

Bad Ischl will die Uhren neu stellen

Kultur ist das neue Salz: Mit der Idee bewirbt sich das Salzkammergut als Kulturhauptstadt 2024. Jetzt wird am möglichen Fahrplan gefeilt.

CLEMENS PANAGL

SALZBURG. Erst kam die Arbeit, dann das Vergnügen: Als eine europäische Expertenjury Ende Jänner erstmals die Bewerber für den Titel der Europäischen Kulturhauptstadt begutachtete, die im Jahr 2024 wieder Österreich stellen wird, schaffte es Bad Ischl auf die Shortlist. Ebenso wie St. Pölten und Dornbirn mit der Region Bregenzwald wurde auch der in Budgetzahlen gemessen kleinste der drei Kandidaten eingeladen, sein Konzept für das Jahr 2024 zu konkretisieren. Im November müssen alle Anwärter ihre endgültige Bewerbung vorlegen. Dann fällt die Entscheidung. Für Bad Ischl ist – ebenso wie für St. Pölten und Dornbirn – nach dem Vergnügen des Weiterkommens jetzt also wieder viel Arbeit an der Reihe.

„Durchaus sehr kritisch, aber konstruktiv und fair“ sei die Beurteilung der Jury bei der Erstpräsentation ausgefallen, sagt Neil Peterson. Jetzt gehe es darum, die wichtigsten Vorschläge und Kritikpunkte in Taten umzusetzen. Der Brite lehrt Eventmanagement an der FH Kufstein und berät als Coach Kulturhauptstadt-Kandidaten bei ihren Bewerbungen. Diese Woche war er in Bad Ischl, um in Workshops die nächsten Schritte zu erarbeiten.

Kultur soll das neue Salz für die Region werden: So lautet eines der

Kernversprechen, mit denen das Salzkammergut seine Bewerbung präsentiert hat. Die Anbindung der ausgeprägten Tradition an die Gegenwart, der Umgang mit dem Hyper-Tourismus in Orten wie Hallstatt und das Schaffen eines zeitgenössischen Kulturklimas für die Region, die einst viele große Künstler angezogen hat, gehören zu den Programmwürfen. „Dass wir es mit unserem Konzept auf die Shortlist schaffen, war unser Minimalziel“, sagt Stefan Heinisch, der Leiter des Bewerbungsbüros Salzkammergut 2024. Jetzt stehe oben auf der Workshopliste, „dass wir dem künstlerischen Programm eine stärker internationale, europäische Dimension geben“. Auch die digita-

„Die Region könnte ein Vorbild sein.“

Neil Peterson, Kulturhauptstadt-Coach



le Welt soll in das Konzept eingebunden sein. So lauten zwei der dringlicheren Juryempfehlungen.

Die regionale Verwurzelung des Kulturprogramms hob die Jury indes lobend hervor. Dass viele Ideen und Konzepte zunächst regional gedacht worden seien, habe einen Grund, erläutert Heinisch. Über das



Kaiserfest in Bad Ischl: Auch der Umgang mit Klischees soll Thema bei Salzkammergut 2024 sein.

BILD: SN/ROBERT RATZER

EU-Projekt LEADER sind 24 Gemeinden des Salzkammerguts in einen Kulturentwicklungsplan eingebunden, in dem bis 2030 die vielen Einzelakteure der Region neue Strukturen der Zusammenarbeit erarbeiten wollen. Daraus sei die Idee entstanden, auch ins Rennen um den Titel der Kulturhauptstadt 2024 einzusteigen. Bad Ischl dient dabei als Aushängeschild.

Dass sich eine Region um den Titel bewirbt, ist im Reglement formal noch nicht möglich. Das Salzkammergut könnte hier eine Vorbildrolle einnehmen, sagt Neil Peterson. Denn vor allem kleinere EU-Staaten stünden immer öfter vor der Herausforderung, dass ihnen allmählich die potenziellen Kulturhauptstädte ausgingen. Eine Weiterentwicklung des Titels in Richtung von Regionen sei denkbar. Und „mit seiner Mischung aus Natur und Kultur, mit seinen Verschiedenheiten, die gemeinsam ein Ganzes ergeben können“, habe das Salzkammergut die Voraussetzungen, „ein gutes Modell zu werden“, sagt Peterson.

Davon müssen freilich erst in der Region alle Akteure überzeugt werden. Die Sicherung der Unterstützung durch Politik und Tourismus ist ebenfalls ein Punkt, der von der Jury eingemahnt wurde. Das veranschlagte Budget von 21 Millionen Euro sei „eine Herausforderung“, heißt es im Jurybericht. In den kommenden Wochen stünden intensive Gespräche an, sagt Heinisch.

Del des Budgets kommen. Aus Salzburg sind nach gegenwärtigem Stand noch keine Gemeinden mit an Bord der Bewerbung, aber „wir hoffen darauf“.

Etwaige Ängste der regionalen Touristiker, dass zeitgenössische Kunst für ein Fremdenverkehrsmodell eher hinderlich sein könnte, das stark auf Tradition setzt, will Heinisch entkräften. In allen Kulturhauptstädten habe sich gezeigt, dass das eine das andere nicht verdränge, sondern ergänze. Zudem seien Traditionspflege und Volkskultur „auch Themen, die man neu interpretieren kann“. Nicht zuletzt sei den Touristikern auch bewusst, „dass der Titel Kulturhauptstadt die Uhren für einen Standort durchaus neu stellen kann“.

Die Arbeit sei aber auch nicht vergebens, falls im November ein anderer Kandidat zur Kulturhauptstadt gekürt werde, sagt Peterson: „Wie eine Region ihre Ziele und ihre Zusammenarbeit neu definiert, das sind spannende Fragen, die weit über 2024 hinausgehen.“

„Man kann auch Tradition neu denken.“

Stefan Heinisch, Salzkammergut 2024



Noch bevor feststand, dass Ischl den Sprung auf die Shortlist schaffen würde, hatte Oberösterreich in Sachen finanzieller Unterstützung für das Kulturhauptstadtjahr abgewinkt. Doch das Land habe „auch nicht definitiv Nein gesagt“, sagt Stefan Heinisch. Von den beteiligten Bundesländern müsste ein Drit-

Wirtshäuser sterben, und die Gastronomie gedeiht

Der gigantische Wandel im 20. Jahrhundert zeigt sich beim Essengehen. Geblieben ist nur der Aufruf: „Prost, Mahlzeit!“

HEDWIG KAINBERGER

LINZ. Wirtshäuser sterben und sterben. Doch noch nie gab es so viel und so vielfältige Gastronomie wie heutzutage. Diesen gigantischen Wandel zeichnet das Linzer Museum Nordico in seiner neuen Ausstellung nach und kann dabei nur eine Skizze oder das liefern, was Direktorin Andrea Bina in ihrer Einleitung als „Streifzug durch die Wirtshauskultur von Linz“ ankündigt.

Viele Exponate sind zum Thema „Prost, Mahlzeit!“ im Nordico zu sehen – Fotos, Ansichtskarten, Speisekarten und Bierdeckel, ein Werbeschild der 30er-Jahre und eine Registrierkasse der 70er-Jahre. Aber je tiefer man in die Vergangenheit taucht, desto weniger wird ersichtlich, was genau einst die meisten Menschen in Wirtshäusern gegessen haben. Speisekarten gab es nur in gehobenen Gaststätten. Aber beim einfachen Wirt? Etwa an der Ottenseimer Straße, der „einstigen Hauptader Richtung Mühlviertel“, wie der Historiker Georg Thiel



Diese Kellnerin (2018, Gasthaus Freiseder) würde die Nase rümpfen: Vor 100 Jahren roch es im Wirtshaus nach Tabak, Alkohol und Beuschel.

im Katalog schreibt. Da hätten sich früher 20 Wirtshäuser aneinandergereiht. Wenn man von dort alte Zeitungsberichte finde, dann über Raufereien. Mehr als vereinzelt Fotos ist nicht mehr übrig. Hier wie überhaupt in Alt-Urfahr West habe „die gastronomische Auslöschung unerbittlich zugeschlagen“.

Der um 1920 fotografierte Linzer Wirt dürfte einer der vielen gewesen sein, die Most ausgeschenkt haben. Wie Georg Thiel berichtet, hätten Kenner gewusst, „wo es einen Kremstaler, einen Alkovenber Mischling oder einen Strengberger“ gegeben habe. Angeblich sei sogar am Geruch des Pissoirs feststellbar gewesen, welcher Most ausgeschenkt worden sei – Apfel, Birne oder gemischt. Neben Most war das Bier der wichtigste Umsatzbringer. „Rauchverbot“ war ein Fremdwort. So glaubt man gern, was Georg Thiel über ein altes Wirtshaus – diesfalls das „Fassl“ – erfahren hat: „Die Räumlichkeiten waren niedrig und neben Tabak und Alkohol roch es nach Beuschel.“



Dieser Wirt (fotografiert um 1920) hat vermutlich pro Jahr nicht so viel Salat serviert wie eine heutige Kellnerin pro Mittagessen.

Vielfältig war die Gastronomie auch früher. Die Kuratorin Herta Neiß hat die Betriebszählung von 1930 angeschaut und darin Milchtrinkhallen, Automatenbuffets, Pferdefleischaukochereien, Kunstwein- und Flaschenbierschenken entdeckt. Aber was kam erst ab 1950! Auf Espressos und Tanzcafés folgten 1953 Balkanspezialitäten im Bojar und 1954 Ungarisches in der Gulaschhütte. 1956 eröffnete der erste Italiener, 1962 gab es den ersten Linzer Wienerwald. Nach chinesischen und griechischen Lokalen habe 1987 der erste „Afrikaner“ eröffnet, berichtet Herta Neiß. Mittlerweile gebe es indisch-pakistansische, thailändische und mexikanische Küche, und die Zahl der Gastronomiebetriebe steige und steige von 888 im Jahr 1985 auf fast 1100 im Jahr 1997. Seither geht es weiter – sei's mit neuem Fast Food oder veganen Spezialisten.

Ausstellung: „Prost, Mahlzeit!“, Wirtshauskultur in Linz, Stadtmuseum Nordico, Linz, bis 1. September.