

Museums- Journal



Phänomen – Evolution und moderne Genetik ab 24. Oktober im Schlossmuseum Linz

Foto: Oö. Landesmuseen

Evolution ist der Prozess der Weiterentwicklung, Veränderung und Entfaltung der Lebensformen im Lauf von vielen Jahrmillionen. Die Erkenntnisse um die Evolution sind dabei noch relativ jung. Noch in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts, bevor Charles Darwin seine revolutionären Erkenntnisse publizierte, glaubte man, die Lebewesen unseres Planeten wären seit ihrer Schöpfung unverändert vorhanden. Heute wissen wir, dass sich die Baupläne des Lebens während langer erdgeschichtlicher Zeiträume verändert haben und sich die heute lebenden Organismen letztlich auf einen gemeinsamen Ursprung zurückführen lassen.

Die Darstellung dieser Entwicklung und der ebenso sinnreichen wie perfekten „Erfindungen“, die von der Evolution dabei hervorgebracht wurden, sind Thema dieser Schau. Dabei wurde das Gewicht der Ausstellung nicht nur auf die Entfaltung der Wirbeltiere gelegt, sondern es werden vor allem auch die Mollusken mit Muscheln und Schnecken als besonderer Schwerpunkt berücksichtigt. Diese eignen sich besonders gut für die Untersuchung von Artbildungsprozessen in der Vergangenheit, weil sie häufig und individuenreich als Fossilien überliefert sind. Weiterhin lassen sich viele fossile Muscheln und Schnecken, insbesondere aus der jüngeren Erdgeschichte, auf heute lebende Verwandte beziehen. Dies erleichtert den direkten Vergleich, da wir von den heute lebenden Formen auf die fossilen Formen schließen können.

Seit Darwin hat die Evolutionsforschung große Fortschritte gemacht. So hat die Molekularbiologie in den Genen das „Rohmaterial“ der Evolution entdeckt. In der Populationsforschung werden Phänomene wie das Ein- oder Auswandern von Organismen in andere Lebensräume untersucht. Ein voll funktionsfähiges Genlabor in der Ausstellung nimmt DNA-Proben von Besuchern entgegen, um sie zu sequenzieren. Aufgrund der daraus abgeleiteten Ergebnisse kann der Besucher hunderte von Generationen zurückblicken und seine persönliche Geschichte von der Entstehung des modernen Menschen im östlichen Afrika bis zur Ankunft in Europa vor etwa 40.000 bis 10.000 Jahren rekonstruieren.

Einen ebenso wichtigen Wissenschaftszweig stellt die Paläontologie dar. Mit ihrer Hilfe wird das Leben längst vergangener Zeiten anhand der Fossilien rekonstruiert. Diese zu Stein gewordenen Zeugnisse zeigen – zumindest in Abschnitten – die Etappen des Weges der Entfaltung des Lebens nach. In der Ausstellung sind daher ausgewählte Fossilien – vom filigranen Trilobiten bis zum massiven Schädel eines Tyrannosaurus rex zu sehen.



Foto: Oö. Landesmuseen

Grabung Lochen

Im Juli wurde von der Abteilung Ur- und Frühgeschichte in Kooperation mit der Gesellschaft für Archäologie in Oberösterreich und den Universitäten Wien und Wales Bangor (Lehrgrabung) in der sogenannten „Viereckschanze“ von Lochen eine Sondierungsgrabung durchgeführt. Zweck war die Klärung der Datierungsfrage. Die Bezeichnung „Viereckschanze“ wird üblicherweise nur für mehr oder weniger quadratische Wall-Graben-Anlagen der jüngeren Eisenzeit vergeben, wie sie vor allem in Bayern häufig zu finden sind. Die Anlage von Lochen hatte jedoch in den vergangenen 60 Jahren, während derer die Forschung von ihrer Existenz Kenntnis hatte, keinerlei (Streu-)Fundmaterial erbracht, welches diese Datierung bestätigt hätte. Mit tatkräftiger Hilfe der Gemeinde, der an einer Klärung der Situation auch in Hinblick auf zukünftige Vermarktungsstrategien sehr gelegen war, sowie durch die Unterstützung der Landeskulturdirektion konnte diese für Oberösterreich wesentliche Forschungsfrage nun geklärt werden: Es handelt sich bei der Schanze von Lochen nicht um eine prähistorische (eisenzeitliche) Anlage, sondern um ein neuzeitliches Bauwerk. Die beiden Grabungsschnitte (Schnitt 1 in der Innenfläche, Schnitt 2 durch den Wall) erbrachten nur wenig, aber dafür stratifiziertes Material. Dessen genaue zeitliche Stellung wird noch zu klären sein. Mit einer Errichtung der Schanze von Lochen vor dem Jahr 1700 ist jedoch nicht zu rechnen. *Jutta Leskovar*

Die Oberösterreichischen Landesmuseen im Zentrum der „Kulturvermittlungswelt“

Am 23. August 2007 besuchten 100 Teilnehmer/innen der ICOM/CEDA'07-Konferenz die Oberösterreichischen Landesmuseen. Der sogenannte „Study Visit“ bot eine hervorragende Gelegenheit, sehr unterschiedliche Sammlungen (Archäologie, Volkskunde, Kunstgeschichte des Mittelalters, Ökopark, ‚Alfred Kubin'-Kabinett) in der Landesgalerie und im Biologiezentrum, sowie die Sonderausstellung „Geister, Gold, Schamanen“ im Schlossmuseum zu besuchen.

Die Muserumpädagog/innen aus der ganzen Welt lernten zudem die Vermittlungsprogramme kennen und probierten Methoden und Anschauungsmaterialien selbst aus. Diskussion und Austausch rundeten diese äußerst gelungene Tagung in Linz ab.



Am 23. August 2007 besuchten rund 100 Teilnehmer/innen der ICOM/CEDA'07-Konferenz die Oberösterreichischen Landesmuseen.

Fotos: Oö. Landesmuseen

Sonntagsmusik im Salon

Die beliebte Serie Sonntagsmusik im Salon wird auch in der Saison 2007/2008 fortgesetzt. Anton Voigt, der Kurator der Konzertreihe, hat für die Zeit zwischen Oktober und März sechs Recitals mit namhaften Künstlern des In- und Auslands programmiert. Neben dem jungen Minetti-Quartett und dem renommierten Bariton Wolfgang Holzmaier – wie immer am Klavier begleitet von der englischen Pianistin Imogen Cooper – werden der Flötist Erwin Klambauer zusammen mit Reinhold Puri-Jobi und die Pianistin Ingrid Marsoner zu hören sein, Naoko Knopp wird mit Kolleginnen ein Konzert mit Zeitgenossen Mozarts gestalten. Den Beginn am 21. Oktober macht der in Linz wirkende dänische Pianist Sven Birch mit Werken von Beethoven, Liszt und Bartók. Die Konzerte beginnen jeweils um 17 Uhr.

HEILPFLANZE DES MONATS

Pfefferminze (*Mentha x piperita*), Lippenblütler

(Ein x im botanischen Namen zeigt das Vorliegen einer Kreuzung, einer „Hybride“, an.)

Vorkommen: nur in Kultur

Verwendeter Pflanzenteil: Laubblätter

Wichtig für die Wirkung: ätherisches Öl

Wirkungen: appetitanregend, krampflösend, blähungswidrig, Anregung des Gallenflusses

Die Hauptkomponente im ätherischen Pfefferminzöl ist Menthol, das Kälterezeptoren anregt. Daher lösen Zubereitungen mit Pfefferminzöl oder reinem Menthol ein Kältegefühl aus.



Foto: Oö. Landesmuseen

Anwendung:

Verdauungsstörungen
Krampfartige Störungen
Völlegefühl
Übelkeit

Störungen im Bereich der Gallenblase

Pfefferminzöl: Migräne, Spannungskopfschmerz
Reizdarm

Äußerlich bei Muskel- und Nervenschmerzen

Arzneipflanze des Jahres 2004. In alten Kräuterbüchern sucht man die „echte“ Pfefferminze vergeblich: sie ist wahrscheinlich erst im 17. Jhd. in England als eine spontane Kreuzung dreier Minzarten als Hybride entstanden. Bei Vermehrung über Samen spaltet sie wieder in ihre Eltern auf, deren ätherisches Öl nicht den typischen Geruch aufweist. Pfefferminze daher nur vegetativ über Ausläufer oder Kopfstecklinge vermehren!

„ . . . nimm Zimmt und Cioccolatas . . . “

Die ältesten Schokoladerezepte in oberösterreichischen Kochbüchern

In den beiden ältesten, handgeschriebenen Kochbüchern der Museumsbibliothek sind bereits fünf Schokoladegerichte vermerkt. Schon im „Koch Püech Regina Hofmayrin gehörig“, 1646–1669, findet sich eine „**Cioccolata-Suppen**“, für die Milch mit trocken geröstetem Mehl aufgekocht und mit Zimt, Zucker und Butter gewürzt wird. Darin werden dann „Cioccolatas“ aufgelöst. Darunter versteht man Schokoladestücke, die als runde, platte Tafeln (Gewicht 2 Loth = 35 g) oder viereckige, dicke Tafeln (Gewicht ¼, ½ bis 1 Pfund, also 140, 280, 560 g) gehandelt wurden. Schokoladesuppen sind der Kategorie der Fastensuppen zuzuordnen, die in alten Kochbüchern stets von großer Bedeutung waren.

Im zweiten Manuskript, dem „Koch Buech der Jungfrau Hellena Haffnerin geborne Linzerin ihr gehörig. Angefangen zuschreiben 1700“, finden sich vier, durchaus luxuriöse Rezepte. Bemerkenswert ist, dass „**Die gefrohrne Schocolättä**“, also Schokoladeeis, an erster Stelle aufgezeichnet ist. Hierfür wird Schokolade in eingekochtem Zuckerwasser aufgelöst, mit Orangenblüten und Ambra gewürzt und gefroren. Zum Einfrieren steckte man eine zylindrische Metallbox mit der zu frierenden Flüssigkeit zwischen grob zerhackte Eisstücke, bewegte die Box ab und zu, bis das „Gefrorene“, sinnenfroher Ausdruck des Barock, fertig war. Ambra, ein kostbarer Duftstoff aus dem Darm des Pottwals, ist ein bei der Schokoladepreparation häufig genanntes Gewürz. Hellena Haffner muss einen sehr wohlhabendem Haushalt geführt haben! Sie vermerkt in ihrem Kochbuch auch „**Schocoläte Lätzelten**“, also Lebzelten, die nur aus Schokolade und gestoßenen Mandeln, gewürzt mit Ambra, bestehen. Weiters sind „**Schocoläte Bischgotten**“ und „**Schocoläte Krapfel**“ angeführt, das eine ein schaumig-leichtes Gebäck in länglicher Form, das andere wieder aus ambragewürztem Mandelteig, ebenfalls als Stangerl oder in Modeln gebacken.

Seit 1520 (Eroberung Mexicos durch die Spanier) ist Schokolade als Erzeugnis aus Kakaobohnen bekannt. Zuerst verächtlich als „Schaffutter“ abgetan, war der Siegeszug der Kakaobohne nicht aufzuhalten. Schokolade, mit Zucker, Vanille und Zimt versehen, eroberte den europäischen Geschmack langsam, aber nachhaltig.

Im ältesten gedruckten Kochbuch der Bibliothek (1552) ist noch kein Rezept mit Schokolade zu finden, 1646 die oben erwähnte Suppe, 1700 scheinen die vier vornehmen Rezepte der Haffnerin auf. Bemerkenswert ist, dass der berühmte Conrad Hagger 1718 in seinem Kochbuch nur drei Schokoladerezepte vermerkt! In Wiener Kochbüchern von 1799 und 1853 finden sich 4 und 12 Rezepte. Elisabeth Meixner kann in ihrem „Linzer Kochbuch“ 1804 dagegen schon 27 Rezepte vom Getränk bis zur Torte vorweisen! Die Stadt Linz scheint ein ausgesprochen guter Boden für Süßes zu sein . . .

Waltraud Faißner





Foto: Oö. Landesmuseen / Ernst Grilnberger

Schokoladenhungrige stürmten Schlossmuseum

Erwachsene, Kinder und Familien waren am 22. und 23. September eingeladen, zwei süße Tage lang in die Welt der Schokolade einzutauchen, erlesene Schokoladeprodukte von heimischen wie international renommierten Chocolatiers zu verkosten und zahlreiche Schoko-Programmpunkte zu genießen. Die Besucher/innen stürmten am Schokoladenwochenende das Schloss um sich mit Schokoladewissen und Schokoladentafeln einzudecken. Wer das Schokoladenfest verpasst hat, kann sich noch bis 4. November in der Ausstellung „Götterspeise Schokolade. Kulturgeschichte einer Köstlichkeit“ ausführlich über Schokolade informieren.

Alte Musik im Schloss

Die Reihe „Alte Musik im Schloss“ wird im kommenden Herbst gleich mit zwei Orchesterkonzerten aufwarten. Wir freuen uns sehr, das Barockorchester Harmony of Nations am 2. Oktober zum ersten Mal in Linz willkommen zu heißen. Das junge, international besetzte Orchester wird ein buntes und attraktives Programm (Werke u.a. von Telemann, Albinoni, Purcell und Rebel) unter der Leitung des bekannten italienischen Oboisten Alfredo



Foto: Oö. Landesmuseen

Bernardini spielen. Am 28. Oktober ist ein bekannter Gast zu hören: das L'Orfeo Barockorchester unter Michi Gaigg spielt ein Programm (Werke von Rameau und Gluck), welches das musikalische Spannungsfeld in Paris in der 2. Hälfte des 18. Jhdts. nachspürt. Zwei hochkarätige Konzerte in der traditionsreichen Konzertreihe im Linzer Schloss!

Michi Gaigg und Carin van Heerden

TIER DES MONATS

Die Flussperlmuschel

Margaritifera margaritifera (Linnaeus 1758)

Vor einigen Jahrzehnten gab es bei uns Bäche und Flüsse, deren Grund schwarz aussah. Der Grund dafür war die Flussperlmuschel, eine heute vom Aussterben bedrohte, schwarze, dickschalige Großmuschelart. Dichten von mehr als 1000 Tiere/m² waren keine Seltenheit. Heute hingegen findet man sie nur mehr in bestimmten Abschnitten einiger weniger Bäche. Aber auch dort sind die 10–16 cm langen Tiere aufgrund ihrer Schalenfarbe und der Wasserbewegung nur schwer zu entdecken. Ursachen für den dramatischen Rückgang dieser Art sind Versauerung, Überdüngung, Verschlammung und Regulierung ihrer Wohngewässer.

Margaritifera margaritifera wächst sehr langsam und kann mit 80–100 Jahren ein beachtliches Alter erreichen. Flussperlmuscheln besiedeln nur kalte, sauerstoffreiche, kalk- und nährstoffarme sowie reich strukturierte Fließgewässer auf Granit und Gneis. Wegen ihrer hohen Ansprüche ist diese Art ein Zeiger für gute Wasserqualität. Bei uns liegt ihr Hauptverbreitungsgebiet in der Böhmisches Masse.

Die Vermehrung dieser Großmuschel ist bemerkenswert: Das mit 15–20 Jahren geschlechtsreife Weibchen stößt, nachdem es seine Eier mit aus dem Atemwasser gefilterten Spermien befruchtet und „ausgebrütet“ hat, winzige Larven in großer Zahl aus. Diese heften sich an die Kiemen eines zufällig vorbeischwimmenden Wirtsfisches (Bachforelle, aber keine künstlich eingesetzten Arten!) und ernähren sich von dessen Blut und Körperflüssigkeiten. Nach Monaten fallen die parasitischen Larven vom Fisch ab und ziehen sich für 4–5 Jahre in das Lückensystem des Bachgrundes zurück, wo sie sich zu Jungmuscheln entwickeln.

Die Flussperlmuschel ernährt sich von Mikroorganismen und feinen Schwebstoffen, welche sie aus dem Wasser filtert (200 Liter pro Tag!). *Margaritifera margaritifera* ist die einzige heimische Art, die echte Perlen hervorbringen kann. Diese wurden früher gesammelt, 1000–3000 Muscheln mussten ihr Leben lassen, um eine Perle zu gewinnen. Eine Perle entsteht nur dann, wenn ein störender Fremdkörper mit Perlmutter überzogen wird.

Jan Steger



Die Flussperlmuschel ist vom Aussterben bedroht, Artenschutzprogramme sind daher dringend erforderlich.

Foto: R. Patzner.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Museumsjournal Oberösterreichisches Landesmuseum](#)

Jahr/Year: 2007

Band/Volume: [10_2007](#)

Autor(en)/Author(s): diverse

Artikel/Article: [Museumsjournal 2007/10 1](#)