

Dinner für Arm und Reich

Wie ist es, wenn arme und reiche Leute gemeinsam an einem Tisch speisen? Das Bildungshaus Osttirol und die Fachschule für wirtschaftliche Berufe der Dominikanerinnen wollten das wissen – und luden 22 ausgewählte Gäste zu einem ganz besonderen Dinner ein.

Das Motto des Abends „Brennsuppe trifft auf Sonntagsbraten“ ließ schon erahnen, wohin die kulinarische Reise für die 22 Gäste gehen sollte. Zu was das Bildungshaus Osttirol und die Fachschule und Aufbaulehrgang für wirtschaftliche Berufe der Dominikanerinnen am 23. Oktober eingeladen hatten, war ein gesellschaftliches Experiment der Extraklasse. Sie versammelten Arm und Reich an einem Tisch. Der einen Hälfte der Gäste servierte sie ein Menü für reiche Leute, die andere Hälfte bekam eine Menüfolge für arme Menschen. Wer welches Essen genießen durfte, darüber entschied das Los-Glück.

Menü für Arm und Reich

„Die Gäste mussten beim Empfang Kärtchen ziehen. Darauf stand, ob sie ein Essen für Arme oder Reiche bekommen werden“, erklärt Angela Pichler, Fachlehrerin und Projektleiterin. Die Idee zu diesem etwas anderen Dinner hatte Monika Reindl vom Bildungshaus Osttirol. „Schon vor Jahren sah ich ein solches Event-Dinner im Fernsehen.



Angela Pichler (l.) und Monika Reindl organisierten das Experiment-Dinner.

Foto: Magdalena Girstmair

Damals hatte es ein Künstler im Museum für Angewandte Kunst in Wien umgesetzt. Mich hat das so beeindruckt, diese Gegenüberstellung von Arm und Reich, dass ich es nicht mehr vergessen konnte“, so die Leiterin des Bildungshauses. Passend zur diesjährigen Schwerpunktreihe „Armut verletzt Menschenrechte“ des Bildungshauses, wollte Monika Reindl ein solches kulinarisches Experiment in Lienz wagen.

Mit der Fachschule der Dominikanerinnen war der per-

fekte Projektpartner gefunden. Die Schule engagiert sich schon seit Jahren im sozialen Bereich, wofür es am 5. November übrigens den „Karl Satori“-Preis der Privatstiftung der Lienzer Sparkasse geben wird. Fachlehrerin Angela Pichler war sofort angetan von der Idee – und machte sich gemeinsam mit 20 ihrer Schüler in den vergangenen zwei Wochen an die Vorbereitung dieses Dinners. „Wir mussten zwei verschiedene Menüs kreieren. Eines für reiche Leute, eines für arme. Auch die jeweilige

Tischhälfte musste entsprechend dekoriert sein.“

Wasser statt Wein

22 von Reindl handverlesene Gäste aus den Bereichen Soziales, Lebensmittel und Landwirtschaft wurden zum Dinner geladen. Sobald jeder sein Los gezogen hatte, nahm er auf der zugeteilten Seite der Tafel Platz. Auf der Seite der Reichen gab es feines Porzellangeschirr, eine gestärkte Tischdecke, Stoffservietten, schönes Besteck und Weingläser. Anders die Seite der armen Gäste, die ein Alltagsgedeck erhielten, dazu eine Papiertischdecke und ein Wasserglas. Die Klassenunterschiede zeigten sich dann natürlich auch beim Service. „Den reichen Menschen wurde alles serviert und der Wein eingeschenkt. Die Armen mussten sich selbst die Suppe aus dem Topf schöpfen, und es gab nur Wasser zu trinken“, schildert die Fachlehrerin.

Doch was genau gab es nun zu essen? Das Motto „Brennsuppe trifft Sonntagsbraten“ war mehr oder weniger auch Programm des Abends. Das viergängige Menü der Reichen startete mit herbstlichen Blattsalaten mit Sesamkugeln, es folgte eine Terlaner Weinsuppe, danach Schweinemedallions mit Erdäpfelhäubchen und Gemüse-garnitur und als Dessert gab es Schokoladen-Mousse. Die Armen bekamen nur ein drei-



▲ Auf der „armen Leute Seite“ saß unter anderem auch Dekan Franz Troyer.

◀ Die Teilnehmer des Dinner-Experiments: links die reichen Gäste, rechts die armen Leute.

gängiges Menü bestehend aus Brennsuppe mit Brücke (Brotwürfel) als Kostprobe, danach ein Suppentopf mit Wurzelgemüse. Als Hauptgang gab es Krautspatzeln und zum Nachtisch Apfelmus mit Anisschnitten.

Lieber Krautspatzeln

Während des Essens saßen sich immer ein „armer“ und ein „reicher“ Gast gegenüber. „Dieses Aushalten der Situation, ob man nun reich oder arm war, war für die Gäste schon herausfordernd“, meint Reindl. Sie selbst habe die Arme-Karte gezogen und war damit glücklich. „Ich habe mich auf dieser Seite viel wohler gefühlt, das Essen war hervorragend und es ging viel geselliger zu, allein schon wegen dem gegenseitigen Austeilen der Suppe.“ Wie erging es den anderen Gästen? Auf der Seite der Armen wollten lediglich drei der zwölf Personen lieber auf die reiche Seite wechseln. Ein reicher Gast teilte seine Hauptspeise mit einem Armen, da die Krautspatzeln zu verführerisch aussahen. „Einer der reichen Gäste wollte unbedingt das Rezept für die Brennsuppe erfahren. Und unsere Direktorin, die schon vorher wusste, was wir kochen werden, wollte unbedingt auf der Seite der Armen landen – und das tat sie dann auch“, lacht die Fachlehrerin.

Gutes aus Wenigem kochen

Prinzipiell kam das „Arme-Leute-Essen“ sehr gut an, war es doch viel bekömmlicher und gesünder. „Aus wenigen hochwertigen, regionalen Zutaten etwas Gutes zu kochen, das ist eine Kunst. Viele Krankheiten im Alter werden meist durch jahrelanges, ungesundes Essen und hoch verarbeitete Lebensmittel herbeigeführt“, so Pichler. Das Fazit des Abends: Essen verbindet, egal, auf welcher Seite man sitzt. Und doch war das Dinner nicht für alle ein Genuss. Reindl: „Es gab bei manchen Gästen schon einen Anflug von Wut ob der Ungerechtigkeit, die einem so unverschämte deutlich serviert wurde. Ich war auf der armen Seite, aber ich hätte sehr gerne einen Wein getrunken.“

Höhepunkt der Armuts-Schwerpunktreihe ist der Vortrag von Clemens Sedmak im Juni 2026 im Bildungshaus. Der hochdekorierte Armutsforscher, Theologe und Philosoph mit Deferegger Wurzeln referiert über „Armut und Menschenwürde – eine Einladung zum gemeinsamen Nachdenken“. Magdalena Girstmair

REFORMHAUS • DIAETOLOGIE • GESUNDHEITSSERVICE • MASSAGE • COSMETIC • MANI-PEDICURE • FUSSTHERAPIE

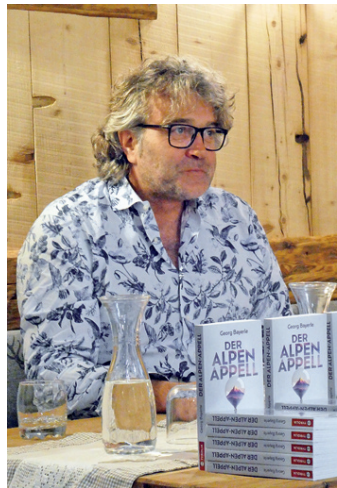
DR KURT G BRUNNER LIENZ ROSENGASSE 19 64711
© 04852 1388

Ein ungehörter Rufer mit Lob für Osttirol

Der bayerische Journalist Georg Bayerle hat in die Tasten geklopft und einen Alpen-Appell als Buch veröffentlicht. Der kurz zusammengefasst lautet: Nicht mehr weiter wie bisher.

Als der bayerische Filmemacher Georg Bayerle im Frühsommer sein Buch „Der Alpen-Appell – Warum die Berge nicht zum Funpark werden dürfen“ in München präsentierte, trat er eine mittelgroße Diskussion los. Allerdings nur in Deutschland. Am eigentlichen Ort des Geschehens seines Buches, in Tirol und Südtirol, sah es ganz anders aus. Bayerle: „Ein Appell heißt ja: Leute, denken wir darüber nach, was wir tun können! Passiert ist nichts. Dabei hätte so eine Diskussion ein Land wie Tirol umso notwendiger.“ Darum machte er sich kürzlich auf, sein Buch ein zweites Mal zu präsentieren – dieses Mal in Tirol. Mit der Hoffnung, dass doch ein Nachdenkenprozess in Gang kommt.

In seinem Buch beschreibt Bayerle zuerst Daten und Ereignisse, die einem den Wandel der Natur in den Alpen drastisch vor Augen führen. Wie etwa das Sturmtief Vaia, das Ende Oktober 2018 große Teile Ost- und Südtirols sowie Kärntens betraf und Zigtausende



Georg Bayerle mit Kritik an Tirol. Foto: UAS

Hektar Wald innerhalb kürzester Zeit einfach umlegte. Diesem Schadensgroßereignis folgte dann ein zweites, nämlich der Borkenkäfer. Bayerle: „Der Bergwald in Süd- und Osttirol wird auch nach der Aufforstung nie mehr so aussehen wie davor.“ Doch trotz aller Warnungen der Natur reagiere der Mensch immer noch mit einer Vollkaskomentalität:

„Wenn was passiert, baut gefälligst ein Betondings, das uns schützen soll.“ Das sei, wie man in manchen Schweizer Tälern sehe, bald nicht mehr finanzierbar.

Großen Raum widmet Bayerle dem (Ski-)Tourismus und dessen – aus seiner Sicht – Auswüchsen. Der Filmemacher, der für den Bayerischen Rundfunk unzählige kritische Beiträge zu Berg und Natur gestaltet hat, zeigt auch positive Beispiele auf: Wie etwa die Organisation der Bergsteigerdörfer, zu denen in Osttirol Obertilliach, Untertilliach, Kartitsch, Innervillgraten und Außervillgraten gehören. Explizit erwähnt er auch Maria Schneider aus dem Defereggental. Sie hält das alte Handwerk des „Botschn“-Machens mit Filz und Roggenkleister aufrecht, sei „ein Paradebeispiel für Upcycling“.

Im eigentlichen Appell stellt Bayerle, der teilweise im Nordtiroler Lechtal aufgewachsen ist, ganz klare Forderungen: Noch so viele Naturräume wie möglich bewahren. UAS

Österreichischer Alpenverein:

Jahrbuch mit Fokus auf den Großvenediger

In seiner 150. Ausgabe „BERG 2026“ griffen die Alpenvereine aus Österreich, Deutschland und Südtirol das Thema des allerersten Bandes auf: den Großvenediger.

Drei Jahre nach seiner Gründung veröffentlichte der Österreichische Alpenverein im Jahre 1865, dem Jahr der Matterhorn-Erstbesteigung, sein erstes Jahrbuch. Seit 160 Jahren dokumentiert das Alpenvereinsjahrbuch Entwicklungen im Alpinismus, Natur- und Klimaschutz, Wissenschaft und Kultur. Ein besonderer Fokus der 150. Ausgabe „BERG 2026“ liegt auf dem Wandel der alpinen Land-

schaften und der Rolle des Menschen darin. Geografischer wie thematischer Mittelpunkt ist der Großvenediger – als Bogen zum allerersten Band von 1865. „Der Berg ist derselbe, aber die Landschaft hat sich verändert – besonders sichtbar am dramatischen Gletscherrückgang“, heißt es in dem in allen Alpenvereinssektionen (für Mitglieder inklusive der Alpenvereinskarte Venedigergruppe) und



▲ Im Mittelpunkt des Jubiläumsjahrbuches steht der Großvenediger. Foto: Alpenverein

im Buchhandel erhältlichen Werk. Weitere Themen sind Strategien für eine naturverträgliche Steuerung des Skitourenbooms oder der Siegeszug des E-Mountainbikes.