

Speis' und Trank

„Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen“ lautet ein bekannter Aphorismus und deshalb werden bei unseren Verbindungsveranstaltungen oft kleine Speisen zur Stärkung und als Unterlage für die Getränke angeboten. Manchmal gibt es zusätzlich auch noch eine andere Überraschung. (raf)



Bier-Bowle

Das eingangs erwähnte Sprichwort soll manchen Quellen zufolge angeblich auf den griechischen Philosophen Sokrates zurückgehen. Inhaltlich wird es mitunter auch mit der Bibel, insbesondere mit dem letzten Abendmahl, in Verbindung gebracht. Laut Wikipedia handelt es sich hingegen um ein Zitat aus dem Libretto eines Singspiels welches im 17. Jahrhundert geschrieben wurde. Ich persönlich bezweifle die obigen Theorien und gehe davon aus, dass es sich um eine uralte, vom Volksmund mündlich überlieferte Lebensweisheit handelt, welche der Librettist gekannt und durch die Verwendung für sein Stück erstmals niedergeschrieben hat. Der Ausspruch, der in der Gegenwart bzw. jüngeren Vergangenheit meist als Aufforderung verstanden wird, bei einem üppigen, mitunter ungesunden Essen ordentlich zuzugreifen, hatte vermutlich ursprünglich eine etwas andere Bedeutung. Wie auch die lateinische Redewendung „*mens sana in corpore sano*“ besagt, ist es für den Geist – also die Seele des Menschen – wichtig auch körperlich stark und gesund zu sein, denn wenn der Körper lange nicht mit ausreichend Nahrung und vor allem Flüssigkeit versorgt wird, verabschiedet sich die Seele aus ihrer leiblichen Hülle.

Ausreichende Ernährung war jedoch in der langen Geschichte der Menschheit meist eine Ausnahmeerscheinung. Nicht umsonst enthält das wichtigste Gebet der Christen die Bitte um das tägliche Brot, welches seit Urzeiten zu den Grundnahrungsmitteln der Menschen zählt. Neben Getreide stellten über viele Jahrhunderte andere nahrhafte und lagerfähige pflanzliche Produkte wie Bohnen, Kraut oder Rüben den Großteil des Jahres die Hauptbestandteile der Nahrung dar, bevor der Speiseplan nach der Entdeckung Amerikas durch Erdäpfel bereichert wurde. Fleisch und Fisch waren besonders bei der einfacheren Bevölkerung meist eine Ausnahme, die nur zu hohen Festtagen auf den Tisch kam. Es gab immer wieder Epochen des Wohlstands, wie z.B. während des Römischen Reichs mit den dekadenten Gelagen, in deren Genuss vermutlich auch damals nur die Oberschicht kam. Diese wechselten aber mit entbehrungsreichen Perioden, wie z.B. der Kleinen Eiszeit, welche in Europa vom Spätmittelalter bis

etwa zum Ende des 18. Jahrhunderts andauerte und vor allem im 16./17. Jahrhundert für großflächige Ernteauffälle und Hungersnöte sorgte. Von diesem Leid waren nicht alle Stände gleichermaßen betroffen. Wie man weiß, war das Leben in den barocken Klöstern meist nicht so bescheiden wie gepredigt wurde und in den diversen Herrscherhäusern – am Hofe Maria Theresias ebenso wie bei Ludwig XIV. – wurden opulente Bankette abgehalten, da sich viele der Adligen der Not der einfachen Bevölkerung gar nicht bewusst waren oder diese einfach ignoriert haben. So wird z.B. Königin Marie Antoinette oft unterstellt, sie hätte auf den Vorwurf, dass die Armen kein Brot haben, mit „dann sollen sie Kuchen essen“ geantwortet.

Im 20. Jahrhundert waren die beiden großen Weltkriege die Hauptursache für die Entbehrungen der Bevölkerung und daher ist es kein Wunder, dass die betroffenen Generationen nach der wirtschaftlichen Erholung großen Wert auf deftige Kost legten und weniger auf gesunde Ernährung achteten, als das jetzt üblich ist. Wieso in unserem Sozialstaat heutzutage laut einer aktuellen Studie angeblich jeder achte Österreicher von Ernährungsarmut betroffen ist und fast 40% davon – also jeder zwanzigste – manchmal einen ganzen Tag unfreiwillig hungern muss, ist mir unerklärlich, zumal am selben Tag eine Umfrage veröffentlicht wurde, der zufolge heuer 95% aller Österreicher fix einen Urlaub eingeplant haben. Allerdings habe ich herausgefunden, dass diesen beiden, in allen großen Medien unreflektiert publizierten Aussagen vermutlich nicht repräsentativ sind, da ihnen keine fundierten Fakten zugrunde liegen, sondern sie lediglich auf Umfragen beruhen, bei denen nicht mehr als 2.000 Personen (deren Auswahl auch noch zu hinterfragen wäre) um eine Selbsteinschätzung gebeten wurden.



Wachteln mit Bohnen und Linsen, nach mittelalterlicher Art auf Brotteller.

Doch zurück zu Speis' und Trank und damit zur Esskultur. Über viele Jahrtausende waren die Finger das wichtigste Essbesteck des Menschen. Nur große Fleischstücke wurden mit einem Messer zerteilt und dann mit den Händen gegessen. Für die Hauptmahlzeiten, die wie oben erwähnt meist aus Gemüseeintöpfen oder Suppen bestanden, wurde ein einfacher Löffel verwendet. Gabeln waren vor allem im Mittelalter lange verpönt, da ihre Zinken als Symbol des Teufels angesehen wurden. Erst im Laufe der Renaissance kamen sie langsam in Mode. Damals wurde auch das Spanische Hofzeremoniell an den Habsburgischen Höfen eingeführt und die Tischkultur wesentlich weiter entwickelt, bis sie in der barocken Tafelform ihren Höhepunkt erreichte. Natürlich ist es in bürgerlichen Haushalten wesentlich bescheidener zugegangen, wobei die Grundregeln der Tafelkultur im Rahmen der jeweils eigenen Möglichkeiten übernommen und bis heute beibehalten wurden. Zur Etikette gehörte auch die Verwendung von Stoffservietten, welche bei Hofetafeln zur „Kaiserserviette“ gefaltet wurden. Deren ganz spezielle Faltechnik ist bis heute ein streng gehütetes Geheimnis, das sich die Republik nach Abschaffung der Monarchie angeeignet hat, um es bei Galadiner des HBP zu verwenden.

Heutzutage ist vielerorts ein Verfall der Tischkultur zu beobachten. Beeinflusst von aus Übersee importierten bzw. nahöstlichen (Un)Sitten feiert das Essen mit den Händen fröhliche Urständ' und

Fastfood erfreut sich großer Beliebtheit. Gerne wird auch Pizza oder anders bei Lieferdiensten bestellt und zu Hause auf der Couch oder im Büro, gleich aus der Verpackung gegessen. Alternativ machen sich schon seit längerer Zeit asiatische Einflüsse, z.B. in Form von Nudel-Boxen, bemerkbar. Ein relativ neuer Trend sind die aus der Vermischung von asiatischer und amerikanischer Küche in Hawaii entstandenen Poke-Bowls. Bei den „Bowls“ werden die Zutaten wie Reis, Gemüse und Fisch oder klein geschnittenes Fleisch im Unterschied zu Salaten nicht vermischt, sondern schön arrangiert und können mit Stäbchen oder Gabeln gegessen werden. Bei uns sind „Bowlen“ zwar auch schon lange bekannt, aber nur in ihrer flüssigen Form. Dabei werden verschiedene Früchte mit Wein (und manchmal unter Zusatz von Spirituosen) angesetzt und – nachdem die Mischung eine Zeit gezogen hat – mit Sekt aufgegossen. Derartige Bowlen wurden von verschiedenen BbBb, wie z.B. Dr.cer. Carolus oder Dr.cer. Pollux, schon seit den 1970er-Jahren immer wieder auf der Bude zubereitet und meist im Rahmen einer Maikneipe angeboten. Eine klassische Maibowle, bei der zum Aromatisieren des Weins nur Waldmeister (und keine Früchte) verwendet werden, war meines Wissens nie dabei. Nachdem ich das Rezept einer – meines Erachtens für Couleurstudenten besonders passenden – Bowle mit BIER und Erdbeeren entdeckt hatte, welche statt mit Sekt eben mit Bier aufgegossen wird (*das genaue Rezept findet man auf der Homepage der TEW unter Sammelsurium/Rezept-Sammlung*), wurde diese ab zirka 1999 anfangs bei Carolina und danach fast jährlich auf einer unserer Buden „gebraut“.

Am **8.5.2024** fand wieder eine **Maikneipe** statt. Aus Anlass ihrer Rubin-Hochzeit luden der Autor und seine Gattin – die einander vor vielen Jahren bei einer Carolinen-Veranstaltung auf der Tegetthoff-Bude kennengelernt hatten – die Corona auf die Bier-Bowle und einen kleinen Imbiss ein. In Anbetracht der bescheidenen gastronomischen Möglichkeiten vor Ort bereitete Couleurdame Margarethe zu Hause Schinken-Schiffchen sowie Thunfisch- und Salami-Schnecken vor, die vor Beginn der Veranstaltung angeboten und im Laufe des Abends bis auf den letzten Krümel verzehrt wurden. Mit mehreren akademischen Vierteln Verspätung begann dann die gemeinsame Kneipe von Tegetthoff und Carolina, bei welcher der gut gelaunte TEW Phil-x Lucullus das Präsidium übernahm und Dr.cer. Archimedes in seiner Eigenschaft als Ca Phil-xx das Contrarium überließ. Lucullus freute sich darüber, bei dieser gut besuchten Veranstaltung Mitglieder aus vier Verbindungen begrüßen zu dürfen, welche vier verschiedenen Verbänden des EKV angehören: Neben e.v. C.oe.a.St.V. Elisabethina im VCS und den beiden „Hausherren“ aus dem Akademischen Bund der K.Ö.L. sowie dem MKV waren nämlich auch mehrere junge Mitglieder e.v. Ö.k.a.V. Rhaeto-Danubia im ÖCV anwesend.

Nach der Begrüßung stand die Zubereitung der Bier-Bowle am Programm. Dazu übergab das Präsidium das Wort an meine Wenigkeit und ich erläuterte die Entstehungsgeschichte dieser Spezialität. Diesmal habe ich die zugehörige Zeremonie, welche sich im Laufe der Zeit in Anlehnung an den Krambambuli entwickelt hatte, in schriftlicher Form als „*Ordo calix cerevisiae*“ zusammengefasst und je eine Abschrift davon den beiden Philistersenioren für das Verbindungsarchiv übergeben. Die Herstellung der Bowle, von der es diesmal auf Wunsch einiger Teilnehmer auch eine alkoholfreie Variante gab, wurde mit dem Lied „*Ca, ca, geschmauset*“ umrahmt und das fertige Getränk nach dem Verteilen an die Corona mit dem Trinkspruch „*Ich bringe den Rubin*“ dem bestimmungsgemäßen Genuss zugeführt. Völlig unerwartet wurde von den Kneipteilnehmern danach noch ein von Dr.cer. Archimedes umgedichtetes Lied zu Ehren der Rubin-Hochzeiter gesungen.



Als nächstes Ereignis im Kneipablauf folgte die eigentliche Überraschung des Abends, auf die alle Bundesbrüder schon lange gewartet, aber von der selbst einige Chargen bis kurz vor Kneipbeginn nichts gewusst haben. Drei der anwesenden Rhaeto-Danuben haben sich dankenswerterweise bereit erklärt, neben ihrem Studium und den Verpflichtungen gegenüber ihrer Hochschulverbindung als Fuchse(!) bei Tegetthoff aufgenommen zu werden. In Ermangelung eines Fuchsmajors, der im AH-ChC laut den Statuten nicht vorgesehen ist, brachte Phil-xxx Dante, der auch für deren Keilung gesorgt hatte, die drei Kandidaten zum Präsidium, wo sie vom hohen Phil-x ausnahmsweise ohne den Gebrauch von *cerevisia* recipiert wurden. Unsere neuen Krassfuchse heißen mit Couleurnamen Napoleon, Capone und Grotius (*am obigen Bild von links nach rechts*) und tragen deutlich zur Senkung des Durchschnittsalters unserer Mitglieder bei, da einer von Ihnen sogar erst zu Beginn des neuen Jahrhunderts geboren wurde. Unser Neo-BPh Ovidius, der selbst erst seit der vorjährigen Lissakneipe die Farben Tegetthoffs trägt, hieß die drei Fuchse, welche er schon als seine Bundesbrüder bei Rt-D kennt, nach der Reception in unseren Reihen herzlich willkommen und erläuterte der Corona, dass es sich bei Ihnen um drei erfahrene Couleurstudenten handelt, was den Vorteil hat, dass man ihnen nicht erst erklären muss, was „*der bunte Kasperl da vorne*“ macht. Nach einem Salamander zu Ehren der Neo-Fuchse und des Jubelpaares folgte das letzte Allgemeine und ein gemütlicher Ausklang.

Ich freue mich über den Lichtblick für Tegetthoff und hoffe, dass die neuen Bundesbrüder ausreichend Seetüchtigkeit (*im übertragenen Sinn*) mitbringen, um unserer Korporation auch „*in Drang und Not und Wettern*“ treu zu bleiben, um sie trotz manchmal hohen Wellengangs in neue Zeiten zu führen!

Text und Bilder: DDr.cer. Raffael