

Häferlgucker im historischen Salzburg

Wer heute zu Gast in der Stadt Salzburg ist, muss sich nicht auf ein kulinarisches Abenteuer mit Salzburger Nockerl oder Wiener Schnitzl einlassen. Es gibt auch Sushi, Pizza & Co. Doch wie sah es im Barock mit lukullischen Genüssen in der Residenzstadt aus?

BRIGITTE KIRCHGATTERER



Das Forscherteam des Zentrums für Gastrosophie.

BILD: SN/ANDREAS KOLARIK, SIMONE KEMPINGER

Ein spanischer Reisender beschwerte sich gegen 1800: Das Essen sei zu fett, der Wein viel zu sauer. War ein Aufenthalt im historischen Salzburg tatsächlich eine kulinarische Katastrophe? Ein siebenköpfiges Forscherteam des Zentrums für Gastrosophie, einer Abteilung des Fachbereichs Geschichte der Universität Salzburg, will es genau wissen. Im Rahmen eines dreijährigen Projekts – unterstützt vom Fonds zur Förderung der wissenschaftlichen Forschung – werden nun Nahrungsmittel und Essgewohnheiten zwischen 1500 und 1800 unter die Lupe genommen. Ein engagiertes Vorhaben, denn es werden Essenstraditionen sämtlicher sozialer Schichten der Bevölkerung – von der Armenküche über das bürgerliche Wirtshaus, das Kloster bis hin zum fürsterzbischöflichen Hof – untersucht. „Wir leisten Pionierarbeit. In der deutschsprachigen Geschichtswissenschaft wurde noch nie die Ernährung in einer Stadt in all ihren Facetten dargestellt. Im Gegensatz zum englischsprachigen Raum ist bei uns im Bereich Food Studies noch vieles nachzuholen“, sagt Projektleiter Universitätsprofessor Gerhard Ammerer.

Als Quellen für ihre Arbeit dienen den Wissenschaftlern Speisepläne, Nahrungsmittellisten oder Kochbücher. Aus überlieferten „Instruktionen“ erfährt man, wie sich die Köche am Hof oder im Kloster zu verhalten hatten. „Es gab gewisse Hygienevorschriften, aber für die Köche im Kloster war es auch wichtig die Messe zu besuchen“, erklärt Gerald Hirtner, Archivar von St. Peter, der zum Themenbereich „Klosterküche“ forscht. Auch Nachlassinventare verraten viel: „Man sieht, welche Getränke, welchen Hausrat sich die Salzburger geleistet haben, welche Produkte gehandelt wurden oder ob es im Haushalt eine Köchin gab“, erzählt Martina Rauchenzauner, die den Bereich „Bürgertum“ untersucht.

Ein großer Schatz für die Forscher ist auch das „Tagebuch“ des alten Stiegl-Gast-

hauses, in dem über 30 Jahre lang die wichtigsten Festmähler aufgezeichnet wurden. Mag. Jutta Baumgartner untersucht die Geschichte der Gastronomie und wird dabei auch die Feste genauer analysieren: „Bei besonderen Feiern wurden sogar 15 bis 18 Speisen aufgetischt und es gab vor allem sehr, sehr viel Alkohol. Bei einem 14-tägigen Kegeltourier winkle einmal ein Stier als Siegespreis.“ Simon Edlmayr wird auch über die kulinarischen Grenzen Salzburgs etwas hinausschauen, denn sein Kerngebiet ist der „fürsterzbischöfliche Hof“: „Man tauschte nicht nur Waren, Gewürze und Kochrezepte zwischen den Höfen aus, sondern sogar Köche. Sie waren wie ein Statussymbol für die Herrscher.“ Einerseits sind also die lokalen Essgewohnheiten in den Blick zu nehmen,

andererseits aber auch der Aspekt des Kulturtransfers und dessen Auswirkungen. Einen Kontrast dazu bildet das Teilprojekt von Assistenzprofessor Alfred Stefan Weiß. Er wird sich mit der institutionellen Armenküche befassen.

Die Beschäftigung mit alten Kochrezepten und Ernährungstraditionen ist aber nicht nur von Interesse für die

Forschung. „Eines unserer Ziele ist,

dass regionale Nahrungsmittel wieder mehr wertgeschätzt werden und wir Anregungen für die gegenwärtige Küche geben“, sagt Michael Brauer, Leiter für Nachwuchsförderung im Projekt. Was einst in den Kochtöpfen in gehobenen Haushalten brutzelte und schmorte, zeugt von großer Vielfalt und Kreativität. „Heute weiß man etwa gar nicht mehr Bescheid über die Fülle an Quittenrezepten. Wenn man sich damit befasst, könnten daraus neue Köstlichkeiten entstehen. Die alten Rezepte werden zu einer neuen Inspirationsquelle“, ist Brauer überzeugt.

Ein Schritt in diese Richtung ist bereits getan: Am aktuell erscheinenden „Kochbuch des Carolus Robek“ hat sich auch Spitzenkoch Andreas Döllner beteiligt und ausgewählte historische Rezepte von 1679 neu interpretiert. Damit ist bewiesen: Waller mit Lebzelten schmeckt wunderbar und weiße Rüben (siehe Bild Mitte) eignen sich hervorragend als Nachspeise!



SMBS: Managerschmiede wird 15

Mit der Erfahrung der Jahre bereit für die Anforderungen der heutigen Zeit

Gut ausgebildete, motivierte Führungspersönlichkeiten prägen immer Ihr Umfeld, bewegen Menschen und bringen Entwicklungen voran. In diesem Sinne verschreibt sich auch die SMBS – die University of Salzburg Business School – seit ihrer Gründung im Jahr 2001 dem Auftrag „Education for Leaders“.

Begonnen hat diese Erfolgsgeschichte mit einer klaren wie einfachen Vision: Salzburg soll als Wirtschaftsstandort gestärkt werden. Seither bietet die Universität Salzburg in Kooperation mit weiteren Gesellschaftern hochkarätige, wissenschaftlich fundierte Universitätslehrgänge mit einem breiten Spektrum wirtschaftlicher Themen an. Die Lehrgänge werden berufsbegleitend absolviert, um eine möglichst enge Vernetzung von Theorie und Praxis herzustellen. Das Konzept war erfolgreich: Bereits 2001 starteten rund 100 Studierende in die ersten drei Universitätslehrgänge. Dann ging es Schlag auf Schlag: 2002 wurden die ersten MBAs (Master of Business Administration) angeboten: Der MBA in Public Management, der heute noch ein für Österreich, Deutschland und die Schweiz konkurrenzloses Curri-

culum aufweist, und der MBA in Projekt- und Prozessmanagement, der erste seiner Art im deutschsprachigen Raum. 2014 wurde die SMBS dann als Tochtergesellschaft zu hundert Prozent in die Universität Salzburg integriert. Sie hebt sich durch diese akademische Heimat von vielen anderen Anbietern am österreichischen Markt ab.

Den Ansprüchen der Zeit und Anforderungen der Wirtschaft folgend und um kontinuierliche Weiterentwicklung bemüht, bietet die SMBS heute, im 15. Jahr ihres Bestehens, zahlreiche hoch-

karätige Ausbildungen an. Davon acht MBAs in verschiedenen Spezialisierungen, diverse Masterstudien und Universitätslehrgänge sowie ab Herbst neu die Doktoratsprogramme der Universität Lettland sowie der University of the Sunshine Coast in Brisbane/Australien. Mehr Informationen dazu unter www.smbs.at.

Rund 4300 Absolventinnen und Absolventen halten bisher einen Abschluss der SMBS in Händen, allein davon haben über 2000 den begehrten MBA bzw. Master-Titel. Die Geschichten hinter diesen Zahlen sind genau-

so eindrucksvoll wie individuell: Da ist Günther, der 46-jährige Chirurg, der sich über sein medizinisches Studium hinaus mit dem MBA für eine Führungsrolle im staatlichen Krankenhaus qualifiziert und heute eine Abteilung mit 23 Mitarbeitern leitet. Max, der 35-jährige Teamleiter eines großen Automobilunternehmens, der seine über die Jahre angeeignete Expertise im Projektmanagement akademisch fundieren möchte und die Präsenzmodule an der SMBS flexibel in seine Dienstreisen zwischen Wien und München integriert. Oder zum

Beispiel Anja, die 29-jährige Produktmanagerin, die sich durch eine betriebswirtschaftliche Ausbildung, gepaart mit internationalen Inputs und Leadership-Fokus auf den nächsten Karriereschritt im globalen FMCG Konzern vorbereitet.

Die Studierenden der SMBS versinnbildlichen damit auch am besten jene Werte, für die die SMBS stehen: Gelebte Internationalität und Interkulturalität durch eine Kooperation mit renommierten Universitäten wie der Hochschule St. Gallen, der Fudan University in Shanghai oder der Georgetown University in Washington und eine Vernetzung von Wissenschaft und Praxis, von Hard und Soft Skills und nicht zuletzt von Menschen mit Menschen. Dazu Gerhard Aumayr, Executive Dean der SMBS: „Wir, die SMBS, sind stolz in den letzten 15 Jahren eine solche Anzahl an Persönlichkeiten in ihrer Karriere und persönlichen Entwicklung begleitet und nach vorne gebracht zu haben. Die Studierenden wiederum danken uns das durch beste Bewertungen und die Weiterempfehlung unserer Programme. Wir freuen uns auf viele weitere solcher Jahre und Geschichten.“ **Beatrix Rumpf**



Gelebte Internationalität: Die Studierenden an der Georgetown University in Washington DC.

BILD: SN/SMBS