

der PUNKT.

Das Medium der StV Kommunikationswissenschaft

N°01
2020

WISSEN SCHMECKT

Genuss auf wissenschaftliche Weise betrachtet.

HUNGER AUF REISEN?

Drei Gerichte aus Italien, Schottland und Kolumbien.

ZUM GLÜCK SCHWITZEN

Wenn Sport zum Genuss wird und glücklich macht.



GENUSS

Liebe Leser*innen,

was ist Genuss? An einem warmen Tag am Steg zum See zu sitzen und die Seele baumeln zu lassen? Gerade in der akuten Phase der Corona-Pandemie wurde uns bewusst, wie sehr das zählt, was wir genießen und in der Selbstisolation schmerzlich vermissen. Alles für einen heißen Kaffee mit Freund*innen in der sonst so belebten Altstadt von Salzburg zu geben scheint in „normalen“ Zeiten abstrus – nach dem Lockdown aber ein täglicher Gedanke. So sind es oft die kleinen Dinge, die uns das Leben genusswert erscheinen lassen.

Mit Genuss in seinen vielfältigsten Ausprägungen haben sich die Redakteur*innen dieser Ausgabe des PUNKT. beschäftigt. Medien, Film und Musik – genießen mit Augen und Ohren hieß es für einige von ihnen. Sie setzten sich aber nicht nur mit dem Vergnügen an sich auseinander, sondern reflektierten es und sahen Chancen für Genussfähigkeit in herausfordernden Zeiten. Genuss wird oftmals auch mit dem Essen und Trinken assoziiert, so hielten auch Beiträge zu diesen Themen Einzug in die Ausgabe. Durch die Bilder der Artikel läuft das Wasser im Mund zusammen – zum Beispiel auf der Genuss-Reise um die Welt. Die Redakteur*innen haben zudem Hintergrundinfos zu unserer Nahrung zusammengestellt: Von Tierhaltung über Inhaltsstoffe bis zur Ver-

marktung. Sucht, Genuss und Verzicht sowie deren gegenseitige Abhängigkeit werden im letzten Teil thematisiert. Hindert uns das Zuviel an Genussmitteln am wahren Genuss?

Wir wünschen euch viel Freude und vor allem Genuss beim Lesen dieser Ausgabe,

die Chef*innenredaktion.



A portrait of Alexandra Embacher, a woman with long dark hair, wearing a light-colored trench coat over a dark top. She is standing outdoors near a body of water with boats in the background. The image is partially obscured by a white diagonal line.

ALEXANDRA
EMBACHER

A portrait of Manuel Gruber, a man with glasses and a beard, wearing a dark blazer over a white shirt. He is standing indoors in front of a glass door. The image is partially obscured by a white diagonal line.

MANUEL
GRUBER

A portrait of Daniel Ennemoser, a man with glasses and a beard, wearing a blue blazer over a white shirt and light-colored trousers. He is standing indoors in front of a glass door. The image is partially obscured by a white diagonal line.

DANIEL
ENNEMOSER

NEU IN DER CHEF*INNENREDAKTION

Der gebürtige Tiroler Daniel Ennemoser schreibt seit seinem ersten Semester im Studium der Kommunikationswissenschaft für den PUNKT. und ist seit März Teil der Chef*innenredaktion. Der Weltenbummler hat bereits mehr als 20 Länder bereist und in beinahe 15 verschiedenen Branchen gearbeitet, wusste jedoch immer, dass er studieren möchte. Seine letzten Stationen hatte er in den Anfängen eines Jus-Studiums, als Mit-

arbeiter in den IPP-Hotels und bei der angesehenen Wein-Messe ProWein in Düsseldorf abgeleistet. Schlussendlich landete der 23-Jährige in der Kommunikationswissenschaft und sagt, es sei genau, wonach er gesucht habe. Sein Lebensmotto ist stets: Wenn man nicht weiß, wohin man will, so kommt man am weitesten (Shakespeare). Wir freuen uns auf eine weiterhin produktive und vor allem inspirierende Zusammenarbeit!

Genuss spricht alle Sinne an.



Dass Wissen schmeckt, muss man Thomas Vilgis vom Max-Planck-Institut für Polymerforschung in Mainz nicht zweimal sagen. Denn der theoretische Physiker hat sich in seiner Arbeit dem Genuss verschrieben – auf naturwissenschaftliche Weise.

INTERVIEW: ALEXANDRA EMBACHER

PUNKT.: Häufig wird der Begriff Genuss mit Essen und Trinken in Verbindung gebracht. Ist das nicht zu wenig weit gegriffen?

THOMAS VILGIS: Mit Sicherheit. Auch wenn Essen und Trinken die naheliegenden Parameter sind, die mit Genuss in Verbindung gebracht werden. Aber wir betrachten auch Filme, Theaterstücke, Konzerte genüsslich, die ähnliche Glücksmomente auslösen, wie ein Drei-Sterne-Menü oder eine rare Flasche Wein – die gute Chancen hat, der Wein des Lebens zu werden. Das Hören von Musik erzeugt manchmal Gänsehaut, wir lesen Literatur mit Genuss, betrachten Bilder mit großem Genuss. Sexualität gehört natürlich ebenso dazu. Selbst mein Beruf ist weitgehend vom Genuss getrieben, nicht unbedingt, weil es vorwiegend um Lebensmittel geht, sondern weil neue, bisher unbekannte Zusammenhänge erkennbar werden. Erkenntnisfortschritt ist so ebenfalls ein großer Genuss.

Ich denke, Genuss spricht alle Sinne an. Nicht nur jene oral und olfaktorisch ausgelösten Sensationen, die wir beim Essen und Trinken empfinden. Genussmomente gibt es jeden Tag, sofern man mit offenen Augen und Ohren durch das Leben spaziert. Die erste fliegende dicke Hummel am Ende des Winters, die ersten Spargelspitzen auf den Feldern, ein Strauch mit einer lebhaft quietschenden Spatzenkolonie sind beispielsweise wahrnehmbare Zeichen, die Freude und Genuss auslösen können.

Ist Genussfähigkeit angeboren oder erworben?

Als einfach denkender Naturwissenschaftler kann ich diese Frage nicht kompetent beantworten. Das führt weit in die Psychologie. Genussfähigkeit hat meiner Ansicht nach sehr viel mit der Motivation zu tun, mit der genussfördernde Tätigkeiten angepackt werden. Die Genussfähigkeit ist vermutlich auch mit Neugier verknüpft.

Daher müsste, meiner Ansicht nach, ein Teil der Genussfähigkeit schon erlernbar sein.

Wenn man die Genussfähigkeit beherrscht, kann man sie wieder verlieren?

Das ist nicht ausgeschlossen, wenn sich zum Beispiel bestimmte Lebensereignisse, wie Arbeitsverlust oder Todesfälle in der Familie, stark auf die Psyche auswirken. Die derzeitige Corona-Pandemie zeigt auch, wie stark sich die Umstände von Kontaktsperren, Einschränkungen und Maßnahmen zur Eindämmung auf manche Menschen auswirken. Bestimmte Genussfaktoren fallen weg, Genussreisen beispielsweise sind nicht mehr möglich. Kann man aufgrund des gewohnten Lebensstils damit nicht rational umgehen, nimmt die Genussfähigkeit beziehungsweise die Lust am Genuss rapide ab.



ÜBER DIE PERSON

Prof. Dr. Thomas A. Vilgis studierte Physik in Ulm, legte dort seine Promotion ab und habilitierte in Mainz in Theoretischer Physik. Über Stationen in Cambridge, London und Strasbourg führte ihn sein Weg an die Universität Mainz. Am Max-Planck-Institut für Polymerforschung leitet Vilgis als Professor eine Arbeitsgruppe für analytische Physik weicher Materie.

Bei der Lebenshaltung der Askese wird Genuss aber gezielt vermieden.

Ich denke, bei diesem Lebensstil wird die Askese selbst zum Genuss. Man belohnt sich damit, auf bestimmte Dinge zu verzichten – meist in Verbindung mit Erwartungshaltungen an die Askese, darunter vollkommene Selbstkontrolle und die Fähigkeit seinen Willen zu bestätigen. Mir erscheint das ein wenig wie ein Marathon. Bestimmte kritische Punkte müssen überwunden werden, um sich immer wieder neu zu belohnen. Dann wird sogar Schmerz zum Genuss.

Fasten sind milde, zeitlich begrenzte Formen der Askese. Die Motivation liegt in den erhofften Vorteilen, die mit Fasten verbunden werden. Hunger wird zum Genuss. Noch mildere Formen von Askese können aber auf eine ganz andere Weise genusssteigernd wirken. Allein der Verzicht auf Knab-

berzeug oder pappige Riegel zwischen den Mahlzeiten erhöhen die Vorfreude auf das Abendessen und steigern den Genuss.

Wie genießt man richtig?

Genuss entsteht in unserer Zeit des Überflusses auch durch Vermeidung. Würde man jeden Tag in einem hoch dekorierten Restaurant essen, wird es zur Routine. Genuss kann sich nach einer gewissen Zeit kaum noch einstellen, das Belohnungszentrum läuft in eine permanente Sättigung der Botenstoffe. Genusspausen sind daher mindestens genauso wichtig wie der Genuss selbst. Eine mögliche Ausnahme ist vielleicht tatsächlich das Selbstkochen, wenn man nicht nach Rezepten kocht. Bedingungsloses „Nach-Rezept-Kochen“ kann rasch zu einem genussmindernden Zwang werden. Freies Kochen, selbst wenn es nur wenige und ganz einfache Alltagszutaten um-

fasst, führt oft zu unerwarteten Überraschungen. Der Genuss folgt ganz von allein – besonders wenn der Wein noch passt. Da derartige Gerichte kaum wiederholbar sind, wird das Belohnungszentrum nicht „müde“.

Dies zeigt sich auch bei einfachen Menüs: Aperitif, Vorspeise, Hauptgang, etwas Käse und Dessert – auch einfach nur ein Stück Obst – erzielen aufgrund der Abwechslung der Geschmäcker, Aromen und Texturen eine höhere Befriedigung als eine Riesenpizza, bei der jede Gabel praktisch identisch wahrgenommen wird. Das Menü ist ein lang anhaltender Genuss, die Riesenpizza wird rasch zur reinen Nahrungsaufnahme, auch wenn die ersten drei Stücke große Genussgefühle auslösen. 🍷



REDAKTEUR*INNEN

MARTIN KOFLER

Der „ewige Student“; aber ein Ende ist absehbar. Wohnt neben Stiegls Brauwelt und studiert KoWi. Geht gerne ins Kino, joggen, zu Konzerten und Poetry Slams. Ausgeprägte Schwäche für Kaffee. Macht und hört gerne Musik. Thema der Masterarbeit: Programmkinos. Schreibt das zweite Semester für den PUNKT.



MICHAELA JAHN

Michaela Jahn studiert im Master KoWi und arbeitet als Studienassistentin in der Abteilung Mediennutzung & Digitale Kulturen. Monatlich schreibt sie die Digitale Welt-Kolumne für das Salzburger Fenster. Für den PUNKT. liefert sie seit 2014 Beiträge, in denen sie sich am liebsten mit Populärmedien beschäftigt.



JONAS DANKO

Der 22-jährige Seekirchner studiert KoWi im vierten Semester. Beim PUNKT. ist er seit 2018 tätig. Jonas Danko hat bereits für die Salzburger Nachrichten geschrieben und produziert für den TV-Sender FS1. Wenn er nicht gerade mit dem Longboard unterwegs ist, trifft man ihn auf Festivals und Konzerten an.



MAXIMILIAN MARIA KAUFMANN

Der gebürtige Salzburger (20) studiert derzeit im 6. Semester Kommunikationswissenschaft in seiner schönen Heimatstadt und schreibt seit zwei Jahren für den PUNKT. Wenn er sich in seiner Freizeit nicht gerade mit Stummfilmen oder den neuesten Netflix-Serien beschäftigt, legt er auch gerne mal eine gute Platte auf und kocht dazu.



NATALIE LEGER

Die aus Bayern kommende Tierliebhaberin setzt sich mit ihren Artikeln gerne für den Tierschutz und Nachhaltigkeit ein. Derzeit studiert die 20-Jährige im dritten Semester Kommunikationswissenschaft und ist erstmals beim PUNKT. dabei.



SIE SCHREIBEN IN DIESER AUSGABE

MELANIE BABL

Melanie Babl studiert KoWi im vierten Semester. Die 22-jährige Oberbayerin hat im ersten und dritten Semester schon beim PUNKT. mitgewirkt. Melanie hat eine Ausbildung zur Kauffrau für Marketingkommunikation absolviert und arbeitet während des Studiums in einer Werbeagentur im Grafik-, Marketing- und Textbereich.



SIMEON LEANDER KOCH

Der gebürtige Münsteraner (19) kam, sah und blieb im beschaulichen Oberösterreich, die Kommunikationswissenschaft zog ihn ins verträumteste Weltstädtchen unserer Hemisphäre. Journalistisch debütierte er beim PUNKT., das zweite Semester in der Redaktion ist auch sein zweites an der Uni Salzburg.



SOPHIA REITERER

Sophia Reiterer befindet sich derzeit im Anflug auf die Zielgerade ihres Masterstudiums. Ein Thema für die Masterarbeit ist gefunden, jetzt muss sich das Ding nur noch schreiben. Nationalstaaten oder Grenzen mag Sophia nicht, aber die Alpen, inmitten derer sie geboren wurde, liebt sie. Sophia war selbst drei Semester lang in der Chef*innenredaktion des PUNKT. Für diese Ausgabe hat sie sage und schreibe dreieinhalb Beiträge verfasst.



MARKUS BACHOFNER

Markus Bachofner studiert im vierten Semester Master Kommunikationswissenschaft. Über ein Radiopraktikum und die PR zum „Tonassi“ kam er zum Fernsehen, privat ist er als Make-Up-Artist aktiv. Musikalisch und auch bei seiner Literatur für diverse Arbeiten verweilt Markus gerne in der „guten alten Zeit“, als alles noch analog vonstatten ging. Der 26-Jährige schreibt seit vier Ausgaben für den PUNKT.



ANDREA PERASSO

Als der 22-jährige Andrea zu studieren anfang, wollte er sein journalistisches Engagement fortführen, da er bereits im Gymnasium für die Schulzeitschrift gerne Artikel verfasst hat. Die Leidenschaft des Zweitsemestrigen für Journalismus kann mit diesem Zitat zusammengefasst werden: „Verba volant, scripta manent“.



INHALT



MEDIEN, FILM & MUSIK

- 10 Analoger Musikgenuss
- 14 Fantasy-Heldinnen
- 16 Online-Konzerte
- 19 Kino & Corona
- 22 Kritik: Miami Vice
- 24 Podcast-Tipps



10

70

REISEN, ESSEN & TRINKEN

- 28 Hunger auf Reisen?
- 34 Pig Business
- 42 Wine Guide
- 48 Bella Italia, Dolce vita, Mamma mia
- 54 Jede*r isst wöchentlich eine Kreditkarte
- 59 Rezept: Rhabarber-Topfen-Tarte



34

SUCHT, GENUSS & VERZICHT

- 62 Die Glückseligkeit des Schwitzens
- 65 Durch den Tod vereint
- 68 Faustkampf mit Sido & Sisyphus
- 70 Black Lives Matter
- 74 Humor stirbt zuletzt
- 76 Stay home, stay safe
- 80 Sex-Quiz
- 82 Flexibilität, die ihren Preis hat
- 84 Portrait: Elisabeth Klaus

IMPRESSUM

Der PUNKT. 13. Jg., Nr. 01/2020

Medieninhaber*in, Herausgeber*in, Verleger*in: HochschülerInnenschaft an der Universität Salzburg, Kaigasse 28, 5020 Salzburg,

Telefon: 0662/80446023, Mail: stv.kowi@oeh-salzburg.at; Verantwortlich für den Inhalt: Studienvertretung Kommunikationswissenschaft

Chef*innenredaktion: Alexandra Embacher, Daniel Ennemoser und Manuel Gruber; Redaktion: Melanie Babl, Markus Bachofner, Jonas Danko,

Tara Dirala, Alexandra Embacher, Daniel Ennemoser, Manuel Gruber, Michaela Jahn, Maximilian Maria Kaufmann, Simeon Koch, Martin Kofler,

Natalie Leger, Andrea Perasso und Sophia Reiterer; Layout und Titelfoto: Alexandra Embacher; Foto Rückseite: Shutterstock / Zamurovic Photography;

Lektorat: Monika Egger; Druckerei: Printcenter, Kapitelgasse 5-7, 5020 Salzburg; Auflage: 400 Stück; Gefördert von der FV KGW ÖH Uni Salzburg.

A collage of vintage items on a pink background. In the top left is a teal VHS tape. In the top center is a wooden abacus with dark beads. In the top right is a portion of a silver remote control. In the middle left is a dark red flip phone. In the bottom left is a yellow rotary telephone with a black coiled cord. The text 'Medien & Film Musik' is centered in white, with a large, faint grey ampersand behind it.

Medien & Film Musik

Analoger MUSIKGENUSS

Vom Kassettendeck über CD bis hin zu Streamingdiensten hat sich die Art und Weise des Musikhörens stark verändert. Durch eine scheinbare Trendwende zurück zur Schallplatte als Trägermedium erlebt die Analogzeit aktuell ein Revival.

TEXT & FOTO: MARKUS BACHOFNER

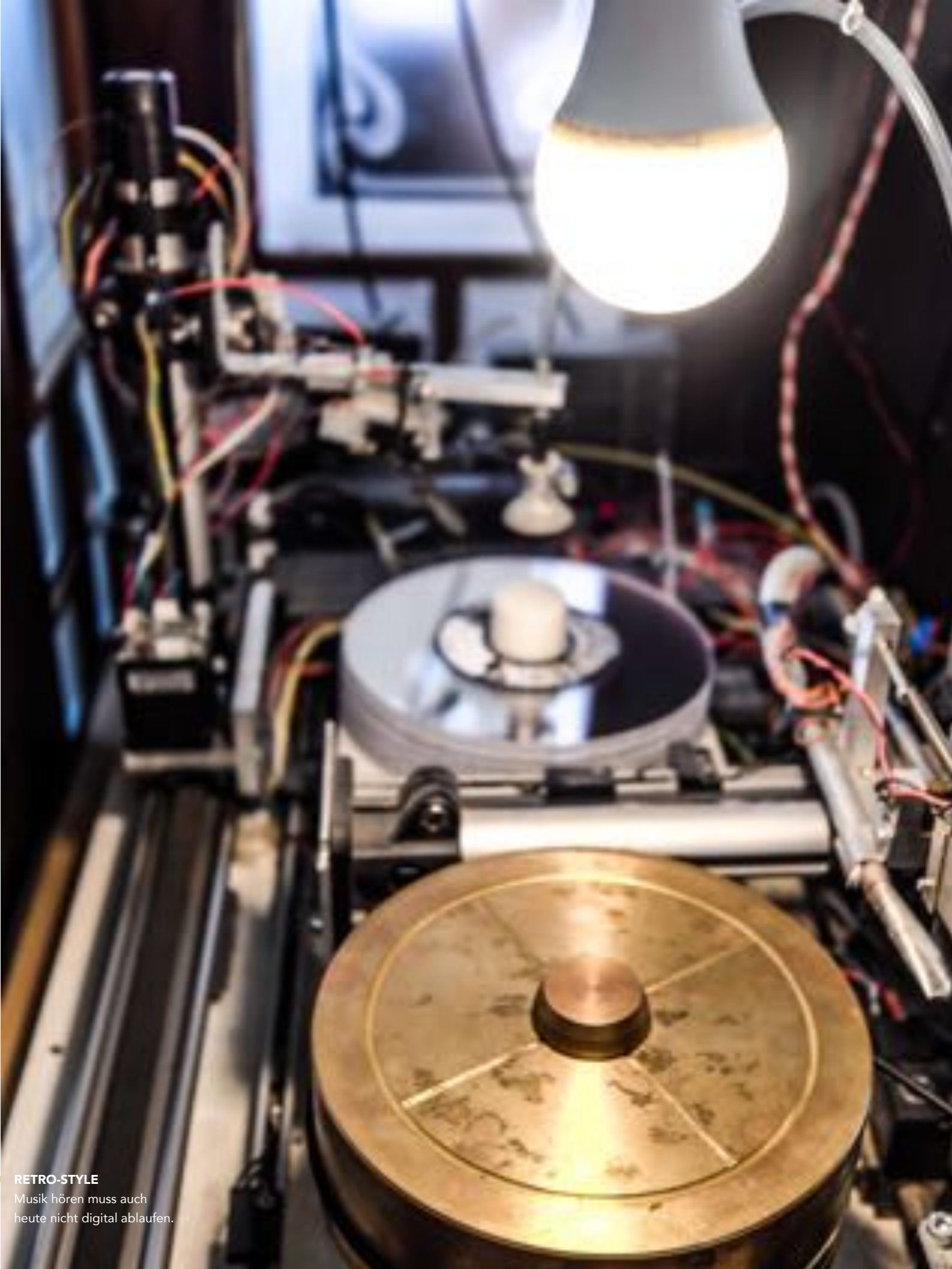
Die Rohlinge der Schallplatten werden aus einem speziellen Kunststoff, dem Vinyl, gefertigt. Deshalb wird die Schallplatte auch in unseren Breiten oft mit dem Kürzel „Vinyl“ betitelt. Der volle Name, aus dem auch das Kürzel „LP“ hervorgeht, lautet „Langspielplatte“. Eine Langspielplatte, also die Schallplatte im eigentlichen Sinn, hat 12 Zoll Durchmesser und zwei Seiten mit scheinbar unendlich vielen Rillen. Neben der Schallplatte mit 12“ existieren auch kleinere. Die kleineren Platten erreichen einen Durchmesser von 7“ und werden „Singles“ genannt. Auf der A- und B-Seite befindet sich jeweils ein Song, bei den größeren vier oder mehr Titel. Dem ersten Anschein nach könnten 100, gar 1000 Rillen auf einer einzelnen Platte vorhanden sein. Die ernüchternde Antwort: Es sind lediglich zwei, die in Form einer Schnecke in den 12“ großen Kreis geritzt sind.

Wird eine Rille unter dem Mikroskop vergrößert, werden kleine Noppen sichtbar, die höher oder niedriger sind. Das sind die Töne, welche von der Nadel, die an der Spitze des Tonarmes sitzt, schlussendlich in die für uns hörbare Musik

übersetzt werden. Durch die Drehbewegung des Plattentellers fährt die Nadel exakt in den Rillen und die Musik wird hörbar. Die einzige Sache, die es am Plattenspieler noch zu beachten gibt, ist die Geschwindigkeit. Diese wird in rounds per minute (rpm) angegeben. Die meisten Platten werden mit 33 rpm abgespielt. Lediglich spezielle Mixes oder Singles, also die 7“ Platten, werden mit 45 rpm wiedergegeben.

Vom Basiswissen zur Sammelleidenschaft

Es ist Sonntag, die Sonne scheint und das Flanieren am Flohmarkt macht richtig Freude. Aus weiterer Distanz ist bereits ein Karton mit verdächtig nach Schallplatten aussehendem Inhalt zu erkennen. In schnellem Schritt und voller Vorfreude, nun endlich eine Rarität zu finden, wird sich dem Karton genähert. Der modrige Duft nach 70er- und 80er-Jahre und die flippigen Covers lassen das Stöbern zu einem wahren Vergnügen werden. Langsam wird jede Platte inspiziert. Das Herz rast, die Pupillen weiten sich. In jedem Moment kann einem das Sammlerstück schlechthin in die Hände fallen. Da



RETRO-STYLE

Musik hören muss auch heute nicht digital ablaufen.

ist sie auch schon. Eine kleine 7" Single. Am Cover Schimanski und sein Tatort-Kollege. Die Originalmusik zum Tatort „Das Mädchen auf der Treppe“. Nach einer kurzen Verhandlung mit der Verkaufsperson wird bezahlt und glücklich, voller Vorfreude der Heimweg angetreten.

Zu Hause angekommen wird der Plattenspieler eingeschaltet, die Single aufgelegt und auf das pure Musikerlebnis gehofft. Kein Ton zu hören. Obwohl alles korrekt eingestellt ist, ist die Musik auf der Platte kaum hörbar. Folgendes technisches Problem liegt hier vor: Das vom Plattenspieler kommende, analoge Audiosignal muss durch einen sogenannten „Phono-Vorverstärker“ für die Wiedergabe auf den Boxen verstärkt werden. Dieses Gerät und die passenden Audiokabel sind gut und zu angemessenen Preisen bei diversen Elektronik-Fachmärkten erwerbbar.

Um eine besondere Platte ranken sich unendlich viele Mythen: Das „White Album“ der Beatles. Neben dem schlichten weißen Cover, entworfen von Richard Hamilton, entstand das Weiße Album in der Spätphase der Beatles. Die Songs darauf sind ohne inhaltlichen Zusammenhang. Es war das erste Album, das unter ihrem eigenen Label „Apple Records“ produziert wurde. Im Album befinden sich zwei 12" Platten, ein Poster und ein Portraitfoto eines jeden Beatles-Mitglieds. Je nach Seriennummer, Vollständigkeit und Erscheinungsjahr sowie Zustand der Platten, des Covers und der Inhalte kann das Weiße Album bis zirka 10.000 Euro wert sein.

Die Seriennummer acht wurde im renommierten Auktionshaus Christie's für 13.235 Euro versteigert. Die Nummer acht ist das erste für Konsument*innen erhältliche Album. Die Nummern eins bis sieben befinden sich laut der Biographie von Paul McCartney bei den ehemaligen Beatles-Mitgliedern und den engsten Produzierenden. Auch den berühmten Höfner Violin Bass versteckt McCartney aufgrund des hohen ideellen, aber auch finanziellen Wertes unter seinem Fußboden. Neben diesem Album haben die Beatles noch das Rote und Blaue Album herausgebracht. Die Alben haben als Cover ein Bild der Band in einem roten oder blauen Rahmen abgebildet.

Gut Ding braucht Weile

Nicht nur das Weiße Album, auch Erst- und Originalpressungen sind immer gefragt. Mit ein wenig Hintergrundwissen macht Platten suchen, sammeln und hören richtig Spaß. Leider hat die Leidenschaft auch Nachteile: Die Geräte, vor allem ältere Modelle, brauchen einiges an Platz und benötigen ab einer bestimmten Güteklasse mehr Budget für Hardware, vor allem wenn die Röhrentechnik ins Spiel kommt. Neue Platten sind leicht zu bekommen, die alten „Klassiker“ sind bereits wahre Raritäten geworden und fast ausschließlich durch persönliche Kontakte oder eine sehr lange Ausdauer zu bekommen. Über den Online-Handel kommt die Ware oftmals defekt an oder die Platte bleibt hängen.



Gerade die Karton-Cover brauchen sehr viel Pflege, da sich sonst Schädlinge wie Bücherskorpione einnisten und Schäden an den Kartonhüllen anrichten, die nicht restauriert werden können. Dies ist gerade bei Raritäten ein enormer Verlust. Weiters sind auch neue Platten von aktuellen Künstler*innen keine Schnäppchen mehr, was nicht nur daran liegt, dass es von der Aufnahme über das Mastering bis hin zur fertigen Platte viele und aufwändige Arbeitsschritte braucht, um diese fertigzustellen. Darauf haben sich neue, teils lokale, Unternehmen spezialisiert, wie zum Beispiel die Firma „Dr. Dub“ in Fieberbrunn. Hier können Musiker*innen, aber auch Studios und Produzierende ihre persönliche Platte schneiden lassen. Dennoch erscheinen (wieder) viele Alben von populären Musiker*innen auf Schallplatten. 🐦





HELDINNEN in der Fantasy

... und wo sie zu finden sind

„In einem Loch im Boden, da lebte ein Hobbit.“ Bilbo hieß er. Ihr wisst schon – klein, haarig an den Füßen, fast immer hungrig. Ach ja ... und männlich. Aber wo sind sie, die Frauen in der Fantasy?

TEXT: MICHAELA JAHN

In den aktuellen Fantasy-Bestsellern begleiten wir viele starke Männer auf ihren spannenden Reisen: In Patrick Rothfuss' „Die Königsmörder-Chroniken“ erzählt Zauberer Kvothe von seinen Abenteuern, in J. K. Rowlings Harry-Potter-Reihe erleben wir, wie Harry die Welt von Voldemort befreit, in Richard Schwartz' Askir-Büchern fiebern wir mit dem alten Krieger Havalld. In diesen Werken gibt es natürlich auch starke Frauen – aber in Nebenrollen. (Wer wünscht sich nicht ein Buch mit Arya Stark aus George R. R. Martins „Das Lied von Eis und Feuer“ in der Hauptrolle?)

Heute finden wir zwar schon viele Bücher mit Frauen in der Hauptrolle, aber viel zu oft im Jugendbuch-Regal. Besonders Romantasy ist ein sehr von Frauen dominiertes Genre: Liebe, Sex, Drama und meistens Happy Ends. Suzanne Collins „Tribute von Panem“ und Stephenie Meyers „Twilight“ kennt ver-

mutlich jede*r. Aber wo sind denn nun die Bücher mit starken (zur Abwechslung mal nicht jugendlichen) Heldinnen, die am Ende nicht heiraten, Kinder kriegen und glücklich bis ans Ende ihrer Tage leben?

Zeitreise

19. Jahrhundert: Es war einmal eine Prinzessin – ihr kennt sie bestimmt. Es ist die, die ihre geliebte Kugel verloren hat. Nachdem ein Frosch ihr zur Hilfe eilte, wollte er mit ihr ins Schlafgemach. Das Mädchen war überhaupt nicht begeistert. Letztlich musste sie sich dem Willen ihres Vaters beugen und den Frosch mit in ihr Schlafgemach nehmen. Im Zimmer schleudert sie ihn gegen die Wand. Der Frosch aber war lebendig und verwandelte sich plötzlich in einen Prinzen. Was passierte dann? Na die beiden heirateten natürlich – was sonst.



WOMAN POWER
Heldinnen sind im
Fantasy-Genre rar gesät.

20. Jahrhundert: J. R. R. Tolkien, der Vater der modernen Fantasy-Literatur, hatte in seinen Büchern für aktive Frauenrollen nicht viele Worte übrig. Im Buch „Der Hobbit“ (1937), in dem die Leser*innen den Hobbit Bilbo auf seinen Abenteuer begleiten, spricht keine einzige Frau. In seinen „Herr der Ringe“-Büchern (Tolkien selbst beschreibt sein Werk als „Heldenromanze“) begegnet der Hobbit Frodo auf seiner (Helden-)Reise zwar einigen weiblichen Charakteren, die hatten aber zumeist keinen großen Einfluss auf die Haupthandlung. Mit seinen Büchern inspirierte Tolkien viele Schriftsteller*innen. Seine zweifellos fantastischen Bücher stehen aber auch exemplarisch für die Rolle der Frau in der heutigen Fantasy-Literatur: Die Mutter. Die Ehefrau. Die Nebenrolle. Aber wo sind die Frauen, die auch Drachen töten oder nicht gleich den Prinzen heiraten?

Heldinnen

Es gibt sie! Zwar nicht wie Sand am Meer, aber es gibt sie. Eine ganz grandiose Bücher-Reihe ist die Empire-of-Storms-Trilogie von Jon Skovron. Einer der beiden Hauptcharaktere in diesem Buch ist Hope, die, nachdem sie auf tragische Weise als einzige aus ihrem Dorf überlebt, in ein Kloster kommt und dort heimlich in der den Männern vorbehaltenen Kampfkunst unterrichtet wird. Später ist sie Kapitänin eines Schiffes und trifft auf ihrer Reise auf den zweiten Hauptprotagonisten Red: Ein rotäugiger Dieb, der gerne malt und der größte Dieb aller Zeiten sein will. Zusammen decken die beiden eine Verschwörung auf.

Neben Hope treffen die Leser*innen auf viele andere starke Protagonist*innen: Der böse Zauberer, der sich in seinem männlichen Körper nicht wohlfühlt oder die grantige Barbe-

sitzerin, die Ohren abbeißt, wenn jemand sich in ihrer Spekulunke schlecht benimmt, sind nur ein Bruchteil der einfach nur coolen Kerle. (Skovron spielt mit der Sprache und nutzt das Wort „Kerl“ zum Beispiel sowohl für Frauen als auch Männer.)

Das Buch folgt nicht ganz dem klassischen Fantasy-0815-Schema. Skovron bringt sehr eindrucksvoll und authentisch Themen wie Klassenkampf, Emanzipation, Behinderung, Transition, Drogensucht, Homosexualität und Rassismus auf das Blatt und ist dabei herrlich authentisch. Empire of Storms ist ein fantastisches Schurken-Epos, in dem es auch einmal blutig zugeht und, obwohl es in einer alternativen Fantasy-Welt spielt, einem mit seinen aktuellen Themen sehr nahekommt.

Vorbilder

Neben realen Idolen braucht es auch fiktive Charaktere, deren Geschichten verblüffen, schockieren und uns mitreißen. Früher waren für zahlreiche Mädchen (und bestimmt auch Jungs) Sailor Moon, Pippi Langstrumpf und Bibi Blocksberg die Heldinnen, denen sie nacheiferten. Insgeheim finden sie die drei bestimmt immer noch super, aber auch Erwachsene brauchen Vorbilder, die inspirieren und Mut machen. Wir brauchen Geschichten wie Jon Skovrons, die die so hartnäckig bestehenden Klischees brechen und zeigen, dass es noch mehr Möglichkeiten gibt, außer die, in der die Prinzessin den Prinzen heiratet. Gäbe es mehr starke Frauen in der fantastischen Literatur, in der ja bekanntlich alles möglich ist, würden sich vielleicht auch mehr Frauen auf dieser Welt ermutigt fühlen, auf die innere Hope zu hören. 🦋

MUSIK

ist stärker als jede Quarantäne

Durch die Corona-Pandemie wurde das öffentliche Leben der Menschen vom einem auf den anderen Tag eingeschränkt. Auch ich bekam das zu spüren. Mein größtes Hobby, die Musik, stand auf der Kippe. Wie ich lernte, die Krise dennoch als Chance zu nutzen.

TEXT: JONAS DANKO

OFFLINE

Live beim Electric Love Festival in Salzburg.

Es sollte das Jahr der Konzerte werden. Das war mein großer Vorsatz für 2020. Und tatsächlich begann das Konzertjahr vielversprechend. Im Februar stand nicht nur eine zehnköpfige Pink-Floyd-Coverband auf dem Programm. Auch den Klängen des Berliner Musiker-Duos SDP und den Rockern von Wanda lauschte ich im selben Monat. So weit, so gut. Dann kam der März und mit ihm ein bis dahin unbekannter Virus namens Covid-19, auch bekannt als Corona.

Diesem Namen begegnete ich in den Jahren zuvor höchstens beim Gang durch den Supermarkt. Etwa wenn ich mit meinen Mitcamper*innen Durstlöscher für das nächste Festival aussuchte. Corona-Bier habe ich da immer ignoriert. So einfach ist das bei seinem Namensvetter nicht! Denn das „neue“ Corona ist keine überbewertete Biermarke. Es ist die größte gesundheitliche Herausforderung seit McDonalds, alle Bereiche des Lebens werden davon beeinflusst. Auch mein größtes Hobby, die Musik. Das einzigartige Gefühl, Künstler*innen live auf der Bühne zu erleben. Gemeinsam mit Freund*innen und musikalisch Gleichgesinnten unvergessliche Momente zu teilen. Auf diese Atmosphäre müssen seit Anfang März alle Musikkonsumenten erst einmal verzichten. Anfangs dachte ich,

ONLINE

Die Stayhome Session von
Akustik-Musiker Tim Vantol.



dass wohl nur große Konzerte und Festivals von den Absagen betroffen wären. Doch da Menschenansammlungen aller Art die Ausbreitung des Corona-Virus begünstigen würden, verbot die Regierung alle Veranstaltungen bis Ende Mai. Meine Konzert-Pläne fielen also zumindest bis zum Sommer ins Wasser. „Na super, jetzt kann ich das Jahr der Konzerte eh schon abschreiben“, war mein erster Gedanke.

Doch Not macht erfinderisch, Musiker*innen werden kreativ. Und die Kunst lebt weiter. Das bestätigte mir schnell meine Lieblingsband „Die Ärzte“. Sie veröffentlichte wenige Tage nach Beginn der Ausgangsbeschränkungen in Deutschland einen neuen Song auf YouTube – ihren ersten seit fast einem Jahr. Die drei Berliner kommen darin zu folgendem Resümee: „Das bisschen Quarantäne ist nicht die schlimmste Sache der Welt.“ Ich nahm mir den Rat der selbsternannten „besten Band der Welt“ zu Herzen und suchte nach positiven Auswirkungen von Corona. Und ja, die gab es: Ab Mitte März konnte ich ein exponentielles Wachstum bei meiner „Freizeit-Kurve“ feststellen. Das bedeutet auch viel neue

Zeit, um sich mit Musik zu beschäftigen. Für einen funktionierenden Alltag brauchte ich die Musik. Und ich hatte wirklich keinen Bock, mich von einer Pandemie unterkriegen zu lassen. Ich machte mich also auf die Suche nach Konzert-Alternativen. Es dauerte nicht lange, bis ich fündig wurde. In den Unweiten des Internets stieß ich auf zahlreiche aktiv gewordene Künstler*innen. Es beeindruckte, wie viele Musiker*innen rund um den Globus der Quarantäne den Kampf ansagten und Konzert-Aufzeichnungen auf YouTube, Facebook und Co. zur Verfügung stellten.

Eine neue Art Konzerte zu genießen

Dieser Trend hält auch heute, gute zwei Monate später, noch an. Manche Künstler*innen spielen sogar live für ihre Zuschauer*innen – aus dem Wohnzimmer, versteht sich. Mittlerweile nehme ich jede Woche an einem solcher Online-Konzerte teil. Natürlich muss man dabei Abstriche machen. Denn das Gefühl eines Live-Auftritts kann der Bildschirm eines Computers nie eins zu eins vermitteln. Dennoch über-

wiegen insgesamt die positiven Eindrücke. Zum einen sind die „Wohnzimmer-Konzerte“ in den meisten Fällen kostenlos. Wer will, kann die Künstler*innen in Form von Spenden unterstützen. Zum anderen eignen sich solche Konzerte perfekt dazu, den eigenen musikalischen Horizont zu erweitern. Auf der Suche nach passenden Streams habe ich in den letzten Wochen unzählige neue Bands und Solokünstler*innen kennengelernt, auf die ich sonst wohl nie gestoßen wäre. Genregrößen wie „The National“ oder Geheimtipps wie „Tim Vantol“ und „Coperniquo“ – sie alle habe ich erst in der Corona-Zeit kennengelernt.

Letztgenannte sind übrigens echte Lokalmatadore. Den vier Salzburgern lauschte ich erst kürzlich im Rahmen der Rockhouse Club Session. Mitte Mai gestartet, treten dort alle paar Wochen lokale Künstler*innen auf, die Performances werden zeitgleich gestreamt. Richtig gelesen, im Rockhouse glühen die Verstärker wieder. „Coperniquo“

wusste das zu nutzen. Das Quartett spielte in knapp 35 Minuten ein hervorragendes Rockkonzert. Nicht nur das. Die Spielfreude der vier Jungs ließ die aktuelle Ausnahme-situation kurz vergessen. Sie schafften es, ein Konzerterlebnis zu transportieren, so wie ich es seit März vermisst hatte.

Ein Wermutstropfen blieb jedoch. Applaus und Publikum fehlten spürbar. Ein Umstand, den auch Coperniquo-Sänger Michael Mörth bedauerte. Gegen Ende des Konzerts richtete er sich an alle Zuschauer*innen des Livestreams: „Ich muss ganz ehrlich sagen, es war eine schöne Erfahrung heute, aber mit Publikum ist es natürlich umso geiler. Also hoffentlich bis ganz, ganz bald.“ Bands wie Coperniquo lassen sich von Corona nicht unterkriegen und zeigen eines auf. So schwer eine Krise auch sein mag, die Musik ist immer stärker. Das habe ich 2020 gelernt. In meinem Jahr der Online-Konzerte. 🐦



ROCKKONZERT

Die Salzburger Band
„Coperniquo“ bei der
Rockhouse Club Session.

KINO & Corona

Als Mitte März der „Shutdown“ kam, schlossen auch die Kinos. Plötzlich war das cineastische Vergnügen ausgesetzt. Weltweit ist die Filmwirtschaft eingebrochen. Was bedeutet das für die Salzburger Innenstadtkinos „Das Kino“ und Mozartkino?

TEXT: MARTIN KOFLER

Am 14. März wurde „Das Kino“ geschlossen und damit fielen auch alle Einnahmen aus dem Kartenverkauf weg. Die Kosten für den Betrieb werden zuvor zu 80 Prozent selbst erwirtschaftet. Das finanzielle Überleben während der Schließung wird mit den Reserven und den Beiträgen aus der Kurzarbeit kurzfristig gesichert sein, wenn die Kinos im Juli wieder öffnen, müsse man aber mit einem Zuschauereinbruch von mindestens 70 Prozent rechnen. „Und das werden wir und viele andere Kinos wahrscheinlich nicht überleben können, wenn es nicht auch für unseren Bereich – außer Kurzarbeitshilfe – einen Rettungsschirm gibt“, zeigt sich Geschäftsführerin Re-

nate Wurm besorgt. Mit den Förderungen von Stadt und Land Salzburg sowie auch des Bundeskanzleramts kann die Schließung noch zwei bis drei Monate überbrückt werden, ab spätestens 15. August droht dem Kino das Aus. „Alle weiteren Maßnahmen sind uns noch nicht bekannt.“ Voraussichtlich im Juli wird der Betrieb wieder aufgenommen werden. Mit einem Ansturm bei der Wiedereröffnung rechnet Wurm aber nicht. „Mit den Platzeinschränkungen sowie der Sorge, mit vielen Menschen im selben Saal zu sitzen, erwarten wir uns leider

keinen Ansturm – im Gegenteil: Wir rechnen mit einem massiven Besucher-einbruch von bis zu 70 Prozent, der bei einer Eigenwirtschaftlichkeit von über 80 Prozent natürlich fatale Auswirkungen auf unser Geschäft haben wird“,



Programmkino – „Das Kino“

„Das Kino“ gilt als das Salzburger Filmkulturzentrum und wurde im Juli 1978 am Giselakai eröffnet.

Michael Bilic, schon damals freier Mitarbeiter bei „Aktion der gute Film“, übernahm 1983 die Geschäftsführung. Seine Nachfolgerin Renate Wurm übernahm 2016 die Leitung. Als Programmkino erhält Das Kino Förderungen, mit denen die österreichische Filmszene unterstützt wird.

Autor*innenfilme, Filmwochen und -premierer finden hier eine Vorführungsstätte.



RENATE WURM
ist die Geschäftsführerin
von „Das Kino“.

äußert sich die Geschäftsführerin nachdenklich über die wirtschaftliche Zukunft.

Zu den Einschränkungen im Platzangebot kommt das Problem auf dem Verleihmarkt hinzu: Auch den Verleiher*innen sind Umsätze weggebrochen und Filme sind nicht im gewohnten Ausmaß verfügbar. Der Direktor des Altstadtthotels Alexander Krammer betont: „Es wird für alle schwer werden, da auch der Kinomarkt international von der Filmproduktion abhängig ist“. Unverständlich ist für ihn, dass Restaurants – wenn auch unter strengen Auflagen – ab Mitte Mai wieder öffnen konnten.

Auch die Öffnung der Kultureinrichtungen „gehört vorangetrieben und jeder Tag zählt“. Ebenso deswegen, da in Kinos die Sitzabstände eingehalten werden können. „Man sitzt und statt zu essen schaut man einen Film. Hier wird mit zweierlei Maß gemessen bei der Regierung – was ich nicht nachvollziehen kann.“ Ob im Kino ein Mund-Nasen-Schutz von Nöten ist, kann er nicht beurteilen. Diese Frage überlässt er Expert*innen, aber: „Aufgrund des Mindestabstands wäre und ist es ohne natürlich wünschenswert.“

So fordert Krammer weitere Maßnahmen und Förderungen von der Politik,

um im Geschäft wieder Fuß fassen zu können. „Ohne Unterstützung wird es uns und andere Kinos wohl nicht mehr geben. Bis jetzt hört man leider gar nichts von Seiten des Bunds, Landes und der Stadt.“ Er hat aber die Hoffnung, dass alle Kinos in Salzburg bzw. Österreich in ihrer derzeit kritischen Lage gesehen und dementsprechend Maßnahmen und Förderungen gesetzt werden. „Mit Stundungen von Krediten oder Finanzamtzahlungen können wir nicht viel anfangen, da es nur ein Aufschub ist.“ Zudem haben viele Filmproduzierende und Verleihfirmen aufgrund der aktuellen Situation neue Wege erklommen, die es den Innenstadtkinos



ALEXANDER KRAMMER
ist Direktor des Altstadthotels,
in dem sich das Mozartkino
befindet.

nicht leichter machen. „Auch wenn es noch schwerer wird – nach überstandener VHS, DVD oder Bluray, Streamings – wird das Kino weiter bestehen bleiben, da es ein kulturelles und gesellschaftliches Ereignis ist. Kino ist Kino – das kann man zuhause nicht erleben und spüren“, äußert sich Krammer zuversichtlich über den Weiterbestand der Kinos. Mit einem richtigen Ansturm nach der Wiedereröffnung rechnet er jedoch nicht. Aufgrund des einzuhaltenden Mindestabstandes könnten ohnehin weniger Karten verkauft werden. 🐦



Ältestes Kino – Mozartkino

Das dem Hotel Kasererbräu eingegliederte Mozartkino ist wohl eines der ältesten Kinos weltweit. 1905 gab es die erste Filmvorführung in dem Haus in der Kaigasse. 2013, nur acht Jahre nach dem hundertjährigen Jubiläum, wurde der vorläufig letzte Film gespielt. Nach einem Jahr Pause konnten die beiden Kinosäle, nunmehr mit digitaler Technik „aufgerüstet“, wiedereröffnet werden. Wesentlich „historischer“ als das Kino sind die Mauerreste eines römischen Tempels in einem der beiden Kinosäle, der in Salzburg als „Römerkino“ bekannt ist.

KRIMINELL existenzialistisch

Wir leben derzeit wohl in einem goldenen Zeitalter der Serien. Streamingdienste locken Kund*innen mit Produktionen, das „binge watching“ ist verbreitet wie nie zuvor und das konventionelle Fernsehen verliert für das Publikum langsam an Bedeutung. Dadurch gelangen auch ältere Serien wieder ins Rampenlicht.

TEXT: MAXIMILIAN MARIA KAUFMANN

Mit Krimiserien verbinden die meisten Menschen wohl recht wenig Innovation, geschweige denn wirklichen Genuss. Die Flut an Kriminalstoffen auf Streaming-Plattformen und im Fernsehen ist einfach ermüdend. Immer dieselben Geschichten, dieselben Milieus, dieselben klischeehaften Charaktere. Das war nicht immer so: 1984 ging in den USA eine Krimiserie auf Sendung, die revolutionär anders war. Mit kinoreifen Inszenierungen, rabenschwarz-nihilistischer Grundstimmung und bitterer Gesellschaftskritik gelangte diese Serie zu Weltruhm. Miami Vice – Inbegriff der 1980er-Jahre, eines Jahrzehnts der Vergnügungssucht, der Dekadenz und gewagter Modetrends. Seit einiger Zeit ist sie bei Amazon Prime abrufbar, was mehr oder weniger den Anstoß zu diesem Artikel lieferte. Denn insbesondere ein Aspekt tut sich beim heutigen Ansehen der Kultserie hervor.

More Than This

Bevor ich aber ins Detail gehe, erst einmal die Basics. Miami Vice ist eine amerikanische Krimiserie, die von 1984 bis 1989

auf NBC ausgestrahlt wurde. Konzipiert wurde sie von Michael Mann, dem Regisseur von Actionfilmen wie Heat (1995) und Public Enemies (2009). Sie handelt von zwei Detectives des Sittendezernats von Miami – Sonny Crockett (Don Johnson) und Ricardo Tubbs (Philip Michael Thomas). Zumeist sind die beiden auf der Jagd nach Drogenbossen und Waffenhändler*innen, wobei der thematische Schwerpunkt der Serie auf dem Handel mit Rauschgift liegt. Unterstützung finden die beiden sowohl von ihrem Kolleg*innenstab als auch von allerhand Informant*innen, Spitzeln und Doppelagent*innen. Was daran jetzt revolutionär sein soll, werden sich nicht wenige beim Lesen dieser Zeilen fragen. Ist doch alles recht banaler Stoff für eine Krimiserie, oder? Wirklich? Auch offene Regierungskritik, Anprangerung von Ausgrenzung und Anzweifeln des Kapitalismus an sich?

We Do What We're Told

Eine der am meist übersehenen Stärken von Miami Vice ist nämlich der geschickt in viele Folgen eingewobene Anspruch, Schauwerte und Reflexion miteinander zu verbinden.

Eine der berühmtesten Episoden der Serie lässt Sonny Crockett an einen ehemaligen Kollegen denken, der für seine Homosexualität verspottet und schließlich in den Suizid getrieben wurde – die anhaltenden Schuldgefühle Crocketts, der sich ob seines einstigen Nichtstuns für den Tod des Kollegen verantwortlich fühlt, bilden einen der zentralen Rahmen des Plots. Des Weiteren erinnere ich mich sehr lebhaft an eine Folge, die scharfe Kritik an Ronald Reagans konservativer Außenpolitik übte, sowie das Aufkommen neonazistischer Gruppen in Amerika mit einer für Fernsehkrimis ungewohnten Deutlichkeit verurteilte. Zur Erinnerung: wir befinden uns hier mit den 80ern in einem Zeitalter des Fernsehens, in welchem die Verherrlichung der Südstaaten (Ein Duke kommt selten allein) immensen Quotenerfolg bedeutete und mixed-race relationships für einen Skandal sorgen konnten. Selbst – und das ist an der Serie eben so speziell für mich – existenzialistische Themen hielten im Lauf der fünf Staffeln Einzug in die einzelnen Geschichten. Don Johnsons Figur des Detective Crockett leidet an Kriegstraumata und hinterfragt zunehmend den Sinn seiner Arbeit. Die Polizei ist in Miami Vice keine unfehlbare Staatsgewalt, sie ist zerfressen von Korruption, Verrat und Gier.

Dies bot der Serie stets viel Raum für harsche Kritik am Kapitalismus der westlichen Welt – ein Umstand, der bei all den in der Serie zur Schau gestellten Luxusautos, Armani-Anzügen und Ray-Ban-Sonnenbrillen gerne übersehen wurde und wird. Vom Gucci- und Ro-

lex-Fetischismus krimineller Lebemänner war etwa 1986 bei der deutschen Erstausstrahlung der Serie in der Zeit zu lesen. Auch den Vorwurf, jegliche Substanz zugunsten möglichst styli-scher Inszenierung über Bord geworfen zu haben, muss sich Miami Vice bis heute gefallen lassen, so etwa von Tim Woods in seinem Buch *Beginning Postmodernism* (Manchester University Press). Und tatsächlich ist die Art, wie nächtliche Autofahrten und pathosgeladene Blicke mit damals modernster Popmusik (u.a. Kate Bush, Peter Gabriel, Bryan Ferry) unterlegt wurden, Musikvideos mit ihren oberflächlichen Schauwerten sehr ähnlich. Auf den zweiten Blick zeigt sich Miami Vice jedoch oft als Untergrabung ebenjenes Systems, das die Serie zu zelebrieren scheint.

Fazit

Kurz gesagt ist Miami Vice viel mehr als es scheint. Eine Krimiserie, in der sich Polizisten mit Traumata und Vertrauensverlust konfrontiert sehen und dies zum elementaren Bestandteil der Handlung wird, war 1984 geradezu revolutionär und ist auch heute noch alles andere als selbstverständlich. Ja, die MTV-Ästhetik der Serie ist mittlerweile ziemlich gealtert. Aber die darunter verborgenen Abgründe machen Miami Vice zu einer Serie, die nach wie vor irgendwie anders und vor allem sehr genießbar ist. Und um Genuss geht es letzten Endes in der aktuellen Ausgabe des PUNKT. Also geben wir der Serie die Chance, neu entdeckt zu werden! 🦋

1

VERBRECHEN

Die stellvertretende Zeit-Chefredakteurin Sabine Rückert und Andreas Sentker, Leiter des Wissensressorts der Zeit, sprechen in „Verbrechen“ über reale Kriminalfälle. Der Podcast hat den Deutschen Podcastpreis in der Kategorie „Beste journalistische Leistung“ nicht zu Unrecht erhalten: Die beiden Hosts bestechen durch ihre journalistische Genauigkeit und ihre eindringliche Art, Kriminalfälle zu beleuchten.

Warum sollt ihr diesen Podcast hören?
Wenn ihr Hintergründe sowohl für Tathergänge aber auch für Ermittlungsarbeit und Prozessverläufe wissen wollt, werdet ihr diesen Podcast lieben.



Für den HÖRGENUSS

Ich liebe Podcasts! Egal ob auf dem Weg in die Uni, beim Putzen, beim Nägellackieren oder einfach so: Ich. Liebe. Podcasts. Und möchte meine Leidenschaft gerne mit euch teilen.

TEXT: SOPHIA REITERER

Weil diese Einleitungstexte eh immer trivial sind und sie wahrscheinlich keine*r liest: Hier kommen meine Lieblingspodcasts, die ich euch allen wärmstens ans Herz lege. Ich beschreibe kurz, worum es in den Podcasts geht und versuche dann in nur einem Satz zu begründen, warum ihr die unbedingt anhören sollt. Alle Podcasts sind auf Spotify oder eurem Podcast-Player des Vertrauens verfügbar. Viel Spaß beim Hören!



DA MUSS MAN DABEI GEWESEN SEIN.

Lotta und Nina von der Bandformation „Blond“ erzählen in diesem Podcast mehr oder weniger wahre Geschichten aus ihrem Leben. Sie selbst sagen, dass sie den Hörer*innen diese Geschichten schenken, damit diese in unangenehm stillen Situationen etwas zu erzählen haben. Die Schwestern harmonisieren wunderbar und übertreffen sich regelmäßig in ihrer Witzigkeit.

Warum sollt ihr diesen Podcast hören?

Ich garantiere euch, dass ihr mindestens dreimal pro Folge laut lachen werdet.

Da muss man dabei gewesen sein

Der Podcast
von Nina und Lotta

2

**5 MINUTEN HARRY PODCAST VON COLDMIRROR**

Wer kann sich noch alles an die Harry-Potter-Nachsynchronisationen von Coldmirror erinnern? Richtig, die YouTuberin hat eigenhändig Harry Potter Filme nachsynchronisiert und ist damit viral gegangen. Heute, viele Jahre später, nimmt sich Coldmirror jeweils fünf Minuten von „Harry Potter und der Stein der Weisen“ vor und analysiert diese filmwissenschaftlich wertvoll und unglaublich witzig. Echt, ich schmeiße mich regelmäßig weg vor Lachen.

Warum sollt ihr diesen Podcast hören?

In Nostalgie schwelgen, den ersten Harry-Potter-Film rekapitulieren – was will frau*man mehr? Die geballte Kraft von Filmanalyse und Humor schlägt zu!

3



HOMEGIRLS

Josi Miller und Helen Fares sprechen alle zwei Wochen mit einem Gast aus der Musikbranche über alles Mögliche. So haben die beiden mit ihren Gästen schon über Essen, Esoterik oder luzides Träumen philosophiert. Auch gesellschaftspolitische Themen kommen nicht zu kurz.

Warum sollt ihr diesen Podcast hören?

Weil Helen Fares und Josi Miller unglaublich sympathische Talkhosts sind, die mit großer Kompetenz und sehr viel Menschlichkeit auf Augenhöhe mit ihren Gästen plaudern.



DEUTSCHLAND3000 – 'NE GUTE STUNDE MIT EVA SCHULZ

Die Moderatorin Eva Schulz lädt in jeder Folge einen Gast ein und interviewt diese*n. Klingt erstmal simpel. Die enorme journalistische Sorgfalt und die Empathie, welche Eva Schulz aufweist, erlauben es den Gästen aber, sehr viel Persönliches von sich zu erzählen. Während der Interviews sind immer wieder kurze Sequenzen eingeschoben, in denen Eva Schulz aus dem Off ihre Gedanken zu bestimmten Aussagen, Situationen oder Themen preisgibt.

Warum sollt ihr diesen Podcast hören?

Wenn ihr einen verkaterten Clueso über seine Schulzeit reden oder Margarete Stokowski über guten Sex räsonieren hören wollt (u.v.m.!), dann seid ihr hier genau richtig.

The background of the page is a photograph of three watermelon and kiwi popsicles. The popsicles are arranged diagonally across the frame. They have a light pink watermelon base and a teal kiwi top. The background is a solid, soft pink color. The text 'Reisen Essen & Trinken' is overlaid on the lower half of the image.

Reisen Essen & Trinken



HUNGER auf Reisen?

Bitte einsteigen. Nicht drängeln. Gepäck sichern. Gurt anlegen. Ready to take off. Ich begrüße Sie zu unserer diesjährigen Genussreise. Lernen Sie neue Länder, die Essgewohnheiten der Einheimischen und deren liebste traditionelle Gerichte kennen.

Sind Sie bereit? Dann, auf geht's!

TEXT: MELANIE BABL



FRITTIERTE REISBÄLLCHEN

Die Füllung ist meist aus Reis oder übrig gebliebenem Risotto.



Stellen Sie sich zuvor aber darauf ein, dass Sie nach der Reise ein paar Kilogramm mehr auf den Rippen haben werden, denn es wird äußerst köstlich. Auf unserem Reiseplan stehen das sonnige Sizilien in Italien, danach geht es in das südamerikanische Urlaubsparadies Kolumbien und zum Schluss machen wir einen Trip durch die grünen Highlands und zu den stürmischen Steilküsten Schottlands.

Wir beginnen unsere Reise in bella Italia – genauer gesagt in Sizilien, wo die kleinen dreirädrigen Apes durch die

„Arancini heißt kleine Orangen.“

schmalen Gassen düsen. Der Duft von Pizza, Pasta und rotem Wein liegt in der Luft. In kleinen Restaurants feiern

Freund*innen und Familien in die warmen Sommernächte hinein. Wir durchqueren einen kleinen Markt in der Stadt Catania. Hier möchte ich Ihnen die Köstlichkeit Arancini vorstellen. Es handelt sich hierbei um etwa handgroße frittierte Reisbällchen. Traditionell sind sie mit Ragù (Fleisch- und Tomatensauce), Mozzarella und Erbsen gefüllt. In den typischen sizilianischen Haushalten besteht die Füllung meist aus Reis oder übrig gebliebenem Ri-

FRISCHE MAISFLADEN

Traditionell bestehen die Arepas aus frischem Mais.

sotto. Es gibt auch eine gezuckerte süße Version der kleinen Reisbällchen. Ihren Namen haben die Bällchen ihrer Form zu verdanken, denn Arancini heißt kleine Orangen. Das Gericht entstand bereits im 10. Jahrhundert nach Christus unter der damaligen arabischen Herrschaft. Zum Fest von Santa Lucia am 13. Dezember essen die Sizilianer*innen traditionell kein Brot und keine Pasta, sondern Arancini. Das Fest erinnert an die lang ersehnte Ankunft eines Getreideversorgungsschiffs 1646 am Tag von Santa Lucia nach einer langen Hungersnot. Besonders lecker schmecken die Arancini mit einem kühlen Bier und einem knackigen Salat.

So, fertig essen, ein paar für die Familie daheim einpacken und weiter geht's zu unserem nächsten Reiseziel.



Das führt uns in die Hauptstadt Kolumbiens, Bogotá. Wir stehen inmitten von vielen Menschen, die sich unterhalten, lachen und zur aus allen Richtungen ertönenden spanischen Musik tanzen. Sie sind nun sicher hungrig von dem langen Flug. Das Problem lösen wir schnell mit Arepas. Hier ist schon ein Straßenstand, an dem die Maisfladen frisch und dampfend zubereitet werden. Traditionell werden sie aus frischem Mais gemacht. Um Zeit einzusparen, verwenden die Kolumbianer*innen heute oft Maismehl. Aus dem Maismehl, Wasser und Salz werden Teigbällchen geformt. Danach werden die Bällchen plattgedrückt und angebraten. Fertig ist der brotartige Fladen. Bei einer Variation der Arepas wird ein Loch in die Teigbällchen gedrückt und etwas Käse hineingefüllt. Nach dem Verschließen werden diese wieder plattgedrückt und angebraten. Die Kolumbianer*innen essen die Fladen auch gerne in einer süßen Variante ohne Käse und dafür mit Kakao. Der Brotersatz wird vor allem zum Frühstück gegessen. Die Arepas haben eine

sehr lange Tradition, sie stammen noch aus der Zeit der Indianer*innen. Der Name stammt von Erepe, einer Bezeichnung der indigenen Ethnie Cumanagoto.

So, Finger sauber machen.
Wir fliegen wieder zurück
nach Europa.

Dann kommen wir zum letzten Stopp unserer Genussreise. Wir reisen in das durch und durch grüne Schottland mit seinen rauen Küsten, Wasserfällen, Burgen und natürlich der Dudelsack-Musik. Einheimische und mutige Tourist*innen essen hier gerne ein Gericht namens Haggis. Es besteht aus einem Schafsmagen, der mit Herz, Leber, Lunge und Nierenfett des Schafs gefüllt ist. Die Füllung wird ergänzt durch Zwiebeln, Hafermehl und viel Pfeffer. Dazu werden Kohlrüben, Kartoffeln oder auch Pommes serviert. Was zunächst etwas gewöhnungsbedürftig klingen mag, ist in Schottland seit dem 18. Jahrhundert Teil seiner Tradition.





GEFÜLLTER MAGEN

Haggis besteht aus einem Schafsmagen, der mit Herz, Leber, Lunge und Nierenfett des Schafs gefüllt ist.

Bekannt wurde das Gericht durch den schottischen Dichter Robert Burns und sein Gedicht „Address to a Haggis“. Am 25. Jänner – dem Geburtstag von Robert Burns – gedenkt die schottische Bevölkerung dem Dichter. An diesem Tag wird im Freund*innen- oder Familienkreis beim „Burns Supper“ bei Kerzenschein Haggis serviert. Das Familienoberhaupt trägt das traditionelle Gedicht vor und schneidet mit einem Schwert bei der dritten Strophe bei der Zeile „cut ye up wi ready slight“ („dich mit schlichter Gewandtheit aufschlitzen“) den kochend heißen Haggis auf. Danach wird im Familienkreis gegessen und gefeiert. Noch ein Fun-Fact: Bei den Highland Games gibt es eine Sportart namens „Haggis Hurling“ – also Haggis stoßen.

Das war unser letzter Stopp. Ich hoffe, Sie hatten Spaß, haben Neues dazugelernt und es hat Ihnen geschmeckt. Ich freue mich, Sie auf unserer nächsten Genussreise wieder begrüßen zu dürfen!



SCHWEINELEBEN

Diese Schweine werden
in Gruppen auf Stroh in
Oberösterreich gehalten.



PIG BUSINESS

Schweine sind vieles – und vor allem oft in Flugblättern der Lebensmittelhändler*innen rabattiert. Wie sich das für die Mastbetriebe ausgeht? Aufschluss über die Schweinehaltung in Österreich bringt eine Recherche über das sechsmonatige Leben eines Masttiers. Lokalausweis inklusive.

TEXT & FOTO: ALEXANDRA EMBACHER

Wer kann es einem schon verwehren, ein Schnitzel Wiener Art zu essen. Mit seiner knusprigen, luftig leichten Semmelbrösel-Panade lässt das typisch österreichische Schmankerl selbst den größten Pseudo-Vegetarier*innen das Wasser im Mund zusammenlaufen. Unter der goldbraunen, in vor gesättigten Fettsäuren triefendem Schmalz gebackenen Hülle verbirgt sich feinstes, zärtlich weichgeklopftes Fleisch aus der Hüfte oder Keule. Dann, der große Moment: Der Saft der gequetschten Zitrone trifft auf die Panier wie Regentropfen auf das leicht wellige Meer – ein Frischekick sondergleichen. Wer nun wirklich alles richtig machen will, gönnt sich noch ein Glas gekühlten, gelblich schimmernden Grünen Veltliner mit seiner Nuance nach Apfel, Birne und der pfeffrigen Würze dazu. Das klingt doch alles mehr als verlockend.

Das Schnitzel Wiener Art ist nicht die erste Wahl, um Schweine zu konsumieren? Bestandteile des Nutztiers sind oft in Lakritz, Kaugummi, Eis, Gummibärchen, Energieriegeln oder Medikamentenkapseln als Gelatine enthalten. Wobei das hinlänglich bekannt ist. Das Bindemittel steckt zum Teil im Überzug für zuckrige Müslis. Schon weniger bekannt. In Backstuben wird gerne der Zusatz L-Cystein zum Brotteig gegeben, die Aminosäure E920 wird aus Schweineborsten und Vogelfedern hergestellt. Eher nicht bekannt. Spannend wird es ebenso, wenn es qualmt: Der aus Schweineblut gewonnene Eiweißstoff Hämoglobin wird von einigen Hersteller*innen in Zigarettenfiltern genutzt, um Schadstoffe aus dem Tabak zu filtern. Plakativ gefragt: Zigarette lieber mit oder ohne Schwein? Jetzt könnten schon einige schlucken. Was direkt zum nächsten Produkt führt:

Zahnpasta. Sie enthält Fett und Glycerin aus Schweineknöcheln. Generell würde das Bad ohne Schlachtnebenprodukte leer aussehen: Seife, Waschpulver, Shampoo, Cremes und Gesichtsmasken werden ebenfalls oft mit Bestandteilen des Schweins produziert. Ein kurzes Resümee: Viel öfter steckt das Borstentier in Produkten drin, als drauf steht. Schweinehaltung geht deshalb alle etwas an.

Ein idyllisches Bild

Jetzt ist es aber gar nicht so leicht, ein Schweineleben nachzuvollziehen. Auch wenn rund 20 Prozent der tierischen Erzeugung in Österreich auf die Schweinehaltung zurückgehen, sind lebende Schweine im Freien nur selten zu sehen. Moment: So stimmt das nicht ganz. Durch Werbespots wird ein Bild vermittelt, das Tausende erreicht. Der unangefochtene Star im Fernsehen ist wohl das Ja!Natürlich Schweinderl, das quietschvergnügt in einer idyllischen Landschaft umhertollt und Rewe als Garant für nachhaltige Lebensmittel dient. Dann ist doch alles in Ordnung? Nein, findet der Östiröler Bauernbundobmann Martin Mayerl in einem offenen Brief. Denn das Schwein im Spot hätte mit der Realität nichts zu tun. Die Ja!Natürlich Naturprodukte GmbH weist auf Nachfrage darauf hin, dass Werbung ein verkaufsförderndes Ziel habe. Und weiter: „Beziehungsweise hat Werbung zum Ziel eine Marke einer breiten Öffentlichkeit bekannt zu machen. Wenn durch ‚das Schweinderl‘ der Bio-Landwirtschaft, mit all ihren Vorteilen wie etwa der Erhaltung eines gesunden Bodens und mehr Tierwohl, mehr Aufmerksamkeit zukommt, dann hat die Werbung ihren Zweck für eine gute Sache erfüllt.“ Bio ist das Schlagwort – jedoch leben nach dem Verband Bio Austria nicht einmal zwei Prozent aller rund 2,8 Millionen österreichischen Schweine 2018 in einer biologischen Haltung. Oftmals scheitert ein Umstieg an

finanziellen Möglichkeiten, worauf die Ja!Natürlich Naturprodukte GmbH hinweist: „Die Bio-Produktionskosten sind deutlich höher als die bei konventionellem Schweinefleisch: Allein die Ferkelkosten sind durch Haltungs- und Fütterungsvorgaben sowie durch geringere Wurfgrößen und -häufigkeiten deutlich höher.“ Als Beispiel: Ein Bio-Ferkel mit zirka 30 Kilogramm kostet in etwa so viel wie ein konventionelles Schwein mit 120 Kilogramm. Eine Rechnung, die den Landwirt*innen einen Bio-Umstieg schwer macht. „Es gibt für bestimmte Investitionen im Zuge der Umstellung Fördermöglichkeiten, wenn jemand diesen Schritt wagen will“, beschreibt Simone Schaumberger von der Schweineberatung des Vereins Bio Austria. „Ein Umstieg sollte jedenfalls wohl überlegt sein und nicht nur aus rein wirtschaftlichen Gründen erfolgen. Ich sehe es als wesentliche Voraussetzung an, dass man sich vorher mit den Prinzipien der Bio-Tierhaltung eingehend auseinandersetzt.“

Lokalausweis in Oberösterreich

Summa summarum leben Schweine hierzulande in einer konventionellen Tierhaltung und nach dem aktuellen Jahresbericht des Verbands Österreichischer Schweinebauern am häufigsten in Oberösterreich. Mit rund 5.800 schweinehaltenden Betrieben platziert sich das Bundesland knapp vor der Steiermark. Zwei von diesen Mastbetrieben führen Markus Grünseis und Klaus Grimmer aus Mehrnbach im Innviertel. Grünseis als Tierwohl-Stall, Grimmer als konventionellen Betrieb – aber beide mit dem gleichen Ziel, die ausge-

„Bio-Produktionskosten sind deutlich höher als die bei konventionellem Schweinefleisch.“

Ja!Natürlich Naturprodukte GmbH

wachsenen Schweine nach rund sechs Monaten Mast an Schlachtstätten liefern zu können. „Im arbeitsteiligen oder spezialisiertem Modell beteiligen sich zwei Betriebe, bis ein Schwein schlachtreif ist“, beschreibt Johann Schlederer, Geschäftsführer des Verbands landwirtschaftlicher Veredelungs-



KONVENTIONELLE TIERHALTUNG

Pro Mastschwein bis zu
110 Kilogramm werden 0,7
Quadratmeter gerechnet.



„Durch die Zugabe von Aminosäuren und Mineralstoffen ermöglichen wir eine vollwertige Ernährung.“

Johann Schlederer, Schweinebörse

produzenten Oberösterreich und der Österreichischen Schweinebörse. Rund die Hälfte der Betriebe hierzulande arbeitet nach diesem Modell, mit 30 Kilogramm werden die Jungtiere von der Schweinezucht an die Mäster*innen verkauft.

Im Mastbetrieb von Klaus Grimmer ist es ruhig, sehr ruhig. Es wirkt befremdlich, in einem Stall mit Platz für 880 Schweine kein Gurren zu hören. Von dem langen Gang führen schwere Türen zu den Buchten. In einem Raum befinden sich mehrere von diesen Parzellen mit Schweinen in der gleichen Altersgruppe. Durch die Glasscheibe wirken auch die Tiere ruhig. Manche liegen schlafend auf dem Vollspaltenbo-

den, andere streunen auf der Fläche umher. Pro Mastschwein bis zu 110 Kilogramm werden 0,7 Quadratmeter gerechnet. Im Güllebehälter unter den Schweinen sammeln sich Harn und Kot. Kaum geht die Türe auf, schauen sie umher. Nicht erschrocken, aber doch ein wenig beunruhigt – ein unbekanntes Gesicht. Es riecht stark nach Ammoniak und ist warm, kurz bleibt die Luft weg. Im nächsten Moment schaltet sich die automatische Fütterung an, nach Landwirt*innen mit Mistgabeln sucht man im mechanisierten Stall vergeblich. Getaktet in vier Futterblöcken, messen Sensoren alle zwanzig Minuten, ob der Trog bereits leer ist. Bei Bedarf wird das vorgewärmte Gemisch nachgeliefert, Wasser steht immer zur Verfügung.

FUTTER RUND UM DIE UHR

Die Schweine haben den ganzen Tag Zugang zu Futter, das unter anderem aus Donau-Soja besteht.

„Damit jedes Schwein genug Futter bekommt“, erklärt der Landwirt den Gedanken dahinter. „Bei Schweinen gibt es eine sehr große Rangordnung, die muss einem bewusst sein.“ Als Futter bekommen die Nutztiere eine Mischung bestehend aus selbst angebautem Mais, Gerste, Weizen, Soja, Aminosäuren und Mineralstoffen vorgesetzt. „Durch die Zugabe von Aminosäuren und Mineralstoffen ermöglichen wir eine vollwertige Ernährung. Das Schwein wäre von Natur aus ein Allesfresser“, beschreibt Schlederer. „Vor dem Rinderwahnsinn hat man wenig Fleisch- und Knochenmehl in kleinen Mengen dazufüttern dürfen, das wurde verboten. In nächster Zeit steht wieder bevor, dass Geflügelmehl an Schweine verfüttert werden darf – damit der Kannibalismus vermieden wird.“ Fischmehl und Milchnebenprodukte sind bereits erlaubt. Bei Klaus Grimmer wird 0,3 Prozent Kohlenstaub pro Ration für die Darmgesundheit beigemischt.

„Wir haben in der Praxis beobachtet, dass in der Schweinehaltung oft wirklich nur das gesetzliche Mindestmaß eingehalten wird“, kritisiert Ines Haider vom Verein Gegen Tierfabriken. „Leider passiert in der Schweinehaltung auch sehr viel Tierquälerei.“ Grimmer setzt entgegen: „Ich habe zwei Tiere weniger in den Buchten als gesetzlich erlaubt – immer schon. Sie sind dadurch gesünder und fitter, wir verzeichnen bessere Leistungen und haben Ruhe im Stall. Wir sehen auch nur sehr selten Verletzungen an den Tieren.“ Haider äußert zudem Kritik an dem gängigen Kupieren der Schwänze und dem Kürzen der Eckzähne. Die Kastration darf gesetzlich nur unter einer schmerzstillenden Medikation durchgeführt werden. Den Landwirt*innen räumt sie aber nur eine Teilschuld ein: „Bei der Massentierhaltung selbst liegen die Schwierigkeiten sowohl in der Zucht als auch in

der Mast und der Schlachtung. Ein Problem ist aber auch die Gesellschaft, die immer mehr Fleisch zu immer niedrigeren Preisen kaufen will.“

Genaue Kalkulation

In einer Bucht knabbert derweil ein Schwein an einem Stück Holz, das an einer silberglänzenden Kette hängt. Bei höheren Temperaturen können die Tiere ein paar Mal am Tag duschen. Den Sommer wird dieses Mastschwein aber nicht mehr erleben. „Wir sind beim Schlachtgewicht eher im oberen Bereich bei 100, 101 Kilogramm. Aber dafür haben wir keine untergewichtigen“, so Klaus Grimmer weiter. „Man kann diskutieren, ob sich das rechnet oder nicht. Wir haben aber etliche Male nachgerechnet und machen es weiterhin so.“ Denn mehr Gewicht der Schweine bedeutet in der Praxis auch mehr aufgewendetes Futter. Im Durchschnitt soll das Gewicht bei 97 bzw. 98 Kilogramm liegen, die ganze Gruppe soll möglichst das gleiche Schlachtgewicht haben. „In konventioneller Haltung muss oft sehr straff produziert

werden, da es einen hohen Preisdruck gibt“, weiß Simone Schaumberger von Bio Austria. „Man braucht hohe Besatzdichten und optimierte Futterrationen, um die Tiere schnell fertig zu mästen und zu verkaufen, damit man gewinnbringend produzieren kann.“ Auch Ines Haider vom Verein Gegen Tierfabriken ist dieser Meinung: „Die Tiere

werden zu immer mehr ‚Leistung‘ gezüchtet, der Preisdruck und Konkurrenzkampf sorgt für immer billigere Preise.“

Anfang 2019 bewegte sich das Preisniveau am Schweinemarkt mit einem Basispreis von 1,27 Euro netto je Kilogramm Schlachtgewicht unter dem langjährigen Schnitt. Ei-

„Der Preisdruck und der Konkurrenzkampf sorgen für immer billigere Preise.“

Ines Haider, VGT



ne Mastschwein brachte den Landwirt*innen damals rund 160 Euro ein. „Vor eineinhalb Jahren waren die Preise eine Katastrophe. Wenn das Fleisch pro Kilogramm beispielsweise statt 5,70 Euro 6,20 Euro gekostet hat, dann war die Spanne im Lebensmitteleinzelhandel prinzipiell schon ausgereizt. So gering waren und sind die Preisdifferenzen“, bekräftigt Schlederer. Durch die Schweinepest in Asien und Teilen Europas geht die Rechnung für die Mastbetriebe derzeit auf, obwohl der Basispreis ab März wieder am Sinken war. Der stockende Fleischmarkt hat den Preiseinbruch ausgelöst. „Am stärksten schmerzt der Wegfall der Gastroszene“, bringt der Geschäftsführer der Österreichischen Schweinebörse die Auswirkungen der Covid-19-Pandemie ins Spiel. „Auch die Fleischindustrie hat nach den Hamsterkäufen die Supermarktregale wieder befüllt und agiert inzwischen zurückhaltend.“ Und so kalkuliert auch der Mehrnbacher Schweinemäster weiter, um überleben zu können. Rund 170 Euro erhält er Ende Mai für ein Tier.

MEHR TIERWOHL

Hier leben die Schweine in konventioneller Tierhaltung mit dem freiwilligen „Mehr Tierwohl“-Zusatzmodul.



Höherer Preis, bessere Haltung

Einen Mittelweg zwischen konventioneller und Bio-Haltung hat der Nachbar von Klaus Grimmer Markus Grünseis eingeschlagen. Im Stall der Familie leben die Schweine in konventioneller Tierhaltung mit dem freiwilligen „Mehr Tierwohl“-Zusatzmodul des Agrarmarkt Austria Marketings. Konkret bedeutet das, dass ein Schwein mit 1,3 Quadratmeter in der Endmast ein großzügigeres Platzangebot zur Verfügung hat. 13 Nutztiere leben in einer Bucht, die mit Stroh aus der eigenen Landwirtschaft ausgestattet ist und dreimal die Woche ausgemistet wird. Am hinteren Ende der Parzelle befinden sich abgedunkelte Liegeboxen, der Ruhebereich ist somit wärmeisoliert. Im Gegensatz zum Nachbarbetrieb haben die Schweine den ganzen Tag Zugang zu Futter, das unter anderem aus den Erzeugnissen der 21 Hektar großen eigenen Landwirtschaft und Donau-Soja besteht. Ins Freie dürfen die Nutztiere aber nicht. Markus Grünseis kennt den Grund: „Die Lärm- und Luftemission ist bei solchen Ausläufen größer.“ Sprich: Die umliegenden Anrainer*innen könnten sich gestört fühlen. Durch den Außenklimastall in Holzbauweise weht aber dennoch frische Luft, die Seitenwände können reguliert werden. Mit 120 Kilogramm sind die Schweine schlachtreif. „Wir hoffen inständig, dass dieses Programm am Markt eine faire Chance bekommt und sich immer mehr Konsumenten bewusst für diese Produkte entscheiden –

auch wenn sie etwas teurer sind“, plädiert Manuela Schürr von der Unternehmenskommunikation des Agrarmarkt Austria Marketings an die Endkund*innen. „Dieses Fleisch bleibt derzeit einfach im Regal liegen, der Preis ist für viele wichtigstes Einkaufskriterium.“ Auch Johann Schlederer

„Der Preis ist für viele wichtigstes Einkaufskriterium.“

Manuela Schürr, AMA

weiß um diese Problematik: „Wir tun uns eher schwer, dass wir den Markt und vor allem die Verbraucher finden, die bei der Befragung sagen ‚Ich bin bereit für mehr Tierwohl mehr zu bezahlen‘ und das im Supermarkt dann auch umsetzen.“ Am Ende haben eben doch die Konsument*innen einen großen Anteil daran, wie es den Schweinen in den Mastbetrieben geht. Der Markt wird sich daran anpassen. 🐷





Wein GUIDE

Viele kennen diese Situation: Eine Essenseinladung steht an und mit einem guten Wein will Dankbarkeit ausgedrückt werden. Oder: Der*Die Chef*in liebt einen reschen Smaragd. Welcher Wein soll nun gekauft werden? Was bedeutet das? Dieser kleine Überblick soll helfen.

TEXT: DANIEL ENNEMOSER

Gleich zu Beginn ein paar Fakten rund um das Thema Wein: So wurde 2018 die teuerste Flasche Wein um 489.000 Euro bei Sotheby's versteigert und ein österreichischer Winzer produzierte die größte Weinflasche der Welt, welche 1.590 Liter umfasst (und die leider vor kurzem ausgelaufen ist). Viele Menschen bedenken nicht, dass Wein-

bau eine eigene Wissenschaft ist. Sie wird auch Önologie, die Lehre vom Wein, genannt.

Beim Weinkauf ist man ständig mit unzähligen Bezeichnungen konfrontiert. Zum einen betrifft das „romantische“ Beschreibungen des Flascheninhalts, mit denen einige Konsument*innen nur wenig anfangen können. Zum an-

deren stehen auf den Etiketten der Weinflaschen Titel wie Grüner Veltliner, Blaufränkisch, Zweigelt, Blauer Portugieser etc., bei denen der Unterschied nicht ersichtlich ist. Hierbei handelt es sich um die Bezeichnungen der Rebsorten. Es geht also darum, welche Trauben für die Verarbeitung verwendet wurden. Jede Rebsorte bringt einen klassischen Charakter mit.



Grüner Veltliner – der zeitlose Klassiker

Der grüne Veltliner kann als Spritzwein (d. h. mit (Mineral-)wasser gemischt), als junger, leichter Wein oder als kräftiger Lagenwein getrunken werden. Dabei reicht die Spanne von leichten und meist trockenen Terrassenweinen bis hin zu sehr reschen und pfeffrigen Veltlinern. Hier sind Konsument*innen also immer auf der sicheren Seite und haben allein in Österreich eine riesige Auswahl.

Gelber Muskateller – für die Süßen

Er ist perfekt für den Sommer. Der Gelbe Muskateller ist ein leichter Wein und hat in den meisten Fällen eine zarte Holundernote. In der Regel wirkt er dadurch eher leicht süßlich, blumig und ist angenehm zum Trinken. Damit kann er ein guter Einstieg in die Welt des Weins sein, da er durch seine leichte Süße und alkoholische Leichtigkeit vielen mundet.

Riesling – der König der Weißweine

Riesling ist in Deutschland die am häufigsten angebaute Rebsorte und oftmals geprägt durch seine typisch pikan-

te Säure und Würze. Kenner*innen würden zusätzlich sagen, er verrate sich an seinem charakteristischen Aprikosen-/Marillenaroma. Alle, die zu Sodbrennen neigen, sollten in der Regel aber die Finger davon lassen. Der Riesling kann – wie der Grüne Veltliner – ein guter Wein zum Lagern sein. Diesen Umstand verdanken wir der Tatsache, dass Riesling langsam reift. Deshalb ist es auch kein Problem, wenn der Wein drei bis fünf Jahre lagert. Wenn die Flasche geöffnet wird, passt er hervorragend zu Fisch.

Chardonnay – „Desperate-Housewives-Wein“

Chardonnay kommt ursprünglich aus Frankreich. Aus dieser Rebsorte werden unter anderem die teuersten Weißweine der Welt gewonnen. Ein Chardonnay lässt sich vielseitig verwenden und ist beim klassischen Ausbau in der Regel sehr leicht und angenehm zu trinken. Der daraus gewonnene Wein besitzt meistens eine angenehme Säure, ist nicht zu aufdringlich und passt gut zu Spargel.

Sauvignon Blanc – der Gestaltwandler

Dieser hat ebenfalls in Frankreich seinen Ursprung und nimmt je nach Herkunft, Verarbeitung etc. ein vollkommen unterschiedliches Aroma ein. Er ist einer der weltweit am häufigsten angebauten Weine. In Österreich finden sich die Trauben für diesen Wein insbesondere in der Steiermark. Er trinkt sich gut zu würzigen, geschmacksintensiveren Gerichten.



Zweigelt – wie Sand am Meer

Das rote Gegenstück zum Grünen Veltliner. Auch hier sind Konsument*innen immer auf der sicheren Seite. Er lässt sich in verschiedensten Ausführungen und von unzähligen Winzer*innen in den Regalen finden. Am besten trinkt sich der Zweigelt jung, er eignet sich wunderbar zu einem Fleischfondue und vor allem zu rotem Fleisch. Die enorme Auswahl an unzähligen Zweigelt in Österreich – vor allem im Burgenland – ist überwältigend.

St. Laurent – der Liebling

Obwohl er ursprünglich aus Frankreich stammt, spricht man ihn tatsächlich Sankt Laurent und nicht Saint Laurent aus. Er ist ein harmonischer, angenehmer Rotwein mit eher mäßigem Ertrag bei der Ernte. Der fruchtige Rotwein gedeiht am ehesten in der Thermenregion in Niederösterreich, eignet sich für fast jeden Anlass und harmoniert durch seine volle Frucht vor allem mit Wildfleisch.

Blafränkisch – der Flexible

Wenn man sich irgendwo in einen Blafränkisch verliebt, sollte man sich sofort Winzer*in und Jahr merken, denn gerade im Burgenland gibt es zahlreiche und man wird ihn nie wiederfinden. Die Paradedraube der Burgenländer*innen erreicht ein weites Spektrum: Blafränkische können leicht und süffig sein, aber auch tiefgründig und markant. Daher eignet sich diese Rebsorte gut zu einem Steak beziehungsweise einem anderen roten Fleisch. Auch hier wird eine Empfehlung ausgesprochen für alle Einsteiger*innen in die Welt des Rotweins.

Pinot Noir – Spätburgunder

Er ist einer der ältesten und nobelsten Rebsorten. Der Pinot Noir trägt mehrere Namen: Spätburgunder, Pinot Nero und in Österreich wird er auch Blauburgunder genannt. Er ist sozusagen das Äquivalent zum Riesling. Der klassische Pinot ist eher leicht und fein, wohingegen der moderne Spätburgunder intensiver ist und mehr als 14 Volumenprozent Alkohol erreichen kann. Er eignet sich sehr gut für Schmorgerichte.

Cabernet Sauvignon – Edeltraube

Die internationale Hochburg des Cabernet Sauvignon findet man in Frankreich, aber auch in Kalifornien. Er ist gekennzeichnet durch einen hohen Tanningehalt. Das bedeutet, dass er zum einen in den meisten Fällen „viel Luft“ braucht und auf der anderen Seite ein großes Alterungspotential besitzt. Er kann teilweise bis zu 30 Jahre alt werden und dann immer noch in vollem Genuss getrunken werden. Hier macht Weintrinken richtig Spaß – wenn man schwere Weine mag.



Steht nicht nur eine Rebsorte auf dem Weinetikett, so finden Konsument*innen oft den Begriff „Cuvée“. Hierbei handelt es sich um einen Verschnitt (= ein Gemisch) aus mehreren Rebsorten, Jahrgängen oder Lagen. Leider wird oft angenommen, dass hier die Produktionsreste „zusammengeschüttet“ werden. Allerdings sind einige der hochwertigsten Weine eine Cuvée. Cuvées passen gerade durch ihre Wandelbarkeit zu vielen Gerichten. Sie harmonisieren gut mit Pizza und Pasta.

Rosé ist – wie oft angenommen – keine Mischung aus Rot- und Weißwein, sondern wird ausschließlich aus Rotweinträumen erzeugt. Diese werden aber ähnlich wie die Weißweinträumen verarbeitet, das heißt, sie bleiben nicht so lange auf der Maische liegen und daher kann die Farbe nicht so stark aus der Schale treten. Obwohl Österreich eine solide Auswahl an Rosé hat, weichen viele Weinliebhaber*innen in die französische Provence aus, da diese eine der bekanntesten Regionen für Rosé ist.

Sekt – der Sprudel

Sekt ist das österreichische Äquivalent zum italienischen Prosecco, zum französischen Champagner oder Bouvet und zum spanischen Cava. Die Vorreiter in Österreich sind hier unter anderem Szigeti und Bründlmayr. Sekt ist das Getränk für jede Feier, eignet sich aber auch hervorragend zu Sushi.

Süßweine – für die richtig Süßen

Hier reicht das Angebot von der Spätlese über die Auslese und Beerenauslese bis hin zur Trockenbeerenauslese und zum Ausbruch. Diese Weine gleichen teilweise flüssigem Honig. Die Vorreiter*innen in Österreich sind unter anderem der Weinbauer Kracher und Heidi Schröck. Eine Besonderheit unter den Süßweinen bildet der berühmte Eiswein. Bei diesem müssen vollreife Trauben bei mindestens minus sieben Grad Celsius gefrieren, wodurch er sehr viel Zucker enthält. Vergangene Saison hat es in ganz Deutschland nur ein Winzer geschafft, einen Eiswein zu produzieren. Süßweine eignen sich gut als Nachtisch zu einer Käseplatte mit zum Beispiel Blauschimmelkäse.



Hilfreiche Tipps und Offenbarungen zum Abschluss

Wenn Konsument*innen Bezeichnungen wie „Steinfeder“, „Federspiel“ oder „Smaragd“ lesen, bedeutet das zum einen, dass diese Weine aus der Wachau stammen, und zum anderen werden damit verschiedene Qualitätsstufen zum Ausdruck gebracht. Die Weine müssen also ganz bestimmte Kriterien erfüllen. Ein Riesling Smaragd eignet sich zum Beispiel sehr gut zum Lagern.

Die Form des Weinglases beeinflusst den Geschmack des Weins sehr. Dementsprechend, ob das Glas steil geformt oder bauchig ist, kommt zum einen mehr Luft zum Wein und zum anderen muss das Glas beim Trinken mehr gekippt werden. Dies hat zur Folge, dass der Wein an anderen Stellen im Mund und auf der Zunge auftritt, wodurch zum Beispiel ein säurehaltiger Wein nicht auf jenen Rezeptoren als erstes auftritt, die für den Reiz der Säure konzipiert sind. Es gibt Unternehmen, bei denen ein und derselbe Wein aus drei unterschiedlichen Gläsern probiert werden kann und er entsprechend dreimal anders schmeckt.

Die Frage nach der optimalen Trinktemperatur wurde bereits öfters erforscht. Junge Weißweine sollten gekühlt getrunken werden, leichte Rotweine leicht gekühlt und schwere Rotweine bei Raumtemperatur. Wo wir gerade beim Trinken sind: Ein Rotwein – vor allem ein schwerer – gehört in der Regel dekantiert. Dies bedeutet, dass der Wein vor dem Trinken in ein bauchiges Gefäß umgefüllt wird, welches dem Wein eine große Oberfläche bietet, damit die Luftaufnahme erhöht ist. Nur dadurch entfaltet er sein volles Potential, indem er „atmet“.

Werden Weine nicht unmittelbar getrunken, können sie auch mehrere Jahre gelagert werden. Jedoch gilt dies nicht für jeden Wein und eine langfristige Weinlagerung kann sehr kompliziert sein. Am besten eignen sich Rotweine, die einen großen Anteil an Cabernet Sauvignon aufweisen. Hier ist ein reinsortiger Cabernet die beste Wahl. Auch einige wenige Weißweine sind lagerbar. Diese müssen aber eine hohe Qualitätsstufe oder einen hohen Zuckeranteil aufweisen, wie zum Beispiel ein Smaragd oder ein Süßwein. Hieraus ergibt sich noch die Frage: Was ist die richtige Lagerung? Die idealen Bedingungen sind Dunkelheit und eine konstante Temperatur von ungefähr zwölf Grad Celsius. Wichtig ist, dass sie konstant ist, denn Schwankungen schädigen den Wein. Des Weiteren sollte die Umgebungsluft nicht allzu feucht sein, da der Wein durch den Korken bzw. die Flasche reift. Ein kühler Keller mit trockener Luft würde sich sehr gut eignen.

Abschließend ist hervorzuheben, dass sich dieser Artikel ausschließlich mit einer kleinen Auswahl österreichischer Weine beschäftigt hat. Es gibt unzählige Rebsorten in vielen Gebieten der Welt. Es würde bereits beim Veltliner beginnen: Man unterscheidet zwischen grünem, rotem und frührotem Veltliner. Um den Rahmen nicht zu sprengen, hat sich der Autor auf die Klassiker konzentriert, denen man am häufigsten im österreichischen Handel begegnet. Und für alle, die einen Wein für einen bestimmten Anlass suchen, empfiehlt der Autor: Sich im Weinhandel beraten lassen und in Erfahrung zu bringen, was der*die Beschenkte normalerweise gerne trinkt! 🍷





Wir haben Platz!



Du möchtest dich in der Studienvertretung
Kommunikationswissenschaft engagieren?

Dann schreib uns per Facebook, Instagram, Mail oder komm
im neuen Semester (falls es die Corona-Situation erlaubt!)
einfach bei uns vorbei. Unsere erste offene Sitzung im
Wintersemester ist voraussichtlich in der ersten
Oktoberwoche 2020.

Wir freuen uns auf dich!

StV  **dich!**



The background of the page is decorated with a collage of food-related images. In the top left, there is a large, vibrant red tomato. To its right, there are some green leafy herbs, possibly basil. In the bottom right corner, another red tomato is visible. The overall aesthetic is fresh and culinary.

Bella Italia Dolce vita Mamma mia

„Italian Sounding“ ist ein Begriff, der im Alltag noch nicht angekommen ist. Und das obwohl es laut der letztjährigen mailändischen „World Food Exhibition“ in den vergangenen Jahrzehnten einen Anstieg um 70 Prozent von Fälschungen des „Made in Italy“ Herkunftssiegels gegeben hat – mit rund 100 Milliarden Umsatz.

TEXT: ANDREA PERASSO

Gängige italienische Phrasen, il Tricolore, Orte, Bilder, Namen und Rezepte zieren die Verpackungen von Produkten – in Wahrheit werden die Lebensmittel aber nicht in Italien hergestellt. Oft irrtümlich und willkürlich werden diese Begriffe verwendet, um Aufmerksamkeit zu gewinnen und Kund*innen anzuziehen. Eine internationale Agrar-Piraterie mit gigantischem Umsatz wird so geschaffen. In unterschiedlichem Ausmaß sind fast alle Nahrungsmittel betroffen: Von Wurstwaren über Konserven, Wein

und Käse bis hin zu nativem Olivenöl, Saucen oder Pasta – und das auf allen Kontinenten. Bei Artikeln aus dem Bereich Mode oder Technologie ist es nicht der globale Süden, der die Imitate erstellt, sondern vor allem Schwellenländer oder Industriestaaten, wie beispielsweise die USA und Australien. An der Spitze der Liste der am meisten gefälschten Produkte stehen Käsesorten. Allen voran Parmigiano Reggiano und Grana Padano – wobei die Anzahl der Kopien die der Originale übertroffen hat. Vom brasilianischen Parmesano über

den argentinischen Reggiano bis hin zum Parmesan, sie sind über Kontinente verbreitet. Ironischerweise ist die Ursache für die Entstehung des „Italian Sounding“ der „Hunger“ nach Italien im Ausland.

Bei der Verbreitung von Imitaten spielen handelspolitische Entscheidungen einiger Länder und Institutionen eine wichtige Rolle. Als Beispiel: Russland unter Präsident Wladimir Putin. Nachdem die Europäische Union 2014 schwere Sanktionen gegen das Land beschlossen hat, reagiert Putin mit einem Embargo, das europäische, amerikanische, kanadische und australische Lebensmittel betrifft. Von Salami Italia und Mozzarella Casa Italia über Salat Buona Italia und Robiola bis hin zu Mortadella Milano, Parmesan oder Burrata – diese Produkte werden mittlerweile und ausschließlich in Russland hergestellt. Auch die von Trump auferlegten Zölle sind eine Einschränkung für die italienischen Lebensmittelexporte. Mit den gesetzten Maßnahmen sind die Preise italienischer Produkte auf dem US-amerikanischen Markt gestiegen und Fälschungen aus Ländern, die nicht von den Trumps Regulierungen betroffen waren, sind wettbewerbsfähiger geworden. Es genügt zu sagen, dass 99 Prozent des „italienischen“ Käses tatsächlich in den USA – konkret in Wisconsin, Kalifornien und New York –

hergestellt wird. Der Brexit hat bereits den Export von Agrarnahrungsmitteln erschwert. Vor allem sind Produkte mit Ursprungsbezeichnung gefährdet, ohne den europäischen Schutz sind italienische Original-Produkte von Nachahmung bedroht.

Beunruhigend sind auch die neuen bilateralen Handelsabkommen mit Kanada (Ceta). Die Europäische Union hat erstmals in einem internationalen Vertrag ausdrücklich grünes Licht für die Produktion von Imitaten gegeben. Das hat zur Folge, dass Lebensmittelpiraterie zu Lasten der prestigeträchtigsten Produkte „Made in Italy“ legitimiert wird, die Namen typischer nationaler Produkte werden für einen möglichst großen Absatz ausgenutzt. Betroffen sind Lebensmittel wie Asiago Fontina, Gorgonzola, Prosciutto di Parma und San Daniele, aber auch der Parmigiano Reggiano wird unter dem Titel Parmesan in Kanada hergestellt und vermarktet. Ettore Prandini, Präsident des italienischen Landwirtschaftsverbands Coldiretti, betont, dass eine größere Strenge auf nationaler Ebene mit den neuen Regeln für die Herkunftsetiketten von „Made in Italy“-Lebensmitteln wichtig sei, um in internationalen Verhandlungen mehr Glaubwürdigkeit zu gewinnen und das „Italian Sounding“ bekämpfen zu können.



IL TRICOLORE

Rot, Grün und Weiß sind die Farben Italiens.





PIZZA & PASTA
Typisch italienische
Speisen lassen sich
gut verkaufen.



100 Prozent Italian Taste

Ein weiterer wichtiger Aspekt von internationaler Bedeutung, der mit dem „Italian Sounding“ verbunden ist, ist das Führen von italienischen Restaurants im Ausland. Gefälschte „Made in Italy“ Zutaten werden in den bizarrsten Versionen traditioneller Rezepte auf den Tisch gebracht. Unter den am meisten uminterpretierten Spezialitäten sticht der typische Caprese hervor, der mit Industriekäse anstelle von Büffelmozzarella oder Fiordilatte serviert wird. Um die echten italienischen Restaurants zu identifizieren und gegen Fälschungen und Verwendung von Plagiat-Produkten vorgehen zu können, gibt es das erste Zertifikat. Es wurde von Coldiretti und Asacert, einem Zertifizierungs- und Kontrollunternehmen mit langjähriger Erfahrung und internationaler Anerkennung, entworfen. Dank eines speziellen Protokolls, das auf der originalen Einhaltung der liefernden Firmen, der Menüs und der Weinkarte basiert, wird es möglich sein, die Restaurants auszumachen, die wirklich italienisch sind und nicht nur im Namen und in der Fassade den Schein wahren wollen. Kriterien der Bewertung sind Rohstoffe, Personal und vor allem die kulinarische Tradition und das Angebot an Speisen und Wein. Die Zertifizierung „ITA 0039 | 100% ItalianTaste“ entstand in der Tat aus der Notwendigkeit her-



aus, das italienische Agrar- und Lebensmittelerbe zu verteidigen, zu fördern und aufzuwerten. Die Zertifizierung ist keine Verpflichtung, sondern verleiht jenen Unternehmen, die sich auf dem Markt etablieren wollen, Glaubwürdigkeit und garantiert somit in Zukunft eine bessere wirtschaftliche Leistung. Außerdem wird die Authentizität und die Qualität der Produkte sichergestellt.

Im Ausland sind 70 Prozent der italienischen Produkte und Restaurants gefälscht. In einer Stadt wie Hamburg, in der 1905 auf St. Pauli das erste italienische Restaurant geöffnet hat, ist heutzutage das Angebot an pseudo-italienischen Betrieben besonders hoch. In der Straße Colonnaden, nur wenige hundert Meter vom Rathaus und dem Jungfernstieg entfernt, gibt es vier „italienische Betriebe“, darunter Eisdielen und Restaurants. Von vier sind drei Pseudo-Italiener*innen und nur eine*r von diesen stammt wirklich aus Italien. Und das gilt nicht nur für die Hansestadt, dieser Trend

nimmt weltweit zu. Nicht zu vergessen sind auch die vielen italienischen Fast Food Franchising-Unternehmen – die manches Mal nicht einmal einen italienischen Namen tragen.

„Es genügt zu sagen, dass 99 Prozent des ‚italienischen‘ Käses tatsächlich in den USA hergestellt werden.“

Bekämpfung von „Italian Sounding“

„Italian Sounding“ zu verhindern ist schwierig, wenn nicht gar unmöglich. Auf der politischen Ebene ist bis dato sehr wenig umgesetzt worden. Die bisher eingeführten Regeln haben nichts anderes bewirkt, als den Trend zu verstärken. Das kapi-



talistische Wirtschaftssystem macht es Kleinunternehmer*innen schwer, sich mit den Gigant*innen der Gastronomie messen zu können. Zu bedenken gilt es ebenfalls, dass die große Stärke der Ketten in ihrer Größe und dem Umsatz liegt – die mangelnde Authentizität des Essens spiegelt die italienische Tradition und Kultur oftmals aber überhaupt nicht wider. Deshalb muss die erste Veränderung bei den Bürger*innen beginnen. Wir müssen uns bewusst machen, was wir essen und wen wir mit unserer Wahl finanzieren. Bevor man sich für ein Restaurant oder ein scheinbar italienisches Produkt entscheidet, ist es daher wichtig zu wissen, ob es sich wirklich um ein italienisches Lebensmittel handelt oder nicht. Erinnern wir uns auch immer daran, was Ludwig Feuerbach vor langer Zeit gesagt hat: Wir sind, was wir essen. Lassen wir uns nicht täuschen, sondern von den echten Genüssen der italienischen Küche überwältigen. 🍷

Häufig unsichtbar aber nicht egal:

Deine Fakultätsvertretung
KGW

Wir unterstützen die Projekte
deiner STV, sorgen für
Wissens- und
Ideenaustausch in der Uni,
für gratis Kaffee in deiner STV
und unterstützen z.B. auch
den Druck dieser Zeitschrift.

öh |
salzburg
fakultätsvertretung kgw

f @fvkgwsalzburg



Jede*r isst wöchentlich eine Kreditkarte

Es lässt sich kaum noch ein Fleckchen finden, an dem kein Müll in Form von Flaschen, Tüten oder Verpackungen liegt. Und das meiste besteht aus Plastik – welches wir dann als kleinste Teilchen durch die Nahrung aufnehmen. Kann man da noch von Genuss sprechen?

TEXT: NATALIE LEGER

Schockiert und fassungslos kommt Jenke aus dem Labor. Und auch ich kann kaum glauben, was ich sehe. Jenke von Wilmsdorff, bekannt durch seine Fernsehsendung „Das Jenke-Experiment“, startete den Selbstversuch, sich vier Wochen lang ausschließlich von in Plastik verpackten Lebensmitteln zu ernähren. Das Ergebnis ist erschreckend. Die Giftstoffe in seinem Körper sind am Ende vervierhundertfacht. „Alter, das ist total krass!“ Damit spricht er aus, was ich denke - und bestimmt auch viele andere.

Plastik in der Umwelt

Mikroplastik – gemeint sind Plastikteilchen, die kleiner als fünf Millimeter sind und damit für uns kaum bis gar nicht sichtbar. Es wird gezielt für Kosmetikprodukte wie Peelings hergestellt oder entsteht durch die Fragmentierung größerer Plastikteile, wie Kunststoffverpackungen oder -flaschen. Durch Wärme, Licht, Bakterien etc. werden diese zersetzt, wodurch eben jenes Mikroplastik entsteht, das so gut wie überall zu finden ist. Unsere Meere und Flüsse sind vermüllt. Und auch an Land ist unser Plastik-Problem nicht zu übersehen. Mittlerweile weiß ich ohne längeres Überlegen genau, an welchen Stellen auf meiner Jogging-Runde Müllansammlungen zu finden sind. Kurzerhand schnappe ich mir einen Müllsack, Handschuhe sowie meine beste Freundin und los geht es zum Plogging. Das Wort setzt sich aus dem schwedischen Verb „plocka“, auf Deutsch sammeln, und Jogging zusammen. Dabei sammelt man beim Laufen herumliegenden Müll und entsorgt ihn anschließend rechtmäßig. Nicht einmal zehn Meter weit kommen wir,

da entdecken wir schon Einkaufstüten und Colaflaschen am Wegrand. Und selbst mitten im Wald müssen wir Togo-Becher und Verpackungen vom Boden auflesen. „Mein Müllsack ist schon voll“, ruft meine Freundin von der anderen Straßenseite, als wir gerade dabei sind, Überbleibsel eines anscheinend stattgefundenen Picknicks wegzuräumen. Zu allem Überfluss finden wir das direkt neben einem Bach, der in einen Fluss, und dieser wiederum in das Meer fließt. Am Ende wäre der Joghurtbecher, den ich gerade in den Händen halte, auf unserem Teller gelandet. Guten Appetit.

Die Hauptquellen für Mikroplastik in der Umwelt sind der Abrieb von Reifen und Asphalt, Abtragungen und Rückstände von Sport- und Spielplätzen sowie der Verlust von Mikroplastikfasern beim Waschen synthetischer Textilien. Und je kleiner die Teilchen, desto größer das Problem. Denn sobald es erstmal in die Natur gelangt, ist Mikroplastik kaum mehr zurückzuholen.

Mikroplastik in der Nahrung – und in uns

Eine Studie der University of Newcastle in Australien zeigt, dass ein Mensch im Durchschnitt fünf Gramm Plastik pro Woche zu sich nimmt. Das entspricht etwa dem Gewicht einer Kreditkarte. In einem Monat hat jede*r von uns einen ganzen Kleiderbügel aus Plastik verspeist. Wir essen Mikroplastik, atmen es ein und schmieren es uns auf die Haut. Kein Wunder, dass unser Körper keine Chance hat, den giftigen Stoffen auszuweichen. „Toxisches Grundrauschen“ nennt man das. Es beschreibt den Zustand, ständig von Plastik umgeben zu sein.

Einen komplett plastikfreien Körper gibt es heutzutage nicht mehr. Kritisch beäuge ich mein Glas Wasser, das scheinbar harmlos vor mir steht. Trinke ich etwa gerade auch Plastik?

Familie Öhler aus dem Schwarzwald ist mittlerweile bei vielen bekannt für ihr plastikfreies Leben. Ein Jahr lang hat die Umstellung laut Mutter Magdalena gedauert, ihren ganzen Besitz durch plastikfreie Alternativen zu ersetzen. Brotdosen sind aus Stahl, Zahnbürsten aus Bambus und die Zahnpasta gibt es als Pulver aus dem Glas. In Jenkes Experiment wird die ganze Familie auf Plastik im Körper getestet. Die Ergebnisse können sich sehen lassen: Die Öhlers hatten so wenig Kunststoff im Urin, dass selbst der Laborleiter meinte, er habe so etwas noch nie gesehen.

Jenke hatte bereits vor seinem Versuch sieben Plastikweichmacher, die im Kunststoff enthalten sind, im Körper. Um es auf die Spitze zu treiben, kauft er Lebensmittel mit viel Verpackung und wenig Inhalt. Außerdem Konserven, Fertiggerichte, Fisch, Muscheln und Coffee to go. Denn all das ist besonders stark mit Mikroplastik versetzt. Die größte Quelle zur Plastikaufnahme ist Trinkwasser, Leitungs- sowie abgefülltes Wasser. Doch auch Bier, Schalentiere und Honig gehören zu den am meisten belasteten Nahrungsmitteln. Aber als wäre das noch nicht genug, holt er sich zusätzlich Sonnencreme, Duschgel, Bodylotion, Deo und Duftwasser – selbstverständlich mit Mikroplastik versetzt. Und anziehen

darf er nur noch enganliegende Kleidung aus 100 Prozent Polyester – denn das Material enthält besonders oft Plastik. Ich schaue an mir herunter und stelle fast schon erleichtert fest, dass mein T-Shirt und meine Hose aus Baumwolle bestehen. Doch mit einem Blick in meinen Kleiderschrank, finde auch ich einige Teile aus Polyester. Langsam merke ich, dass es wirklich unmöglich scheint ein plastikfreies Leben zu führen. Sogar über Hausstaub atmen wir die kleinen Teilchen täglich ein.

Was macht Plastik mit unserem Körper?

Die Frage, die sich nun vermutlich jede*r stellt: Wie schädlich ist das Plastik in unserem Körper? Ist es überhaupt gefährlich – oder können wir es getrost ignorieren? Janine Steeger hält unter dem Namen „Green Janine“ Vorträge über Nachhaltigkeit und bietet Lösungsansätze. Sie meint dazu: „Mikroplastik ist schon nach kürzester Zeit in unseren Körpern nachweisbar. Aktuell ist noch nicht geklärt, was Mikroplastik im menschlichen Körper anrichtet. Bei Mies-

muscheln wurde aber schon herausgefunden, dass es Entzündungen auslöst, so dass man davon ausgeht, dass es ähnliche Reaktionen im menschlichen Körper geben kann.“ Auch Jenke merkt bereits nach einigen Tagen eine Veränderung: Er fühlt sich schlapp, energielos

und klagt über ständige Kopfschmerzen. „Der Körper gibt uns Signale. Und auf die müssen wir einfach hören!“, warnt er, nachdem er seine um ein Vielfaches erhöhten Werte erfuhr.

In einem Monat hat
jede*r von uns einen
ganzen Kleiderbügel
aus Plastik verspeist.

Der World Wide Fund for Nature (WWF) spricht von nachgewiesenen Folgen wie Atemwegsentzündungen, Auswirkungen auf Lunge, Leber, Gehirn und geringere Fruchtbarkeit sowie vermehrtes Auftreten von Krebs. Und auch die Organisation Plasticontrol berichtet von Diabetes, Krebs und hormonellen Veränderungen, vor allem bei Kindern. Dass Mikroplastik etwas in unserem Körper anrichtet, ist klar. Nur was genau, in welchem Ausmaß und wie, muss noch weiter erforscht werden. Fakt ist, dass Mikroplastik bei Organismen wie Zooplankton oder Regenwürmern bereits mit geringerem Wachstum und sogar mit Tod in Verbindung gebracht wird. Die kleinen Teilchen vorerst mit Vorsicht zu genießen, dürfte also nicht schaden.

SCHÄDLICHKEIT

Wie gefährlich ist Mikroplastik? Sehr – wenn es nach dem WWF geht.



So reduziert man seinen Plastik-Konsum

Doch wie hält man Abstand zu einem Material, das inzwischen praktisch überall ist? „Green Janine“ meint dazu: „Ich habe vieles, was mir sinnvoll erscheint, ausgetauscht. Plastikflaschen gegen Glas, Aufbewahrungsdosen sind auch nicht mehr aus Plastik. Darüber hinaus verwende ich kein unnötiges Plastik beim Einkauf. Ich packe Bananen nicht in eine Plastiktüte, sondern nehme sie selbstverständlich ohne Verpackung. In Unverpackt-Läden kaufe ich allerdings nicht ein, weil das unrealistisch für meinen Tagesablauf ist.“ In meinen Tages-



GEGEN MIKROPLASTIK

Um die Menge an Plastik im Körper so gut es geht zu reduzieren, wird empfohlen, sich mit frischen Lebensmitteln zu ernähren.

„Mikroplastik ist schon nach kürzester Zeit in unseren Körpern nachweisbar.“

Janine Steeger, „Green Janine“

plan passt ein Einkauf in einem dieser Läden allerdings recht gut, fünf Minuten mit dem Fahrrad und ich bin dort. Und da stehe ich auch gerade mit meinem langen Einkaufszettel. Von Gummibärchen über Brot bis Waschpulver gibt es hier wirklich alles. „Hier findest du die Abschminkpads und dort drüben Cornflakes“, erklärt mir die nette Verkäuferin, und damit sind auch die letzten beiden Artikel auf meiner Liste abgehakt.

Um die Menge an Plastik im Körper so gut es geht zu reduzieren, wird empfohlen, sich mit frischen Lebens-

mitteln zu ernähren, regelmäßig zu lüften, kein Plastikgeschirr zu benutzen sowie Tüten und Verpackungen aus Plastik und Einwegprodukte zu vermeiden. Jenke wird außerdem geraten, Bio-Kosmetik zu verwenden, seine Einrichtung im Haus möglichst plastikfrei zu halten und er erhält den Hinweis, dass der Preis nichts über Qualität aussagt. Mit diesen Tipps sollte es ihm gelingen, seine vierhundertfachen Werte wieder zu senken. Und auch ich werde in Zukunft etwas mehr Abstand zu unnötigen Plastik-Produkten halten.

Rhabarber Topfen TARTE

Das Feingebäck macht optisch viel her: die gewebte Rhabarber-Topfen-Tarte sieht nicht nur spektakulär aus, sondern schmeckt auch toll.

Knuspriger Mürbteig, feine Cheesecake-Creme und säuerlicher Rhabarber – diese Mischung funktioniert.

REZEPT: ALEXANDRA EMBACHER

Gewebte Tarte

Die Tarte hat ein Webmuster aus blanchierten Rhabarberstreifen.

Zutaten

Mürbteig:

50 g Staubzucker
100 g Butter
150 g Dinkelmehl
1 Ei (Größe M)
Salz
Zitronenschale

Topfenfüllung:

250 g Topfen 40% F.i.T.
200 g Frischkäse Doppelrahmstufe
3 Eier
50 g Speisestärke
150 g Staubzucker
200 g Rhabarber-Püree z. B. aus den
gekochten Abschnitten der Streifen
Rum
Vanillezucker
Schale einer Zitrone unbehandelt

Deko:

Blanchierte Rhabarberstreifen

Zubereitung

Mürbteig:

- Für den Teig Mehl und Staubzucker auf ein Brett sieben und darin eine Mulde machen. Die kalte Butter in kleinen Stücken darüber schneiden.
- Dann ebenso das Ei, das Salz und die Zitronenschale dazugeben und rasch zu einem Teig verarbeiten.
- In Klarsichtfolie wickeln und etwa eine Stunde kühlen.
- Danach den Teig etwas kneten und ausrollen. In eine Tarteform geben und wiederum eine Stunde kühlen.
- In der Zwischenzeit die Rhabarberstreifen blanchieren. Hierzu eine Rhabarberstange waschen, gegebenenfalls schälen und in etwa zwei Millimeter dicke, längliche Streifen schneiden bzw. hobeln. Dann kurz in heißem Zuckerwasser blanchieren und in (eis-)kaltem Wasser abschrecken.

Topfenfülle:

- Eier trennen. Topfen, Frischkäse, Staubzucker und Dotter verrühren, mit dem Salz das Eiweiß aufschlagen. Die restlichen Zutaten hinzugeben und darauf achten, dass die Fülle keine Klümpchen enthält. Zum Schluss das Eiweiß unterheben.
- Den Backofen auf 200°C (Umluft) vorheizen. Fülle auf den Teig geben und etwa 5 Minuten backen – danach die Temperatur auf 160°C verringern. 20 Minuten fertig backen.
- Mit den blanchierten Streifen die Tarte dekorieren.
- Zum Schluss den Rhabarber mit Zuckerwasser bestreichen.

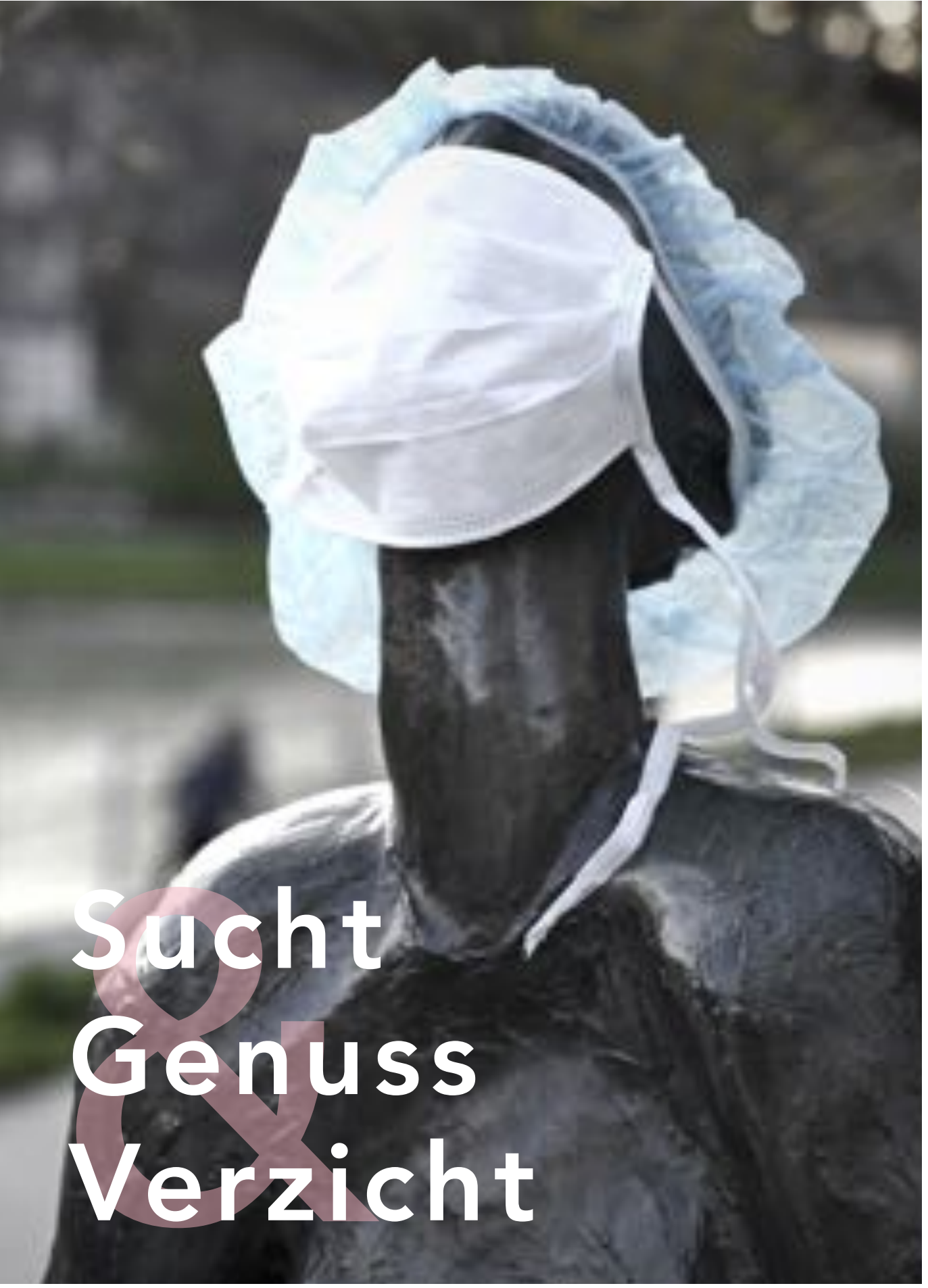
Webmuster:

- Für das Webmuster etwa zwölf Streifen (variiert je nach Dicke) waagrecht auf ein Backpapier auflegen. Nun jeweils jeden zweiten Streifen umklappen, einen neuen Streifen auf die liegenden Streifen legen.
- Die Rhabarberstreifen wieder umklappen und jeden ersten Streifen umklappen. Hier hinauf wird wieder ein neuer Streifen gelegt, die umgeklappten zurückgeklappt.
- So fortfahren bis ein Webmuster entstanden ist. Danach kann man das Muster auf die Tarte stürzen.

TIPP

Wenn die Tarte nicht gleich gegessen wird, die Rhabarberstreifen mit heißer Marmelade oder Tortengelee bestreichen. Dann trocknen die Streifen nicht aus.





Sucht Genuss Verzicht

Foto: Daniel Traunfellner, rechts: Alexandra Embacher



Die Glückseligkeit des Schwitzens

Sport ist Mord, sagte die Sophia von früher. Als Kind hasste ich Wandern mit den Eltern, ich hasste Schulsport, ich hasste blöde Kommentare von wegen „Mach doch mal Sport“. Sport war mein Feind, mein gehasster Erzfeind. Eine Ode an den Sport.

TEXT: SOPHIA REITERER

Ich war ein Kind in einem kleinen Dorf. Wenn ich klein schreibe, meine ich auch klein – gerade einmal 3000 Einwohner*innen. Kleines Dorf – wenig Sportarten: der altingesessene Fußballverein, der Tennisclub, vielleicht noch ein kleiner Volleyballverein, Kegelclub, Tischtennis. Diese Dorfsportarten verbindet eine dunkle Gemeinsamkeit. Eine dunkle, runde Gemeinsamkeit.

Mein Ballgefühl ist eine Katastrophe. Der Franz, ein Ober-schulkollege, hat mich während einer Sportstunde in der Schule gefragt: „Du Sophia, warst du eigentlich schon mal bei einer Ärztin?“ Ich konnte den faulen Witz riechen. Meine kognitiven Fähigkeiten waren aber leider vollends damit ausgelastet, mein Leben vor einer akuten Gefahr in Gestalt eines Handballs in Sicherheit zu bringen. Also reagierte ich



mit einem stumpfen „Wieso?“ – ein Fehler, wie sich kurz darauf herausstellen sollte. „Na wegen deiner nicht vorhandenen Augen-Hand-Koordination.“ Haha. Sehr witzig, Franz. Andere freuen sich über die Matura, weil sie danach ein Leben in Freiheit verbringen können. Ich freute mich über die Matura, weil ich nie wieder runde eklige Dinge anfassen wollte. Ich meine Bälle. Warum haben sich Schulsport und Vereinssport so sehr auf Ballsportarten eingeschossen? Beispiel Völkerball: legitimes Mobbing und Bloßstellen von Menschen wie mir. Ich hasse Bälle wirklich. Mein Sportlehrer in der Oberschule hat damals gemeint, er habe bis jetzt noch jeder*jedem halbwegs das Volleyballspielen beigebracht. Eintritt Sophia.

Im Winter war ganz klassisch Ski- oder Snowboardfahren angesagt. Das Schifahren habe ich probiert – wirklich. Ich war zwei Jahre hintereinander in einem Schikurs. Im ersten Jahr habe ich sogar das Abschluss-Slalom-Rennen als Gruppensiegerin gewonnen. Vielleicht lag das aber daran, dass wir nur beim „Baby-lift“ gefahren sind – ein Schlepplift mit sehr kurzer, flacher, einfacher Piste. Das Schigebiet bei uns im Tal hat aber nur diesen einen „Baby-lift“ und eine Schwarze Piste (von Kindern ehrfürchtig „der große Lift“ genannt). Im zweiten Jahr des Schikurses sind wir dann zum „großen Lift“ übersiedelt. Mein einziges Ziel war, ohne Knochenbrüche und mit all meinen Körperteilen die Talstation wieder zu erreichen. Ernsthaft: Wer ist dafür verantwortlich, dass Schifahren auf Schwarzen Pisten noch nicht als Extremsport eingestuft wurde?

Wandern war lokalpolitisch bedingt immer ein (Streit-)Thema. Ich weiß nicht, welcher Teufel meine Eltern geritten hat, als sie meinen kleinen Bruder und mich auf zig Berge und Schutzhütten trieben. Vielleicht sollte ich sie mal auf dieses Kindheitstrauma ansprechen. Mit zehn Jahren habe ich schon Wanderungen von mehr als acht Stunden

bewältigt. Und an die lieben Menschen aus dem Flachland: Wandern nennt man den Spaß erst, wenn mindestens 600 Höhenmeter zu Fuß zurückgelegt wurden.

Ich habe dem Sport also den Krieg erklärt. Schluss aus, ich werde glücklich ohne Sport.

Jetzt kommt der im Titel raffiniert angedeutete Plot-Twist dieser Geschichte. Alles kam anders: Mir wurden die Tore zu den heiligen Hallen geöffnet. Heilige Hallen voller bunter Knöpfe, Griffe und Seile. Die Tore zur heiligen Kletterhalle. Ab Sekunde eins liebte ich den Sport. Das Gefühl, meinen Fokus nur auf den nächsten Griff und Tritt zu legen. Die Stimmung in der Halle. Unglaublich, aber wahr: der Muskelkater am nächsten Tag. Schwöre, ich musste mich manchmal aus dem Bett rollen. Mittlerweile bin ich technisch zum Glück besser und verzichte darauf, mich nur mit meinen primitiven, untrainierten Ärmchen die Wand hochzuziehen. Muskelkater ist zwar anwesend, aber nicht mehr so krass. Und meine Ärmchen sind jetzt richtige Arme geworden.

Mein Genuss am Sport hat sich intensiviert, als ich mit zarten 19 Jahren von Zuhause auszog. Die Stimmen von wegen „bist aber gut beinander“, „du hast einfach noch nicht den richtigen Sport gefunden“, „dieses Kleid trägt aber auf, nichts für ungut, aber da schaut schon bissl schwanger aus“, „willst nicht mal mit spazieren gehen? Bewegung tut gut!“, „mens sana in corpore sane“ (oder so ähnlich) verstummten. Mein Körper war mehr oder weniger frei von genormten Schönheitsvorstellungen. Sport war plötzlich frei und leicht. Lieben Gruß hier an die Vergangenheits-Sophia und richte ihr aus, dass Joggen Spaß macht. Sie soll bitte nicht heulen.

Um das Ganze etwas wissenschaftlich-mathematischer auszudrücken: Sport ist nicht gleich Körperoptimierung. Sicher macht es mir Spaß, stärker zu werden und beim Bouldern immer schwierigere Routen zu klettern. Stichwort Ärmchen. Wie ich dabei ausschaue, ist mir fast egal. Stichwort Arme. Der Sport ist für mich nicht mehr das in Kauf zu nehmende Übel, um einem Schönheitsideal zu entsprechen. Sport ist für mich Genuss. Wenn ich (während der Corona Pandemie) Home Workouts mache und der Schweiß auf die Matte tropft, empfinde ich so etwas wie Glückseligkeit. Weil das

für mich Freiheit bedeutet. Die Freiheit, diese ganzen Dinge mit meinem Körper machen zu können. Dass mein Körper hierbei mitspielt und ich deswegen unglaublich privilegiert bin.

Nun nutze ich dieses Privileg und gestalte es für mich ganz nach Gusto aus. Ich kann springen, also mache ich es auch. Ich kann laufen, ich kann Sit-Ups machen, ich kann wandern. An den Liegestützen bin ich dran. Stand Redaktionsschluss schaffe ich eine kleine mit Knien am Boden. Und liebe Eltern, mit dem Wandern habe ich mich auch wieder ausgesöhnt. Berge sind keine Feinde mehr. Nur mit dem Ballspielen und Schifahren – das wird nichts mehr. 🐦



„Wenn ich Home-Workouts mache und der Schweiß auf den Boden tropft, empfinde ich so etwas wie Glückseligkeit.“



Durch den Tod vereint



„Romeo und Julia“ gehört zu den größten Liebesgeschichten aller Zeiten. Über viele Jahrhunderte entwickelte und verfeinerte sich das Stück zu dem, was es heute ist: von Ovid über Shakespeare und Prokofjew bis hin zu Oliveira.

TEXT: DANIEL ENNEMOSER

Eine der ersten tragischen Liebesgeschichten, aus der Romeo und Julia sich später entwickelte, lässt sich bis 4-8 n. Chr. zurückverfolgen. Bei dieser Urgeschichte handelt es sich um die Erzählung von Pyramus und Thisbe aus Ovids viertem Buch „Metamorphosen“: Pyramus und Thisbe verlieben sich ineinander, aber ihnen wird diese Liebe von ihren Vätern verwehrt. Daraufhin beschließen die beiden von Zuhause zu fliehen, was sie eines Abends auch tun. Als Thisbe auf ihren Geliebten wartet, wird sie von einer Löwin entdeckt und sucht Schutz im Wald. Während ihrer Flucht verliert sie ihren Schleier, der von der Löwin zerfetzt wird. Pyramus kommt zum vereinbarten Treffpunkt, findet nur eben jenen blutverschmierten Schleier vor und befürchtet das Schlimmste. Im Glauben seine Liebe für immer verloren zu haben, nimmt er sich das Leben mit seinem Schwert. Später traut sich Thisbe wieder hervor, erblickt ihren Pyramus im Sterben und wählt daraufhin auch den Freitod mithilfe seines Schwerts.

Ovids Geschichte wurde im Laufe der Jahrhunderte geändert, umgestaltet und verfeinert. Schlussendlich feierte sie unter William Shakespeare (1564-1616) mit „Romeo und Julia“ ihren großen Erfolg. Und so kommt es, dass das Stück auch im Jahr 2020 als Ballett erneut inszeniert wurde: dieses Mal unter der Leitung von Reginaldo Oliveira. Es feierte Ende Februar seine Premiere am Salzburger Landestheater.

Inhalt

Die Geschichte beginnt mit dem verträumten, schwärmerischen Romeo. Er und seine zwei Freunde gehören zu den Montagues, welche mit den gesellschaftlich höher gestellten Capulets verfeindet sind. Dadurch kommt es immer wieder zu Auseinandersetzungen zwischen den Familien. Eines Tages lernt er auf einem Maskenball Julia, eine Capulet, kennen, die sich gerade mit einer bevorstehenden Zwangsheirat abfinden muss. Trotz ih-

Darsteller*innen

Márcia Jaqueline und
Kt. Flavio Salamanka.



rer verfeindeten Familien, schwören sie sich ewige Liebe. Im weiteren Verlauf der Tragödie bleibt Julia nichts anderes übrig, als ihren Tod vorzutäuschen, um ihrer misslichen Lage zu entkommen. Aufgrund eines Missverständnisses glaubt Romeo an den Tod seiner Geliebten, wodurch er Gift nimmt, um wieder mit ihr vereint zu sein. Julia erwacht kurze Zeit später von ihrem Scheintod und findet den leblosen Romeo neben sich, woraufhin sie sich in ihrer Verzweiflung auch das Leben nimmt.

Veränderungen zum Original

Reginaldo Oliveira hat im Vergleich zum Original einige Veränderungen vorgenommen. Zum einen hat er Julias Mutter charakterlich und tänzerisch aufgewertet. Sie ist sehr eisern und kommt eher einer bösen Stiefmutter als einer verständnisvollen Mutter gleich. Im Zuge dessen hat er das Dienstmädchen der Capulets mehr hervorgehoben, damit Julia eine Bezugsperson hat. Diese ist für Julia ein Mutterersatz und ihre Ansprechperson, ihre Vertraute. Oliveira hat zudem auch noch einen gesellschaftlichen Unterschied der beiden Familien eingeführt. Bei ihm sind die Montagus Arbeiter*innen und für jeden Schabernack zu haben. Sie werden als sehr frei und bodenständig dargestellt. Die Montagues sind in Blau eingekleidet. Sie sind lässig und modern. Erkennbar an ihren Jeans und geöffneten

Hemden. Eine Frau trägt sogar Hotpants. Hingegen entsprechen die Capulets eher dem Adel. Diese tragen historisch angelehnte Kostüme in einem hellen Beige. Die Kleider sind sehr streng, adrett und elitär. Später beim Maskenball wird alles und jede*r in ein strahlendes Gold getaucht.

Eine besondere Bühne

Für das Bühnenbild war Sebastian Hannak verantwortlich, er hat sich eine Besonderheit einfallen lassen: Die Bühne liegt. Man hat den Palast um 90 Grad gedreht. Die Zuschauer*innen sitzen vor der Bühne und blicken durch das Dachfenster in den Himmel. Durch diese Art des Bühnenbildes wird man regelrecht hineingesaugt. Es ist ein goldener Palast, der mit zunehmendem Verlauf der Tragödie immer mehr seine Farbe, seine Wärme und seine Einfachheit verliert. Zum Schluss des zweiten Teils ist er nur noch schwarz-weiß, kühl und abstrakt. Beinahe ein leerer Raum. Auch bei der berühmten Balkonszene hat sich Hannak eine Besonderheit einfallen lassen. Dieser ist wie ein Himmel bemalt. Das Liebespaar schwebt buchstäblich auf den Wolken.

Verlauf der Tragödie

Das Stück beginnt in jederlei Hinsicht sehr harmonisch. Das Licht ist warm und hell. Die Bühne einladend, anziehend und pompös. Und Romeo ist der noch der verträumte Schwärmer. Mit der Zeit wird der Palast goldener und die Träumerei Romeos wird zur wirklichen Liebe, als er auf Julia trifft. Auf dem Höhepunkt ihrer Romanze geraten sie immer mehr in eine Traumwelt und tanzen sogar auf Julias als Himmel bemaltem Balkon auf den Wolken. Sie wachsen heraus aus dem Irdischen und schweben hoch. Die

Abstraktheit erreicht ihren Höhepunkt bei der Trauerfeier Julias. Am hinteren Ende der Bühne stehen mehrere leuchtende Figuren. Sie stellen Umrisse der Madonna da und sind mit einem Schleier behängt. In dieser Friedhofsszene, bei der man einen Friedhof gar nicht erkennen kann, sind alle Tänzer*innen mit Tüchern verhüllt. Es ist sehr dunkel, die Atmosphäre furchteinflößend und das Publikum dadurch angespannt. Eindrucksvolle Szenen prägen dieses Stück. Man spürt die Liebe, die Verzweiflung und die Trauer und es kommt wiederholt das ausdrucksstarke, herausfordernde Schauspiel der Darsteller*innen zur Geltung.

Was denkt der Leiter?

Reginaldo Oliveira selbst, teilte die Organisationsleiterin vom Probenzentrum Aigen des Salzburger Landestheaters und Managerin der Ballettgruppe Ariane Rindle im Zuge der Atelier-Gespräche 2020 mit, sagt, es sei eine Geschichte über viel Freiheit und Eigenständigkeit innerhalb einer Familie. Die Tochter solle es sich aussuchen können, wen sie liebe und heirate. Jeder Mensch solle frei sein, sich aussuchen zu können, mit wem er oder sie zusammen sein möchte. Oliveira habe das Gefühl, dass sich die Menschen – selbst heutzutage – noch sehr von den gesellschaftlichen Rollen, der Religionszugehörigkeit, Geld oder dem Status beeinflussen ließen. Das mache es so schwer, den eigenen Gefühlen zu folgen und zu erkennen, was man wirklich wolle und was gut für einen sei. Prinz Paris, der gesellschaftlich gut gestellt und finanziell abgesichert ist, hat all das, was Julias Eltern für gut empfinden, aber gerade das ist nicht das, was Julia will. Romeo und Julia hingegen, sagt Oliveira, seien frei, wenn sie zusammen sind. Es ginge ihm also weniger um Liebe, als um die Freiheit sich entscheiden zu können, wie man leben möchte. 🐦

Faustkampf mit

SIDO & SISYPHUS

Trotz oder gerade wegen des aberwitzigen Optimierungswahns, stumpfer Massenbelustigung und betäubender Genuss(mittel)exzesse sind wir dem Glück so fern wie selten zuvor. Reorientierung und die Überwindung von Denkbarrieren sind notwendig. Ein offener Brief an eine geschlossene Gesellschaft.

TEXT: SIMEON LEANDER KOCH

Geschätzte Menschenmassen und Massenmenschen,

wie sich Oscar Wilde und Sido wohl verstanden hätten? Hier die Literaturikone aus dem England des späten 20. Jahrhunderts. Dort der langsam ergrauende Rapper, der früher mit Totenkopfmaske poste. Hier der Sprössling eines vornehmen Londoner Hauses, begnadeter Märchenerzähler. Dort der Sohn einer alleinerziehenden Mutter, aufgewachsen in prekären Verhältnissen, dessen Texte keine Fiktion benötigen. So hart und trist sind sie, wie der Asphalt des Berliner Arbeiterviertels, dem er entstammt.

Sido und Wilde backstage

Und doch hätte dieses ungleiche Pärchen schnell ins Gespräch gefunden. Jeder für sich ein bunter Hund seiner Zeit, stets für einen Eklat gut. In ständiger Opposition zur snobistisch-schnöseligen Gesellschaft um sie herum, in der die Identität des Einzelnen zu einer morbiden Mixtur aus Fremd-

bestimmung, Versagensangst und Leistungsdruck degeneriert. In der Glück nichts ist als Reputation, Rendite und Regelkonformität. Eine Gesellschaft, die auf der Suche nach Lebendigkeit über Leichen geht, sich zur Selbstvergewisserung in Katastrophen-Voyeurismus ergeht und an ihren eigenen Ansprüchen das Rückgrat krumm schleppt. Oscar Wilde schrieb einmal: „Leben, das ist das Allerseltenste in der Welt – die meisten Menschen existieren nur.“ Und wenn Sido dazu aufruft, vor dem Tod doch nochmal zu leben, ist das keine rührselige, mit Bässen unterlegte Floskel eines altersmilden Ex-Rowdys.

Der Tragödie x-ter Teil

Wilde zerbrach an seinem sozialen Umfeld, das ihn als Literaten bewunderte, als Lebemann heimlich beneidete und als Homosexuellen ächtete. Wäre das hier ein Nachruf, würde man Wilde wohl konsterniert in die Litanei verkannter Genies einreihen. Oder Dinge sagen wie: „Die Gesellschaft

war nicht reif für seine Kunst.“ Doch wäre sie das heute? Wilde projizierte seine Resignation auf seine Figuren. Die berühmteste, Dorian Grey, lässt die äußerliche Selbstoptimierung innerlich verkümmern. Bei weitem nicht der einzige gescheiterte Glücksritter, der ziel- und ruhelos durch die Literaturgeschichte irrt. Goethes renommierter Dr. Faust paktiert gar mit dem Teufel, um das ihm bisher versagte Glück zu finden. „Verweile doch, du bist so schön“ – Glück und Verdammnis in einem Atemzug.

Tango Mortale mit Navigationsproblemen

Ein Tanz am herzhaft gähnenden Abgrund, in den die Corona-Krise uns endlich blicken lässt. Wie ein vergessenes Monopoly-Spiel steht jenes System still, das uns in Sisyphus-Manier abgestumpft bergan treibt. Wir scheinen nicht verstanden zu haben, was Goethe, Wilde und Sido uns mitteilen wollten. Denn auf der Suche nach dem Glück sind wir vom richtigen Weg abgekommen, er fehlt in unseren Zielvorgaben. Wie ein Kompass ohne Norden also. Diese Metapher fand Prinz Pi, einer von Sidos Genre-Kollegen. „In deinem Lebenslauf völlig ohne Lücken hört dein Leben auf“, rappt er. Und doch wähnen wir uns am Ziel, wenn wir gierig

vergängliche Erfolgserlebnisse und oberflächliche Genüsse auskosten. Wenn uns das Wohlwollen der Masse zuteil wird. Hierin lag der größte Irrtum des alten Faust. Denn nicht Genuss ist die Quelle des Glücks, nein. Glück ist das Fundament für gesunden Genuss.

Faustkampf gegen Selbstentfremdung

Unseren ganz persönlichen Faust-Kampf führen wir mit uns selbst. Und sind dabei doch nicht allein. Glück ist nur dann nachhaltig, wenn wir diesen Weg gemeinsam gehen. Zum Wohl des Menschen, nicht der Masse. Ausgerechnet Corona könnte uns die verlorengegangene Orientierung dafür zurückgeben. Ein Drehbuch so makaber und hoffnungsvoll zugleich – es könnte in einem Backstage-Gespräch zwischen Sido und Oscar Wilde entstanden sein. Romanciers und Rapper – in einem Appell geeint: Trotz dem Schwarmverhalten, bleibt euch treu. Dort draußen lässt sich nicht finden, was in euch verloren ging.

**Viel Glück dabei,
ein abtrünniger Sisyphus.**



SYMBOLISCHER KNIEFALL

In Gedenken an George Floyd gingen die anwesenden Menschen auf die Knie.



BLACK LIVES MATTER

Am Samstag, den 6. Juni 2020, gingen rund 4.000 Menschen in Salzburg auf die Straße, um unter dem Motto „Black Lives Matter“ gegen Rassismus zu demonstrieren. Fabian Grund und Konstantin Schätz hielten ihre Eindrücke über den friedlichen Protestzug fest.

TEXT: KONSTANTIN SCHÄTZ & FABIAN GRUND FOTO: ALEXANDRA EMBACHER



In den vergangenen Wochen gingen weltweit Menschen auf die Straße, um unter dem Motto „Black Lives Matter“ gegen Rassismus zu demonstrieren. Auslöser war der Tod des US-Amerikaners George Floyd. Er wurde am 25. Mai in Minneapolis von einem Polizisten getötet. Insgesamt acht Minuten und 46 Sekunden kniete der Polizist auf dem Hals des 46-jährigen Afroamerikaners. Auf einem Handyvideo, das um die Welt ging, ist zu hören, wie Floyd immer wieder sagt, dass er nicht atmen könne:

„I can't breathe.“

Der bekannte Hashtag #BlackLivesMatter ist auf die schwarze Aktivistin Alicia Garza zurückzuführen. Nachdem im Sommer 2013 der Nachbarnschaffsmann George Zimmermann freigesprochen wurde, der den afroamerikanischen Schüler Trayvon Martin erschoss, versah die Aktivistin einen Facebookpost mit diesem Hashtag. In dem Beitrag schrieb sie: „Our Lives Matter, Black Lives Matter.“

Nach landesweiten Protesten in den USA demonstrierte man ebenso in anderen Ländern gegen Rassismus. In Salzburg wurden zunächst 600 Menschen für den Protestzug durch die Altstadt erwartet. Insgesamt nahmen schließlich 4.000 Menschen teil. Knapp sieben Mal so viele wie erwartet. Auch in Österreich und Deutschland wurde die Polizei immer wieder mit Rassismus-Vorwürfen konfrontiert. Im Jahr 2018 warf beispielsweise der Wiener Rapper T-Ser einigen Beamten Rassismus vor, nachdem ein Arbeitstreffen in einem Park von der Polizei aufgelöst wurde. In Deutschland wurde der Begriff „Racial Profiling“ heftig diskutiert. Die Bundesregierung will nun rassistische Tendenzen in der Polizei prüfen.

Es gibt auch Kritik an den „Black Lives Matter“-Demonstrationen. Einerseits befürchtet man, dass sich die Demonstrationen zu Hotspots des Coronavirus entwickeln werden. Andererseits gab es auch Ausschreitungen während der Demonstrationen. Nach gewaltsamen Zwischenfällen in Stuttgart kritisierte der baden-württembergische Landesvorsitzende der Deutschen Polizeigewerkschaft, Ralf Kusterer, dass linke Extremisten die Demonstrationen nutzen würden, „um Gewalt gegen die Polizei und den Staat auszuüben“. Die Organisatoren der Demonstration in Stuttgart distanzieren sich von der Gewalt. Sie würden diese Form des Protests ablehnen, heißt es. 🦋

Die Reportage wurde im Juni auf www.theopinion.eu erstveröffentlicht.



Gesundheitskabarettist

Ingo Vogl bringt die Menschen
selbst in schwierigen Zeiten
wieder zum Lachen.



HUMOR stirbt zuletzt

Aufgrund der Covid-19-Ausgangssperren klagen nicht wenige Menschen über zu viel Freizeit. Die Zeit rinnt einfach dahin. Was soll man tun, um diesem Alltagstrott zu entkommen? Der Kabarettist Ingo Vogl kennt die Antwort. Mit einfallsreichen Ideen bringt er die Österreicher*innen wieder zum Schmunzeln.

TEXT: DANIEL ENNEMOSER

Lustig ist an der Corona-Pandemie wenig. Das heißt aber nicht, dass Humor gänzlich aus unserem Alltag verbannt werden muss. „Eine kleine Pause mit Humor und Lachen hält uns gesund“, verrät Ingo Vogl Karina Langwieder von meinbezirk. Der 50-Jährige rückt gerade in letzter Zeit immer häufiger in den Fokus der Medien, da er es möglich macht, Menschen während der trostlosen Monate der Quarantäne wieder zum Lachen zu bringen. Von den mehr als zehn Kabaretts, die er bereits gegeben hat, veröffentlicht er die besten Ausschnitte zweimal wöchentlich auf seinem YouTube-Kanal. Mit seinen meistens fünfzehnminütigen Clips schafft er es, sein Publikum aus dem Alltagstrott herauszuholen. Schmunzelfaktor garantiert.

Dabei hätten 1989 wohl wenige gedacht, dass dieser 19-jährige Praktikant und spätere Sozialarbeiter der

Salzburger Kinderfreunde irgendwann auf der Bühne landet. Mittlerweile ist der gebürtige Halleiner sogar Mitgründer, Leiter und Ausbilder des Salzburger Kriseninterventionsteams beim Roten Kreuz. Zusätzlich hat er gemeinsam mit der Salzburger Gesundheitskasse vor mehr als 20 Jahren ein Programm auf die Beine gestellt, das Jugendliche in einer humoristischen Art auf die Verführungen des Lebens wie Rauchen, Saufen, Fressen, Sex und Drogen vorbereiten soll. Aus diesem Grund sind seine kabarettistischen Schöpfungen auch auf der Website der Österreichischen Gesundheitskasse zu finden. „Entwickelt für Jugendliche, um Themen, die sie betreffen, auch jugendgerecht zu übersetzen, funktioniert dieses Programm auch bei Erwachsenen hervorragend. Vielleicht gerade deswegen!“, kommentiert Vogl auf seiner Homepage. Bis heute wurde das Gesundheitsvorsorge-Kabarett mehr als 1.500 Mal

dargeboten und hat rund 80.000 junge Erwachsene erreicht.

Das Multitalent, das auch schon mit der Jazzband Together aufgetreten ist, moderierte seine eigene Radiosendung und ließ sich mit Ende dreißig sogar nochmal auf die Tücken eines Studiums ein. Er selbst unterteilt seine momentane Arbeit nur kurz und knapp mit den Worten: „Damit wir in Zeiten des Covid-19 was zum Lachen haben!“ Vogl ist seit seinem Zivildienst freiwilliges Mitglied beim Roten Kreuz, wobei ihn selbst sein erster Einsatz, die Brandkatastrophe der Gletscherbahn „Kaprun 2“, nicht vom Humor abbringen konnte. Vogl, der sowohl in der Gruppe Kabarett Untersberg tätig war, sowie als Solokünstler unterwegs ist, hatte bereits einen Auftritt beim Wiener Donauinselfest und ist bald wieder live zu sehen. 🐦

Stay HOME Stay SAFE

Nach dem Ausrufen der Beschränkungen, die die Verbreitung des Corona-Virus entschleunigen sollten, sperrte auch die Universität ihre Türen für Studierende wie Lehrende. Wie sie ihren Alltag in der Selbstisolation gemeistert haben, berichten vier Betroffene.

VOR UNS LIEGEN VIELE GLÄNZENDE TAGE

TEXT & FOTO: TARA DIRALA

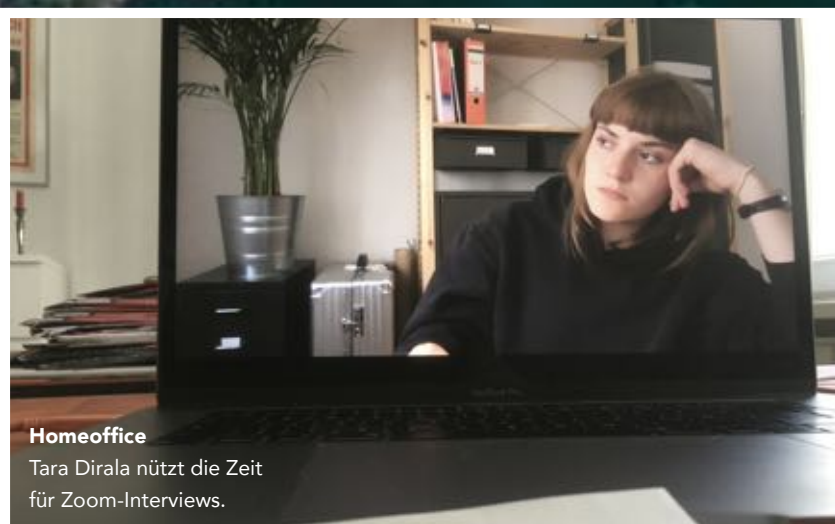
Quarantäne Tag 22.

Es sind mehr als drei Wochen vergangen. Doch auch wenn tatsächlich einiges passiert ist, kommen mir die letzten Wochen vor wie ein einziger langer Tag, an dem ich ab und an geschlafen, meistens vor Zoom Meetings gegangen und sonst am Handy die Zeit an mir vorbeiziehen lassen habe. Mittlerweile mache ich mir nicht einmal mehr die Mühe, zu versuchen herauszufinden, welcher Tag ist.

Der einzige Grund, warum dieser Zustand bisher noch nicht eskaliert ist, ist mein Terminkalender. Er weiß zum Glück immer,

wann etwas ansteht. „Etwas steht an“, da kann man auch gleich Zoom-Meetings sagen. Denn was sollte denn sonst anstehen?! Abwechslung gibt es in meinem Kalender aber trotzdem. Denn hin und wieder entscheiden sich Kolleg*innen auch dazu, Webex zu nutzen.

Zoom auf. Neues Meeting. URL kopieren. Link senden. Warten. Etwas anderes anfangen. Meeting geht los. Ton geht nicht los. Man hört sich nicht. Warten. Problem suchen. Ok, Ton geht. Kannst du mich hören? Ja, du mich auch? Ja. Ok gut, dann kann es ja losgehen.



Meistens läuft es aber unproblematisch ab, da viele Leute nach immerhin drei Wochen in der Lage sind, Zoom und Webex im Schlaf zu bedienen. Ob das ein gutes oder schlechtes Zeichen ist, muss jede*r für sich entscheiden.

Fakt ist, dass „private“ Meetings mittlerweile so gängig sind, dass man*frau sich wie früher „trifft“ und mal etwas zusammen trinkt oder zusammen „rumsitzt“. Vielleicht fragen wir uns in drei Wochen, warum wir überhaupt irgendwann rausgegangen sind. Es geht doch auch so. Im Alltag ist es hingegen schon etwas schwerer, all das zu integrieren. Normalerweise betreten wir morgens das Lern- oder Arbeitsumfeld in der Uni oder beim Job und kommen abends wieder nach Hause. Jetzt sitzen wir permanent in diesem zu Hause und müssen uns theoretisch nicht einmal die Zähne putzen, bevor wir an einer Lehrveranstaltung oder an einem Meeting teilnehmen. Damit brechen die Grundpfeiler der Alltagsstruktur weg und es

bleibt Zeitlosigkeit, in der eigentlich alles egal ist, weil man*frau alles auch an einem anderen Zeitpunkt machen kann. Wir haben ja Zeit.

An diesem langen Quarantäne-Tag, den ich gerade lebe, mache ich aber schon auch noch andere Dinge. Zum Beispiel einkaufen gehen. Oder manchmal Sport. Für einen Frühling mit den sagenhaftesten Temperaturen definitiv eine deprimierende Liste an Aktivitäten. Die Lage, in der wir uns befinden, ist – zumindest ein Stück weit – zur Normalität geworden. Das kann ich aber selbstverständlich nur für mich sagen. Umso länger ich so leben muss, desto mehr wird es Gewohnheit. Mithilfe von angepassten Strukturen kann ich diese Zeit gut überstehen. Außerdem freue ich mich unbeschreiblich, tatsächlich endlich Ruhe und Zeit zu haben, um so viele Dinge zu tun, für die ich sonst nie Zeit habe – an erster Stelle nichts tun.

AUSGLEICH ZUR ONLINE-LEHRE

Als die Grenze zu Deutschland dicht gemacht wurde, hatte ich Glück, dass genau an diesem Wochenende mein bester Freund aus Bonn zu Besuch war. Ein paar Stunden vor der Grenzschließung haben wir alles zusammengepackt und sind spät abends losgefahren. Zunächst bis zu meiner Tante, in die Nähe von Landsberg am Lech, weil ich zu diesem Zeitpunkt noch davon ausgegangen war, dass ich schnell wieder nach Salzburg zurück könnte. Das war jedoch leider nicht der Fall. Ich verbrachte dann gute eineinhalb Monate bei meiner Tante bis ich weiter zu meinen Eltern ins Rheinland fuhr. Nach den Lockerungen war es mir hier möglich, in der Freizeit wieder etwas mit Freund*innen zu unternehmen, was mir als Ausgleich zur

Online-Lehre an der Universität diente. Jetzt gehe ich viel mit Freund*innen Fahrradfahren, ob zum Laacher See in die Eifel, nach Koblenz oder nach Köln an den Rhein. Da das Wetter jeden Tag warm und sonnig ist, haben wir hier viele Möglichkeiten, uns die Zeit zu vertreiben.

Wenn die Lockerungen weiterhin so bleiben, möchte ich Anfang Juli wieder zurück in Salzburg sein, um den Sommer zu nutzen, um mit meinen Freund*innen Zeit zu verbringen, an Seen zu fahren oder Wandern zu gehen. Die nächsten Wochen in meiner



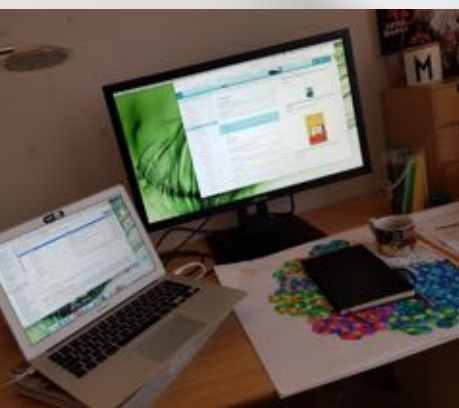
Heimat werde ich das Wetter ausnutzen, noch viel mit Freund*innen unternehmen und mich auf die bevorstehenden Prüfungen vorbereiten.

TEXT & FOTO: MAX HELMERS

DISTANCE LEARNING? DISTANCE LEARNING!

TEXT & FOTO: MARIA SCHREIBER

Meine Lehre hat dieses Semester erst Ende April begonnen. Als ich einsteige, haben die Studierenden in meinem Seminar also schon viel mehr Erfahrung mit Distance Learning als ich selbst. In der Vorbereitung konnte ich von den Erfahrungen und Tipps meiner Kolleg*innen profitieren. Wir haben uns mehr als sonst über Didaktik ausgetauscht, das war super. Eigentlich wollte ich mit den Studierenden zu „100 Jahre Festspiele“ forschen, klassische Feldforschung mit viel Menschen- und Archiv-Kontakt.



Das wurde adaptiert: Jetzt widmen wir uns der Frage, wie Kulturinstitutionen im Rahmen der Corona-Krise online gehen, also ihre Angebote digital zur Verfügung stellen. Kommunikationswissenschaftlich eine sehr spannende und aktuelle Frage!

Ein Homeoffice-Highlight war die Ankunft meines neuen Bildschirms, den ich mir nach den ersten Wochen Herumgewurschtel auf dem kleinen Laptop-Display bestellt habe, der große Bildschirm hat meine Motivation und Produktivität unmittelbar verbessert. Während Telefonaten und Webinaren habe ich außerdem begonnen, Mandalas auszumalen, so kann ich mich besser konzentrieren.

#achtsamkeit #analog

TAGEBUCH EINTRAG CORONA PANDEMIE

Wie wohl die meisten an der Universität habe auch ich in den Wochen und Tagen, bevor die Absage der gesamten Präsenzlehre erfolgte, mit wachsendem Interesse und wachsender Besorgnis die Neuigkeiten rund um ein zu diesem Zeitpunkt noch sehr abstraktes Virus verfolgt. Wie kleine Steine, die ins Wasser geworfen auf der Oberfläche konzentrische Kreise formen, die sich rhythmisch ausbreiten, kamen die Nachrichten im Takt der Pressemeldungen immer schneller näher. Denn, anstatt sich wie diese Wellen zu entfernen und dem Auge zu entschwinden, zogen sich diese Kreise immer enger zusammen. Sie näherten sich immer mehr und in im-

mer dichteren und höheren Wellen, begannen die Nachrichten in unseren Alltag überzuschwappen. Was so bedrohlich begann, wurde bald zum neuen Alltag und auch der Lehrbetrieb außerhalb der Hörsäle wurde bald zur neuen Normalität. Gemeinsam und in stetem Austausch mit den Studierenden klappt dieser inzwischen überaus zufriedenstellend.

Hauptvorteil und gleichzeitig Hauptnachteil ist die Asynchronität. Die (nicht in „Echtzeit“ abgehaltenen) Einheiten können zur passenden Zeit in die Tagesstruktur eingebunden werden und in beliebige Segmente unterteilt werden. Zugleich fällt aber auch die den Rhythmus vorgebende und weit im Voraus planbare Parzellierung der Wochen nach dem Stundenplan weg. Da der Austausch nur noch digital stattfindet und sich wie oben beschrieben die Strukturen verändern, sind die sonst aufeinander folgenden, geordneten Kommunikationsstränge auf beliebige Momente verteilt. Dieses Phänomen der Covid-19-Zeiten lässt sich mit einer Formulierung des französischen Medienphilosophen Paul Virilio aus seinem Aufsatz *Fahrzeug1* gut beschreiben: Die Unordnung der Simultanität tritt an die Stelle der Ordnung der Sukzession.

TEXT & FOTO: FELIX KRAMER



Sex-Quiz

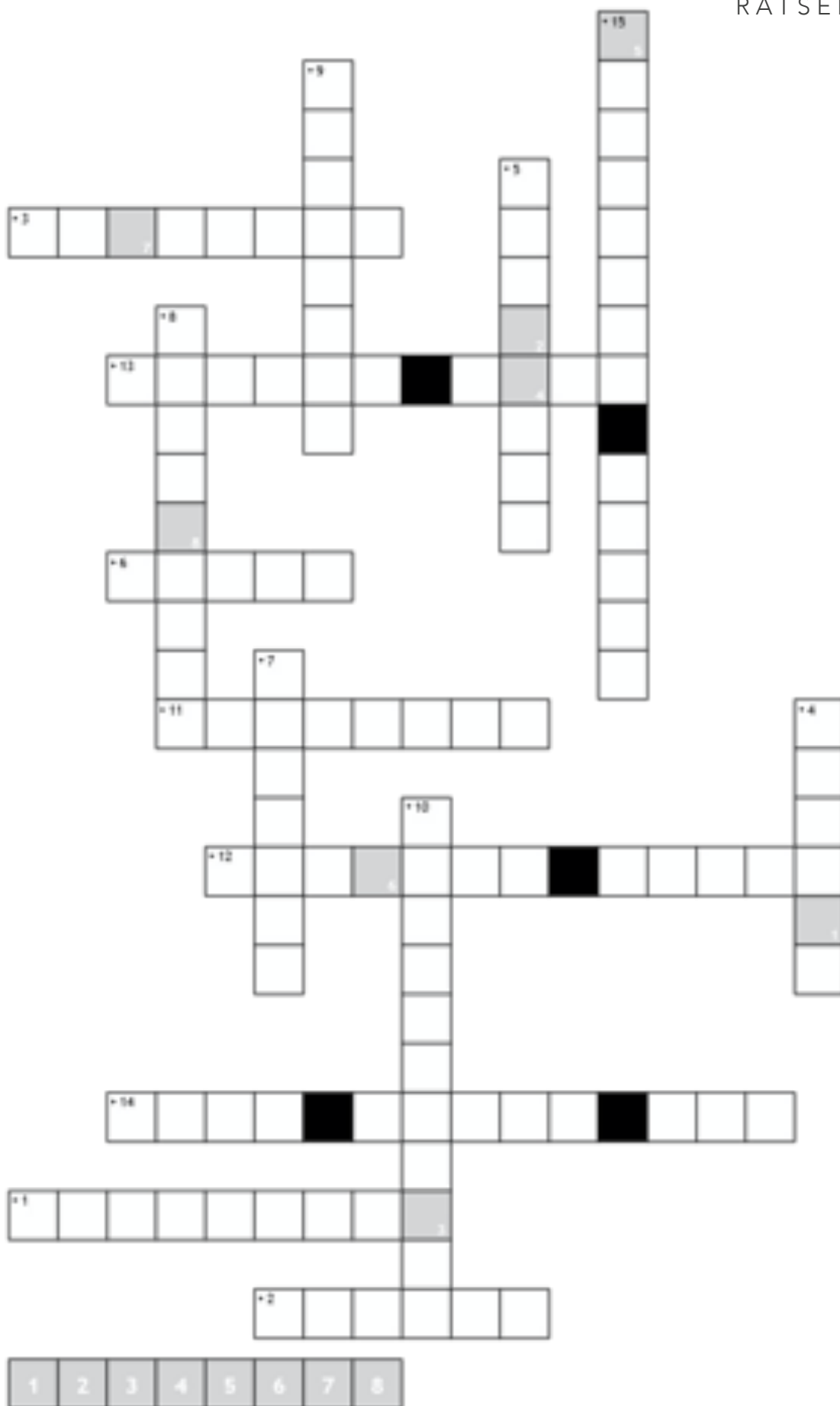
RÄTSEL: SOPHIA REITERER

Gibt es den G-Punkt nun oder gibt es ihn nicht? Ist vaginale Stimulation durch einen Penis die einzig legitime Art für eine Frau zum Orgasmus zu kommen?

Mit solchen Fragen haben sich Männer der letzten Jahrhunderte auseinandergesetzt, als sie versucht haben, weibliche Sexualität zu verstehen und zu erforschen. Zum Glück schaut die ganze Sache heute anders aus und wir können uns den wirklich wichtigen Fragen stellen:

- 1 Wie wird die weibliche Ejakulation umgangssprachlich genannt?
- 2 Unter welchem Namen sind die zwei Bücher (erschienen 1954 und 1955) eines US-amerikanischen Zoologen und Sexualforschers über das menschliche Sexualverhalten bekannt? _ _ _ _ _ - Report
- 3 Wer schrieb das bekannte Werk „Histoire de la sexualité“, in dem die*der Autor*in beschreibt, dass Sexualität ein soziales Konstrukt ist? (Nachname)
- 4 Was war 2017 die am häufigsten genutzte Verhütungsmethode? (Details: Deutschland; forsa; 16.08.2017 bis 20.08.2017; 1.002 Befragte; 18-50 Jahre; deutschsprachige Personen)
- 5 Welches Sexspielzeug war 2017 das beliebteste bei Frauen? (Details: Deutschland; 26.07. bis 01.08.2017; 579 Befragte; 18 bis 69 Jahre; Frauen, die Sexspielzeug besitzen)
- 6 Wofür steht das „Q“ in LGBTIQ*?
- 7 Wofür steht das „L“ in LGBTIQ*?
- 8 Welches Werk, in dem Positionen beim Geschlechtsverkehr beschrieben sind, wurde vermutlich zwischen 200 und 300 n. Chr. von Vatsyayana Mallanaga verfasst?
- 9 Was ist der lateinische Begriff für Blowjob?
- 10 Wie heißt es auf lateinisch, wenn eine Vulva, die Klitoris oder die Vagina oral befriedigt wird?
- 11 Als was bezeichnen sich Menschen, die kein Interesse an sexuellen Kontakten haben?
- 12 Von wem stammt die Theorie, dass klitorale Orgasmen präpubertär und jugendlich seien und vaginale Orgasmen nur von körperlich reifen Frauen erlangt werden können? (Das ist übrigens Blödsinn)
- 13 Welcher Interpret gab den Song „Sexual Healing“ im Original zum Besten?
- 14 Wie heißt die mittlerweile promovierte Linguistin (Künstlerinnenname), die Oliver Pocher bei „Schmidt und Pocher“ ein Gefäß mit ihrem „Fotzensekret aus der Sonntagsproduktion“ als Geburtstagsgeschenk überreichte?
- 15 Welche Spinne verspeist ihren Sexualpartner nach dem Akt?

AUFLÖSUNG AUF SEITE 86!



FLEXIBILITÄT, die ihren Preis hat

Online-Lehre, Betretungseinschränkungen der Universität Salzburg sowie Fluten von Mails mit Informationen und Instruktionen: Durch die Corona-Pandemie befanden sich die Studierenden in einer ungewohnten Situation. Wie es den Kommunikationswissenschaft-Student*innen damit erging, hat deren Studienvertretung im April erhoben.

TEXT: SOPHIA REITERER & ALEXANDRA EMBACHER

Insgesamt werden die Tools der Online-Lehre – trotz einiger Tücken im Detail – von den Studierenden der Kommunikationswissenschaft an der Universität Salzburg gut bewertet, wie die Umfrage zur Lernsituation in der Covid-19 Pandemie Studienvertretung (StV) des Fachs ergeben hat. „Aufgezeichnete Videos mit Inhalten der Lehrveranstaltung“ schnitten dabei am besten ab, zugleich findet aber nur jede*r Zehnte die Online-Lehre effektiver als die Präsenzlehre. Der Arbeitsaufwand wird zudem als erheblich höher eingestuft, was unter anderem zu einer ambivalenten Gesamtwertung der Online-Lehre geführt hat. Die Ergebnisse der Umfrage skizzieren des Weiteren problematische Aspekte durch den Lockdown für die Studierenden: Mehr als die Hälfte der 201 Umfrage-Teilnehmenden konnte sich aufgrund der ge-

samten Situation schlechter konzentrieren, etwa ein Viertel gab an, kein Zimmer zu haben, in dem es ungestört arbeiten könne. „Keineswegs läuft alles so einwandfrei, wie gerne in Rundmails und Pressekonferenzen behauptet wird“, kritisiert die Vorsitzende der StV Kommunikationswissenschaft Sophia Reiterer. „In der medialen Öffentlichkeit wurde ein Bild von der Online-Lehre gezeichnet, in dem alles toll und klasse funktionierte.“

Mit für sie ein Beweggrund, die Umfrage zu initiieren. „Durch die Studie konnten wir vermitteln, dass den Studierenden zugehört wird. Dabei war mir sehr wichtig, dass wir die Studierenden nicht nur zum E-Learning befragen, sondern ein größeres Bild ihrer derzeitigen Situation zeichnen können.“ Erhoben wurde deshalb auch die

Arbeitsauslastung außerhalb der Verpflichtungen im Studium. Rund ein Drittel der Befragten gab dabei an, neben den Lehrveranstaltungen zu arbeiten, wobei 20 Prozent durch die Krise ihren Arbeitsplatz verloren hätten. Dennoch – auch aufgrund der Belastung durch Freiwilligen- oder Care-Arbeit – können sich nur etwa 40 Prozent der Umfrage-Teilnehmer*innen rein dem Studium widmen. „Dass fast 60 Prozent der Studierenden die Flexibilität der Online-Lehre schätzen, ist angesichts der Belastungen, die in der Umfrage zutage treten, verständlich“, beschreibt Elisabeth Klaus, Leiterin der Abteilung Kommunikationstheorien und Öffentlichkeiten am Fachbereich Kommunikationswissenschaft, die die StV bei der Erstellung der Umfrage unterstützte. „Auf solche Belastungen, die Ungleichheiten begründen, müssen

89%

... finden die Online-Lehre nicht effizienter als die Präsenzlehre.

41,3%

... der Befragten widmen sich ausschließlich dem Studium.

... Durchschnittsnote der vorab aufgezeichneten und dann zur Verfügung gestellten Videos.

1,91

2,91

... Durchschnittsnote der Online-Live-Kurse.

57%

... finden, dass die Online-Lehre mehr Flexibilität ermöglicht.

Universitäten auch in normalen Zeiten besser reagieren.“ Fachbereichsleiter Josef Trappel sieht die Lage ähnlich: „Vor allem für die vielen Studierenden, die nebenbei arbeiten, war und ist der Lockdown eine sehr schwere Belastung. Manche haben die Zeit genutzt, um sich wieder mehr mit dem Studium zu beschäftigen. Die Lernsituation war und ist sehr individuell.“

Keine Option: rein Fernlehre

Von orts- und oftmals zeitunabhängigem Lernen anhand eines Videos war die Zeit des Lockdowns geprägt, für zwei Drittel der Studierenden wird der virtuelle Vorlesungsbetrieb aber niemals die Präsenz-Lehre ersetzen können. Ausschließlich Fernlehre ist auch für Trappel keine Option: „Wir sind

keine Fernuniversität und streben auch nicht an, eine zu werden.“ So sei der persönliche Kontakt wichtig für den Lernerfolg. „Wir haben aber gelernt, dass wir uns behelfen können, wenn sich einmal die Bedingungen schlagartig verändern. Wir haben gelernt, flexibel zu reagieren, und etwas Positives aus der Misere zu machen.“ Über die Monate der akuten Corona-Phase konnte der Betrieb so aufrecht erhalten bleiben, Trappel zieht zudem ein positives Resümee aus der Distanzlehre. „Sobald es die gesundheitliche Lage zulässt, kehren wir zum Präsenzunterricht zurück. Wir werden aus dem Lockdown aber Unterrichtswerkzeuge mitnehmen, die wir ausführlich getestet haben und die sich bewährten.“ Laut Fachbereichsleitung werden nun Schritte in Richtung hybrides Lernen gesetzt.

Zusammenfassend war die Evaluation der unterschiedlichen Lehrmodi und der aktuellen Lernsituation der Studierenden wichtig, damit Lehrende und Student*innen gemeinsam an Lösungen arbeiten können, um die Online-Lehre für alle zugänglich und funktionierend zu gestalten. „Allgemein bleibt zu sagen, dass in der jetzigen Lage mehr Verständnis für unterschiedliche Situationen, in denen Studierende sich befinden, gezeigt werden muss“, plädiert Reiterer. „Diese Rücksichtnahme auf die Studierenden und ihre eventuellen Schwierigkeiten muss sich in der Aufbereitung von Lerninhalten, in der Klausurgestaltung und in der Bewertung von Lernergebnissen widerspiegeln.“ 🦋

„DIE KOMMUNIKATIONSWISSENSCHAFT MUSS KRITISCH BLEIBEN.“

Sie hat es nie geplant, dennoch ist Universitätsprofessorin Elisabeth Klaus seit Jahrzehnten eine passionierte Kommunikationswissenschaftlerin mit einem starken Fokus auf Gesellschaft und „ihren“ wissenschaftlichen Nachwuchs. Kurz vor ihrer Pensionierung spricht sie über ihr Leben und Wirken in und für die Wissenschaft.

TEXT: MANUEL GRUBER

Wie die meisten Studierenden und Lehrenden ist auch für Elisabeth Klaus das Sommersemester 2020 ein Semester voller Videokonferenzen. „Mein letztes Semester an der Uni hatte ich mir durchaus anders vorgestellt“, sagt Elisabeth Klaus, die sich im Herbst nach 40 Jahren aktiver Tätigkeit im Hochschulbetrieb in die Pension verabschieden wird. Besonders fehlt ihr in ihrem aktuellen letzten Semester als Universitätsprofessorin der Kontakt zu den Studierenden und den Kolleg*innen in ihrer Abteilung „Kommunikationstheorien und Öffentlichkeiten“ und am Fachbereich, wenngleich sie feststellt, dass die Lehre grundsätzlich gut läuft und sie durch die Covid-19-Pandemie und die Umstellung auf Fernlehre digital nochmal fit gemacht wurde. „Doch kann das die Präsenzlehre nicht ersetzen“, unterstreicht Klaus mehrmals mit dem Hinweis auf die Folgen dieser Krisensituation für Studierende und Lehrende. Gerade in ihrer Abschiedsvorlesung („Privilegierung und Ausgrenzung in Medien“) hat sie bemerkt, dass von den rund 250 angemeldeten Studierenden rund 100 nie dabei sind und befürchtet, dass diese durch die Krise „abgehängt“ wurden. Insbesondere gelte das etwa für berufstätige Studierende, jene mit Betreuungspflichten oder die, die nicht über die not-

wendige technische Ausstattung für die Teilnahme an der Fernlehre verfügen. Gleichzeitig verweist sie auch auf die Forderung für ein neutrales Semester für Wissenschaftler*innen, im Besonderen für jene, die ein begrenztes Arbeitsverhältnis oder ein Qualifikationsvorhaben – beispielsweise Dissertation, Habilitation – zu erfüllen haben. „Man kann nicht erwarten, dass diese gutes Distance Learning machen, ihren anderen Verpflichtungen nachkommen und auch noch mit ihren Forschungsprojekten weiterkommen“, betont Klaus.

Gesellschaftliche Ungleichheit als Motor

Über das hochschulpolitische Engagement beim Verband Deutscher Studentenschaften hat Elisabeth Klaus ihren Weg in die Wissenschaft und speziell in die Kommunikationswissenschaft gefunden. Ihre zentrale Motivation als Wissenschaftlerin tätig zu sein: sich für einen längeren Zeitraum tiefgehend mit Themen beschäftigen, die von Interesse sind. „Das ist einzigartig für die Wissenschaft“, erzählt die langjährige Leiterin des Fachbereichs Kommunikationswissenschaft – diese Funktion hatte sie 2006 bis 2012 inne – und verweist dabei auch auf ihre frühere journalistische Tätigkeit.

Aber auch die Vielfalt der Themen und die Möglichkeit, sich mit unterschiedlichen Fragestellungen zu beschäftigen, sei für sie immer leitend gewesen. Und auch hier kommt das politische Wesen, das zoon politikon Elisabeth Klaus wieder klar zur Geltung. Denn ihre zentralen Themen Öffentlichkeiten und die Geschlechterforschung hätten immer mit Gesellschaft sowie gesellschaftlicher Ungleichheit und Ausgrenzungen zu tun. „Auch bei meinem Berufungsvortrag habe ich darauf aufmerksam gemacht, dass wir eine gesellschaftsrelevante Wissenschaft brauchen“, sagt Klaus. Dies gelte auch für die aktuelle Corona-Krise mit ihren vielfältigen neuen Themen und Fragestellungen, die der gebürtigen bundesdeutschen Wissenschaftlerin Sorge bereiten. Insbesondere weil Ungleichheiten weiter zugenommen haben und demokratische Öffentlichkeiten eingeschränkt wurden.

Salzburg als goldrichtiges Ziel einer Karriere

Doch Elisabeth Klaus war nicht immer Kommunikationswissenschaftlerin. Studiert hatte sie, die 1955 im deutschen Bundesland Sachsen-Anhalt als jüngstes von insgesamt sechs Kindern geboren wurde, ursprünglich Mathematik und Sozialwissenschaften. Nach dem Studium kam dann die Möglichkeit, in die USA zu gehen und dort zu promovieren. Für sie war klar, dass dies im Bereich Soziologie und teilweise auch schon in den Gender Studies sein sollte. „Anschließend habe ich mich für mehrere Stellen beworben und zu meiner großen Überraschung eine Stelle am Institut für Journalistik in Dortmund erhalten. Damit war sozusagen mein Schicksal besiegelt und ich wurde Kommunikationswissenschaftlerin“, erinnert sich Elisabeth Klaus. Über verschiedene Zwischenstationen in Wien, Hamburg, Klagenfurt, Du-



blin und Göttingen kam sie 2003 dann schließlich als Universitätsprofessorin nach Salzburg. „Die Entscheidung nach Salzburg zu gehen, war goldrichtig“, blickt Klaus zurück. Sie war in Göttingen zwar schon auf Lebenszeit verbeamtet, doch habe ihr Salzburg mit der vorhandenen Ausstattung der Professur mehr Möglichkeiten geboten, Themen systematischer und im Team zu bearbeiten und den wissenschaftlichen Nachwuchs zu fördern. „Dies bedeutet für mich auch sowas wie Glück“, stellt Klaus, die im Vorjahr mit dem Gabriele-Possanner-Würdigungspreises für ihr Lebenswerk ausgezeichnet wurde, fest. „Hier in Salzburg konnte zu einem größeren Teil die Utopie umgesetzt werden, in der Arbeit zuhause zu sein und Arbeit nicht als Fremdes oder als Last zu empfinden.“

SCHLAGLICHTER EINES WISSENSCHAFTLERINNENLEBENS

Publikationen: fünf Monographien, 20 Herausgeber*innenschaften, 58 Fachzeitschriftenartikel, 126 Beiträge in Sammelwerken

Leitungstätigkeit bzw. Gremienaktivitäten (Auswahl): Fachbereichsleitung 2006-2012; Senatsmitglied 2006-2010; Leiterin des Doktoratskollegs 2014-2018; Vorsitzende in vier Berufungskommissionen und bei drei Habilitationsverfahren in Salzburg (Steinmaurer, Thiele, Drüeke)

Lehre: in Notre Dame (Indiana, USA), Dortmund, Göttingen, Dublin, Hamburg, Münster, Hildesheim, Klagenfurt, Wien und Salzburg

Zahl der gehaltenen Lehrveranstaltungen: 224

Betreute Abschlussarbeiten: Mehr als 100 in Salzburg

Gabriele-Possanner-Würdigungspreis

Elisabeth Klaus wurde im Vorjahr für ihr Lebenswerk ausgezeichnet.



Eine Herzensangelegenheit: Die Lehre

In Salzburg hat sie in den vergangenen Jahren auch viel gelehrt. Mehr als 200 Lehrveranstaltungen waren es insgesamt, schätzt sie. Mit der Zeit sei dieser Bereich für die Wissenschaftlerin immer wichtiger geworden und wird ihr in ihrer Pension besonders fehlen: „Dabei hatte ich anfangs Angst vor der Lehre.“ Heute ist für sie, die in den letzten Jahren etwa durch ihr Engagement im interdisziplinären Programmbereich der Uni Salzburg „Wissenschaft und Kunst“ immer wieder neue Lehrformen ausprobiert hat, eines wichtig: Studierende dürften in der Lehre nicht nur vom Kopf her angesprochen werden,

sondern auch über ihre Alltagserfahrungen und Emotionen. Denn heute würden Studierende mehr abgelenkt, als das noch in ihrer Studienzeit der Fall war: „Damals gab es allenfalls ein Tafelbild, keine Overheadfolien, keine Computer.“ Deshalb sieht sich Elisabeth Klaus auch nicht mehr ausschließlich als Vermittlerin zwischen den Studierenden und dem Stoff, sondern es sei auch notwendig, eine Leitungsfunktion einzunehmen und den Studierenden so den Zugang zur Wissenschaft, Literatur und Forschungstätigkeit zu erleichtern. „Wir müssen ihnen eine Hilfestellung geben, dass ein Kommunikationswissenschaftsstudium nicht nur auf einen Beruf hinausläuft, sondern ein reflektives Moment von Gesellschaft beinhaltet“, erklärt Klaus.

Die neoliberalen Folgen

Vor allem für die letzten Jahre konstatiert sie ein zunehmendes Interesse an gesellschaftsorientierten Themen wie Ungleichheiten und Öffentlichkeiten bei den Studierenden, aber auch in Medien und Politik. Der Hintergrund ist für sie einfach erklärbar: Gesellschaftlich sei klar geworden, dass sich soziale Ungleichheiten mit der Ein-

RÄTSEL AUSLÖSUNG

- | | |
|------------------|--------------------|
| 1. Squirting | 9. Fellatio |
| 2. Kinsey-Report | 10. Cunnilingus |
| 3. Foucault | 11. Asexuell |
| 4. Kondom | 12. Sigmund Freud |
| 5. Vibrator | 13. Marvin Gaye |
| 6. Queer | 14. Lady Bitch Ray |
| 7. Lesbian | 15. Schwarze Witwe |
| 8. Kamasutra | |

führung des Neoliberalismus in letzten 20 bis 30 Jahren nochmals deutlich verschärft haben, weil viele Leute durch Leistungs- und Konkurrenzorientierung bei gleichzeitig drohendem Verlust an Arbeitsplätzen abgehängt wurden, gleichzeitig aber wenige Menschen immer reicher geworden sind. Steigenden Leistungsdruck und den Neoliberalismus sieht Klaus nicht nur in Zusammenhang mit den Studierenden kritisch, sondern auch wenn es um den wissenschaftlichen Nachwuchs geht. „Der Nachwuchs wird immer mehr auf eine thematische Schmalspurigkeit und das Erbringen von quantitativ messbaren Leistungen getrimmt“, stellt Klaus fest. Dies seien aber schwache Indikatoren für gute, innovative Forschung und würden einen ganz neuen Druck schaffen, der „unserer Forschung nicht angemessen ist“. Man müsse sich die Frage stellen, ob man thematisch enge Spezialist*innen ausbilden oder auf die Breite setzen möchte, so dass junge Wissenschaftler*innen auch in der Lage sind, in einem spezifischen Forschungsgebiet zu experimentieren und neue innovative Gedanken einzubringen. „Für mich war die Breite immer das Spannende, nicht zuletzt weil Geschlecht eine vielschichtige Kategorie ist und ich mir durch die Beschäftigung damit die gesamte Kommunikationswissenschaft aneignen musste“, erklärt Elisabeth Klaus. Hier verweist sie auch auf ihre Habilitationsschrift „Kommunikationswissenschaftliche Geschlechterforschung. Zur Bedeutung der Frauen in den Massenmedien und im Journalismus“, die ein Meilenstein in den kommunikationswissenschaftlichen Gender Studies war und bis heute als Standardwerk gilt.

Zukunftswünsche: Uni soll Identität beibehalten

Auch wenn sie insbesondere die Prüfungsaktivität als Grundlage für die Finanzierung der Universitäten in Österreich und mögliche Exzellenzstrategien an Hochschulen kritisch sieht, geht sie nicht davon aus, dass ihre Nachbesetzung und die Zukunft „ihrer“ Abteilung dadurch in Gefahr sind. So erklärt Klaus: „Alle Signale sind die, dass die Stelle erhalten werden soll und eine Stelle macht auch nur Sinn, wenn es auch eine entsprechende Ausstattung gibt.“ Sie selbst will auch nach ihrer Pensionierung mit 1. Oktober 2020 forschend tätig bleiben, hält aber gleichzeitig mehrere Wünsche für die Zukunft bereit: So wünsche sie den Studierenden gute Lehrende, die mit Leidenschaft bei der Sache sind und den Lehrenden Studierende, die neugierig sind. Der Uni Salzburg wünscht sie dagegen, dass sie ihre Identität mit den verschiedenen gesellschaftswissenschaftlichen, theologischen und sozial- und kulturwissenschaftlichen Fächern, auch mit dem interuniversitären Schwerpunkt Wissenschaft und Kunst, erhält. Dies sei insbesondere auch für die Bearbeitung der Folgen der Corona-Pandemie relevant, die eben nicht nur Naturwissenschaft und Technik vor neue Probleme stellt, sondern auch zahlreiche kultur- und gesellschaftswissenschaftliche sowie ethisch-moralische Fragen aufwirft. Insbesondere die Kommunikationswissenschaft müsse sich weiterhin als kritische und gesellschaftsbezogene Wissenschaft verstehen. „Rückblickend kann ich sagen, ein bisschen daran mitgewirkt zu haben, dass dies so bleibt“, erklärt Klaus.

MACH MIT!

Du bist leidenschaftlich, kreativ und möchtest einmal einen eigenen Text veröffentlichen? Der PUNKT. ist das Medium der Studienvertretung Kommunikationswissenschaft und somit von und für Studierende. Bei uns kannst du erste Erfahrungen sammeln und einen Blick hinter die Kulissen eines Printmediums werfen. Mach mit – bei der nächsten Ausgabe!

Schreib einfach eine E-Mail an stv.kowi@oeh-salzburg.at mit dem Betreff PUNKT.-Redaktion oder like unsere Facebookseite StV Kommunikationswissenschaft und bleib über Termine, News und vieles mehr informiert.

