

Roman Sandgruber

Arme Leute — arme Küche

Vom früheren Essen und Trinken im Mühlviertel

Es gibt nichts, das im allgemeinen Bewußtsein häufiger zur Charakterisierung regionaler und nationaler Unterschiede herangezogen und als typischeres Kennzeichen eines Landes empfunden würde als die Kost und Küche seiner Einwohner: Spaghetti, Cevapcici, Gulyás, Schnitzel, Powidldatschkerl, Sauerkraut, Hamburger ... Von mehr oder weniger originalen und authentischen Merkmalen nationaler und regionaler Küchen wird unwillkürlich auf den Lebensstil der Bewohner geschlossen. Man weiß natürlich, daß die Vielfalt nationaler Küchen in ihrer kommerziellen Vermarktung durch unzählige Kochbücher und überall aufsprießende Spezialitätenlokale verfälscht wird, daß die touristische Bekanntschaft mit den Küchen des Gastlandes in der Regel nur einen Einblick in den internationalen Einheitsbrei des modernen Fremdenverkehrs vermittelt und Auswanderer und Vertriebene, die durch bestimmte Speisen Heimatbezug und Zusammengehörigkeitsgefühl aufrechterhalten, meist nur bestimmte Festspeisen tradieren.

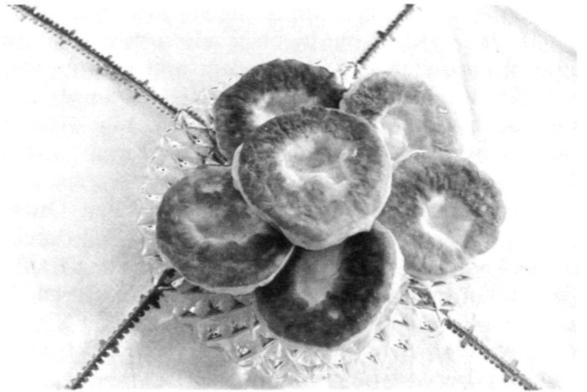
Einzelne Gerichte und bestimmte Essensgewohnheiten und Trinksitten sind mit regionaler Identitätsfindung eng verknüpft, lassen Heimatgefühl und Erfahrung der Fremde sehr deutlich verspüren und helfen, vertraute Bindungen aufrecht zu halten, Erinnerungen an die Kindheit und Jugend wachzurufen und Heimatbeziehungen aus und in der Ferne zu pflegen. Nostalgische Moden und alternative Tendenzen, verbunden mit neuer Besinnung auf kleine und kleinste Einheiten, geben auch den regionalen und ländlichen Küchen wieder mehr Auftrieb. Regionaltypische Kost wird dabei, auch wenn es kaum richtig ist, mit Ursprünglichkeit und Bodenständigkeit gleichgesetzt, mit natürlichen Produkten und unverfälschten Zubereitungsmethoden.

Was liegt daher näher, als in einem allgemeinen Versuch der Charakterisierung des Mühlviertels der alten und regionalgebundenen Mühlviertler Küche

und ihrer Geschichte einige Aufmerksamkeit zu widmen, wo einerseits auch dort die Pizzalokale Einzug halten, andererseits in manchen mehr oder weniger frequentierten Gaststätten wieder bodenständige und längst vergessen geglaubte Gerichte wie „Leinölerd-äpfel“ oder „Wespennester“ nicht nur für Ausflügler angeboten werden.

Alte Mühlviertler Speisen

Freilich, ein wirklicher Eindruck von früherer Mühlviertler Kost und Küche wird damit nicht gewährt, auch wenn man sich nicht sogleich von der kalorienreichen Zusammensetzung und dem eigenwilligen Geschmack des Leinöls wieder abschrecken läßt. Einen solchen würde nur die Erfahrung der Monotonie der alltäglichen Wiederkehr vermitteln: in der Früh Suppen, dazu Roggenbrot, bisweilen auch Haferbrot oder Brot von Linsgetreide, zu Mittag



Ein Teller voll Osterkrapfen

Aufn. Sonnleitner

Mehlspeisen, vom einfachen Mehl- und Grießbrei bis zu aus Mehl, Milch, Eiern und Schmalz zusammengesetzten besseren Mehlspeisen, dazu tagtäglich Erdäpfel, Kraut und Rüben. Salat kannte man noch kaum. Eine Seltenheit war Strudel. Als besonderer Leckerbissen wurde der Hollerröster geschätzt. Krapfen gab es zur Kornerte, zum Haarfangen, am Sonntag und zu den drei heiligen Zeiten. Eier in Schmalz waren der größte Leckerbissen. Fleisch wurde nur selten gegessen, und auch dann kaum Frischfleisch, sondern nur Selchfleisch. Zweierlei Fleisch, Krapfen und Schmalzkoch waren Feiertagskost. Gekocht wurde mit Schweins- und Butterschmalz, in der Fastenzeit mit Leinöl. Mohn spielte als Ölfrucht und Schlafmittel, vor allem im Unteren Mühlviertel eine wichtige Rolle.¹

Man muß davor warnen, sich ein derart statisches, über Jahrhunderte kaum Veränderungen aufweisendes Bild der traditionellen regionalen Kost vorzustellen. Da war zum Beispiel der Buchweizen oder Heiden, der heute im Mühlviertel ganz vergessen ist, aber von seinem ersten Auftreten im späten 14. Jahrhundert — im mährisch-österreichischen Grenzgebiet wurde er mit pollenanalytischen Methoden schon für das ausgehende 13. Jahrhundert nachgewiesen, was einer der frühesten Belege für sein Vorkommen in Europa wäre — bis zum Verschwinden im 18. Jahrhundert die Mühlviertler Kost ganz wesentlich beeinflusst haben muß. Die Rohrbacher Marktgerichtsrechnungen verzeichnen im 17. Jahrhundert regelmäßig Aufwendungen für das Ausstecken einer „Heidenpeunt“.²

Auch der Hafer, im Mittelalter eine der Hauptkomponenten der Ernährung der Mühlviertler, wurde im 18. Jahrhundert nur mehr in sehr armen Häusern und in Notzeiten zum Brotbacken und Kochen verwendet. Von den Hungerjahren 1816/17 wurde aus dem Mühlviertel berichtet, daß man, wenige Häuser ausgenommen, allgemein Haferbrot aß und „in die Beer“ ging.³

Das Mühlviertel ist eine jener Regionen Österreichs, in denen sich Kartoffeln am frühesten durchsetzen konnten. Doch es war erst in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts, daß diese für das Mühlviertel als so typisch erachteten Feldfrüchte allgemein eingeführt wurden, obwohl man sie schon sehr viel früher, erstmals 1643 in Schwertberg, versuchsweise angepflanzt hat. 1761 und 1763 wurden von zwei Schind-

lauer Bauern (Gemeinde Ulrichsberg) Erdäpfel angebaut. Es ist dies der erste bekannte Beleg für das Obere Mühlviertel. 1785/89 werden sie für das Mühlviertel fast überall bezeugt und als Volksnahrung angeführt. Im Oberen Mühlviertel waren sie um 1830 viel stärker verbreitet als im Unteren.⁴

Kraut und vor den Kartoffeln Rüben waren die wichtigsten Gemüse. Grubenkraut war noch um die Mitte des 20. Jahrhunderts in einer Reihe von Gemeinden des Unteren Mühlviertels bekannt: Die ganzen Krautköpfe wurden in einem Kessel zehn Minuten gesotten und dann in eine drei bis vier Meter tiefe Erdgrube hineingeschichtet, oben mit Stroh und Brettern abgedichtet und mit Steinen beschwert. Das Kraut war jahrelang haltbar, von Zeit zu Zeit holte man sich einzelne Häuptel heraus und schnitt sie zu Hause mit dem Krautstock.⁵ Und wenn sich ein paar Mäuse oder gar Frösche eingestet hatten, machte es auch nichts.

Die Eßsitten waren gleichfalls in einem ständigen Wandel begriffen: Einführung der Gabel, eigene Teller für jede Person, eigene Trinkgefäße und anderes. Beim Essen herrschten ganz bestimmte Anstandsregeln. Der Gast mußte sich, bevor er zu Messer und Gabel griff, ein bißchen „spreitzen“, wie es in der landesüblichen Ausdrucksweise hieß. Erst auf wiederholte Aufforderung griff man zu, aber langsam und mit der Versicherung, daß man ohnehin keinen Hunger oder Durst habe. Schließlich mußte man auf dem Teller und im Trinkglas etwas wenigens stehen lassen und auf den gelinden Vorwurf, daß man nicht alles genommen habe, versichern, man sei nicht imstande, mehr zu essen. Man mußte aber essen und auch etwas den Seinigen mitnehmen, sonst hieß es gleich: „Nugelt, ihr habt halt etwas Besseres zu Hause“ oder „Dir wird halt grausen daran“.⁶

Mühlviertler Mehlspeisenküche

In den dreißiger Jahren des 19. Jahrhunderts wurde von gründlichen Steuerbeamten anläßlich der Erstellung des Franzisceischen Steuerkatasters flächenübergreifend für das ganze Land auch eine Erhebung der Gestehungskosten der Dienstboten durchgeführt. Dabei wurden neben den Barlöhnen, den Kleidungsdeputaten und sonstigen Aufwendungen alle Mahlzeiten im Tages-, Wochen- und Jahreszyklus er-

richtet war, wurde im frühen 18. Jahrhundert in derselben Armenstiftung eine breite Palette geformter Nahrungsmittel gereicht: Sonntag Gugelhupf, Montag Schupfnudel, Dienstag Ofenweckl, Mittwoch Grieß- oder Mehlknödel, Donnerstag Nocken, Freitag Grießkoch und Samstag Gerstenbrei.⁹ Das Auftreten zahlreicher neuer Mehlspeisen fiel einerseits mit dem Rückgang des Fleischverbrauchs zusammen, andererseits mit der Zurückdrängung von Hafer und Gerste. Hafer konnte zwar auch zum Backen verwendet werden, doch die typischen Haferspeisen waren breiartige Gerichte. Die geschroteten Gersten- und Haferkörner, entweder bloß in Wasser gesotten oder in Milch breiartig gekocht, machten immer mehr den geformten und gebackenen Mehlspeisen und dem Brot Platz.¹⁰

Brot war vorgefertigte Nahrung, daher praktischer und kostensparender. Aber auch im 18. und 19. Jahrhundert hieß es noch, mit Brot sparsam umzugehen. Wenn Brot gebacken wurde, so durfte es keineswegs frisch gegessen werden, um nicht zuviel davon zu verbrauchen: „Mühlwarm und ofenwarm macht den größten Bauern arm“, sagte man auch im Mühlviertel. Und besonders geizige Bauern waren dafür bekannt, das Brot für die Dienstboten möglichst alt und hart werden zu lassen, weil man dann nicht so viel davon zu essen vermochte. Auf den Tag des Brotbackens freuten sich alle im Haus.

Wen hungerte, dem war das Brot nie versagt, war bereits zu Anfang des 17. Jahrhunderts die Maxime im Meierhof der Rödern zu Berg: Dem Meiertisch wurde das Brot in Schnitten, den Beamten in Stücken vorgelegt. Allen war streng aufgetragen, die Brosamen nicht zu „verunehren“. Das Brot mußte auf dem Brotgitter zerschnitten werden, damit nichts auf die Erde fiel.¹¹ Im 19. Jahrhundert war es generell üblich, daß den Dienstboten das Brot nicht portioniert werden durfte, sondern jeder davon nach Belieben abschneiden konnte. Man legte Wert darauf, in die Suppe mit der Hand einzubrocken. Mit dem Messer geschnittene Brotbröckchen wurden „Bettelleutbrocken“ genannt.¹² Bettelleute bekamen wohl nicht ein so großes und vielleicht auch härteres Stück Brot und mußten es daher mit dem Messer klein schneiden.

Mehr noch als die Menge des Brotes war es die Ausmahlung des Getreides und die Zusammensetzung der verwendeten Mehlsorten, die den Prestigewert bestimmten. Man hatte ein weißes Brot für „bes-

sere Zeiten und Leute“. Bäckerwecken oder eine Semmel waren ein Festtagsschmaus. Die Grenze von Schwarzbrot und Weißbrot war eine zwischen Stadt und Land, zwischen reich und arm. Man wußte, daß frisches Fleisch statt Speck, Weizen-Roggen-Brot statt grobem Roggen-Hafer-Brot, Kaffee statt der Rahmsuppe die Kost der Bürger von jener der Bauern ringsum unterschied. Das Getreide wurde nur grob ausgemahlen, das Mehl war rau und mit Kleie vermenget. Entsprechend brüchig war das Brot. Es hieß daher nicht, „schneid dir ab“, sondern „brich dir ab“.

Eine Semmel war ein Hochgenuß. Im Wirtshaus etwas zu essen außer einer Semmel oder einem Zelten hätte als unbescheiden gegolten. Dem häuslichen Gast wurde Brot auf den Tisch gelegt und ein Messer dazu: „Geh' schneid dir a Brot ab!“ Es wäre eine gröbliche Beleidigung gewesen, keines abzuschneiden und nichts zu essen, aber doch nur langsam und erst nach wiederholtem „Penzen“, und ja nur ein kleines Stückchen, um nicht als gefräßig zu erscheinen. Besuchern zeigte man Brotkar und Schmalzhäfen, und vorm Türl des Hofes, auf der „Gred“, gab es noch eine Viertelstunde Rede und Gegenrede und dann war der Besuch überstanden, nachdem man einem noch nachgerufen hatte: „Jessa, a Stückl Brot muaßt da a mitnehma!“ und „Laß denen dahuimt a uns kosten!“¹³

Für den Durst der Gänsewein

„Der Meiertisch beträgt sich mit dem Gänsewein“, lautete die lapidare Festlegung des Wolf Dietrich von Rödern um 1650. Das Wasser sollte den Dienstboten zu jeder Mahlzeit in „sauberen Geschirren“ serviert werden. Die Beamten erhielten Speisebier, doch mußte jede Person ihr Geschirr haben, damit „eins dem anderen nit zu kurz thue“.¹⁴ Daß das Wasser das Alltagsgetränk der Bauern und ihres Gesindes darstellte, mag auch der Anlaß zu der etwas ungewöhnlichen Gedankenassoziation im Josephinischen Lagebuch für Königswiesen gewesen sein, daß es den Grundbesitzern wegen ihrer schlechten Situation nicht möglich sei, sich „mit Trinken und Nachdenken abzugehen“.

Obstmost, Bier oder Branntwein gab es nur bei Bemittelten. Das Branntweimbrennen findet man im Mühlviertel verhältnismäßig früh belegt, in Freistadt schon im ausgehenden 16. Jahrhundert. Die Gießbalm, die zum durchgehenden Inventar der Freistädter

Stuben zählten, enthielten im späten 16. Jahrhundert allerdings oft nicht mehr, wie man erwarten würde, das Wasser zum Waschen, sondern gebrannten Alkohol.¹⁵ Um die Mitte des 17. Jahrhunderts war der Bräumeister der Rödern zu Berg zu einem Drittel an den Erträgen des Branntweinbrennens, das er mit zu besorgen hatte, beteiligt.¹⁶ In einem Vergleich zwischen der Herrschaft Schlägl und dem Markt Haslach vom Jahre 1681 wurde vereinbart, die große Zahl der Branntweinbrennereien zu vermindern. Es sollte nur mehr in zwölf Häusern, den je drei ärmsten in jedem Viertel, Branntwein gebrannt werden dürfen, da „dieser uralte Markt Haslach von Auswärtigen deshalb verschimpfliche Reden und bissige Vorwürfen leiden muß und in die Gefahr von Feuersbrünsten gesetzt wird, da bisher kein Feuer ausgekommen, zu dem der Branntwein nicht Ursach gewesen“.¹⁷ Die Branntweinvorräte bei Rohrbacher Bürgern im 17. Jahrhundert und auch die Einnahmen aus der Branntweinbesteuerung waren beträchtlich.

Das Mühlviertel war früher auch Weinbaugebiet: Von der Mündung der Großen Mühl bis Saxen und Dornach erstreckte sich im Mittelalter längs des Südbabfalls zur Donau in den zahlreichen Buchten die Weinbauzone.¹⁸ Als alkoholisches Getränk überwog daher bei den Bürgern der Wein. In Rohrbach wurde um die Mitte des 17. Jahrhunderts noch doppelt soviel Wein wie Bier getrunken. Was für den Niedergang des Weinbaus im 17. und 18. Jahrhundert letztlich ausschlaggebend war, muß offen bleiben, ob die Klimaverschlechterung der sogenannten kleinen Eiszeit, die besser werdenden Handelsverbindungen und damit die zunehmende Konkurrenz ungarischer Weine, das Aufkommen und die Qualitätssteigerung des Bieres oder die Fortschritte im Obstbau und damit die zunehmende Verbreitung des Obstmostes.

Der Freistädter Brauordnung von 1447 entstammt der erste konkrete Nachweis für Obstmost in Oberösterreich. Dieser war allerdings bis ins 18. Jahrhundert im Mühlviertel wie überhaupt im ganzen Land noch wenig verbreitet. Das verwundert nicht, wenn man die Schilderung der Moste des Machlands kennt, die noch im 18. Jahrhundert gegeben wurde: „Weillen hiesig erzeugent möst also beschaffen seindt, das sye die mäuler zusamben ziehn, als ob man den grimigen tod pfaiffen wollte.“¹⁹ Das Obst wurde meist gedörnt. Der Vorgang der Mostbereitung war primitiv: Man zerstoßelte das Obst, füllte es in einen Zuber, der sich

unten erweiterte, und goß Wasser auf. Was abfloß, nannte man Most, der auch nicht aufbewahrt wurde.

Obstmost als Haustrunk gab es im Mühlviertler Bauernhaus erst im 19. Jahrhundert. In den Operaten des Franzisceischen Katasters um 1830 erscheint der Most meist noch überhaupt nicht oder nur als ein an Festtagen und besonders anstrengenden Arbeitstagen verabreichtes Getränk. Das ehemalige Weinbaugebiet wurde zur Kernzone der Mostbereitung: „Die in letzter Zeit sehr überhand genommene Gewohnheit“, schrieb um 1850 ein Agrarfachmann über das Machland, „das Hauspersonal so wie im Hause arbeitende Handwerker und Tagelöhner mit Most als Tisch- und Vespergetränk zu regalieren, bringt es mit sich, daß man sich mehr des Versetzens junger Mostobstbäume befleißigt.“²⁰

Im 19. Jahrhundert dominierte in den Mühlviertler Städten und Märkten, wie es sich für Bürger gehörte, das Bier. Ignaz Gielge widmete 1809 in seiner Beschreibung des Landes ob der Enns dem Markt Rohrbach nur eine Zeile: „Ein Markt und Pfarrort mit 80 Häusern und einem Bräuhaus.“ Die Bürger hatten die Berechtigung, Bier zu brauen und es der Reihe nach im Haus, bisweilen in eigenen Gaststuben, meist aber gleich in der Wohnstube auszuschenken. Jeder Bürger kam ähnlich dem heutigen Heurigenbetrieb an die Reihe, mit einem ausgesteckten Buschen seine Ausschank anzuzeigen.

Das erzeugte Bier war im frühen 19. Jahrhundert zum großen Teil noch einfaches Braunbier, ohne Hopfen und Kohlensäure, und hie und da Doppelbier, eine mit mehr Hopfen gewürzte, etwas bitterere Art. Erst um die Mitte des 19. Jahrhunderts setzte sich das hopfen- und kohlenäurereiche, nach böhmischer Art gebraute Bier durch. 1728 zählte das heutige Mühlviertel 86 Brauereien, 1795/97 sogar 110, 1926 nur mehr neun und gegenwärtig drei. Erzeugt wurden im Jahre 1728 etwa 51.000 Hektoliter, 1795/97 83.000 Hektoliter und 1926 nur 38.000 Hektoliter.²¹ Nicht daß weniger Bier getrunken worden wäre, es wurde nunmehr von den auswärtigen Großbrauereien herangebracht. Im St. Peterer Maschinenlied, das in den dreißiger Jahren von Adalbert Depiny aufgezeichnet wurde, hieß es:

„S Biertrinka nimmt allweil mehr zua,
Wirtshäuser, die gib't nu grad gnu,
's Bierbraua bringt allweil mehr Gwin,
Drum sieden sie's Bier mit der Maschin.“²²

Neue Genußmittel

Zum Frühstück genoß man im frühen 19. Jahrhundert noch allgemein die Morgensuppe oder ein Stück Brot mit einem Gläschen Branntwein. Nur angesehene Brüger tranken um 1820 bereits Kaffee, die ärmeren auch Zichorien-, Gersten- und Erbsenkaffee.²³ Als 1847 in Rohrbach mit Hinweis auf die Beamtenschaft, die zahlreichen Durchreisenden und den Wochenmarkt ein Ansuchen um Errichtung eines Kaffeehauses gestellt wurde, hatte man dies noch mit der Begründung abgelehnt, daß das Bedürfnis nach Kaffee generell wenig bekannt sei, die Bürger ihre Sorgen wohl lieber bei einem Glas Bier vergessen würden und



Dem Mühlviertler schmeckt seine Pfeife Tabak — und das urkundlich bereits seit 1644
Aufn. Sonnleitner

von den Beamten ohnehin niemand zum Billardspielen und Zeitungslesen Zeit habe, was zeigt, wie wenig Erfahrung man nicht nur mit dem Kaffee, sondern auch mit der Beamtenschaft bis dahin erst gemacht hatte. Bald darauf scheint aber doch ein Kaffeehaus eingerichtet worden zu sein. 1893 konnte man es sich einem Artikel der Mühlviertler Nachrichten zufolge auch in Rohrbach ohne Kaffeehaus nicht mehr recht vorstellen und klagte darüber, daß man wegen Renovierungsarbeiten mehr als ein Jahr lang die „Annehmlichkeiten“ eines solchen habe entbehren müssen.²⁴

Für die Bauern blieb Kaffee als Frühstück noch in der Zwischenkriegszeit auf die Sonntage beschränkt. Josef Blöchl erinnerte sich nach mehr als 50 Jahren noch genau, wann er das erste Mal Kaffee zum Frühstück bekam. Kaffee bedeutete etwas, das mit hohem Prestige behaftet war. Im Gstanzl besangen die Klafferer, was sie sich ersehnten:

„Ich bin sehr genügsam
Und hab a glei gnu,
An Liter Kaffee und
Zwölf Kipfeln dazua.“

Es ist sicher kein Zufall der Quellenlage, daß aus dem Mühlviertel die frühesten Belege Österreichs für eine bis heute sich nicht gerade vorteilhaft auswirkende Neueinführung bekannt geworden sind, nämlich für das Rauchen: 1644 faßte das Schlägler Kapitulum, und dies ist die erste bekannte Erwähnung in Österreich, strenge Beschlüsse gegen das „Tabaktrinken“ der Kleriker. Die Schlägler hatten es überhaupt auf das Rauchen abgesehen: In einer Instruktion für den Haslacher Marktrichter aus dem Jahr 1671 wurde das „ohnedies weder dem gemeinen Manne und noch viel weniger denen Weibspersonen geziemende Tabaktrinken“ wegen der daraus entstehenden Schäden streng untersagt, noch dazu, wie man weiter ausführte — weiß Gott, was das wohl damit zu tun hatte —, „wo man in dieser Gegend mit frischen Brunnenquellen wohl versehen sei.“²⁵

1651 lieferte die Rohrbacher Leinenhändlerswitwe Catharina Martschlögerin ihrem Schwager, dem Rohrbacher Bürger Christoph Helfenberger, zwei Kisten Tabak aus Nürnberg. Die guten Geschäftsverbindungen der reichen Obermühlviertler Leinenhändler nach Nürnberg, Würzburg und Frankfurt und damit auch in die frühen Tabakanbaugengebiete um Hanau waren wohl die Ursache für die für Österreich frühe Ausbreitung des Rauchens in unserer Gegend. Bereits

1658 wurde im Mühlviertel auch mit dem Tabakanbau begonnen, und zwar auf den Gründen der Herrschaft Schwertberg. Aus Frankfurt war um teures Geld ein Tabakpflanzer angeworben worden. 1665 stellte man den Anbau bereits ein, weil dieser schon ganz allgemein geworden und ein zunehmender Preisverfall bei Rohtabak eingetreten war.²⁶

Das Mühlviertel im Spiegel seiner regionalen Küche

Die Mühlviertler Küche zeigt sozialgeschichtlich und kulturgeschichtlich höchst unterschiedliche Grundzüge: einerseits eine recht modern anmutende Variationsbreite bei den einzelnen Gerichten, ein umfangreiches Vorhandensein geformter Mehlspeisen, ein frühes Auftreten von Buchweizen, Kartoffeln, Branntwein oder Tabak, andererseits im 19. und frühen 20. Jahrhundert ein starkes Beharren auf überkommenen Formen: späte Einführung des Kaffees als Alltagsgetränk, ein Beibehalten des Essens aus der gemeinsamen Schüssel bis nach dem Zweiten Weltkrieg und mehr.²⁷

Das Mühlviertel stellte bis ins frühe 19. Jahrhundert eine für die Zeit ausgesprochen dicht besiedelte, mit vielen Märkten durchsetzte Agrar- und Industrielandschaft dar, bedenkt man etwa, daß die Einwohnerzahl in der Gegenwart nicht viel höher liegt als im beginnenden 19. Jahrhundert, während sie sich für das gesamte Land fast verdoppelt hat. Die über 50 Märkte des Mühlviertels, die weitreichenden Handelsverbindungen der Leinenhändler, die Ausstrahlung der in der Frühneuzeit international so bedeutenden Linzer Messen, der rege Verkehr nach Böhmen, der so wichtig war, daß zwischen Linz und Budweis die erste Eisenbahn des Kontinents gebaut wurde, der Salz- und Eisenhandel, die Leinenweberei, das alles wirkte zusammen, daß das Mühlviertel bürgerlichen

und überregionalen Kultureinflüssen ausgesprochen offenstand.

Sicherlich, im Mühlviertel wirtschafteten die Bauern unter mißlicheren Umständen, lebten von Roggen- und Haferbrot, Kartoffeln, Mehlknödeln, Kraut und Milchsuppe. Aber das Land war im 18. Jahrhundert von einer Krisenregion weit entfernt und in den dynamischen Umstrukturierungsprozeß der Protoindustrialisierung voll eingebunden.

Die Krise der Linzer Wollzeugfabrik, der Niedergang der Handspinnerei und Handweberei im frühen 19. Jahrhundert, die schon im 18. Jahrhundert beginnende, mit dem Bau der Nord- und Südbahn aber endgültig gewordene Verlagerung der Hauptverkehrsströme weiter nach Osten und die zunehmende Konkurrenz der böhmisch-mährischen, ungarischen und auch der ertragreicheren und besser mechanisierbaren Landwirtschaft des Flachlandes, zuletzt die völlige Absperrung der Grenze nach Norden lösten eine sich zunehmend verschärfende Krise aus und verwandelten das Mühlviertel von einer regen Wirtschaftslandschaft in eine Krisenregion, was sich auch in einer Erstarrung der Kostgewohnheiten auswirkte.

Das von Adalbert Depiny um 1930 in St. Peter am Wimberg aufgezeichnete Maschinenlied artikulierte die Resignation: „Die Arbeit, die is schon verlorn, die Maschinen ham alles verdorbn . . .“ Die Weber, Nagelschmiede, die Bierbrauer und viele andere bürgerliche Berufe und auch die Kleinhäusler und Inleute hatten ihren Erwerb eingebüßt.²⁸

„In Bauern kann's net aso an,
Wohl aber dem kloan Häuselman,
Sogar der Inmann tuat's gspürn,
Weil in Winter koa Arbeit net z'kriagn.
Früher habn s'droschen a Vierteljahr,
Heutzutags is alles gschwind gar,
A par Tag sand netta dahin,
Weil droschn wird mit der Maschin.“

Anmerkungen

- 1 SANDGRUBER, ROMAN, Knödel, Nudel, Topfenstrudel. Österreichische Ernährungsgewohnheiten und regionale Unterschiede in Mitteleuropa. In: Nord-Süd-Unterschiede in der städtischen und ländlichen Kultur Mitteleuropas, hg WIEGELMANN, GÜNTER, Münster 1985, S 265 ff; SANDGRUBER, ROMAN, Lebensstandard und Ernährung in Oberösterreich im 18. und 19. Jahrhundert, Österreich in Geschichte und Literatur 21, 1977, S 273 ff; SANDGRUBER, ROMAN, Die Anfänge der Konsumgesellschaft, Wien 1982; SANDGRUBER, ROMAN, Der lange Weg zur Stadt. In: HUMENBERGER, F., SANDGRUBER, R., und SONNLEITNER, A., Rohrbach. Vom Markt zur Stadt, Rohrbach 1987, S 21 ff; LITSCHSEL, HELGA, Hupfauf und Rauberbraten. Bürgerliche Küche und ländliche Kost in Oberösterreich einst und jetzt, Linz 1977.
- 2 NEKUDA, VLADIMIR, Pfaffenschlag. Zaniklá stredoviká ves u Slavonice, 1975, S 262; Sandgruber, Komsumgesellschaft, S 43 f; NÖSSLBÖCK, IGNAZ, Mitteilungen aus dem Kommunearchiv Rohrbach, Beiträge zur Landes- und Volkskunde des Mühlviertels 3, S 104.
- 3 SIGL, JOHANN, Die Hungerjahre 1816 und 1817, Beiträge zur Landes- und Volkskunde des Mühlviertels 4, S 109 f.
- 4 Sandgruber, Konsumgesellschaft, S 48 ff.
- 5 EGGER, GERALD, Überlieferte Lebens- und Gemeinschaftsformen der bäuerlichen Volkskultur des Unteren Mühlviertels, Diss. Wien, Typoskript 1968.
- 6 WINKLER, JOHANNES, Unsere Bauern-Etikette, Beiträge zur Landes- und Volkskunde des Mühlviertels 7, S 74 ff.
- 7 OÖLA, Franzisceischer Kataster, Operate; Salzburger Landesarchiv, Franzisceischer Kataster; Kärntner Landesarchiv, Franzisceischer Kataster; erste Auswertungen: Sandgruber, Knödel, S 265 ff; PUFFER, EMIL, Die Kost war einfach, aber kräftig ... Bäuerliche Speisezettel vor 150 Jahren, Mühlviertler Kulturzeitschrift 25, 1985, 2, S 11 f (für die Katastralgemeinde Urfahr).
- 8 PRÖLL, LAURENZ, Ein Blick in das Hauswesen eines österreichischen Landedelmannes, Jahresbericht über das k. k. Staatsgymnasium im 8. Bezirke Wiens, 39, 1889, S 42.
- 9 GRIENBERGER, KARL, Das landesfürstliche Baron Schifer'sche Erbstift oder das Spital in Eferding, 1897, S 59 f, 61, 282.
- 10 WIEGELMANN, GÜNTER, Alltags- und Festspeisen. Wandel und gegenwärtige Stellung, 1967.
- 11 Pröll, Ein Blick.
- 12 WILLNAUER, ROSWITHA, Alte Oberösterreichische Bauernküche, Linz 1978, S 33 f.
- 13 Winkler, Bauern-Etikette, S 74 ff.
- 14 Pröll, Ein Blick.
- 15 SANDGRUBER, ROMAN, Alltag und materielle Kultur. Städtischer Lebensstil und bürgerliche Wohnkultur am Beispiel zweier oberösterreichischer Städte des 16. Jahrhunderts. In: Alltag im 16. Jahrhundert, hg von KOHLER, A., und LUTZ, H. (Wiener Beiträge zur Geschichte der Neuzeit 14), 1987, S 23 ff.
- 16 Pröll, Ein Blick; SANDGRUBER, ROMAN, Bittersüße Genüsse. Kulturgeschichte der Genußmittel, Wien 1986, S 28 ff.
- 17 PRÖLL, LAURENZ, Geschichte des Prämonstratenserstiftes Schlägl, 1877.
- 18 WERNECK, HEINRICH L., Die naturgesetzlichen Grundlagen des Pflanzen- und Waldbaues in Oberösterreich, Wels 1950, S 243 ff.
- 19 LIPP, FRANZ, Die materielle und geistige Kultur der oberösterreichischen Bauern von 1626. In: Ausstellungskatalog Der oberösterreichische Bauernkrieg 1626, Linz 1976, S 27.
- 20 ZECHMEISTER, A., Beschreibung des Bezirkes Baumgartenberg, Verhandlungen und Aufsätze der k. k. Landwirtschaftsgesellschaft im Erzherzogthume Land ob der Enns, 1847, S 71 ff.
- 21 WERNECK, HEINRICH L., Brauwesen und Hopfenbau in Oberösterreich von 1100—1930, Jahrbuch der Gesellschaft für die Geschichte und Bibliographie des Brauwesens e. V. 1937, S 47 ff.
- 22 DEPINY, ADALBERT, Sitte und Brauch, Mühlviertel, 2, Volkskunde 1930/31, S 102 f.
- 23 DUFTSCHMID, CASPAR, Physisch-medicinisch-topographische Schilderung des Mühlkreises im Lande ob der Enns, Vaterländische Blätter für den österreichischen Kaiserstaat, 1820, S 230 f.
- 24 Sandgruber, Bittersüße Genüsse, S 70 ff.
- 25 Pröll, Prämonstratenserstift Schlägl, S 272, Anm. 1.
- 26 Sandgruber, Der lange Weg; GRÜLL, GEORG, Der erste oberösterreichische Tabak, OÖHbl 1, 1947, S 336 ff.
- 27 HÖRANDNER, EDITH, Morgenmahlzeiten werktags im Sommer vor dem Ersten Weltkrieg, Österreichischer Volkskundeatlas, 6. Lieferung, 2. Teil, 1979, Bl. 105, 106.
- 28 Depiny, Sitte und Brauch S 102 f.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Kataloge des OÖ. Landesmuseums](#)

Jahr/Year: 1988

Band/Volume: [MUE_88](#)

Autor(en)/Author(s): Sandgruber Roman

Artikel/Article: [Arme Leute - arme Küche. Vom früheren Essen und Trinken im Mühlviertel. 339-346](#)