

Einleitung

„Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er zurücklässt, ist bleibend“ sagte schon Johann Wolfgang von Goethe, und diese Aussage ist auch der Leitsatz des Buches „So schmeckt Österreich“.

Auf einer kulinarischen Reise durch Österreich mit seinen „GenussRegionen“ lernt man nicht nur „Traditionelle Produkte“, sondern auch den Einfallsreichtum der österreichischen (oft bürgerlichen) Betriebe kennen. So abwechslungsreich die Natur ist, so vielfältig ist das Angebot der Speisen und Getränke. Und weil Natürliches meist auch gesund ist, schließt sich hier der Kreis: Von zahlreichen „Schmankerln“ sind die gesundheitsfördernden Inhaltsstoffe von alters her bekannt, aber teilweise schon fast wieder vergessen.

Das Buch erzählt sowohl die Geschichte dieser Lebensmittel in Österreich als auch ihre Wirkung auf den Körper und enthält heitere Berichte und Anekdoten rund um die Produkte sowie die Bezugsadressen. Tipps zu der Gegend, in der sie hergestellt werden (wie z.B. ein Schnaps- oder Weinlehrpfad, wo man Wissenswertes direkt am Anbauort erfährt), oder zu weiteren lokalen Schmankerln ergänzen den jeweiligen Artikel.

So kann der Interessierte die landschaftlich wunderschöne „Salamistraße“ in Kärnten erkunden und bei Bauern einkehren oder zu einem „Kürbisfest“ in die Retzer Gegend reisen, wo am Abend hunderte Kürbisse das Dorf erleuchten und Kürbisspezialitäten auf Verkostung warten. Erlebniswelten (wie z.B. die Käseerlebniswelt in Vorarlberg) bringen dem Besucher die Geheimnisse rund um ein Produkt näher. In manchen Betrieben kann man sogar selbst bei der Herstellung mitwirken und sich z.B. sein eigenes Mohnweckerl backen wie im „Haubiversum“. Außerdem erfährt man, welcher „Brezel-Typ“ man ist ...

Die Produktvorstellungen sind sowohl für Einheimische interessant, die Traditionelles oder Originelles kaufen oder mitbringen wollen, als auch für Gäste, die ein „Stück Urlaub“ mit nach Hause

nehmen möchten. Denn was gibt es Schöneres, als daheim die gelungenen Urlaubstage mit mitgebrachten Spezialitäten noch einmal Revue passieren zu lassen?

Regionalität, höchste Qualität und Nachhaltigkeit der Lebensmittel waren die wichtigsten Aufnahmekriterien. Dazu zählen faire Herstellungsbedingungen, artgerechte Aufzucht von Nutztieren, das Fehlen von schädlichen Chemikalien und möglichst kurze Vertriebsdistanzen. Die „Slow Food-“ und „Slow Brewing“-Bewegungen, die Farantbauern und andere Hersteller-Vereinigungen, die eine hohe Qualität sichern, sind im Buch beschrieben. Das Arche-Noah Projekt bemüht sich um die traditionelle Sortenvielfalt von Lebensmitteln in unserem Land. Fast alle Produkte sind zum Mitnehmen („ready to go“) und müssen nicht erst zubereitet werden.

Als ich noch ein Kind war, besuchte meine Großmutter regelmäßig den Bauernmarkt, genannt „die Schranne“ in Salzburg. Sie kam mit schweren großen Taschen zurück, die nach Brot, Butter, Speck und Käse dufteten. Gemüse wie Radieschen und grüne Jungzwiebeln hingen dekorativ über den Taschenrand und es gehörte zur Tradition, auf einem Holzbrett gleich ein paar Scheiben der mitgebrachten Köstlichkeiten aufzuschneiden. Es gab nichts Besseres, als den zarten mürben Speck und den löffrigen gelben Käse mit dem Holzofenbauernbrot auf der Zunge zergehen zu lassen und ihn mit einem Glas Süßmost hinunterzuspülen. Das formte und prägte meine Lust zu genießen und damit meine Lebensfreude. Aber es wirkte sich auch auf meine Art zu reisen aus: Es gibt fast keinen Markt auf meinen Reisen, den ich nicht besucht und wo ich nicht die lokalen Schmankerln der Gegend gekostet habe. Denn das Verstehen der Kultur eines Landes geht unter anderem durch den Magen. Nicht selten wird daraus eine langwährende Liebe!

In den zwei Jahren der Recherche zu diesem Buch reihte sich ein kulinarischer Höhepunkt an den nächsten. Ich kam aus dem Genießen nicht mehr heraus. Wenn Sie sich von diesem Buch inspirieren lassen, wird es Ihnen genauso ergehen: In diesem Sinne wünsche ich eine wahre Genussreise durch Österreich! Und: „An Guat'n und loss' das guat schmeck'n“, wie man in der Mundart sagt.