

# RUDOLFINUM

J A H R B U C H

DES LANDESMUSEUMS FÜR KÄRNTEN

2 0 1 6

S O N D E R D R U C K

KLAGENFURT 2018

## Besondere Köstlichkeiten

Italienische Fischsuppe <i>A B C D E</i>	€ 9,50
Gebäckene Schafkäsewürfel <i>A B C D E M</i> <i>auf Minestrone mit Käseklammer</i>	€ 8,90
Beef Tartare <i>A B C D E</i> <i>mit Landbohnen</i>	€ 14,90
Rinderpaillard auf Rucola und Grana <i>A B C M</i> <i>mit Romanesekartoffeln</i>	€ 15,90
Rumpsteak auf Rucola und Grana <i>A B C M</i> <i>mit Bratkartoffeln</i>	€ 19,90
Rumpsteak in grüner Pfeffersauce <i>A B C M E</i> <i>mit Bratkartoffeln</i>	€ 19,90
Filetsteak vom Kärntner Almochsen (ca. 220g) <i>A B C M</i> <i>mit Romanesekartoffeln</i>	€ 27,00
Piccata Milanese mit Tomatensoße <i>A B C D E</i>	€ 15,50
Penne „Royal“ <i>A B C D E</i> <i>mit angebratenem Gemüse, Cocktailtomaten, Pasta und Grana</i>	€ 13,90
Rigatoni mit Schafkäse, <i>A C D E</i> <i>mit angebratenem Gemüse und Tomatensoße</i>	€ 10,80

Knoblauchbrot *A G*

Bruschetta mit Tomaten, Basilikumpesto und Grana *A G*

Pizza Bianca Pizzabrot mit Knoblauch *A*

**Pizzabrot**

€ 3,50

€ 4,90

€ 4,20

Mittagsteller: Montag bis Freitag  
von 11.00 - 14.00 Uhr - € 7,90

Italienische

Salat Rucola

Blattsalat mit Thunfisch

Salat Mozzarella

Salatteller mit gebratenem Hähnchen

Vögelersalat mit Speck, Käse

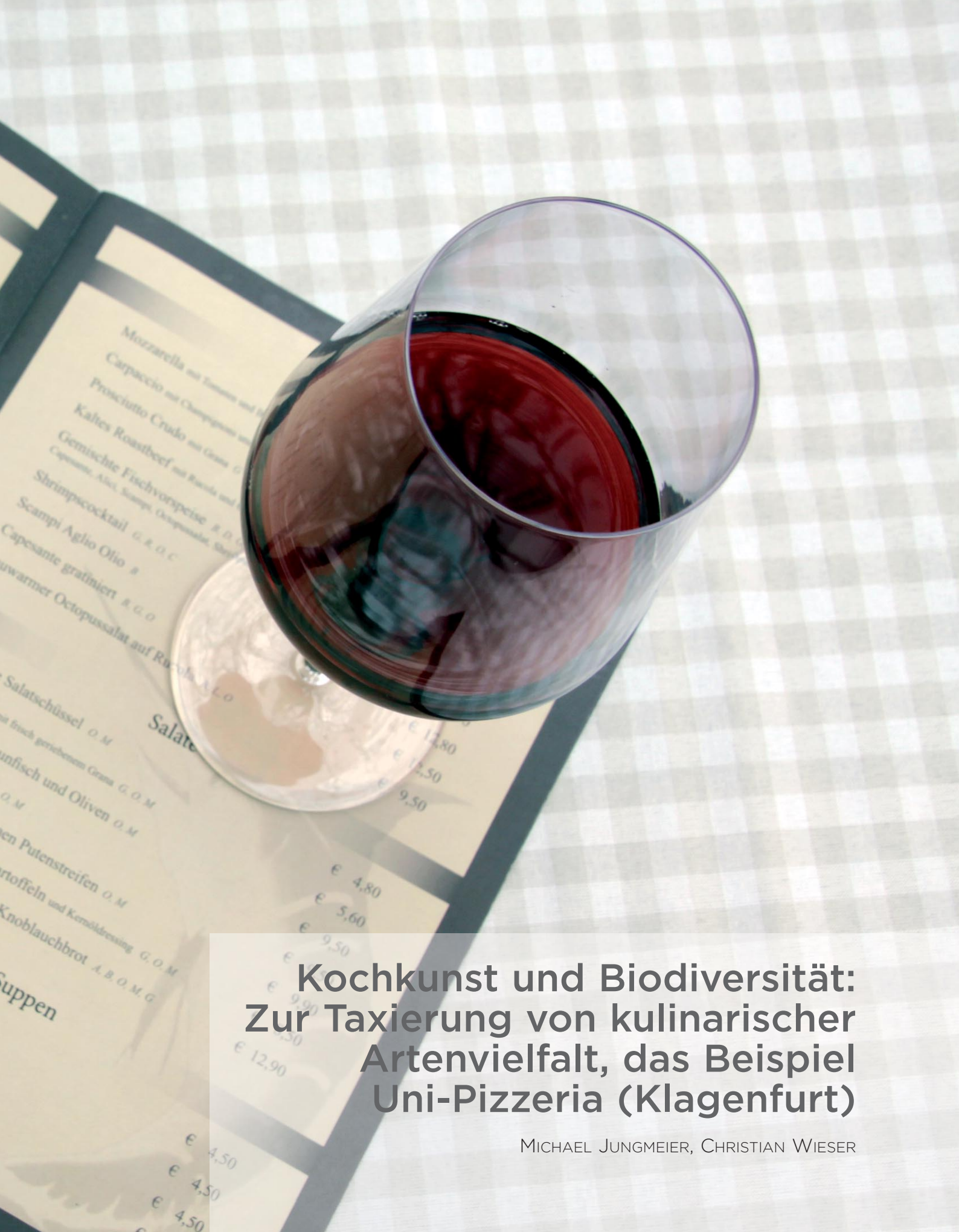
Blattsalat mit Garnelen und Tomaten

Tomatencremesuppe *A G D*

Minestrone *L O*

Knoblauchsuppe *A G*

Knoblauchsuppe mit Shrimps *A B G*



# Kochkunst und Biodiversität: Zur Taxierung von kulinarischer Artenvielfalt, das Beispiel Uni-Pizzeria (Klagenfurt)

MICHAEL JUNGMEIER, CHRISTIAN WIESER



**Abb. 1:** Vor allem einige Pflanzenarten verleihen der Pizza Diabolo ihre charakteristische Würze.



**Abb. 2:** Klassische italienische Pastagerichte beinhalten einen vielfältigen Mix aus pflanzlichen und tierischen Produkten.

### Zusammenfassung

In einem Rapid Assessment of Culinary Biodiversity wird die Speisekarte eines italienischen Restaurants in Klagenfurt im Hinblick auf die kulinarische Artenvielfalt untersucht. Dabei wurden im Speisenangebot Produkte von sieben Pilz-, 26 Tier-, und 49 Pflanzentaxa nachgewiesen. Die tatsächlichen Artenzahlen sind mit Sicherheit höher. Weiterführende Erhebungen werden vorgeschlagen und in einen gesellschaftlichen Kontext gestellt.

### Prolog

Die langjährige Kooperation zwischen der zoologischen Abteilung des Kärntner Landesmuse-

ums und dem E.C.O. – Institut für Ökologie in Klagenfurt führte nicht nur zur gemeinsamen Beschaffung von überlebensgroßen Modellen der in Maiernigg beheimateten Bauchigen Windelschnecke (*Vertigo moulinsiana*) und deren Einsatz zu Schulungszwecken. Sie fand einen Höhepunkt in der Zusammenarbeit beim GEO-Tag der Artenvielfalt 2015 im Natura 2000-Gebiet Lendspitz-Maiernigg im Jahr 2015 (GLATZ-JORDE et al. 2016).

Bei diesem Aktionstag konnte zumindest ein Hinweis auf die ehemalige, aktuelle und potenzielle Biodiversität im Osten des Wörthersees



**Abb. 3:** Als faunistische Besonderheit sind die im Wörthersee-Dreieck nicht autochthonen Kalamari anzusehen.

gegeben werden. Die Verbindung der Institutionen rührt nicht zuletzt daher, dass in den Sammlungen des Landesmuseums durch Belege, Hinweise auf ehemalige, durch den von E.C.O. initiierten GEO-Tag aktuelle und durch naturschutzfachliche Planungen für den Erhalt bzw. eine Verbesserung der zukünftigen Biodiversität in den Fokus gerückt werden können.

Gespräche in gemütlicher Runde im Nachgang zum GEO-Tag warfen die Frage nach der Biodiversität außerhalb der Naturzonen im menschlich intensiv genutzten Areal der ehemaligen Verlandungszone des Wörthersees auf. Ein

Arteninventar des urbanen Westens von Klagenfurt ist ein hehres Zukunftsziel, allerdings „mit einem Augenzwinkern“ kurzfristig umsetzbar erschien die Erfassung der Artenvielfalt im Besprechungslokal der UNI-Pizzeria.

#### **Einleitung und Methode**

Die Autoren des vorliegenden Beitrages waren dafür in der Uni-Pizzeria verabredet, einem italienischen Restaurant in der Universitätsstraße 33, Klagenfurt. Im Laufe des Abends wurde die hier vorgestellte Methodik entwickelt und getestet.



Die Bearbeitung (Rapid Assessment of Culinary Biodiversity) wird in drei Schritten durchgeführt. Erstens erfolgt eine Vorerhebung anhand der Speisekarte. Zweitens wird eine vertiefte Untersuchung anhand der bestellten Speisen vorgenommen. Als dritter Schritt erfolgt die Zuordnung der Taxa nach der gängigen Bestimmungsliteratur, zwangsläufig bleibt die Determinierung in einigen Fällen auf sehr allgemeinem taxonomischem Niveau (etwa Familie oder Gattung).

Auf die Zuordnung von Kultursorten und -rassen (vgl. ARNDORFER 2004) wurde von vornherein verzichtet. Wie weit diese gehen kann, zeigt der Bestimmungsschlüssel von ECKELMANN (2003), der

alleine für Basilikum 77 unterscheidbare Sippen ausweist. Die erstellte Artenliste gliedert sich in die drei Reiche (Pflanzen, Tiere, Pilze).

Nicht berücksichtigt in der Erhebung wurden Terrarien- und Aquarienbewohner, wie Barta-game und Zierfische, sowie temporär eingeschleppte Nahrungsmittelschädlinge.

## Ergebnisse

Bereits die rasche und überblickmäßige Taxierung der Biodiversität zeigt eine bemerkenswerte Vielfalt der kulinarisch genutzten Biodiversität; insgesamt wurden 82 Taxa identifiziert, davon sieben Pilz-, 26 Tier- und 49 Pflanzenarten (vgl. Tabelle 1).

TIERWELT	
<b>Artiodactyla</b>	<b>Paarhufer</b>
1 <i>Sus scrofa domestica</i>	Hausschwein
2 <i>Bos primigenius taurus</i>	Rind
3 <i>Ovis gmelini aries</i>	Hausschaf (Schafskäse)
<b>Crustacea</b>	<b>Krustentiere</b>
4 <i>Nephrops norvegicus</i>	„Scampi“, Kaisergranate
5 <i>Fenneropenaeus</i> sp.	„Shrimps“, Garnele
6 <i>Homarus gammarus</i>	Hummer
<b>Pisces</b>	<b>Fische</b>
7 <i>Engraulis encrasicolus</i>	Sardelle
8 <i>Sardina pilchardus</i>	Sardine
9 <i>Sparus aurata</i>	Goldbrasse, Dorade
10 <i>Dicentrarchus labrax</i>	Wolfsbarsch, Branzin
11 <i>Sander lucioperca</i>	Zander
12 <i>Lophius</i> sp.	Seeteufel
13 <i>Salmo</i> sp.	Lachs
14 <i>Oncorhynchus mykiss</i>	Regenbogenforelle
15 <i>Thunnus</i> sp.	Thunfisch
<b>Aves</b>	<b>Vögel</b>
16 <i>Meleagris gallopavo</i> f. <i>domestica</i>	Pute, Truthahn
17 <i>Gallus gallus domesticus</i>	Huhn
18 <i>Anas platyrhynchos</i>	Ente
<b>Cephalopoda</b>	<b>Kopf-Füßler</b>
19 <i>Octopoda</i> sp.	Oktopus
20 <i>Teuthida</i> sp.	Kalmar
<b>Bivalvia</b>	<b>Muscheln</b>
21 <i>Mytilus edulis</i>	Miesmuschel, Cozze
22 <i>Pecten jacobaeus</i>	Jakobsmuschel
23 <i>Cerastoderma edule</i>	Herzmuschel, Vongole

24 <i>Perna canaliculus</i>	Grünschalmuschel
<b>Crustacea</b>	<b>Krebstiere</b>
25 <i>Nephrops norvegicus</i>	„Scampi“
26 nicht näher determinierte Arten	Shrimp/Garnele
PFLANZENWELT	
<b>Brassicaceae</b>	<b>Kreuzblütler</b>
1 <i>Eruca sativa</i>	Ruccola
2 <i>Brassica oleracea</i> var. <i>italica</i>	Broccoli
3 <i>Raphanus sativus</i> var. <i>sativus</i>	Radieschen
<b>Cucurbitaceae</b>	<b>Kürbisgewächse</b>
4 <i>Citrullus lanatus</i>	Wassermelone
5 <i>Cucumis melo</i>	Zuckermelone
6 <i>Cucurbita pepo</i> subsp. <i>pepo</i>	Zucchini
7 <i>Cucumis sativus</i>	Gurke
<b>Poaceae</b>	<b>Süßgräser</b>
8 <i>Zea mays</i>	Mais
9 <i>Oryza sativa</i>	Reis
10 <i>Triticum aestivum</i>	Weizen
11 <i>Hordeum vulgare</i>	Gerste
12 <i>Secale cereale</i>	Roggen
<b>Vitaceae</b>	<b>Weinrebengewächse</b>
13 <i>Vitis vinifera</i> subsp. <i>vinifera</i>	Wein
<b>Cannabaceae</b>	<b>Hanfgewächse</b>
14 <i>Humulus lupulus</i>	Hopfen
<b>Capparaceae</b>	<b>Kaperngewächse</b>
15 <i>Capparis spinosa</i>	Kapern
<b>Rutaceae</b>	<b>Rautengewächse</b>
16 <i>Citrus × sinensis</i>	Orange
17 <i>Citrus × limon</i>	Zitrone

<b>Theaceae</b>	<b>Teestrauchgewächse</b>
18 <i>Camellia sinensis</i>	Schwarzer Tee
<b>Lamiaceae</b>	<b>Lippenblütler</b>
19 <i>Ocimum basilicum</i>	Basilikum
20 <i>Rosmarinus officinalis</i>	Rosmarin
21 <i>Thymus vulgaris</i>	Thymian
22 <i>Oreganum vulgare</i>	Oregano
<b>Solanaceae</b>	<b>Nachtschattengewächse</b>
23 <i>Solanum lycopersicum</i>	Tomate
24 <i>Capsicum annuum</i>	Paprika/Pfefferoni
25 <i>Solanum melongena</i>	Aubergine, Melanzani
26 <i>Solanum tuberosum</i>	Kartoffel
<b>Malvaceae</b>	<b>Malvengewächse</b>
27 <i>Theobroma cacao</i>	Kakao
<b>Amaryllidaceae</b>	<b>Amaryllisgewächse</b>
27 <i>Allium cepa</i>	Zwiebel
29 <i>Allium sativum</i>	Knoblauch
30 <i>Allium schoenoprasum</i>	Schnittlauch
<b>Oleaceae</b>	<b>Ölbaumgewächse</b>
31 <i>Olea europaea</i>	Olive
<b>Apiaceae</b>	<b>Doldenblütler</b>
32 <i>Apium graveolens</i> var. rapaceum / var. dulce	Sellerie
33 <i>Petroselinum crispum</i>	Petersilie
34 <i>Foeniculum vulgare</i>	Fenchel
35 <i>Daucus carota</i> subsp. sativus	Karotte
36 <i>Anethum graveolens</i>	Dille
<b>Fabaceae</b>	<b>Hülsenfrüchtler</b>
37 <i>Phaseolus vulgaris</i>	Bohne
38 <i>Pisum sativum</i>	Erbse
<b>Asteraceae</b>	<b>Körbchenblütler</b>
39 <i>Cynara cardunculus</i>	Artischocke
40 <i>Lactuca sativa</i>	Blattsalat

41 <i>Lactuca sativa</i> var. crispata	Pflücksalat, Lollo rosso
42 <i>Cichorium intybus</i> var. foliosum	Radichio
43 <i>Scorzonera hispanica</i>	Schwarzwurzel
<b>Valerianaceae</b>	<b>Baldriangewächse</b>
44 <i>Valerianella locusta</i>	Vogerlsalat
<b>Amaranthaceae</b>	<b>Fuchsschwanzgewächse</b>
45 <i>Spinacia oleracea</i>	Spinat
<b>Bromeliaceae</b>	<b>Bromeliengewächse</b>
46 <i>Ananas sativus</i>	Ananas
<b>Piperaceae</b>	<b>Pfeffergewächse</b>
47 <i>Piper nigrum</i>	Pfeffer
<b>Rubiaceae</b>	<b>Rötegewächse</b>
48 <i>Coffea arabica</i> , <i>C. robusta</i>	Kaffee
<b>Asparagaceae</b>	<b>Spargelgewächse</b>
49 <i>Asparagus officinalis</i>	Spargel
<b>PILZE</b>	
<b>Agaricales</b>	<b>Blätterpilze</b>
1 <i>Agaricus bisporus</i>	Champignon
<b>Boletaceae</b>	<b>Dickröhrlingsverwandte</b>
2 <i>Boletus edulis</i>	Steinpilz
<b>Ascomycota / Saccharomycetes</b>	<b>Schlauchpilze/ Echte Hefepilze</b>
3 <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Backhefe, Germ
4 <i>Saccharomyces uvarum</i>	Weinhefe
<b>Ascomycota / Trichocomaceae</b>	<b>Schlauchpilze/ Pinselschimmel</b>
5 <i>Penicillium roqueforti</i> , <i>P. camemberti</i> , ..	Edelschimmel
<b>Ascomycota / Pezizales</b>	<b>Schlauchpilze/ Becherlingsartige</b>
6 <i>Morchella</i> sp.	Morchel
7 <i>Tuber</i> sp.	Speisetrüffel

Tab. 1: Tier- und Pflanzenarten

Unter den Tierarten tragen Säugetiere (vor allem Paarhufer, Artiodactyla), Fische (Pisces), Vögel (Aves) sowie verschiedene Krustentiere (Crustacea) und Muscheln (Bivalvia) jeweils eine nennenswerte Zahl an Taxa bei. Unter den Pflanzenarten sind vor allem Kreuzblütler (Brassicaceae), Süßgräser (Poaceae), Lippenblütler (Lamiaceae), Nachtschattengewächse (Solanaceae), Doldenblütler (Apiaceae), Körbchenblütler (Asteraceae) und Rosengewächse (Rosaceae) mit einer signifikanten Taxa-Zahl vertreten. Bei den Pilzarten, wohl nur unvollständig erfasst,

treten Blätterpilze (Agaricales), Hefepilze (Saccharomycetes) sowie Pinselschimmel (Pezizomycotina/Trichocomaceae) hervor.

### Diskussion und Ausblick

Es ist davon auszugehen, dass die einmalige Erhebung den Gesamtartenbestand unzureichend abbildet. Vertiefte Untersuchungen für ausgewählte Artengruppen, insbesondere Krustentiere, Muscheln und Pilze, wären jedenfalls erforderlich. Eine weiter gehende Analyse diverser Käsesorten (Edelschimmel), verschiedener





**Abb. 4:** Bei manchen Pizze treten die zoologischen Aspekte zumindest optisch in den Hintergrund.

Gewürzmischungen sowie Schnäpse und Liköre, wäre anzustreben. Die saisonal variierende Speisekarte lässt zudem zusätzlich weitere Arten erwarten. Für eine vertiefende Untersuchung von kulinarischer Biodiversität ist eine gute Kenntnis unterschiedlichster Artengruppen erforderlich. Deshalb könnte der Naturwissenschaftliche Verein für Kärnten mit seinen unterschiedlichen Fachgruppen bei einer Weiterführung der Bearbeitung wichtige Beiträge leisten. Dies würde im weiteren Sinn auch an die Arbeiten von LEUTE et al. (2000) anschließen.

Unter anderen hat KIRCHENGAST (2009: 61) „Essen (als Objekt und als Handlung) in seinen zahllosen Erscheinungsformen ... eng verwoben (ist) mit den Kulturgeschichten der jeweiligen Gesellschaften“. Vor diesem Hintergrund könnte kulinarische Biodiversität auch in einen größeren Zusammenhang gestellt werden, etwa mit Kulturerbe (ALTERSBERGER 2012, KIRCHENGAST 2009), Agro-Biodiversität (KLEINHÜCKELKOTTEN et

al., 2006), mit Ernährungssouveränität (BRYCHCY et al., 2014) oder der zunehmenden Diskussion um „ethnic food“ und geschützte regionale Herkunft (z. B. GUGERELL et al., 2017).

#### Literatur

ALTERSBERGER, M. (2012): Think global, eat local. ProduzentInnen als KonsumentInnen. Eine Ethnographie des bäuerlichen Essens. Diplomarbeit, Universität Wien.

ARNDORFER, M. (2004): BLUZA, KÖCH & UMRKEN. Auf den Spuren traditioneller Gemüsesorten in Österreich. Arche Noah, Schiltern.

BRYCHCY, J., PÜTZ, E., SEIFERT, A. & SELL, K. (Hg.) (2014): SinnEssWandel. Alternative Konsum und Produktionsformen im globalisierten Lateinamerika. Herausgegeben von der Fachschaft Regionalwissenschaften und Regionalstudien Lateinamerika an der Universität zu Köln. 177 S., Köln.



**Abb. 5:** Möglichkeiten, die Tier- und Pflanzenwelt im Osten von Klagenfurt zu erkunden, bieten sich in der Natur, aber auch im anthropogen stark überformten urbanen Bereich.



ECKELMANN, S. (2003): Biodiversität der Gattung *Ocimum* L., insbesondere der Kultursippen. Schriftenreihe der Zentralstelle für Agrardokumentation und -information. Informationszentrum Biologische Vielfalt (IBV), Bd 19., 236 S., Bonn.

GLATZ-JORDE, S. & JUNGMEIER, M. (2016): Biodiversität im Stadtgebiet von Klagenfurt: Das Natura 2000-Gebiet Lendspitz-Maiernigg – Ergebnisse des GEO-Tags der Artenvielfalt 2015. Carinthia II, 206./126: 13–68, Klagenfurt.

GUGERELL, K., UCHIYAMA, Y., KIENINGER, P. R., PENKER, M., KAJIMA, S. & KOHSAKA, R. (2017): Historical Production Practices and Culinary Heritages Really Matter? Food with Protected Geographical Indications in Japan and Austria, *Journal of Ethnic Foods* (2017), doi: 10.1016/j.jef.2017.05.001.

KIRCHENGAST, C. (2009): Wenn Essen auf Erbe trifft... Zum Wechselspiel von Essen. In: Andexlinger W., Obkircher S., Saurwein K. (Hg.) (2009) DOKONARA 2008. innsbruck university press, 60–74, Innsbruck.

KLEINHÜCKELKOTTEN, S., WIPPERMANN, C., BEHRENDT, D., FIEDRICH, G., SCHÜRZER DE MAGALHAES, I.,

KLÄR, K. & WIPPERMANN, K. (2006): Kommunikation zur Agro-Biodiversität. Voraussetzungen für und Anforderungen an eine integrierte Kommunikationsstrategie zu biologischer Vielfalt und genetischen Ressourcen in der Land-, Forst-, Fischerei- und Ernährungswirtschaft (einschließlich Gartenbau). ECOLOG-Institut/Sinus Sociovision, 198 S., Hannover/Heidelberg.

LEUTE, G. H., POHL, H. D. & ZWANDER, H. (2000): Der Klagenfurter Wochenmarkt auf dem Benediktinerplatz. *Naturwissenschaftlicher Verein für Kärnten*, 464 S., Klagenfurt.

**Verfasser:**

Dr. Michael Jungmeier  
Alpen Adria Universität  
Institut für Unterrichts- und Schulentwicklung  
Sterneckstraße 15  
9020 Klagenfurt

Dr. Christian Wieser  
Abteilungsleiter Zoologie  
Landesmuseum für Kärnten  
Museumgasse 2  
9021 Klagenfurt

