
Artikel aus dem EXTRA Lexikon

"Die Schule am Berg" in Rauris lehrt scheinbar Alltägliches

Wie entsteht ein Butterbrot?

Von René Freund

Kaum ein kulinarisches Vergnügen kann es mit einem schlichten Butterbrot aufnehmen - und doch weiß heute kaum noch jemand, wie ein Butterbrot eigentlich entsteht. Laut einer Umfrage des Europäischen Junglandwirteverbands waren 80 Prozent der Wiener Kinder im Alter von zehn Jahren noch nie auf einem Bauernhof. Rund 1/5 der befragten Kinder glauben, dass Kühe nur einmal

in der Woche gemolken werden, 10 Prozent der Kinder stellen überhaupt keinen Zusammenhang zwischen Kühen, Milch und Butter her. Doch auch unter den Erwachsenen dürften in der Zeit der fertigen Backmischungen und Tiefkühlteige nicht mehr viele wissen, wie ein Grundnahrungsmittel wie Brot gemacht wird.

Im Pinzgauer Bergdorf Rauris, bekannt durch seine Goldvorkommen und durch die alljährlich stattfindenden Literaturtage, können Schulklassen, aber auch interessierte Gäste das ganze Jahr über erleben und im wahrsten Sinne des Wortes begreifen, wie ein Butterbrot entsteht. Die "Schule am Berg", wo dieses Wissen vermittelt wird, befindet sich an einem paradiesischen Platz. Auf der Kalchkendlalm mit Blick über das ganze Rauriser Tal steht ein aus Holz gebauter Bauernhof, dessen schlichte Schönheit allein jede noch so weite Anreise rechtfertigen würde. Alles hier ist von Hand gemacht, selbst die gusseisernen Beschläge der Türen. Vor dem Haus sprudelt Quellwasser in einen Holztrog, Tische und Bänke inmitten eines Kräuter- und Getreidegartens laden zum Verweilen ein.

"Die Kalchkendlalm war früher ganzjährig als Bauernhof bewirtschaftet", erzählt Roswitha Huber, deren Familie das Gut vor etwa 50 Jahren erwarb, als die ehemaligen Besitzer sich zur Ruhe setzten. Roswitha Huber ist Bio-Bäuerin, Volksschullehrerin, Initiatorin der "Schule am Berg" und eine Frau, deren herzliches Charisma die Besucher fasziniert. Ein Leben ohne Engagement kann sie sich kaum vorstellen, und ihre Tätigkeitsbereiche enden keineswegs an den schroffen Felswänden der Rauriser Bergwelt. Vor kurzem nahm sie zum Beispiel an einer Reise in das westafrikanische Burkina Faso teil, bei der österreichische und afrikanische Bäuerinnen einander kennen lernten und Erfahrungen austauschten. Anderes Beispiel: Regelmäßig finden auf der Kalchkendlalm Schreibwerkstätten für Bäuerinnen statt. Die Möglichkeit, unter professioneller Anleitung der Autorin Renate Welsh Erfahrungen und Gefühle schreibend ausdrücken zu können, wird begeistert angenommen.

Im Mittelpunkt der Kalchkendlalm, dieser Hoch-Schule der besonderen Art, steht aber das Butterbrot. Durch die ebenso fachkundigen wie animierenden Erklärungen Roswitha Hubers lernen Kinder und Erwachsene, Getreidesorten zu erkennen und zu erschmecken. Der Backofen, eigentlich ein aus Stein gemauertes Backhäuschen vor dem Haupthaus, wird angeheizt, Mehl gemahlen, ein Teig geknetet. Die Besucher dürfen sich ihr eigenes Brot formen, und während die Laiberln, Striezel, Zöpfe oder Halbmonde fertig backen, zeigt Roswitha Huber, wie man eine Kuh melkt (Mutige dürfen sich auch darin probieren) und wie Butter entsteht. Höhepunkt jedes Lehrgangs ist natürlich die gemeinsame Jause, bei der die selbst produzierten Köstlichkeiten genossen werden. Auch im Zeitalter der Pommes frites und Gummibärchen merken Kinder, dass ein Butterbrot einfach besser schmeckt. Vor allem ein selbst gemachtes. Man muss es ihnen nur zeigen.

Kalchkendl, Die Schule am Berg. A-5661 Rauris, Fröstlweg 44. Roswitha Huber: Tel./Fax: , E-Mail: kalchkendl@rauris.net

Freitag, 23. August 2002