

Eine Mühlviertlerin auf kulinarischer Reise durch die weite Welt

Bianca Gusenbauer ging mit ihrer geheimen Schnatterei auf große Tour

Von Philipp Braun

Bianca Gusenbauer hat ein Blitzen in ihren Augen. Gerade zurückgekommen von einem der vielen internationalen kulinarischen Stützpunkte, trifft sie sich in Wien mit den Oberösterreichischen Nachrichten und schwelgt in Erinnerungen, die den Inhalt ihres Kochbüches „Geheime Schnatterei auf Reisen“ wiedergeben.

Die waschechte Mühlviertlerin kann durchaus als kulinarischer Tausendsassa bezeichnet werden. Bianca ist Köchin, Autorin und Bloggerin, zudem promovierte Betriebswirtin und ganz nebenbei eine Fotografin mit dem Blick fürs Detail. Was ist sie eigentlich nicht? Sie ist zumindest nicht müde, durch die Welt zu tingeln, Freundschaften zu schließen und ihre Erlebnisse in gebundener Form zu präsentieren.

Kindheit auf dem Land prägt

Aufgewachsen in Tragwein, drehte sich bereits in der Kindheit alles ums Essen. Trotz der Fülle an allen möglichen Lebensmitteln war der Drang nach fernen Ländern so groß, dass sie sich bald auf Reisen begab, um neue Geschmäcker und Gerüche zu entdecken, aber auch, um neues Handwerk zu erlernen und Küchengeheimnisse auszutauschen. Das gelingt vor allem mit Menschen, die alle eine Leidenschaft teilen: gutes Essen, fernab von sturem Lokalpatriotismus. Die Autorin fügt hinzu: „Gutes Essen kennt keine nationalen Grenzen, aber Essen und Trinken ist identitätsstiftend und verbindet zugleich. Darum ist Offenheit gefordert, sich auf andere Kulturen einzulassen, neue Dinge auszuprobieren und vor allem nie über Essen zu schimpfen.“ Ausgestattet mit diesen kulinarischen Weisheiten, ist es um ein Vielfaches einfacher, mit dem Kochtopf zu reisen und positive Urlaubseindrücke aus den unterschiedlichsten Ländern mitzunehmen.

Bianca stellt in ihrem Kochbuch zehn Länder vor, beginnt im Osten mit Tokio, geht weiter über Seoul, Shanghai und Tel Aviv und landet nach einigen europäischen Destinationen schlussendlich in Rio de Janeiro. Pro Stadt werden sieben landestypische Rezepte vorgestellt, die großteils einfach zum



Bianca Gusenbauer beim Reisen und Kochen



Fotos: Gusenbauer, Tropper

Nachkochen und mit regionalen österreichischen Zutaten zu bewältigen sind. Für die Köchin ist es sowieso wichtiger, hemmungslosen Spaß am Kochen zu finden, zu experimentieren und sich mit Gewürzen zu spielen, anstatt in Starrheit zu verfallen, wenn eine Zutat nicht verfügbar ist.

Ein globales Speisentagebuch

Der Leser wird aber nicht nur aufgrund der 70 Rezepte vom Reisefeier gepackt. Unzählige Tipps

zum Nachkochen, interessante Hintergrundinformationen zu den jeweiligen lokalen Besonderheiten im Land und kleine sprachliche Einstiegshilfen machen Lust auf die Reise zu den Märkten der Umgebung. So erfährt man, dass Anbraten durchaus Flirtcharakter haben kann und ein Pantscherl auf Wienerisch einem amourösen Verhältnis gleicht.

Die Köchin hat diesmal neben den Texten und Rezepten auch die Fotos beigesteuert.

POWIDL TASCHERL

Zutaten: 500g mehlige Erdäpfel, 200g griffiges Mehl, 50g Grieß, 2 Eier, Salz, 200g Powidl, 100g Butter, 100g feine Semmelbrösel, 50g geriebener Mohn, 2 EL Staubzucker, Zimt

Zubereitung:

- Für den Teig die Erdäpfel waschen und weich kochen.
- Butter in einer Pfanne erhitzen und Brösel und Mohn darin anrösten. Mit Staubzucker und Zimt abschmecken.
- Erdäpfel schälen und noch warm pressen oder passieren. Der etwas ausgekühlten Masse Salz, 2 Eier, Mehl und Grieß untermengen und für ca. 30 Minuten rasten lassen.
- Die Konsistenz des Teiges soll trocken sein, dass er nicht mehr auf der Arbeitsfläche kleben bleibt. Auf einer sehr gut bemehlten Arbeitsfläche den Teig 5 mm dünn ausrollen und mit einem Glas oder Ausstecher von 10 cm Durchmesser Kreise ausschneiden.
- 1 TL Powidl marmelade in die Mitte setzen, die Ränder etwas mit kaltem Wasser bestreichen und in der Mitte zu einem Halbmond falten. Nun die Ränder mit den Fingern oder einer Form fest zusammendrücken.
- Die Tascherln in leicht köchelndes Wasser langsam reinigen lassen. Circa 5 Minuten ziehen lassen, abseihen und warm abspülen.
- Die warmen Powidl tascherln mit den Bröseln servieren.



In 90 Minuten fertig

Der Band ist als Speisentagebuch zu sehen, das Lust aufs Reisen und Entdecken macht. Am besten fängt man im nächsten Buchhandel an. Dann steht einem Abtauchen in fremde Kulturen nichts mehr im Weg.

i Geheime Schnatterei auf Reisen.
Pichler Verlag, 24,99 Euro



Schenken macht so richtig glücklich

Frauen finden häufiger das richtige Geschenk als Männer

Der „Akt“ des Schenkens ist für den, der etwas hergibt, eine gute Sache: Denn das Schenken stärkt bestehende menschliche Beziehungen. Dabei macht Schenken an sich glücklicher, als beschenkt zu werden, da es eine aktive Tätigkeit ist. Das betont Johannes Wancata, Leiter der klinischen Abteilung für Sozialpsychiatrie der MedUni Wien.

Ein unpassendes Geschenk kann für beide Seiten enttäuschend sein. Trotzdem ist es keine Katastrophe, wenn einmal ein Geschenk misslingt, beruhigt Wancata. Frauen fällt es übrigens etwas leichter, das



Glücksformel Schenken Foto: Wodicka

richtige Geschenk zu finden. „Frauen und Mädchen sind grundsätzlich mehr sozialisiert, sie schauen generell mehr auf das Ganze, ihre Trefferquote bei Geschenken ist daher etwas höher“, sagt der Soziopsychiater.

Andererseits glauben Männer, die von ihrer Partnerin ein falsches Geschenk bekommen, dass das schlechte Aussichten für die weitere Beziehung bedeutet. Frauen sind da etwas nachsichtiger. Das war übrigens das Ergebnis einer repräsentativen Studie an der British Columbia-Universität aus dem Jahr 2008.

Neues Sprachscreening in den Kindergärten

57 Prozent der Kinder haben Auffälligkeiten

„Sprache benutzen zu können, zählt zu den wichtigsten menschlichen Fähigkeiten“, sagt Dozent Daniel Holzinger, Leiter des Zentrums für Kommunikation und Sprache im Krankenhaus der Barmherzigen Brüder in Linz. Er hat ein neues Screening-Programm entwickelt, das im laufenden Kindergartenjahr erstmals zur Verfügung steht. Österreich ist beim flächendeckenden logopädischen Screening aller 4- bis 5-jährigen Kinder in den Kindergärten euro-

pawit führend. „Ziel ist es, alle sprachauffälligen Kinder zu erfassen, ihre Eltern über die Auffälligkeiten zu informieren und ihnen Beratung beziehungsweise Therapie anzubieten“, sagt Sozial-Landesrätin Gertraud Jahn.

Im vergangenen Kindergartenjahr wurden 14.791 oberösterreichische Kinder auf Sprachauffälligkeiten getestet, rund 57 Prozent waren auffällig, wobei nicht alle Betroffenen echten Therapiebedarf haben.

Überblick

Testosteron macht scharf

Ein hoher Testosteronspiegel führt bei Männern zu einem stärkeren Verlangen nach scharfen Speisen. Das fanden Forscher in Grenoble heraus. Das männliche Sexualhormon stärkt das Verlangen nach Empfindungen: Menschen mit viel Testosteron gingen in vielen Bereichen ein höheres Risiko ein.

Diabetes durch Süßstoff?

Israelische Forscher haben herausgefunden: Süßstoffe können den Blutzucker erhöhen. Versuche an Mäusen und Menschen ergaben, dass sich unter dem Einfluss von Süßstoffen bestimmte Darmbakterien vermehren, die die Blutzucker-Regulation stören, berichtet das Apothekenmagazin „Diabetes Ratgeber“. Wenn sich das in weiteren Studien bestätigt, müssen die Empfehlungen zur Verwendung von Süßstoffen wohl revidiert werden.

Psychische Probleme

Viele Jugendliche haben psychische Probleme. Das zeigt eine repräsentative Befragung von Forschern der Universitätsmedizin Mainz. Demnach fühlt sich rund jeder Dritte (32 Prozent) unter den 12- bis 18-Jährigen psychisch stark belastet. Das entspricht der Belastung von Jugendlichen, die sich wegen seelischer Erkrankungen in stationärer Behandlung befinden. Etwa jeder Achte (zwölf Prozent) zeigt Symptome einer so genannten Depersonalisation. Dabei empfinden sich Betroffene von sich selbst und der Umwelt abgetrennt oder erleben sich selbst und die Umwelt als unwirklich.

Baum des Jahres 2015

Die Weißtanne ist der Baum des Jahres 2015. Das Kuratorium Wald und das Umweltministerium wollen mit dieser Wahl auf die ökologischen und ökonomischen Potenziale sowie auf die Gefährdung der heimischen Nadelbaumart hinweisen. Die Weißtanne (lateinisch: *Abies alba*) bevorzugt gemäßigtes und kühles Klima in luftfeuchten Lagen der Mittelgebirge und Alpen, wo sie bis auf 2000 Meter in Nadel- sowie Laub-Nadelmischtälern zu finden ist. Der immergrüne und sehr tief wurzelnde Nadelbaum erreicht eine durchschnittliche Höhe von 30 bis 45 Metern und kann – man höre und staune – 500 bis 600 Jahre alt werden.