

Mahlzeit!

Literaturzeitschrift

der ZAIM & Multi Media
Musisches Gymnasium

- Fressen & Fasten
- Serve yourself
- aus dem Container
- Essen & Sprache
- Bittere Schokolade
- Essbare Gedichte
- Scharfe Schoten
- Verdaulich-
Unverdaulich
- Omaessen

MUSISCHES GYMNASIUM

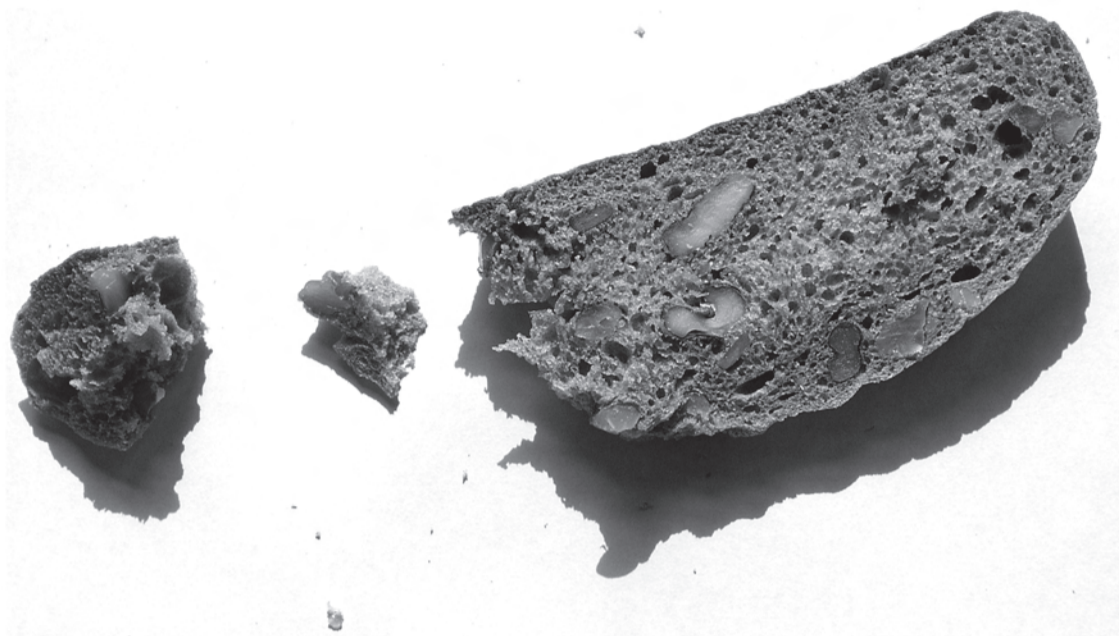
Cartoonzeichnung: Jonas Rothmann

Mai 2009 Preis 1.- €

Einige gedankliche Häppchen zum Thema Nahrung

Gudrun Seidenauer

02



1. Was wir so alles auskochen und anrichten:

Selbst ein kurzer gedanklicher Streifzug durch das Jahresthema Nahrung zeigt, von wie vielen Seiten man sich dem Begriff und der Sache nähern könnte.

Das Sinnliche, Fühlen, Riechen, Schmecken, Schauen werden und sollen dabei aber nicht zu kurz kommen, weder in der Sprache noch in den anderen Ausdrucksmedien.

2. Mund auf!

Die Sprache mit ihren zahllosen bildhaften Ausdrücken, die auf Nahrungsmittel und Nahrungsaufnahme zurückgehen, verrät uns die enorme Bedeutsamkeit des Begriffs nicht nur für unser physisches, sondern auch für unser seelisches und geistiges Dasein:

Abgebrüht können wir sein, einander auffressen und allerlei auffressen, ausgekochte Lügen zum Beispiel, im Allgemeinen lieber Mundgerechtes als das, was uns dann schwer im Magen liegt. Gerne lassen wir uns von Brot und Spielen ablenken, uns gewisse Schnapsideen und so manch anderes Saure versüßen und unsere brotlose Künste hoffentlich nicht nehmen. Wir beißen uns durch allerlei Härten, kauen Themen endlos durch, scheuen das Eingemachte ebenso sehr wie den Einheitsbrei, kochen vorzugsweise unsere eigenen Süppchen, versalzen sie uns dann, lassen uns hin und wieder gerne einkochen, besonders von dem, was wir schon mit der Muttermilch aufgesogen haben, wollen immerzu Extrawürste, treten in gepfefferte Fettnäpfchen, fressen allerlei in uns hinein, was kein Honiglecken ist, begreifen das Wesentliche, wenn überhaupt, nur häppchenweise, hoffentlich noch vor dem Henkersmahl. In unseren Köpfen finden sich Kraut und Rüben, doch wen kümmert's, solange wir auf die Schokoladen- oder Butterseite des Lebens fallen und keine Kostverächter sind. Vielleicht geht Liebe ja manchmal auch wirklich durch den Magen und uns unsere Milchmädchenrechnungen manchmal tatsächlich auf, bevor wir den Löffel abgeben in der Hoffnung, keinen bitteren Nachgeschmack zu hinterlassen und so weiter und so fort.

3. Aber bitte nicht Augen zu!

Der Mensch lebt nicht vom Brot allein, das ist gewiss. Dennoch, viele – es sind unvorstellbare Milliarden – haben zu wenig davon. Es fehlt an dem, was in unserer Sprache als Idiom für kargste Gefängniskost früherer dunkler Epochen gilt, an (sauberem) Wasser und Brot. Allem kreativen Umgehen mit dem Begriff „Nahrung“, dem diesjährigen Jah-

resthema der Fächer Bildnerische Erziehung, Literatur und Tanz, muss die Erinnerung daran vorangestellt werden.

Dass Menschen immer noch hungern und an Unterernährung sterben, ist angesichts der agrartechnischen Möglichkeiten und des Überflusses in den Regalen unserer Supermärkte eine namenlose Obszönität. Doch uns, der Generation bis etwa knapp sechzig in der vergleichsweise kleinen privilegierten Region der Welt, fehlen die Erfahrung des Mangels und im Grunde auch die Vorstellung davon. Vielleicht gibt es da und dort noch Familiengeschichten über die Nachkriegsjahre, vielleicht finden sich in einigen Haushalten (wie in dem meinem) noch handgeschriebene Kochbücher von Vorfahrinnen, in denen sogenannte Spar- und Kriegsrezepte zu finden sind, für Kuchen ohne Eier, Suppen aus Kartoffelschalen und Steckrüben, für falsche Schlagsahne aus Eiweiß und Stärkemehl. Aber körperlichen, unfreiwilligen Hunger kennen wir nicht.

4. Weniger wäre mehr

Unsere Erfahrungen sind ganz andere: Allein an verschiedenen Marmeladesorten werden in einem großen Supermarkt über sechzig (!) angeboten (ich habe nachgezählt), vergleichbare Beispiele anderer Nahrungsmittel ließen sich endlos aufzählen. Kochbücher boomen. Mit exotischen Gerichten wollen wir uns die Vielfalt der Welt im wahrsten Sinn des Wortes einverleiben, die uns die Vereinheitlichung unserer Lebensräume, -gewohnheiten und -entwürfe im avancierten Kapitalismus radikal entzieht, ohne dass wir es begreifen. Wir ernähren uns von Surrogaten und merken es kaum. Nachdem wir uns über längere Zeit an diesem oder jenem überfressen haben, wenn uns weder etwa die Vier-Elemente-Küche noch marinierte Erdbeeren an irgendetwas im Dezember noch so richtig verlocken, geschweige denn befriedigen und wir es so richtig satt haben, dann gehen wir ins Kloster um zu fasten.

Hier soll nun keineswegs jemandem der Appetit verdorben werden. Es darf nur daran erinnert werden, dass Genießen, Lust und die Maxime „alles ist jederzeit zu haben“ (wenn man es sich leisten kann) nicht so gut zusammenpassen, wie es scheint. Im Schatten des Überflusses an Lebensmitteln und des Mangels an nicht so einfach käuflichen seelischen und geistigen Nahrungsmitteln gedeihen Essstörungen wie die symbolträchtige Bulimie (Überfressen und Kotzen), die Anorexie, der versuchte und immer vergebliche Radikalaustritt aus der Abhängigkeit von Nahrhaftem, und die Fettsucht als Ausdruck schier grenzenloser Auslieferung an die eigene Bedürftigkeit. Vielleicht sind wir unersättlich (als

gute KonsumentInnen sollen wir das ja sein), satt im umfassenden Sinn sind wir nicht. Weil der Mensch ja nicht vom Brot allein lebt.

5. Ich esse, daher bin ich

Auch in früheren Epochen wurde Ernährung fetischisiert, ästhetisiert, bis über jede Dekadenzgrenze hinaus kultiviert und als Ausdrucksmittel sozialer Distinktion inszeniert. An großen und kleinen Höfen wurde Nahrung zu Repräsentationswecken dekorativ arrangiert, in der Folge entwickelten die Bürger als aufsteigende Klasse teils nachahmend, teils eigenständig, ihre eigene Esskultur, in der Lust und Verbot, Disziplinierung und Verschwendung neue kreative Synthesen eingingen. Nur war diese Bedeutungsaufladung der Nahrung zumeist nur sehr kleinen privilegierten Schichten möglich. Die anderen, die meisten, mussten zusehen, dass sie den Magen einigermaßen voll bekamen und zehrten ihre Energien im sprichwörtlichen Schweiß ihres Angesichts auf, in dem der Mensch angeblich sein Brot essen soll.

In diesem Sinne ist man sehr wohl, was man isst, und so ist es auch möglich, mittels künstlerischer Reflexion der Nahrung, die wir uns zuführen, die alte, vielleicht die wichtigste Frage zu stellen: Wer sind und wer wir sein wollen.

Da in unseren Breiten im vordergründigsten Sinn alle genug zu essen bekommen, soll unsere Nahrung nun viel mehr leisten, als „nur“ unsere Körper satt und funktionstüchtig zu halten: Sie soll gesund, schön, glücklich, jugendlich (und alt zugleich) machen, darüber hinaus soll sie zeigen, dass wir Geschmack (sic!), Stil und Klasse sowie Wissen über das Nützliche und das Ästhetische besitzen. Nahrung ist eine industriell erzeugte Massenware und nicht zuletzt ein Herrschaftsinstrument (man denke an die Machenschaften US-amerikanischer Lebensmittelkonzerne, genetische Informationen von Grundnahrungsmitteln und Nutztieren aufzukaufen).

Die symbolische Bedeutung von Nahrung setzt aber schon viel früher und vor aller sozialen Bewusstheit ein: Der Mund ist unsere erste Lustquelle. Wir ernähren uns von dem, was uns schmeckt, was uns wärmt, uns Sicherheit und Kraft vermittelt, von Nahrungsmitteln, aber auch von Worten und Bildern. Wir verwandeln Worte in Unverdauliches und umgekehrt, stopfen einander das Maul, füttern einander oder lassen uns hungern. Wir lieben und hassen mit dem Mund, mit dem wir auch essen.

Verein der Freunde des
Musischen Gymnasiums



Impressum

f. d. Inh. verantw.: Gudrun Seidenauer, Anton Thiel

Texte: Literaturgruppe 7AIM

Bilder: Arbeiten von SchülerInnen des
Musischen Gymnasiums

Erscheinungsort: Musisches Gymnasium Salzburg,
Haunspurgstraße 77,
mus.gymnasium@salzburg.at

Layout: Anton Thiel

Druck: Data-Print Salzburg

MUSISCHES GYMNASIUM

www.musgym.salzburg.at/BE/ausstellung/ausst_09/ausstel09.html

Ausstellung: Mahlzeit!

(Bildnerische Erziehung, Werken, Textiles Gestalten)

ORT: neue Stadtbücherei, Lehen

Vernissage & Lesung: 26. Mai 2009, ab 18.00 Uhr
Ausstellung: 27. Mai – 10. Juni 2009

Kultur
Land Salzburg

Zwischen zwei Wimpernschlägen

03

Die Zigarette in ihrer Hand war noch lang, Florentina zog daran, sie inhalierte tief, schloss mit gerecktem Kopf die Augen. Weiße Rauchfäden rollten sich ein, spielten umeinander her und stießen schließlich an die Decke, die vergilbt aus bröckeligem Mauerverputz gähnend hinunter starnte. Ich sah sie beide im Profil. Seine dünnen Wimpern stachen die trübe Luft wie Nadeln, er saß direkt vorm Fenster, an dem hie und da ein Regentropfen hinabglitt. Sie sah ihn mit hochgezogenen Augenbrauen an. Ich nippte an dem Weinglas, es erzitterte leise, der Stiel war dünn, und ich balancierte es mit zwei Fingern. Hier zu sitzen wie ein Fremdkörper machte mich innerlich schauern, während die beiden sich nur unverwandt anstarrten. Ich lachte. Mein Herz schlug schneller. Florentina sah mich an. Und sie lächelte mir zu. Kurz, glucksend, ehrlich, und in dem Moment, in dem sich ihre Lippen verzogen, schien ihr Blick sein Gesicht loszulassen und beide atmeten auf. Lehnten sich zurück. Sie nippte an meinem Glas, ich kostete von ihrem, wir lachten abermals über das laute Knurren ihres Bauches. Und dann trafen sich ihre Augen wieder. Florentinas Pupillen schienen sich zu weiten, seine Augenlider verengten sich. Für einen Moment

war sein Blick scharf, glühend, er sprühte. Doch dann gab er auf. Simon saß aufrecht, das Kinn lag auf den Händen. Aber es war sein Blick, der in sich zusammensackte. Er kapitulierte vor ihr. Seine Augen tasteten ihre Wangen ab, als streichelte er sie mit der stumpfen Seite eines Messers. Langsam. Bedächtig. Aber unberechenbar. Dann vergrub er sein Gesicht in den Händen. Als er wieder aufsaß, waren seine Augen glasig. Aber er weinte nicht.

Ich betete, dass jetzt etwas passierte. Ich wollte, dass er schrie. Weinte. Oder zumindest etwas sagte. Der Kellner brachte den Teller, es türmten sich Spaghetti darauf, sie nahm die Gabel langsam in die Hand. Schnitt mit dem Messer einige Male durch das Gelb. Er sah ihre Hände starr an. Sie begann zu löffeln. Vertiefte sich in Tomaten, Auberginen, Paprika. Ihr Blick streifte durch den Raum, während sie Bissen für Bissen betont langsam zu sich nahm, seine Augen ruhten jetzt merklich auf ihrem Gesicht. Ich zündete mir noch eine Zigarette an, ich wusste nicht mehr, wohin mit meinen Händen, wohin mit meinem Kopf. Am Nebentisch saß ein Junge mit einem Nasenpiercing, er starrte dem Mädchen, das ihm gegenüber saß, auf den herausquellenden

Busen, während es wild gestikulierend mit ihm sprach. Die beiden konnten unmöglich älter als vierzehn sein. Sichtlich angestrengt, ihr ins Gesicht zu sehen, schweiften sein Blick immer wieder aufwärts, um dann abzudriften. Ihre Brüste bebten auf und ab, ein kleiner Anhänger in Form eines Hanfblattes dazwischen, als sie mit den Händen ruckartig nach oben fuhr. Dann strich sie sich ein paar mal durch das kurze, fransige, rote Haar. Sie nahm den Toast auf ihrem Teller wieder in beide Hände und biss ein gigantisches Stück ab, das kaum in ihren Mund passte. Unwillkürlich musste ich grinsen, da trafen ihre Augen meine und sie runzelte fragend die Stirn. Was für eine Drohung. Blitzartig wendete ich meinen Blick ab, und da war ich wieder. Valentina schob den halbvollen Teller zur Seite, ihr Mund öffnete sich leicht, sie holte Luft, schloss ihn wieder. „Was denn?“, fragte Simon leise. Doch Valentina stand gerade auf. Simon lächelte, verfehlte dabei knapp mein Gesicht. Es war jenes gequälte Lächeln, das gerade in dem

Moment auch der Junge am Nachbartisch im Gesicht stehen hatte. Und ich lächelte zurück. Zuerst Simon zu, und Gänsehaut lief mir wie giftige Ameisenbeinchen über den Handrücken. Dann dem Jungen zu, und er erwiderte es, ja zwinkerte sogar zurück, während ein Ketchupfleck seine Lippen zierte. Prompt musste ich wieder lachen. Dann kam Florentina zurück. Und das Spiel konnte von Neuem beginnen.

Teresa Schwaninger



Foto: G. Seidenauer



Foto: L. Lankmayer

Gelee

Halb lässt du ihn durch
Halb hältst du ihn von dir fern
Den gierigen Blick

Melanie Emminger

Das Essen ist ein Liebhaber

Warm umschmeichelt es den Gaumen, die Zunge entzückt sich an Oregano, wolkige Cremes streifen streichelnd meine Lippen. Schleichend vereinigt sich alles und verspricht mir flüsternd mehr Kraft. Während die Gerüche mich zähmen, windet die Süße sich durch den Mund und lässt die Augen hinter einem roséfarbenen Schleier ruhen. Die Serviette zerknüllt, der Teller beschmiert, das Tisch Tuch verrutscht. Den Geschmack vergessen, den Blick zum Fenster hinaus. Der Vormittag ist vorbeigeessen. Das Gesicht so lang, das Kiefer so schwer. Graziöse Worte versuchen die Leere aus dem Mund zu verscheuchen. Den Kopf gegen die Wand gelehnt, wie lange hat er sich gesehnt? Die untreuen Zähne gieren bereits nach Kaugummi mit der falschen Süße, die die Nase verführt und den Magen provoziert. Ich warte, bis der Zeiger in die rechte Kurve fällt, der salzdeftige, gefüllte Magen den beigen Tag vergisst, das dampfende Brot meine Tränen tröstet und die Rosinen mit mir in den Nachmittag spazieren.

Elisabeth Riedler

Essen ist Religion

Du sollst nicht sündigen!
„Es ist keine Sünde, es ist ganz ohne Fett, schmeckt nur wie Sünde.“
Und wieder sage ich, tut eurem Körper Gutes. Es wird euch früher oder später dafür gelohnt.
Nur das Reine pflückt, vermehrt nur das Gute und nährt euch, wie es gegeben ward.
Wer sich aber verführen lässt, sich in die Hände des Bösen begibt oder seine Gier nicht bezähmen kann, der sei verdammt! Niemals wieder soll er die Herrlichkeit des Gesunden zu spüren bekommen. Es sei denn, er gesteht seine Untat und besiegt das Böse aus eigener Kraft, überwindet das Verlangen und findet die Güte der Reinheit wieder.
Unsere Bio-Propheten werden in den Regalen stehen gelassen, erliegen letztendlich dem Ablaufdatum und schreiten für uns in den Märtyrertod.
Brüder und Schwestern, verbündet euch! Zusammen gegen das Unheil, das Verderben und die Konservierungsstoffe! Ehret und preiset die Qualität und behütet werdet ihr auf all euren Wegen sein.

Elisabeth Riedler

Essen ist eine Mutter

Leg dich in meinen Arm und schlaf ein, mein Kind!
Die Milch hat deine Ruhe erweckt – ich blinzele der Nacht nach, in der alles geschah.
Deine Wangen fühlen sich rot an, dein Kopf im Daunepolster – schweigender Schlaf einer Almwiese im August.
Du kannst immer von mir haben. Bis du satt und müde bist. Zu müde zum Leben.
Meine Adern fließen in deinen, dein Vater hat sie gebildet und mir anvertraut. Hüte sie gut in unserem Haus der Einsamkeit!
Deine Haut riecht nach Milch, die Lippen – exakt gespaltene Marillen: Wenn ich dich sehe, brauche ich nichts anderes mehr.
Während du sprichst, liege ich in deinem Arm, warm wie frisches Brot, und mit jedem Herzschlag, der an meinen Kopf stößt, steigt mir wieder dein Geruch in die Nase. Zitrone, Sandelhölzer, Orangenschalen...
Du bist groß und leuchtend, ich weiß, ich werde dich immer brauchen: Ohne dich würde ich Hungers sterben.

Lena Lankmayer



Die glasige Birne, in ihr Korsett geschnürt, wirft es zu Boden und trieft nackt von Karamell, tanzt auf dem Zander, der sich benommen im Weiß des Tellers wiegt, reibt sich am Püree aus Fenchel.

Zack!

Die dunkle Fischhaut kommt zum Vorschein, die trüben Schuppen zappeln im Takt, immer schneller schreit die Birne grün, gelb, spritzt braun.

Nanu.

Da kommt das Dessert, Kastanienreis, alles stockt verdutzt, die Schuppen lassen ein müdes Summen verlauten. Kastanienreis an Fruchtspiegel. Aber wo ist der Trüffel geblieben?! Bereits in den Bächen eingeschleust? Welch teurer Genuss. Die Kastanie schreit! Rollt im Kreis.

Herrjemine.

Der Fruchtspiegel ist endgültig zerstört. Rot schwimmt im Gelb und Gelb im Himbeerrosa. Zu schade. Jetzt hat das Auge gar nichts mehr mitzuesen.

Teresa Schwaninger

Essen ist Revolution

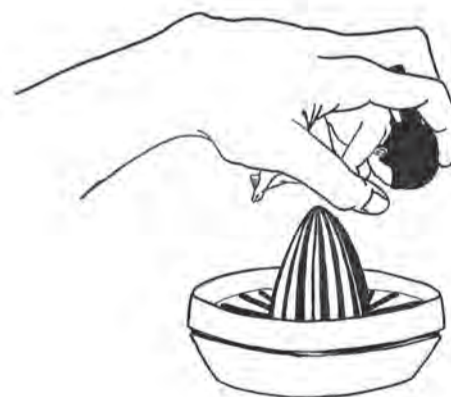
04

Foto: N. Grundner

Zimt

Dampf wie Dünensand
dunkler Dünensand
erwärmt alle Nasen
hat Widerhaken

Zeichnung: J. Hofer-Bindeus



Dattel

Zerknittert die Haut
innen glitzernder Balsam
langes Sonnenbad

Elisabeth Riedler

Essen ist eine Straße

ein strom rinnt die fensterscheiben hinauf er ist dunkelrot fast schwarz er ist innen und überquert die decke oben rinnt er weiter und auf der anderen seite wieder hinunter vorbei am esstisch dort stehen gläser auch in ihnen ist ein strom doch der ist eher strudelförmig weil sie rund sind und orangensaftgelb vielleicht auch gallefarben wir bleiben sitzen und betrachten die lacke sie hat nichts gegessen darum nur die grelle flüssigkeit als hätte sie textmarkerfarbe ausgepuckt er steht auf und verlässt die runde an seinem schuh klebt etwas von der bitteren substanz er verteilt sie beim weggehen gleichmäßig auf seinen schuhabdrücken doch da sind es schon nur mehr dunkle flecken im teppichboden er macht die tür auf und tritt auf die straße er steigt in sein auto und fährt überall krümel und leere burgerverpackungen ich sehe colabecher und geknickte strohhalm er fährt und fährt ich glaube er hat auch nach stunden nicht angehalten mir ist schlecht

Julia Tomitza

Bitterschokolade mit Realitätsfüllung

Eleonora Kleibel

Meinem Heißhunger nach Schokolade nachgehend beuge ich mich in den Supermarkt gleich um die Ecke meines Hauses. An Gemüse und Wein vorbei direkt zum Süßigkeitenregal. Bei dem massenhaften Angebot kann ich nur nicken und denken: „Globale Marktwirtschaft schafft Vielfalt.“ Durchleuchten wir diese Aussage doch einmal genauer:

Ja, es stimmt, dank einer gut vernetzten Welt habe ich als Konsumentin die Möglichkeit, Produkte aus so gut wie allen Teilen der Welt zu bekommen. Und das sogar zu einem relativ geringen Preis. Es fällt oft nicht auf, dass die billigere Variante der „steirischen Apfel“ (nicht das gleiche wie Apfel aus der Steiermark!) eine halbe Weltreise hinter sich haben, und auch meine Kartoffeln scheinen in südamerikanischem Boden ganz einfach besser zu wachsen als hier. Aber birgt es nicht ungeahnte Tücken, dass ich zwischen fünfzig Schokoladensorten wählen kann? Es ist zu empfehlen einmal länger vor dem Süßwarenregal zu verweilen: Die erste Schwierigkeit wird sein, ein Tafel Schokolade zu finden, die nicht lila ist.

Es ist zwar eigentlich ein guter Gedanke, die heimische Wirtschaft zu fördern, aber bei genauerer Auseinandersetzung mit dem österreichischen Hersteller „Milka“ stellen wir fest, dass dieser zur Aktiengesellschaft „Kraft Foods“ gehört. Über diesen Konzern ist schon lange bekannt, dass auf seinen Kakaoplantagen fast ausschließlich Kindersklavinnen arbeiten. Laut International Institute of Tropical Agriculture sollen es 284.000 Kinder sein, deren Leben um rund 25 Euro von Kraft Foods erworben wurde.

Also suchen wir weiter: Biologisch bedeutet nicht zwangsläufig fair gehandelt, und weil es EZA-Schokolade meistens nur in speziellen Geschäften gibt, entscheide ich mich gegen das teurere Bioprodukt. Durch die Eröffnung, wem Milka wirklich gehört, bin ich vorsichtig geworden – jede einzelne Schokolade wird jetzt umgedreht, Vorsicht ist die Mutter der Zellophanverpackung, und die netten Multikonzerne pappen ihren Namen ja ungern in Lesegröße auf ihre Produkte. Das genaue Hinsehen hat sich gelohnt – noch öfters als Kraft Foods, den über hundert Jahre alten Lebensmittelkonzern, lese ich nun „Nestlé“:

KiKat, Lion, Nesquick, After Eight ... das Produktsortiment des weltweit größten Lebensmittelkonzerns aufzuzählen hätte in diesem Rahmen wenig Sinn. Aber natürlich beschränkt sich keiner der Multis nur auf Süßwaren, in allen Sparten der Lebensmittelindustrie sind sie vertreten.

Was mir nicht passt und warum ich diese Schokolade auch nicht kaufen will, ist die systematische Ausbeutung von Entwicklungsländern: Lohndumping, also arbeiten zu Löhnen, um die sich in „unserer Welt“ wohl nicht einmal eine von diesen Schokoladetafeln ausgehen würde. Ein weiterer Grund, diese Multis nicht zu unterstützen, ist das große Interesse, das sie in Wasserprivatisierungen haben: Diese ist in ärmeren Gebieten der Welt ist äußerst beliebt und gilt als große Geldquelle der Zukunft.

Um so richtig Profit mit dieser Investition zu machen, kam es zum Beispiel in Bolivien zu geradezu perversen Verordnungen, die es den EinwohnerInnen sogar verboten, Regenwasser zu sammeln, um den Menschen stattdessen ihr wenig Geld für das lebensnotwendige Wasser abzuknöpfen. Nestlé entwarf schon 1998 das Wasser Pure-Life als Tafelwasser für den „Dritte-Welt-Markt“. Dafür wurde eine Quelle im brasilianischen São Lourenço vollkommen leer gepumpt. Heute ist Nestlé im Geschäft mit Flaschenwasser marktführend. An die Folgen für die BewohnerInnen von São Lourenço und andere ausgebeutete Gebiete denkt hier niemand – es zählt nur der Profit!

Solche Machenschaften will ich nicht unterstützen, nicht einmal mit dem Euro für den Schokoriegel.

Ernüchtert verlasse ich den Supermarkt, der Hunger auf Schokolade ist mir vergangen, und das nächste Mal werde ich wohl doch den längeren Weg zum Fair-Trade-Shop nehmen.

Der Schokoladeseiten-Blätterer

Der Schokoladeseiten-Blätterer ist ein alter Mann. Seit Jahren schon ist das Blättern seine einzige Lust. Am liebsten blättert er in alten Zeiten anderer. Dort findet er alle Mädchen, die er nie hatte, begegnet seinen ungezeugten Kindern und träumt von gemeinsamen Zukünften. Wenn der Schokoladeseiten-Blätterer blättert, muss er sich beeilen, denn die Seiten zergehen und werden ganz hässlich, wenn er sie zu lange betrachtet. Seine Finger werden dann klebrig von den Resten des Wundervollen. Manchmal, wenn der Schokoladeseiten-Blätterer seinen Sofasessel im kühlestem Zimmer seiner Wohnstätte bezogen hat, nimmt er sich ein nagelneues Album und wirft einen vorsichtigen Blick auf die erste Seite. Noch etwas brüchig sind die Blätter dann, weil sie so steif vor Kälte sind.

Was er sieht, lässt ihn selbst fast zerfließen vor Verzückung. Perfekte Gesichter, ansehnliche Körper, mal von links, mal von rechts, von oben oder unten. Jeder in einer anderen Pose, so dass alle Vorzüge zur vollen Geltung kommen.

Dann jauchzt der Schokoladeseiten-Blätterer vor Glück und vergießt scharfe Pfefferminztränen, die seine Wangen hinabbrennen.

Julia Tomitza



Foto: P. Obrist

Versuchung

Im Haus die Kerne
Die Backen glänzen rot-grün
Keeps doctor away

Linda Pospichal

05

Die Stäbe des Mieders

Zuckerguss rinnt
die purpurnen Backen hinab
in Lippen aus Flieder
gefüllt mit dem Zittern von Seide und Tüll,
die Stäbe des Mieders erdrücken stählern
die bebende Kinderseele
zu den matten Augen empor.

Der knöchernen Brust

Spröde spannt die Haut
über den leeren Magen
während das Winseln
vergorener Äpfel
und nie erratener Gedanken
der knöchernen Brust
im trüben Seifenwasser
mit dem raschelnden Flüstern
des Herbstes
entschläft.

Teresa Schwäninger

„Sehen greifen kaufen!“

Lena Lankmayer & Jakob Lundwall

Der Salzburger Bauernmarkt ist beinahe so alt wie die Stadt selbst, so scheint es. Immer war er eine pulsierende Lebensader für Bewohner und Besucher gleichermaßen. Doch wer steckt eigentlich hinter alledem? Für wen ist die Schranne ein Lebensmittelpunkt?

Eine Reportage über einen wahrlich facettenreichen Ort, über dessen „tieferen Sinn“ und über eine der Lieblingsbeschäftigungen der Salzburger: Essen.

„Der Seppi hat zwei kaputte Kniescheiben und fährt von einem Tennismatch zum anderen!“, schreit eine enervierte Kundin völlig aus dem heiteren Himmel mitten in unser Gespräch mit einer Wurstandbesitzerin. Solch lustig aufgelegte Leute finden sich hier überall, an jedem Mülleimer, jedem Stand und unter jeder Markise.

Zehn Minuten vorher: Es ist bewölkt, windig und sieben Uhr früh. Doch das alles hindert eliche betagte Damen nicht daran, mit ihren Einkaufswägelchen Menschenmassen zu rempeln. Vielleicht ist dies eine sportliche Betätigung, der diese Art von Schrannebesucherinnen immer nachzugehen pflegen? Es hindert weder diese Damen noch die Herren, die vorwiegend auf den Markt kommen, um gesehen zu werden und Neuigkeiten auszutauschen, und es hindert auch uns nicht, so früh am Donnerstagmorgen frierend auf dem Mirabellplatz zu stehen, um uns das bunte Treiben der Schranne zu betrachten.

Wo sollen wir anfangen, etwas über den „tieferen Sinn“ dieses altherwürdigen Marktes, zu suchen? Umzingelt von Ständen aller Art, beschließen wir den kleinsten auszusuchen: einen Honigstand, von der Größe eines Kaffeehaustisches. Die Verkäuferin sieht nett aus, hat einen trostlos farblosen Schal um Kinn und Hals gewickelt und murmelt geistesabwesend vor sich hin, als sie fünf Honiggläser immerzu von einem auf dem Boden stehenden Karton auf den Tisch stellt und wieder in den Karton zurück.

Als wir sie schüchtern ansprechen, wird das Gemurmel zu einem bissigen: „Seht ihr nicht, dass ich hier aufbaue und Wichtiges zu tun habe?“ Wir wünschen ihr keine Kundschaft und machen uns schnell davon. Die Schranne scheint eine Welt für sich mit eigenen Regeln und Abläufen zu sein. Schranne. Woher könnte dieses Wort kommen? Wir fragen Passanten.

„Des woa ja a Bauernmarkt mit Getreide und so... vielleicht von „Schrammen“, wissen's eh, Getreide schrammen und so hoit...“, meint einer, dessen Augen auf vorbeilaufende Damen gerichtet sind. Dies ist wohl nicht die Antwort, die wir suchen. Obwohl der Ansatz nett wäre.

„Vielleicht von einem Schrein, auf dem Dinge verkauft wurden?“, meint eine Dame in roter Jacke. Sie kratzt sich am Haaransatz.

„Na ja, Schranne – schreien. Da muss man ja nur nachdenken, ist ja logisch. Muss man nur in „Gugle“ nachschauen!“, brüllt die Wurstandkundin von vornhin. Das kann es erst recht nicht sein. Das Wort kommt nicht von alledem, sondern von dem italienischen Wort la scranna - der Richterstuhl. Das sagt uns ein Stadthistoriker. Und was meint Wikipedia?

Da dieser Ort meist auch sehr zentral lag, entstanden um ihn herum auch die Getreidemärkte, Fleischbänke und andere Märkte. Das Wort Schranne bezeichnet aber auch Lagerhallen.

Die Märkte galten auch als Gerichtsplätze – daher „Richterstuhl“. Unter freiem Himmel fand im Mittelalter das Malefizgericht, eine Einrichtung zur Bestrafung für Kriminal- und Straftverbrechen, statt. Der Richterstab und die formelreiche Sprache waren für die Bevölkerung eine willkommene Abwechslung in ihrem Alltag. Diese Gerichtstage weiteten sich dann im Laufe der Zeit durch fahrende Händler, Zahnbrecher und Gaukler zu Märkten aus.

In der Stadt Salzburg lag die ursprüngliche Schranne dort, wo sich heute der Waagplatz befindet. Dieser war auch der erste Marktstandort der Stadt. Erst später verlagerte sich der Markt auf den Alten Markt, wobei auch die angrenzenden Straßen und Plätze für verschiedene Salzburger Märkte (Grünmarkt, Strohmarkt, Fleischmarkt...) verwendet wurden. Schranne im Sinne von Lagerhalle(n) gab es auch zwei in der Stadt Salzburg: Bis in den Zweiten Weltkrieg befand sich die Schrannehalle an der rechten Seite der Stadtpfarrkirche St. Andrä in der Neustadt. [...] Nach Bombardierungen wurde sie dann aber abgerissen. [...] Am

Frau Stumberger: „Kein Kommentar.“ Kein Kommentar auch auf: „Was war Ihr schlimmstes Erlebnis?“, „Wie kommen Sie mit der Kälte zurecht?“, „Kennen Sie andere Verkäufer?“, „Sind Sie auf Ihre Produkte stolz?“ Diese Dame muss entweder Leichen im Keller oder Angst vor Schülern haben. Den „tieferen Sinn“ können wir hier allerdings auch nicht finden. Wir sehen die Honigverkäuferin immer noch Produkte zwischen Karton und Tisch hin- und herräumen.

Sind alle hier so verschlossen? Sollte die Schranne nicht ein Ort der Begegnung sein?

Wir beschließen, uns einfach auf eine Bank zu setzen und zuzusehen. Gegenüber ist ein Italienscher Feinkoststand, „Vera d'Italia“. Er ist unsagbar rot anlackiert und es türmen sich Parmaschinken, Oliven, Käse und Sardellen in der Glasvitrine.

Ein Mann kommt: „Heast, host a Schinkensemmerl?“ Sieht der Mann nicht, dass es hier ausschließlich Ciabattabrot gibt? Er lacht, raucht und isst gleichzeitig, denn jetzt hat er eine Semmel vom Nachbarstand.

„Ich habe unsere Produkte immer schon selbst gekostet! Schau dir meinen Bauch an!“, befiehlt er Lena und hält das Hemd hoch. Der Anblick verdirbt uns den Appetit, und der Parmaschinken sieht auf einmal ungenießbar aus.

Da springt uns ein ausgestopftes Murmeltier ins Auge. Neben ihm tanzt ein Porzellanengel mit einer Bergziege.

„Naturprodukte S. (Name der Redaktion bekannt)“ wecken Jakobs Interesse. Seine Großmutter heißt ebenfalls so mit ihrem Mädchennamen.

Die slawische Aushilfe will weder mit uns re-

versuchen: „Zwills (Name der Redaktion bekannt) Ziegen-Zucht“

Wir meinen, der desaströse Geruch würde schrullige Kunden fern halten, sodass wir genügend Zeit zum Arbeiten haben würden, doch weit gefehlt: Eine zerstreut wirkende Dame mit rötlich blondem Haar und Schlangenhautschuhen, behangen mit irischen Amulettketten, die größer sind als ein Adamsapfel, bevormundet gerade den Verkäufer, der freundlich lächelt und dennoch abwesend wirkt.

Sie klagt ihm ihr Leid über Kuhmilchintoleranz und dass ihre Familie sie hasse, weil sie immer stinkende Ziegenmilch mitbringe. Der Verkäufer ist ledig und kommt aus Lochen. Den Namen dieses Ortes können wir erst beim vierten Mal Nachfragen verstehen. Bei jeder Wiederholung sieht er noch ungläubiger drein, so als ob er nicht fassen könne, warum jemand diesen wunderbaren Ort nicht kenne.

Was ist das Schlimmste, das Zwill je passiert ist? Eingefrorener Käse, seither verkauft er unter -8°C nichts mehr. Sind die Kunden speziell? Ja, aber er ist das auch. Er lacht und der Tresen wackelt. Er hat mit sechzehn einen Ziegenhof geerbt und besucht seither Ziegenseminare, um seine Käseherstellmethoden laufend zu verbessern und qualitativ hochwertig, markfähig und nachfragebedingter gestalten zu können.

„Kennen Sie auch andere Standinhaber.“ „Nur Käse.“ „Nur Käse-was?“ – „Käsestandler.“

Aha, es gibt also Allianzen.

Zwill riecht an seinen Fingerkuppen. Der nächste Kunde erscheint und lacht über uns. Kein Wunder – inzwischen ist uns schon so kalt, dass wir nicht mal mehr unsere Notizbücher ordentlich halten können. Dieser Stand dürfte besser besucht sein, als wir gedacht hatten. „Die Produkte sind 1A! Dieser Mann lebt gesund!“, lacht der Kunde und zeigt auf den Verkäufer. Wir entfernen uns verdeckt, um nicht einen dieser Käse kosten zu müssen.

Verdammt! Wo bleibt der Sinn?

Obwohl es heller wird, wird es kälter.

Doch dann kommt die rettende Idee: die sich in Bewegung befindenden Menschen! Sie sind es, die die Schranne zur Schranne machen! Sie halten sie am Leben und sind womöglich regelmäßig hier.

Wir fragen ungeniert: „Was ist die Schranne für Sie?“

Lächeln, abwimmeln und große Augen:

„Tolles Einkaufszentrum mit ausgezeichneten Waren.“

Blumenstrauß in der Hand: „Arbeitsplatz“

Frau mit Kopftuch und goldenen Zähnen:

„Sehen – greifen – kaufen.“

„Die Produkte.“

„Die Menschen.“

„Mein Lebensmittelpunkt.“

„Gute Freunde, echt salzburgerisch.“

„Wählen Sie Heinz Schaden!“

„Leute treffen!“

„Echt super.“

Es ist acht Uhr morgens. Der Luftdruck beträgt 968hpa. Auf einer Bank singt ein Mann „Oh happy day“ und die Honigfrau hantiert noch immer an ihrem Stand herum. Menschen kommen, Menschen gehen. Die Luft wird anders, denn der Frühling kommt.

Die Schranne lebt und pulsiert.

Essen wird gereicht, verkauft und verspeist. Alles funktioniert irgendwie in sich.

Die Leute gehen an uns vorbei und erzählen all die wunderbaren Dinge über diesen Ort, der mit Salzburg verwachsen und verbrüdet ist.

Wir scheinen den „tieferen Sinn“ endlich gefunden zu haben.



Foto: A. Thiel

14. Juli 1955 kehrte der Schranne Markt von der Franz-Josef-Straße und der Haydnstraße zur Andräkirche zurück.

Frau Stumberger (Name der Redaktion bekannt) zögert beim Beantworten unserer Fragen nicht eine Sekunde:

„Wie lange verkaufen Sie schon hier und wie kamen Sie zu diesem Beruf?“

„15 Jahre Landwirtin durch meinen Mann.“

„Woher kommen Ihre Produkte? Sind sie biologisch angebaut?“

„Eigenbau, Sommer in Wals.“

„Kommen die Grundstoffe von Ihrem Hof?“

„Aus der näheren Umgebung“, antwortet sie blitzschnell.

„Verwenden Sie Ihre Produkte selbst?“

Sie zögert. „Ja.“

„Was wissen Sie über die Schranne?“

„Nichts.“

„Kommen die Menschen am Ende der Verkaufszeit, um sich „Reste“ gratis zu bekommen?“

„Nein.“

„Wie wirkt sich die Wirtschaftskrise auf Ihren Beruf aus?“

den noch Informationen zu Produkten, ihrer Herkunft und ihrem schlimmsten Erlebnis geben. Offensichtlich sind wir ihr schlimmstes Erlebnis bisher.

Der Besitzer, der einen Lederhut trägt, will uns verjagen. Aber als Jakob ihm die Geschichte von seiner Großmutter und ihrem selben Nachnamen erzählt, wird klar, dass die beiden wohl verwandt sind! Jakob wird bleich.

Der Herr aus dem Innviertel verkauft schon seit vierzig Jahren Heilsalben und Öle.

Wir fragen wegen der Wirtschaftskrise. „Sogar Jesus hat schon vorhergesehen, dass unser Finanzsystem zusammenbrechen wird. Alle werden der Barbarei und dem Kannibalismus verfallen, außer Jehovas Gefolge...“, er drückt uns einen befleckten Wachturm in die Hände.

„Seht euch vor!“, krächzt er und wir gehen rückwärts weg vom Stand der Offenbarung.

Ein letztes Mal wollen wir es bei einem kreativ klingenden und riechenden Stand

EssRÄUME in der Stadt

Das Knistern der Folie geht über in das Kauen des klebrigen Reises. „Entschuldigung, könnten Sie kurz auf mein Kind aufpassen?“ Der Löffel wird gefüllt und der Mund mit Reiskörnern gestopft. Eines fällt zurück auf das Kinn.

„Spargel Lachs?! Was ist das?“ Ratlose Gesichter und gerunzelte Stirn. Misstrauen. Zwei Mohnweckerl oder drei? „Welches möchten Sie denn haben? Sie dürfen es sich aussuchen!“ Allgemeines Gelächter. „Etwas Süßes könnte ich Ihnen auch noch anbieten“ „Nein, danke!“ Der Mund wird zu einem falschen Lächeln verzogen.

„Passt bei Ihnen alles?“ „Natürlich!“, denkt die Hand, die nach der Gabel greift und damit herzhafte in den Salat sticht. Ein grünes Blatt in den Mund und die Tomate versehentlich auf den Tisch, nein, pardon, unter den Tisch und unter die Schuhe des vorbei hastenden Kellners. Die nächste rote Kugel findet in den Mund. Gott sei Dank. „Ach ja, 1972 waren wir noch jung!“, ein gelangweilter Löffel schöpft Suppe in den von leichtem Lachen überkommenen Mund.

„Was hätten's denn gerne?“ „Mhm, bringen Sie mir doch das, oder nein das?! Was ist

das?!“ Allgemeine Verwirrung. Ein großer Löffel mit Nudel und Suppe wird ins Innere befördert und gekaut. Lautstark. Das Kauen geht jedoch im lauten Rascheln der Folie unter. Nebenbei wird orange Suppe gelöffelt. Und gelesen. Oje, ein oranger Fleck auf der Zeitung.

Das Papier wird mit der glänzenden Seite nach oben auf die Arbeitsplatte geknallt, die Gummihandschuhe über die Hände gestreift. „Zwei kg?“ Kopfnicken. Die lange zweizackige Gabel wird in das blutrote Etwas gestoßen, mit voller Wucht. Etwas Rot tropft auf die Handschuhe, als der Brocken

angehoben wird. Platsch, landet er auf dem glänzenden Papier. Unter ihm breitet sich eine Lache aus. Rot. Mit einem schnellen Handgriff wird das Fleisch verpackt und beim Hinüberheben über die Glasvitrine hinterlässt es trotz des Papiers ein paar Spritzer. Guten Appetit!

Sophie Friedrich



Fotos: Fotoprojekt 51, Rottmann

EssRÄUME in der Stadt II

Wo der Löffel die Karotten-Ingwersuppe durchtanzt, ein Baby die plätschernde Musik sucht und auf seinen Backen Reiskörner kleben, dort reisen kleine Päckchen auf hölzernen Tabletten und der Spargellachs grinst hinter Cellophan. Wie Chili den Couscous kitzelt, so schmeichelt die Birne dem Sellerie, Kokosmilch schwindelt sich zu Tomaten. Bevor Sesam und geröstete Banane sich vergnügen, schwebt der stille Dampf des Chai-Tees über sie hinweg. Während das Curry sich in die Nase schlängelt, weckt das Orange neugierige Blicke, die Bambussprossen schmeicheln den Lippen. (Indigo)

Wo die Tür ständig um die Angel schwingt, Frau Hofbauer übers Wetter schimpft, die alte Dame um ein Sackerl fragt, den Hund die Nase nicht in Ruhe lässt, das Fleisch gehackt, faschirt oder filetiert, hinter dem Geschwätze schweigt, dort fallen Augen, Zeigefinger, Zungen in die Vitrine, verlieren sich und vergessen den Salzburger Regen. Wie der Herr im Sakkko das frischeste Hendl will, so ordert die Nachbarin die Zutaten fürs sonntägliche Mahl mit dem Gatten. Bevor man die roten Hügel überschaut und den Wimpern verbietet den Blick zu stören, zerschneidet die Verkäuferin Schenkel und Brust. Während die Frankfurter ihr Privileg als Paar genießen, langweilt sich die Leberwurst im Eck, dort wo die Glühbirne durchgebrannt ist. (Metzgerei)

Wo die Salzstangerl die gebräunten Brezen beneiden, das Mohnflesserl zum Punschkrapferl schießt und die Handsemmerl in der ersten Reihe prangen, dort ziehen Kipferl gegen Hörnchen, Quark- gegen Topfentaschen und Brötchen gegen Semmerl in die Schlacht. Wie die Zeitung die heurigen Krapfen bewertet, wie Frau Schuster Herrn Auer kennenlernte und warum Politiker nichts weiterbringen, das erfahren Strudel, Plunder und Brioche. Bevor man zahlen kann, kommt „Noch was Süßes hätt' ich hier!“ Während in der Früh noch Scharen von Arbeitern sich vor ihnen drängen, müssen abends sie sich zum alten Brot mengen. (Bäckerei)

Elisabeth Riedler

Sieg der Resignation

Von der Farbe der Nacht geborgen schleicht der pastellfarbene Brei um den marmornen Hauptplatz herum und ummantelt ihn mit seiner zu lange gekochten Haut, um ihn beim Gesang der Nachtigall zu sich zu holen, ganz ohne Rücksicht auf das Blau.

Daniela Schlager

07

O.T.

Sinfonie in Moll,
Ich bekomme nicht genug.
Spielart. Bereichernd.

Adele Vorauer



Einmal drei Erbsen an fettarmer Rahmsoße, bitte. Und stellen Sie die Musik am besten auch gleich ab ...

Adele Vorauer

Fasten. Das Wort kommt vom gotischen Wort „fastan“ und bedeutet beobachten, (fest)halten, bewachen. Interessant ist, dass es jedoch nur den gänzlichen Verzicht auf Nahrung bezeichnet, nicht etwa den Verzicht auf eine Art von Nahrungsmittel oder Gewohnheit. Verzichtet man nur auf ein bestimmtes Nahrungsmittel (z.B. Fleisch), so nennt man dies Abstinenz.

Ob gläubig oder nicht, irgendwie empfindet fast jeder Mensch zur Fastenzeit das Bedürfnis auf etwas zu verzichten. Bei meiner Frage, ob das Fasten für sie irgendeinen tieferen Sinn hat, antworten mir einige Leute mit: „Naja, macht doch grade jeder.“

Die Tatsache, dass das Fasten in seinem Ursprung rein religiöser Natur ist, entging scheinbar einigen. Denn in beinahe allen Religionen der Welt scheint das Fasten eine Rolle zu spielen. Im Islam ist das beispielsweise der Ramadan, im Judentum der Jom Kippur, und beim Christentum vor allem die Zeitspanne von Karfreitag bis zur Osternacht, bzw. ab Aschermittwoch. Die Menschen, die aus religiösen Gründen auf Essen verzichten, tun dies, um an Jesus Christus zu denken, der der Bibel nach vierzig Tage lang in die Wüste ging, um sich des Essens und Trinkens enthaltsam zu zeigen und zu beten. Auffallend war allerdings, dass alle der religiös fastenden Menschen, die bereit waren mit mir zu sprechen, katholisch sind. Das mag daran liegen, dass die Reformation, durch die mehrere andere Konventionen entstanden sind, an der Gewohnheit des Fastens einiges geändert hat. Martin Luther beispielsweise fastete schon, sagte aber, man dürfe nicht erwarten, Gottes Gnade nur dadurch zu erlangen, man müsste das allein durch den Glauben und die Nächstenliebe erreichen.

Meinen Erwartungen entsprechend nannten mir, je nachdem, wie alt sie waren, die Menschen verschiedene Gründe für ihren Nahrungsverzicht. Je älter die Person war, desto eher fing sie an mir Bibelstellen zu zitieren. Bei dem jungen Volk, um es so zu nennen, häuften sich allerdings die „Weiß-nicht-recht“-Aussagen.

Doch trotz allem hörte ich von einigen Befragten auch andere Gründe für das Fasten. Sehr viele Leute wollen auf Teile ihrer gewohnten Nahrung verzichten, weil sie die Gelegenheit nutzen wollten, ihrem Körper etwas Gutes zu tun.

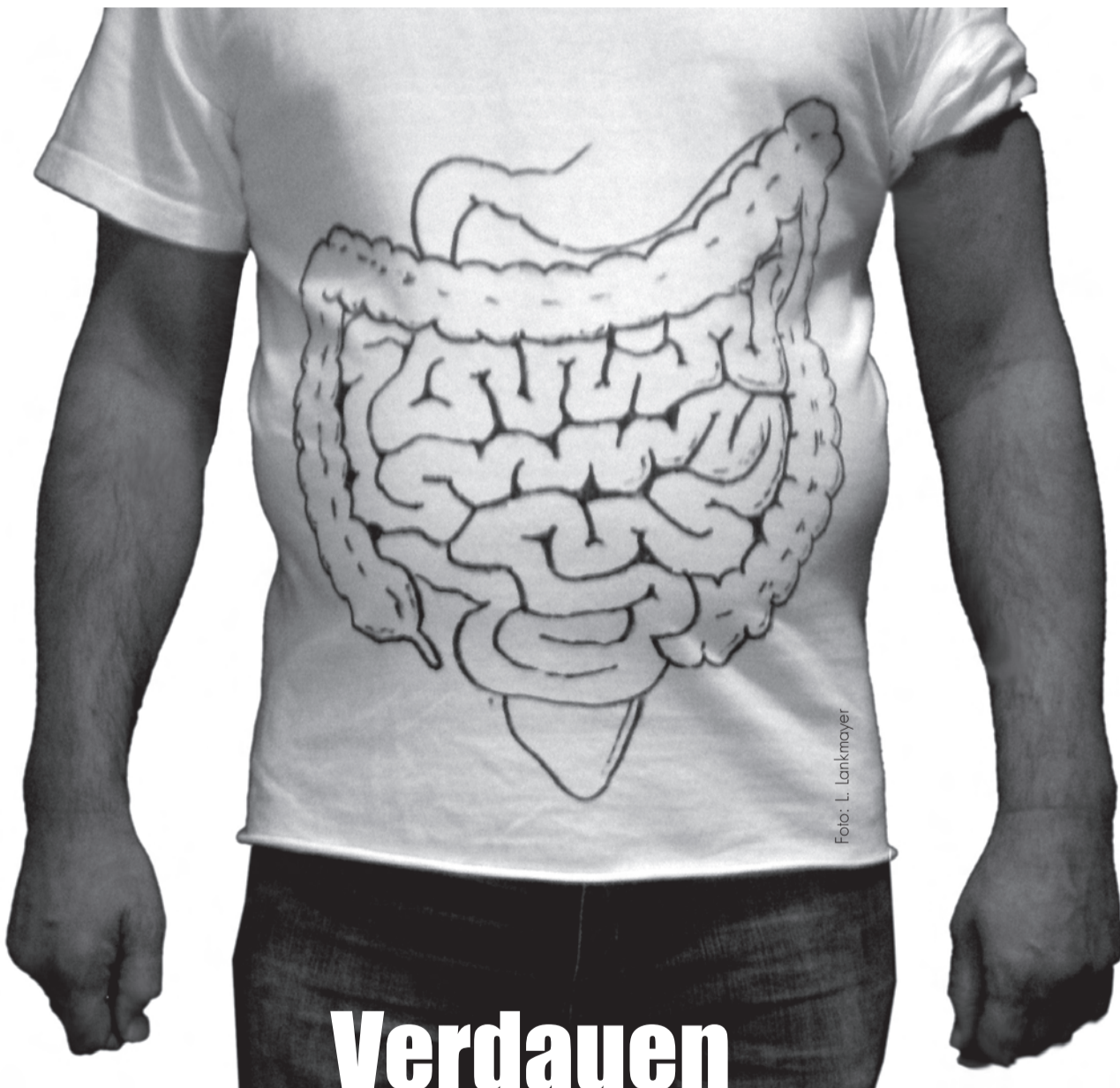
Doch erstaunlicherweise antworteten mir einige Leute auf die Frage nach dem Fasten ganz und gar nicht mit der Schilderung ihres Menüplans. Viel eher erzählten sie mir, welche Gewohnheiten sie seit Aschermittwoch eingeschränkt haben. Dinge wie Theater-, Kino- oder Restaurantbesuch wurden gekürzt, von Salzburgs blühender Kaffeehauskultur ganz zu schweigen.

Einfach mal seine Grenzen zu testen und auf etwas zu verzichten, was man sonst jederzeit zu Verfügung hat, dieser Gedanke schien bei den meisten Menschen den unbedingten Wunsch hervorzurufen, bei jeder verführerisch ausgiebigen Mahlzeit und jedem rauschenden Fest zu sagen: „Nein, danke, ich faste gerade“.

Im Prinzip ist es ja keine schlechte Idee, etwas nicht zu tun oder zu konsumieren. Man muss sich nur überzeugte Vegetarier ansehen, die sich dafür entschieden haben, weil sie sie Umstände nicht akzeptieren, in denen ihre Ex-Nahrung produziert wird. Doch sieht man bei diesen einen Zeitplan? Wieso ist es also so wichtig, abgesehen von den religiösen Grundlagen, genau in den vierzig Tagen vor Ostern zu fasten?

Man könnte meinen, es sei wegen der Gruppendynamik, damit man nicht alleine mit seinem selbst gewählten Schicksal ist. Doch hat es dann auch den gewünschten Effekt, seine eigenen Grenzen auszuloten und sich selbst zu beweisen, dass man tatsächlich verzichten kann? Menschen sind nun einmal keine Einzelgänger. Würde es also funktionieren, eine Fastenzeit einzuführen, jedoch keinen Zeitpunkt festzulegen?

Bigger, better, faster, aber vor allem mehr scheint die Parole heutzutage zu sein. Und damit das liebe Österreich, das es ja schon etliche Male geschafft hat, sich seiner Schuld zu



Verdauen

Hieltet euch für brodelhart.
Nicht trüglisch genug.
Und Stolden.
Würdet nie zerschluckesetzt.
Und wenn
Magen und Darm zerschließen.
Choleratraum.

Doch schließlich zerschlucket,
zersäurätzt wart ihr.
Zerfrissen von Magressivität.
Unwiederwartet
verdaut.

Johanna Klammer

Ode an den Hunger

Hunger
du entgleitest ihnen
meinen drahtigen Fingern
die versuchen
dich aus meiner Kehle zu reißen
zu umklammern
und rauszureißen
zu fest sitzt du
dort
hast sie tief hineingegraben
deine Arme
dich verwurzelt in meinem
Fleisch

Hunger
du bist aus Blei
meinen Kopf
ich kann ihn nicht heben
aus dem Staub
dein Gewicht lässt es nicht zu
und zieht noch tiefer
nach unten
wenn ich schon am Boden bin
du schlägst deine Wurzeln
dringst vor
durch meine
Haut
in den Boden.
du ziehst die Schlinge zu

Hunger
du machst mich blind
du bist die trübe Linse
durch die mein Blick fällt
mit jeder Sekunde
jeder einzelnen
durchziehst du mich
mehr
und mit jeder Sekunde
jeder einzelnen
werden sie schwächer
die drahtigen Finger
die noch an dir zerren
und der Kopf
der sich noch nicht
zu Boden drücken lassen will

Melanie Emminger

Geschälte Mandarine
Deine Haut - die dünne
bespannt mit solchen Fäden
von Spinnwebenart

Melanie Emminger

Morgen... Vielleicht... Geht das...?!

Julia Tomitza

Foto: J. Tomitza

Salzburgs Asiashopbetreiber scheinen nicht viel von journalistischer Aufmerksamkeit zu halten, sie sogar zu fürchten. Sie verstecken sich hinter Ladentischen und Terminalschwierigkeiten. Also gilt es, den Frageeifer zurückzuhalten und im Undercovereinsatz die exotisch befüllten Regale zu erforschen...

Faberstraße 2. Ein Donnerstag im April. Alle blauen Parkzonen sind ausgelastet, ich muss mich zwischen zwei Autos durchschlängeln, die Stoßstange an Stoßstange abgestellt vor der Sonnenseite des Häuserblocks stehen. Die schmale Glastüre steht offen, vor mir huscht ein Afrikaner die Treppen hinauf. Ich husche nach, stoppe aber abrupt und muss auf der dritten Stufe stehen bleiben, der kleine Laden ist voller Menschen. Es riecht seltsam. Nach Fisch, Gewürzen und einigen Dingen, die ich im Leben noch nicht gerochen habe. Ein Mann stapelt geschäftig bunte Säckchen in einen Plastikeinkaufskorb, der auf dem kleinen Tresen steht. Durchs Stiegenengeländer versuche ich die Frau zu erspähen, mit der ich in den letzten Tagen dreimal telefoniert habe. Nichts zu sehen. Das Atmosphäre erinnert an einen arabischen Bazar, eine Frau versucht, den Verkäufer von einem Mengenrabatt zu überzeugen. Hinter der Kasse taucht eine junge Asiatin auf, sie knallt einen Stapel Plastiksäcke auf den Verkaufstisch. "Frau Chang?" Die Frau am Telefon hat zwar älter, frustrierter und kurzhaarig geklungen, aber diese war nun mal die einzige im Geschäft, die so aussah, als könnte ihr der chinesische Akzent entsprechen. "Hmmm? Bin iech jaah." Sie weiß scheinbar nicht genau, wo sie mich einordnen soll - oder sie hat Angst vor mir. Sie blickt jedenfalls reichlich verschreckt. "Wir haben telefoniert, die Reportage..." "Achso... Naain... gett niecht... Keine Zait..." Sie wickelt eine gute Hand voll grüner Bohnen in ein Zeitungsblatt. "Soll ich vielleicht später noch einmal vorbeikommen?" Der Laden ist ja wirklich gesteckt voll mit Kunden. "Naain später ist weg... Muss ich weil park..." "Morgen? Morgen Vormittag?" langsam bringt mich die Dame zur Verzweiflung, schon zweimal hat sie mich vertröstet. "Vielleicht Vormittag. Muss schauen. Muss wieder arbeiten..."

Letzter Versuch - nur nichts verpatzen!

Dann eben nicht. Die im letzten Asiashop waren auch nicht besser. Sobald man preisgibt, was man will, werden sie misstrauisch. Geknickt steige ich die Stiegen wieder hinunter. Einen Versuch habe ich noch, da werde ich den gleichen Fehler nicht noch einmal machen. Im nächsten Geschäft herrscht eine freundlichere Atmosphäre. "Guten Tag!" Jaah... Die Frau versteht etwas von ihrem Geschäft. Trotzdem werde ich mein Anliegen diesmal nicht vortragen.

Der Geruch ist ein ähnlicher, nicht ganz so intensiv und kein Fisch in der Luft. Eine junge Afrikanerin macht sich an einem Regal gleich neben dem Eingang zu schaffen, es ist voller verschiedener Nudelsorten, soweit das auf den ersten Blick zu erkennen ist. Jetzt habe ich mehr Zeit zum Große-Augen-Machen. Was es da alles zu sehen gibt! Kisten mit mir völlig fremden Gemüsesorten, Regale mit vakuumverpackten, seltsam anmutenden Nüssen und Körnern, Dosen und Gläser in allen Größen, Farben und Formen und drei Tiefkühltruhen, in denen ich Fisch vermute. Einige der Waren kenne ich, oder glaube zumindest den Namen schon gehört zu haben, ein paar habe ich sogar schon gegessen.

Tolle Knolle!

Süßkartoffel zum Beispiel. Eine rötliche Knolle mit knallorangem Inneren, der Geschmack lässt sich wohl am ehesten als Kreuzung zwischen Karotte, Kürbis und Kartoffel beschreiben. Gleich neben den beiden fast bis zum Rand gefüllten Schachteln, in die die Süßkartoffeln geschichtet sind, steht eine weitere mit mir wesentlich rätselhafteren Gebilden. Das scheinen ebenfalls Knollen zu sein, erdig braun mit schwarzen Borsten. Sie haben eine einheitlichere Form als ihre Regalnachbarn. Rundlich mit ein paar Knubbeln, aus denen die Wurzelfäden sprießen, die tatsächlich wie Borsten aussehen. Angeblich heißen sie Manyuks. Nirgendwo gibt es Schilder mit Preis- und Warenangaben in der kleinen Knollenabteilung. Auch an der großen Kiste darunter ist kein Schild zu finden. Diese Knollen sind wirklich imposant. Sie sind groß, etwa so wie Ein-Liter-Thermoskannen. Jambuswurzeln heißen die. Nie vorher gehört, doch ein Literatenherz bringen sie sofort zum Schmunneln. Auf dem obersten Regalbrett steht, fast überquellend, eine Plastikkiste voll mit Ingwerwurzeln und eine Schale mit Kochbananen in den verschiedensten Reifegraden. Dieser kleinen Abteilung kehre ich erst einmal den Rücken zu und erkunde die kleinen Säckchen und Päckchen im gleichen Gang etwas genauer.

Unbekanntes macht das Leben doch gleich viel interessanter...

Wieder muss ich staunen. Sämtliche Teile der Lotuspflanze scheinen sich hier verpackt wiederzufinden: die getrocknete Wurzel, Samen, Sirup und noch etwas Bröckeliges, von dem ich nicht ganz sicher bin, ob es noch in diese Kategorie gehört. Mir ergibt sich nämlich zusätzlich zu meiner nicht vorhandenen Asiashoperfahrung bald ein Problem, das leicht hinderlich, aber doch verkraftbar ist: Ich kann kein Chinesisch und muss so mit manch gebliebener Bildungslücke weiterziehen. Zum Beispiel werde ich nie erfahren, was es mit den übereigroßen Kugeln in der Kunststoffverpackung auf sich hat oder mit dem Säckchen voll dunkelroten, mandelgroßen, aber eigentlich blütenähnlich wirkenden Dingen. Was "Mizkan" ist, weiß ich auch nicht, es sieht jedenfalls ziemlich unappetitlich aus. Wozu die roten Säftchen dienen, ist mir ebenso wenig klar wie die Anwendung der kleinen weißen Bällchen, die ganz unschuldig im untersten Regalfach kauern. Überhaupt scheint dieses Regal mir mehr Rätsel aufzugeben, als dass es brauchbare Information über asiatisches Essen liefert.

Heiß!

Was sich auch ganz ohne Schriftzeichenkenntnis sagen lässt ist: Im Vergleich zu anderen Weltkulturen ist die europäische eine mild kochende. Denn allein in diesem Geschäft ist ein Drittel der Produkte scharf. Entweder zum Würzen oder zum gleich Verspeisen - alles brennt. Ingwer, Chili, Wasabi und Pfeffer - das sind die, die ich kenne und ganz bewusst ausschließlich in Mikroportionen genieße. Und doch bin ich fasziniert von den Ingwerstäbchen und -bällchen, den Chilifäden und dem Chiliöl, erinnere mich an meine erste Wasabierbse und staune über die frischen Pfefferkörner die, noch an der Rebe, aussehen wie Holunderbeeren. Sie liegen in Folie verpackt im Kühlregal gleich neben den Okraschoten.

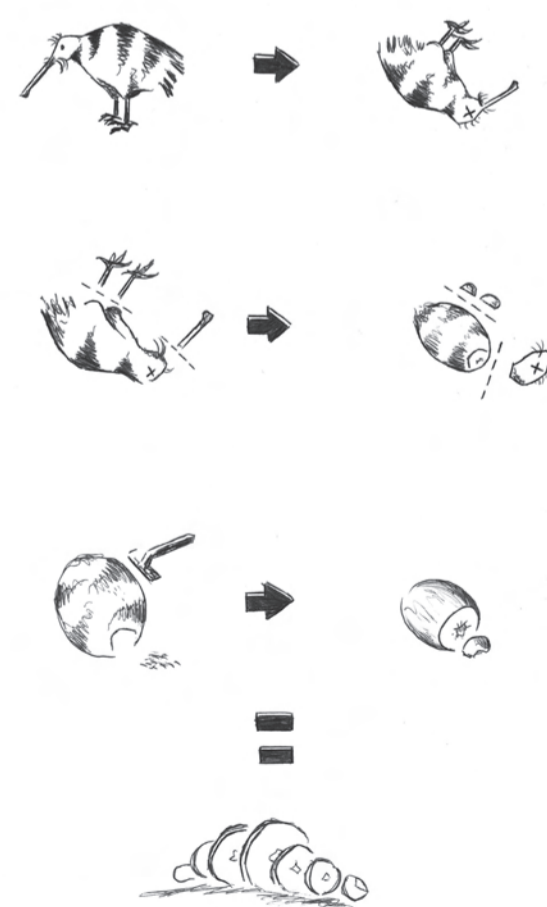
Heiß!

Einkaufstasche und Geldbörse zücken

Okraschoten. Die kenne ich. Haben in ihrer Form und Größe etwas von Chilischoten, sind aber etwas ganz anderes. Geschmacklich am ehesten mit Zucchini zu vergleichen und konsistenzmäßig einzigartig. Innen sind die Okras hohl und voll mit Kernen - die kann man übrigens essen - ihre Oberfläche ist mit feinen Härchen gespickt, die nach der Zubereitung oft etwas schleimig werden. Man kann sie dünsten, braten, grillen, backen und höchstwahrscheinlich auch fritieren. Da kann ich einfach nicht widerstehen und muss mir ein paar Handvoll mitnehmen. Fünf Euro das Kilogramm. Während dem Einpacken fallen mir auch noch ein Eimer voll weißer Flüssigkeit, in der vermutlich Tofu schwimmt und ein paar einsame Kürbisse im Kühlregal auf. Enthusiastisch über meinen tollen Gemüsefund, beschließe ich meinen Rundgang zu beenden und mache mich vorbei an einem Kühlschrank voll Fisch und einer dichten Gewürzwolke auf den Weg zur Kasse um so bald wie möglich meiner vegetarischen Kochexperimentierfreudigkeit frönen zu können.

Elisbona Kleibel

Ist die Schale weg. Bleibt weiß, darunter ist gelb. Spiegel oder so.



Zeichnung: Laura Falkner

Omaessen

10

Meine Oma...

- war wohl die erste Frau, die dem Biowahn verfallen ist
- kocht Würste in einer Gemüsesuppe
- sagt dem Kellner ins Gesicht, dass der Reis eklig ist

Für meine Oma geht Liebe durch...

Am Freitag ist Omatag. Kaum dass ich die Augen schon offen halten kann, schlepe ich mich von der Oberalmer Bahnstation zur Wagnerbauergasse, wo mich bereits am Gartentor der Duft von Serviettenknödeln empfängt. Ich seufze glücklich, denn wieder habe ich die fünf Schultage mehr oder weniger erfolgreich hinter mich gebracht, und noch bevor ich mir die Schuhe ausgezogen habe, umgibt mich eine wunderbare Erleichterung, die Gewissheit, dass ich diesen Nachmittag wirklich genießen kann.

Meine große Oma (ich habe noch eine kleine) kann ich nicht besuchen ohne ihren Topfenstrudel, das Apfelkompott oder den Salzburger Kirschkuchen zu probieren, dessen Rezept seit Generationen am Sterbebett weitergegeben wird. „Oma, sag mal, wie machst du es, dass dein Mus einfach so lecker schmeckt?“ „Ja, weißt du, ich nehm die Äpfel aus da Karin ihm Garten. (ungespritzt), eine Zimtstange und ein bisschen Zitronensaft gehört auch noch rein. Damits a bissl an Gschmack hat.“ Dabei lächelt sie selig und greift sich an die wohl nie wirklich schmerzfreie Hüfte, um mir noch eine Portion zu holen. Sie freut sich, wenn man brav isst, wenn sie meinen kleinen Bruder beobachtet, wie er schon das zehnte Hasenöhrl „verputzt“. Es ist eine Freude für sie, Gäste zu bewirten, aufzutischen, schnell Omeletten (keine Palatschinken) zu machen.

„Heut bin ich gar nicht zum Einkaufen gekommen, ich hab gar nichts zu Hause, aber irgendetwas wird sich schon finden lassen“, meint sie, wenn meine neunköpfige Familie sie an einem gemütlichen Sonntagnachmittag unerwartet und hungrig überfällt.

Finden tut sich immer irgendetwas, und wenn meine Großmutter auch wirklich für ihre Begriffe „gar nichts“ im Kühlschrank oder in der Vorratskammer hat, findet sich doch mehr als in unserer Speis wenige Stunden nach einem Großeinkauf. „Gschwind“ taut sie eine Schokoroulade auf, zaubert aus dem Nichts Kaspressknödel hervor, und auch im Winter wird die Suppe mit frischem Schnittlauch verfeinert. Legendar sind Omas Weihnachtsbrötchen. Dabei wird der Opa zum Küchendienst eingeteilt und schneidet für drei, vier Bleche gelben, roten und grünen Paprika. Den Rekord der meisten gegessenen Brötchen hält mein Cousin mit siebzehn Stück an einem einzigen Weihnachtsabend.

Dazu gibt es Almdudler, weil da auch Kräuter drin sind und der daher nicht gar so ungesund ist...

Am Freitag ist wieder Omatag.

Nora Grundtner



Bild: Jakob Jordaens (1593 – 1678): das Bohnenfest, 1656, Kunsthistorisches Museum, Wien

Meine Oma kaufte prinzipiell nur Vollkornbrot, außer wir kamen alle zum Essen, die ganze Familie, dann wurde aufgetischt, Speisen, die so köstlich noch selten einer zu Gesicht bekommen hat.

Sophie Friedrich

Damals, in der guten alten Zeit, hat sie noch für ihren Paul, den kleinen Gusti und das Everl Kalbsstelze und Schweinsbraten gekocht. Heute kocht sie Hühnerbrust für ihren Chihuahua, zweimal täglich, bloß um die Tradition nicht sterben zu lassen.

Bea Grubenthal

Meine Oma hat das Mittagessen bereits beendet, wenn ich an freien Tagen frühstücke. Gästen tischt sie reichlich auf: Suppe, Salate, Hauptgang, Mehlspeise und Krankheitsgespräche.

Daniela Schlager



Tonfigur: Amelie Bauer

Meine Oma...

„Vorhin ist mir direkt schlecht geworden vor Hunger!“, sagt Großmutter, während sie ihre Brotsuppe löffelt.

Meine Oma versteht was vom Kochen und von Nahrungsmitteln, die einen für lange Zeit satt halten.

Aufwändige Speisen gibt es am Sonntag für die Familie – wie vor siebzig Jahren, wenn wieder einmal ein wenig bessere Zeiten gekommen waren.

„Heute sind mir die Leberknödel aber wieder gar nicht gelungen!“, jammert sie dann und wir müssen Acht geben, dass wir von den vielen Köstlichkeiten nicht platzen.

Lena Lankmayer

Als meine Oma kurz vor dem Sterben war, habe ich das erste Mal gesehen, dass sie nicht mehr essen will. Zuvor aß sie immer, was ihr vorgesetzt wurde.

Es war ihre Art, ja zum Leben zu sagen, denn hätte sie nicht ordentlich gegessen, hätte sie kaum acht Kinder zur Welt gebracht und einen Hof versorgt. Das Essen, das sie kochte, war dazu da, stark und gesund zu machen, denn die Arbeit wartete schon. Sie kochte nie des Essens wegen, meine Oma kochte der Versorgung wegen. Meine Mutter begriff erst, als sie die Küchenkultur der Gastronomie kennen lernte, dass im Kochen etwas Rituelles, Kraftpendendes und Geheimnisvolles liegt und entdeckte somit eine neue Leidenschaft in sich, die sie gerne mit ihrer Mutter geteilt hätte.

Elisabeth Riedler

Meine Oma macht von acht bis neun Frühstück, von zehn bis halb elf Abwasch, von halb zwölf bis eins Mittagessen, von halb zwei bis zwei Kaffee und Kuchen, von drei bis halb vier Ordnung und von fünf bis halb sechs Abendessen, in einer Küche, in der sie sich kaum rühren kann.

Meine Oma süßt, um Broteinheiten zu sparen, Kekse mit Stevia, obwohl sie weiß, dass sie dann ihren typischen Geschmack verlieren.

Meine Oma hat siebzig Jahre lang Rezepte von ihrer Oma übernommen, von ihrer Mutter gelernt und selbst kreiert, die sie jetzt alle auswendig beherrscht.

Johanna Klammler



Meine Großmutter wandelt
die Wendeltreppe hinauf
dreht sich mit der Erde
und rührt im Kreis
voll Hingabe
ihre Augen flattern erwartungsvoll
Pilze in Blätterteig
reines Weiß von Schlagobers
sie kostet
lächelt leise
unter dem Glänzen der Ringe
stehen die Fingerknochen hervor
Iss, mein Kind
denn sie hat schon
genug

Teresa Schwaninger

Portionen, dass sie nicht ins Auge passen.
Hunger? Die Antwort versinkt schon in Bergen aus Wurst und Käse.
Geschmolzen der Emmentaler von der Flamme auf den Küchentisch.
Großmutter geht nicht mehr spazieren. Großmutter näht keine Kleider mehr für mich. Großmutter isst.
Und das ist ihre Freude.
Gabelfrühstück nach dem Birchermüsli, Brunch kurz vor dem Mittagessen, Und danach wenn es für die
Herren Mokka gibt, macht sie Wucheln – als Dessert.
Im Zweimonatsrhythmus wird diätiert.
Kohlsuppe. Stundenlang bis zur Geschmacklosigkeit gekocht.
Bis ihre Zunge den Geschmack von Kümmelkeksen nicht mehr länger entbehren kann.

Eleonora Kleibel

Tonfigur: Sara Davis



Der Zermahler

Klack, Klack, die Zähne
fest aufeinander schlagen
bis das Ding nachgibt

Sophie Friedrich

Schnappen

Höhle des Löwen.
Wie ein Uhrwerk auf und zu
gibt kein Entrinnen.

Lena Lankmayer

Der Mensch lebt nicht vom Brot allein*

Anton Thiel

Ich erlaube mir mit einem Gassenhauer metaphorischer Ausdrucksweise zu beginnen, gleichsam dem Déjà-vu des kulinarischen Verweises ins Geistige hinein: „Der Mensch lebt nicht vom Brot allein“. Tatsächlich scheint mir dieser Ausspruch aus tiefsten Herzen ehrlich zu sein, bedenke ich doch, welchen Stellenwert das Brot im sinnlich-ästhetischen Diskurs einnimmt. Es ist vor allem einmal die Basis für all das, was danach kommt. Ich liebe es, eine Seite der Brotscheibe mit Butter zu veredeln und mit dieser Leidenschaft bin ich wahrhaftig nicht alleine. Diese Butterschicht ist sozusagen Haftgrund, Gleitschicht und Geschmacksverstärker in einem. Der immer wieder empfohlene Ersatz aus Margarine ist erbärmlich und ruiniert alles. Die wesentliche Problematik der Butter liegt einzig in der bedingungslosen Abhängigkeit von der Umgebungstemperatur. Das Butterbrot, unter der Sommersonne gegessen, ist eher als Zumutung für die Geschmacksnerven anzusehen.

Der nächste Schritt ist natürlich für die Typisierung eines belegten Brotes von entscheidender Bedeutung. Beginne ich mit den dünnen Schichten des Prosciuttos (crudo, wenn es geht, denn die lange Lufttrocknung verleiht

dem Fleisch sein unverwechselbares Aroma). Diese Entscheidung verweist natürlich wieder auf das Brot zurück, so eine Art genussvolle Rückkopplung, denn nicht jedes Brot wird sich für den Schinkenbelag eignen. Kunstvoll verspielt darf es in dieser Gelegenheit auch weitergehen. Vielleicht jetzt eine zarte Schicht frischen Salates, geschmacklich intensiviert mit einigen Spitzen Rucola, der seine Schärfe zart über die Meldungen des Schinkens darüberlegt, sozusagen in die nächste Tonart moduliert. Und dann der Käse, ja, ohne dieses himmlische Produkt wäre diese Komposition unvollständig. Mein vorgeschlagener Weg, der sich offensichtlich sehr ins italienische Gefilde geschlagen hat, ließe sich auch auf andere Weise und mit großer Begeisterung in Szene setzen, allemal mit dem gleichen oder ähnlichem Ergebnis: das Spiel mit der Nahrung ist tief in ihrer symbolischen Bedeutung verankert.

„Der Mensch lebt nicht vom Brot allein.“ Die Liebe zu dieser biblischen Sentenz verdanke ich meinem Vater, der sich zum Sonntagsfrühstück immer die Zeit genommen hatte, spannende Gebilde aus Brot und diversen Zutaten zu komponieren und diese als Reiter bezeichnete. Also eine ganze

Kavallerie aus den sonntäglich gereichten und in einer dem Tage zur Ehre gereichenden Fülle von Speisen zu einem Spiel verdichtet, das nur dazu ersonnen war, das Auge zu erfreuen, die kindliche Phantasie in Gang zu bringen und den Magen in freudige Erwartung zu setzen. Nun hätte mein Vater auf Grund seines entbehrensreichen und manchmal auch von Hunger geprägten Lebens nach landläufiger Vorstellung allen Grund gehabt, das Spiel mit dem Essen mit Skepsis und Zurückhaltung zu betrachten und durch ehrfurchtsvolle Zurückhaltung die Speise zu heiligen. Zum Glück war dem nicht so. Nichts war so lustvoll als an seiner Seite die herangeführte Phalanx mit Feuereifer zu durchbrechen, den stolzen Reitern mit ihren wehenden Paprikaschoten eine schmählige Niederlage zu bereiten und überhaupt in den feindlichen Reihen so lange zu wüten, bis nur mehr ein paar klägliche Krümel den wüsten Vorgang dokumentierten.

Mittlerweile haben einige psychologiebemühten Zeitgenossen mir begreiflich zu machen versucht, dass es sich hier um einen recht geschickten Trick meines Erzeugers gehandelt habe, die Essbereitschaft des Kindes auf sekundärer Ebene

in Gang zusetzen, um die meist gut gemeinten, aber immer kontraproduktiven Ermahnungen der Erwachsenen, doch ausreichend Nahrung zu sich zu nehmen, um doch einmal groß und stark zu werden, weil das von allen so gewünscht und verlangt werde, zu vermeiden.

Ich halte dies für eine erbärmliche Erklärung. Ich bin ganz fest davon überzeugt, dass der Blick auf die großen symbolischen Zusammenhänge durch dieses Spiel erst in Gang gesetzt wurde. Überall spielen die Zusammenhänge des Essens eine entscheidende Rolle. Sie tun es im zwischenmenschlichen Bereich bis tief hinein in das erotische Erleben, sie tun es im religiösen Bereich, wo das Einverleiben der Speise zur mystischen Erfahrung mutiert und sie tun es im politischen: Noch nie hatte ich so entsetzliche Assoziationen zu ungenießbaren Speisen wie jetzt in der unmittelbaren Schuldiskussion: Würden Sie ein hartes, staubiges Knäckebrötchen mit einem ranzigem Fetttopf als ein wohlschmeckendes und bekömmliches Rezept ausgeben wollen? Fasttage sind angesagt. Dann stellt sich der Hunger wieder ein.

* Matthäus 4,4

Der Durchkauer

Der Durchkauer ist eine recht häufig vorkommende Unterart der Gattung der Grübleristen, deren ausgeprägteste Charakterzug die absolute Unfähigkeit zu entscheiden darstellt. Die Grübleristen sind im Allgemeinen wenig entscheidungsfreudige Zeitgenossen, da sie nichts beschließen können, ohne vorher ausgiebig über alle nur möglicherweise erdenklichen negativen Konsequenzen nachgesinnt zu haben.

So sitzt der Durchkauer in seinem Unterschlupf und denkt nach, welche Kekse soll er denn heute bloß zu seinem Kakao essen? Soll er nun den rechten über den linken oder der linken über den rechten Fuß schlagen? Und was für Auswirkungen hat das auf seine Umwelt? Zu einem Schluss oder zu Entspannung kommt er nicht, das alles überfordert ihn viel zu sehr, ein Konflikt mit sich selbst ist die Folge. Und so neigt der Durchkauer im Allgemeinen dazu, sein Leben stark dominierende Neurosen und Zwänge zu entwickeln, was den eigentlichen Grund für seine Namensgebung darstellt. Denn im größten Teil der Fälle beginnt der Durchkauer etwa im Alter von sechs- undzwanzig Jahren und elf Monaten (nicht sehr weit) zurückzufallen in eine orale Phase, ähnlich der in seiner Zeit als Säugling. Was er nur findet, er verspürt den Drang es in den Mund zu stecken, es in seine Einzelteile zu zerlegen, einzuspeicheln und zu zermahlen. Die häufigste Todesursache unter Durchkauern stellt der Verzehr von giftigen Zimmerpflanzen dar. Sehr konzentriert und schwer ablenkbar verteilt sich das Objekt seiner Begierde in seinem Mund, er spürt es am Gaumen und auf der oft recht rauhen und eher gräulich verfärbten Zunge. Dies befreit ihn zwar nicht von der Unfähigkeit sich zu etwas zu entschließen oder gar einen Entschluss in die Tat umzusetzen, aber es hat doch offensichtlich eine beruhigende Wirkung auf den Durchkauer, da er das Gefühl hat, sich an etwas halten zu können, nicht mit seinen Grübeleien alleine zu sein, und es macht es ihm möglich Gedanken an Geschmack und Konsistenz eines Materials zu koppeln, was es ihm wiederum ermöglicht, den roten Faden in seinem Kopf zwischen den Fingern zu behalten und daran doch weiterzugehen.

Melanie Emminger

Der Friss-oder-stirb-Typ

Die eine Hand - eine Pistole formend - unterm Mantel, mit der anderen einen Salatkopf umklammernd und mit einem schwarzen Strumpf über dem Kopf, ist er es, der einem an kalten Tagen im eigenen Stiegenhaus auflauert. Wenn er dir den Salat unter die Nase hält, einem Zeige- und Mittelfinger in den Rücken drückt und dich mit einem knappen „Friss das auf!“ vor die Wahl stellt: Friss oder stirb, dann hast du den möglichen Moment für einen Fluchtversuch schon verschlafen. Alleine seine Anwesenheit reicht aus, um jemandem den letzten freien Willen zu rauben, das Opfer kann – auf diese Art und Weise traumatisiert - nichts anderes tun außer essen, bis der Magen schreit. Meist sucht er seine angehenden Leibeigenen in den Süßwaren-Abteilungen, aber auch in den Fleisch- und Wurstbereichen ist man vor ihm alles andere als sicher, denn er brennt nur darauf, einem den Cholesterin-Spiegel radikalst in die Höhe zu treiben. Also sei gewarnt, wer weiß, ob er nicht schon morgen in deinem Kühlschrank lauert...

Katharina Scheinast

Der Durch-den-Kakao-Zieher

Altbekannt ist der süßliche, schon fast beißende Geruch der braunen Flüssigkeit, die immer sonntags bei Oma am Herd köchelte. Ein wenig bitter ist der Geschmack von echtem Kakao, und doch verbrennt man sich fast jedes Mal die Zunge, weil man es nicht mehr erwarten kann, sich das Getränk zum Munde zu führen. Manche Menschen haben sich spezialisiert auf den Umgang mit eben diesem Genussmittel. Oft sind es sogar jene, die selbst wenig Gefallen an dem Schokoprodukt finden, die am besten wissen, wie man damit umzugehen hat.

Der Kakao muss so richtig heiß sein. Und in einer Tasse. Keine Löffel dürfen darin sein. Erstens haben sie eine kühlende Wirkung, weiters eröffnen sie die Möglichkeit, aus der Tasse zu klettern. Wenn dann ein Opfer, am besten ein süßes Seelchen, gefunden ist, wird losgelegt mit dem Durch-den-Kakao-Ziehen: erst in langsamen Kreisen und dann immer schneller. In der Mitte der brühenden Flüssigkeit muss ein brauner Strudel entstehen. Dann gibt es kein Entkommen mehr, bis das Kerlchen dann endgültig in den Tiefen der Tasse verschwindet.

Eleonora Kleibel



Fotomontage: V. Bachleitner

Der ausgekochte Anbrater

Der ausgekochte Anbrater ist eine sehr weit verbreitete Spezies. Er ist ständig auf der Suche nach Frischfleisch, um es von hinten zu überfallen und dann abzuschießen. Für sein Leben gern brät er fescche Katzen und geile Schnecken an, weil ihm die am besten schmecken. Hin und wieder darf es auch mal eine süße Maus sein, wenn er Lust darauf hat.

Der Nudelsuppen-Schwimmer

Wenn der Nudelsuppen-Schwimmer durch Zufall auf einen der Buchstaben in seiner Suppe trifft, versucht er gar nicht erst, herauszufinden, welcher das ist. Er dreht sich nur auf den Rücken und lässt sich so lange von der Brühe treiben, bis er an den Tellerrand stößt. Dann wechselt er abermals die Position und krault zum anderen Ende, wo er abermals wendet und so weiter und so fort. Die Buchstaben, die ihm auf seinem Weg in die Quere kommen, schiebt er einfach zur Seite, denn sie interessieren ihn ohnehin nicht. Ihn interessiert nur seine Suppe, alles andere geht ihn nichts an, alles andere braucht er nicht zu wissen. Dass es zum Beispiel eine Welt außerhalb des Suppentellers gibt. Oder dass die Buchstaben in seiner Suppe manchmal ganze Geschichten erzählen. Er merkt von all dem nichts, er hat es außerdem auch gar nicht nötig etwas zu merken, denn er braucht ja sowieso nur seine Suppe, um zufrieden zu sein. Was passiert, wenn jemand besagten Teller auslöffelte, daran würde er nicht einmal zu denken wagen, selbst wenn er könnte. Aber der Körper des Nudelsuppen-Schwimmers hat sich schon so an seinen Lebensraum angepasst, dass das Denken gar nicht mehr notwendig ist. Und so dreht er weiter seine Runden, bis er wieder an den Tellerrand stößt und ohne sich umzublicken weiter schwimmt.

Linda Pospichal

Der ausgekochte Anbrater ist von sich selbst sehr überzeugt. Er erstellt die ausgeklügelt-ausgekochtesten Jagdtaktiken und ist ständig dabei, seine Bratkünste zu verbessern. Wenn er diese beweisen will, versucht er, Zicken einzukochen. Hin und wieder liefert sich der ausgekochte Anbrater mit seinen Konkurrenten Meisterschaften um den begehrten Platz des Bratmeisters. Da wird Süßholz geraspelt, mit viel Alkohol verfeinert und selbstverständlich gebraten. Nicht immer kann ein Sieger gefunden werden, da sich intelligente Beutetiere oftmals einen Fluchtweg suchen, bevor die Falle zuschnappt. Aber wenn ein neuer Bratmeister gefunden ist, degradiert er die anderen zu Auszubildenden und rekrutiert neue Bratlinge, wo er sie nur finden kann. Der ausgekochte Anbrater versteckt sich überall. Nehmt euch in Acht, bevor auch ihr als Hasenbraten endet!

Daniela Schlager



Der Senf-Abgeber

Der Senf-Abgeber ist eine unauffällige Person, die sich gerne von unten an andere Personen heranschleicht. Dabei ist der Senf-Abgeber nicht wirklich von kleiner Statur, er krümmt sich lediglich, um nicht gesehen zu werden und vor allem, um zu vermeiden, dass man sein Etikett liest. Hat er sich also an eine Person angenähert, stößt er eine ungeordnete Masse an Inhalt aus, am besten möglichst weit unter der Gürtellinie, hat er diesen Vorgang abgeschlossen, wendet er sich wieder von seinem Gegenüber ab und macht sich auf den Weg zu einem neuen Senfbedürftigen. Sollte er nichts Passendes finden, entleert sich der Senf-Abgeber hin und wieder einfach so an einem unbeobachteten Platz direkt vor sich, obwohl man davon ausgehen kann, dass er mit seinem Senf in den meisten Fällen schon selbst nichts mehr zu tun haben will.

Bea Grubenthal

Der Erbsenzähler

Sammeln Sie etwas? Briefmarken? Bierdeckel? Spucktüten?

Gewisse Menschen sammeln Erbsen. Doch Erbsensammeln kann man nicht mit so etwas Primitivem, Einfältigen, Langweiligen wie Ansichtskartensammeln vergleichen. Eine Wissenschaft steckt dahinter, es ist ein langwieriger Prozess, bis man die guten von den schlechten unterscheiden kann. Doch für einen wahren Liebhaber ist es nicht nur wichtig, sie zu unterscheiden oder gar zu besitzen, sondern auch und vor allem, sie zu zählen: 531, 532, 533. Erbse, die perfekt zu sein scheint.

Das Schöne am Erbsenzählen ist nicht sie allein in Zahlen zu fassen, auch das Ordnen hat seinen ganz besonderen, unwiderstehlichen Reiz. Man kann sie nach Volumen, Durchmesser, Oberflächenspannung etc. ordnen. Hierbei ist zu beachten, dass bei den grünen Murmeln kleine Schönheitsfehler wie mikroskopisch kleine braune Flecken, zu viele Dellen usw. schon zu einem rasanten Absturz ihres Wertes führen und diese gehören sogleich aus der Sammlung disqualifiziert. Nur perfekte sind gut genug. Er ist es ja schließlich auch.

Nora Grundtner

Der Salami-Taktiker

Salamischeiben fliegen durch sein Zimmer, treffen auf die Wand, bleiben kleben oder fallen zu Boden. Hektisch flitzt der Salami-Taktiker herum, schafft wieder Ordnung, stopft sich die Wurst in den Mund. Es müssen alle Spuren beseitigt werden, niemand darf erfahren, was er im Schilde führt.

Seit Jahren sitzt er in seinem Zimmer, ein dunkler Raum, ausgestattet mit einem Schreibtisch, einer Lampe, einem Stuhl, jeder Menge Papier und Tinte. Er strebt sein Ziel an, ganz geheim, die anderen würden ihn wahrscheinlich sowieso nur auslachen oder ihm womöglich seine Ideen klauen. Autor, das war schon immer sein Traum gewesen.

Gelingt ihm etwas, so nimmt er eine Scheibe Salami von seinen täglich fünfzig, sie liegen ordentlich auf seinem Tisch, und legt sie in einen Ordner. Geht ihm eine Idee nicht auf, so isst er eine Scheibe. Am Abend macht er dann immer die Abrechnung und kann seine Tätigkeiten und seine Einfälle des Tages kalkulieren. Er hat ein kleines Bäumlein bekommen. Eigentlich schade um den fleißigen Salami-Taktiker. Aber aufgeben würde er ohnehin nie!

Lena Lankmayer

Das Honigkuchenpferd

Wenn du ein kleines, rundliches, rosa Pony mit honiggelben Schimmer siehst, das bis über beide Ohren grinst, sodass seine Rosinenäuglein schon in die Enge getrieben werden, dann bleib kurz stehen, denn es könnte sich möglicherweise um ein Honigkuchenpferd handeln. Um sicher zu gehen, sprich es einfach einmal an. Versuche annähernd so breit wie es zu lächeln und sag: „Guten Morgen!“ Hat das Pony deinen Gruß erwidert, kannst du es freundlich fragen, warum es denn heute morgen so gut drauf ist. Dann solltest du dir etwas Zeit nehmen, denn seine Aufzählungen über Dinge, die zum Freuen wären, wie zum Beispiel die Tatsache, dass Müll auch Mist genannt werden kann oder dass in Feigen hunderte von kleinen Kernchen vorkommen, können sehr weit ausschweifen. Hör ihm dabei genau zu, denn schon das kleinste Anzeichen von Unaufmerksamkeit könnte Gekränktheit und einen Tränenausbruch verursachen. Spätestens jetzt kannst du dir sicher sein, dass du ein waschechstes Honigkuchenpferd vor dir hast. Also mach bloß nicht den Fehler, es zu fragen, ob es nichts Sinnvolles hat, worüber es sich freuen könnte, denn das würde es dir niemals verzeihen. Am besten ist es dann, möglichst keine Fragen zu stellen und das Gespräch bald zu beenden, bevor es vom Hundertsten ins Tausendste kommt. Gib gut auf deine Formulierung acht; es ist wichtig, dass es nicht merkt, dass du weg willst. Hast du es schließlich geschafft, dreh dich noch einmal um, um freundlich zu winken, vermeide jedoch Augenkontakt und geh dann schnell weiter. Das Honigkuchenpferd wird sich noch eine Minute lang über dich netten Menschen freuen, dich danach ganz schnell vergessen und weiter grinsen.

Johanna Klammler

Der Geschmacks-Guru

(indischer Akzent)

Liebe Literaturgruppe der 7aim!

Vielen Dank für euren letzten Brief. Zu eurer Frage: Nein, ich finde schwarze Schuhe sind nicht mit schwarzen Hosen zu vereinbaren, das wäre eine Beleidigung für jeden! Ich muss es ja wissen, ich erfinde ja auch die Regeln. Das wäre eine Sünde. Wie Liebe vor der Ehe oder Männer am Herd! Pfu! Totale Verurteilung! Sünden sind schlecht und schwarze Schuhe mit schwarzen Hosen noch viel mehr! Darum zum Abschluss noch ein weiser indischer Spruch:

Wenn deine Schuhe keine Schnürsenkel haben – stehst du wahrscheinlich noch in der Schuhbox!

Bis bald, euer Geschmacks-Guru

Jakob Lundwall

Der Wasserprediger und Weintrinker

13

Der Wasserprediger alias Weintrinker ist eine häufig angetroffene Spezies: Er hält sich gern in Parlamentgebäuden, in Kaufhäusern, in Werbungen und im Internet auf. Von dort aus führt er auch seinen Beutefang aus. Mit hellen Augen, gestikulierenden Armen und einer Intellektuellenfalte auf der Stirn aktiviert er seine Fontäne. Aus seinem Mund quillt klares Wasser, das von den Beutetieren gierig aufgeschlabbert wird. Auf einmal glauben sie, keinen Hunger mehr zu verspüren, da ihr Magen gefüllt ist. Erst nach einer Weile hat das Wasser den Platz geräumt und ein tiefes Knurren lässt das Opfer erbeben. Doch dann ist es zu spät. Der Wasserprediger hat sich zurück gezogen und hinter aller Rücken begonnen die vollen Weinkrüge der Mitmenschen zu leeren. Einen nach dem anderen lässt er in seine Kehle fließen. In seinem Rausch wagt es dann keiner ihn zu beschuldigen. Er ist ja betrunken.

Elisabeth Riedler

Der Ja-Natürlich-Sager

Der Ja-Natürlich-Sager hat ständig ein steifes Genick vom Jasagen. Tag und Nacht, Minute für Minute nickt er. Mal langsam, mal etwas schneller. Zögern kennt er nicht. Schon oft sind Leute auf ihn zugekommen. Sie wollten ihn massieren, ihm sein steifes Genick wieder locker machen, kein Chance. Er ließ keinen an sich ran, nicht einmal den besten Masseur. Irgendwann einmal hatte des Ja-Sagers schlimmster Feind, der Nein-Sager, ihm eins auswischen wollen. Er wollte den Ja-Sager einmal NEIN sagen hören. Also ging er zu ihm und fragte ihn: „Magst du mich?“ Doch zum Schrecken des Nein-Sagers sagte der Ja-Natürlich-Sager: „Ja, natürlich.“

Der Nein-Sager schüttelte seinen Kopf und ging nach Hause, nicht ohne jeden, den er traf, darauf hinzuweisen, dass der Ja-Sager doch glatt gesagt hatte, er würde ihn, den Nein-Sager mögen, obwohl jeder auf der Welt wusste, dass dies nicht der Fall war. Dies wurde weitererzählt und weitererzählt, von Mund zu Mund getragen. Von da an hatte der Ja-Natürlich-Sager ein schweres Leben. Jeder kam zu ihm, stellte ihm die unangenehmsten Fragen, und er musste JA sagen. Ja, und natürlich wollte jetzt auch keiner mehr ihm sein Genick lockern.

Sophie Friedrich



Essen aus dem Müll

Containern bedeutet das Entnehmen von Lebensmitteln aus den Abfallcontainern von Endverbrauchermärkten jeder Größe.

Bea Grubenthal & Daniela Schlager

14

Müsli, Ananas und Honigmelonen. Eine Kiste voller Äpfel und Trauben, dahinter Radieschen und Bananen. Fruchtnektar, Joghurt, Pfirsiche, Nektarinen und Pflaumen. Paprika. Eine Tomate, vier Fläschchen Fruchtsmoothies. Das ganze Bild eingerahmt von siebzehn Schachteln Kinderbueno. Die Ausbeute einer erfolgreichen Nacht.

Containern. In Österreich ist es noch nicht sehr verbreitet, in Deutschland hingegen gibt es bereits Organisationen, Webseiten, Internforen und Kontaktbörsen um geeignete Partner für das Containern zu finden. Containern bedeutet das Entnehmen von Lebensmitteln (und ggf. von anderen Gebrauchsgegenständen wie Hygieneartikeln oder Kleidung) aus den Abfallcontainern von Endverbrauchermärkten jeder Größe. Da Lebensmittelkonzerne sehr strenge Auflagen zu befolgen haben, landen täglich tonnenweise durchaus essbare Lebensmittel in Abfallcontainern. Bananen werden aufgrund weniger brauner Sprenkel oder nicht normgerechter Krümmung weggeworfen; Brot, das nicht frisch am Tag der Herstellung verkauft werden kann, wird entsorgt. Konsumieren diese „Containerer“ die für die Marktbranche „schlechten“ Lebensmittel aus Not oder Überzeugung?

Wir haben drei Frauen, die Nahrung aus Containern beziehen, befragt: Die 23-jährige Berliner Vollzeitaktivistin Hanna, Michi, eine 37-jährige Familienmutter aus Tirol und Alex, 21, eine engagierte Umwelfreundin auf Reisen.

Wie haben Sie vom Containern erfahren?
Alex: Vor einem Jahr, von FreundInnen.

Michi: Gar nicht, ich habe das von mir aus gemacht. Vor gut fünfzehn Jahren gab es so was wie offene, zugängliche Container noch. Und da habe ich mich halt bedient. Dass das so einen schönen Fachausdruck hat, kam nachher.

Hanna: Ich habe auf dem jährlich stattfindenden Jugendumweltkongress davon erfahren, dass es Menschen gibt, die containern gehen und habe es dort dann auch gleich das erste Mal mitgemacht.

Beschreiben Sie das erste Mal Containern.

Michi: Ich habe mich seinerzeit an einem großen Container eines Obst- und Gemüseimports bedient, der relativ versteckt lag und deshalb lange Zeit leicht zugänglich war. Die warfen das Obst und Gemüse säckeweise weg. Das erste Mal brauchte ich Überwindung, denn es lag schon ein Gestank in der Luft. Aber an der Oberfläche lag tadelloses Zeug.

Alex: Es hat eine Weile gedauert, bis ich Supermärkte fand, die ihre Container nicht absperren und deren Hinterhöfe zugänglich sind. Die ersten Male waren bewegend: Ich war traurig und entsetzt darüber, wie viel gute Lebensmittel in unserer Gesellschaft vernichtet werden. Gleichzeitig empfand ich es als abenteuerlich und war begeistert, so viele Lebensmittel vor dem Mülleimer zu „retten“ und sie auch noch kostenlos zu erhalten.

Hanna: Ich hab Unmengen an Schokolade gefunden. (lacht)

Wie regelmäßig üben Sie das Containern aus?

Alex: Stets unregelmäßig. Im Schnitt ungefähr einmal pro Woche.

Michi: Anfangs einmal wöchentlich. Heute

allerdings kaum noch. Es gibt bei uns kaum zugängliche Container und wenn, dann be geht man in Österreich eine Straftat – und zwar die des Diebstahls.

Hanna: Am Anfang war Containern für mich eher eine Gelegenheits Sache, heute gehe ich ungefähr zweimal die Woche los.

Mit wem gehen Sie containern?

Alex: Meistens mit ein bis zwei weiteren Personen aus meinem Freundeskreis. Diese sind zwischen achtzehn und fünfzig und verschiedenen Geschlechts. Ich gehe selten mit den gleichen FreundInnen containern, es kommt darauf an, wer gerade Zeit und Lust hat. Die meisten Menschen aus meinem Freundeskreis gehen containern.

Hanna: Ich gehe mit ganz unterschiedlichen Menschen containern, das hängt davon ab, wo ich gerade bin. Wenn ich zum Beispiel auf einem von AktivistInnen besetzten Feld bin, um die Aussaat von gentechnisch manipulierter Saat zu verhindern, dann gehe ich mit ein paar von den Leuten los, um alle auf dem Feld zu versorgen. Und wenn ich ein Seminar organisiere, gehe ich ein paar Tage vorher los und bringe so viel mit, dass es für eine Seminargruppe ausreicht.

Michi: Alleine.

Wie läuft eine typische Tour ab?

Alex: Ab zehn Uhr nachts fahren wir meist mit Fahrrädern und Anhängern zu verschiedenen Läden. Wenn wir eine größere Gruppe sind, durchsuchen einige die Tonnen und andere packen die Lebensmittel ein. Diese Touren sind oft sehr erfolgreich. Zuhause reinigen wir die Sachen alle zusammen und kochen oder naschen.

Hanna: Das geht ganz einfach: Hingehen,

Tonne aufmachen, reingucken, tolle Sachen rausholen, nach Hause gehen, Sachen abwaschen, freuen. (lacht)

Was ist alles in den Containern zu finden? Wie sieht ein durchschnittliches Ergebnis aus?

Alex: Meist sehr umfangreich. Waren im Ursprungswert um die 50 Euro sind nicht selten. Es ist immer viel Obst, Gemüse und Brot dabei, sehr häufig auch Luxusartikel wie Schokolade oder exotische Früchte. Bei manchen Läden lassen sich auch andere Gegenstände containern, wie Kleidung, Möbelstücke oder Bücher.

Hanna: Ein durchschnittliches Ergebnis gibt es nicht. Ich finde ganz unterschiedliche Dinge, mal nichts weiter als zwanzig Kürbisse, mal dreißig Kilo Mehl und manchmal kiloweise Paprika. Hin und wieder gibt es auch Shampoo, Creme oder Hautöl im Container. Bei manchen Möbelhäusern haben Freunde von mir sogar schon Matratzen containert.

An welchen Lebensmitteln erfreuen Sie sich besonders?

Hanna: An Kostbarkeiten wie Soja-Schokopudding, denn wenn ich etwas finde, dann gleich richtig viel davon und ich kann mich wochenlang darüber freuen.

Michi: Jedes „gerettete“ Lebensmittel freut mich!

Alex: Einmal habe ich eine Kokosnuss gefunden, das hat mich sehr gefreut. Aber Fruchtsäfte und Schokolade, eben diese Luxusprodukte, sind auch immer toll. Eigentlich freue ich mich jedes Mal, wenn die Lebensmittel abgespült in der Küche stehen und die Obst- und Gemüsekörbe voller bunter Farben fast überquellen.

„Dinge werden weggeworfen, damit andere Dinge teurer werden.
Es wird also eine künstliche Knappheit geschaffen, die eigentlich gar nicht existiert.“



Woher beziehen Sie Lebensmittel, die Sie nicht aus Containern bekommen?

Hanna: Es gibt die Möglichkeit mit Läden direkt Absprache zu treffen, dort die nicht-verkäuflichen Lebensmittel abzuholen. Manche Firmen rufen mich auch an, wenn sie zu viel produziert haben, und ich kann dort hinfahren und mir die Sachen mitnehmen.

Alex: Bei Marktständen können Reste häufig kostenlos mitgenommen werden; soziale Einrichtungen und gemeinnützige Projekte können auch in Läden anfragen, z.B. in Bäckereien nach den Brotresten des Tages. Nützlich sind auch Kooperationen mit BäuerInnen in der Region. Es gibt viele Arten, Lebensmittel zu erhalten, ohne dafür zu bezahlen.

Michi: Für meine vierköpfige Familie brauche ich derzeit ca. 160-180 Euro für Essen im Monat, wobei ich den Großteil aus dem Supermarkt beziehe. Ein guter Teil kommt aus eigenem Anbau und eigener Landwirtschaft. Statt Containern frage ich direkt bei Ladenbesitzern nach, ob sie was gratis oder günstig abzugeben haben. Freie Kaufleute steigen auf sowas auch ein.

Haben Sie schon einmal schlechte Erfahrungen gemacht? (Polizei, verärgerte Ladenbesitzer, etc.)

Alex: FreundInnen von mir wurden bereits von Polizisten oder Sicherheitskräften körperlich angegriffen. Manche von ihnen standen für Containern wegen „schweren Diebstahls“ vor Gericht.

Hanna: Ich wurde schon verscheucht und mir wurde auch schon mit der Polizei gedroht. Ich habe davor aber keine Angst, denn ich würde auch vor Gericht ganz offen thematisieren, dass hier gute Lebensmittel weggeworfen werden um Profit zu machen, obwohl weltweit täglich 24.000 Menschen an Hunger sterben. (Offizielle Zahl von Unicef und Amnesty International)

Haben Sie Bedenken etwas Illegales zu tun?

Alex: Nein, keine. Ich habe Bedenken, wenn Massen an Nahrung in Industrieländern weggeschmissen werden, während Hunger auf der Welt so weit verbreitet ist.

Hanna: Ich finde es schwer, das an dieser

Stelle kurz und knackig zu beantworten, deshalb belasse ich es bei einem einfachen Nein. (Nachsatz: Ich müsste sonst wohl ausführlicher erklären, warum die Tatsache, dass etwas illegal ist, bei mir keine Angst auslöst. Ich glaube, Abhandlungen über Anarchismus und das theoretische Konzept des Ablehnens von Gesetzen würden dieses Interview sprengen.)

Michi: Ja, durchaus.

Empfinden Sie es als erniedrigend Lebensmittel aus Containern zu essen?

Michi: Eigentlich gar nicht.

Alex: Nein, überhaupt nicht. Am Anfang hat es etwas Überwindung gekostet, aber heute ist es völlig normal.

Hanna: Nein, warum sollte ich? Ich schaue mir die Dinge aus dem Container an und merke, wie gut es mir geht mit dem vielen frischen Gemüse und dem abwechslungsreichen Essen. Ich schaffe keine Nachfrage nach Produkten, ich kaufe ja nichts, und deswegen werden meinetwegen auch keine neuen Lebensmittel produziert. Das ist das Ökologischste, was ich machen kann: Kein Flächenverbrauch, keine Emissionen, keine Verpackungsmaterialien, keine langen Transportwege etc. Ich möchte in meinem Leben nicht anderen gefallen, sondern ehrlich zu mir sein und ein gutes Leben führen. Und ich kann erklären, warum ich containern gehe.

Welche Reaktionen bekommen Sie von anderen Menschen? Wie gehen Sie damit um?

Hanna: Ganz verschieden, manchmal Ekel, manchmal Überraschung, manchmal auch ungläubige Blicke. Und dann erklär ich eben, warum ich das mache.

Alex: Ich sehe dabei selten Menschen; wenn, dann werde ich meistens ignoriert. Einmal hat eine ältere Frau einem Freund von mir einen Geldschein in die Hand gedrückt, als sie ihn beim Containern antraf. Er hat ihr das Geld dankend zurückgegeben und ihr erklärt, dass er ohne Geld lebt und aus ökologisch-sozialen Gründen containern, nicht aus finanziellen.

Michi: Andere Leute reagieren auf Vorschläge wie Containern sehr angeekelt, aber die

werfen auch Essen vor dem Ablaufdatum weg...

Was veranlasste Sie zum Containern? Was motiviert Sie heute?

Michi: Überzeugung und Lebensmittelrettung. Containern taugt für mich als Protestmaßnahme, als Hinweis auf falschen Konsum. Als Versorgungsart wird es nicht Schule machen, denn es ist nicht damit zu rechnen, dass sich die Gesetze lockern, ganz im Gegenteil.

Wichtiger wäre es, den Lebensmittelkonsum von Grund auf zu ändern, z.B. würde die simple Bereitschaft der Konsumenten, Warenmängel in Läden zu akzeptieren, das Wegwerfen drastisch verringern. Vom Produzenten über den Einzelhändler bis hin zum Konsumenten selbst.

Hanna: Ich war nie aus Not containern. Meine Motivation: Ich will mit meinem Leben anfangen können, was ich will, und nicht von Geld abhängig sein. Ich will möglichst viel Zeit in politische Aktivitäten stecken können.

Alex: Wir leben in einer Welt, in der fast alle drei Sekunden ein Mensch an Hunger stirbt, während westliche Industrienationen so viel produzieren, dass Nahrung massig vernichtet wird. Ich stimme mit der Aussage Jean Paul Zieglers und des Menschenrechtsrates der Vereinten Nationen vollkommen überein, wenn er sagt, dass jeder Mensch, der heute an Hunger stirbt, letztendlich von den Industrienationen ermordet wird. Unser Überangebot an Nahrung bedeutet gleichzeitig ein immenses Ausbeuten der Natur. Um nicht zu weiterer sinnloser Produktion beizutragen, verwerte ich, was sowieso nicht mehr im kapitalistischen Wertkreislauf enthalten ist.

Was würden Sie sich wünschen, wie man mit abgelaufener Ware umgehen sollte?

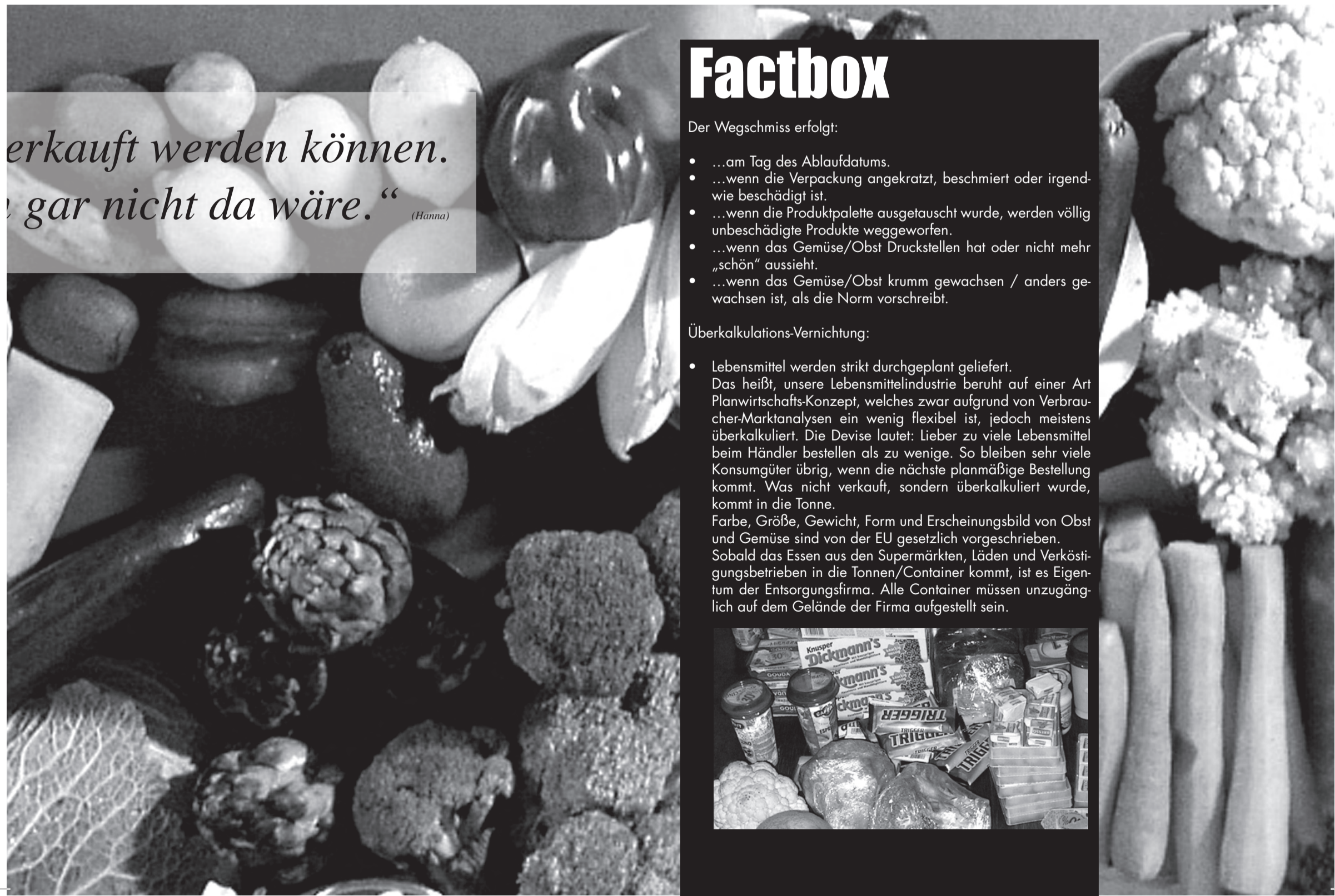
Alex: Erstens sollte nicht mehr produziert werden als wir wirklich brauchen. Ware, die nicht mehr verkauft wird, sollte vor den Laden gestellt werden, damit sie nicht aus dem Müll geholt werden muss. Kein Geschäft wird das tun, mit der berechtigten Begründung, dass dann weniger gekauft würde. Langfristig wünsche ich mir eine

Welt, in der Nahrung nicht mehr käuflich erwerbbar ist, sondern nach den Bedürfnissen der Menschen produziert wird. Dieses Bild lebt für mich in einem Gesamtkonzept einer Utopie, in der Menschen ihre Bedürfnisse kooperativ, selbstorganisiert und autonom miteinander absprechen und demnach produzieren, um Geld- oder Tauschhandel abzuschaffen.

Michi: Für Konsumenten: Ware aufbrauchen, bis sie wirklich hinüber ist, sich ein Bauchgefühl zulegen, wann etwas verdorben ist, denn Zahlen sind Schall und Rauch.

Für Läden: Waren nicht wegwerfen, sondern in Wühlkisten mit großer Aufschrift „Achtung abgelaufen“ anbieten. Für Gesetzgeber: MHD (= Mindesthaltbarkeitsdatum) als freundliche Richtlinie definieren. Vom Produzenten gar zu vorsichtige MHDs verlängern.

Hanna: Grundsätzlich wünsche ich mir eine Welt, in der Dinge nicht als Ware mit einem Geldwert begriffen werden; denn heute geht es bei Dingen immer nur darum, wie viel Geld damit zu machen ist. In meiner Utopie wird nicht produziert, um Gewinn zu machen, sondern um Menschen zu versorgen. Dann würde nicht mehr im Überfluss produziert. Aber jetzt für den Moment wäre es natürlich schon toll, wenn Lebensmittelmärkte einfach verschenken würden, was sie nicht mehr verkaufen können oder wollen.



erkauft werden können.
gar nicht da wäre.“ (Hanna)

Factbox

Der Wegschmiss erfolgt:

- ...am Tag des Ablaufdatums.
- ...wenn die Verpackung angekratzt, beschmiert oder irgendwie beschädigt ist.
- ...wenn die Produktpalette ausgetauscht wurde, werden völlig unbeschädigte Produkte weggeworfen.
- ...wenn das Gemüse/Obst Druckstellen hat oder nicht mehr „schön“ aussieht.
- ...wenn das Gemüse/Obst krumm gewachsen / anders gewachsen ist, als die Norm vorschreibt.

Überkalkulations-Vernichtung:

- Lebensmittel werden strikt durchgeplant geliefert. Das heißt, unsere Lebensmittelindustrie beruht auf einer Art Planwirtschafts-Konzept, welches zwar aufgrund von Verbraucher-Marktanalysen ein wenig flexibel ist, jedoch meistens überkalkuliert. Die Devise lautet: Lieber zu viele Lebensmittel beim Händler bestellen als zu wenige. So bleiben sehr viele Konsumgüter übrig, wenn die nächste planmäßige Bestellung kommt. Was nicht verkauft, sondern überkalkuliert wurde, kommt in die Tonne. Farbe, Größe, Gewicht, Form und Erscheinungsbild von Obst und Gemüse sind von der EU gesetzlich vorgeschrieben. Sobald das Essen aus den Supermärkten, Läden und Verköstigungsbetrieben in die Tonnen/Container kommt, ist es Eigentum der Entsorgungsfirma. Alle Container müssen unzugänglich auf dem Gelände der Firma aufgestellt sein.





PANORAMA

Eine Milliarde Menschen leidet an Hunger

New York - Mehr als eine Milliarde Menschen leidet unter chronischem Hunger, die Zahl der Betroffenen wächst nach Angaben der Vereinten Nationen weiter an. Alle sechs Sekunden sterbe ein Kind an Unterernährung, stellte der UNO-Sonderbeauftragte für das Recht auf Nahrung, Olivier De Schutter, am Montag vor der UNO-Vollversammlung in New York fest. Schuld sei unter anderem der unfaire internationale Handel, der Investitionen in die Landwirtschaft in den vergangenen drei Jahrzehnten oft vernachlässigt habe. (dpa)

