiß, warum von „Vor“mittag und von „Nach“mittag die Rede ist, muss feststellen, welche einschneidenden Veränderungen sich innerhalb einer Generation ergeben haben. Auch die gegenwärtige Generation hat sich – vielleicht sogar noch mehr als in früheren Zeiten – dem Diktat des Wirtschaftens und Arbeitens verschrieben und im Grunde alles andere zurückgestellt, vor allem das eigene leibliche und seelische Wohl. Im Unterschied zu den früher üblichen regelmäßigen Mahlzeiten, die heutzutage mehr oder weniger schon ganz aus der Mode gekommen sind, essen die meisten vor allem berufstätigen Menschen heutzutage dann, wenn sie Hunger oder auch, wenn sie rasch zwischendurch Zeit dafür haben.

„Ohne die soziale Bindekraft der gemeinsamen Mahlzeit verliert das Essen jedoch generell an Bedeutung. Pausen, die mit Mahlzeiten im Tagesablauf einhergehen können, verwischen in unserer Non-Stop-Gesellschaft. Essen wird etwas für nebenher und zwischendurch. US-amerikanische Forscher hat dies offenbar an die Nahrungsaufnahme von Kühen erinnert – sie sprechen bereits von grazing, einer Kultur des ständigen Grasens. Der typische Fast-food-Konsument isst, „wie

man ein Auto auftankt.“ Es dauert übrigens auch nicht länger: zwischen zweieinhalb und vier Minuten verstreicht im Durchschnitt zwischen dem ersten und dem letzten Bissen einer Hamburger-Mahlzeit. In den USA heißt eine neue Hamburger-Kette bereits „Eat and Run.“<sup>116</sup>

Die Natur macht dabei offenbar nicht alles mit und hat in weiser Voraussicht retardierende<sup>117</sup> Momente in unserem Stoffwechsel eingebaut. „Denn würden wir ebenso beschleunigt verdauen, wie wir essen, wäre Durchfall der Normalfall!“ schließt Manuel Schneider seinen Beitrag über „Essen in der Non-Stop-Gesellschaft – Die prekäre Balance zwischen gelungenem und gehetztem Leben“<sup>118</sup>.

Es geht dabei jedoch nicht nur um die Kritik am „Schnellfraß“ an sich. Es geht vielmehr um die Frage der Sinnhaftigkeit des weltweiten Transfers von Essgewohnheiten und Nahrungsmitteln, wodurch lokale und regionale kulinarische Eigenheiten wie auch der Handel beeinträchtigt werden. In Indien kommt es durch die schnelle Ausbreitung und die aggressiven Werbe- und Verkaufspraktiken US-amerikanischer Fast-food-Ketten nicht selten zu Protesten. Die öffentlich ausgetragene Kontroverse über Sinn und Unsinn des Imports fremder Nahrungsmittel und Essgewohnheiten haben nicht selten zum Ergebnis, dass immer mehr Inderinnen und Inder die Fast-food-Produkte boykottieren<sup>119</sup>.

Angesichts dieser gesellschaftlichen Entwicklung begeben sich wieder weg von einer politischen Übersicht, der Vogelperspektive, von der aus vieles verstrickt, nur mit massiven Protesten lösbar und vor allem unaufhaltsam zu sein scheint wie ein mit hoher Geschwindigkeit durch die Landschaft rasender Zug<sup>120</sup>. Wieder dorthin, wo es um die Menschen

113. Elisabeth Meyer-Renschhausen 2001: a.a.O. S. 208

114. die als zeitgeschichtliche Konquistadoren angesehen werden können

115. Ulrike Zischka, Hans Ottomeyer und Susanne Bäumler (Hg) 1993: Die anständige Lust – Von Esskultur und Tafelsitten. Edition Spangenberg München, S. 370.

116. Iss und renn

117. verzögernde

118. Manuel Schneider 2001: Essen in der Non-Stop-Gesellschaft – Die prekäre Balance zwischen gelungenem und gehetztem Leben, in: politische ökologie 73-74: Es ist angerichtet – Rezepte für die Landwirtschaft und Ernährung der Zukunft, ökom Verlag München Dezember 2001, S. 17

119. Renate Syed 2000: Das heilige Essen – Das Heilige essen – Religiöse Aspekte des Speiseverhaltens im Hinduismus. In: Perry Schmidt-Leukel 2000 (Hg.): Die Religionen und das Essen. Heinrich Hugendubel Verlag Kreuzlingen – München, S. 142

selbst geht und um ihren berechtigten Anspruch, etwas tun zu können – ohne sich ständig gegen jemanden oder etwas wehren zu müssen. Damit bin ich wiederum bei der Verbindung der Zeitgeschichte mit dem persönlichen Leben angekommen, es ist auch die Verbindung von abstrakten, unbegreifbaren Begebenheiten zu konkreten, greifbaren Aufgaben.

Im Gegensatz zu einer Herrschaftskultur, sofern in diesem Zusammenhang von Kultur überhaupt die Rede sein kann<sup>121</sup>, geht es bei der Subsistenz um die Alltagskultur, die sich nicht daran orientiert, wie viele Profite sich aus den vorhandenen und durch die Werbung stimulierten Bedürfnissen der Menschen heraus schlagen lassen, sondern umgekehrt versucht, diese zu befriedigen, zufrieden zu stellen. Dabei liegt die Orientierung am Wesentlichen.

Wenn wir überlegen, was in unserem Leben wirklich wichtig ist, so kommen wir unweigerlich zu dem Schluss, dass es für uns Gruppenwesen unsere sozialen – freundschaftlichen, kollegialen wie familiären – Beziehungen sind<sup>122</sup>. Diese zu pflegen bleibt uns in der Schnelllebigkeit jedoch meist nicht die Zeit, jedenfalls nicht in jenem Verhältnis, als es unser seelisches Wohlbefinden herbeiführen würde. Wobei mir aufgefallen ist, dass Sekretärinnen, Assistentinnen, Ordinationshilfen und welche auch immer dieser Gattung entworfener Berufe vielfach für ihre männlichen Vorgesetzten eine Art Ersatzhausfrau sind. Die Subsistenzarbeiten machen also nicht einmal vor den Türen der Erwerbsarbeit halt.

Weil diese täglichen Versorgungsarbeiten auch gar nicht aus unserem Leben wegzudenken sind. Jene Tätigkeiten die den sozialen Zusammenhang, die Verbindlichkeit untereinander herstellen, umfassen vorrangig Arbeiten, die das Essen auf den Tisch bringen. Eines der zentralen Themen ist daher das Kochen und das gemeinschaftliche Essen, dem ein Workshop mit sieben Bäuerinnen gewidmet worden ist.

## Der Esskulturworkshop

Im Rahmen des hier beschriebenen Subsistenzprojektes der Bundesanstalt für Bergbauernfragen wurde am 31. Oktober 2002 in der Schule am Berg in Rauris ein Esskulturworkshop veranstaltet. Daran haben teilgenommen, abgesehen von mir selbst:

- Roswitha Huber, die Gastgeberin, Bäuerin und Lehrerin in Rauris, Pinzgau
- Heidi Huber, Bäuerin und Kochbuchautorin in St. Johann i.P.
- Heidi Ammerer, Bäuerin und Rezeptionistin in Großarl, Pongau
- Anna Gumpold, Bäuerin im Tennengau
- Christine Gattringer, Bäuerin und Krankenschwester im Mühlviertel
- Waltraud Deubl, Bäuerin im Mühlviertel
- Helga Millinger, Bäuerin in Nordtirol

Natürlich sind alle Frauen auch Mütter von zwei (Helga Millinger, Waltraud Deubl – alle bereits erwachsen), drei (Christine Gattringer und Heidi Ammerer, schulpflichtige Kinder, Jugendliche) und fünf Kindern (Heidi Huber, Anna Gumpold, Roswitha Huber – Jugendliche und bereits erwachsene Kinder). Das führe ich ungeachtet einer Bemerkung von Roswitha Huber beim gemeinsamen Mittagessen an. Sie hat davon erzählt, sie sei bei einer Veranstaltung, auf der sie zu einem Referat eingeladen worden war, eingangs gefragt worden, wie viele Kinder sie hat. Ein Mann, der die ReferentInnen vorstellen sollte, wollte das wissen. Sie stellte sich selbst vor, denn „ich mag es nicht, wenn mir meine Kinder wie Orden umgehängt werden, als ob das mein persönlicher Verdienst wäre. Für das, was ich tue, spielt das keine Rolle.“ Wenn ein männlicher Referent einem Publikum vorgestellt wird, wird nur selten angegeben, wie viele Kinder er hat. Rudi Weiß hat es am 12. März 2003 im Raiffeisenhaus in Wien anlässlich

120. Dieses Bild stammt ursprünglich von Josef Kröss, der die derzeitige Entwicklung in der Erzeugung und Vermarktung von Bioprodukten damit verglichen hat – Stichwort agrarindustrielle Tendenzen durch Großbetriebe und Großhandel.

121. Kann doch, sofern unter Kultur alles von Menschenhand geschaffene verstanden wird, im Gegensatz zum wildwüchsigen der Natur. Kultur betrifft laut Brockhaus auch die Lebensformen größerer Gruppen inklusive deren Geisteshaltung und Werteinstellungen. Angesichts der derzeitigen Kriegshetze und dem Selbstverständnis, dass die Stärkeren im Recht sind, sagt dies sehr viel über unsere Kultur aus, besser gesagt über die Kultur – die geistige Verfassung – der Herrschenden.

122. siehe dazu im Anhang: Zeitmanagement

eines Referates der Reihe „Kraftquelle Familie“<sup>123</sup> erwähnt. Angesichts des Themas nicht unerwartet.

Die Auswahl der Bäuerinnen wurde willentlich getroffen, zum einen weil ich den Workshop gerne auf der Schule am Berg, eine beliebte Bildungsstätte für Bäuerinnen, veranstalten wollte und durch die geografische Lage in erster Linie Salzburger Bäuerinnen eingeladen wurden, da es mir aus organisatorischen Gründen nicht möglich war, Spesen für die Anreise zu bezahlen. Helga Millinger aus dem Osten Nordtirols hat ebenfalls nur eine Stunde Autofahrt bis nach Rauris. Sie, wie Anna Gumpold, sind mir durch Seminare bekannt. Neben Roswitha Huber, der gleichzeitigen Betreiberin der Schule am Berg, war Christine Gattringer aus meinem Projekt mit dabei. Sie war es, die als erste die Bedeutung der Esskultur im Zusammenhang mit der Erhaltung der bäuerlichen Landwirtschaft hervorgehoben und mich für dieses Thema sensibilisiert hat. Sie hat eine befreundete Bäuerin, Waltraud Deubl, ebenfalls aus dem Mühlviertel, mitgebracht. Alle beide, wie auch Heidi Ammerer, habe ich durch die Begegnungsreise in Ecuador im Herbst 2000 kennen gelernt, durch die uns die globalen Zusammenhänge des Lebensmittelhandels bewusst(er) geworden sind. Heidi Huber ist nicht nur eine Bäuerin, sondern auch Autorin zweier Kochbücher: *Köstlichkeiten aus Milch und Köstlichkeiten aus Germteig*<sup>124</sup>. Und sie gibt als Kammerreferentin Kochkurse für das LFI. Ob jedoch professionelle Beschäftigung außerhalb der eigenen Küche oder nicht, jede Bäuerin ist gleichzeitig Hausfrau und Mutter und daher Experte für den Bereich Esskultur, der mich im Rahmen dieses Projektes interessiert. Denn es geht dabei um den Bezug zur bäuerlichen Landwirtschaft, das bedeutet, dass ein Teil der Lebensmittel noch selbst erzeugt wird, daher die Bewirtschaftung eines Hausgartens mit einschließt und eine Vorratshaltung verrichtet wird.

Wir beginnen mit dem Sammeln von Themen, die mit dem Essen, dem Essen zubereiten und der Esskultur im Allgemeinen zutun haben. Anschließend backen wir gemeinsam Brot, essen gemeinsam Speisen, die wir

mitgebracht haben. Dazu werden auch Erdäpfel gekocht. Diese stammen von der Lungauer Bäuerin Elisabeth Lüftenegger und Anna Gumpold. Am Nachmittag schreiben wir in einer Schreibwerkstätte Geschichten und Erinnerungen, die vom Essen und von der Landwirtschaft handeln.

Die angewandte Methode im Dialog soll verhindern, dass wir diskutieren, da lediglich berichtet werden soll. Wer den Rosmarinzweig, den ich aus dem Kräutergarten der Schule am Berg geholt hatte, in der Hand hält, spricht und wird währenddessen nicht von anderen unterbrochen. Unterbrechungen oder Diskussionen führen nur allzu leicht dazu, sich von ursprünglich angedachten Inhalten ablenken zu lassen.

Heidi Ammerer hat das Thema Esskultur schon lange Zeit beschäftigt. Nachdem sie die Einladung bekommen hat, ging sie abends spazieren und konnte feststellen, dass ihr sehr viel dazu einfällt, wie beispielsweise Wortspiele mit Vollwert – wertvoll und selbstbewusst und Bewusstsein.

*„Wenn ich mir wertvoll bin, dann nehm ich mir vollwertige Lebensmittel zum Kochen und nehme mir Zeit zum Kochen, zum Versorgen. Diese Beziehung ist sehr wichtig. Wie schätz ich mich und meine Familie. Da ist es nur so gesprudelt.“*

Auch mich beschäftigt dieses Thema schon sehr lange. Letztlich wundert mich nicht, dass sich die vorweg als Subsistenzprojekt der Bundesanstalt für Bergbauernfragen betitelten Inhalte in den Themenbereichen Essen, einen bewussten Umgang mit Essen und allem, was dazu gehört, von der Eigenproduktion bis zum Gericht auf dem Tisch, die Bedeutung des Einnehmens der Speisen für die Gemeinschaft, der Esskultur im Allgemeinen zusammengeflochten sind. Nebenbei erwähnt: Es hilft gegen das verbreitete Naserümpfen, denn wenn Menschen mit der Subsistenzperspektive nichts anzufangen wissen oder aversiv dagegen eingestellt sind, verstehen die meisten jedoch sehr wohl, dass gesunde Lebensmittel, Esskultur und bäuerliche Landwirtschaft unmittelbar zusammen hängen und entweder gemeinsam erhalten bleiben können oder gemeinsam

123. Nähere Informationen darüber unter: [www.stadt-land-impulse.at](http://www.stadt-land-impulse.at)

124. Heidi Huber 1997: *Köstlichkeiten aus Milch – Jogurt, Topfen, Käse, Butter – leicht selbst gemacht*, mit ausführlichem Rezeptteil. Rauter Verlag, Schwarzach.

Heidi Huber 1998: *Köstlichkeiten aus Germteig – Mehlspeisen, Plunderteig, Pizzen, Krapfen, Brot mit Sauerteig* – mit ausführlichem Rezeptteil, Rauterverlag Schwarzach

in Vergessenheit geraten und irgendwann nur noch der Vergangenheit angehören werden.

Bereits 1994 habe ich in einem Beitrag über Ernährungstrends geschrieben, dass die gesunde Ernährung in der Zukunft nicht mehr einseitig und übertrieben praktiziert werden wird, sondern abwechselnd und nebeneinander mit Schnelle-Küche-Produkten und einem exquisiten Essstil<sup>125</sup>. Wir können nicht jeden Tag nur, das heißt ausschließlich „wås G'sunds“ essen, weil das für die meisten auf Dauer nicht lustvoll ist. Und beim Essen geht es nicht zuletzt um die „anständige Lust“<sup>126</sup>. „Essen, das wir uns einverleiben“ ist auch Lustgewinn für unsere leibliche Natur, und beeinflusst unsere Geisteshaltung, daher auch unsere wie immer gearteten Lebenseinstellungen und in weiterer Folge unsere Handlungen<sup>127</sup>.

Wenn wir uns im Gegensatz dazu vor Augen führen, wie wir mit unserem Körper umgehen und was wir ihm zumuten, in dem wir ihm ungesunde Nahrungs- und Genussmittel zuführen und im Fall von Süchten sogar in Unmäßigkeit aufzwingen, dann gelange ich zu einem Hauptanliegen dieser Arbeit: Ein bewusstes, maßvolles und umweltschonendes Umgehen mit Lebensmitteln, ohne die Verbindung zur bäuerlichen Landwirtschaft zu verlieren, im Sinne von: „Die Nahrung kommt aus dem Boden“<sup>128</sup> – und nicht aus der Industrie oder aus dem Packerl.

Die Disziplin und das Bewusstsein für den Umgang mit dem eigenen Körper, der eigenen Leibhaftigkeit, sind für die meisten eine wechselhafte Angelegenheit und sehr stark abhängig von den psychischen Stimmungen. Es gibt Zeiten, da essen wir bewusster und gehen verantwortungsvoller mit unserem Körper um, aber dann lassen wir uns diesbezüglich eher gehen. Soweit ich nicht nur meine eigenen Erfahrungen, sondern auch die von anderen Menschen kenne, sind die Unterschiede umso größer, umso mehr die Extreme ausein-

ander gehen. Das Pendel schlägt umso weiter in eine Richtung, je weiter es zuvor in die andere Richtung ausgeschlagen hat. Es bedarf oft einer psychischen Mäßigung, einer inneren Gelassenheit, bis ein gemäßigtes Mittel, eine Mitte mit Maß erreicht wird, die trotzdem immer wieder ihre Abweichungen hat, weil sie in Bewegung bleibt, aber nicht mehr zu den Extremen führt. Dabei gibt es sicherlich auch jene, die entweder auf der Seite der Askese, der Genügsamkeit, oder auf der Seite der Völlerei verbleiben. Oder auf der Seite der bewussten und gesunden Ernährung gegenüber dem reinen Hungerstillen.

Es ist heutzutage nicht ungewöhnlich, wenn jemand in einem Biorestaurant sich ein sehr teures Essen leistet, auch mit dem guten Gefühl, sich etwas Gutes zu tun, und am nächsten Tag einen Schnellimbiss zu sich nimmt, ohne den geringsten Gedanken daran zu verschwenden, dass dies nun nicht gesund sein könnte.

Wie vielfältig Esskultur wahrgenommen werden kann, brachte Heidi Huber mit folgenden Worten auf den Punkt:

*„Am Wochenende essen wir fein, aber unter der Woche müssen zeitweise Würstel auch reichen. [...] Da gehören die Würstel dazu, da gehört selbst gezüchtetes Rindfleisch dazu, da gehört selbst gebackenes Brot dazu, da gehört auch gekauftes Brot dazu, da gehört genauso ein McDonalds dazu. Da gehört alles dazu. Wir haben für uns einen ganz schönen Weg von Esskultur einfach gefunden.“*

Die Unterschiede beim Essen zeigen sich oft zwischen Alltag und Wochenende oder gar Festtagen, Feierlichkeiten. Sie entstehen in erster Linie durch den Zeitmangel, sind aber auch kulturell bedingt (dabei drängt sich mir die Frage nach der Henne und dem Ei auf). So schreibt Rolf Schwendtner in seinem Kochbuch<sup>129</sup>, dass „besonders in der jüdisch-galizischen Küche eine kräftige Differenz zwischen Alltagsspeisen und Fest-

125. Elisabeth Loibl 1994: KonsumentInnen essen Landwirtschaft (auf), in: Arbeitsgruppe Futura Rustica (Hg) 1994: Die Zukunft der österreichischen Landwirtschaft, Eigenverlag, Wien, S. 122

126. Ulrike Zischka, Hans Ottomeyer und Susanne Bäumler (Hg) 1993: Die anständige Lust – Von Esskultur und Tafelsitten. Edition Spangenberg München.

127. Veronika Bennholdt-Thomsen 1999: Subsistenzkultur und bäuerliche Ökonomie, Eintrittsvorlesung ihrer Honorarprofessur an der Universität für Bodenkultur am 11. Jänner 1999 im Festsaal

128. Veronika Bennholdt-Thomsen 1997: Die Zukunft der Arbeit und die Zukunft der Subsistenz. Das Papier zum Vortrag wurde herausgegeben von der Bundesanstalt für Bergbauernfragen, Wien, S. 13

129. Rolf Schwendtner 1997: Schwendtners Kochbuch – Rezepte für eine andere Küche Promedia Verlag Wien, S. 13



speisen ausdrücklich gewollt war: Auch wenn der Speisezettel unter der Woche ausgesprochen elend war, am Sabbat durften bei den Festessen mindestens sechs Gänge, begleitet von zweierlei Alkohol, nicht fehlen.“

Etwas völlig Gegensätzliches erlebte ich auf dem Hof der Familie Frener. Rita Frener kocht unter der Woche (nicht jeden Tag, aber doch zwei- bis dreimal die Woche) ausgesuchte, exzellent schmeckende Speisen, oft auch abwechselnd mit ihren beiden Töchtern, Magdalena (20) und Walburga (16). Letztere absolviert derzeit (2003) eine Lehre als Köchin in einem Hotel in Brixen, das bedeutet, sie kocht an ihren freien Tagen, die sie bei ihrer Familie auf dem Hof verbringt. Hingegen gibt es an den Sonntagen schnelle einfache Küche. Als ich die Bäuerin darauf anspreche, dass das Umgekehrte allgemein üblich ist, meint sie, unter der Woche wird viel gearbeitet, da will sie sich und ihre Familie mit einem guten Essen verwöhnen. Hingegen ist der Sonntag lediglich dazu da, sich auszuruhen. Und außerdem: Warum soll sie ihre Ruhezeit mit dem Kochen von einem ausgiebigen Menü vergeuden?

Heidi Huber ist ebenfalls davon überzeugt, dass die Differenz wichtig ist und dazu beiträgt, dass das Besondere geschätzt werden kann:

*„Wenn ich immer nur wås Guat's hab, [kann ich es nicht mehr schätzen]. Alleweil ein Schnitzel ist auch nicht mehr guat. Immer was Guats ist dann auch nicht mehr erstrebenswert.“*

Roswitha Huber hat einst viele Rezepte von Speiseplänen abgeschrieben, die von alten Bäuerinnen stammen, denn diese hätten sich auch nur an besonderen Tagen mehr Zeit genommen für das Kochen. Daher gibt es in bäuerlichen Speiseplänen viele Rezepte, die sehr einfach sind und schnell zubereitet werden können. Denn die Bäuerinnen haben im Alltag oft mit nur wenig Aufwand gekocht, da ihnen nicht viel Zeit zur Verfügung gestanden hat. Sie zieht daraus einen Schluss, der mir selbst auch schon aufgefallen ist:

*„Wenn ich das gegenüber stelle den vorgefertigten Produkten, wenn ich ein Mus mach, dann geht das so schnell, wie wenn ich ein Kaiserschmarren Packerl oder eine Fertigsuppe zubereite. Das eine besteht aber aus Wasser, Salz, Mehl und Butter und auf der anderen Seite hab ich soviel Chemie.“*

Abgesehen von den gesundheitsschädlichen Konservierungsstoffen, geht es bei der Ablehnung der Fertig-

und Halbfertigprodukte auch um die Ressourcenvergeudung angesichts Inhaltsstoffe wie Trockeneier und Trockenmilch und der Kühlketten wie auch die Herstellung und spätere Entsorgung des Verpackungsmaterials. Es wird dabei auch deutlich, wie wenig junge Leute heutzutage offenbar über das Kochen wissen, wenn sie sich ein Packerl mit einem Inhalt kaufen, der zu verarbeiten in etwa gleich viel Aufwand bedeutet, als wenn gleich die Ingredienzien verwendet werden (um beim Beispiel Kaiserschmarren zu bleiben, Mehl, Milch, Eier und Butter). Waltraud Deubl ist über die Unbeholfenheit junger Frauen, sich einfache schnelle Gerichte zuzubereiten, sehr verwundert. Sie hat eine Dokumentation über junge Mütter gesehen, in der sich eine darüber beklagt hätte, dass sie sich durch das Baby nichts zum Essen kochen kann, denn sie könne nicht einkaufen gehen.

*„Wenn i a paar Erdäpfel im Haus hab, kann i mia immer wås kocha. So a Erdäpfelsuppn geht schnell und schmeckt guat.“*

Natürlich kommt mir eine grundsätzliche Ablehnung von Fertigpackerln wie von Fast-Food im Allgemeinen entgegen, nicht nur aus gesundheitlichen Gründen, sondern auch unter dem Aspekt der modernen Variante des Imperialismus, heutzutage in der Gestalt der neoliberalen Globalisierung. Mir ist allerdings bewusst, dass es sich vor allem mit Jugendlichen und Kindern nicht vermeiden lässt, weil sie sich in ihren Gruppen ausgeschlossen fühlen würden. Mit dem Gruppendruck unter Kindern werden viele Geschäfte gemacht.

Elisabeth Lüftenegger, Bäuerin im Lungau, brachte es auf der ÖBV-Jahreshauptversammlung im November 2002 mit den Worten auf den Punkt: „Uns [im Lungau] geht es gut: Wir haben nur einen Hofer und keinen McDonalds.“ Die Verführung kommt erst, wenn ein Gebäude errichtet und eine massive Werbung in Gang gesetzt worden ist.

Selbst bei einer eher ablehnenden Haltung gegenüber der Kultur des „Schnellfraß“ umfasst Esskultur nicht nur die sortenreine, ideologisch einwandfreie Versorgung mit vor Ort biologisch produzierten Lebensmitteln, oder gar – wie die Subsistenz nach wie vor oft noch fälschlicherweise verstanden wird – eine autarke bäuerliche Selbstversorgungswirtschaft.

Zwischen Fast Food und schneller Küche besteht noch immer ein sehr großer Unterschied, der sich nicht nur

am Geschmack und an der Tradition der Gerichte festmachen lässt, sondern auch daran, wer damit Geld verdient und wer noch über das Wissen verfügt, wie einfach und schnell ein gutes Essen auf den Tisch „gezaubert“ werden kann.

Wie die meisten von uns nicht täglich ausschließlich gesunde Sachen essen wollen, können wir auch nicht jeden Tag „wäs Guats“ essen, wie die allgemein übliche österreichische Bezeichnung für ein gutes, im Sinne von schmackhaftes, aufwendig gekochtes Essen ist, das mit edlem Geschirr, Besteck und Tischdekoration inbegriffen Kerzen eingenommen wird.

Denn derart zu speisen ist etwas Außergewöhnliches, war früher nur zu den wenigen Festtagen im Jahr und zu feierlichen Anlässen wie Hochzeit, Taufe oder runder Geburtstag denkbar und sollte den außergewöhnlichen Charakter beibehalten, weil das Außergewöhnliche täglich konsumiert den Reiz des Exklusiven verliert.

*Wie zart fügt sich der Geburt eines Menschen der Taufschmaus an!*

*Wie bedeutend berührt sich das Brautbette und die Tafel des Hochzeitsmahls!*

*Wie tröstend wird selbst der bittere Schmerz tief betrübter Trauergäste durch süße Torten und Kuchen und herzerquickende Weine gemildert und beschwichtigt!*

*Das kleinste Familienereignis wie die wichtigste weltgeschichtliche Begebenheit, eine Verlobung wie eine Krönung, eine gewonnene Schlacht wie eine verlorene Doktordisputation, der Ausbau einer Kleinkinderschule wie eines Ständehauses, eine silberne oder goldene Hochzeit wie ein Friedensschluss, ein Reichstag wie ein Meisterwerden – wie wird, wie kann alles das anders zelebriert, ja überhaupt festliche verwirklicht werden, als durch Essen? Hält doch selbst der Ärmste einen Festtag ohne Braten für einen Widerspruch.*

*„Vor Tisch und nach Tisch“<sup>130</sup> nennt man schön und passend die zwei Hälften des Tages als der Zeit, in welcher der Mensch wacht, wirkt und isst. Mit dem Abendessen nimmt der Mensch vom Tage wie vom Essen Abschied, und der Schlaf wird deshalb auch mit Recht Bruder des Todes genannt.*

**Antonius Anthus, Vorlesungen über Esskunst, Leipzig 1838<sup>131</sup>**

Waltraud Deubl erzählt, dass sie einmal unter der Woche „wäs Guats“ gekocht hat. Als ihr Mann dies entdeckt hat, kam sofort die Frage: Wer kommt denn heit [heute]? Angesichts des aufwendig gekochten Essens erwartete er offenbar Besuch.

Das heißt jedoch nicht, dass die alltägliche Kost aus minderwertigen Nahrungsmitteln bestehen muss. Es ist lediglich einfachere und schnellere Küche angesagt, wenn die Frau des Hauses berufstätig ist (das ist auch eine Bäuerin, auch wenn sie nicht außer Haus arbeitet) und erst am späten Nachmittag oder gar gegen Abend nach Hause, respektive vom Feld heimkommt.

Helga Millinger erinnert sich daran, wie sie als Kind geholfen hat, Sauerkraut einzumachen. Vor allem zum Einstampfen wurden die Kinder herangezogen. Auch bei der Obst- und teilweise auch bei der Gemüseernte und der späteren Bearbeitung hatten Kinder auf Bauernhöfen von Anfang an eine Beziehung zum Essen, zu dem, was sie „ihrem Leib zuführen“, wie Christine Gattringer es nennt. Die heutzutage weit verbreitete Beziehungslosigkeit zum Essen und zur Herstellung von Lebensmitteln wird uns in Zukunft gesellschaftlich noch Sorgen bereiten, meinte eine Vollwertköchin im Gespräch über Fastfood. Für die Buddhistin ist Essen Energie und wenn die Menschen nur noch energielose Nahrung zu sich nehmen, also lediglich Kohlenhydrate, Fette und Eiweiß, hochgradig be- und verarbeitet mit künstlich zugesetzten Vitaminen und Mineral- meist aber auch mit Konservierungsstoffen der endlosen E-Nummernliste, so wird sich das auf die Geisteshaltung der jungen Menschen auswirken, ist sie überzeugt.

Ein weiteres gesellschaftliches Phänomen, das beim Kochen auftritt und – so scheint es jedenfalls – derzeit einem Änderungsprozess unterworfen ist, ist die Tatsache, dass die Küche nicht länger nur ausschließlich in den Aufgabenbereich der Frau fällt. Darauf werde ich gleich vorweg eingehen, weil das Geschlechterverhältnis sich am deutlichsten in der Küche zeigt und dies auch gravierende Auswirkungen auf das Kochen, vor allem im Hinblick auf die Wertschätzung von Kochen und Köchin/Koch hat. An der Aufteilung der Hausar-

130. Gemeint ist Vormittag und Nachmittag

131. Ulrike Zischka, Hans Ottomeyer und Susanne Bäumler (Hg) 1993: Die anständige Lust – Von Esskultur und Tafelsitten. Edition Spangenberg München, S. 9

beit oder anders ausgedrückt: an der gerechten Verteilung von bezahlter Erwerbs- und unbezahlter Versorgungsarbeit zwischen den Geschlechtern, entflammen privat wie öffentlich immer wieder heftige Diskussionen, die im Mittelpunkt der politischen und theoretischen Überlegungen der zweiten Frauenbewegung gestanden sind<sup>132</sup>. Es werden auch innerhalb der Geschlechter unterschiedliche Standpunkte vertreten. Die Aktion „Halbe halbe“ des ehemaligen österreichischen Frauenministeriums unter Frauenministerin Helga Konrad hat zu hitzigen Sprachduellen geführt. Bei Frauen auch zu einem milden Lächeln, wenn sie auf ihre Situation diesbezüglich angesprochen worden sind<sup>133</sup>. In Südtirol wurde eine Initiative des Landesbeirates für Chancengleichheit und des Präsidiums der Provinz Bozen mit der „Entweihung eines Tiroler Heiligtums“ sehr gegensätzlich aufgenommen:



132. Irene Bandhauer-Schöffmann 2001: a.a.O., S. 137

133. Elfriede Fischer 2000: Burgenländische Bäuerinnen und ihr Weiterbildungsbedarf, eine Studie im Auftrag der ARGE Bäuerinnen Burgenland: „Angesprochen auf die ‚Halbe-Halbe‘ Arbeitsteilung im Haushalt reagierten viele Teilnehmerinnen [Bäuerinnen] mit einem Lächeln über diese komisch-kühne Frage.“ S. 5

## Die Frau und der Mann am Herd

„Frauen kochen zu oft, weil sie müssen und ihre Liebe trocknet bei der Schinderei aus.“<sup>134</sup>

Restaurant-Manager (versucht Meister Chu, den langjährigen Küchenchef, zu überzeugen, sich noch nicht pensionieren zu lassen): „Aber die Kochkunst ist Ihr Lebensinhalt gewesen. Ich glaube, es wäre schade, wenn Sie es für immer aufgeben würden.“

Meister Chu (seufzt): „Ach, heute wissen die Menschen die hohe Kunst des Kochens überhaupt nicht zu schätzen. Ich kenne die chinesische Küche seit vierzig Jahren. Seitdem hat sie nicht nur ihre traditionellen Grundlagen verloren. Das schlimmste ist, heute hat alles denselben Geschmack. [...] Heute nennen sie Spülwasser<sup>135</sup> „Glück von Phönix und Drache“. Und keiner merkt es. Ist es da wirklich schade, wenn ich aufhöre? Nur wenn man die Bedeutung des Wortes Respekt kennt, kennt man auch die Bedeutung des Wortes schade.“

Ich habe diesen Ausschnitt aus „Eat, Drink, Man, Woman.“<sup>136</sup> als Einstieg aus verschiedenen Gründen gewählt. Zum einen bringt der Titel des Films bereits in seiner unkomplizierten Philosophie die wichtigsten Anliegen des Alltagslebens auf den Punkt. Es geht um essen, trinken, Mann und Frau. Das Essen beschaffen und zubereiten und das Geschlechterverhältnis (andere sprechen vom Geschlechterkampf), das sich gerade beim Essen Zubereiten und bei der Verteilung der Versorgungsarbeiten in einem gemeinsam geführten Haushalt als ein deutliches Indiz für die partnerschaftlichen Verhältnisse erweist. In gesellschaftlicher Hinsicht ist es um dieses sehr schlecht bestellt, scheinen doch die männlich geprägten Lebensentwürfe für die meisten den Vorrang zu haben, weshalb sich die meisten berufstätigen Frauen und Mütter „einen Haxn ausreißen“<sup>137</sup> müssen, um Beruf und Familie inklusive Haushalt unter

einen Hut zu bekommen. Die Frauen der westlichen Welt haben sich im Lauf der vergangenen 100 Jahre zwar einen großen Anteil am öffentlichen und am Berufsleben erkämpft. Aber es ist mehr oder weniger nicht gelungen, die Männer in eben demselben Umfang zur Hausarbeit zu bewegen. Daraus schließt Anna Dünnebier<sup>138</sup> unverhohlen belustigt, dass das Recht der Männer, frei von Küchenpflichten zu sein, offenbar ein noch heiligeres Privileg ist, als der Zugang zu Politik und Öffentlichkeit, der den Frauen über Jahrhunderte vorenthalten worden ist. Hingegen ist es eine unübersehbare Botschaft des weiter oben zitierten Films, dass Versorgungsarbeit nicht per se weiblich ist, es daher längst an der Zeit ist, diese geschlechtsspezifische Trennung der Versorgungstätigkeiten aufzuheben.

In der traditionellen Arbeitsteilung waren die Frauen für den täglichen Bedarf zuständig, beispielsweise für den Anbau von Mais, Bohnen oder Kartoffeln bei den Indigenen des amerikanischen Kontinents, Süßkartoffel, Gemüse und Kürbisse im Hochland von Neuguinea, Reis in den asiatischen Kulturen, die Männer hingegen für das Besondere: sie jagten und lieferten dadurch das Fleisch, in Neuguinea ernteten sie Zuckerrohr, Yams und Bananen, außerdem hielten sie Schweine, die - wie auch in südamerikanischen Ländern - als Zahlungsmittel eingesetzt worden sind<sup>139</sup>. Daher kommt der Ausdruck Sparschwein. Für den großen Austauschverkehr von Gütern kamen die Produkte aus den Gärten der Frauen nicht in Frage. Auch wurden Schweine nicht nur geschlachtet, um gegessen zu werden, es musste ein großes Fest gefeiert werden.

134. Carole M. Counihan 2001: Tränen Wut und Leidenschaft aufkochen. Die Macht von Frauen in dem mexikanischen Film „Con agua para chocolate“ – „Bittersüße Schokolade“ in: Annemarie Schweighofer-Brauer, Martina Kaller-Dietrich (Hg) 2001: Frauen Kochen – Kulturhistorisch-anthropologische Blicke auf öchin, Küche und Essen, Studienverlag Innsbruck, S. 170

135. Österreichisch: Abwaschwasser

136. Film des taiwanesischen Regisseur Ang Lee, USA/Taiwan 1994

137. Österreichischer Ausdruck für hart arbeiten.

138. Anna Dünnebier 1999: Patriarchat an Tisch und Herd, in: Gert von Paczensky & Anna Dünnebier 1999: Kulturgeschichte des Essens und Trinkens, Orbisverlag, München. S. 237

139. Anna Dünnebier 1999: a.a.O., S. 247

Trotz Rollenverteilung waren Mann und Frau zur Arbeit füreinander verpflichtet: Die Frauen fütterten die Schweine der Männer, die Männer machten die grobe Vorarbeit, wenn neue Gärten anzulegen waren, wie Bäume und Wurzeln beseitigen und Zäune errichten.

Seit der Einführung der Geldwirtschaft, d.h. seit aus dem, was die Frauen für die Alltagsversorgung anbauten, Handelsprodukte geworden sind, hat sich die traditionelle Arbeitsteilung verändert. Wie so oft, interessieren sich Männer erfahrungsgemäß für vormals unentgeltliche Arbeiten, wenn es dafür Geld zu verdienen gibt. Entwicklungshilfeprojekte führten letztlich dazu, dass Frauen zwar für die Ernährung der Familie zuständig sind, aber kein verbrieftes Recht auf die Landnutzung haben. Männer hatten begonnen, Kaffee und andere Pflanzen für den Markt (so genannte Cash Crops) auf den Böden der Frauen anzubauen. Denn die Planer übersahen die bedeutende Rolle der Frauen in der Produktion von Nahrungsmitteln. Sie profitierten teils von dem Verteilungskampf, der dadurch in Gang gebracht worden ist, und der daraus resultierenden quasi Enteignung der Frauen. Frauen wurden lediglich als Teil des Haushaltes gesehen, der gemeinsam mit dem Mann arbeitete, der als Haushaltsvorstand das Geld kassierte, sich jedoch durch keine Tradition verpflichtet fühlten, dieses auch mit der Familie und der Frau zu teilen.<sup>140</sup> Damit bin ich am Kern, am so genannten Grundübel der Unsichtbarmachung und Geringschätzung weiblicher Versorgungsarbeiten angelangt. Denn was in den Ländern des Südens heute noch erkennbar ist, hat bei uns ebenfalls stattgefunden: Das Streben nach Fortschritt und Erwerbs-/Lohnarbeit auf der einen und das Naserümpfen über die Hausarbeit auf der anderen Seite, im Besonderen über die Frau am Herd.

Dabei hat sie historisch als Ernährerin der Familie gegolten, der eine entsprechende Anerkennung für das Kochen und die Vorratshaltung zugekommen ist – sofern ihr das Talent zum Kochen und Organisieren geschenkt waren. Wenn sie darüber hinaus mit einem großzügigen Wesen ausgestattet war, gab sie den

Armen und Hungerleidenden während Kriegs- oder sonstiger Notzeiten immer etwas zu essen. Sie hatte Schlüsselgewalt über die Vorratskammern und konnte, wenn sie nicht einem despotischen Ehemann oder seiner Familie unterworfen war, frei über die Lebensmittel verfügen<sup>141</sup>. Später ist „zurück an den Herd“ zum Sinnbild der Unterdrückung der Frau geworden.

Veronika Bennholdt-Thomsen hat in einer Vorlesung an der Universität für Bodenkultur im Wintersemester 1999/2000 einige Studierende in ihrer Vorlesung aufgerüttelt, als sie meinte: Frauen an den Herd? So what? (Na und?) Was soll denn daran schlimm sein? Zuerst habe ich innerlich die Hände über den Kopf zusammengeschlagen, und begonnen, mir zu überlegen, wie Frau das in der Öffentlichkeit vor allem unter Feministinnen und Menschen, die die Subsistenz mit Vorliebe in ein faschistoides oder zumindest in das Eck der den Männern untergebenen Frauen drängen, argumentieren kann.

Ungefähr ein halbes Jahr nach Veronika Bennholdt-Thomsens „Die Frau am Herd – na und?“ ist die Küche zu meinem Lieblingsaufenthalt in meiner Wohnung geworden und ich beginne wieder Speisen zuzubereiten, wie ich sie von meiner Großmutter kenne, als ich beeindruckt und neugierig neben ihr gestanden bin, während ich ihren Vorbereitungen am Nudelbrett oder am Herd zugesehen habe: selbst gemachte Nudeln, Eiernockerl, Gnocci, die wir „Schupfnudeln“ genannt und als Kinder mit Bröseln und Marmelade süß gegessen haben, während ich mir jetzt eine Salbei- oder Käsesoße dazu koche. Und ich backe wieder gerne Kuchen.

In meiner Küche erfahre ich am eigenen Leib, was ich spätestens seit dem Satz in Veronikas Vorlesung in meinem Kopf herumtrage: Diese Arbeiten sind heilsam, ich entspanne mich dabei, sinniere ständig über etwas nach und habe auch immer wieder wunderbare Ideen, meine Arbeit betreffend oder etwas anderes.

Auch Beate Leyrer, Spielpädagogin, u.a. beim ÖBV-Bäuerinnenkabarett, erzählt mir, dass sie in der Küche die besten Einfälle für ihre Diplomarbeit hatte, die sie

140. Anna Dünnebier 1999: a.a.O., S. 248

141. Vgl. Annemarie Schweighofer-Brauer 2001: Nicht nur die Liebe geht durch den Magen. Lebenserinnerungen aus einem Tiroler Dorf, in: Annemarie Schweighofer-Brauer und Martina Kaller-Dietrich (Hg.) 2001: Frauen Kochen. Kulturhistorisch-anthropologische Blicke auf Köchin, Küche und Essen, Studienverlag Innsbruck. S. 68



gemeinsam mit einer Freundin geschrieben hat. „Wenn es am Herd geköchelt hat, ist eine schöpferische Alchemie zwischen uns entstanden,“ empfindet sie das Essen Zubereiten als Grundlage für ihre damaligen kreativen Ideen und die phantasievolle und produktive Zusammenarbeit.

So empfinde ich es, Beate Leyrer es und vielleicht auch noch viele andere Frauen (und Männer) mit uns. Und vielleicht würden viele Frauen es auch so empfinden können, wenn sie nicht dazu verpflichtet oder krasser ausgedrückt, gezwungen wären, sich hinter den Herd zu stellen – oder doch nur vor die Mikrowelle? Denn Kreativität und Vorlieben können nicht erzwungen werden – und aus der Mikrowelle kommt sie garantiert nicht.

Trotzdem würde ich das Kochen oder die Vorliebe für diese Tätigkeit nicht nur einem biologischen Geschlecht zuordnen. Abgesehen von dem Umstand, dass die meisten Köche in den Restaurants Männer sind, gibt es Männer, die gerne kochen, die auch gerne ihre Familie versorgen mit nach außen hin unsichtbaren und unbezahlten Tätigkeiten. Und hier bin ich beim zweiten Grund, warum ich das eingangs erwähnte Zitat aus „Eat, Drink, Man, Woman“ gewählt habe. Meister Chu ist verwitwet und führt in diesem Film neben seiner Arbeit als Küchenchef in einem Restaurant den Haushalt für seine drei mittlerweile ebenfalls berufstätigen Töchter. Es war mir auch wichtig, dass dieses Zitat von einem Mann gesprochen wird, weil es überwiegend Frauen sind, die sich darüber beklagen, dass ihre Haushaltstätigkeiten und ihr Essen Kochen innerhalb der Familie keine Anerkennung finden. Im Film wird die geringe Wertschätzung der Haushaltstätigkeit des Vaters seitens der Töchter ebenfalls angedeutet, als sie beispielsweise die vertauschte Unterwäsche wieder austauschen oder eine Schwester lieber selber kochen würde, der Vater ihr jedoch den Platz in der Küche nicht zugesteht und sie immer wieder bei einem Freund kochen muss, der ihr seine Küche großzügig zur Verfügung stellt. Ihr Unmut darüber äußert sich immer wieder in Diskussionen, wie eine Speise zu schmecken hat, ob zuviel oder zuwenig Ingwer drin ist und so weiter. Aber wieder zurück.

Ein weiterer Grund für die mangelhafte Anerkennung liegt darin, dass – wie es scheint – die meisten Menschen keinen guten Geschmack, d.h. keinen stark ausgeprägten Geschmackssinn, mehr haben und eine gute Küche nicht mehr zu schätzen wissen, wie Meister Chu es im oben angeführten Zitat ausdrückt.

Diese geringe Wertschätzung hauseigener Küche hat viele Frauen entmutigt, sich ungedankt und ohne Anerkennung hinter den Herd zu stellen und ihre Familie zu bekochen. Ausgebrannt sein, weil nur die Frau die gesamte Familie bekocht, dient als maßgeblicher und berechtigter Einwand gegen die Frau am Herd. Wie der Titel dieses Kapitels bereits aussagt, muss es der Vollständigkeit halber auch die Frau und der Mann am Herd heißen, denn nur die „Frauen an den Herd“ hat ohne Zweifel einen repressiven und diskriminierenden Charakter. Die Alternative der Moderne respektive der Postmoderne, das Kochen insgesamt den Restaurant- und Industrieköchen zu überlassen – in Form von Fertig- und Halbfertigprodukten – halte ich jedoch für „den Teufel mit dem Pelzeub austreiben“.

### Frauen unter sich

Es ist bekannt, dass in den Ländern des Orients auch heute noch Frauen des Hauses oftmals gemeinsam kochen. Einer Freundin, die mit einem Perser verheiratet ist, ist dies bei einem Besuch bei seiner Familie im Iran aufgefallen und sie hatte den Eindruck, dass sie es daher gerne tun. Sie schließen hinter sich die Küchentür, tauschen während der Vorbereitungen Geheimnisse, Klatsch und Scherze aus und sind froh darüber, unter sich zu sein. Das Essen wird dabei eher „nebenher“ gekocht. Meine Freundin ist überzeugte Feministin, will ich der Vollständigkeit halber noch ergänzen.

Für Clarissa Pinkola Estés<sup>142</sup>, Autorin der *Wolfsfrau*, ist angesichts der Einfamilienhäuser, in denen nicht mehr gemeinschaftlich gekocht wird, der Kaffeeklatsch ein Überbleibsel aus alten Zeiten. Sie bezieht sich dabei nicht nur auf das gemeinsame Kochen, sondern auf rituelle Frauenversammlungen. Die Frauen hockten im Kreis um einen zentralen Kultgegenstand, um sich „gegenseitig in die Mysterien der Weiblichkeit einzuweihen und sich die unverbrämte Wahrheit zu sagen, wonach, wie es auch heute noch der Fall ist, gealbert, gejuchzt und tief aus dem Bauch heraus gelacht werden

142. Clarissa Pinkola Estés 1997: *Die Wolfsfrau*. Die Kraft der weiblichen Urinstinkte. Heyneverlag, München, S. 409

darf, bis alle erleichtert und gestärkt nach Hause gehen“. Frauen des Altertums hätten ihre Männer immer wieder „auf die Jagd“ oder „zum Fischen“ geschickt, um ein Weilchen unter sich sein zu können. In Zeiten, in denen das Beil von teile und herrsche die Menschheit noch nicht entzweit hatte, hatte Gemeinschaft andere Voraussetzungen als heute. In einem herrschaftlichen System, das bis in das letzte Glied, die Familie, hinunterreicht, wird das gemeinschaftliche Kochen ein schwieriges Unterfangen, wie schwierig ist vor allem von Jungbäuerinnen her bekannt. Damit werde ich mich unter dem Titel „Die Macht des Kochlöffels“ beschäftigen.

Dennoch ist auch in unseren Breiten und gegenwärtig gemeinschaftliches Kochen und Kuchen Backen ein Gemeinschaft stiftendes Geschehen, das noch weiter verbreitet ist als hinlänglich angenommen wird. So hat Andrea Baier<sup>143</sup> während einer Untersuchung in Borgentreich festgestellt, dass „Kaffee und Kuchen“ Gemeinschaft schafft unter Frauen. Indem Frau sich gegenseitig bei Familienfesten aushilft, gemeinschaftlich Dorffeste mit Kuchen beschickt, für die eigene Landfrauenkasse wirtschaftet – und zusammen Kuchen isst.

Abgesehen von den Gemeinschaft stiftenden Elementen geht es dabei um Gespräche, die Frauen normalerweise nie im Beisein eines Mannes führen würden, die für die meisten jedoch sehr wichtig sind – oder wichtig wären. Während der Ecuadorreise hat mir eine Bäuerin erzählt, sie sei seinerzeit sehr verwirrt und verzweifelt darüber gewesen, dass die Schmerzen nach ihrer ersten Geburt nicht einfach verschwunden sind, wie Frauen in ihrem Umfeld sie glauben gemacht haben. Ihr wurde prophezeit, sobald sie das Kind in den Armen hält, wird sie die Schmerzen vergessen können. Dass dem nicht so war, empfand sie als herzlose Nachlässigkeit ihr gegenüber als Frau.

Wie wir Frauen in einer Männerwelt insgesamt schauen müssen, „wo wir bleiben“, nicht nur, wie wir unser Frausein leben können (Vereinbarkeit von Kinderwunsch und Berufstätigkeit, um nur das vordringlichste Thema anzusprechen), das sich nicht an einem von Männerhand maßgeschneiderten Lebensentwurf orientiert, wodurch entscheidende Anteile unserer Vitalität, unserer Werte, unserer Kreativität und Talente wie auch unserer Lebensinteressen geopfert werden müssen<sup>144</sup>.

### Der moderne Mann ... kocht

Aber im Grunde genommen gilt das nicht nur für Frauen, sondern auch für Männer, die nicht stromlinienförmig Karriere machen, sondern ihr Eigenes leben wollen. Es gilt in Summe für alle, deren Blickwinkel die Versorgungsarbeiten in ein Licht rücken, das ihnen angesichts ihrer Bedeutung in unserem Alltag zusteht. Denn der Fokus auf das eigene Leben vernachlässigt die alltägliche Versorgung nicht.

Männer brauchen vielleicht noch mehr als Frauen Bezugspersonen oder besser gesagt Vorbilder, die sie für diesen Bereich zugänglich machen. So meinte Helene Mayerhofer in einem Interview im Rahmen eines Leonardo-Projektes<sup>145</sup>: Vorbilder wirken wesentlich stärker als die Überzeugungsarbeit von Frauen. Männer, die mit Männern befreundet sind, die ihren Vater- und Haushaltspflichten nachkommen, sind eher geneigt, sich um ihre Kinder zu kümmern und abzuwaschen, als solche, die in ihrem Freundeskreis dafür ausgelacht werden. Diese Ergebnisse sind nicht weiter verwunderlich. Trotzdem halte ich es für wichtig, anzuerkennen, welchem Paradigmenwechsel die heutige Männergeneration dabei unterliegt. Sie können nicht auf Vorbilder zurückgreifen und sich daran orientieren, wie es den „frauenbewegten“ Frauen ebenfalls ergangen ist und noch immer ergeht.

143. Andrea Baier 2001: Die Landfrau zwischen Frische aus dem eigenen Garten und günstigen Einkaufspreisen im Supermarkt – Kuchen Kultur Kuchenkultur, Papierunterlage zum Expertinnenworkshop: Frauen und regionales Wirtschaften am 28. und 29. Juni 2001 in Borgentreich, veranstaltet im Rahmen des durch das Bundesforschungsministerium (BMBF) geförderten Forschungsprojektes: Regionales Wirtschaften in der Warburger Börde, durchgeführt von Veronika Bennholdt-Thomsen, Brigitte Holzer und Andrea Baier

144. Monika Jaeckel 1999: Die Geschichte der Mütterzentren, in: Veronika Bennholdt-Thomsen, Brigitte Holzer, Christa Müller (Hg.) 1999: Das Subsistenzhandbuch. Widerstandskulturen in Europa, Asien und Lateinamerika. Promedia Verlag Wien. S. 234

145. Uta Hoffmann-Altman Gisela Zechner et al. 2001 a.a.O., S. 27

Dass Männer der jüngeren Generation grundsätzlich nicht abgeneigt sind, zu kochen, hat mir im Rahmen meiner Untersuchung der damals sechzehnjährige Lienhard Frener gezeigt, der für uns gekocht hat, als seine Eltern und ich Sonntagabend von einem Besuch in einem Museum über bäuerliche Kultur zurückgekommen sind. Auch hatte er einen wunderbaren Apfelkuchen gebacken, und mir erzählt, dass er gerne in der Küche arbeitet, sich aber meist gegen seine jüngere Schwester, die mittlerweile eine Lehre als Köchin in einem Nobelrestaurant begonnen hat, nicht durchsetzen kann. Walburga Frener ist jene junge Frau, in deren leuchtenden Augen, als sie in der Küche stand und für uns ein Germteiggebäck richtete, ich bereits bei meinem ersten Besuch während der ÖBV-Exkursion im Juni 2001 feststellen konnte, dass sie eine geborene Köchin ist.

Josef Kröss ist ebenfalls ein Meister in der Küche. Geschickt verarbeitet er seine eigenen Produkte zu einer raffinierten Kombination. (Ich beschreibe dies deshalb ausführlich, da er beispielsweise mit dem Küchenmesser viel geschickter umgehen kann als ich, die ich das fachgerechte schnelle Schneiden niemals erlernt habe und aufgrund meiner schlecht ausgeprägten Feinmotorik in den Fingern auch niemals lernen werde). Dass er überzeugter Biobauer ist und die eigenen „ungespritzten“ Produkte dafür verwendet, trägt das seine dazu bei. Und sicherlich auch, dass Kröss gerne gut isst.

Auch Leopold Gattringer bekochte uns eines Tages mit einem schmackhaften Gulasch mit Baby-Beef-Fleisch vom Hof der Schwester von Christine Gattringer. Er war vor seiner Ehe als Entwicklungshelfer in Tansania, Afrika, lange Zeit auf sich selbst gestellt gewesen. Ich habe auch bemerkt, dass er seine Gäste, wie beispielsweise seine Kollegen von der Feuerwehr, selbst bewirtet, lediglich auf Unterstützung seiner Frau angewiesen ist, dies jedoch nicht ausschließlich von ihr einfordert.

Als die Familie Frener im Sommer 2003 ein Hoffest feiert anlässlich 20 Jahre biologische Wirtschaftsweise am Hof und 10 Jahre Kräuteraanbau, waren es der Bauer Engelbert und sein Sohn Lienhard, die die Spei-

sen in der eigens dafür eingerichteten provisorischen Küche in der Werkstatt zubereitet haben.

In letzter Zeit betrachten junge Männer zunehmend kochen als eine Art Hobby. Vielleicht werden sie animiert durch den Fernsehkoch Alois Mattersberger der ORF-Reihe: „Frisch gekocht ist halb gewonnen“. Trotzdem wissen Frauen dieses Hobby oft nicht oder nur wenig zu würdigen, auch wenn das Essen gut schmeckt. Denn die Männer hinterlassen nicht selten eine Art Schlachtfeld in der Küche, das die Frau dann wieder in Ordnung zu bringen hat. Abgesehen davon, begrüße ich den Trend, dass Männer Geschmack am Kochen finden, denn dadurch wird dieser Tätigkeit über kurz oder lang wieder mehr Anerkennung zukommen.

### Die Crux mit der Anerkennung

Die geringe Wertschätzung der Arbeit in der Küche hat uns während des Workshops wie ein roter Faden begleitet. Immer wieder ist die Sprache darauf gefallen und ich konnte deutlich wahrnehmen, wie gekränkt anwesende Bäuerinnen über diesen Aspekt ihrer Tätigkeit gewesen waren oder noch immer sind. Dasselbe hat auch Elfriede Fischer<sup>146</sup> in Gruppendiskussionen unter burgenländischen Bäuerinnen festgestellt. Diese sind sich im Klaren darüber, dass „Hausarbeit [in den Augen der Männer] einen minderen Wert hat, weil sie nicht geldbeschaffend wirkt. Die Männer zeigen diese Abwertung durch Worte und Gestik. Manche Frauen sind zornig und wütend, wie sich der Mann das Recht herausnehmen kann, die Arbeiten der Frauen abzuqualifizieren, da sie sich dadurch selbst abgewertet fühlen.“ Das ist der springende Punkt. Wir identifizieren uns mit unserem Tun und fühlen uns dadurch selbst abgewertet. Darüber wurde auch auf dem Esskultur-Workshop gesprochen.

Heidi Huber hat beispielsweise gleich eingangs festgestellt, dass in ihren Kochkursen immer wieder das Thema Anerkennung für das Kochen im Raum steht. Sie selbst hat sich „vor einem halben Jahr vom Thema Anerkennung ganz verabschiedet,“ wie sie meint. Der eine schätzt etwas, der andere schätzt es nicht. Sie will sich davon nicht länger abhängig machen. Denn sie

146. Elfriede Fischer 2000: Burgenländische Bäuerinnen und ihr Weiterbildungsbedarf. Eine Studie im Auftrag der ARGE Bäuerinnen Burgenland, Nikitsch, S. 6

weiß ja selbst, wenn ein Essen, das sie gekocht hat, gut schmeckt.

*„Das weiß ich selber, das spür ich selber, das schmeck ich selber, ob eine Speise gelungen ist oder auch nicht. Und wenn ich dann den Satz sag, ‚Mah, das ist mir heute aber gut gelungen,‘ dann krieg ich auch den Beifall, sie schließen sich an und meinen ebenfalls, ja das schmeckt gut.“*

Sie regte jedoch an, es grundsätzlich zu hinterfragen, ob es Frauen nötig haben, für das Kochen Anerkennung zu erhalten.

*„Hab ich es nötig, dass ich, wenn ich koch, immer darauf warte, dass alle sagen, ja es ist gut. Du hast schön geputzt, oder das passt, das hast du ordentlich gemacht?“*

Sie hat für sich erkannt, dass sie erst dann befreit etwas tun kann, befreit gut kochen, mit Freude, wenn sie nicht mehr auf die Anerkennung dafür wartet. Wenn sie selber weiß, was sie leistet, wenn sie gut kocht oder auch einmal nicht so gut.

*„Wesentlich ist, dass ich mich als zentraler Mittelpunkt in unserer Familie sehe, vor allem in der Küche. Seit ich das so sehe, brauche ich auch die Anerkennung nicht mehr.“*

Grundsätzlich denke ich nicht, dass wir ohne Anerkennung für unser Tun auf Dauer auskommen. Rita Frenner meinte, Anerkennung ist etwas sehr wichtiges im Leben eines jeden Menschen. Sie war es auch, die mich immer wieder gelobt und mir gesagt hat, ich sei so unerwartet geschickt für eine Akademikerin. Ich hörte auch, wie sie ihre Kinder immer wieder für eine erledigte Arbeit Anerkennung und Lob zukommen ließ.

Vielleicht ist es im Fall von Essen kochen gar nicht notwendig, lobend zu erwähnen, dass es gut schmeckt, denn der Appetit, mit dem gegessen wird, kann derart verstanden werden.

Ich war als Kind bei meinen beiden Großmüttern deshalb sehr beliebt, weil ich fast alles, was sie gekocht haben, gerne und mit großem Appetit gegessen habe. Es gab kaum eine Speise, die ich nicht gemocht habe.

Ich kann mich nur an zwei erinnern: Grießsterz und Milchgerstl<sup>147</sup>. Und auch an meine Enttäuschung darüber, wenn ich gezwungen war, etwas zu essen, das mir nicht geschmeckt hat und ich den Lustgewinn des Schmackhaften vermisst habe, den mir ein anderes Essen bereitet hätte. Wenn es mir geschmeckt hat, hat es sie sehr gefreut, denn ich hörte sie stolz erzählen, wie sehr es mir schmeckt und dass ich so einen guten Appetit hätte. Meine Schwester war entweder nicht mit einem so gesunden Appetit wie ich ausgestattet, oder es gab andere Gründe, warum sie eher wenig gegessen und mehrere Gerichte sogar völlig verweigert hat. Interessanterweise muss sie sich heute ihrerseits damit abfinden, dass ihre beiden Töchter wie sie seinerzeit die meiste Zeit lediglich im Essen herumstochern. Ist derlei Verhalten vererbbar?

Viel wichtiger ist jedoch die Frage, was Eltern tun können, wenn ihre Kinder keinen gesunden Appetit haben. Heutzutage hat dies sicherlich auch noch den Grund, dass die Kinder zu viel zwischendurch essen und von der Werbung ständig zu neuen salzigen oder süßen „Snacks“ (Imbiss) verleitet werden.

Auf die Dauer kränkend ist sicher der Umstand, wenn wir für unsere Leistungen keine Anerkennung erhalten, obwohl wir ganz sicher sind, sie würde uns zustehen. Wenn eine Frau davon überzeugt ist, sie kocht ein gutes Essen, hört aber niemals ein lobendes Wort darüber in ihrer Familie. Es könnte jedoch auch damit zutun haben, dass Geschmäcker bekanntlich verschieden sind und eine Frau ein Essen für gut hält, es einem Kind oder dem Mann jedoch nicht schmeckt. Heidi Huber hat sich ihrer Ansicht zu lange daran aufgerieben, es allen in der Familie recht zu machen. Aber allen recht getan, ist – wie wir wissen – eine Kunst die niemand kann.

*„Der eine mag Rindfleisch nicht, die andere was anderes nicht. In einer Familie mit fünf Kindern wird immer ein Kind darunter sein, das keinen Broccoli mag. Es wird auch immer ein Kind geben, das sagt, ich mag diese Art der Zubereitung von Fleisch nicht oder jene Art von Obst nicht.“*

147. Gerstl ist ein Nudelteig, der durch die grobe Reibe gerieben wird. Beim Milchgerstl wird es in Milch, es kann jedoch auch in der Suppe gekocht werden. Wenn die Großmutter nicht dazugekommen ist, Suppennudeln zu machen, gab es an den Sonntagen entweder Gerstl oder Grießnockerl in der Fleischsuppe, die meist eine Schweinssuppe war, da wir noch selber Schweine gemästet haben. Außer es gab ausnahmsweise Hendl, meist gebacken oder auch gegrillt, dann gab es eine fette Hühnersuppe.

Es ging für sie darum, an den Punkt zu gelangen, dass die Familie am Tisch frei heraus sagen kann, „das mag ich“ und auch: „das mag ich nicht“. Wenn einem Kind ein bestimmtes Gericht nicht schmeckt, dann ist das keine Abwertung der Arbeit der Frau, sondern eine Frage des Geschmacks (oder auch der vorangegangenen Zwischenmahlzeit in Form eines Schokoriegels). Trotzdem darf darauf nicht allzu sehr Rücksicht genommen werden, weil es dazu kommen kann, dass die Küche einseitig und einfältig wird und es beispielsweise kaum noch Gemüse auf dem Tisch gibt, ein Umstand, den Heidi Huber darauf zurückführt, dass sie als Frau auf das Lob und die Anerkennung ihrer Kinder angewiesen gewesen ist.

„Weil dann machst du vorwiegend Kaiserschmarren und Palatschinken und dann machst du auch Truthahnfleisch, weil das ist ‚ganz nett zum Beißen‘. Aber du wirst dich hüten, einen Gemüsestrudel zu machen, weil du weißt, dass von fünf drei da sitzen werden und fragen: ‚Was ist das?‘ Aber wenn ich da steh und sag, es gibt heute Gemüsestrudel, und ich hab ihn gekocht und ich weiß, ich hab ihn gut gekocht und ich stell ihn hin [auf den Tisch], dann sagen zwei schon weniger etwas dagegen und der dritte probiert [den Strudel] zumindest. Wenn ich dazu steh, zu dem, was ich koche und ich weiß, das ist in Ordnung, dann wandelt sich vieles in den Gedanken von anderen.“

Dieses Selbstbewusstsein war das Ende einer Ära gewesen, in der sich Heidi Huber „mit der Kocherei gequält“ hat. Seit sie nicht mehr „nach Anerkennung lechzt“, wie sie es selbst bezeichnet, geht es ihr wesentlich besser und sie ist davon überzeugt, auch besser zu kochen. Ganz sicher ist ihre Küche vielschichtiger geworden.

„Ich muss mich nicht ändern, dass ich immer darauf achte, dass es ja jedem Kind und dem Mann gut schmeckt. Ich weiß, was gut ist.“

Sich selbst zuzutrauen, gut kochen zu können, ist eine wesentliche Voraussetzung für gut kochen können (wie dies für die meisten Tätigkeiten genauso gilt). Die eigene Selbstsicherheit bedarf dann auch nicht länger der Anerkennung von außen.

„Ich koch nur wås Guats.“

Auch Anna Gumpold ist sich dessen bewusst, dass sie - aufgrund der geringen Wertschätzung für ihr Kochen - ihr Essen selber schätzen muss. Wenn sie wisse, was gut schmeckt und auch was gesund ist für ihre Familie, dann hält sie auch Kritik an ihrem Essen aus. Aber meist kommt keine Kritik, sondern auch ein Essen, das gut schmeckt, wird als selbstverständlich angenommen. Das ist ein wunder Punkt, den Frauen offenbar erst mit einer gewissen Selbstsicherheit überwinden können. Es hängt also sehr viel „mit einem selbst zusammen“, wie Anna es bezeichnet. Sie meint auch, sie selbst müsse sich die Wertschätzung für ihr Tun geben, es gerne tun, dann wird die Wahrscheinlichkeit größer, ein Lob dafür zu bekommen.

Die Halleiner Bäuerin fühlt sich hin und her gerissen zwischen dem Beruf des Mannes, der selbständig und daher von ihr immer wieder zu unterstützen ist, dem Hof und ihrem Haushalt. Sei es, dass sie Transporte für ihn zu erledigen hat, oder jemanden von A nach B bringen muss. Wie für Frauen von Selbständigen üblich, obliegt auch ihr die Buchhaltung. Da kommt an den Vormittagen der Haushalt oft zu kurz. Und dann kommen ihre beiden Söhne nach Hause und wollen so schnell wie möglich ein gutes Essen auf dem Tisch haben.

„Meine zwoa Buam kemman eben a zu Mittäg hoam, und i hãb ãlleweil im Gnack<sup>148</sup> hinten, i tua schon gern kochen, aber i hãb im Gnack hinten: ‚Hãst wås Gscheits?‘ ‚Bist fertig?‘ Der Ton dã. Und des blockiert mich irrsinnig.“

Das ist nicht weiter verwunderlich, denn wie es Anneliese Fuchs während eines Referates anlässlich einer Pressekonferenz zum Thema „Kraftfeld Familie“<sup>149</sup> auf den Punkt gebracht hat, der männliche Ton auf Bauernhöfen ist ein Befehlston. Es wird nicht miteinander geredet, sondern in den meisten Fällen ordnet der Mann: Bauer, Schwiegervater oder Sohn der Bäuerin etwas an, was sie zu tun hat.

Unzufrieden ist die Mutter bereits erwachsener und halbwüchsiger Kinder auch darüber, dass Kochen immer nur ihr Aufgabenbereich ist. Sie kocht daher an den Sonntagen seit geraumer Zeit nicht mehr, weil sie keine Lust und auch keine Kraft dafür hat.

148. im Genick sitzen bedeutet, dass einem etwas belastet

149. am 12. März 2003 im Raiffeisenhaus Wien



„Sechs Täg lang schau i, dass wås Guats gibt, schau i, dass i koch und am siebten Täg, då hãb i zu ihna g'sãgt: då koch i entweder mit eich, oder i koch nit. I bin nit glücklich damit, weil meist koch i dann um vier wås. Aber ich merk halt oafãch, dass das nur alleine Frauensache ist. Und wie's du's mächst, und wås d'mächst. Des power't aus.“

Sie spricht damit Counihans Schinderei an, die die Liebe der Frauen im Lauf der Zeit auszutrocknen droht, wenn das Kochen und Versorgen nur einseitig ihr obliegt, wenn sie nicht ihrerseits versorgt wird.

Helga Millinger hatte, wie Waltraud Deubl es ebenfalls angesprochen hat, das Problem der jugendlichen Kinder, die samstagnachts lange ausgegangen und daher am Sonntag erst gegen Mittag aufgestanden sind. Nach dem Frühstück wollten sie nicht gleich ein Mittagessen.

„Dann hãb i oft gsãgt, fia wås koch i denn?“

Dadurch wurde das gemeinschaftliche Sonntagmittagessen aufgehört. Da mittlerweile beide Kinder außer Haus sind, die Tochter in Australien, der Sohn verheiratet, haben sie und ihr Mann begonnen, hin und wieder sonntagabends essen zu gehen. Das genießt sie sehr:

„Is hålt a wås Schens. Amoal wo hingehen und sich bekochen lãss'n. Obwohl i so gern koch, aber i måg a gern, wenn i wås kriag. Des schätz i eigentlich nar-risch.“

Heidi Ammerer kennt sowohl das Sonntagsritual in der Familie von Heidi Huber wie auch das Nicht-Kochen, wenn sie an Sonntagen auf der Alm sind oder beim Bergsteigen oder auch, weil sie einfach keine Lust dazu hat. Durch ihre berufliche Tätigkeit als Rezeptionistin in einem Hotel kommt es vor, dass sie auch an Sonntagen arbeiten muss. Dies hätte verursacht, dass ihr Mann begonnen hat, an diesen Sonntagen zu kochen.

„Da gib't's hålt dann Bratl [Schweinebraten] oder er mäch't sich hålt a [auch] oafãchere Sãchen amãl zui-chi [an manchen Tagen zurecht]. I hoff, das wird no mehra [noch mehr].“

Auch hier ist erkennbar, dass sich von einer Generation auf die andere vieles verändert hat, denn für ihren Schwiegervater sei Hausarbeit reine „Weiberleitarbeit“ gewesen. Er hat seine drei Enkelsöhne auf den Gedanken gebracht, sich eine Schwester zu wünschen, damit sie von der teils lästigen Hausarbeit entbunden wären.

Mittlerweile hat die Familie erkannt, dass diese geschlechtsspezifische Trennung nicht längerfristig aufrechtzuerhalten ist:

„Die hãbn si [sich] also jahrelang a [eine] Schwester g'wünscht für die Hausarbeit, [...] åber das hat's nit g'spielt. Åber mittlerweile tun sie [die Buben] gerne kochen und helfen a [auch] mit.“

Wie bereits weiter oben angeführt, gibt es die „lupen-reine, ideell einwandfreie“ Küche kaum, in der nur gesund und nur biologisch und nur mit eigenen, lokalen oder regionalen Produkten gekocht wird. Und es kann nicht täglich ein „dreigängiges Menü“ geben.

„Unter der Woche muss für ein Abendessen auch eine Suppe und ein Salat reichen.“

Für Heidi Ammerer, die, wenn sie Zeit hat, gerne und aufwendig kocht, ist es gleichfalls eine Frage der eigenen Motivation, dies auch zu tun. Denn ihre Kinder wissen es ebenfalls nicht zu schätzen. Und sie verbindet diese geringe Wertschätzung auch mit dem gesellschaftlichen Bild der Frau am Herd:

„Wenn i Zeit hãb, dann koch i gern und aufwendig. Nur muass i mi a wen(i)g selber motivieren, weil mia virkimmt, ob i wås Oafãchs koch oder wås Guats, die Kinder is eigentlich ållas gleich. Es lobt mi niamd dafür, [ich mach es] nur weil's hålt mir selber taugt. Drum denk i ma [mir], weil i in der Einlãdung glesn hãb, [die Frau] zurück an den Herd hat so an negativen Klang kriagt, weil's eben von so wenig Leit g'sechn wird [weil es von wenigen Leuten gesehen wird]. Und wenn'st is nit selber guat schätzt, nocha hoat's oafãch koan Wert nit. Weil's oafãch wås anders a tuat, und wennst jetzt etwas in der Mikrowelle ... [machst], tuat jã a zum Mittagessen. Aber gfreidiger is anner“ [das andere, das selber kochen, freut sie mehr].

Ihr ältester Sohn hat jedoch aufgrund des Vergleiches mit dem Essen im Internat die mütterliche Küche zu schätzen gelernt.

„Und wenn er hoam kimmt, na is då guat und is s'Essen guat. Und dann schimpft er wieder, wia's Internatessen schlecht is.“

Wie so oft ist die Möglichkeit eines Vergleiches ausschlaggebend, etwas schätzen zu lernen. Ich konnte bereits als Kind feststellen, wenn ich bei einer Freundin zum Essen eingeladen war, dass das Essen nicht so schmackhaft und vor allem nicht so abwechslungsreich ist wie meine mütterliche und vor allem großmütterli-

che Küche. Vielfach wurde die Tradition aufrechterhalten, unter der Woche lediglich eingebranntes Gemüse (Kraut, Rüben, Kürbis) zuzubereiten.

Helga Millinger geht es in puncto Wertschätzung für das Kochen ähnlich wie den meisten anderen, sie ist für sich mittlerweile ebenfalls zu dem Schluss gekommen, dass sie sich selber genügen muss.

„Wenn i koch, dann koch i gern. Zu Mittag muss ich für sie [ihren Mann und ihren Sohn] koch'n, weil dâ kemman sie von der Arbeit hoam und wolln essen.“  
Am Abend wird oft nichts gekocht, denn „hâb i a nit derweil ghoht“ [weil sie dafür keine Zeit hat].

Die mangelnde Anerkennung ist auch deshalb für viele bitter, weil die meisten wissen, dass jedes Gericht, das sie zubereiten anders schmeckt, als wenn es jemand anders kochen würde. Dazu wieder Helga Millinger:

„Wenn tausend das gleiche Rezept verwenden, trotzdem schmeckt es jedes Mal anders. Es ist jeder Mensch anders, wenn i no so s'gleiche eini tua [wenn ich auch die gleichen Zutaten verwende], es schmeckt immer anders.“

Waltraud Deubl kocht grundsätzlich gerne, auch weil ihr sonst ein warmes Mittagessen abgehen würde. Das hat sich jedoch dadurch verändert, dass ihre beiden Söhne wie auch ihr Ehemann mittlerweile außer Haus arbeiten und erst abends nach Hause kommen. Dadurch hat sie begonnen, am Abend zu kochen, damit sie ein frisch zubereitetes Essen bekommen und nicht etwas Aufgewärmtes. Es sei denn, sie hat vor, zu einer Veranstaltung oder Sitzung zu gehen, da sie als Gemeinderätin politisch aktiv ist.

„Und jetzt hâb i a anfangan, dass i am Abend koch. Weil i ma [mir] denk, was Frisches is besser, wie wann i wieder wâs aufwarmt hâb, außer i hâb wâs anderes vor, dann bin i dâ a [auch] flexibl.“

Hier zeigt sich auch, dass nicht ständig zum Kochen und Versorgen verpflichtet sein, freier macht, eine Flexibilität mit sich bringt, die angesichts unseres Alltags als angebracht erscheint. Auf der anderen Seite vermisst die Mutter zweier, mittlerweile erwachsener, Söhne ebenfalls Unterstützung in der Küche. Sie bedauert, es in der Kindheit ihrer beiden Söhne verabsäumt zu haben, sie für die Küchenarbeit zu erziehen. Sie hätten zwar in der Schule Kochunterricht gehabt, während dieser Zeit haben sie dann eine Zeitlang gekocht, aber mittlerweile kommt das faktisch nicht

mehr vor. Nicht einmal die angehenden Schwiegertöchter würden zum Anlass einer Einladung zum Mittagessen kochen helfen. Die Freundinnen seien noch nicht so fix, „die ändern jâ momentan oiwal no a weng“. Einer früheren Freundin ihres Sohnes hätte das gemeinsame Kochen mit ihr sehr viel Spaß gemacht und hätte auch ihr Freude bereitet, nicht ständig die Kocharbeit alleine bewältigen zu müssen. Aber ihre Nachfolgerin scheint keine Freude am Kochen zu haben, sodass sie mittlerweile alleine kochen muss, auch wenn diese zum Essen eingeladen ist.

Ihre Söhne hätte sie zum Kochen nicht motivieren können. Vor allem als Jugendliche und junge Männer an den Sonntagen nicht, wenn sie bis in die frühen Morgenstunden unterwegs waren. Auch ihr Ehemann, dem teils mehr Zeit zur Verfügung steht, scheint es noch mit der alten Tradition zu halten, dass kochen lediglich Frauenarbeit ist.

„I hâb am Sonntag a zu mein Mann g'sâgt, du kunst mir a weng hölfn, weil i mi über des ärgert, er hätt vül mehr Zeit wie i. I geh in d'Kirchn und er nit, er hätt [am Sonntag Vormittag] vül mehr Zeit zum Kochn wie i. Åber recht vül an Hilfe hâb i no nit erreicht, muss i sâgn. Wünsch i mia a, dass des mehr wurd [werden würde], dass gemeinschaftlicher werdn tat. Sie tun schon aufdecken [den Tisch decken] oder so wâs, åber i wünsch ma no mehr Mit-hilfe.“

Auch wenn die Mutter bedauert, ihre Söhne nicht zum Kochen erzogen zu haben, so ist das Vorhaben – nach Helene Mayerhofers Aussage, dass Männer leichter von Vorbildern etwas annehmen, als von weiblicher Überzeugungskraft – eher am Unwillen des Vaters, in der Küche zu helfen, gescheitert, als an ihrer erzieherischen Versäumnis. Oder anders ausgedrückt, vielleicht wären ihre Söhne heute für die Küchenarbeit zugänglich(er), wenn sie ihren Mann für diese Art von Tätigkeiten gewinnen hätte können.

Nicht nur die meisten Männer scheinen entweder das Kochen ganz selbstverständlich als Frauenarbeit anzusehen oder damit eine Art Tauschhandel zu betreiben, sind sie doch für diese oder jene andere Arbeit anstatt dessen zuständig. Für Christine Gattringer war ihre Ausbildung als Schneiderin der Grund dafür, warum sie als nicht verheiratete Frau verhältnismäßig wenig zum Kochen gekommen ist. Denn sie musste für ihre Schwestern immer wieder ein Kleidungsstück nähen, weshalb diese ihr als Gegenleistung die Arbeit im Haus-

halt abgenommen haben. Sie seien sehr froh über ein neues Kleid gewesen.

Als sie dann Krankenschwester gelernt hat, hat sie ihr Essen in der Ausspeisung des Krankenhauses zu sich genommen. Die Wochenenden verbrachte sie zu Hause, in der sie regelmäßig bekocht worden ist, noch immer, weil sie des Öfteren über ihrer Nähmaschine saß und für eine Schwester oder die Mutter etwas genäht hat. Auch während ihres vierjährigen Aufenthaltes in Ecuador ist sie kaum zum Kochen gekommen, weil dafür eine junge Frau zuständig war. Sie kann sich noch gut daran erinnern, dass sie an einem Wochenende einmal gerne gekocht hätte, aber die Ecuadorianerin sei dann gekränkt gewesen und hatte angenommen, ihr Essen schmeckt ihr nicht.

Hier zeigt sich wiederum, wie sensibel Frauen in diesem Bereich reagieren oder auch agieren. Beispielsweise, wenn der Teller nicht leer gegessen ist, wird von vorne herein davon ausgegangen, das Essen habe nicht geschmeckt. Dass es zuviel gewesen sein könnte, wird in der ersten Kränkung meist nicht angenommen. Die Höflichkeit würde es oft bei Einladungen erforderlich machen, immer alles, was man/frau auf dem Teller hat, auch auf zu essen.

„Es ist aber gut, wenn wir nein sagen können, etwas übrig lassen können, wenn wir bereits satt sind. Wir können sagen, danke, es hat wunderbar geschmeckt, aber ich kann jetzt nicht mehr, ich bin satt.“ Heidi Huber

Ich habe die Angewohnheit, einen letzten Bissen übrig zu lassen, eine Art Überbleibsel eines uralten Rituals, wie mir erst vor einiger Zeit bekannt geworden ist und auf das ich weiter unten noch eingehen werde. Meine Mutter, die schließlich doch die Küche als ihr Terrain anerkennen musste, als ihre Mutter und Schwiegermutter älter und vor allem gebrechlicher waren, hat auch lange Zeit angenommen, ihr Essen schmeckt mir deshalb nicht, weil ich immer etwas übrig lasse. Eines Tages sagte sie zu mir: „Du wast is nit“ [Du wärest nicht du] Gemeint war, ich wäre nicht ich, weil mich von meinen Geschwistern unter anderem der Brauch unterscheidet, den letzten Bissen übrig zu lassen. Damals habe ich deutlich gespürt, sie hat endlich verstanden, der letzte Bissen hat nichts damit zutun, dass

mir ihr Essen nicht schmeckt und sie konnte meinen letzten Rest am Teller endlich akzeptieren.

Christine Gattringer hat – wie meine Mutter ebenfalls – erst relativ spät, als sie den Hof ihrer Eltern übernommen hat und Bäuerin geworden ist, begonnen, sich das Terrain Küche zu erobern. Das war jedoch nicht einfach:

„Bei der ersten halben Sau hab ich g'flennt [geweint]. Ich hab mir denkt [gedacht]: Mah, was soll ich denn mit der Leber tun? Ich war total ... [überfordert], das war ein Wahnsinn.“

Wie ich bereits weiter oben über die Rolle der Frau als Ernährerin der Familie geschrieben habe, macht auch die Überforderung der Jungbäuerin deutlich, welche Verantwortung ihr da mit einem Mal zukommt, in die es ihr nicht möglich gewesen ist, langsam hineinzuwachsen.

So erzählt auch Johanna Reinisch<sup>150</sup> über den wichtigsten Verantwortungsbereich ihrer Mutter, die eine Kleinbäuerin war: Die Sorge um die Nahrungsmittel.

„Die Lebensmittel wurden zur Gänze selbst erzeugt. In schlechten, finsternen Stallungen wurden Küken, Ferkel, Kälber und Lämmer großgezogen. Vom Küchenkraut übers Gemüse bis zum Getreide - alles musste dem Boden in mühevoller und aufwendiger Arbeit abgerungen werden. Eine weitere Kunst bestand darin, Gemüse für die Wintermonate, Fleisch und Fett für die heiße Jahreszeit haltbar zu machen. Besonders viel Fingerspitzengefühl gehörte dazu, die Lebensmittelvorräte so einzuteilen, damit das ganze Jahr über genug zum Essen da war, es war tagaus, tagein eine große Familie satt zu kriegen.“

Bewundernswert mit welch einfachen Worten die Altbäuerin Reinisch die ganze Verantwortung ihres Berufsstandes, der Bäuerinnen, auf den Punkt bringt und verdeutlicht, wie viel Wissen, Erfahrung, Fleiß und Organisationstalent dahinter stecken muss. Auf jeden Fall knabbert die Bewusstheit darüber ordentlich am Klischee, dass dieser Berufsstand besonders dumm sein soll.

### Ausblicke

Aufgrund der Erfahrungen in meinem beruflichen Umfeld sehe ich mich veranlasst, optimistisch für die Zukunft zu sein, dass sich der Umstand der Alleinver-

150. Johanna Reinisch 2002: Nimm an Löffel und iss mit – Bäuerliche Kost, vergessene Gerichte. Böhlau Verlag Wien, S. 20.

verantwortlichkeit der Frau für die Versorgung der Familie ändern wird. Meine männlichen Berufskollegen sind teils die Köche in ihrem gemeinsamen familiären Haushalt. Die Tochter eines Kollegen verriet uns während eines Betriebsausfluges, dass ihre Mutter gar nicht kochen kann (ob wirklich nicht oder weil sie keine Gerichte kocht, die ihr schmecken, haben wir nicht herausgefunden und wagten wir auch nicht zu fragen). Ein anderer Kollege meinte eines Tages, sein Sohn bekomme ein umgekehrtes traditionelles Bild seiner Eltern, denn er ist es, der überwiegend kocht und den Haushalt führt, während seine Lebensgefährtin auch an Abenden und an Wochenenden arbeitet. Ich frage auch oft meine Kollegen um Rat, beispielsweise wie sie Gulasch zubereiten, weil ich das nur selten koche und weiß, dass derartig deftige Gerichte von ihnen sehr geschätzt werden oder wie mein Sandmasse-Kuchen knuspriger wird. Sie haben mir immer wieder fachgemäße Auskünfte gegeben.

Aber ich weiß aus meinem übrigen Umfeld, dass dies eher die Ausnahme, denn die Regel ist. Männer, die bereitwillig kochen und ihren Anteil im Haushalt mit erledigen, sind noch immer in der Minderzahl und für viele gestresste und doppelt, wenn nicht dreifach belastete erwerbstätige Hausfrauen und Mütter Zukunftsmusik.

Aufgrund der (männlichen) Haubenköche in den prominenten Restaurants können Männer jedoch nicht länger behaupten, Kochen sei reine Frauenarbeit. Sie können sich nicht länger weigern, auch die übrige unentgeltliche Arbeit, wie sie in den Haushalten

anfällt, zu verrichten, nur weil sie nicht geldschaffend wirkt und daher in ihren Augen minderwertig ist oder welche Gründe für sie dabei auch immer relevant sein mögen.

Das Kochen der Frau im Haus(halt) alleine zu übernehmen, wird auf die junge Männergeneration früher oder später wieder zurückfallen. War es für unsere Väter nicht unüblich, wird es aufgrund des Selbstbewusstseins der jungen Frauen nicht mehr so leicht möglich sein, die Ehefrau zur Ersatzmutter zu machen. Denn er wird sich früher oder später vielleicht darüber wundern, wenn diese ihr eigenes (Ersatz)Kind vor die Tür setzt. Zumindest vor die emotionale Tür ihrer Liebe.

Es geht gerade beim Essen kochen und einander versorgen um Gegenseitigkeit, weil keine Partnerschaft überleben kann, in der das Geben und Nehmen sich nicht im Gleichgewicht befindet. Viele Männer meinen, sie könnten sich mit dem erworbenen Geld, das sie durch ihre Erwerbsarbeit verdienen, von den gemeinsamen Tätigkeiten freikaufen. Dies meinen sie erstaunlicherweise noch immer, wenn die Frau ebenfalls berufstätig ist. Carole M. Counihan<sup>151</sup> prophezeit solchen Partnerschaften keine lange Zukunft, denn die Liebe der Frauen würde vertrocknen durch das „Verpflichtet Sein zum Kochen“ und ständig die gesamte Familie samt Partner versorgen zu müssen. Können die Frauen das Kochen jedoch mit ihren Männern teilen, wäre es vom Gefühl des Zwanges befreit und wirkt für beide bestärkend.

---

151. Carole M. Counihan 2001: a.a.O., S. 170





## Essen kochen braucht Zeit – und Zuwendung

„Der Mensch lebt nicht vom Brot allein“ **Matthäus 4,4**

„Widme dich dem Kochen und der Liebe mit deinem ganzen Herzen“ **Dalai Lama**

„Ich habe meine Mutter gehasst. Sie konnte nicht kochen. In meiner ganzen Jugend, soweit ich mich erinnere, musste ich das runterwürgen, was sie mir aufschnitt und noch so tun, als ob es mir schmeckt. Denn sie war sehr sensibel – im Gegensatz zu ihrer Kochkunst.“<sup>152</sup>

Kochen ist für Roswitha Huber „der kreativste, der sinnlichste, der liebste Teil ihrer Beschäftigung im Haus.“ Sie kocht grundsätzlich nicht nach Kochbüchern, sondern „überfliege Rezepte einmal und dann gehe ich in meiner eigenen Art und Weise weiter vor“. Auch für Harry Haas<sup>153</sup>, Betreiber des Woodland Networks in Sri Lanka, gab es „nichts Aufregenderes und Entspannenderes, aus allem oder aus nichts eine Suppe zu machen.“ Er meint, „Rezepte helfen beim Kochen nicht“. Gewöhnlich fragen seine Gäste, nachdem sie seine wunderbare, geheimnisvolle Suppe genossen haben, nach dem Rezept. Da er aber die anderen zum Selbstermachen animieren will, verrät er keine Namen oder kein exotisches Rezept. „Ich lasse darum lieber die Katze aus dem Sack. Ich entfalte den Stammbaum der Suppe, beschreibe den einen oder anderen Zweig.“

Restesuppe, gilt als seine allgemein bekannte Spezialität. Sie kann leicht von andern erworben werden. Auf diese Weise hat er schon viele Freundinnen und Freunde gewonnen.

Anna Gumpold hat sich eines Tages beim Kochen überlegt, wie ihre Familie es auffassen würde, wenn sie „einfach nur Mehl und Eier im Rohzustand, vielleicht noch ein Stück Butter auf einem Teller vorsetzen würde“. Würden sie dann erkennen, welchen Wert das Kochen hat? Für sie hat „Kochen mit Magie zutun. Da

muss zuerst noch etwas passieren“. Ein Jesuitenpater hätte eines Tages zu ihr, während sie gekocht hat, gemeint, während dem Kochen würde das gleiche passieren wie während der Eucharistie. Auch beim Kochen findet eine Verwandlung statt.

Gabriele Sorgo<sup>154</sup> beschreibt den Vorgang der Eucharistie, der Wandlung, die das zentrale Element in der christlichen Messe ist, folgendermaßen:

„Ein Mann in Frauenkleidern steht vor einem schön gedeckten Tisch und kocht. Er holt Nahrung aus einem Vorratsschrank, gießt verschiedene Zutaten in einen Becher, vermischt sie, er isst ein Stück Brot. Dann verteilt er kleine Brotstücke an die anwesende Gemeinde. So versieht der Priester auch aus heutiger Sicht eine Art „Küchendienst“, eine laut Statistik nach wie vor typische Frauenarbeit, wenn auch nicht so ausschließlich wie in der Spätantike und im Mittelalter. Obwohl Männer weitaus seltener als Frauen Reinigungsarbeiten in der Küche übernehmen, wäscht der Priester nach dem Kochen das Geschirr und trocknet es ab. Die katholische Messe beinhaltet Kochen, Nahrungsmittelverteilung mit Gesang, Geschirrabwaschen und -wegräumen. Die verteilte Nahrungsmenge reicht allerdings bei weitem nicht aus, um den physischen Hunger der Gläubigen zu stillen. Diese Küche sättigt nicht, die Mägen bleiben leer.“

Auch wenn mir bewusst ist, dass es hierbei um eine andere Art der Sättigung geht oder gehen sollte, um die spirituelle Stärkung der Gemeinschaft in Christus, so gibt mir dennoch zu bedenken, warum der Pfarrer eine derart hoch angesehene soziale Stellung in einem Dorf einnimmt, während die Frauen, die täglich ihre Familien bekochen und physisch wie hoffentlich auch

152. Peter Ustinov, der selbst am Drehbuch mitgeschrieben hat, in: Das Millionending, englischer Originaltitel: Hot Millions, GB 1968, Regie: Eric Till, weitere DarstellerInnen: Maggie Smith und Karl Malden.

153. Eileen Candappa und Harry Haas: Herzhafte Mahlzeit – ein Sri Lankisches Koch- und Lesebuch, 1. Auflage 1976, 16. Auflage 2000, erschienen im Selbstverlag, S. 112

154. Gabriele Sorgo 2001: Aus der christlichen Opferküche – Entmachtung der Mägen. Askese als Strategie der Bewältigung, in: Annemarie Schweighofer-Brauer und Martina Kaller-Dietrich 2001: Frauen Kochen. Kulturhistorisch-anthropologische Blicke auf Köchin, Küche und Essen, Studienverlag Innsbruck. S. 248

psychisch (wenn sie dem Essen eine Prise Liebe beifügen) sättigen, nach wie vor laufend eine Abwertung ihrer „Verwandlung“ in genießbare Nahrungsmittel, der Frau am Herd, erfahren müssen.

Um dies erklären zu können, ist von den patriarchalischen Verhältnissen auszugehen, in der Männer – nicht alle, aber vorrangig – von vornherein und grundsätzlich eine höhere Wertschätzung und berufliche Stellung erfahren (können). Das beginnt meist schon bei der Geburt eines männlichen Kindes, eines Bruders, bei der die Schwester bald merkt oder merken muss, dass sie offenbar qua Geschlecht minderwertiger ist oder sein soll. Die Abwertung des Weiblichen hat nicht zuletzt religiöse Wurzeln, wie jede Art von Gesellschaftsform seine religiöse Untermauerung braucht oder zu brauchen scheint. „Die materielle Welt und die Natur erscheint,“ wie es Claudia von Werlhof<sup>155</sup> treffend beschreibt, „aus religiöser Perspektive immer als schlecht, verbesserungsbedürftig, unvollkommen, böse, unrein, wertlos, niedrig und irgendwie unbedeutend“. Das irdische Leben wird mit dem Weiblichen verglichen oder gar damit gleichgesetzt, weil es aus den Frauen und weiblichen Geschöpfen geboren wird. Die Abwertung und Unsichtbarmachung weiblicher Versorgungsarbeit ist also nicht nur bedingt durch das Ungleichgewicht zwischen den Geschlechtern, wodurch das „stärkere“ dem unterworfenen Geschlecht minderwertigere Arbeit „zuschant“<sup>156</sup>, sondern scheint seine Ursache auch darin zu finden, dass sie unwertes Leben nährt.

Nach diesen tief schürfenden Gedanken, wieder zurück in die Wirklichkeit, in der „Frauen kochen“<sup>157</sup>. Im Gegensatz zur Realität beinhaltet die Wirklichkeit mehr, als nur das Augenscheinliche. Es ist das, was auch wirkt, eine Wirkung hat. Christiane Thurn-Valsassina<sup>158</sup>, eine gebürtige Französin, hat uns während ihres Vortrages anlässlich des Seminars „Lebenszeiten“ darauf aufmerksam gemacht, dass die deutsche Sprache

zwei Ausdrücke dafür kennt, die den Unterschied deutlich machen: Die Realität und die Wirklichkeit. So geht es auch beim Kochen um mehr, als nur um das Zusammenrühren von Zutaten. Das wäre lediglich der reale Tatbestand.

Meine Großmutter mütterlicherseits war eine passionierte Köchin, die das Kochen in einem Gasthaus gelernt hatte. Es war besonders schmackhaft, weil sie schon damals ausgesuchte Kräuter dazugegeben hat und auch ausnehmend fett gekocht hat, das bekanntlich die Speisen würziger schmecken lässt, da die meisten Geschmacksstoffe fettlöslich sind. Auch meine Großmutter väterlicherseits hatte ein gutes Gespür für ein gutes Essen. Sie hat uns Kindern auch immer wieder die beliebten Mehlspeisen<sup>159</sup> wie Kaiserschmarren, Palatschinken, Schupfnudel, Zwetschken- und Marillenknödel aus Erdäpfelteig, Germteigspatzen und die von uns allen geliebten Topfennudeln gekocht, die nicht einmal süß sind.

Sie konnte sich noch leidlich an ihre eigene Kindheit zurückerinnern, in der es kaum Schmackhaftes in der Küche ihrer Mutter und ihrer Zeit – in den ersten Jahrzehnten des 20. Jahrhunderts – gegeben hat. Sie hätten jeden Tag nur eingebranntes Gemüse essen müssen. Am Sonntag hat es „so“ ein Stück Rindfleisch dazu gegeben. Dabei zeigte sie mir immer ihren Zeigefinger, um anzudeuten, wie klein und schmal das Stück gewesen ist. Als einzige Süßspeise kannte sie als Kind lediglich einen Germteigstrudel gefüllt mit hausgemachter Marmelade.

Als die Betreuung ihrer Enkelkinder in ihren Verantwortungsbereich fiel, hat sie oft den ganzen Vormittag Zeit gehabt zum Kochen. Das war überwiegend auch erforderlich, meist gab es eine Suppe und eine Hauptspeise. Wenn sie beispielsweise den Nudelteig für die Bandnudeln selbst zubereitet hat, beanspruchte das sehr viel Zeit. Sie machte dann gleichzeitig die Suppennudeln (aus demselben Teig) als Einlage für die Fleisch-

155. Claudia von Werlhof 1997: Ökonomie, die praktische Seite der Religion. In: Ursula Marianne Ernst et al. (Hg): Ökonomie, M(m)acht, Angst – Zum Verhältnis von Ökonomie und Religion. Frankfurt a. M., S. 101

156. österreichisch für aufzwingen.

157. Titel des Buches herausgegeben von Annemarie Schweighofer-Brauer & Martina Kaller-Dietrich a.a.O.

158. anlässlich eines Vortrages im Rahmen des Bäuerinnen-Seminars „Lebenszeiten – Die Chancen jedes Lebensabschnittes wahrnehmen“ im Bildungshaus Schloss Puchberg bei Wels am 21. Februar 2003

159. Mehlspeisen bezeichnen in der österreichischen Sprache Kuchen und Torten einerseits, aber auch Speisen wie jene, die darauf folgend angeführt werden.

suppe am darauf folgenden Sonntag. Ein Kaiserschmarren dagegen ist keine Hexerei. Es wurde auch immer gekocht, was sich zeitlich ausging. Denn in der arbeitsreicheren Zeit wurden unter der Woche kaum aufwendige Gerichte gekocht, da musste es schnell gehen. Meist gab es dann auch keine Suppe oder nur eine schnelle Einbrennsuppe.

Nicht nur für mich, auch für Donald Altmann,<sup>160</sup> ist das Essen unmittelbar mit der Erinnerung an seine Großmutter verbunden. Er erzählt am Anfang des Buches: „Der Mensch ist, wie er isst“ wie die Sonntage zu den am meisten herbeigesehnten Wochentagen seiner Kindheit in Chicago gehörten, weil sie an diesem Tag ihre Großeltern besuchten und ihre Großmutter ihnen immer köstliche exotische Gerichte aus Europa vorsetzte. „Ich weiß noch, wir alle inspizierten die Küche wie Sherlock Holmes, in der Hoffnung, den Duft von Großmutter's phantastischen hausgemachten Apfelkuchen zu erschnuppeln.“

Es sind die Gerüche, die am stärksten auf unser Erinnerungsvermögen einwirken. Was werden die Dufterinnerungen der Kinder von heute sein? Der Geschmacksverstärker, der uns aus den Entlüftungsschächts der Restaurants und Gasthäuser in einer penetranten Art und Weise entgegenschlägt. Der mir beim Anblick der Speisekarte augenblicklich den Appetit verdirbt, ehe mir die einheitliche Kost den Magen angreifen kann. Denselben Duft verbreiten auch die Pizzen und sonstige Halb- und Fertigprodukte, die die Menschen schnell in den Mikrowellenherd schieben. Hauptsache scheint heutzutage zu sein, dass Essen offenbar immer ähnlich schmecken soll, vor allem aber, dass es schnell zubereitet werden kann. Letzteres war früher, wie gesagt unter der Woche, nicht anders, aber auf die verschiedenen Geschmacksrichtungen hat man & frau sehr viel Wert gelegt, wie der Titel des Kochbuchs einer Innviertler Bäuerinnengemeinschaft deutlich macht:

„Was G'schwind's, was G'schmackig's, was Guat's“<sup>161</sup>

Christine Gattringer hat dieses Buch erworben und ist sehr froh darüber. Sie hat daraus schon einige Rezepte

nachgekocht, die immer gut gelungen sind, wie sie mir während meines Aufenthaltes bei ihr erzählt hat.

Heidi Huber, fünffache Mutter, kommt unter der Woche oft erst verhältnismäßig spät von einem Kochkurs, den sie leitet, nach Hause und richtet eine schnelle Küche, will heißen ein schnelles Gericht für ihre Familie, weil sie keine Zeit und gegen sieben am Abend auch keine Lust mehr hat, sich noch einmal für ein bis zwei Stunden hinter den Herd zu stellen, hinter dem sie die Stunden davor im Kochkurs verbracht hat. Trotzdem spürt die Bäuerin die Widersprüchlichkeiten, die sich dabei auftun: Sie erklärt in ihren Kursen, was gutes Essen bedeutet, kommt dann nach Hause und „kann nur geschwind Würstel in heißes Wasser geben“.

Obwohl Roswitha Huber „so wahnsinnig gern kocht“, steht sie immer wieder vor dem Dilemma, dass es auch „schnell gehen sollte und gut sein sollte und möglichst perfekt sein sollte.“ Diese Anforderungen sind beim alltäglichen Kochen jedoch nicht zu erfüllen.

„Wenn ich gscheit kochen will, dann brauch ich einfach Zeit. Und deswegen hab ich auch den Essensplan einfach umgestellt. Und wenn ich was G'scheits kochen will, dann koch ich's auf d'Nacht [am Abend]. Das gibt's nicht mehr zu Mittag, weil es sich zu Mittag einfach nicht ausgeht.“

Roswitha Huber ist Volksschullehrerin, das bedeutet, sie verbringt die Vormittage unter der Woche in der Schule und nicht in ihrer Küche.

Für Anna Gumpold sind die Sinne sehr wichtig beim Essen und auch schon beim Kochen. Sie erzählt, dass ihr das Würzen beim Kochen sehr viel Freude bereitet, vor allem im Sommer, wenn sie aus ihrem Hausgarten frische Kräuter holen kann.

„Da bin ich ganz wer anderer, also, oder ... [besser gesagt] i selber bin i dann. Dã geh i so richtig auf. Die Auswahl der Kräuter bereitet mir so viel Freud: welches Kraut in den Salat kommt, welches in das Hauptgericht. Wenn i so an meinen Kräutern „umandzupf“ [herum zupfe] und mein Mann kommt des Weges, meint er immer, heit is wieder die Hex am Werk.“

160. Donald Altman 2000: Der Mensch ist, wie er isst. – Unsere Nahrung bewusst auswählen, liebevoll zubereiten, achtsam essen und trinken. Integral Verlag München, S. 13

161. St. Martin's Bäuerinnenkochbuch, herausgegeben von den Mitgliedern der Bäuerinnengemeinschaft St. Martin im Innkreis, Oberösterreich

Während des gemeinsamen Kochens erzählt dieselbe Bäuerin, dass sie die meiste Freude mit einem Essen hat, das sie aus all den Vorräten zusammenstellt, die sie im Haus oder auch in ihrem Garten hat. Wenn sie vorerst meint, gar nichts Verwertbares oder zuwenig im Haus zu haben und dann findet sie einige Zutaten und überlegt, wie sie ein Gericht damit zusammenstellen kann, das fände sie dann „immer ganz klass“.

Aus Mehl und Eiern Palatschinken, die ja nicht nur mit einer Marmeladenfüllung oder sonst wie süß gegessen werden können, bringt Abwechslung. Reste verwerten lernen war wesentlicher Teil in unserem Kochunterricht. Wobei ich dazu sagen muss, als wir noch mit unseren Essensresten (dem „Tränk“) Schweine gefüttert haben, war der Umstand, diese wegzuschmeißen weit nicht so verschwenderisch, als wenn sie beispielsweise im Biomüll einer Großstadt landen. Bei den Verunreinigungen in den Wiener Biomüllkontainern (vor allem, weil die Leute den Müll mitsamt dem Nylonsackerl reinschmeißen) stell ich mir die Frage, ob dieser Inhalt tatsächlich kompostiert werden kann und wenn, dann mit einem sehr hohen Selektionsaufwand. Aber wieder zurück zu den Gesprächen mit den Bäuerinnen.

Heidi Huber sagt von sich, dass sie inzwischen „eine schnelle Köchin“ ist. Auch dazu zu stehen, war eine Frage der inneren Sicherheit, weil sie früher ihr schlechtes Gewissen gedrückt hat, wenn sie ihrer Familie ein schnelles Gericht aufgetischt hat. Anfangs seien die Ansprüche sehr hoch gewesen: „Es soll guat sein und immer was G'scheit's“. Davon hat sie sich jedoch vor einiger Zeit verabschiedet. Nun ist sie mit sich übereingekommen, dass es auch schnelle Küche geben darf:

„Es kann auch nur Suppe sein und dann einmal ein Kaiserschmarren und dann vielleicht am nächsten Tag wieder etwas Aufwendiges. Es kann einmal oafäch nur ein Salat mit Putenstreifen sein auf d'Nacht, weil das oafäch schnell geht. Seit dem macht mir das Kochen wieder Spaß und seit dem komm ich auch dazu, dass ich gut koche. Und sonst [früher] bin ich alleweil<sup>162</sup> meinen Wünschen hinterher gelaufen. Weil ich meine, ich tät gern gut kochen und immer gut und alleweil aufwendig. Das ist oafäch nicht machbar, aber auch nicht notwendig. Nicht nur nicht machbar, es muss überhaupt nicht sein.“

Helga Millinger kocht nicht nur gerne, sondern betrachtet das Kochen und auch das Backen als eine Art Meditation, wenn sie dafür Zeit hat. So hat sie mir bereits in der Vorweihnachtszeit des Jahres 2001 erzählt, dass sie spät abends und oft die halbe Nacht Weihnachtskekse bäckt. Bewusst so spät, weil sie da niemand stören kann und sie für sich alleine ist. Sie hat Rezepte aus aller Welt gesammelt und nennt ihre Kekse daher „internationale Weihnachtskekse“. Das Brotbacken ist für sie ebenfalls eine Art von Ritual, das mit dem Getreidemahlen beginnt. Nicht nur das Backen selbst, sondern „alles drum herum“ wurde von ihr in einer Form ritualisiert. Zu diesem Ritual gehört auch, dass sie für alles, das sie zubereitet, Wasser und Salz verwendet. „Ein gutes Salz, nicht das normale jodierte Natrium-Chlorid, sondern Natursalz. Weißes Gold.“

Sie kocht zwar sehr gerne, aber auch für sie ist es eine Zeitfrage, beispielsweise unter der Woche etwas Aufwendiges zu kochen. Vor allem an den Sonntagen hat sie, seit ihre beiden Kinder erwachsen sind, begonnen, eher selten zu kochen. Aufwendiges und „was Guat's“ gibt es nur, wenn es sie entweder freut oder wenn jemand zu Besuch kommt. Beispielsweise ihre Tochter, die in Australien lebt.

Sie schneidet die Zwiebeln „lieber selber“ und knetet auch den Teig „lieber selber“, als dies die Küchenmaschine oder vom Mixer erledigen zu lassen. Das ist ihr sehr wichtig. Aber dies auch wieder lediglich unter der Bedingung, dass sie Zeit hat.

„Für mi is s'Kochn und s'Bächn [das Backen] oft a Meditation. Irgendwo beruhigend. Wenn i Zeit hãb.“

Zeit haben für das Kochen wird immer wieder angesprochen. Es ist sehr wichtig, lässt sich aber, wie wiederholt angemerkt worden ist, im Alltag nicht immer entsprechend einrichten. Heidi Ammerer empfindet zeitweilig schon die Essensplanung als „stressig“, vor allem weil eines ihrer Kinder immer schon am Wochenanfang wissen will, was sie die nächsten Tage kochen wird.

„Und wenn i nit guat drauf bin, dann weiß i no nit amãl den heitigen Mittãg.“

162. österreichisch für immer

Aber wenn es ihr gut geht, dann weiß sie oft schon tagelang im Voraus was sie kochen wird.

„Entweder, weil i daran denk, wås i in der Gfriertruachn hãb oder wås im Gärten gråd reif is und dann denk i ma des z'samm“

Das hier angesprochene „sich zusammen denken“ ist eine der wesentlichen Aufgaben einer Bäuerin, wenn sie eine gut organisierte Vorratswirtschaft betreiben will. Wie weiter oben am Beispiel der Beschreibung der Tätigkeit der Mutter von Johanna Reinisch bereits dargestellt, erforderte diese Arbeit ein Organisations-talent und auch die Begabung, den Überblick zu bewahren und sich die einzelnen Vorräte gut einteilen zu können. Und auch zu wissen, was mit welchen Produkten gekocht werden kann, das den Kindern auch schmeckt.

Ich erinnere mich zum Beispiel, dass meinen Geschwistern Kürbisgemüse nicht geschmeckt hat. Daraufhin wurde das Kürbisfleisch wie ein Wienerschnitzel paniert und gebacken. So konnte mein jüngerer Bruder, der wie meine jüngere Schwester eher heikel war, wenn es um Essen ging, zum Verzehr dieses gesunden Gemüses animiert werden.

### Vom Holz und vom Salz

Christine Gattringer hat einmal ein „Brat!“ [Schweinsbraten] auf dem Holzofen zubereitet. Ihre Familie hat den Unterschied zum E-Herd sofort wahrgenommen. Es war saftiger und schmeckte dadurch besser. Sie ist davon überzeugt, „dass die Wärme vom Holzfeuer anders ins Essen geht als Hitze, die durch elektrischen Strom“ erzeugt wird. Helga Millinger hat früher, als sie noch mit Holz gekocht und gebacken hat, immer gewusst, wie viele Scheite und welche Art von Holz sie für bestimmte Rezepte verwenden musste:

„ [...] ob feuchteres oder trockeneres Holz, für die Buchteln wurde ein anderes Holz verwendet als für das Brot. Drei Scheite recht große für ein bestimmtes Gericht, und welche Art Holz.“

Heidi Ammerer „kann am E-Herd überhaupt nicht kochen“, wie sie meint. Sie kocht alles auf dem Holzofen. Außerdem:

„ [...]es kommt mir komisch vor, wenn es leise ist beim Kochen, weil koa Feuer im Herd knistert. Da schieb i die Töpfe a wen(i)g zuwi oder a wen(i)g weg, wie i 's [ich es] hält brauch.“

Will heißen, sie verschiebt die Töpfe entweder mehr an die wärmste Stelle in der Mitte oder eher an den Rand des Herdes. Das heißt, sie kann am Holzofen die Temperatur besser regulieren. Anna Gumpold schätzt die Temperaturunterschiede im Holzofen ebenfalls. Sie ist davon überzeugt, dass diese Unterschiede zweifellos Auswirkungen auf das Gekochte haben.

Obwohl die Familie Ammerer einen E-Herd in der Küche hat, verwendet ihn die Köchin kaum. Vielleicht dass es drei Tage im Jahr so heiß ist, dass sie die Hitze vom Holzofen nicht aushält und mit elektrischer Hitze kocht. Auch ihr ist die unterschiedliche Holzart bekannt:

„Für an Germteig, für Rohrnudeln [Buchteln] brauch i a [ich ein] Erlenholz, weil i dã a [eine] gleichmäßige Gluat brauch.“

Heidi Ammerer ist nicht auf einem Bauernhof aufgewachsen. Sie stammt aus einem Metzgerhaushalt. Ihre Mutter hat in der Zeit, an die sie sich erinnern kann, immer nur mit dem E-Herd gekocht. Es gab zu der Zeit, als sie noch ein Kind war, gar keinen Holzofen mehr in der Küche ihrer Mutter. Deshalb hatte sie am Anfang Sorge, wie und ob sie mit dem Herd zurande kommt. Aber inzwischen hat sie sich sehr an das Kochen mit einem Herd gewöhnt und möchte es nicht missen. Sie führt noch einen weiteren, einen ökonomischen Grund für das Kochen am Herd:

„Mia hãb'n jã a [auch] sehr viel Holz [...]“

Für Christine Gattringer ist das Kochen mit dem Holzofen wesentlich einfacher. So kann sie etwas auf den Herd stellen, noch einmal nachlegen, daneben aber etwas anderes tun. „Dann kann i drauf vergessen“. Die Erdäpfel kochen von selbst, ohne anzubrennen, weil das Feuer ausgeht:

„Das Feuer wird sowieso goa [Das Feuer geht aus]“.

Und beim E-Herd muss immer daran gedacht werden, ob ausgeschaltet worden ist oder nicht, damit sich das Essen nicht anbrennt. Noch ein Grund für den Holzofen:

„Das Knistern genieß i [ich] schon recht. Feuer gibt eine andere Stimmung.“

„Die Viecher hãbn das bessere Salz kriagt“ - Helga Millinger



Anna Gumpold, die aus Hallein stammende Bäuerin, wo – wie allseits bekannt ist – Salz abgebaut wird, weiß, dass das herkömmliche Salz nur noch Natriumchlorid enthält, kaum noch Mineralstoffe. Da kommt außerdem Kalk dazu, damit es so weiß wird. Es wird in einem ähnlichen Prozess gewonnen wie weißer Zucker, der in Alternativkreisen als ungesund angesehen wird. Natursalz gibt es als Bergwerks- und als Meersalz, das vor dem Verkauf gereinigt wird. Es gibt kristallines Salinensalz, das eingeschlossen ist. „Das sieht aus wie Bergkristall,“ erzählt Anna Gumpold. „Es ist früher nur den Königsfamilien vorbehalten gewesen. Darum heißt es auch heute noch ‚Königssalz‘. Es hat eine sehr hohe Schwingungsfrequenz.“ Das Salz würde ganz anders schmecken. Der Unterschied zwischen dem Handelsalz und dem Natursalz ist für ihren Geschmack und auch anhand der Schwingung für sie im Essen wahrnehmbar. „Das Salz hat die gleiche Zusammensetzung wie unsere Körperflüssigkeit,“ das heißt die Flüssigkeit in unseren Körperzellen, weiß die Bäuerin zu berichten.

Auch für Heidi Huber ist das Himalaja-Salz viel milder und voller im Geschmack. Das herkömmliche weiße Salz hingegen schätzt sie als sehr aggressiv und ungesund ein. Anna Gumpold verwendet auch Viehsalz, das in Brokken gekauft und in Wasser aufgelöst wird. Das hat ebenfalls einen sehr viel feineren Geschmack. Sie nimmt Viehsalz, weil für sie das Himalaja-Salz zu teuer<sup>163</sup> ist.

Durch diese Erzählungen, und ich hatte mich davor mit dem Thema Salz noch nicht beschäftigt, fällt mir ein, dass wir auch in der Küche von Josef Kröss mit Natursalz gekocht haben. Als ich ihm nach dem Esskulturworkshop von meinen neuen Erkenntnissen bezüglich Salz erzähle, meint er, ihm sei ebenfalls bekannt gewesen, dass Viehsalz ein sehr gesundes Salz ist.

Christine Gattringer kauft schon seit Jahren das Viehsalz von einer Freundin, die es in Wasser auflöst und in Flaschen abfüllt. Der Schmutz wird durch einen Filter entfernt. Sie ist davon überzeugt<sup>164</sup>, dass Viehsalz viel wertvoller ist als das weiße Salz, das es im Supermarkt zu kaufen gibt. Sie gibt das Salz in Form von Salzlösungen in Esslöffel zum Essen. Zur Suppe gibt sie beispielsweise zwei Esslöffel Salzlösung dazu.

Anna Gumpold verwendet Natursalz auch zum Zähneputzen. Es würde vor allem den Zahnstein verhindern.

Wir, Waltraud Deubl, Heidi Ammerer, Christine Gattringer und ich, die wir auf der Ecuador-Begegnungsreise waren, erinnern uns daran, dass wir in Salinas den Frauen dabei zugesehen haben, wie sie Salz aus salzhaltigen Quellen gewinnen. Sie schöpfen mit Kübeln das salzige Wasser und schütten es über eine schräge Steinterrasse in kleine Sammelbecken. Die Sonne trocknet das Wasser, so dass sich die Salzkonzentration mit der Zeit erhöht. Dieser Vorgang wird so oft wiederholt, bis die Salzlösung gesättigt ist (ein Ei schwimmt). Von dort schöpfen es die Frauen in ihre Eimer, den sie nach Hause tragen und damit Essen kochen. Das so gewonnene Salz dürfen sie jedoch auch privat verkaufen<sup>165</sup>.

### „Und hätte die Liebe nicht...“

Bemerkenswert war für mich die Erinnerung daran, dass meine Großmutter mütterlicherseits, objektiv betrachtet, wahrscheinlich die bessere Köchin gewesen ist. Trotzdem schmeckten mir die Gerichte meiner anderen Großmutter besser. Ich denke, es muss daran gelegen haben, dass ich diese Großmutter lieber gemocht habe, sie auch mit einem großzügigeren Wesen ausgestattet war. Das spiegelt sich im Essen wider. Denn auch für das Essen gilt, wie es im Hohelied der Liebe<sup>166</sup> heißt: Und hätte die Liebe nicht – dann schmeckt das köstlichste Essen schal und leer wie das tönende Erz und die klingende Schelle ohne Liebe klingt.

163. Der Kilopreis liegt bei rund 500 Schilling, das sind in etwa 36 Euro.

164. Sie hat auch die Tatsache ausgependelt, dass Viehsalz nach den Schwingungen an das Himalaya-Salz herankommt.

165. Karin Prüller 2001: Ein Dorf mit vielen guten Plätzen – Produktionsentwicklung in Salinas, in: Monika Mlinar et al. 2001: Auf zu neuen Horizonten – Bäuerinnenbegegnungsreise in Ekuador Herbst 2000. Wien, S. 36

166. 1. Korinther 13, 1-8: Wenn ich mit Menschen- und mit Engelzungen redete und hätte die Liebe nicht, so wäre ich ein tönendes Erz oder eine klingende Schelle.

## Gemeinsam kochen und gemeinsam essen

*Nur Kranke und Verrückte essen alleine. Afrikanisches Sprichwort*

Das Wort „Kumpan“ kommt von *compagno*<sup>167</sup>, das ist derjenige, mit dem man das Brot teilt. Und der dieses alleine verzehrende „Eigenbrötler“ spricht für sich<sup>168</sup>.

*Ausgesperrt und in den Schatten gedrängt werden besonders die spirituellen aber auch die emotionalen Gründe für das Essen.*<sup>169</sup>

Im oben zitierten Film meint Meister Chu, als er seine drei erwachsenen Töchter und die Familie seiner zukünftigen Frau eingeladen hat: „Dass wir alle hier zusammen gekommen sind und miteinander essen, bedeutet, dass uns etwas verbindet.“ Darum geht oder besser gesagt ging es beim Essen seit jeher im Besonderen. Es geht um die soziale Bindekraft einer gemeinsamen Mahlzeit. In unserer Kultur waren es traditionell die Frauen, die dieses Bindeglied oder Bindungsmittel (das Essen) zwischen den einzelnen Familienmitgliedern hergestellt/gekocht haben.

Nicht nur das Essen, auch das gemeinschaftliche Kochen ist eine verbindende Handlung, wie Heidi Huber aus eigener Erfahrung erzählt. Sie hat vor einiger Zeit in ihrer Familie „das Ritual“ eingeführt, am Sonntagvormittag gemeinsam mit ihren Töchtern zu kochen. Die Männer müssen im Anschluss an das Essen, das eher einem Mahl gleicht, einer Tafel, zusammenräumen. Sie seien davon natürlich nicht sehr begeistert, aber: „das ist wurscht“. Sie ist davon überzeugt, dass Männer lernen müssten, auch ihren Beitrag zum Essen zu leisten. Ab und zu kochen mittlerweile auch ihre Söhne, dann sind sie ebenfalls vom Küchendienst befreit. Denn eine alte Regel für gemeinschaftliches Kochen und Essen lautet: Wer kocht braucht für den Abwasch nicht zu sorgen.

Die Familie Huber hat sich für das ausgesuchte Mittagessen am Sonntag ein schönes und teures Geschirr

geleistet mit einem ebenso edlen Besteck dazu. Es wird eine richtige Tafel in der Küche hergerichtet, „und wir tun richtig fein speisen am Sonntag“, erzählt sie mit leuchtenden Augen. „Da wird zwei Stunden zu dritt gekocht, oder eine Stunde, das reicht oft auch, wenn man zu dritt ist.“

Für Christine Gattringer hat die Erzählung über das ritualisierte Sonntagsessen eine Vorbildwirkung. Sie kocht aber auch immer wieder an den Sonntagen mit ihren beiden Töchtern Katharina und Barbara [derzeit zwölftehalb und elf]. Durch das Mitkochen erfahren sie einen Genuss, der für sie nicht nur auf die Geschmacksnerven zurückgeht. Obwohl das Essen auch objektiv besser schmeckt, wie sie durch die „Auspeisung“ in der Schule [Schulmensa] erfahren haben. Dadurch wird den Kindern bewusst, dass es einen Unterschied zwischen einem guten und einem weniger guten Essen gibt. Wie dies auch Heidi Ammerer von ihrem Sohn, dem das Essen im Internat nicht schmeckt, erzählt hat.

Heidi Huber erzählt begeistert:

*„Das Klasse is, mei Tochter tut ein bisschen besser würzen wie i, ein bisschen mehr Fett eini, das schmeckt dann oafâch besser. Und i bin wieder bei ânderen Sâchen die Kreativere. Und die Kleine macht die Nachspeisen gern. Das ist für uns, für die Gemeinschaft, so klass und das ist für uns ein Ritual. Der Sohn, der sonst den ganzen Sonntag im Bett liegt, steht jetzt zu Mittag dâ und frâgt: „Wâs gibt's zu essen?“ Es hat einen Wert gekriegt bei uns. Das ist mir vorher so abgângen, weil i immer nur âlles perfekt mâchen wollt. Das ist in der heutigen Zeit aber überhaupt nicht mehr machbar.“*

Für Helga Millinger war das Kochen bereits von Kindheit an sehr wichtig und hat ihr trotz junger Jahre sehr

167. Umgangssprachlich ist von *Kompagno* die Rede, wenn wir von jemanden sprechen, der mit uns gemeinsam eine Firma leitet.

168. Ulrike Zischka, Hans Ottomeyer und Susanne Bäumler (Hg) *Die anständige Lust – Von Esskultur und Tafelsitten* München 1993, edition spangenberg, S. 370

169. Martina Kaller-Dietrich 1999: *Macht über Mägen Essen als eigenmächtiges Tätigsein von Frauen in einem mexikanischen Dorf. Vom Widerstand gegen die diagnostische Macht der Ernährung.* Habilitationsschrift für die Lehrbefugnis als Universitätsdozentin für Geschichte der Neuzeit. Wien, S. 147

viel Freude bereitet. Sie konnte diese Freude am Kochen auch an ihre Tochter und später, derzeit, an ihre Enkeltochter weitergeben.

„Und es hât a d'Judith, mei Dirndl, die hât a scho âls gânz jungs Dirndl des so gern tuan. Und jetzt mei Enkelkind [Tochter des Sohnes], die is jetzt vier, und alle Tåg tun wir jetzt kochen. Sâgt si oft: Oma, jetzt hol i no Kräuter, weil die sind „xund“ Und dâ richts hâlt und tuat's in Sâlât eini, wås dâ âlls eini kimmt, die Gânseblümchen... Dann miass ma noch an Balsamico-Essig drauf tua. Sâgn ma hâlt so. Der is jâ nit dâ, der Essig, âber sâgn ma hâlt so. Dann muass sie noch a Tuach drauf legen, weil dann muss er noch ziachn, muass er noch durchziachn“ [ziehen lassen].

Das beim Kochen Helfen macht den meisten Kindern Spaß. Es ist eine Art spielerisches Lernen, wenn Kinder beispielsweise schon wissen, was als nächstes kommt oder zutun ist. Dadurch steigt ihr Selbstwert, weil sie ja dasselbe tun, wie sonst nur Erwachsene. Auch hier ist das oft eine Zeitfrage. Wenn jemand schnell ein Essen richten will, ist ein Kind meist nur im Weg, geschweige denn, dass jemand die Zeit findet, ihm oder ihr etwas zu erklären und selbst ausprobieren zu lassen.

Darüber hinaus haben Kinder keine Beziehung zum Essen, wenn sie bei dessen Zubereitung nicht dabei sind. Sie haben, wie ich weiter unten noch ausführen werde, oft keine Vorstellung mehr, wie Nahrungsmittel entstehen. Diese Beziehungslosigkeit zum Essen, die in weiterer Folge zu einer Beziehungslosigkeit zu unserem Körper und zu uns selbst führt, hat bereits erschreckende Ausmaße angenommen.

### Wir essen uns krank

Einen gesunden Appetit zu haben heißt immer auch einen Appetit auf das Leben zu haben. Die Essstörungen zeigen daher deutlich, dass Essen weit mehr ist als bloße Nahrungsmittelzufuhr<sup>170</sup>.

Für Heidi Huber ist „die Seele beim Essen stark involviert“. Sie erinnert daran, dass beispielsweise von „unverdauten Geschichten“ die Rede ist, wenn jemand einen seelischen Kummer zu verarbeiten hat. Oder es geht einem „etwas auf die Nieren“ oder „schlägt sich

auf den Magen“. Es heißt auch: „Der Kummer geht in den Darm.“

Durch einen Darmverschluss ihrer Mutter hat Heidi Huber sich sehr intensiv mit dem Thema Darm beschäftigt.

„Wie wir seelisch etwas verarbeiten, wie wir sind, wie wir Dinge loslassen, das lässt sich alles an unserer Verdauung ablesen.“

Die Ausscheidungen zeigen uns, wie es uns mit dem Loslassen geht. Eine Verstopfung kann interpretiert werden, dass wir etwas auf der seelischen Ebene nicht hergegeben wollen, oder man/frau sich nicht einlassen kann.

Heidi Huber hat ihr Haus entrümpelt und gleichzeitig sehr viel an Gewicht verloren, das sei Hand in Hand gegangen – und hat ihrer Meinung auch viel miteinander zutun. Damit vergleicht sie das Übergewicht mit einem Gerümpel, das der Körper ansammelt, um sich zu schützen.

Wenn unangenehme Gespräche geführt werden beim Essen, dann vergeht einigen der Appetit gleich ganz, die anderen essen hastig und spüren im Anschluss ein Magendrücken und die dritten haben das, was herkömmlich als „Saumagen“ bezeichnet wird. Ihnen scheint das alles nichts anhaben zu können. Vielleicht auch, weil sie auf einem anderen Organ „sensibler“ sind, beispielsweise das Herz. Die Schulmedizin unterscheidet in der Psychosomatik den gastro-intestinalen (Magen-Darm-) Typ, bei dem sich seelische Beschwerden auf den Verdauungstrakt, vorwiegend auf Magen und Darm, schlagen, und den Kopf-Herz-Typ, die über eine Migräne oder eine Herzneurose<sup>171</sup> psychosomatisieren.

„Leute, die eine frohe Seele haben, haben meist auch eine gute Essenskultur. Sie schätzen das Essen als positivem Wert und vergönnen sich wås Guats.“

Heidi Ammerer ist bewusst, dass „das Essen und die Psyche ganz stark zusammenhängen.“ Wenn wir die Vorgänge des Körpers rein vom Organischen her sehen, wird uns bewusst, „was für ein ‚Wunderwerk!‘ mia sand [wir sind]. Wie das [die Körperfunktionen]

170. Elisabeth Loibl 2002: Essen hält Leib und Seele zusammen, in: Wege für eine bäuerliche Zukunft 05-06/2002

171. Form der psychogenen Organneurose mit innerer Unruhe, Herzschmerz und der Furcht, herzkrank zu sein. Quelle: <http://www.heiligenfeld.de/Deutsch/Med.%20Lexikon/lexikon.html>, Medizinisches Lexikon

ällas ineinander greift. Und wås stopfen mia unserem Körper eini? Ich halt teilweise,“ gesteht die junge Bäuerin mit einem Lächeln. „Momentan bin i wieder auf der besseren Phase, bin mir derzeit bewusster. Aber i kenn Zeiten, in denen i sinnlos Chips ess oder sonst wås ähnlich’s.“ Nach einer kurzen bedächtigen Pause meint sie: „Ja, zählt a [auch] zu mia, die(se) Seiten.“ Sie lächelt noch immer. Doch dann meint sie wieder ernst:

*„Wie guat mia ausdenkt sand, då dürftest du dir doch nur guate Sächen [zum Essen] geben.“*

Die Schlüsselgewalt der Bäuerinnen hatte ihre Vorteile. Sie musste ja auch einen Überblick behalten, wie viel von welchem Produkt noch vorrätig ist.

Heutzutage holen sich Kinder, ohne zu fragen Essen, aus dem Kühlschrank, auch zu Zeiten, an denen das Essen praktisch schon auf dem Tisch steht. Eine junge Mutter meinte unlängst, irgendwann wird sie am Kühlschrank ein Schloss anbringen. Dazu ist mir eingefallen, dass wir früher immer gefragt haben, wenn wir etwas zu essen haben wollten. Dabei geht es in meinen Augen nicht nur um die (leider) berühmte Autoritätsgläubigkeit unserer Generation, sondern es liegt ein Sinn dahinter. Es war üblich, zu fragen, wenn wir Kinder am Nachmittag Hunger hatten, ob wir uns (noch) ein Schmalzbrot machen können. Nämlich im Hinblick darauf, ob es schon bald Abendessen gibt oder nicht. Ich kann mich auch daran erinnern, trotz unsagbaren Hungers keines mehr bekommen zu haben, weil die Mutter bereits mit dem Herrichten von unserem Abendessen beschäftigt war. Heutzutage ist es Kindern schwer zu untersagen, sich selbst zu bedienen.

Das verloren gegangene gemeinsame Essen führt aber auch dazu, dass beispielsweise Essstörungen nicht wahrgenommen werden können, wie es im Film „Down and Out in Beverly Hills“<sup>172</sup> anschaulich gezeigt wird. Die magersüchtige Tochter geht ohne Frühstück aus dem Haus mit der Absicht, am Strand spazieren zu

gehen und meint, sie wird dort etwas essen (was sie natürlich nicht beabsichtigt). So fällt eine Essstörung oft erst sehr spät auf, weil ohne die gemeinsamen Mahlzeiten andere nur schwer feststellen können, dass Essen nur kaum oder unregelmäßig, oder gar in Unmengen, wie es bei BulemikerInnen und Fresssüchtigen der Fall ist, zu sich nehmen. Die Sucht kann vertuscht werden, ein unheilvoller Nährboden, auf dem sie prächtig schmarotzen kann.

Essstörungen sind nach wie vor im Zunehmen begriffen. Laut Wiener Gesundheitsmagistrat<sup>173</sup> sind rund 200.000 Österreicherinnen<sup>174</sup> davon betroffen – und das scheint mir noch weit unterschätzt zu sein, angesichts der vielen Menschen, die sich mit Figurproblemen herumschlagen, weil sie abnehmen wollen und vergeblich eine Diät nach der anderen ausprobieren. Wo liegt die Grenze zur Essstörung? Betrifft es nur die Mager<sup>175</sup>-Spei<sup>176</sup>- und Fresssucht oder geht sie noch weiter? Bei ständigen Gedanken an Essen, neurotischem Essverhalten oder gar schon wenn die Abweichungen vom so genannten „Normalgewicht“ nach außen hin sichtbar sind?

Diese Störungen nehmen aber nicht immer jene extremen Formen an, so dass psychotherapeutische oder ärztliche Hilfe in Anspruch genommen wird.

Dazu drängt sich mir die Frage auf: Was ist das Normalgewicht? Durch die ständige Vorgabe von Normen sind wir teils daran gewöhnt und hinterfragen diese nicht, vielleicht weil wir als soziale Wesen den Anforderungen entsprechen wollen. Darf jemand vorbehaltlos zugeben, dass er oder sie sich mit so genanntem Übergewicht wohl fühlt? Es wird dabei nicht Rücksicht darauf genommen, dass wir Menschen unterschiedlich veranlagt sind: Wir sind klein, groß, dünn, dick, kräftig und schwarz, schwächig und weiß und umgekehrt. Durch die Normvorgaben soll alles angepasst werden und die Artenvielfalt verschwinden.

172. US 1986, ein Film von Paul Mazurska, deutscher Titel: Zoff in Beverly Hills, mit Nick Nolte, Bette Middler und Richard Dreyfuss.

173. <http://www.magwien.gv.at/frauengesundheit/wike.htm>

174. Von den bekannten Essstörungen sind überwiegend Frauen betroffen, die Zahl der Männer ist jedoch im Steigen begriffen, ein Umstand, den ich auf die gestylten Dressmen in den Medien zurückführe, denn Models wie (die an einer Essstörung leidenden) Twiggy haben in den 60er Jahren zum Ansteigen dieser Krankheit geführt.

175. Anorexia nervosa

176. Bulimia nervosa

Auch der Geschmack soll einheitlich werden, damit das Einheitshuhn, das Einheitsrind und das Einheitsgetreide in den Intensivproduktionsstätten der Agrarbourgeoise erzeugt werden kann<sup>177</sup>. So war seinerzeit auch der Krümmungsradius der Gurke genormt, den es mittlerweile nicht mehr gibt, denn im Supermarkt sind die Gurken inzwischen „ungekrümmt“: die Einheitsgurke wächst gerade.

Kinder, die nicht so wachsen oder deren Gewicht sich außerhalb der Norm befindet, werden gehänselt, vor allem dicke Kinder, aber auch (vermeintlich) „zu“ kleine und „zu“ große.

Unter der Geschichte „Viele Verlierer hat das Land“ schreibt Waltraud Mittich<sup>178</sup> in „Manssbilder“:

„Mit ihm habe ich die Volksschulbank geteilt. Er war kleiner und aufmüpfiger als ich. Schlagfertig und grob. [...] Auch als wir aufschossen mit dreizehn oder vierzehn, blieb ich die Größere. Beim Schlittschuhlaufen war es besonders schlimm. Da war ich noch größer. Weihnachtsbaum, schrie er mir nach. Die anderen stimmten ein. Ich litt unter meiner angeblichen Größe, er unter seiner Kleinwüchsigkeit.“

Für Clarissa Pinkola Estés<sup>179</sup> bedeutet nur eine Form schön zu heißen, die Ausdrucksformen der Natur in all ihrer Vielfalt nicht zu akzeptieren. Sie beschreibt den Körper von Opalanga, einer US-Amerikanerin afrikanischer Herkunft, „so schlank und hoch aufgeschossen wie eine Eibe“. Opalanga wurde als Kind nicht nur wegen ihrer Länge gehänselt, sondern auch, weil sie eine Lücke zwischen ihren Vorderzähnen hat, die „einen Menschen als Lügner ausweisen“, wie man ihr schon sehr früh zu verstehen gegeben hat. Opalanga war als erwachsene Frau nach Gambia gereist, um den Stamm ihrer Vorfahren zu erkunden. Die meisten Angehörigen dieses Stammes sind groß, gertenschlank und haben eben dieselbe Lücke zwischen den Vorderzähnen. Die Lücke wird „Sakaya Yalla“ genannt, was Öffnung für Gott bedeutet. Sie wurde in Gambia seit jeher als Zeichen der Weisheit interpretiert.

Estés selbst beschreibt ihren Körper hingegen als voluminös und ziemlich erdnah gebaut. Ihr wurde als Kind gesagt, dass ihre Körpergröße und seine Fülle ein Zei-

chen für Minderwertigkeit und mangelnde Kontrolle sei. Auch sie begab sich als erwachsene Frau auf die Suche nach dem Stamm ihrer Vorfahren, den sie in der Nähe von Tehuantepec in Mexiko gefunden hat. Die Frauen dort sind „samt und sonders kraftstrotzend, leutselig und äußerst voluminös. [...] Diese Frauen zupften an mir herum, tätschelten meinen Bauch und erklärten gleich darauf, dass ich nicht dick genug sei.“ Sie fragten Clarissa Pinkola Estés, ob sie krank gewesen ist und ob sie auch genug isst. Und sie verkündeten, dass sie sich mehr Mühe geben müsste, denn „Frauen sind *La Tierra*, rund wie die Erde, die soviel gutes hervorbringt.“

Die geographischen, kulturellen und geschmacklichen Unterschiede sind sehr vielfältig und haben sich in unseren Breiten im 20. Jahrhundert, wenn nicht schon früher sehr stark verändert. Denken wir an die Venus von Willendorf, eine Skulptur üppiger Weiblichkeit in der Altsteinzeit. Ähnlich üppig, jedoch nicht mehr ganz so dick, waren die Frauengestalten auf den Gemälden des Barock. Interessanterweise waren sie nur auf den Gemälden in dieser Gestalt zu sehen. Im öffentlichen Leben trugen adelige und reiche Frauen damals Korsette, um eine Wespentaille vorzutäuschen. Meine Großmutter, Jahrgang 1902, wurde als junge Frau von den Männern als attraktiver befunden als ihre Schwester, weil sie „die festeren Wadln“ gehabt hat. Die beiden waren im Aussehen sehr ähnlich. In den 60er Jahren des 20. Jahrhunderts war mit Marilyn Monroe oder Liz Taylor zunächst (noch) das Zeitalter der Frauen mit langen Beinen, schmaler Taille und großem Busen angesagt. Bis das Model Twiggy auf der Bildfläche erschienen ist. Diese knabenhafte, mager-süchtige Frau passte in die Zeit der gesellschaftlichen Umwälzung und des Feminismus: Weibliche, mütterliche Formen waren in der Studentenbewegung und der Zeit der Kinderlosigkeit nicht modern. Ab den 80er Jahren durfte die Oberweite wieder größer sein. Ein Startschuss nicht nur für Aerobic, Fitness und Diäten, sondern auch für die plastische Chirurgie, endet scharfzüngig ein Beitrag unter dem Titel: Dick ist schick – Wonneproppen und Prachtweiber der Reihe „Land und Leute“ des Bayrischen Rundfunks<sup>180</sup>.

177. Rolf Schwendter 1997: a.a.O. S. 21

178. Waltraud Mittich 2002: Manssbilder. Skarabæus in der Studienverlag GmbH Innsbruck, S. 107

179. a.a.O. S. 242f



Für viele Frauen sind die Bilder von schlanken und noch dazu sehr schönen Models eher belastend, denn motivierend oder belebend. Es könnte uns ja auch eine Freude bereiten, einen schönen Menschen zu sehen. Die Medien, allen voran Frauenzeitschriften, liefern ihren Leserinnen zum schlechten Gewissen die neue „Superdiät“ gleich mit<sup>181</sup>. Ungeachtet der Tatsachen, dass eine mollige Figur vielen Menschen quasi schon in die Wiege gelegt worden ist und die meisten Diäten ungesund sind, ist satte Weiblichkeit schon lange nicht mehr modern. Sie wirkt zwar nach wie vor meist sehr erotisch, wird aber von vielen als (leicht) mollig abgetan. Vielleicht auch deshalb, weil sich dahinter ein „wehrhaftes, gestandenes Frauenzimmer“ verbergen könnte, eines, das sich *nicht* durch ständiges Diäthalten Mühsen selbst schwächt? Außerdem hat sich mittlerweile herausgestellt, dass die meisten Diäten letzten Endes erst recht dick machen, durch den so genannten Jojo-Effekt: Sobald frau sich wieder normal ernährt, tritt die Gewichtszunahme meist noch massiver ein als vor der Diät. Das liegt daran, dass sich der Körper während der drastisch verringerten Kalorienzufuhr automatisch auf „Notzeit“ umprogrammiert hat und in weiterer Folge jede verfügbare Kalorie einer „neuen Hungerzeit“ möglichst effektiv anlegt.

Nicht nur die Medien mit Models und immer schlanken Schauspielerinnen haben einen wesentlichen Einfluss auf die „Diätmanie“ der Menschen. Die Medizin propagiert die gesundheitliche Bedrohung durch das Körperfett und preist ein pauschal errechnetes Idealgewicht als „Gewicht mit der höchsten Lebenserwartung“ an.<sup>182</sup>

Um es wieder mit den Worten von Clarissa Pinkola Estés<sup>183</sup> zu beschreiben:

**„Frauen fühlen sich durch permanente Werturteile aufgrund beschränkter Idealvorstellungen gezwungen, ihre Energien in die Sorge über Essmengen und Kalorien zu stecken, in Dinge, die mit der Waage und dem Zentimetermaß gemessen werden. Wenn ihnen**

**ihre instinktive Verbindung mit dem Körper vergällt wird, verlieren sie ihr Selbstbewusstsein.“**

Es geht bei diesem Diäthalten nicht zuletzt um eine Beziehungslosigkeit zu sich selbst, um eine leiblich-seelische Disharmonie, durch die nicht mehr empfunden werden kann, was und wie viel der eigene Körper braucht, um sich wohl zu fühlen. Diese Disharmonie ist unter anderem Ausdruck für den Widerwillen gegen die gesellschaftliche Fremdbestimmung. Wenn andere mir vorschreiben, wie meine Figur am besten aussieht, wie viel und was ich also essen darf, und wie viel ich täglich trainieren muss, dann bedeutet es, dass mir andere (wer?) mein eigenes Leben vorschreiben wollen.<sup>184</sup>

Die Ursachen von Essstörungen sind vor dem sozialpsychologischen Hintergrund betrachtet sehr vielfältig. Ich möchte mich hierin lediglich auf die gesellschaftliche und kulturelle Bedeutung von Essen und der Herkunft von Nahrungsmitteln beschränken, die immer weniger Beachtung findet. Der Zusammenhang zwischen Essen und Landwirtschaft geht immer mehr verloren, die Tatsache, dass die Nahrung aus dem Boden kommt und ihre Erzeugung in den Händen der Bäuerinnen und Bauern, scheint angesichts der überdimensionierten Supermarktregale in Vergessenheit zu geraten.

### Gemeinsam essen auf den Höfen

In allen vier Familien, die ich im Rahmen dieser Studie beschrieben habe, waren der gemeinsame Mittagstisch und/oder das gemeinsame Abendessen ein zentrales Anliegen, ein Fixpunkt im Tagesablauf. Christine Gattringers größte Freude beim Essen zubereiten ist der Umstand, wenn die meisten, wenn nicht gar alle Produkte von ihrem eigenen Hof und dem Hausgarten stammen. Rita Frener hat sehr viel Wert darauf gelegt, in der Zeit, als ich anwesend war, Gerichte der traditionellen Tiroler Küche zu kochen, wie Buchweizenknödel, Tiroler Knödel, die nicht nur – wie hinlänglich angenommen – mit Speck, sondern auch mit Käse

180. <http://www.br-online.de/land-und-leute/thema/pfundig/schoenheit.shtml>

181. <http://www.br-online.de/land-und-leute/thema/pfundig/index.shtml>

182. <http://www.br-online.de/land-und-leute/thema/pfundig/diaeten.shtml>

183. a.a.O. S. 245f

184. Elisabeth Loibl 2002: Essen hält Leib und Seele zusammen, in: Wege für eine bäuerliche Zukunft Nr. 05-06

gefüllt werden, so genannte Schlutzkrapfen und ähnliches mehr. Grundsätzlich gilt für sie, wenn einem Kind etwas nicht schmeckt und es das nicht essen will, gibt es Milch und Brot. Dass Kinder heutzutage zwischendurch essen, könne man ihnen nicht verbieten und sie auch nicht ständig kontrollieren. Sie möchte ihre Kinder zur Einsicht bringen, dass sie von sich aus darauf verzichten und nicht weil es heißt, „wehe wenn mich die Mama dabei erwischt“. Das passt nicht zu ihrem Erziehungsstil.

### „Komm, Herr Jesus, sei unser Gast...“

In Tirol gibt es nicht nur das Tischgebet, sondern auch das sich gegenseitig die Hände reichen und sich einen guten Appetit zu wünschen. „Wenn das ritualisiert wird, fehlt es einem, wenn es einmal nicht ist,“ meint Helga Millinger, Nordtiroler Bäuerin. Ich kenne dieses Ritual vom Südtiroler Bauern Josef Kröss.

Vor dem Essen gebetet wird noch bei der Familie Frenner, die Bäuerin legt großen Wert darauf. Sie hätte den Anfängen gewehrt, als die Familie anfing, Nachrichten während dem Essen zu hören und zu beten vergessen wollte. Damals habe sie einmal energisch durchgreifen müssen und ihrer Familie deutlich gemacht, dass es einen Unterschied zwischen einem Essen zu Hause und einem Essen im Gasthaus gibt.

Sich für das Essen durch ein Gebet zu bedanken oder es zu segnen, ist erst durch die Moderne unmodern geworden, weil die Menschen von der Produktion der Nahrung „entkoppelt“ worden sind und der Glaube an die Machbarkeit stärker ist. Es ist heutzutage nicht mehr zeitgemäß, sich für das Essen zu bedanken durch ein Gebet, das gleichzeitig die Bitte beinhaltet, weiterhin mit Essen versorgt zu werden und uns vor Hungersnot zu bewahren.

Darüber hinaus gibt es ein Ritual, das sich in östlichen Religionen teils noch erhalten hat, den ersten oder den letzten Bissen zu opfern.

Die Atmosphäre bei einem Essen ist etwas sehr Wichtiges, das in unserer schnelllebigen Zeit jedoch immer mehr in Vergessenheit gerät. Für viele ist es „normal“ sich als Mittagessen zwei oder drei Wurstsemmeln, oder die US-amerikanische Art des Flaumgebäcks mit fettem Fleischlaiberl drin, schnell in den Mund zu schieben, gegebenenfalls daneben auch noch etwas anderes zu erledigen oder ein anstrengendes, aufreibendes oder kontroverses Gespräch mit jemandem (am Handy) zu führen. Im Verdauungstrakt sensible Menschen halten das auf Dauer nicht durch.

Die „Einverleibung von Natur“<sup>185</sup> geht jedoch über die Nahrungsaufnahme hinaus. Auch hier hat eine Trennung oder besser gesagt eine Abspaltung stattgefunden, wenn ich wiederum an den Unterschied denke, die es in der gesellschaftlichen Wertschätzung gibt: der Eucharistie in der christlichen Messe auf der einen Seite und eines gesunden Essens, das auch für die Umwelt „gesund“ produziert worden ist. Isolde Schönstein von der ARGE Schöpfungsverantwortung, eine katholische Umweltbewegung, bedauerte während ihres Referates anlässlich der ÖBV-Jahreshauptversammlung im November 2001, dass die katholische Kirche sich nicht schon früher veranlasst gesehen hat, der Umweltzerstörung durch die industrielle Landwirtschaft in Anbetracht ihrer Verantwortung für die Schöpfung Einhalt zu gebieten.

Elisabeth Meyer-Renschhausen<sup>186</sup> sieht in der naturwissenschaftlichen Hygienekultur, durch die die Hausfrauen ihr Alltagswissen an Experten abgegeben haben, die Gründe dafür, warum dieser Ort, die weiß getünchten Küchen „zum langweiligsten Ort der Welt verkommen“ sind. Denn mit den durchrationalisierten Küchen, abgespalten vom Wohnraum, verschwinden die selbst zubereiteten und die in Ruhe von Familien und Hausgemeinschaften eingenommenen Mahlzeiten.

185. Maria Vogt, Biobäuerin und Obfrau der Österreichischen Bergbauern und Bergbäuerinnen Vereinigung anlässlich einer Podiumsdiskussion im Rahmen der Biolandbautagung in Wien am 24. Februar 2003 im Volkstheater.

186. 2001: a.a.O., S. 221

## Die Macht des Kochlöffels

„Drei Köche verderben den Brei“

„Ich habe keinen heißen Apfelkuchen mehr gegessen, seit ich sieben Jahre war. [...] Meine Mutter machte den besten heißen Apfelkuchen, den es gab. Als sie starb, war's damit zu Ende. Als ich den nicht mehr kriegen konnte, wollte ich lieber gar keinen haben. [...]“

Die Frau entgegnet ihm: „Der Unterschied zwischen uns ist, ich würde lieber Brot essen als zu warten bis es wieder heißen Apfelkuchen gibt.“ Später fragt sie einen anderen Mann, ob seine Mutter ebenfalls heißen Apfelkuchen gebacken hat. Als er dies bejaht, fragt sie weiter, ob er gut war. Er antwortet: „Alle Mütter backen den besten heißen Apfelkuchen, den es gibt.“<sup>187</sup>

Das Sprichwort „drei Köche verderben den Brei“ – es trifft wahrscheinlich auch auf drei Köchinnen zu – könnte daher kommen, das jede Köchin ihren eigenen Stil hat, jede anders kocht, denn Kochen ist eine sehr individuelle Angelegenheit, ein Ausdruck der eigenen Persönlichkeit. Dies könnte eine der Ursachen dafür sein, dass das gemeinsame Kochen von Alt- und Jungbäuerin (sofern noch gegeben) sich in den meisten Familien als problematisch herausgestellt hat. Vielleicht auch weil der Bereich der Küche für zwei Frauen zu eng ist, die ständige Nähe mit der Zeit als belastend empfunden wird und Konflikte dadurch schon vorprogrammiert sind.

Durch das Verhältnis zwischen meiner Mutter und ihrer Schwiegermutter, die sehr gut miteinander ausgekommen sind, habe ich die weit verbreiteten Schwierigkeiten des Jungbäuerinnen-Schwiegermütter-Konfliktes erst im Laufe meines Studiums kennen gelernt. Obwohl mir eben diese Großmutter, als ich noch ein Kind war, immer wieder Geschichten von der eigenen Familie und anderen im Dorf erzählt hat, kann ich mich nicht daran erinnern, dass derart Schwerwiegendes vorgekommen wäre, wie ich es nun durch die Literatur und durch Gespräche mit Bäuerinnen aus Westösterreich erfahren habe. Wahrscheinlich ist es darauf zurückzuführen, dass darüber weder innerhalb noch

außerhalb der Familie gesprochen worden ist und wird. Vielleicht aber hat auch der Umstand der Realteilung dazu beigetragen, wie sie bei uns im Burgenland bei den Familien der Kleinbauern und –bäuerinnen üblich war. Denn ich denke, dass eine Jungbäuerin eine andere Stellung in der Familie ihres Mannes hat, wenn die Hälfte oder mehr der landwirtschaftlichen Flächen von ihr in den Familienbesitz eingebracht wird, als wenn sie lediglich einheiratet.

Insgesamt gehe ich jedoch davon aus, dass ein gesellschaftliches Problem so lange nicht erkannt und als solches wahrgenommen wird, bis es, meist von einer engagierten Gruppe, an die Oberfläche gebracht wird. Dies erzählt beispielsweise auch Maria Mies<sup>188</sup> über den Aufbau des ersten autonomen Frauenhauses in der Bundesrepublik Deutschland. Die private Gewalt gegen Frauen fand hinter verschlossenen Türen statt und wurde verschwiegen. Seitens des städtischen Sozialdezernenten wurde ihnen gesagt: Dieses Problem gibt es in Köln nicht.

Zwar lässt sich der Schwiegermutter-Schwiegerkonflikt – wie auch die private Gewalt gegen Frauen – inzwischen nicht mehr „vertuschen“, weil er einerseits als weit verbreitetes Phänomen betrachtet wird, andererseits teilweise von der angehenden Schwiegermütter-Generation reflektiert und auch angesprochen wird. Angehende Altbäuerinnen, die vermeiden wollen, dass sie mit ihren eigenen Schwiegertöchtern in eine ähnlich ausweglose Situation geraten, die derart verstrickt und nicht zu bewältigen zu sein scheint, suchen nach Möglichkeiten, eine gute Schwiegermutter zu sein oder auch zu werden. So hat Theresia Oblasser, eine Salzburger Bäuerin, 1994 im Rahmen einer Diskussion über Konfliktsituationen in der Landwirtschaft erzählt, sie habe, als sie Anfang vierzig war, begonnen, sich mit dem Verhältnis zu ihrer Schwiegermutter auseinander zu setzen. Sie hat für sich erkannt, dass sie unabwendbar das gleiche Verhältnis zu ihrer

187. Ein Engel an meiner Seite, US 1939.

188. Maria Mies 1995: Feministische Forschung – Wissenschaft – Gewalt – Ethik, in Maria Mies & Vandana Shiva 1995: Ökofeminismus. Rotpunktverlag, Zürich, S. 54

zukünftigen Schwiegertochter haben wird, wenn sie nicht bewusst den Verstrickungen und dessen Ursachen auf den Grund geht. Hermine Krumphuber, Bäuerin in Oberösterreich, besuchte das ÖBV-Bäuerinnenseminar „Lebenszeiten“<sup>189</sup> mit dem Anliegen, Anregungen von den übrigen Teilnehmerinnen dafür zu bekommen, wie sie eine gute Schwiegermutter werden kann.

Die bereits angesprochene belastende Nähe, das Nicht-Einhalten gewisser Grenzen, weil Eltern ihre Kinder ihr Leben lang als ihre Kinder betrachten, sie in den seltensten Fällen ins Erwachsenenleben entlassen, zeigt sich vornehmlich in der Küche und beim gemeinsamen Essen.

Roswitha Huber berichtet am Esskulturworkshop eingangs darüber, dass sie erst jetzt zum ersten Mal die Küche nur für sich alleine hat, obwohl sie schon fast 25 Jahre im Haus ihres Mannes lebt, vor 25 Jahren als Jungbäuerin eingehiratet hat. Die Küche war bis vor kurzem besetzt durch ihre Schwiegermutter (diese ist im Juli 2002 verstorben).

„Die Kuchl hãt sie oafãch nit auslãssn. Sie hãt die Kuch aber auch ganz anders geföhrt, als ich das tu. Weil sie ist Militãrchefin gwesen. Ich will das nicht nur negativ sehen. Sie hat eine irrsinnige Ordnung gehabt, da ist 50 Jahre lang das Salz da [an einem bestimmten Platz] gestanden und der Zucker da und der Pfeffer da und in der gleichen Reihenfolge, da hat sich nie irgendetwas geãndert. So hat sie auch an ihrem Speiseplan nichts geãndert. Es sind 50 Jahre lang am Samstagnachmittag Nudeln gekocht worden, und 50 Jahre am Sonntag entweder Schnitzel oder Hendl oder ein Schweinsbraten, und am Montag hat es entweder Kaiserschmarren oder Palatschinken gegeben, und am Dienstag hat es irgendeine Fleischspeise gegeben, am Mittwoch entweder Apfelstrudel oder Zwetschkenknödel, am Donnerstag wieder ein Fleisch, am Freitag ein Mus oder irgendetwas Fleischloses<sup>190</sup>. Den Ablauf hat es gegeben. Und der geht wider meine Natur. Aber ich hab es akzeptiert und hab mir halt etwas anderes gesucht, aber es ist mir verdammt abgegangen, dass das, was ich eigentlich sehr gern tu, dass ich dã nit zuwi kimm [nicht dazu komm]. Deshalb schaut unsere Küche so aus, wie sie die Großmutter [Anm: die

Schwiegermutter] eben eingerichtet hat. Und ich hab jetzt, seither [seit die Schwiegermutter nicht mehr kocht] auch nichts verändert.“

Heidi Huber, die Roswitha Huber schon sehr lange kennt, ist aufgefallen, als sie das erste Mal bei ihr in der Küche war, dass „diese starke Frau sich in der Küche nicht durchgesetzt hat“. Sie konnte es vorerst nicht glauben, hatte sie vom übrigen Auftreten doch einen völlig anderen Eindruck ihrer Kollegin:

„Das hat zu meinem Bild, das ich von dir hab, überhaupt nicht dazu gepasst. Nãmlich, dass nicht irgendetwas in der Küche zu finden war und sei es nur eine Kleinigkeit, die ausgedrückt hãtte, da ist noch eine andere Frau auch noch da. Vielleicht war da ein Foto von einer Afrikanerin, das die Roswitha aufgehãngt hat.“

Aber auch für Heidi Huber selbst hat sich das Essen Kochen erst zur eigenmächtigen Handlung umgestalten lassen, als ihr Schwiegervater „nicht mehr gewesen ist“. Früher war immer im Raum, „dass ich nicht gut kochen kann, und dass das nichts Gscheit's is', dass er alles besser können hat“. Er hat zwar nur zeitweise gekocht, aber der Schwiegertochter nicht zugestehen können, dass sie auch gut kochen kann. Sie meint heute darüber, sie hãtte ebenfalls das Ihre dazu beigetragen:

„Ich war halt auch sehr verunsichert und wennst unsicher bist, dann geht halt sehr viel daneben. Ich weiß zum Beispiel, ich hab unzãhliche Kuchen weggeschmissen, weil ich so verunsichert gewesen bin und weil ich immer das Beste wollte. Und jetzt gelingt mir eigentlich so gut wie alles. Aber jetzt bin ich mir auch sicher, dass ich es gut kann.“

Sie kocht „in einer von Anfang an eigenen Küche“, wie sie betont. Sie hat vor ihrer Heirat mit einem Bauern in einem Mõbelhaus gearbeitet, daher hat sie den Zugang gehabt, sich sofort „eine total schõne Holzküche“ anzuschaffen, die ihr sehr wichtig war. Erst durch den Vergleich mit Roswithas nicht Vorhandensein einer eigenen Küche, wurde ihr bewusst, wie stark, im Sinne von durchsetzungsfãhig, sie damals war. Sie hatte

189. veranstaltet durch die ÖBV im Bildungshaus Puchberg bei Wels vom 21.-23. Februar 2003. Siehe Wege für eine bãuerliche Zukunft – Zeitschrift der østerreichischen Bergbauern- und Bergbãuerinnen Vereinigung Nr. 03-04/2003: Der Sonne und dem Alter entgegen

190. Die Erzãhlung über diese Speisenreihenfolge wãhrend der Woche war bei uns nicht unãhnlich, nur dass meine Großmütter eine grõßere Auswahl kochten. Im Grunde sollte jeder zweite Tag fleischlos gegessen werden, Montag, Mittwoch und ganz sicher am Freitag. Das ist katholische Tradition.

jedoch wie Waltraud Deubl keine Schwiegermutter im Haus, gegen die sie sich hätte durchsetzen müssen.

Waltraud Deubl hat in ihren eigenen Augen großes Glück gehabt, denn sie kam in eine „verwaiste“ Küche. Das habe sie bereits an den vertrockneten Blumenstöcken auf den Fensterbrettern erkannt, als sie das Haus ihres späteren Ehemannes das erste Mal betreten hat. Seine Mutter war fünf Jahre vor ihrer Einheirat verstorben. Aufgrund der fehlenden Frau im Haus sei die Familie ihres Mannes, die damals aus vier männlichen Mitgliedern bestanden hat, sehr froh darüber gewesen, dass endlich wieder „wer dâ is und des dann übernimmt.“ Durch ihre Nachbarinnen wurde ihr bewusst, dass sie sich den Platz am Herd und im Haushalt im Allgemeinen nicht erkämpfen musste.

„Dâ hâbn mi oiwal âlle vül beneidet drum, die Nâchbarinnen.“

Auch für Anna Gumpold war der Umgang mit der Schwiegermutter nicht einfach, wenn diese ihre Tätigkeit in der Küche zu kontrollieren versuchte. Sie sei ausgerechnet immer dann in die Küche gekommen, „wenn’s zum Mittagessen gwesen is, also wenn i kocht hâb. ‚Wâs kocht’s? Wâs tuats? Wia tuat’s? Wieviel schmeißt’s weg?’“ Auch das würde ihr „massiv im Gnack“ sitzen, war sehr aufreibend und belastend für sie gewesen.

Helga Millinger hat von ihrer Großmutter das Kochen gelernt. Sie musste es früh lernen, weil ihre Mutter Lehrerin war, die nicht kochen konnte. Ihre Mutter hätte sich ebenfalls nicht gegen die Schwiegermutter in der Küche durchsetzen können. Die Enkelin deshalb, weil die Großmutter mit der Zeit gebrechlicher wurde und das Kochen nicht mehr alleine bewältigt hat. Daher musste sie gleich nach Beendigung der Pflichtschule für ihre Familie kochen.

„I wâr no hübsch jung, dadurch dass mei Mutter oiwal in d’Schul gangen is. Die hat a gâr nit kochen kinna. Hat sicher a koan Plâtz g’hâbt bei meiner Großmutter. Jetzt hat sie’s a nit g’recht dataun, aber i habs halt g’recht getaun, weil i war das Dirnai [das Mädchen]. I hâb hâlt das schon früher g’lernt, das Kochen. Weil sie [die Großmutter] dann nimmer guat beinander wâr, mit zwölf Jâhr hâb i schon eini-

ges kocht und mit dreizehneinhâlb bin i dann schon in der Schul befreit wâr und hâb kochen miassn glei dahoam.“

Warum Helga Millinger nach diesen Erfahrungen nach wie vor mit viel Hingabe und Kreativität kocht, führe ich darauf zurück, dass Kochen auch von den persönlichen Neigungen und Talenten abhängt und sie es einfach gerne tut. Es sei für sie nicht sehr einfach gewesen während der Zeit, als sie die Küche mit ihrer Schwiegermutter teilen musste. Damals habe sie immer mehr den Eindruck gewonnen, sie hätte ihre Kreativität und ihre Freude am Kochen verloren. Da ihr diese sehr viel bedeutet haben und noch immer bedeuten, war sie sehr unglücklich darüber gewesen und meinte damals:

„Jetzt hât’s mir a no[ch] s’Letzte gnommen.“

Inzwischen lebt die Schwiegermutter nicht mehr. So tragisch und grausam es klingen mag, ich habe den Eindruck gewonnen, dass der Friede und die Freude in die Küche oftmals erst wieder einkehren kann, wenn eine der beiden sie verlässt – auf welche Art auch immer. Eine andere, jüngere Bäuerin hat mir im vergangenen Herbst erzählt, sie habe erst durch eine Erschöpfungsdepression erreicht, dass sie eine von der Schwiegermutter getrennte und unabhängige Küche bekommt. Sie hat damals einen mich sehr berührenden Text zu ihrer Situation in einer Schreibwerkstätte in der Schule am Berg geschrieben.

### Der Unvollständigkeit halber...

Die Machtkämpfe zwischen Schwiegermüttern und Schwiegertöchtern werden oftmals über die Küche und das Kochen ausgetragen, weil viele Mütter der Ehefrau des Sohnes nicht zutrauen, dass diese „ihren Buben“ auch ordentlich versorgen kann. Die Erforschung dieser Machtkämpfe und deren Hintergründe bieten noch ein weites Feld für die Wissenschaft. Sie würde sicherlich einen ganzen Tag mit Gesprächen unter Frauen ausfüllen, wie wir es zur Esskultur getan haben. Da mir im Rahmen dieser Arbeit leider nicht die Zeit bleibt, dem Thema noch weiter auf den Grund zu gehen, überlasse ich dieses Feld der Zukunft.





## Warum muss Essen billig sein?

„Nur gute Zutaten ergeben ein gutes Essen!“ Christine Gattringer

„Jahre dauert es, bis Früchte, Tiere, Gemüse und Getreide heranwachsen, Tage, bis sie herangeholt und vorbereitet sind, Stunden, bis die Lebensmittel gegart und angerichtet sind. In Minuten werden sie dann gegessen.“<sup>191</sup>

„Der Begriff Ernährung, der ein anonymes Überleben Machen bezeichnet, schob sich vor das Verständnis von Essen als Tätigsein. Dieses Machen wurde zu einer technischen Angelegenheit und löste sich von den jeweiligen stofflichen, emotionalen und spirituellen Verhältnissen jener Menschen, die in Folge nur noch als KonsumentInnen dieser Machenschaften auftraten. Damit wurde eine ganze Landschaft innerer und äußerer menschlicher Wirklichkeit außer Acht gelassen, weil sie nicht in das Programm der kapitalistischen Architektur passt. [...]

Als Gemeinschaft für das Leben Notwendige zu sorgen, besonders Essen hervorzubringen, zuzubereiten und zu verzehren, wurde im Sinne des Fortschritts-glaubens als unökonomisch, irrational und rückständig erklärt. Es widersetzt sich der Logik einer Ökonomie, die Produktion und Konsumtion trennt, eine Trennung, die einer Abspaltung gleicht und die den Grundpfeiler für Entwicklung oder „Fortschritt“ bildet“<sup>192</sup>

„Nur gute Zutaten ergeben ein gutes Essen!“ Diese Tatsache ist für Christine Gattringer ganz selbstverständlich. Die Stimmung, auch die, mit der gekocht und Kuchen oder Brot gebacken wird, sind sehr bestimmend dafür, wie ein Essen schmeckt. Einen gesunden Appetit kann sich niemand für Geld kaufen.

Christine Gattringer war es auch, die mich auf die Zusammenhänge von Esskultur und bäuerlicher Landwirtschaft aufmerksam gemacht hat. Wenn sie in Betracht zieht, wie wenig die meisten heutzutage bereit sind, für gesunde Lebensmittel auszugeben, während sie bei teuren Luxusartikeln nur selten sparen, so kann sie sich über das allgemein verbreitete Verhalten der KonsumentInnen nur wundern. Durch

ihren Zweitberuf der Krankenschwester sind ihr die Wechselbeziehungen von ungesunder Ernährung und Erkrankungen bekannt.

Heidi Huber, die eingangs bedauert hat, nicht die Vielfalt und Menge des Hofes von Christine Gattringer zu haben, bringt den Wert von Nahrungsmitteln für sich mit folgenden Worten auf den Punkt:

„Ich glaube auch, dass ich mir überlegen muss, was bin ich mir selber wert und womit füttere ich meinen Körper, denn mein Körper, das bin ich. Da ist es gescheiter, ich kauf mir eine gute Qualität und dafür weniger. Nahrung, die Energie hat.“

### Am Anfang

Für Christine Gattringer ist es nicht einfach, die Grenze zu ziehen, wo für sie das Kochen genau anfängt. Wenn sie beispielsweise einen Käse selber macht, da melkt sie zuerst die Kühe, dann stellt sie den Topf mit Milch und Lab irgendwo an eine warme Stelle in der Küche. Sie kann sich das leisten, weil sie ihre Produkte nicht verkauft und nur für den Hausverzehr herstellt. In der Geschichte über sie<sup>193</sup> ist zu lesen, dass sie sowohl die Milch- als auch die Fleischhygieneverordnung nicht anerkennt und daher auch nur für den Eigenbedarf produziert. Es spricht sich mittlerweile herum, dass derlei Vorschriften lediglich den Zweck verfolgen, Betrieben die Direktvermarktung mehr oder weniger zu verunmöglichen.

Für die Frage, wo beginnt das Kochen, – im Sinne von: wo beginnt das Essen zubereiten – gilt dasselbe für die pflanzlichen Produkte. Beginnt es bei der Aussaat, wenn es um die eigenen pflanzlichen Erzeugnisse geht? Oder schon früher, bei der Saat und bei der Saatzucht, wie Andrea Heistingering<sup>194</sup> in ihrem Buch „Die Saat der Bäuerin“ eindrücklich darstellt.

191. Die anständige Lust, S. 8

192. Martina Kaller-Dietrich 1999: Macht über Mägen, Habilitationsschrift Wien, S. 147

193. Ich bin lieber eine Bäuerin und für gesunde Menschen da

194. Andrea Heistingering 2001: Die Saat der Bäuerinnen. Saatkunst und Kulturpflanzen in Südtirol, Löwenzahnverlag, Innsbruck – Bozen.

Für uns Menschen ist die erste Nahrung die Muttermilch. Bereits dort beginnt, wie auch beim Saatgut, die Geschäftemacherei.

### Das Geschäft mit der Babynahrung

Unser Verhältnis zum Essen und zum Versorgt werden und später zum eigenständigen Versorgen beginnt wie gewöhnlich gleich am Anfang – mit dem Stillen. Viele Essstörungen haben dort ihren Ursprung. Das ist die persönliche Ebene. Auf der wirtschaftlich-gesellschaftlichen Ebene geht es um das Geld, das Babynahrungsmittelherstellerfirmen verdienen, wenn sie jungen, unerfahrenen Müttern einreden, anstatt mit Muttermilch ihre Babies mit Babybrei zu füttern. Im pakistanschen Monitoring-Report „Feeding Fiasco“ während der WHO-Generalversammlung wurde folgendes veröffentlicht<sup>195</sup>:

*„Sie [Babynahrungsmittelherstellerfirmen] benutzen die Wissenschaft um Mütter einzuschüchtern und Ärzte zu nötigen, [...] sie bringen Regierungen zum Schweigen, indem Investitionen geflutet werden und beschwichtigen Welt-Institutionen durch die Drohung, Millionen zurückzuhalten“<sup>196</sup>.*

„Niemand sieht sie sich veranlasst, ihren Verpflichtungen nachzukommen. Mit dem Kodex betrieben sie Rosinenpicken. Suchten sich die passenden Passagen, um sie sich als Federn an ihren Hut zu stecken und formten einige in brauchbarere Dinge um.“

Dieser Bericht aus Pakistan gab den Delegierten ein lebendiges Zeugnis davon, dass die Babynahrungsindustrie niemals als geeigneter Partner für eine Einrichtung in Betracht kommen kann, die für die öffentliche Gesundheit kämpft.

Es geht aber auch um die Zeit, die Frauen heutzutage haben oder sich nehmen können, um ein Kind zu stillen. So hat uns beispielsweise während unseres Aufenthaltes beim ESRS-Kongress in Chania, Kreta, 1997, als meine Kollegin Theresia Oedl-Wieser gerade mit ihrer Tochter schwanger war, eine Schweizerin erzählt, sie konnte lediglich 6 Wochen nach der Geburt bei ihrem

Baby zu Hause bleiben. Die Möglichkeit einer ein Jahr lang dauernden Mutterschaftskarenz gäbe es in ihrem Land nicht. Stillen sei daher längerfristig für sie als berufstätige Frau nicht in Betracht gekommen. Sie hat meine Kollegin sehr um unsere österreichischen Bedingungen beneidet. Auf demselben Kongress haben wir mit einer Deutschen gesprochen, der durch ihre Übersiedelung nach Großbritannien aufgefallen ist, dass es in diesem Land für junge Mütter bereits gänzlich unüblich sei, ihre Kinder zu stillen. Das erinnert mich an einen Satz von Andreas und Roswitha Huber: Bei einer Generation wird etwas durchgesetzt und die nächste hält es bereits für selbstverständlich. Das war beim Stillen ähnlich – oder hat sich heutzutage wieder umgekehrt, wie es in meinem persönlichen Umfeld der Fall ist. Freundinnen, Schwestern und Schwägerinnen, Frauen, selbst während der fortschrittsgläubigen 60er Jahren zur Welt gekommen, sie alle wurden durchwegs nur ein paar Wochen gestillt. Trotzdem war es für sie selbstverständlich, ihre eigenen Kinder mindestens ein halbes Jahr lang zu stillen. Gesellschaftlich gibt es in dieser Richtung eine Trendwende in Richtung Stillen durch steigende Allergienprobleme bei Kindern.

Aber auch WHO, die Weltgesundheitsorganisation, und UNICEF, die Weltkinderorganisation der UNO, sehen im Stillen einen wichtigen Schritt in Richtung Gesundheit. Denn: „Stillen hilft, viele Krankheiten gar nicht erst entstehen zu lassen oder lässt sie milder verlaufen. Stillen ist ein wichtiger Beitrag zur Gesundheit der Mutter und des Kindes bis ins Erwachsenenalter hinein.“<sup>197</sup>

Daher hat WHO und UNICEF die Initiative „Stillfreundliches Krankenhaus“ gestartet. Stillen wird auch als ein wichtiger Faktor für die Gesellschaft als Ganzes gesehen, da es die Kosten im Gesundheitswesen mindert und die Sozialentwicklung der Kinder positiv beeinflusst.

Da die Krankenhauspraktiken großen Einfluss auf den Stillserfolg haben, haben WHO und UNICEF beschlos-

195. <http://www.babynahrung.org/raisin.html>

196. Ein multinationaler Konzern drohte 1998 der ugandischen Regierung, ihre Investitionen in Kaffee und andere Güter im Lande zurückzuziehen, falls diese nicht ihre Gesetzesvorschläge zur Vermarktung von Muttermilchersatzprodukten abschwäche. Auch in Zimbabwe drohte derselbe Konzern mit Investitionseinschränkungen, um Einfluss auf die dortige Gesetzgebung zu nehmen. Quelle: <http://www.babynahrung.org/raisin.html>

197. <http://www.stillen.at/stillkh.htm>

sen, Krankenhäuser, die die "Zehn Schritte zum erfolgreichen Stillen" erfüllen, und den "Internationalen Kodex zur Vermarktung von Muttermilchersatzprodukten" einhalten, mit einer Plakette auszuzeichnen. Was dieser internationale Kodex bedeutet, habe ich leider nicht herausgefunden, es steht jedoch unter den 10 Punkten, die seitens des Spitals einzuhalten sind, damit es als stillfreundlich gilt: In einem Stillfreundlichen Krankenhaus wird keinerlei Werbung für industriell hergestellte Säuglingsnahrung gemacht.

In dieser Homepage<sup>198</sup> bin ich über einen Satz gestolpert, den ich energierend empfinde und daher an dieser Stelle anführen will, weil er mich an ein Zitat von Maria Mies erinnert, das ich in der Einleitung zitiert habe<sup>199</sup>: „Außerdem hat das Stillen in den westlichen Ländern eine Vorbildfunktion für die Länder des Südens.“ Im Laufe meiner Reise durch Ecuador<sup>200</sup>, einem Land, in dem die Macht Multinationaler Nahrungsmittelkonzerne á la Nestlé als eines der exponiertesten Beispiele dieser Gattung, deutlich sichtbar ist, ist mir immer wieder aufgefallen, dass die jungen Frauen, die Indigenes, ihre Kinder noch am Rücken tragen und sie stillen. Ich denke auch an das Buch „Die Suche nach dem verlorenen Glück“ von Jean Liedloff<sup>201</sup>, in dem ebenfalls dargestellt wird, dass Frauen in den Ländern des Südens ihre Kinder noch eher natürlich aufziehen und füttern/sie stillen, anders als es in den westlichen Industrienationen der Fall ist. Ein Chauvinismus, seitens Weltorganisationen wie WHO und UNICEF, als ob der Westen das Stillen wieder erfinden und beispielgebend sein würde, ist in diesem Zusammenhang in keinsten Weise angebracht.

Zurück zu den vorteilhaften Wirkungen auf die Gesundheit und die Entwicklung von Kindern, die gestillt wurden. Denn diese positiven Wirkungen gelten mittlerweile als erwiesen<sup>202</sup>.

**„In der Auseinandersetzung um die angemessenen Ernährung der Kleinkinder zeigen immer mehr Stu-**

**dien auf, dass ausreichend, d. h. mindestens bis zum 6. Monat, gestillte Kinder rundum eine gesündere Zukunft vor sich haben als mit künstlicher Nahrung ernährte; so z. B. der Einfluss des Stillens auf die Entwicklung der Thymusdrüse.**

Ausreichend gestillte Kinder sind in ihrem weiteren Leben darüber hinaus weniger anfällig für Atemwegserkrankungen, Fettleibigkeit, Übergewicht und Bluthochdruck.

Trotz dieser Erkenntnisse werden auch in Deutschland nach den aktuellen Zahlen der Nationalen Stillkommission am Ende des zweiten Monats nur noch etwa 30 % der Neugeborenen gestillt. Dieses steht natürlich im engen Zusammenhang mit den in Verstöße und Breaking the Rules/Stretching the Rules aufgezeigten Vermarktungsstrategien der Hersteller von Muttermilchersatzprodukten.

Die Hemmungslosigkeit der Werbe- und Vermarktungsstrategien erklärt sich durch die einfache Tatsache, dass es sich bei der künstlichen Säuglingsnahrung um ein von Natur aus kleines Marktsegment handelt - nur 2 % der Mütter sind aus unterschiedlichen Gründen nicht in der Lage, ihre Kinder zu stillen. Umso wichtiger muss die Maschinerie arbeiten um die verbleibenden 98 % davon zu „überzeugen“, dass der Verzicht auf das Stillen „mehr Lebensqualität“ für Mutter und Familie zur Folge habe. Und dieses muss so früh wie möglich geschehen (daher der Ansatzpunkt im Gesundheitswesen), denn einmal mit dem Zufüttern begonnen, kann dieser Prozess kaum umgekehrt werden.

Nicht zu vernachlässigen bei der Diskussion dieser Problemlage ist der Aspekt, dass es sich bei der künstlichen Säuglingsnahrung in der Regel um ein industriell vielfältig bearbeitetes Nahrungsmittel handelt, neudeutsch: denaturiert. Und trotzdem gelingt es den Herstellern in ihren Forschungslabors nicht, ein annä-

198. <http://www.stillen.at/stillkh.htm>

199. [...] wie denn die „Zurückgebliebenen“ – genau die Hinunter Entwickelten – auch in den Genuss des Wohlstandsmodells kommen können [...].

200. Monika Mlinar et al. 2001: Auf zu neuen Horizonten – Begegnungsreise mit Bäuerinnen nach Ecuador im Herbst 2000. Wien.

201. Jean Liedloff 1980: Auf der Suche nach dem verlorenen Glück – Gegen die Zerstörung unserer Glücksfähigkeit in der frühen Kindheit, Beck'sche Reihe. München

202. <http://www.babynahrung.org/raisin.html>: Zitiert wird das British Medical Journal, Vol. 316

hernd der Muttermilch vergleichbares und kostengünstiges, künstliches Produkt zu erzeugen.

Dies schlägt den Bogen zu den oben erwähnten gesundheitlichen Beeinträchtigungen, die diese Kunstnahrung zur Folge haben kann: Allein in Großbritannien werden pro Jahr umgerechnet rd. 100 Millionen Mark [50 Millionen Euro] zur Behandlung kindlicher Darminfektionen aufgewendet, die ausschließlich auf Flaschenfütterung zurückzuführen sind. Vergleichbare Zahlen für Deutschland liegen nicht vor, da für die Forschung in diesem Bereich so gut wie keine Mittel zur Verfügung stehen.“

Von der Muttermilch ist mein Brückenschlag zur Kuhmilch nicht weit. So versteht Roswitha Huber als eine stillende Mutter nicht, warum die Kälber in unseren Breiten schon sehr früh von der Mutterkuh entwöhnt werden. Karin Prüller<sup>203</sup>, Biobäuerin in Oberösterreich, die ebenfalls an der Bäuerinnen-Begegnungsreise nach Ecuador teilgenommen hat, beschreibt sehr lebhaft, wie in Ecuador Kühe gemolken werden. Zuerst werden der Kuh die Hinterbeine mit Fesseln gebunden, dann säugt das Kalb ein bis zwei Minuten lang, es wird „mit Geschrei“ weggejagt, und die Kuh gemolken. Am Ende darf das Kalb die Kuh „ausmelken“. Ähnliches wird in dem Film „Begegnung auf der Milchstraße“<sup>204</sup> gezeigt. Auch in Bokino Faso wie in vielen außereuropäischen Kulturen ist es üblich, die Milch der Kuh mit dem Kalb zu teilen. Warum nehmen wir den Kälbern mehr Milch weg als angesichts unserer Milchseen und Butterberge erforderlich wären?<sup>205</sup> Renate Künast, deutsche Ministerin für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft, soll angesichts dieser Überschüsse den Agrariern zu bedenken gegeben haben: „Kälber saufen Milch.“<sup>206</sup>

### Unsere Beziehungen zu den Lebensmitteln

Für Christine Gattringer sind die Zutaten wichtig: „I kann nur wås Guats kochn, wenn die Zutaten guat sand.“ Daher ist es für sie nicht vorstellbar, die billigen

Produkte aus dem Supermarkt für ein gutes Essen zu verwenden, denn:

„Wenn i so a totg'mächt's Lebensmittel, wås ursprünglich vielleicht guat wår, aber es is dann irgendwie tot sterilisiert word'n oder s'Mehl nur mehr so a Schnellprodukt oder so a Fertigprodukt... I denk mir, da bringt ma nix z'samm. Oder a beim Käs. I denk mir, wenn's a eigener Käs is, den i gmächt håb, dann håb i schon a ganz andere Beziehung dazua und es wird das Essen oafoch [einfach] besser.“

Die Beziehung zu den Lebensmitteln verlieren ist vor allem für Menschen, die in einer Stadt leben, eine große Gefahr. Mir fällt nach vier Wochen, die ich auf Bauernhöfen verbracht habe, wieder deutlich auf, als ich nach Wien zurückkehre, dass ich alles, was ich zum Essen brauche, einkaufen muss und kein pflanzliches Produkt mehr in seiner „Bodenhaftigkeit“ erfahre. Auch im Bioladen haben die Erdäpfel kaum noch Erdreste an den Schalen, die Karotten sind ebenfalls fein säuberlich geputzt und ohne Grün, obwohl sie in meiner Sprache zum „Grünzeug“ gehören. Grünzeug ist jenes Gemüse, das für die Fleischsuppe verwendet wird: Karotten, Petersilien- oder Peterwurzeln und Sellerie, von den beiden letzteren wird auch etwas von dem Blattgrün in die Suppe dazugegeben.

Auch der persönliche Austausch mit den Menschen, die jene Lebensmittel erzeugen, die ich esse, ist in der Stadt mehr oder weniger gänzlich verloren gegangen. Ich fühle mich „wie abgeschnitten“. Wie kann es wieder möglich werden, dass – wie Veronika Bennholdt-Thomsen es ausdrückt – die Produkte und Leistungen für unseren täglichen Bedarf wieder die Trägerstoffe unserer sozialen Beziehungen werden?

Später fällt mir dazu noch ein, dass ich auch hinsichtlich der Energie- und Wasserversorgung in eine völlig abhängige Situation geraten bin. Im Haus meiner Großmutter gab es noch einen Hausbrunnen, das heißt eine Eigenversorgung mit Wasser und es wurde mit dem Holz aus dem eigenen Wald geheizt. Natürlich war das

203. Monika Mlinar et al. 2001: a.a.O., S. 37

204. <http://www.container-tv.ch/vpp/produktionsangaben.htm>

205. Elisabeth Loibl 2003: Die Biobäuerin – Dissidentin in der Landwirtschaft? In: Bernhard Freyer (Hg.) 2003: Ökologischer Landbau der Zukunft - Beiträge zur 7. Wissenschaftstagung zum Ökologischen Landbau, 24.-26.02.2003, Universität für Bodenkultur, Wien.

206. Onno Poppinga anlässlich seines Vortrages zum Thema „Fischlers Halbzeitbewertung – weiter Richtung Weltmarkt“ am 16. Jänner 2003 in Köstendorf bei Salzburg



mit viel Aufwand verbunden. Wenn ich an die Holzarbeit im Wald denke, das im Winter tägliche<sup>207</sup> Holz „Kluim“ (Holzhacken) und in Körben in die Küche tragen. Das „Zausa“ (Reisig) und die „Spaltln“ (Spanholz zum Einheizen) richten und meine gefrorenen Hände dabei. Meine Mutter heizt noch mit Holz aus dem eigenen Wald. Sie könnte auch noch immer über hauseigenes Wasser verfügen, wenn die landwirtschaftliche Verschmutzung mit Mineraldüngern die Nitratwerte nicht in gesundheitsschädliche Höhen getrieben hätte.

Es geht mir hier nicht um eine Romantisierung, wie das vielleicht von einigen gelesen werden kann, dass damals noch alles in Ordnung war, als sich die Menschen auf dem Land noch mit den wichtigsten täglichen Ge- und Verbrauchsgütern selbständig versorgen konnten. Ich habe den Aufwand, die viele Arbeit, die damit verbunden ist, bereits angesprochen.

Ich denke dabei vielmehr an den Widerstand, den es derzeit gegen den Ausverkauf der verstaatlichten Versorgung mit Wasser und Energie gibt (GATS). Hier wird deutlich erkannt, dass damit Abhängigkeiten geschaffen werden sollen, Abhängigkeiten von Multinationalen Konzernen, die sich Trinkwasser- und Energiequellen, etwas, worauf alle Menschen angewiesen sind, das heißt die überwiegende Mehrheit, die nicht über einen Hausbrunnen und ein eigenes Elektrizitätswerk verfügen, unter ihr Monopol stellen wollen, um daran Geld zu verdienen. FIAN<sup>208</sup> veranstaltete am 30. Mai 2003 ein Seminar zum Thema „Recht auf Nahrung, Recht auf Wasser“. Im Einladungstext hieß es: „Der Zugang zu Wasser und Nahrung ist ein menschliches Grundrecht und darf nicht der Willkür des Marktes überlassen werden. Um diesen Zugang sicherzustellen, haben sich Civil Society Organisations und NGOs seit Jahren dafür eingesetzt, dass ein zusätzliches Instrument zur verbesserten Umsetzung dieser Rechte

auf der Ebene der Vereinten Nationen entwickelt wird. Beim letzten Welternährungsgipfel hat die FAO, die zuständige UN-Organisation, nun beschlossen, dass ‚Richtlinien zur Umsetzung des Rechts auf Nahrung‘ entwickelt werden.“ Es geht hierbei darum, Grundrechte im Globalisierungsprozess zu verteidigen. Die neoliberale Globalisierung verfolgt jedoch das Ziel, weitere Abhängigkeiten zu schaffen. Ich werde im Folgenden versuchen, die historischen Wurzeln für dieses Ansinnen herauszufinden.

Angefangen hat diese Entwicklung bereits mit dem Aufkommen einer Nationalökonomie im 18. Jahrhundert. Im Zuge der industriellen Revolution brachte der Fortschritt die Entwicklung der Zentren mit sich. Das Bürgertum in den Städten bereicherte sich auf Kosten der Lebensgrundlagen und der Menschen, die sich an der Peripherie – heute ländlicher Raum genannt – befanden<sup>209</sup>.

Richtig gegriffen hat dieses Konzept in der Zeit nach dem Zweiten Weltkrieg, in der die Entwicklung von der lokalen Ökonomie zum globalisierten Dorf geführt hat, wie Christa Müller<sup>210</sup> diese Entwicklung in ihrem Buch deutlich macht. „Die Idee von der Entwicklung wurde damals zum weltweiten Schlagwort und galt als Gesellschaftsentwurf des Westens,“ schreibt Martina Kaller-Dietrich weiter. „Sich zu entwickeln bedeutete, zu den Gewinnern des Systems aufzuschließen, zu werden wie die entwickelten, die industrialisierten Länder und Gesellschaften.“ Wie bereits in der Einleitung ausgeführt, gibt es dadurch eine Welt der „Zurückgebliebenen“ (vormals als 3. Welt, von Maria Mies<sup>211</sup> jedoch als die „Hinunter Entwickelten“ bezeichnet), die von den Fortschrittsgläubigen nur durch die nachholende Entwicklung am allgemeinen Wohlstand teilhaben können werden. Umweltbewegte Menschen und Umweltschutzorganisationen sind sich darüber im Kla-

207. Meist wurde der Herd in der Küche auch im Sommer geheizt wie auch der Kessel, der uns mit Warmwasser versorgt hat.

208. FIAN bedeutet Food First Information and Action Network, eine internationale Menschenrechtsorganisation für das Recht, sich zu ernähren. Für weitere Informationen: fian-oe@oneworld.at

209. Martina Kaller-Dietrich 1998: Recht auf Entwicklung? Herausgegeben in der Reihe Atención – Jahrbuch des österreichischen Lateinamerika-Institutes, Band 1, Brandes & Apsel Verlag Frankfurt am Main, S. 19

210. Christa Müller 1997: Von der lokalen Ökonomie zum globalisierten Dorf – Bäuerliche Überlebensstrategien zwischen Weltmarktintegration und Regionalisierung, – Bäuerliche Überlebensstrategien zwischen Weltmarktintegration und Regionalisierung, Frankfurt/New York, Campus Verlag, Frankfurt/New York.

211. Maria Mies, Vandana Shiva 1996: Ökofeminismus. Rotpunktverlag Zürich, S. 80

ren, dass die Erde einen verschwenderischen Wohlstand, mit der die westliche Hälfte die Lebensgrundlagen des Globus verschwendet, nicht verkraften kann. Aber was kommt danach, wenn die modernistisch neo-liberale Plünderung nicht aufgehalten werden kann? Der Öko-Holocaust? Oder wie Margaret Atwood<sup>212</sup>, die kanadische Schriftstellerin, in ihrem Buch „Der Report der Magd“ die Zukunft dunkelgrau malt mit den Bildern einer verwüsteten Erde, klerikaler Diktatur, Unterdrückung der Frauen und überwiegend unfruchtbaren Lebewesen?

Dieses düstere Bild zeigt das vorläufige Ende einer Entwicklung, die mit der großen Transformation lokaler Gemeinschaften in der Moderne Gesellschaften seit dem Beginn der industriellen Revolution begonnen hat, wie Karl Polanyi<sup>213</sup> dies mit den damit einhergehenden Gewalttaten und Schrecken anschaulich beschreibt. Einerseits hat damit eine historische Traumatisierung stattgefunden, deren Wellen bis heute noch wirksam sind und aller Voraussicht auch in die Zukunft „überschwappen“ werden. Die Moderne wird von vielen nicht als Befreiung, sondern als Entfremdung und Verunsicherung erlebt.<sup>214</sup> Die damit einhergehende Entwurzelung ist angesichts der Bedrohung unserer natürlichen Lebensgrundlagen, die dieser Vorgang mit sich bringt, sehr beunruhigend. Es wird Glauben gemacht, dass nicht der Boden, sondern der Markt die Menschen ernährt.

Die Manipulation der Menschen geht so weit, dass Kinder heutzutage wenig über die Landwirtschaft wissen oder darüber, wie die Lebensmittel erzeugt werden. Sie meinen, die Milch werde im Milchpackerl hergestellt (wie auch der Strom für viele aus der Steckdose kommt). Oder sie können einfach nicht verstehen, warum Stiere keine Milch geben<sup>215</sup>. Oder sie fragen, wie viele Bananen eine Kuh fressen muss, damit sie

Bananenmilch gibt. Auch Erwachsene wissen oft nicht, dass um die Milchproduktion einer Kuh kontinuierlich aufrecht zu erhalten, sie in regelmäßigen Abständen ein Kalb gebären muss<sup>216</sup>. Stadtkinder wundern sich nicht selten während ihres ersten Urlaubes am Bauernhof oder bei einer Wanderung durch die österreichische Bergwelt, dass Kühe nicht von Natur aus lila sind, die sie aus der Schokoladenwerbung kennen.

### Außen hui und innen pfui?

*„Essen ist etwas, was ich meinem Leib zuführe. Das muss mir doch am wertvollsten sein und nicht die Unterhose, die ich trage, oder das Kleid. Und schon gar nicht das Auto, das eh nur aus Prestige Gründen gekauft worden ist oder der luxuriöse Urlaub.“* Dies zeigt Christine Gattringers Unverständnis für Menschen, die lieber im Luxus leben, dabei jedoch keine Rücksicht auf den eigenen Organismus nehmen.

Es geht dabei vielleicht auch darum, dass Menschen lieber nach außen hin zeigen, was sie sich leisten können. Was gegessen wird, wird meist von anderen nicht gesehen, es sei denn es schiebt sich jemand einen Schnellimbiss auf der Straße in den Mund. Oder während eines Essens in teuren Restaurants, das oft nicht nur dem Genuss, sondern vielfach nur dem Prestige gilt.

Wie wäre es, sich wie Christine Gattringer am „ganzheitlichen Leben [zu laben], das genieße ich“? Wenn sie zum Beispiel Käse macht, produziert sie aus der restlichen Molke ein Molkegetränk und nimmt ein Molkebad. So etwas ist nur auf einem Bauernhof möglich, was sie sehr genießen kann. Es erinnert mich an meinen ersten Aufenthalt bei der Familie von Rita & Engelbert Frener im Herbst 2001. Damals haben sie mich gedrängt, nach dem Käsen ein Molkebad zu nehmen, wenn ich das noch nie in meinem Leben gemacht hätte. Es hat meiner Haut sehr gut getan.

212. Margaret Atwood 1987: Der Report der Magd. Claassen Verlag Düsseldorf, 1998 verfilmt von Volker Schlöndorff unter dem Titel: Die Geschichte der Dienerin, mit Faye Dunaway, Robert Duvall, Aidan Quinn und Natascha Richardson.

213. Vgl. Karl Polanyi 1944: The Great Transformation, suhrkamp taschenbuch Frankfurt/Main.

214. Marese Hoffmann 2003: Frauen im ländlichen Raum und Ökologie, in: Dokumentation der Konferenz: Grenzen überwinden. Der EU-Erweiterungsprozess und Visionen für Europa aus frauenpolitischer Sicht, 21.-23. Februar 2003, S. 3

215. Elisabeth Loibl 1997: Der Weg entsteht im Gehen – Bäuerliche Initiativen im ländlichen Raum. Forschungsbericht Nr. 39 der Bundesanstalt für Bergbauernfragen, S. 82

216. Wolfgang Spitzmüller, gebürtiger Wiener und Quereinsteiger in die Landwirtschaft im Südburgenland, erzählt in seinem Blitzlicht anlässlich der ÖBV-Vollversammlung im November 2002, dass dies nicht unbedingt erforderlich ist. Er und seine Frau würden ihre beiden Kühen auch ohne Kälber melken und Milch bekommen.

Anna Gumpold schätzt ebenfalls die eigenen Produkte aus der Mutterkuhhaltung. Mit ihrem Gemüsegarten hat sie leider ein Pech gehabt, wie sie uns erzählt, denn entweder hätten die Mäuse oder die Schnecken „ållas zsammm gressn“. Daher pflanzt sie jetzt nur noch Kräuter an, die von den „Schädlingen“ verschont bleiben. Sie geht auf den „Greanmorkt“, den Bauernmarkt, wo sie ihr Gemüse bei einer Gemüsebäuerin einkauft. Das gefällt ihr, weil sie dort immer wieder Bekannte trifft, der Einkauf also auch eine gesellschaftliche Komponente hat. Im Supermarkt würde sie kein Gemüse kaufen wollen. Sie kann ihre innere Abwehr zwar nicht erklären, „es is oafäch so“. Inzwischen (Frühjahr 2003) hat Anna Gumpold einen Permakultur-Kurs bei Marlies Ortner besucht und beabsichtigt, wieder alles anzupflanzen, was sie und ihre Familie zum Essen brauchen.

Heidi Ammerers Sohn hat durch den Vergleich mit dem Internatessen seiner Mutter bewusst gemacht, wie gut ihr Essen ist. Sie hat darüber hinaus erkannt, was sie an ihrem Hausgarten hat und an den frisch gelegten Eiern von den Hühnern. Interessant finde ich dabei die Umschreibung, dass die Hennen keine Zeit haben, zum Eier legen, und sie dann darauf warten muss. Ist dies einerseits darauf zurückzuführen, dass Hennen im Lauf des Jahres beim Legen eine Pause machen, betrachtet Anny Duperey (2000) in „Das Glück, von einer Katze gefunden zu werden“ die Umwelt bereits dermaßen belastet, dass Tiere sich zunehmend nicht mehr fortpflanzen. Sie selbst, eine bekannte französische Schauspieler, hat einen Bauernhof in Südfrankreich, wo sie anhand der kaum noch Eier legenden Hühner und Vögel zu diesem Schluss gekommen ist.

„Und dann is mia eigentlich erst bewusst word'n, wås mia då dahoam hãm. I gfrei mi über ålls, wås i van Gårtn holn kunn. Und wenn d'Henna kua Zeit hobm, so's wenig leg'n, dann wårt i so hoart af jeds Oa [Ei]. Und dann, wenn's då is, dann gfrei i mi üba die Sådhn, dass då san.“

Sie ist auch eine fleißige Sammlerin, so fleißig, dass sie immer wieder Gesammeltes verschenken kann, weil sie zuviel hat. Schlüsselblumen und Holler, Schwarzebeeren und über den Winter räumt sie die Gefriertruhe mit Vorräten voll. Sie kommt sich dabei selbst vor „wie Friederik, die Maus, die für den Winter sammelt“. Sie braucht auch den Geruch von getrockneten

Blumen, weil im Winter sehr lange Zeit keine Sonne scheint. Sie habe auf die Schattenseite der Berge, aber auf die Sonnenseite des Lebens geheiratet, wie sie lächelnd äußert. Aber auch die Schattenseite verfügt über einen Reichtum, der sie freut:

„Nochant tua i ma oafoch mit dem Züg wås Guats. Und hãb oafoch die schen Erinnerungen zruck an des. Des gfrei mi oafoch, der Reichtum, wås do rund ums Haus ummadum is. Und im Gartl, do måg i lei ernten und ernten und ernten.“

Auch ihre Schwiegermutter wartet im März immer „ganz hårt“ darauf, dass der Schnee endlich schmilzt, damit sie im Hausgarten wieder etwas anbauen und setzen kann. Sie streut sogar Asche, damit der Schnee schneller weg schmilzt und grãbt den Boden auf „und hilft ihm auftrickan“ [damit er leichter trocknet]. Heidi Ammerer, die Tochter einer Metzgerfamilie, scheint in ihrer Schwiegermutter jenen Menschen gefunden zu haben, die ihr die Freude am Reichtum der Erde vermittelt hat:

„Sie sãgt, des is oafoch so a Lebensfreid, wenn's då wãchst, wenn ållas übergãht.“

Sobald sie in ihrem Garten etwas ernten, setzen sie gleich wieder ein neues Pflänzchen, damit sie lange Zeit ausreichend Gemüse und Kräuter haben.

„Wenn irgendwo a Fleckel is, wo a Sãlãtkepfl wegkimm, kimm sofort wieda a neichs Pflanz ei, damit ma jã laung gnua homman [damit wir lange Zeit auskommen und genug haben], irgendwann is a goar. Also er [der Hausgarten] is nit so groß, dass ma s'ganze Jãhr auskemmat [auskommen würden].“

Die Bäuerinnenbegegnungsreise in Ecuador, auf der wir beide uns kennen gelernt haben, hat in ihr viel bewirkt, wie sie erzählt. Sie ist beim Einkaufen bewusster geworden. Ich kann mich auch noch gut an das Nachbereitungsseminar im Dezember 2000 erinnern, als sie ganz selbstverständlich festgestellt hat, die Reise hätte sie gelehrt, wieder mehr auf ihre eigene Subsistenz zu setzen. Sie habe begonnen, nun wieder Brot zu backen und möchte mehr in ihrem eigenen Hausgarten für die Versorgung der eigenen Familie pflanzen. Das ist ihre Antwort auf die Armut der Menschen in Ecuador. Nicht wie viele meinen, sie müssten jetzt etwas spenden und können im übrigen Wirtschaften und Einkaufen weitermachen wie bisher.

Auch Christine Gattringer, die engagiert Diavorträge über unsere Reise gehalten hat, hat immer wieder festgestellt, die Menschen im Publikum scheinen sie oft nicht verstanden zu haben, wenn sie im Anschluss an den Vortrag zu ihr gekommen sind und sie gefragt haben, wo sie denn etwas spenden könnten. Es geht nicht um Spenden, es geht um eine Bewusstseinsänderung, weiß die Bäuerin aus eigener Erfahrung. Sie gehört zu jenen Entwicklungsarbeiterinnen<sup>217</sup>, die mit der Erkenntnis aus einem Land des Südens zurückgekommen ist, hier bei uns, in den reichen Ländern des Nordens, muss etwas verändert werden, wenn wir die Situation in den Ländern des Südens verändern wollen. Wir müssen verstehen lernen, dass unser Wohlstand die Menschen in den Ländern des Südens arm macht. Wir können nur bei unserem eigenen Konsum ansetzen, wenn wir etwas verändern wollen. Spenden sind nur ein Tropfen auf einen heißen Stein und fließen vielleicht gar nicht in die richtigen Kanäle. Auch die Veränderung des Kaufverhaltens von einzelnen wird nicht viel bewirken, aber es ist eine nachhaltige Möglichkeit, der neoliberalen Globalisierung die Stirn zu bieten. Wieder Heidi Ammerer:

„Da merk i jetzt scho, dass i beim Einkafn jetzt vil bewusster g'word'n bin. Das hat sicher a die Ecuadorreise bewirkt. Also seitdem bestreik i die Bananen konsequent. Und kauf mir die Erdäpfel bei einem Lungauer Bauern. I bin nia die Hofereinkäuferin gwen. Mia häbm g'sägt, na, i kaf des, wås im Dorf gibt, hinaus zua brauch i nit. Åber jetzt schau i no mehr bewusst auf a guate Qualität beim Essen.“

Mir ist klar, dass dieses bewusste Einkaufen aus der örtlichen Umgebung oder der Region auch in eine falsche Kehle gelangen kann. Es bekommt dann den Hauch des Hinterwäldlertums, wenn nicht gar des Nationalistischen. Auf der anderen Seite ist Weltmarkt und Nachhaltigkeit ein Widerspruch in sich. Weltmarktprodukte abzulehnen muss nicht gleich bedeuten, dass der- oder diejenige fremdenfeindlich und unaufgeschlossen ist.

Auch Helga Millinger legt besonderen Wert auf gute Lebensmittel. Auch sie ist davon überzeugt, dass sie nur aus guten Ingredienzen ein gutes Essen kochen

kann. Nicht verstehen kann sie andere Bäuerinnen, auch Biobäuerinnen, die in Diskonter-Läden Lebensmittel einkaufen.

„Mir is a ganz wichtig, guate Lebensmittel heremma. Und wenn i so denk, wenn ma oft so mit Bäuerinnen redt, a mit Biobäuerinnen, wås dâ so beim Hofer g'kaft werscht [gekauft wird]. Ohne zu urteilen, des muass a jeder selber wissen, vielleicht is wirklich oft s'Geld nit dâ oder i woäß nit. Und da denk i ma ... Des Bewusstsein, glaub i, is nit dâ.“

Das Bewusstsein fehlt oft einerseits bei den Zusammenhängen erkennen, dass die Umweltverschmutzung etwas mit der industriellen landwirtschaftlichen Produktion zutun haben kann. Einige KonsumentInnen am Meraner Bauernmarkt scheinen den Unterschied zwischen einem Bio- und einem Nicht-Bioprodukt nicht zu kennen. Da Josef Kröss als Biobauer unter konventionellen Bauern seinen Marktstand hat, wird er immer wieder gefragt, warum sein Obst und Gemüse teurer sei, als das auf den anderen Ständen. In dem von ihm geschriebenen Gedicht<sup>218</sup> kommt er ebenfalls zu dem Schluss, dass eine Transparenz zu schaffen ist und die KonsumentInnen über die Auswirkungen konventioneller wie auch konventionell-biologischer<sup>219</sup> landwirtschaftlicher Produktion informiert werden müssen.

Andererseits liegt es aber auch an den bereits angesprochenen Wertigkeiten. Viele Menschen geben lieber viel Geld für Luxus und wenig für Lebensmittel im Supermarkt aus. Gleichzeitig leisten sie sich immer wieder ein teures Essen im Restaurant, das auch teurer ist, als wenn sie hochwertige Produkte direkt vom Bauernhof einkaufen würden.

Christine Gattringer erzählt, dass sie früher sehr gern auswärts in Gasthäuser essen gegangen ist. Das habe sich in letzter Zeit geändert. Sie erinnert sich an eine Firmfeier. Sie bestellt ein vegetarisches Gericht, weil sie vom Fleisch weiß, dass das Tier nicht so geschlachtet worden ist, wie „sie sich das vorstellt“. Der Reis ist innen sehr heiß, das bedeutet, er kommt aus der Mikrowelle, ein Gerät der modernen Küche, das sie ablehnt. Als sie unlängst mit einer Freundin essen war

217. Christine Gattringer war zwischen 1978 und 1982 in Ecuador

218. siehe Ende Beitrag über Josef Kröss: „Unwissenschaftliche Einsichten in das Gedeihen des Biolandbaus.“

219. Elisabeth Baumhöfer 2002: Konventioneller Biolandbau? In: Wege für eine bäuerliche Zukunft Nr. 09/2002, Wien, S. 20

in einem Lokal, in dem es regionale Gerichte gibt, hat sie sich Hasche-Knödel bestellt, die ihr nicht geschmeckt haben. So gerne sie früher essen gegangen ist, so ungern tut sie es heutzutage. Sicherlich auch aus dem Grund, weil sie sich derart intensiv mit dem Thema Ernährung auseinandergesetzt hat. In ihrer Familie stößt sie damit teilweise nur auf wenig Gehör.

Eines Nachmittags, während meines Aufenthaltes bei der Familie von Christine & Leopold Gattringer, hat es sich ergeben, dass ich mit Katharina, der ältesten Tochter, gemeinsam eine Jause gegessen habe. Ich habe das gute Essen gelobt, es hat mir immer sehr geschmeckt, die überwiegend selbst erzeugten Produkte wie Speck, Würste und Käse. Katharina hat das Gesicht verzogen und gemeint, sie fände es nicht so toll. Sie hätte einen Gusto auf etwas anderes. Als ich ihr erzähle, ich habe das gute Essen in meiner Familie erst zu schätzen gelernt, nachdem ich nach Wien gegangen bin und es nicht mehr jederzeit zur Verfügung hatte, hat sie genickt und gemeint, das kann schon sein, dass es ihr eines Tages besonders gut vorkommt. Aber heute kann sie sich das noch nicht vorstellen.

Ihre Tochter schätzt derzeit Fertiggerichte, erzählt Christine Gattringer am Esskulturworkshop. Weil sie „in“ sind, und weil sie von gleichaltrigen verzehrt werden, wie sie vermutet. Aber sie weigert sich nach wie vor standhaft, Fertig- und Halbfertigprodukte einzukaufen. Ihre Kinder werden eines Tages herausfinden, dass derlei Produkte „nicht das Wahre sind“. Sie hat in der ÖBV-Nummer<sup>220</sup> Genuss und Verantwortung einen Beitrag geschrieben. „Kann denn Essen Sünde sein?“, eine Frage, die sie eindeutig mit „ja“ beantwortet, in dem sie die teils gesundheitsschädlichen Zusatzstoffe aufzählt, die in diesen Gerichten beigefügt werden. Aber es scheint ihr wie den meisten zu gehen, dass die Prophetin auch in der eigenen Familie nicht gehört wird.

„Ich hab meinen Herd nicht mit“ will heißen, die Köchin lässt den Herd in der Küche, wenn sie einmal keine Zeit zum Kochen hat, weil sie unterwegs ist. Produkte der schnellen Küche müssen nicht mit chemischen Zusätzen haltbar gemacht worden sein und

auch keine Geschmacksverstärker beinhalten. Christine Gattringer hat für ihre Familie, wenn sie unterwegs ist, Gemüselabchen tiefgefroren, die sich ihre Kinder jederzeit schnell zubereiten können. Außerdem können sich „die Kinder [...] Bratwürstel machen, sie können zu einem Eiernest gehen und sich ein frisches Ei holen. Es gibt Speck und Mehl im Haus. Sie können immer etwas kochen.“ Auf einem Bauernhof gibt es immer eine schnelle Küche. Sie funktioniert ohne hohen Energieaufwand und ohne Ressourcenverschwendung und sie geht flott von der Hand.

*„Weil du jå immer wås dahoam håst: Erdäpfel, Mehl, Eier. Wenn i drei Monat nit einkaufen fähr, verhungern mia a nit. I håb so vüle Sächen dahoam, i muass nit [regelmäßig] im Supermarkt eikafn.“*

### Sein und Schein beim Essen

Helga Millinger erinnert sich daran, dass das Vollkornbrot seinerzeit als Arme-Leute-Brot bezeichnet worden ist, weil sie das Getreide nicht „so schön hergeschält“ haben wie das weiße Mehl im „Brot der feinen Leute“. Beim Mehl, beim Salz und beim Zucker geht es darum, dass es schön weiß ist. Ob es gesund ist oder nicht, ist nicht weiter wichtig, weiß und sauber soll es sein.

Es geht beim Essen oft nur um das äußere Erscheinungsbild. So schrieb Sophie Matenaar 1992 in der Frankfurter Allgemeinen<sup>221</sup>: „Die Menschen essen und trinken Dinge, die nur noch durch den Packungsdruck mit dem ursprünglichen Naturprodukt verbunden sind, und wundern sich über Ernährungsprobleme.“

Werden auf den wunderschönen großen und festen Paprika aus Spanien Pestizidrückstände gemessen, vergeht den meisten der Appetit. Das gilt aber auch für anderes Obst und Gemüse. Nur sehen es die Leute nicht und daher meinen sie, es wird ihnen nicht schaden können. Christine Gattringer meinte, wenn die Menschen wissen würden, wie die Lebensmittel, die sie im Supermarkt einkaufen, hergestellt werden, die Pestizidspritzungen sehen könnten, würden sie sie garantiert wieder zurücklegen. Mit ihrer kreativen Art phantasierte sie einen Werbespot, in dem auf einem

220. Christine Gattringer 2002: Kann denn Essen Sünde sein? In: Wege für eine bäuerliche Zukunft Nr. 05-06/2002

221. Sophie Matenaar 1992: Großfamilienkomfort für Singles, in: Frankfurter Allgemeine Zeitung vom 6.7.1992, S.33, zit. nach Furtmayr-Schuh, S. 114



Bildschirm oberhalb des Produktes gezeigt wird, wie es wirklich heranwächst oder verarbeitet wird. Ganz im Gegensatz zur herkömmlichen beschönigenden Agrarwerbung in den Medien, die das Image verbreiten, alle Lebensmittel im Supermarkt seien quasi biologisch erzeugt.

Global 2000, eine Umweltschutzorganisation und österreichisches Mitglied der Friends of the Earth, hat seit geraumer Zeit eine Initiative gestartet, die KonsumentInnen über die Pestizidrückstände in konventionell erzeugten Früchten zu informieren. Sie kritisieren dabei vor allem, dass dies Aufgabe der eigens dafür eingerichteten Ernährungsagentur wäre, die ihren Pflichten gegenüber den KonsumentInnen, trotz Finanzierung durch Steuergelder, nicht nachkommen würde. Vor allem werden die Ergebnisse seitens dieser Institution nicht publiziert und bagatellisierend angemerkt, da die ersten alarmierenden Ergebnisse von hohen Rückständen an Pestiziden an Paprika aus Spanien gemessen worden sind:

„Das sind eben Tatsachen in der globalisierten Landwirtschaft“<sup>222</sup>

### Der Wert des Vergänglichen

Johanna Reinisch, die Altbäuerin und Autorin von „Nimm an Löffel und iss mit“, ist in etwa gleich alt wie meine Mutter. Diese Kinder der frühen vierziger Jahre üben und übten als letzte Relikte einer Vergangenheit, die in den Jahren des Wirtschaftswunders mit den Caterpillars des Fortschritts niedergewalzt worden sind, Verarbeitungstätigkeiten im Haushalt noch ganz selbstverständlich aus. Das trifft auch mit den Erfahrungen von Christa Müller<sup>223</sup> zusammen, die festgestellt hat, dass die maßgeblichen Veränderungen unserer nicht mehr lokalen Ökonomie in der Zeit nach dem Zweiten Weltkrieg vorangetrieben worden sind. Ich spreche hier lediglich von unseren Breiten und habe dabei sehr wohl Bäuerinnen und andere Frauen jüngerer Generationen im Hinterkopf, die sich nicht beirren lassen und dem Fortschritt und vor allem den Dosen

und Packerln mit Fertiggerichten mit Skepsis begegnen.

Dass die berühmtesten KöchInnen Köche sind, sowohl den materiellen wie auch den ideellen Ruhm ernten, ist nicht weiter verwunderlich. Wie bereits weiter oben erwähnt, werden und wurden Tätigkeiten historisch betrachtet immer von den Männern übernommen, sobald sie zu Erwerbszwecken verrichtet werden und Geld damit verdient werden kann. Das gilt für die landwirtschaftliche Urproduktion gleich, wie für sämtliche Arbeitsgänge, die vormals auf Bauernhöfen in erster Linie von Frauen verrichtet worden sind. Als diese nach dem Mittelalter in Fachbetriebe verlagert wurden, übernahmen meist die Männer diese Arbeiten wie das Mahlen, das Backen, und auch ein Teil der Lagerhaltung<sup>224</sup>. Es trifft auch für das Schlachten zu, das jedoch traditionell überwiegend Männerarbeit war. Die Frauen schlachteten meist Geflügel und Kleintiere und sie waren in der Be- und Verarbeitung der Fleischprodukte beschäftigt. Das Heilwissen und Kräuter Sammeln brachte viele Frauen auf den Scheiterhaufen, auch wenn Männer (die so genannten Bader) davor ebenfalls nicht gefeit waren, auch sie konnten in Ungnade fallen. Zuerst fanden die Apotheker und später die Pharmaindustrie in diesem Wissen eine Geldquelle.

Anna Dünnebier wundert sich angesichts der Auslagerungen darüber, dass die Arbeit in den Haushalten dadurch trotzdem nicht weniger geworden ist. Denn neue Kochmethoden, neue Ansprüche und Vorschriften bezüglich Hygiene schufen eine Unmenge neuer Arbeiten. Dies gilt nicht nur für die Hausarbeit. Angesichts der neuen Technologien wäre es längst an der Zeit, die Normalarbeitszeit zu verkürzen. Das könnte dazu führen, dass die Versorgungsarbeiten leichter und mit weniger Stress geleistet werden könnten. Es steht aber offenbar gesellschaftlich nicht zur Diskussion und wird lediglich individuellen Lösungen wie Teilzeitarbeit überlassen.

222. Der Standard vom 14. Februar 2003, S. 10, Zitat der Kogeschäftsführerin Christine Weber von der Agentur für Ernährungssicherheit (Ages).

223. Christa Müller 1997: Von der lokalen Ökonomie zum globalisierten Dorf. Campusverlag. München.

224. Anna Dünnebier 1999: Patriarchat an Tisch und Herd, in: Gert von Paczensky & Anna Dünnebier 1999: Kulturgeschichte des Essens und Trinkens. Orbisverlag München. S. 243

Die Tätigkeiten der Lebensmittelbe- und -verarbeitung werden zunehmend ausgelagert und sind in den meisten städtischen, aber auch in vielen Haushalten auf dem Land mehr oder weniger ganz verschwunden. Wer wird in zehn oder zwanzig Jahren noch selbst Brot backen? Wer wird dann noch selbst Marmelade oder Kompotte einkochen? Wer legt heutzutage noch Salzgurken selber ein oder Sauerkraut? Wer wird noch Kräuter sammeln auf einer Wiese und sich damit Tee kochen?

Wird Kräuter sammeln überhaupt noch möglich sein angesichts der Umweltbelastungen? Pilze und Wild sind 14 Jahre nach dem Reaktorunfall von Tschernobyl noch immer sehr stark radioaktiv belastet.<sup>225</sup>

Angesichts des Rückgangs dieser Verarbeitungstätigkeiten in den vergangenen Generationen werden derlei „Schmankerl“ mehr oder weniger abhanden kommen. Das zahlt sich heutzutage für die meisten nicht mehr aus, weil diese Produkte im Supermarkt sehr viel billiger sind. Es kann oder will dafür auch keine Zeit erübrigt werden. Geschmacklich kommen diese Produkte für einen verwöhnten Gaumen wie den meinen jedoch nicht an hausgemachtes heran. Das kann jedoch auch noch andere Gründe haben.

Mir schmeckt beispielsweise selbst die teuerste Markenmarmelade nicht so gut hausgemachte von meiner eigenen Mutter, der Mutter eines Freundes und einer Freundin von mir, die sie in meinem persönlichen

Umfeld noch selbst herstellen. Darüber hinaus kann ich mir sicher sein, dass diese Marmeladen frei sind von chemischen Zusatzstoffen. Wie sehr ihre Marmelade von uns geschätzt wird, und es kaum etwas gibt, womit sie uns mehr Freude machen könnte, hat meine Mutter inzwischen herausbekommen. Sie verpackt sie in Geschenkpapier und legt sie am Heiligen Abend unter den Weihnachtsbaum.

Wenn Heidi Ammerers Schwiegermutter von einem Enkelkind besucht wird, holt sie ihm immer etwas zum Mitgeben aus der Vorratskammer. Das freut sie sehr, ob das ein Glas Marmelade ist, oder ein Salat oder ob das Dörräpfel oder Kletzen<sup>226</sup> sind. Das ganze Jahr hat sie immer etwas zum Verschenken. Das sind alles Sachen, die sie selber macht, die sie von der Produktion her „nit viel kosten, außer halt ihre Zeit und ihre Liab zu den“

Heutzutage wird zum Glück selbst Gemachtes wieder mehr geschätzt im Gegensatz zur Zeit der Fortschrittsgläubigkeit, als vor allem Bäuerinnen und Hausfrauen mit einer Leidenschaft zum Gärtnern von ihrem Umfeld abgehalten worden sind, weil frau als rückständig belächelt wurde. Auch die Eigenproduktion von Milchprodukten wie Butter, Topfen und Käse wurde und wird vielerorts nicht länger mit dem berühmten Naserümpfen betrachtet, sondern wieder wertgeschätzt. Heidi Ammerer:

„Dass du dā oafäch an Schätz häst zum Weitergebn, wenn du so wås mächst.“

## Das Brot der Zuversicht ist kostbar

Im Laufe der Gespräche und Erfahrungen mit den Bäuerinnen und Bauern hat sich die Wertschätzung als das Herzstück herauskristallisiert, um das sich die bäuerliche Welt dreht. Ohne die Wertschätzung bäuerlicher Wirtschaftsweise und Produkte, die vor allem in den Preisen für Lebensmittel zum Ausdruck kommen soll und muss, wird diese im Zeitalter der neoliberalen Globalisierung nicht überleben können.

Der Wunsch, dass Nahrungsmittel so billig wie möglich sein sollen, ist nicht nur eine politische Frage, sondern könnte einen archaischen Ursprung haben, als Mutter Natur uns noch alles, was wir zum Leben brauchen, kostenlos, lediglich mit etwas Anstrengung verbunden, zur Verfügung gestellt hat.

In der politischen Diskussion wird den VerfechterInnen angemessener Preise für landwirtschaftliche Produkte

225. Das geht aus dem Bericht zur Umweltradioaktivität hervor, den das Landesamt für Ökologie im Juli 2002 in Hannover vorgelegt hat. Am stärksten betroffen sind danach Maronenröhrlinge mit 620 Becquerel pro Kilo. Bei Schwarzwild aus bestimmten Harzregionen stieg der Wert auf 1667 Becquerel. Der Grenzwert bei der Einfuhr von Lebensmitteln liegt bei 600 Becquerel.

Quelle: [http://www.umweltfibel.de/lexikon/pq/lex\\_p\\_pilze\\_verstrahlt.htm](http://www.umweltfibel.de/lexikon/pq/lex_p_pilze_verstrahlt.htm)

226. Dörrbirnen

immer wieder eine Art Chauvinismus oder auch Snobismus unterstellt, weil sich beispielsweise Familien mit nur geringem Einkommen teure Bioprodukte nicht leisten können. Es geht dabei jedoch um Wertigkeiten, wenn in Betracht gezogen wird, wofür eben diese Menschen sehr wohl bereit sind Geld auszugeben.

Warum studieren immer mehr Menschen die Werbebroschüren von Diskontläden? Ist das nicht ein Anzeichen, das bereits auf eine starke Entwurzelung hinweist und auf eine Beziehungslosigkeit zum eigenen Leib, dem diese Billigprodukte zugeführt werden? Es ist diesen Menschen nicht (mehr) wichtig, wie das Lebensmittel erzeugt worden ist. Es interessiert die meisten nicht, welche Betriebsmittel eingesetzt werden, ob diese gegebenenfalls gesundheitsschädlich sind, wie sich die Erzeugung von Nahrungsmitteln insgesamt auf unsere Umwelt auswirkt. Tierliebende StädterInnen haben oft, wie ich angeführt habe, kein Wissen dar-

über, wie wenig artgerecht und würdelos Tiere gehalten werden. Nein, das ist alles nicht wichtig. Es zählt nur der Preis. Der Preis, der dann später dafür zu bezahlen ist, wird erst zur Kenntnis genommen, wenn es soweit ist. Der Preis der Schmerzen im Leib, der Preis der teuren Operationen, der Preis der Schmerzen über den vorzeitigen Verlust eines geliebten Menschen, der Preis der toten Tiere in den Ölmeeren, der Preis des Elends und des Hungers der Menschen in den Ländern des Südens, der Preis für ein Leben, das getragen ist von einem Gefühl der Verwahrlosung und einem unersättlichem Hunger nach dem verloren gegangenen Paradies.

Wir tragen ebenfalls zur Paradiesvertreibung bei, wenn wir uns an Billignahrungsmitteln „laben“ – mehr am Preis, als an der Qualität des Produktes, wie ich noch anmerken muss. Doch das Brot der Zuversicht ist kostbar.

## Literaturverzeichnis

- Alwin Seifert 1971: Gärtnern, ackern ohne Gift, Verlag Beck München.
- Veronika Bennholdt-Thomsen 1981: Subsistenzproduktion und erweiterte Reproduktion, in: Backhaus, H.G. (Hg): Gesellschaft. Beiträge zur Marx-schen Theorie 14. Frankfurt am Main, S. 30 – 51, zit. nach Christa Müller 1997: Von der lokalen Ökonomie zum globalisierten Dorf, Campusverlag Frankfurt am Main, S. 129
- Elisabeth Loibl 2001: Die Nahrung kommt aus dem Boden und das Leben aus der Frau, in: Auf zu neuen Horizonten – Begegnungsreise mit Bäuerinnen nach Ekuador im Herbst 2000. Wien. S. 53
- Martina Kaller-Dietrich 1998: Mit Hand und Kopf. In: Südwind-Magazin 1-2/98
- [http://www.attac.de/presse/presse\\_ausgabe.php?id=162](http://www.attac.de/presse/presse_ausgabe.php?id=162)
- Brigitte Menne 1994: Wir Frauen am Land Ergebnisse der regionalen Kultur- und Bildungsarbeit im Mühlviertel Wien
- Monika Jäckel 1999: Die Geschichte der Mütterzentren. In: Veronika Bennholdt-Thomsen, Brigitte Holzer, Christa Müller (Hg) 1999: Das Subsistenzhandbuch – Widerstandskulturen in Europa, Asien und Lateinamerika. Promediaverlag Wien, S. 223-234
- Veronika Bennholdt-Thomsen 1997: Die Zukunft der Arbeit und die Zukunft der Subsistenz. Das Papier zum Vortrag wurde herausgegeben von der Bundesanstalt für Bergbauernfragen Wien.
- Uta Hoffmann-Altmann, Gisela Zechner, Wolfgang Vogler, Tamas Balla et al. 2001: Weibliche (R)Evolution in den Führungsetagen – Anregungen und Ideen für eine frauengerechte Fortbildung von Agrarmanagerinnen in Österreich, Ungarn und Deutschland. Endbericht des Leonardo-Projektes: Entwicklung und Erprobung innovativer Fortbildungsprogramme für Frauen in landwirtschaftlichen und gärtnerischen Betrieben in Führungspositionen als Beitrag zur Europäisierung der Bildung. Berlin.
- Maria Mies & Veronika Bennholdt-Thomsen 1997: Eine Kuh für Hillary Die Subsistenzperspektive. Verlag Frauenoffensive München
- Maria Mies & Vandana Shiva 1995: Ökofeminismus, Rotpunktverlag, Zürich.
- Elisabeth Loibl 2001: Besuch einer Shrimpsfarm in Atacames, in: Monika Mlinar, Christine Gattringer, Brigitte Ornauer, Gertrude Eigelsreiter-Jashari, Elfie Haindl, Elisabeth Loibl (Red.) 2001: Auf zu neuen Horizonten – Begegnungsreise mit Bäuerinnen nach Ecuador im Herbst 2000, Wien.
- Maria Mies 1996: Patriarchat und Kapital – Frauen in der internationalen Arbeitsteilung, Rotpunktverlag Zürich.
- Ruth Kratochvil, Gerhard Plakolm 2002: Leistungen des Biologischen Landbaus für den Gewässerschutz, in: Ländlicher Raum print 3/2002 S. 19-20, wie auch unter [www.ländlicher-raum.at](http://www.ländlicher-raum.at)
- Christian Salmhofer & Elisabeth Loibl 2000: Armut durch freien Handel – Reichtum durch regionales Wirtschaften? Eine Veranstaltung der Plattform Landwirtschaft in St. Pölten, Seitenstetten und Zwettl im November 2000
- Doris Fischer: Angenommensein. unter: <http://www.tagespost.de/aktionen/content/exerzitionen/exerzitionen04.html> Diözesanrätin und Kindergartenleiterin in Bettringen
- Maria Mies 2001: Frauen, Nahrung und globaler Handel, in: Martina Kaller-Dietrich & Annemarie Schweighofer-Brauer (Hg). 2001: Frauen Kochen – Kulturhistorisch-anthropologische Blicke auf Köchin, Küche und Essen, Studienverlag Innsbruck.
- Veronika Bennholdt-Thomsen 2001: What Really Keeps Our Cities Alive – Money or Subsistence?, in: Veronika Bennholdt-Thomsen, Nicholas Farclas, Claudia von Werlhof (ed.) 2001: There is an Alternative – Subsistence and Worldwide Resistance to Corporate Globalization. Zed Books London.
- Martina Kaller-Dietrich 1999: Macht über Mägen, Essen als eigenmächtiges Tätigsein von Frauen in einem mexikanischen Dorf. Vom Widerstand gegen die diagnostische Macht der Ernährung. Habilitationsschrift für die Lehrbefugnis als Universitätsdozentin für Geschichte der Neuzeit. Wien.
- Gronemeyer Marianne 1988: Die Macht der Bedürfnisse – Reflexionen über ein Phantom, Reinbeck bei Hamburg.

- Maria Mies 1996: Patriarchat und Kapital – Frauen in der internationalen Arbeitsteilung, Wien. Rotpunktverlag
- Karl Polanyi 1944 : The Great Transformation, Suhrkamp Taschenbuch. Frankfurt am Main.
- Heide Göttner-Abendroth 1998: Für Brigida. Göttin der Inspiration. Neun patriarchatskritische Essays und Thesen zum Matriarchat. Essayband 2. Verlag Zweitausendeins, Frankfurt am Main.
- Elisabeth Loibl 2002: Essen hält Leib und Seele zusammen, in: Wege für eine bäuerliche Zukunft Nr. 269, 05-06/2002 Wien.
- Ulrike Zischka, Hans Ottomeyer & Susanne Bäumler (Hg) 1993: Die anständige Lust – Von Esskultur und Tafelsitten. Edition Spangenberg München.
- Franziska Müller Tiberini, Hohe Fraumünster-Frau in: <http://www.frauenzunft.ch/spannungsv.html>
- <http://www.snl.ch/dhs/externe/protect/textes/D13954-1-738.html>
- Erich Ribolits 1995: Die Arbeit hoch? Berufspädagogische Streitschrift wider die Totalverzweckung des Menschen im Postfordismus, herausgegeben von Werner Lenz und Michael Schratz in der Reihe: Bildung – Arbeit – Gesellschaft, Band 18, Profilverlag, München, Wien.
- Veronika Andorfer 1994: Frauen und Entwicklung: Von der Integration zum Empowerment – Lokale Handlungsmöglichkeiten von Frauen in Tansania im Kontext von globalen Strukturveränderungen. Wien.
- Claudia von Werlhof 1991: Was haben die Hühner mit dem Dollar zutun? Frauen und Ökonomie. Frauenoffensive München.
- Martina Kaller-Dietrich 1998: Mit Hand und Kopf, in: SÜDWIND-Magazin 1-2/98
- Maria Mies 1995: Feministische Forschung – Wissenschaft – Gewalt – Ethik, in Maria Mies & Vandana Shiva 1995: Ökofeminismus. Rotpunktverlag, Zürich.
- Vandana Shiva 1995: Reduktionismus und Regeneration: Eine Krise der Wissenschaft, in Vandana Shiva & Maria Mies 1995: Ökofeminismus, Rotpunktverlag, Zürich.
- Ernst Lange 1971: Erziehung ist niemals neutral, in: Paolo Freire 1971: pädagogik der unterdrückten – Bildung als Praxis der Freiheit. rororo Verlag Reinbek bei Hamburg
- Claudia von Werlhof 1997: Ökonomie, die praktische Seite der Religion. In: Ursula Marianne Ernst et al. (Hg): Ökonomie, M(m)acht, Angst – Zum Verhältnis von Ökonomie und Religion. Frankfurt a. M. <http://www.erzwiss.uni-hamburg.de/Personal/Lohmann/Lehre/Wint1-2/pe.htm>
- <http://www.soziologie.uni-halle.de/langer/pdf/meth1/lehrplan.pdf>
- <http://www.fh-darmstadt.de/all/tmp/tdf/jugend.doc>
- [http://www.lrz-muenchen.de/~wlm/ein\\_voll.htm](http://www.lrz-muenchen.de/~wlm/ein_voll.htm)
- Josef Krammer 1976: Das Bewusstsein der Bauern in Österreich, herausgegeben von der Arbeitsgemeinschaft für Sozialwissenschaftliche Publizistik. In Sachen, Analyse einer Ausbeutung II, 3-4/76
- Cheryl Benard & Edit Schläffer 1979: Notizen über Besuche auf dem Land – Am Rande des Wohlstands, Verlag Jugend und Volk Wien - München
- Veronika Bennholdt-Thomsen (Hg.) 1997: Juchitán – Stadt der Frauen, rororo Verlag. Reinbek bei Hamburg.
- Christine Gattringer 2000: Selbst gekocht schmeckt Bildung besser in: Die Bergbauern, Nr. 08-09/2000. „Die Bergbauern“ heißen seit 2002 „Wege für eine bäuerliche Zukunft“
- Elisabeth Loibl 2001: Reise zu guten Plätzen, in: Die Bergbauern Nr. 07-08/2001. Wien.
- Christa Müller 1998: Von der lokalen Ökonomie zum globalisierten Dorf – Bäuerliche Überlebensstrategien zwischen Weltmarktintegration und Regionalisierung, Campusverlag Frankfurt/New York, S. ..
- Badische Fortbildungsschule 12 (1898)... zitiert nach Ingeborg Weber-Kellermann 1988: Frauenleben im 19. Jahrhundert, München. S. 202 <http://www4.schlossmuseum.de/smjever/objekt/objekt27.html>
- Annelies Furthmayr-Schuh 1993: Postmoderne Ernährung – Food Design statt Esskultur. Die Moderne Nahrungsmittelproduktion und ihre verhängnisvollen Folgen. Stuttgart. Georg Thieme Verlag, S. 114
- Joachim Gattringer 2001: Haus + Hofchronik, Seminararbeit
- Gerhard Hovorka 1996: Das Direktzahlungssystem in Österreich nach dem EU-Beitritt, Forschungsbericht Nr. 37 der Bundesanstalt für Bergbauernfragen. Wien.



- Maria Arnreiter, Gertrud Breyer, Christina Nöbauer, Ingrid Queteschner 1987: *Das Ansehen der Bäuerin*, herausgegeben vom Bergland-Aktionsfonds und der Österreichischen Bergbauernvereinigung. Wien
- Brigitte Ornauer, Christine Gattringer, Elfie Haindl, Gertrude Eigelsreiter-Jashari, Elisabeth Loibl, Monika Mlinar (Red.) 2001: *Auf zu neuen Horizonten. Begegnungsreise mit Bäuerinnen in Ecuador*. Herbst 2000. Wien.
- Veronika Bennholdt-Thomsen 1997: *Die Zukunft der Arbeit und die Zukunft der Subsistenz. Das Papier zum Referat*, herausgegeben von der Bundesanstalt für Bergbauernfragen Wien.
- Ma Deva Padma 1995: *Osho Zen Tarot*, Urania Verlags-AG Neuhausen, Schweiz
- Barbara Günther 1997: *Nur eine leise Stimme*, in: Arbeitskreis Bäuerinnen der Österreichischen Bergbauernvereinigung (Hg) 1997: *Bäuerinnen ÖBV-Frauenarbeit. Acht Jahre regionale, basisorientierte Bildungsarbeit mit Bäuerinnen 1989-1996*, S. 28-29
- Paolo Freire 1971: *pädagogik der unterdrückten – Bildungspraxis der Freiheit*, rororo Verlag Reinbek bei Hamburg.
- Elisabeth Meyer-Renschhausen 2001: *Die Frau im Rauch – oder verschwindet die Mahlzeit?* In: Annetarie Schwaighofer-Brauer & Martina Kaller-Dietrich (Hg.) 2001: *Frauen Kochen – Kulturhistorisch-anthropologische Blicke auf Köchin, Küche und Essen*. Studienverlag Innsbruck – Bozen.
- Irene Bandhauer-Schöffmann 2001: *Unter der Bröselkruste. Eine geschlechtsspezifische Analyse der Wiener Küche in der Zweiten Republik*. In: Annetarie Schwaighofer-Brauer, Martina Kaller-Dietrich (Hg.) 2001: *Frauen Kochen – Kulturhistorisch-anthropologische Blicke auf Köchin, Küche und Essen*. Studienverlag Innsbruck – Bozen.
- Rolf Schwendter 1997: *Swendters Kochbuch. Rezepte für eine andere Küche*. Promediaverlag Wien.
- Claudia von Werlhof 1991: *Männliche Natur und Künstliches Geschlecht*. Wiener Frauenverlag.
- Claudia von Werlhof 1997: *Ökonomie, die praktische Seite der Religion*. In: Ursula Marianne Ernst et al. (Hg): *Ökonomie, M(m)acht, Angst – Zum Verhältnis von Ökonomie und Religion*. Frankfurt a. M.
- Peter Hoeg 1992: *Fröken Smillas fornemmelse for sne*. Kopenhagen, dt. Ausgabe in der Übersetzung von Monika Wesemann 1994, Carl Hanser Verlag München.
- Ulrike Zischka, Hans Ottomeyer und Susanne Bäuml (Hg) 1993: *Die anständige Lust – Von Esskultur und Tafelsitten*. Edition Spangenberg, München.
- Manuel Schneider 2001: *Essen in der Non-Stop-Gesellschaft – Die prekäre Balance zwischen gelungenem und gehetztem Leben*, in: *politische ökologie* 73-74 Dezember 2001: *Es ist angerichtet – Rezepte für die Landwirtschaft und Ernährung der Zukunft*, ökom Verlag München
- Renate Syed 2000: *Das heilige Essen – Das Heilige essen – Religiöse Aspekte des Speiseverhaltens im Hinduismus*. In: Perry Schmidt-Leukel 2000 (Hg.): *Die Religionen und das Essen*. Heinrich Hugendubel Verlag Kreuzlingen – München.
- [www.stadt-land-impulse.at](http://www.stadt-land-impulse.at)
- Heidi Huber 1997: *Köstlichkeiten aus Milch – Jogurt, Topfen, Käse, Butter – leicht selbst gemacht, mit ausführlichem Rezeptteil*. Rauter Verlag Schwarzach.
- Heidi Huber 1998: *Köstlichkeiten aus Germteig – Mehlspeisen, Plunderteig, Pizzen, Krapfen, Brot mit Sauerteig – mit ausführlichem Rezeptteil*, Rauter Verlag Schwarzach.
- Elisabeth Loibl 1994: *KonsumentInnen essen Landwirtschaft (auf)*, in: Arbeitsgruppe Futura Rustica (Hg) 1994: *Die Zukunft der österreichischen Landwirtschaft*, Eigenverlag. Wien.
- Veronika Bennholdt-Thomsen 1999: *Subsistenzkultur und bäuerliche Ökonomie*, Eintrittsvorlesung ihrer Honorarprofessur an der Universität für Bodenkultur am 11. Jänner 1999 im Festsaal derselben Universität.
- Veronika Bennholdt-Thomsen 1997: *Die Zukunft der Arbeit und die Zukunft der Subsistenz. Das Papier zum Vortrag* wurde herausgegeben von der Bundesanstalt für Bergbauernfragen, Wien.
- Veronika Bennholdt-Thomsen (2001): *What Really Keeps Our Cities Alive?* In: Bennholdt-Thomsen V. et al. (ed) (2001): *There Is An Alternative. Subsistence And Worldwide Resistance To Corporate Globalization* London.
- Elfriede Fischer 2000: *Burgenländische Bäuerinnen und ihr Weiterbildungsbedarf, eine Studie im Auftrag der ARGE Bäuerinnen Burgenland*. Nikitsch.
- <http://www.whv.shuttle.de/whv/kaethekollwitz/deutsch/maja.htm>

- Elisabeth Loibl 1997: Der Weg entsteht im Gehen – Bäuerliche Initiativen im ländlichen Raum, Forschungsbericht Nr. 39 der Bundesanstalt für Bergbauernfragen Wien.
- Gunter Schultes & Hans Georg Sainz 1995: Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmittel schädigen die Zeugungskraft, eine Studie des TransMed Institutes – Institut für Andrologie und Reproduktionsmedizin (Andrologie ist die Männerheilkunde)
- Josef Kröss 2002: Papier zur Pressekonferenz anlässlich der Vorstellung von Ethical Banking (eine Initiative der Raiffeisenkasse Bozen zur Förderung des Biolandbaus mit günstigen Krediten) sowie der Fotoausstellung über den Töllerhof am 22. April 2002 am Mayr-Nusser-Hof in Bozen.
- Anna Dünnebier 1999: Patriarchat an Tisch und Herd, in: Gert von Paczensky & Anna Dünnebier 1999: Kulturgeschichte des Essens und Trinkens, Orbisverlag, München.
- Annemarie Schweighofer-Brauer 2001: Nicht nur die Liebe geht durch den Magen. Lebenserinnerungen aus einem Tiroler Dorf, in: Annemarie Schweighofer-Brauer & Martina Kaller-Dietrich (Hg.) 2001: Frauen Kochen. Kulturhistorisch-anthropologische Blicke auf Köchin, Küche und Essen, Studienverlag Innsbruck –Bozen.
- Clarissa Pinkola Estés 1997: Die Wolfsfrau. Die Kraft der weiblichen Urinstinkte. Heyneverlag. München.
- Andrea Baier 2001: Die Landfrau zwischen Frische aus dem eigenen Garten und günstigen Einkaufspreisen im Supermarkt – Kuchen Kultur Kuchenkultur, Papierunterlage zum Expertinnenworkshop: Frauen und regionales Wirtschaften am 28. und 29. Juni 2001 in Borgentreich, veranstaltet im Rahmen des durch das Bundesforschungsministerium (BMBF) geförderten Forschungsprojektes: Regionales Wirtschaften in der Warburger Börde, durchgeführt von Veronika Bennholdt-Thomsen, Brigitte Holzer und Andrea Baier
- Monika Jaeckel 1999: Die Geschichte der Mütterzentren, in: Veronika Bennholdt-Thomsen, Brigitte Holzer, Christa Müller (Hg.) 1999: Das Subsistenzhandbuch. Widerstandskulturen in Europa, Asien und Lateinamerika. Promedia Verlag Wien.
- Johanna Reinisch 2002: Nimm an Löffel und iss mit – Bäuerliche Kost, vergessene Gerichte. Böhlau Verlag Wien.
- Carole M. Counihan 2001: Tränen Wut und Leidenschaft aufkochen. Die Macht von Frauen in dem mexikanischen Film „Con agua para chocolate“ – „Bittersüße Schokolade“ in: Annemarie Schweighofer-Brauer & Martina Kaller-Dietrich (Hg.) 2001: Frauen Kochen – Kulturhistorisch-anthropologische Blicke auf Köchin, Küche und Essen, Studienverlag Innsbruck – Bozen.
- Peter Ustinov 1968: Das Millionending, englischer Originaltitel: Hot Millions, GB 1968, Regie: Eric Till.
- Eileen Candappa und Harry Haas: Herzhafte Mahlzeit – ein Sri Lankisches Koch- und Lesebuch, 1. Auflage 1976, 16. Auflage 2000, erschienen im Selbstverlag
- Gabriele Sorgo 2001: Aus der christlichen Opferküche – Entmachtung der Mägen. Askese als Strategie der Bewältigung, in: Annemarie Schweighofer-Brauer & Martina Kaller-Dietrich 2001: Frauen Kochen. Kulturhistorisch-anthropologische Blicke auf Köchin, Küche und Essen, Studienverlag Innsbruck.
- Claudia von Werlhof 1997: Ökonomie, die praktische Seite der Religion. In: Ursula Marianne Ernst et al. (Hg): Ökonomie, M(m)acht, Angst – Zum Verhältnis von Ökonomie und Religion. Frankfurt a. M.
- Donald Altman 2000: Der Mensch ist, wie er isst. – Unsere Nahrung bewusst auswählen, liebevoll zubereiten, achtsam essen und trinken. Integral Verlag München.
- St. Martin's Bäuerinnenkochbuch, herausgegeben von den Mitgliedern der Bäuerinnengemeinschaft St. Martin im Innkreis, Oberösterreich
- Karin Prüller 2001: Ein Dorf mit vielen guten Plätzen – Produktionsentwicklung in Salinas, in: Monika Mlinar et al. 2001: Auf zu neuen Horizonten – Bäuerinnenbegegnungsreise in Ekuador Herbst 2000. Wien.
- Ulrike Zischka, Hans Ottomeyer und Susanne Bäuml (Hg) 1993: Die anständige Lust – Von Esskultur und Tafelsitten, edition spangenberg, München.
- Martina Kaller-Dietrich 1999: Macht über Mägen Essen als eigenmächtiges Tätigsein von Frauen in einem mexikanischen Dorf. Vom Widerstand gegen die diagnostische Macht der Ernährung. Habilitationsschrift für die Lehrbefugnis als Universitätsdozentin für Geschichte der Neuzeit. Wien.

- Elisabeth Loibl 2002: Essen hält Leib und Seele zusammen, in: Wege für eine bäuerliche Zukunft 05-06/2002
- <http://www.heiligenfeld.de/Deutsch/Med.%20Lexikon/lexikon.html>, Medizinisches Lexikon
- <http://www.magwien.gv.at/frauengesundheit/wike.htm>
- Waltraud Mittich 2002: Mannsbilder. Skarabæus in der Studienverlag GmbH Innsbruck
- <http://www.br-online.de/land-und-leute/thema/pfundig/schoenheit.shtml>
- <http://www.br-online.de/land-und-leute/thema/pfundig/index.shtml>
- <http://www.br-online.de/land-und-leute/thema/pfundig/diaeten.shtml>
- Maria Mies 1995: Feministische Forschung – Wissenschaft – Gewalt – Ethik, in Maria Mies & Vandana Shiva 1995: Ökofeminismus. Rotpunktverlag, Zürich.
- Wege für eine bäuerliche Zukunft – Zeitschrift der österreichischen Bergbauern und Bergbäuerinnen Vereinigung Nr. 03-04/2003: Der Sonne und dem Alter entgegen
- Andrea Heisteringer 2001: Die Saat der Bäuerinnen. Saatkunst und Kulturpflanzen in Südtirol, Löwenzahnverlag, Innsbruck – Bozen.
- <http://www.babynahrung.org/raisin.html>
- <http://www.babynahrung.org/raisin.html>
- <http://www.stillen.at/stillkh.htm>
- <http://www.stillen.at/stillkh.htm>
- Jean Liedloff 1980: Auf der Suche nach dem verlorenen Glück – Gegen die Zerstörung unserer Glücksfähigkeit in der frühen Kindheit, Beck'sche Reihe. München
- <http://www.babynahrung.org/raisin.html>: Zitiert wird das British Medical Journal, Vol. 316
- <http://www.container-tv.ch/vpp/produktionsangaben.htm>
- Elisabeth Loibl 2003: Die Biobäuerin – Dissidentin in der Landwirtschaft? In: Bernhard Freyer (Hg.) 2003: Ökologischer Landbau der Zukunft - Beiträge zur 7. Wissenschaftstagung zum Ökologischen Landbau, 24.-26.02.2003, Universität für Bodenkultur, Wien.
- Onno Poppinga 2003: Fischlers Halbzeitbewertung – weiter Richtung Weltmarkt, Vortrag am 16. Jänner 2003 in Köstendorf bei Salzburg.
- Martina Kaller-Dietrich 1998: Recht auf Entwicklung? Herausgegeben in der Reihe Atención – Jahrbuch des österreichischen Lateinamerika-Institutes, Band 1, Brandes & Apsel Verlag Frankfurt am Main.
- Christa Müller 1997: Von der lokalen Ökonomie zum globalisierten Dorf – Bäuerliche Überlebensstrategien zwischen Weltmarktintegration und Regionalisierung, Campus Verlag, Frankfurt/New York.
- Maria Mies & Vandana Shiva 1996: Ökofeminismus. Rotpunktverlag Zürich.
- Margaret Atwood 1987: Der Report der Magd. Claassen Verlag Düsseldorf, 1998 verfilmt von Volker Schlöndorff unter dem Titel: Die Geschichte der Dienerin, mit Faye Dunaway, Robert Duvall, Aidan Quinn und Natascha Richardson.
- Karl Polanyi 1944: The Great Transformation, suhrkamp taschenbuch Frankfurt/Main.
- Marese Hoffmann 2003: Frauen im ländlichen Raum und Ökologie, in: Dokumentation der Konferenz: Grenzen überwinden. Der EU-Erweiterungsprozess und Visionen für Europa aus frauenpolitischer Sicht, 21.-23. Februar 2003
- Elisabeth Loibl 1997: Der Weg entsteht im Gehen – Bäuerliche Initiativen im ländlichen Raum. Forschungsbericht Nr. 39 der Bundesanstalt für Bergbauernfragen. Wien.
- Elisabeth Baumhöfer 2002: Konventioneller Biolandbau? In: Wege für eine bäuerliche Zukunft Nr. 09/2002, Wien.
- Christine Gattringer 2002: Kann denn Essen Sünde sein? In: Wege für eine bäuerliche Zukunft Nr. 05-06/2002
- Sophie Matenaar 1992: Großfamilienkomfort für Singles, in: Frankfurter Allgemeine Zeitung vom 6.7.1992
- Christine Weber, Kogeschäftsführerin der Agentur für Ernährungssicherheit (Ages) 2003: Der Standard vom 14. Februar 2003
- Anna Dünnebier 1999: Patriarchat an Tisch und Herd, in: Gert von Paczensky & Anna Dünnebier 1999: Kulturgeschichte des Essens und Trinkens. Orbisverlag München.
- [http://www.umweltfibel.de/lexikon/pq/lex\\_p\\_pilze\\_verstrahlt.htm](http://www.umweltfibel.de/lexikon/pq/lex_p_pilze_verstrahlt.htm)



## Zeitmanagement

Eines Tages wurde ein alter Professor der französischen nationalen Schule für Verwaltung gebeten, für eine Gruppe von etwa 15 Führungskräfte großer nordamerikanischer Unternehmen eine Vorlesung über sinnvolle Zeitplanung zu halten.

Dieser Kurs war einer von fünf Stationen ihres eintägigen Lehrgangs.

Der Professor hatte daher nur eine Stunde Zeit, sein Wissen zu vermitteln. Zuerst betrachtete der Professor in aller Ruhe einen nach dem anderen dieser Elitegruppe (sie waren bereit, alles was der Experte ihnen beibringen wollte, gewissenhaft zu notieren).

Der Professor zog einen großen Glaskrug unter seinem Pult hervor, das ihn von seinen Schülern trennte und stellte ihn vorsichtig vor sich und meinte: *„Wir werden ein kleines Experiment durchführen.“* Dann legte er etwa ein Dutzend Kieselsteine, etwa so groß wie Tennisbälle, sorgfältig, einen nach dem anderen, in den großen Krug. Als der Krug bis an den Rand voll war und kein weiterer Kieselstein mehr darin Platz hatte blickte er langsam auf und fragte seine Schüler:

*„Ist der Krug voll?“* Und alle antworteten: *„Ja“*. Er wartete eine Weile und fragte seine Schüler: *„Wirklich?“*

Dann verschwand er erneut unter dem Tisch und holte einen mit Kies gefüllten Becher hervor. Sorgfältig verteilte er den Kies über die großen Kieselsteine und rührte dann leicht den Topf um. Der Kies verteilte sich zwischen den großen Kieselsteinen bis auf den Boden des Krugs. Der Professor blickte erneut auf und fragte sein Publikum:

*„Ist dieser Krug voll?“* Dieses Mal begannen einige der Lernenden, seine Darbietung zu verstehen. Einer von ihnen antwortete: *„Wahrscheinlich nicht!“*

*„Gut!“* antwortete der Professor!

Er verschwand wieder unter seinem Pult und diesmal holte er einen Eimer Sand hervor. Vorsichtig kippte er den Sand in den Krug. Der Sand füllte die Räume zwischen den großen Kieselsteinen und dem Kies auf. Wieder fragte er:

*„Ist dieses Gefäß voll?“* Dieses Mal antwortete die Gruppe ohne zu zögern im Chor: *„Nein!“* *„Gut“*, antwortete der Professor.

Und es war beinahe so, als hätten sie es erwartet. Er nahm eine Wasserkanne, die unter seinem Pult stand, und füllte den Krug bis an den Rand. Dann blickte er auf und fragte in die Runde: *„Was können wir Wichtiges aus diesem Experiment lernen?“*

Der Forscheste in der Gruppe dachte an das Thema der Vorlesung und antwortete:

*„Daraus lernen wir, dass, selbst wenn wir denken, dass unser Zeitplan schon bis an den Rand voll ist, wir, wenn wir es wirklich wollen, immer noch einen Termin oder andere Dinge, die zu erledigen sind, einschieben können.“*

*„Nein!“* antwortete der Professor. *„Darum geht es nicht. Was wir wirklich aus diesem Experiment lernen können ist folgendes: wenn man die große Kieselsteine nicht als erstes in den Krug legt, werden sie später niemals alle hineinpassen.“*



Es folgte ein Moment des Schweigens. Jedem wurde bewusst, wie sehr der Professor Recht hatte. Dann fragte er: *"Was sind in eurem Leben die großen Kieselsteine?"*

- *Eure Gesundheit?*
- *Eure Familie?*
- *Eure Freunde?*
- *Die Realisierung eurer Träume?*
- *Das zu tun, was euch Spaß macht?*
- *Dazuzulernen?*
- *Eine Sache verteidigen?*
- *Entspannung?*
- *Sich Zeit nehmen ...?*

*Oder etwas ganz anderes?"*

*Was wirklich wichtig ist, ist dass man die großen Kieselsteine in seinem Leben an die erste Stelle setzt!*

*Wenn nicht, läuft man Gefahr, es nicht zu meistern ... das Leben. Wenn man zuallererst auf Kleinigkeiten achtet (der Kies, der Sand), verbringt man sein Leben mit Kleinigkeiten und hat nicht mehr genug Zeit für die wichtigen Dinge im Leben. Deshalb vergesst nicht, euch selbst diese Frage zu stellen: 'Was sind die großen Kieselsteine in meinem Leben?'*

*Dann legt diese zuerst in euren Krug des Lebens!"*

Mit einem freundlichen Wink verabschiedete sich der alte Professor von seinem Publikum und verließ langsam den Saal.

## Publikationen der Bundesanstalt für Bergbauernfragen

### Forschungsberichte

ohne Nummer	<b>Voices of Rural Youth</b> A break with traditional patterns (edited by T. Dax and I. Machold - 2002)	€ 8,00
Nr. 50	<b>Jung und niemals zu Hause.</b> Jugendliche auf der Suche nach Perspektiven im Ländlichen Raum. (Th. Dax/I. Machold - 2002)	€ 7,70
Nr. 49	<b>Beschäftigungseffekte agrar- und regionalpolitischer Maßnahmen.</b> Landwirtschaft, Beschäftigung und die Entwicklung des ländlichen Raumes (von Oliver Tamme – 2002)	€ 12,40
Nr. 48	<b>Biodiversität im Alpengebiet.</b> Evaluation und Bewertung – OECD Fallstudie (BA f. Bergbauernfragen und Umweltbundesamt– 2002)	€ 5,-
Nr. 47	<b>Keine Berglandwirtschaft ohne Ausgleichszahlungen.</b> Evaluierung der Maßnahme Ausgleichszulage in benachteiligten Gebieten und Nationale Beihilfe (von Gerhard Hovorka – 2001)	€ 7,27
Nr. 46	<b>Die vielen Gesichter der ländlichen Armut.</b> Eine Situationsanalyse zur ländlichen Armut in Österreich (von Georg Wiesinger – 2000)	€ 8,72
Nr. 45	<b>Zukunft mit Aussicht.</b> Beiträge zur Agrar-, Regional-, Umwelt- und Sozialforschung im ländlichen Raum (von M. Asamer-Handler, Th. Dax, M. Groier, J. Hoppichler, G. Hovorka, I. Knöbl, M. Kogler, J. Krammer, E. Loibl, M. Markes, Cch. Meisinger, R. Neissl, R. Niessler, Th. Oedl-Wieser, K. Reiner, O. Tamme, St. Vogel, G. Wiesinger, M. Zoklits – 2000)	€ 9,08
Nr. 44	<b>Mountain Farming and the Environment: Towards Integration</b> Perspectives for mountain policies in Central and Eastern Alps (von Th. Dax/G. Wiesinger– 1998)	€ 5,81
Nr. 43	<b>Die Kulturlandschaft im Berggebiet in Österreich.</b> Politiken zur Sicherung von Umwelt- und Kulturleistungen und ländliche Entwicklung. OECD-Fallstudie (von Gerhard Hovorka – 1998)	gratis Internet <sup>a</sup>
Nr. 42	<b>Landwirtschaft zwischen Tradition und Moderne</b> Struktur- und Wertewandel in der österreichischen Landwirtschaft (von I. Knöbl, G. Wiesinger, M. Kogler – 1999)	€ 7,99
Nr. 41	<b>„Mit'n Biachl heign“ (Heuen nach dem Buch) -</b> Soziokulturelle und ökonomische Aspekte von Aussteigerlandwirtschaften in Österreich. (von Michael Groier – 1999)	€ 8,72
Nr. 40	<b>Emanzipation der Frauen auf dem Land -</b> Eine explorative Studie über Ambivalenzen und Lebenszusammenhänge (von Theresia Oedl-Wieser – 1997)	€ 9,45
Nr. 39	<b>Der Weg entsteht im Gehen.</b> Bäuerliche Initiativen im ländlichen Raum (von Elisabeth Loibl – 1997)	gratis Internet <sup>a</sup>
Nr. 38	<b>Ist eine Agrar-Fachhochschule notwendig? -</b> Untersuchungen zur Akzeptanz und zum Bedarf einer Agrar-Fachhochschule (von J. Hoppichler/G. Wiesinger – 1996)	€ 6,90
Nr. 37	<b>Das Direktzahlungssystem in Österreich nach dem EU-Beitritt</b> (von Gerhard Hovorka - 1996)	€ 10,18
Nr. 36	<b>Betriebshilfe als sozialpolitische Einrichtung:</b> Ergebnisse einer empirischen Untersuchung über die Situation der Sozialen Betriebshilfe in Österreich (von Georg Wiesinger - 1995)	€ 12,-
Nr. 35	<b>Aufbruch ins Ungewisse:</b> Perspektiven für Berggebiete und sonstige benachteiligte Gebiete in Slowenien mit einer Abgrenzung nach EU-Kriterien (von Marija Markeš – 1996)	€ 11,27

Nr. 34	<b>Pluractivity and rural development/Erwerbskombination und regionale Entwicklung:</b> Theoretical framework/Theoretische Erklärungsversuche (von T. Dax/E. Loibl/Th. Oedl-Wieser - 1995)	gratis Internet <sup>a</sup>
Nr. 33	<b>Erwerbskombination und Agrarstruktur:</b> Entwicklung landwirtschaftlicher Haushalte im internationalen Vergleich (von Th. Dax/E. Loibl/Th. Oedl-Wieser - 1995)	€ 9,45
Nr. 32	<b>Bäuerliche Welt im Umbruch:</b> Entwicklung landwirtschaftlicher Haushalte in Österreich (von Th. Dax/R. Niessler/E. Vitzthum - 1993)	€ 5,45
Nr. 31	<b>Bergraum in Bewegung: Almwirtschaft und Fremdenverkehr – Chancen und Risiken</b> (von Michael Groier – 1993)	€ 8,36
Nr. 30	<b>Das Prinzip Verantwortungslosigkeit:</b> Die Folgen der Gen- und Biotechnologie für die Landwirtschaft, 2. unveränderte Auflage, (von Josef Hoppichler - 1994),	€ 16,71
Nr. 29	<b>Lammwirtschaft: Produktionsalternative Qualitätslammfleisch</b> (von M. Groier/J. Hoppichler/ E. Prettner/ G. Ratschiller - 1991)	€ 7,27
Nr. 28	<b>Irrsinn und Landleben</b> - Modell einer Behindertenintegration in der Landwirtschaft (von Georg Wiesinger - 1991)	gratis Internet <sup>a</sup>
Nr. 27:	<b>Behinderte in der Landwirtschaft: Zwischen Resignation und Behauptung</b> (von Georg Wiesinger - 1991)	€ 7,99
Nr. 26:	<b>Die 3-Stufenwirtschaft in Vorarlberg: Entwicklung - Bedeutung - Perspektiven</b> (von Michael Groier – 1990)	€ 6,54
Nr. 25	<b>Das Brot der Pessimisten</b> - Eine Befragung von Bio-Konsumenten (von Michael Zoklits - 1990)	vergriffen
Nr. 24	<b>EG-Direktzahlungen: Auswirkung auf Österreich</b> (von Th. Dax/I. Knöbl/J. Krammer/M. Zoklits - 1989)	€ 5,09
Nr. 23	<b>Produktionsalternative Qualitätsrindfleisch am Beispiel "Styria-beef"</b> (von Michael Groier/Josef Hoppichler - 1988)	€ 6,90
Nr. 22	<b>Agrarpolitik 4, Ein Prognose und Simulationsmodell,</b> 2. Version (von Josef Perktold - 1989)	€ 5,81
Nr. 21	<b>Agrarpolitik 3, Szenarien</b> (von Rudolf Niessler/Josef Perktold/Michael Zoklits - 1989)	€ 7,99
Nr. 20	<b>Agrarpolitik 2, Österreich-EG: Strukturen und Instrumente,</b> 2. Auflage (von Michael Zoklits - 1988)	vergriffen
Nr. 19	<b>Agrarpolitik 1, Theoretischer Diskurs,</b> 2., überarbeitete und erweiterte Auflage (von Rudolf Niessler/Michael Zoklits - 1989)	€ 9,89
Nr. 18	<b>Rinderrassen im Wirtschaftlichkeitsvergleich</b> - Betriebswirtschaftliche Analyse und gesamtwirtschaftliches Produktionsmodell (von Josef Hoppichler - 1988)	vergriffen
Nr. 17	<b>Richtmengenregelung: Entwicklung, Auswirkungen, Reformvorschläge</b> (von Thomas Dax - 1992 2. erweiterte und aktualisierte Auflage)	€ 11,67
Nr. 16	<b>Güterwegebau in Österreich</b> - rechtsgrundlagen, Geschichte, Förderungen (von Ignaz Knöbl - 1987)	vergriffen
Nr. 15	<b>Faserflachs-anbau in Österreich</b> - Betriebs- und Volkswirtschaftliche Analyse (von Robert Schnattinger - 1995)	vergriffen
Nr. 14	<b>Produktionskosten der Milch nach Bestandesgröße und Bewirtschaftungerschwernis</b> (von Maria Asamer - 1984)	€ 2,91
Nr. 13	<b>Einkommenspolitische Strategien</b> (von Rudolf Niessler - 1984)	€ 3,63

Nr. 12:	<b>Agrarpolitik in Norwegen</b> (von Josef Krammer - 1983)	€ 2,91
Nr. 11	<b>Struktur- und Einkommensentwicklung in der Schweinehaltung</b> (von Robert Schnattinger - 1983)	vergriffen
Nr. 10	<b>Bergbauernförderung in Österreich: Direktzahlungen von Bund und Ländern</b> (von Ignaz Knöbl - 1987)	vergriffen
Nr. 09	<b>Die Einkommensentwicklung in der österreichischen Landwirtschaft 1975 bis 1990</b> (Trendanalyse) 5., erweiterte und aktualisierte Auflage (von Gerhard Hovorka/Rudolf Niessler - 1991)	€ 3,71
Nr. 08	<b>Der Maschinen- und Betriebshilfering aus der Sicht der Mitglieder</b> (von Ignaz Knöbl - 1981)	vergriffen
Nr. 07	<b>Die Einkommensverteilung in der österreichischen Landwirtschaft</b> (von Rudolf Niessler und Josef Krammer - 1982)	vergriffen
Nr. 06	<b>Die Entwicklung der Bergbauerneinkommen</b> (von Rudolf Niessler - 1981)	vergriffen
Nr. 05	<b>Der Einkommensbegriff in der Landwirtschaft</b> (von Rudolf Niessler - 1981)	vergriffen
Nr. 04	<b>Strukturentwicklung und Einkommenssituation der Milchproduktionsbetriebe</b> (von Josef Krammer - 1981)	vergriffen
Nr. 03	<b>Analyse der Buchführungsergebnisse von Betrieben mit negativen landwirtschaftlichen Einkommen</b> (von Josef Krammer und Rudolf Niessler - 1980)	vergriffen
Nr. 02	<b>Theoretische und methodische Überlegungen zur Messung und Darstellung von Einkommensverhältnissen</b> (von Rudolf Niessler - 1980)	vergriffen
Nr. 01	<b>Landwirtschaftliche Entwicklungs- und Strukturdaten des Waldviertels</b> (von Josef Krammer - 1980)	vergriffen

- a. Diese Berichte können Sie sich im Internet unter <http://www.bergbauern.com> gratis herunterladen.

Die Forschungsberichte Nr. 19 bis 22 sind Teilberichte des Projektes: "Entwicklungschancen der Landwirtschaft unter Bedingungen begrenzten Wachstums".

## Facts & Features

Nr. 24	<b>Perspektiven für die Politik zur Entwicklung des ländlichen Raumes</b> - Der GAP Reformbedarf aus österreichischer Sicht (T. Dax/G. Hovorka/G. Wiesinger - 2003)	€ 14,-
Nr. 23	<b>Der neue Berghöfekataster</b> - ein betriebsindividuelles Erschwernisfeststellungssystem in Österreich. (O. Tamme - 2002)	€ 9,-
Nr. 22	<b>Die EU - Ausgleichzulage für benachteiligte Gebiete</b> - Analysen und Bewertungen für den Zeitraum 1995 - 2002 (G. Hovorka - 2002)	€ 6,-
Nr. 21:	<b>Bewertung der regionalen Lage.</b> – Ein Kriterium im Rahmen der Analyse der Erschwernis von Bergbauernbetrieben (von Thomas Dax – 2001)	€ 8,36
Nr. 20:	<b>Entwicklung der Agrar- und Regionalpolitik der Europäischen Union</b> – Ein Überblick in Zahlen (von Christine Meisinger – 2000)	€ 12,35
Nr. 19:	<b>Entwicklung und Bedeutung des biologischen Landbaues in Österreich im internationalen Kontext</b> (von Michael Groier - August 1998)	€ 4,72
Nr. 18:	<b>Räumliche Entwicklung des Berggebietes und des benachteiligten Gebietes in Österreich</b> (von Thomas Dax - Februar 1998)	€ 4,72
Nr. 17:	<b>EU-Förderung IV</b> Die Erzeugergemeinschaften und ihre Vereinigungen von Berthold Pohl - September 1995	€ 6,54
Nr. 16:	<b>EU - Förderung III</b> Maßnahmen zur Entwicklung des ländlichen Raumes (Ziel 5b) von Berthold Pohl, 2. Auflage - Mai 1995	€ 6,91
Nr. 15:	<b>EU - Förderung II</b> Maßnahmen für den Verarbeitungs- und Vermarktungssektor von Berthold Pohl, 2. Auflage - Mai 1995	€ 5,45
Nr. 14:	<b>EU - Förderung I</b> Maßnahmen zur Verbesserung der Effizienz der Agrarstrukturen (Ziel 5a) von Berthold Pohl, 2. Auflage - Mai 1995	€ 6,54
Nr. 13:	<b>Die Bergbauern in der österreichischen Landwirtschaft</b> - Entwicklung, Einkommen und Direktförderungen (von Gerhard Hovorka - Juni 1994)	€ 2,18
Nr. 12:	<b>Agrar- und Regionalpolitik der EU</b> Foliensammlung (von Josef Krammer, 32. überarbeitete und neu konzipierte Auflage - 2000 Auflage - Mai 1995)	€ 8,72
Nr. 11:	<b>Die Almwirtschaft in Österreich</b> - Bedeutung und Struktur (von Michael Groier - November 1993)	€ 2,18

(Die Facts & Features Nr. 1 bis 9 sind vergriffen)



## BESTELLSCHEIN

Tel.: +43-1-504 88 69-0 Fax: DW-39  
 e-mail: office@babf.bmlfuw.gv.at  
 internet: http://www.babf.bmlf.gv.at

**Bundesanstalt für Bergbauernfragen**  
 A-1030 WIEN, MARXERGASSE 2

Hiermit bestelle(n) ich (wir) die nachfolgend angegebenen Broschüren

Forschungsbericht Nr.	Stück	Preis €	Facts & Features Nr.	Stück	Preis €

zum Preis laut Liste zuzüglich Versandkosten,  
 Lieferungen ins Ausland erfolgen nur gegen Vorausbezahlung.

Absender	Datum, Unterschrift
----------	---------------------

