

Donauküche e.V.

**Die Kulinarik
der Donauregionen**

Autoren: Sigi Körner, Friedrich Pieper

1. Auflage Mai 2015, 2. überarbeitete Auflage Dez. 2017
3. überarbeitete Auflage Aug. 2018

Inhalt

1	Zusammenfassung.....	3
2	Handlungsrahmen	4
2.1	Geschichte	4
2.2	Gegenwart	4
2.3	Roter Faden	4
3	Recherchen.....	5
3.1	Regionalität	5
3.2	Quellen	5
3.3	Forschungsnetzwerk.....	5
3.4	Kompetenzzentrum.....	5
3.5	Forschungsaufträge	6
3.6	Veröffentlichung.....	6
4	Workshops.....	7
4.1	Teilnehmer	7
4.2	Netzwerke	7
4.3	Kommunikation	7
4.4	Regionale und lokale Partner	7
5	Öffentlichkeit.....	8
5.1	Öffentliche Auftritte	8
5.2	Regionalität	8
5.3	Publikation.....	8
6	Quellen	8

1 Zusammenfassung

Wir stellen hier unser Konzept „Donau-Kulinarik“ vor – ein Entwurf, wie sich eine nützliche und verlässliche Zusammenarbeit in einem Netzwerk der Donau-Regionen entwickeln ließe mit dem Ziel des Erforschens und Erprobens der vielfältigen Donauküchen. Diesem Netzwerk sollten die unterschiedlichsten Institutionen in den Donauländern angehören, die sich diesem Thema widmen.

Um dem Weg zum gesetzten Ziel eine gewisse Struktur zu geben, haben wir ein „3-Säulen-Modell“ entwickelt:

- (1) Recherchen
- (2) Workshops
- (3) Veröffentlichungen

Anstoß zum vorliegenden Konzept gaben die Erfahrungen mit

- unserem Auftritt auf dem Internationalen Donaufest vom 4. bis 13. Juli 2014 in Ulm¹,
- den Workshops unserer „Kochwerkstatt“² seitdem.

¹ s. [Internationales Donaufest Ulm / Neu-Ulm 4. - 13. Juli 2014](#)

² s. [Kochwerkstatt der Donauküche](#)

2 Handlungsrahmen

2.1 Geschichte

Kein zweiter europäischer Raum dürfte eine so ereignisreiche Geschichte haben wie der Donaauraum. Diese Geschichte muss sich auch in der Esskultur widerspiegeln, und umgekehrt wird das Verständnis der Esskultur und ihrer Herkunft auch ein besseres Verständnis der Geschichte des Donauraums bewirken. Die jüngere Geschichte der Donauschwabenzüge im 18. Jahrhundert und die jüngste Geschichte der Flüchtlingsströme nach dem 2. Weltkrieg wiesen Ulm und dem schwäbischen Donaauraum eine besondere Rolle³ zu.

2.2 Gegenwart

Die heutige Donau-Kulinarik ist vielfältig und sehens-, vielmehr: schmeckenswert. Das gilt nicht nur für die schwäbisch/bayrischen, österreichischen und ungarischen Abschnitte der Donau, sondern zunehmend auch für die südlicheren Donauländer⁴, deren prägender Einfluss früherer Jahrhunderte erst heute wieder in den Blick kommt. „Es tut sich was“ entlang der Donau. Als Ulmer Initiative sehen wir uns besonders herausgefordert, die Donau-Kulinarik zu erforschen, zu kochen und zu erschmecken, und publik zu machen.

2.3 Roter Faden

Nach einem „roten Faden“ für Themen, die wir gemeinsam entlang der Donau anpacken können, muss man nicht langte suchen; er ist längst vorhanden: das blaue Band der Donau (-Kulinarik).

³ s. z.B. [Donauschwäbisches Zentralmuseum in Ulm](#)

⁴ s. z.B. [1]

3 Recherchen

Als wir in unserem Projekt „Donaufest 2014“ feststellten, dass wir nach weiteren Donau-Rezepten suchen sollten, wäre es besser gewesen, ein eigenes kleines Recherche-Projekt voranzustellen und sich dann beim Donaufest auf diesen erarbeiteten Rezept-Fundus zu verlassen⁵.

3.1 Regionalität

Seit nun schon einigen Jahrzehnten besinnt man sich in Europa auf regional orientierte Nahrungsketten, mit zunehmender Tendenz. Prominenten Ausdruck bekam diese Besinnung auf Nachhaltigkeit im italienischen Slow Food Gründungsmanifest von 1986 und im internationalen Slow Food Manifest⁶ von 1989 in Paris, mit der Verpflichtung auf **gute, saubere** und **faire** Nahrungsketten. Per se folgt aus diesem Credo die möglichste Beschränkung auf lokale, regionale Produktion – und das sehen wir auch für uns in der „Donauküche“ als Verpflichtung.

Doch siehe da: Wenn man die traditionelle Küchen der Donauregionen (und nicht nur dort) näher kennen lernt, stellt man fest, dass sie genau in diesem Sinne regional orientiert sind – aus heutiger Sicht gab es dort schon längst **gute, saubere** und **faire** Nahrungsketten. Und so mag die globale Ausrichtung der Landwirtschaft auf höchsteffiziente Produktion, wie wir sie seit dem 20. Jahrhundert erleben müssen, aus dieser Perspektive durchaus als Irrweg erscheinen.

3.2 Quellen

Zur Donau-Kulinarik Authentisches zu finden, ist, wenn man historische Korrektheit anstrebt, nicht ganz einfach. Es ist nicht damit getan, in vorhandenen Rezeptbüchern nachzulesen. Selbst wissenschaftliche Publikationen sind nicht frei von „Folklore“⁷. Sichere Quellen müssen auch wir uns erst erschließen, und wir dürfen keineswegs an regionalen Grenzen haltmachen⁸. Recherchen können zu einer großen Herausforderung werden.

3.3 Forschungsnetzwerk

Zahlreiche Forschungseinrichtungen und Institute beschäftigen sich weltweit mit (Teilaspekten von) Nahrungsketten. Es bedarf Insider-Wissens, um die Institute herauszufinden, die dieses bezogen auf den Donaauraum mit Relevanz zur dortigen Esskultur tun. Allein in [1] publizieren Autoren von insgesamt 11 Instituten⁹, darunter u.a. von der University of Maryland. Eine Beschränkung auf Institute entlang der Donau wäre also zu eng. Die in diesem Sinne relevanten Institute zu finden und zu einem Netzwerk zu verknüpfen, ist für unser Konzept essentiell.

3.4 Kompetenzzentrum

Für Aufbau und Pflege des Netzwerks muss daher ein Institut gefunden werden, dessen Kompetenz anerkannt ist und das die Kommunikation zwischen allen Forschern im Netz organisieren kann. Für die Konferenz 3.-4. Juli 1998 im Stift Melk hatte das Österreichische Ost- und Südosteuropainstitut (OSI) in Wien diese Rolle und die Veröffentlichung [1] übernommen, jedoch wurde das OSI zum Jahresende 2006 wegen fehlender Finanzierung aufgelöst.

⁵ Doch dazu hatten wir bei der Vorbereitung des Donaufestes 2014 nicht genügend Zeit.

⁶ s. [Slow Food Manifesto](#)

⁷ s. z.B. in [1] der Beitrag von Márta Fata, „Ein Stück Heimat in der Fremde“, S. 83 ff, die zwar zahlreiche Quellen nennt, inhaltlich aber kaum Erkenntnisgewinn vermittelt.

⁸ So werden beispielsweise in [1], S. 17ff, Forschungsergebnisse der Univ. of Maryland, USA, veröffentlicht.

⁹ s. [1], S. 167: Verzeichnis der Mitarbeiter

3.5 Forschungsaufträge

können sich nur aus der Zusammenarbeit der Forscher im Netzwerk ergeben. Wir wissen heute nicht, wer woran forscht und wie relevant der jeweilige Forschungsgegenstand für unsere Ziele sein könnte; erst recht wissen wir nicht, in welche Richtung neu geforscht werden sollte. Folglich sind dezidierte Forschungsanträge stets von den Instituten selbst zu stellen.

3.6 Veröffentlichung

Recherche-Ergebnisse wollen veröffentlicht sein. Was für wissenschaftliche Veröffentlichungen die Verifizierung im Labor, sind für uns die Erprobung in den Workshops der Donauküche und die anschließende Verkostung in der Tafelrunde. Und wir wollen natürlich auch in Wort und Bild veröffentlichen; daher gibt es in unserem Konzept eine eigene „Säule Veröffentlichungen“¹⁰.

¹⁰ S. Kap. 5.

4 Workshops

Wenn sich im Netzwerk der Donau-Kulinarik verschiedene Gruppen mit gleichen Themen beschäftigen, dann ist es wichtig, sich zu treffen und auszutauschen. Hierzu sind Workshops das geeignete Forum; wenn diese im internationalen Rahmen stattfinden, ist es sinnvoll, sich um öffentliche Förderung z.B. durch die EU zu kümmern. Und da unsere Workshops sich um „Kulinarik“ drehen, wird in aller Regel auch gemeinsam gekocht werden.

Während die regelmäßigen Workshops unserer Kochwerkstatt¹¹ in Ulm keines besonderen organisatorischen „Projekt“-Rahmens bedürfen, ist genau dieser Aufwand erforderlich, wenn sich Teilnehmer aus verschiedenen Städten an der Donau treffen (allein schon wegen der Reisekosten).

4.1 Teilnehmer

Ein Koch-Workshop führt einen überschaubaren Kreis am jeweiligen Thema interessierter Teilnehmer (Berufs-, Hobbyköch/innen, Autor/innen, ...) zusammen. Man kocht, experimentiert und genießt das Ergebnis gemeinsam in einer intimen Tafelrunde. Und dieser Teilnehmerkreis wird jeweils an den jeweiligen Ort des Workshops gezielt eingeladen.

4.2 Netzwerke

Entlang der Donau gibt es seit Jahren etablierte Netzwerke, aus denen wir für jeden Koch-Workshop Ansprechpartner aus der jeweiligen Region ermitteln können, beispielsweise:

- (1) RDSR – Rat der Donaustädte und -regionen¹²
- (2) Donaubüro der Städte Ulm und Neu-Ulm¹³
- (3) Danube Networkers Projects¹⁴ mit Sitz in Ulm.

4.3 Kommunikation

Über die Netzwerke (4.2) werden regelmäßig alle Partner über den Stand gemeinsamer Projekte informiert. Zusätzlich dient die ständig aktualisierte Internet Plattform cucina-danubii.eu einem kontinuierlichen Informationsaustausch. Insbesondere werden so Termin-, Orts- und Themenvorschläge für unsere Koch-Workshops kommuniziert und von Fall zu Fall konkret vorbereitet.

4.4 Regionale und lokale Partner

Kontinuierliche Kommunikation bringt systematisch oder auch ad hoc die passenden Partner zu einem lokal/regionalen Koch-Workshop zusammen. Seit Dez. 2016 haben wir bereits 8 Workshops in Ulm durchgeführt, doch wir wollen unbedingt auch zu unseren Partnern in den Donau-Regionen fahren und sie zu Workshops vor Ort ermuntern. Der Zweck unserer Vereinsgründung am 14.10.2017 war vor allem, Budgets für die Finanzierung solcher Workshops aufstellen und Mittel einwerben zu können.

¹¹ s. <http://www.cucina-danubii.eu/kochwerkstatt.htm>

¹² Der Generalkoordinator des RDSR, [Peter Langer](#), ist Gründungsmitglied der Donauküche e.V.

¹³ s. <https://www.donauburo.de/>

¹⁴ s. <http://tastes-of-danube.eu/>

5 Öffentlichkeit

Es ist selbstverständlich und sogar unsere eigentliche Zielsetzung, dass wir das, was wir im Netzwerk der Donau-Kulinarik recherchiert und erprobt haben, auch der Öffentlichkeit darbieten.

5.1 Öffentliche Auftritte

Die Beteiligung am Internationalen Donaufest in Ulm/Neu-Ulm 2014 ist bis heute (2018) unser wirkungsvollster öffentlicher Auftritt gewesen. Aber auch mit unseren Workshops mit anschließenden Tafelrunden¹⁵ haben wir unsere Vision der Donau-Kulinarik nachhaltig veröffentlicht.

Doch diese Öffentlichkeit hat die Donauküche bisher nur in unserer Region Ulm und um Ulm herum erreicht. Unsere Vision sind ähnliche Veranstaltungen entlang der Donau in allen Donau-Regionen.

5.2 Regionalität

Es ist selbstverständlich, die regionale Donauküche vorrangig in ihrer jeweiligen Region zu präsentieren – so schön auch gemeinsame Auftritte etwa beim Internationalen Donaufest in Ulm sein mögen. Die Authentizität zeigt regionale Küche genuin in ihrer Heimat. Und dorthin sei eingeladen, wer diese Küche authentisch kennen lernen möchte.

Daher streben wir an, durch Einwerbung von EU-Fördermitteln diese authentische Präsentation regionaler Donauküche vor Ort vermitteln zu können.

5.3 Publikation

Die in unseren Workshops schon erprobten Rezepte einzelner Donau-Regionen sind bereits auf der Homepage der Donauküche veröffentlicht¹⁶. Weitere Rezepte werden nach unseren nächsten Workshops in rascher Folge dort veröffentlicht.

Aber wünschenswert wäre natürlich die Herausgabe eines „Kochbuch der Donau-Regionen“, möglichst in allen Sprachen der Donauländer¹⁷. Ein solches ehrgeiziges Projekt bleibt unser Fernziel; uns ist bewusst, dass ein solches Unterfangen viel Aufwand und Mittel erfordern wird – doch wir streben es unbedingt an!

6 Quellen

- [1] V. Heuberger, G. Stangler (Hrsg): Vom Schwarzwald bis zum Schwarzen Meer. Die Donau als Mittlerin europäischer Esskultur. Peter Lang Europäischer Verlag der Wissenschaften, Frankfurt am Main 2001.
- [2] Donau kulinarisch. Buch zur gleichnamigen Dokuserie von SWR, WDR, ORF, France3 Alsace. TRV München, 2006.

¹⁵ s. [Rückschau](#)

¹⁶ s. [Rezepte](#), derzeit (8/2018) 87 Rezepte

¹⁷ das 1998 in Budapest von den ungarischen Spitzenköchen [Lukács, István, Novák, Ferenc und Kopcsik, Lajos](#) herausgegebene „Kochbuch in ungarischer, deutscher und englischer Sprache“ zeigt leider nur internationale Sterne-, keine regionale Küche., s.a. [Literaturverzeichnis](#) auf cucina-danubii.eu