

Ein lebendiger Schatz

Österreich legt Wert auf Traditionen und Bräuche. Viele davon zählen zum immateriellen Weltkulturerbe.



Samson-Umzug in Tamsweg im Salzburger Lungau: Der friedliche Riese Samson wird von zwei Zwergen begleitet.

Die Menschen in Österreich pflegen ihre Traditionen mit Sorgfalt und einem Bewusstsein für ihre kulturellen Wurzeln. Viele der Bräuche und Traditionen sind so einzigartig, dass sie sogar zum immateriellen Weltkulturerbe zählen und weit über die Grenzen hinaus bekannt sind. „Immaterielles Kulturerbe“ bezeichnet Traditionen und Wissen, die von Generation zu Generation weitergegeben werden. Dazu gehören nicht nur Feste, sondern auch altes Handwerk, Kochkunst oder das Wissen über die Schätze der Natur. Zum immateriellen Erbe zählen keine Gebäude; es lebt durch die Menschen, die es ausüben. In Österreich gibt es bereits 168 Auszeichnungen für immaterielles Kulturerbe, ein paar Beispiele aus verschiedenen Bereichen finden Sie hier.

Ein Riese mit magischen Kräften

Er ist aus Holz, bis zu 100 Kilogramm schwer, sechs Meter hoch und wird immer von zwei Zwergen begleitet: Der Riese Samson ist das Wahrzeichen im Salzburger Lungau und im Bezirk Murau in der Steiermark. Samson ist eigentlich eine Figur aus der Bibel und ein Symbol für Kraft und Stärke. Er war der stärkste Mann im Alten Testament, und seine langen Haare hatten magische Kräfte. Im Sommer und im Herbst wird der Samson mit festlichen Umzügen an vielen Sonntagen groß gefeiert. Die Tradition der Samsonumzüge reicht bis ins 16. Jahrhundert zurück. Die riesigen Samsonfiguren sind mit bunten Farben bemalt und tragen lange Haare, wie der Samson aus dem Alten Testament. Der Träger des Riesen muss nicht nur stark, sondern auch sehr geschickt sein. Vor allem dann, wenn er mit dem Samson den traditionellen Samsonwalzer tanzt. Insgesamt gibt es in Österreich zwölf Samson-

figuren: zehn im Lungau, zwei in der Steiermark. Alle paar Jahre treffen sich die zwölf Riesen und werden gemeinsam durch die Ortschaften getragen, im Jahr 2024 war es wieder soweit.

Feste für den Wein

Niederösterreich ist Österreichs größtes Weinbaugebiet. Schon seit über 3.000 Jahren wird hier Wein angebaut. Viele Menschen leben vom Weinbau, dem Wein sind auch viele Bräuche zu verdanken. Von August bis November stehen diese Traditionen in ganz Niederösterreich im Mittelpunkt. Früher beschützten Weingartenhüter oder Weinhiata die kostbaren Weintrauben. Sie passten auf, dass keine Tiere oder Menschen die Weintrauben beschädigen oder stehlen. Heute müssen die Weingärten nicht mehr bewacht werden, Hiata (Hüter) gibt es schon seit rund 60 Jahren nicht mehr. Was es aber immer noch gibt, sind Hiatafeste. Das größte und älteste Fest ist der Perchtoldsdorfer Hiataeinzug, der bis in das 15. Jahrhundert zurückgeht. Heute ist der Hiataeinzug vor allem ein Erntedankfest für alle Men-



Perchtoldsdorfer Hiataeinzug: Das große Weinfest findet jedes Jahr im Herbst statt.

schen, die im Weinbau arbeiten. Eine Musikkapelle begleitet die Hiata zum Gottesdienst in die Kirche. Nach dem Erntedankfest in der Kirche findet vor dem Rathaus in Perchtoldsdorf ein lustiges Gstanzen-singen statt, bei dem sich die Hiata in kurzen Liedern über Politiker und Mitbürger lustig machen.

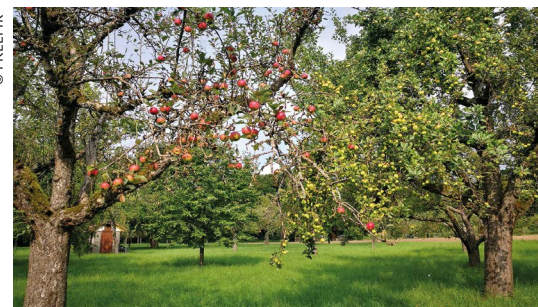
Ein Kartenspiel als lebendiges Kulturerbe

Seit 2024 zählt auch ein Kartenspiel zum immateriellen Kulturerbe Österreichs: Tarock-Königrufen, ein Kartenspiel aus der Familie des Tarocks. Das Spiel, das ursprünglich aus Italien stammt, wurde in Österreich weiterentwickelt.

Beim Königrufen sitzen vier Spieler zusammen und versuchen, mit ihren Karten die meisten Punkte zu erreichen. Eine Besonderheit des Spiels ist, dass ein Spieler durch das Rufen eines Königs einen Partner wählt, oder allein gegen die anderen spielt. Tarockieren ist ein wichtiger Teil der österreichischen Kultur und wird oft bei geselligen Treffen in Wirtshäusern oder zu Hause gespielt. Es gibt auch spezielle Tarockkurse und regionale Turniere, die Gemeinschaft und Zusammenhalt fördern. In Österreich gibt es etwa 100.000 Personen, die Tarock spielen.



© FREEMK



Streuobstwiesen gehören seit Dezember 2023 zum immateriellen Kulturerbe.

Ein Schatz der Natur

Streuobstwiesen sind Flächen, auf denen Obstbäume frei stehen. Meist stehen unterschiedliche Arten und Sorten nebeneinander, ganz anders als in Plantagen. Der Streuobstanbau in Österreich ist seit Dezember 2023 als immaterielles Kulturerbe von der UNESCO anerkannt. Für viele Menschen sind Streuobstwiesen auch mit Kindheitserinnerungen verbunden – das Sitzen auf einer Wiese im Schatten großer Obstbäume. Für die 5.300 Mitglieder der ARGE Streuobst sind diese Bäume ein wertvolles Kulturgut, das sie erhalten möchten. Streuobstwiesen sind nicht nur kulturell wertvoll, sondern auch ein wichtiger Lebensraum für über 5.000 Pflanzen- und Tierarten. Hier finden Gräser, Wildblumen, Insekten, Igel, Fledermäuse und Vögel ein Zuhause. In Österreich gibt es über 3.000 verschiedene Apfel- und Birnensorten. Alte Sorten wie die Winawitzbirne wachsen nur noch auf traditionellen Streuobstwiesen. Leider ist die Zahl der Streuobstbäume seit den 1960er Jahren um bis zu 80 Prozent gesunken, weshalb ihr Erhalt dringend notwendig ist.

© ARD WILD | PICTUREDESK.COM



26.06.2024


**ÖSTERREICH
SPIEGEL**
Die Zeitung für den Deutschunterricht

August 2024



Kulinarisches Erbe

Ein Kochkunstbuch, inspiriert von den kulinarischen Schätzen des Bregenzerwaldes im 18. Jahrhundert



Anna Claudia Strolz, seit fast zwanzig Jahren ehrenamtliche Mitarbeiterin des Angelika Kauffmann Museums in Schwarzenberg, hat sich intensiv mit dem Alltag der berühmten Künstlerin Angelika Kauffmann beschäftigt. Dabei stellte sich immer wieder die Frage: Was kam bei Angelika Kauffmann auf den Tisch? Ihre Tochter Klara Strolz und deren Freundin Lina Baldauf gingen dieser Frage nach, und so entstand aus Neugier und Forscherdrang dieses Buch.

Die Autorinnen durchforsteten historische Kochbücher, darunter auch das älteste erhaltene Kochbuch im Bregenzerwälder Archiv aus dem Jahr 1812. Dieser Fund entfachte ihre Leidenschaft für die Geschichte der regionalen Küche und die Essgewohnheiten im 18. Jahrhundert. Die historischen Kochbücher im Angelika Kauffmann Museum bieten faszinierende Einblicke in die kulinarische Praxis der damaligen Zeit. Sie zeigen die Vielfalt und Kreativität der Küche, die oft durch exotische Gewürze und aufwendige Zubereitung beeindruckte. Das Kochen über offenem Feuer war eine Herausforderung und erforderte Geschick und Erfahrung, da genaue Mengenangaben selten waren und vieles nach Gefühl zubereitet wurde.



© ANGELIKA KAUFFMANN MUSEUM

EIN HISTORISCHES KOCHBÜCHLEIN

Das Buch ist in sechs Kapitel gegliedert, die jeweils eine Station im Leben von Angelika Kauffmann darstellen und verschiedene Aspekte der damaligen Küche beleuchten. Historische Kochbücher wie das anonyme „Kochbüchlein“ geben Einblick in die pragmatische Küchenpraxis der Zeit und zeigen, wie wichtig es war, alle Reste zu verwerten und wie aufwendig die Zubereitung scheinbar einfacher Gerichte war. Besonders interessant ist die kulinarische Vernetzung der Region, die durch einige Rezepte aus anderen Regionen sichtbar wird. „Eine Genusszeitreise mit Angelika Kauffmann“ zeigt, wie kulinarische Tradition und Innovation miteinander verwoben sind. Es lädt zum Experimentieren und Entdecken ein und bietet einen reichen Fundus an Geschichten und Rezepten, die das kulturelle Erbe des Bregenzerwaldes lebendig halten.

Das Salzkammergut für Kulturgenießer

Das Salzkammergut ist Europäische Kulturhauptstadt 2024. Auf dem Programm stehen noch bis Ende des Jahres Ausstellungen, Konzerte, Theaterstücke und Bergtouren.



© EDWIN HUSIC

Der Salzabbau, der vor 7.000 Jahren am Hallstätter See begann, ist Thema vieler Kunstaktionen.

Es ist das erste Mal, dass eine ländliche Region statt einer Stadt den Titel „Europäische Kulturhauptstadt“ trägt. Bad Ischl bewarb sich mit dieser Idee, das gesamte Salzkammergut miteinzubeziehen, insgesamt 23 Gemeinden des Salzkammerguts sind beteiligt. Von Jänner bis Ende Juni haben bereits über 220.000 Menschen das Kulturprogramm besucht. Die Region, bekannt für ihre Berge, Wälder, Almen und Seen, erstreckt sich über Oberösterreich, Salzburg und die Steiermark.

ZENTRALE BEDEUTUNG DES SALZES

Das Salz spielt eine zentrale Rolle in der Geschichte und Identität des Salzkammerguts. Es ist nicht nur namensgebend für die Region, sondern auch ein wesentlicher Bestandteil vieler Kulturhauptstadt-Veranstaltungen. Historisch gesehen war der Salzabbau die wirtschaftliche Grundlage der Region. Seit über 7.000 Jahren wird hier Salz gewonnen, was die Landschaft und Kultur nachhaltig geprägt hat. Die Salzgewinnung führte zur Entwicklung einer einzigartigen Infrastruktur, einschließlich Bergwerken, Sudhäusern und Transportwegen. Im Kulturhauptstadtjahr 2024 wird die Bedeutung des Salzes auf vielfältige Weise thematisiert: Die Ausstellung „sudhaus – kunst mit salz und wasser“ im ehemaligen Sudhaus von Bad Ischl präsentiert zeitgenössische Kunstwerke, die sich mit Salz und Wasser auseinandersetzen. Besonders erwähnenswert ist das Salzkunstwerk des japanischen Künstlers Motoi Yamamoto, der ein Bergpanorama aus Salzkörnern gestaltet hat. Das Musikfestival „New Salt“ greift das Thema Salz bereits in seinem Namen auf und verbindet es mit innovativen musikalischen Darbietungen an verschiedenen Orten der Region. In vielen Veranstaltungen und Führungen wird die Geschichte des Salzabbaus und dessen Einfluss auf die Entwicklung der Region thematisiert. Die Salinen und historischen Bergwerke der Region sind wichtige Schauplätze im Kulturhaupt-

stadtprogramm und bieten Besuchern die Möglichkeit, die Salzgewinnung hautnah zu erleben. Das „weiße Gold“, wie Salz oft genannt wird, dient somit als verbindendes Element zwischen Vergangenheit und Gegenwart, zwischen Natur und Kultur sowie zwischen traditionellem Handwerk und zeitgenössischer Kunst im Rahmen der Kulturhauptstadt 2024.



© THOMAS BAKOS

Xenia Hausner thematisiert mit ihrer Skulptur „Atemluft“ in Bad Ischl die Umweltzerstörung.

WEGE DES WIDERSTANDES

Die schroffen Berge, die dichten Wälder und weitläufigen Almen des Salzkammerguts dienten während des Nationalsozialismus Widerstandskämpfern, aber auch zum Teil hochrangigen Nationalsozialisten als Versteck. Das Kulturhauptstadtprogramm greift diese Geschichte auf verschiedene Weise auf, zum Beispiel mit dem Projekt „Wege des Widerstands“: Diese geführten Wandertouren führen zu historischen Orten und erzählen die Geschichten von Widerstandskämpfern. Beispielsweise wird die Geschichte von Alois Straubinger behandelt, der wegen der Produktion von Anti-Nazi-Flugblättern verhaftet wurde. Verschiedene Veranstaltungen finden auch an Gedenkorten statt, um an die Opfer des NS-Regimes zu erinnern und die Geschichte des Widerstands zu würdigen.



Die Tracht als Wirtschaftsfaktor

Erstkommunionen, Firmungen, Kirtage, Familienfeiern, Hochzeiten: In Österreich wird für Feiern immer öfter Tracht getragen.

Trugen vor 15 Jahren nur eingefleischte Fans Dirndl und Lederhose, sind diese heute salonfähig und nicht nur bei der jüngeren Generation, sondern auch in den Städten beliebt. Die Nachfrage ist trotz gestiegener Lebenshaltungskosten gut. Allerdings sind gestiegene Kosten ein Thema.

DIRNDLKLIEDER AB 1.000 EURO

„Von den Umsätzen her dürfen wir uns nicht beklagen“, sagt Anna Tostmann, die mit Mutter Gexi das Traditionsunternehmen Tostmann Trachten mit Sitz in Seewalchen und Standort in Wien führt. Das Unternehmen gibt es seit 1949, es wird in dritter Generation geführt.

„Die Stimmung ist gut. Wer in Qualität investiert, kauft etwas für Jahre und Jahrzehnte.“ Ein neues Tostmann-Dirndl kostet um die 1.000 Euro, im Glücksstüberl, einer Art Outlet, ist Ware auch zu deutlich geringeren Preisen zu erwerben. 3.500 Stück werden jährlich verkauft. In Wien sind auch Touristen ein nicht zu unterschätzender Faktor. Das Unternehmen bietet auch einen Leihservice an. Die Dirndl und die Männer-Gilets werden in Seewalchen von 20 Näherinnen genäht, die übrige Männerkleidung wird in Österreich von einem Lohnunternehmen gefertigt. 80 Mitarbeiter sind beschäftigt. Vor Corona waren es noch 120. Die hohen Personalkosten sind ein Wettbewerbsnachteil: „Wir sind konkurrenzfähig, aber die Spannen sind minimal.“ Die Produktion in Österreich werde



Tostmann Trachten: Geschäft in Seewalchen am Attersee

aber auch künftig nicht in Frage gestellt: „Wir können keine österreichische Tracht verkaufen, die nicht in Österreich produziert wird. Hätten wir die Produktion nicht mehr im Haus, wäre auch der Reiz vorbei.“

DIRNDLKLIEDER AB 600 EURO

Von einer zufriedenstellenden Nachfrage spricht auch Maximilian Gössl, Eigentümer des gleichnamigen Trachtenmodenherstellers aus Salzburg. Auch er führt das Unternehmen in dritter Generation. „Es gibt Kunden, die darauf achten müssen, wofür sie Geld ausgeben. Sie kommen öfter und lassen sich für ihre Entscheidung länger Zeit.“ Dass Kunden zu günstigeren Anbietern wechseln, fürchtet Gössl nicht: „Wer Wert auf Qualität legt, kauft nichts Günstiges, sondern verzichtet eher.“ Der Umsatz konnte, auch aufgrund von Preiserhöhungen, mit 15 Millionen Euro stabil gehalten werden. Dirndlkleider kosten bei Gössl ab 600 Euro, Lederhosen sind teurer: Gefertigt wird in Deutschland, Italien und Ungarn. Gössl betreibt den Großteil der 40 Geschäfte in Österreich und Bayern selbst, rund 15 Prozent werden in Franchise geführt. 2017 hat Anita Rosner das Linzer Geschäft übernommen, drei Mitarbeiterinnen sind beschäftigt: Sie betont das breite Einsatzspektrum der Tracht und auch den Nachhaltigkeitsaspekt: „Eine Tracht kann man enger und weiter machen und bei Bedarf reparieren. Man trägt sie viele Jahre.“

DIRNDLKLIEDER AB 40 EURO

Bewusst ein anderes Angebot bietet die „Zillertaler Trachtenwelt“, die vor 25 Jahren gegründet wurde und 45 Filialen in Österreich betreibt: „Früher ist für eine Lederhose schnell ein ganzes Monatsgehalt draufgegangen. Wir wollen die Tracht für jeden leistbar machen“, sagt Julian Juffinger, zuständig für Personal und Neffe von Gründer Thomas Dims. Das Spektrum sei breit, Lederhosen seien zwischen 69 und 700 Euro zu haben, Dirndl ab 40 Euro, gefertigt wird in Asien und Osteuropa.



Maßgeschneidertes Dirndl aus Bad Aussee

© ÖSTERREICH WERBUNG | LISA EIERSENER



Zurück ins Mittelalter

In ganz Österreich sind Mittelalterfeste sehr beliebt. Diese Veranstaltungen bieten eine faszinierende Reise zurück in die Zeit von Rittern, Gauklern und Handwerkskunst. Besucherinnen und Besucher können sich auf echte Marktplätze, Ritterturniere, mittelalterliche Musik und historische Speisen freuen. Besondere Highlights sind oft Schaukämpfe, Bogenschießen und mittelalterliche Handwerksvorführungen. Ob auf Burgen, in Altstädten oder in schönen Landschaften – die Feste ziehen Geschichtsinteressierte und Familien an und bieten Gelegenheit, ins Mittelalter einzutauchen. Zu den schönsten und bekanntesten Mittelalterfesten zählen das Ritterfest auf der Burg Clam, das Burgfest in Friesach, das Mittelalterfest Eggenburg und das Fest in Dürnstein in der Wachau.

TIPP



Geflammtes Geschirr

Gmundner Keramik steht seit dem 17. Jahrhundert für österreichische Handwerkskunst. Das grün gemusterte Geschirr, das schon bei Oma und Opa auf dem Tisch stand, wird in der traditionellen „Flammen“-Technik verziert – einer Kunstform, die als immaterielles Kulturerbe der UNESCO anerkannt ist. Besucherinnen und Besucher können die Keramikfertigung in Führungen hautnah erleben und sogar selbst Hand anlegen. Neben der Pflege traditioneller Techniken setzt Gmundner Keramik auch auf kreative Impulse. In der Academy of Ceramics Gmunden wird Kunst großgeschrieben. Derzeit besteht eine spannende Zusammenarbeit mit dem renommierten chinesischen Künstler Ai Weiwei. In Bad Ischl werden aktuell 42 seiner Werke ausgestellt, darunter die beeindruckende Installation „Combat Vases“ – eine Anordnung aus 175 Keramikhelmen der deutschen Wehrmacht.

© KARIN LOHBERGER PHOTOGRAPHY