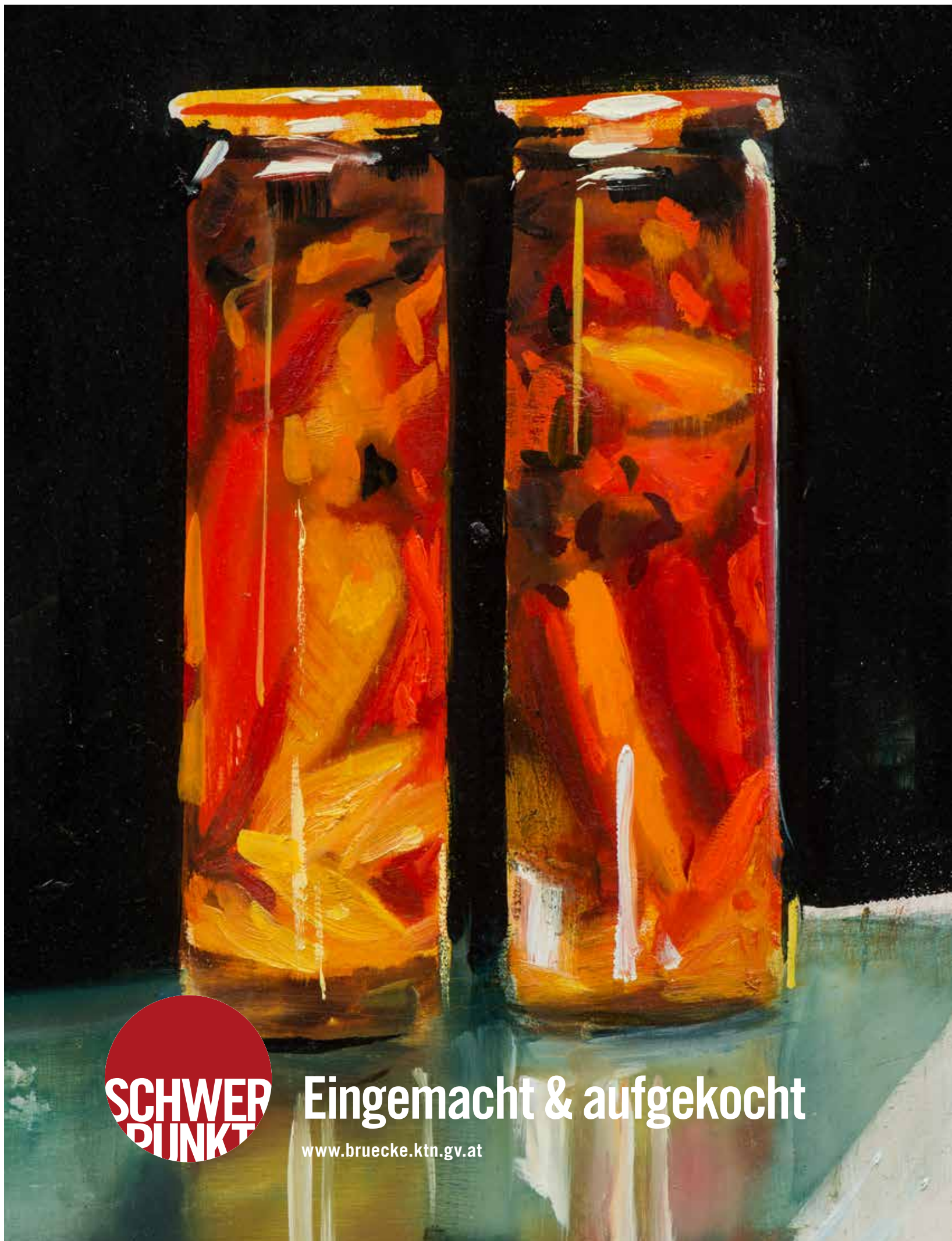


Nr. 28 | Brückengeneration 5 | Feber · März 2022 | Euro 5,50

Österreichische Post AG | PZ16Z040851P  
Amt der Kärntner Landesregierung  
Abteilung 14 – Kunst und Kultur  
Burggasse 8, 9021 Klagenfurt

# DIE BRÜCKE

KÄRNTENS KULTURZEITSCHRIFT • seit 1975



## Eingemacht & aufgeköcht

[www.bruecke.ktn.gv.at](http://www.bruecke.ktn.gv.at)



## vor.wort

Das Essen und dessen Zubereitung ist eine wesentliche Kulturleistung des Menschen. Erst durch deren Aufbereitung werden Nahrungsmittel verfeinert und führen zum Genuss. Allerdings: Der übersteigerte Genuss – die Völlerei – zählt auch zu den sieben Todsünden. Und das Gegenteil davon, das Fasten, hat in allen Religionen eine besondere Bedeutung. Die Nahrungsaufnahme im gelungenen humanen Sinne war und ist immer auch ein gemeinschaftliches Erlebnis. Zudem werden über das Essen Identitäten definiert, sowohl individuelle als auch die von Gruppen: *Sage mir, was du isst, und ich sage dir, wer du bist*.

So haben sich Nationalspeisen, die ganz bestimmten Ländern und deren Bewohner\*innen zugeordnet werden können, entwickelt. Dann gibt es aber auch Gerichte die international sind und in vielen Kulturen ähnlich zubereitet werden. *Gefüllte Teigtaschen* sind ein Beispiel für so eine kulinarische Weltreise: von russischen *Wareniki* über chinesische *Dim Sum*, türkische *Manti*, indischen *Samosas*, spanischen *Empanadas*, finnischen *Pierogge*, somalischen *Sambusas*, tibetischen *Momos* zu italienischen *Ravioli* und unseren *Kärntner Nudeln*. Alles in allem ist Essen ein hochemotionales Erlebnis: Nicht von ungefähr geht ja bekanntlich eines der schönsten Gefühle – die Liebe – durch den Magen.

### ● Stephanie Thaler

im Namen des Redaktionsteams.

### Igor Pucker

Herausgeber.

## pred.govor

Hrana in njena priprava je človekov bistven kulturni dosežek. Šele s pripravo se hrana izboljša in nas popelje do užitka. Vendar je pretirano uživanje – požrešnost – tudi eden od sedmih smrtnih grehov. Post, njeno nasprotje, pa ima v vseh verah poseben pomen.

Uživanje hrane v uspešnem humanem smislu je bilo in še vedno je družabna izkušnja. Hrana opredeljuje tudi identitete, tako individualne kot skupinske: *Povej mi, kaj ješ, in povem ti, kdo si*. Tako so se razvile nacionalne jedi, ki jih lahko dodelimo zelo specifičnim državam in njihovim prebivalcem.

Obstajajo pa tudi jedi, ki so mednarodne in se v mnogih kulturah pripravljajo na podoben način. *Polnjeni žepki* so primer takega kulinaričnega potovanja okoli sveta: od ruskih *Wareniki*, do kitajskih *Dim Sum*, turških *Manti*, indijskih *samosas*, španskih *empanadas*, finskih *Pierogge*, somalijskih *Sambusas*, tibetanskih *Momos* do italijanskih *raviolov* in naših *koroških krapov*. Hrana je nedvomno zelo čustvena izkušnja: ni naključje, da gre skozi želodec eden najlepših občutkov – ljubezen.

### ● Stephanie Thaler

v imenu uredniške ekipe.

### Igor Pucker

izdajatelj.



Lesachtaler Brot. Foto: Daniel Zupanc

## Lesachtaler Brot

### Immaterielles Kulturerbe

Die traditionelle Herstellung des Lesachtaler Brotes prägt seit Jahrhunderten den Lebenszyklus der Bewohner\*innen im Tal – ein wichtiger Bestandteil der lokalen Kultur sowie ein gelebter Brauch, der sich im Kreislauf von der Aussaat des Kornes bis hin zum Brotbacken widerspiegelt. Die Lesachtaler Brotherstellung wurde im Jahr 2010 als traditionelles Handwerk von der UNESCO zum immateriellen Kulturerbe erklärt, um das notwendige Wissen zum Bau von Mühlen und Brotbacken in den hauseigenen Öfen zu sichern. Damit verbunden ist auch der Erhalt von regionalen Einzigartigkeiten, Gemeinschaftssinn und der nachhaltige Umgang mit Ressourcen. Zudem wurde das Lesachtaler Brot als erstes Kärntner Lebensmittel von Slow Food International mit dem Presidio-Siegel als „besonders schützenswert“ ausgezeichnet.

Die Höfe der Lesachtaler Bergbauernfamilien liegen in bis zu 1.427 m Seehöhe und die Wege zu Märkten und Städten waren noch bis Mitte des 20. Jahrhunderts kaum zugänglich – sie sind teilweise noch heute in den Wintermonaten schwer passierbar. So bleiben der Anbau und die Verarbeitung von Getreide, vor allem von Weizen und Roggen, zur Selbstversorgung wesentlich für die Region.

Die einzigartige Note – den feinen und reichhaltigen Geschmack – liefert das Mehl zur Brot-erzeugung. Das Getreide wächst im Tal, wird hier geerntet und teilweise noch in den waserbetriebenen Mühlen vor Ort schonend vermahlen. Neben den traditionellen Handwerks-schritten werden seit geraumer Zeit moderne Techniken integriert. Im Haus findet sich oftmals ein Elektro-Steinofen anstatt eines Holzofens und auf dem Feld trifft man längst auf Maschinen anstelle von Zugtieren.

Das Brotbacken übernehmen in der Regel die Bäuerinnen auf dem heimatlichen Hof und schließen somit den Kreislauf. Was mit der Saat begann, endet mit dem Brot auf dem Tisch. Das Wissen um diesen jahrhundertalten Brauch ging über die regionalen Grenzen hinaus und wurde nach Japan „exportiert“, wo mit Lesachtaler Unterstützung ein originaler Brotbackofen entstand. Jährlich finden im August das Mühlenfest in Maria Luggau sowie am ersten Septemberwochenende das Lesachtaler Dorf- und Brotfest statt, um die Bedeutung der Kulturlandschaftspflege, des Handwerkes sowie das Bewahren von typischen Dialektausdrücken zu vermitteln.

### ● Christine Galler

Abt. 14 – Kunst und Kultur.



„Ich esse keine Suppe! Nein!  
Ich esse meine Suppe nicht!  
Nein, meine Suppe  
ess' ich nicht!“  
<Suppen-Kaspar>

**4 Gastronomische Memoiren.** *Bertram Karl Steiner*

**5 denk.mal. Lavanttaler Kochgeschirr.** *Johanna Kraschitzer*

**6 Wo beginnt das Glück? Mensch und Nahrung.** *Lojze Wieser*

**7 da.schau.her. Lichtspeisen.** *Nora Leitgeb*

**8 Weltrevolution mit Messer und Gabel.** *Winfried Steiner*

**9 In Kärnten ist Slow Food erlebbar.** *Sabine Ertl*

**10 Kärntner Rein(d)ling. Koroški šarkelj.** *Catrin Ferrari-Brunnenfeld*

**11 Rein(d)ling und/in pogača.** *Heinz Dieter Pohl*

**12 Wenn Essen krank macht.** *Robert Birnbacher*

**13 welter.skelter. Rausch.** *Oliver Welter*

**14 Die Ernährung durch Licht.** *Michael Cerha*

**15 Kärntner Esskultur in vergangenen Zeiten.** *Katja Almberger*

**16 Selbstbeschränkung mag gut sein, gut essen ist besser!** *Martin Helge Hrasko*

**17 schräg.lage.** *Christian Hölbling*

**18 Bühnengenuss.** *Tina Perisutti*

**19 Theater Gruppe Kärnten – Dinner & Krimi.** *Florian Gucher*

**20 Nahrung, Essen und Genuss als künstlerische Herausforderung.** *Hannes Etlstorfer*

**22 Eine cineastisch kulinarische Zeitreise.** *Slobodan Žakula*

**24 Kärntner Nudeln.** *Katja Almberger | Heinz Dieter Pohl*

**25 Kärntner Kirchtagsuppe.** *Catrin Ferrari-Brunnenfeld | Heinz Dieter Pohl*

**26 kari.cartoon.** *Marko Lipuš | Astrid Langer*

**27 Christof Ressi – game over.** *Florian Gucher*

**28 edition B  kunst.aus.druck. Daniel Leiter. HOW TO CHANGE\_ROLES.** *Magdalena Felice*

**30 Lyrik der Grenzüberschreitung. Zum Kärntner Lyrikpreis 2021.** *Daniel Gönitzer*

**31 Meje presegajoča lirika. O koroški nagradi za poezijo 2021.** *Daniel Gönitzer*

**32 Proud!** *Tina Perisutti*

**33 nach.ruf. Sir, Genießer und Kulturikone.** *Ilse Gerhardt*

**34 Rilkes „Duineser Elegien“ und „Sonette an Orpheus“. Vor 100 Jahren.** *Georg Horcicka*

**36 Adieu Alex!** *Gerhard Leeb*

**37 Bernhard Wolf. pink dust.** *Nora Leitgeb*

**38 seite.ohne.namen. Alpen, Tour d'Europe, Rilkeweg, Amerika.** *Michael Herzog*

**39 musik.tipps. „Das Beste ... steht nicht in den Noten.“**

**40 vorlese.prvo branje.** *Antonio Fian | Harald König*

**42 buch.tipps. „Die Wirklichkeit der Literatur ...“**

**44 aviso.**

**45 horizonte. Kulturveranstaltungen und Infos.**

**49 spiel.tipp. „Kein schöner Land“ – Ein Baukulturspiel.** *Florian Gucher*

**51 literatur.tipp. AUS-Lese: Eine Symbiose.** *Florian Gucher*

**54 film.tipp. Elsa Kremser.** *Slobodan Žakula*

**54 kino & film.tipps.**

**UND BRÜCKE. Kultur.Kalender**



## Ein Augenblick Brücke

Das Bild zeigt eine Arbeiterin auf einer Teeplantage in Sri Lanka. Nahrungsmittel sind Bindeglieder zweier verschiedener Lebensrealitäten, welche beim Verzehr für einen Augenblick verschmelzen.

### ● Leopold Fuchs

\* 1983 geboren, gebürtiger Klagenfurter. Ist als freischaffender Cinematograph und Regisseur, hauptsächlich im dokumentarischen und kulturellen Genre in und um Europa, tätig. Der stark visuell orientierte Künstler filmt analog (16 + 35mm) und digital, fotografiert hauptsächlich analog und betreibt auch sein eigenes kleines Entwicklungslabor.

Teeplantagenarbeiterin, Sri Lanka. Foto: Leopold Fuchs