

## **Memorandum zur Verleihung der Auszeichnung „Friedensglocke“**

Mit großer Dankbarkeit darf ich die Auszeichnung „Botschafterin der Friedensglocke“ annehmen. Ich möchte dies auch stellvertretend wahrnehmen, für viele Kolleginnen und Kollegen, die sich in den Schulen und in der Gastronomie um eine zeitgemäße und qualitätsvolle „Tiroler Küche“ bemühen.

Eine Glocke ladet ein, macht aufmerksam, mahnt und man hört sie weit. So möchte ich sie als Symbol für mein Anliegen und meinen Einsatz um die Tiroler Koch-, Eß- und Tischkultur sehen.

Jahrhunderte brachte die arme Bevölkerung zu Tisch, was die Natur auf Acker und Feld im Laufe der Jahreszeiten lieferte. Daraus bereitete man mit viel Geschick und Erfahrung, was den Magen füllte. Eine Ausnahme bildeten die wohlhabenden Bürgerfamilien, der Adel, die Klöster, manche Pfarrhöfe und auch Gasthöfe an den Transitruten zwischen Bayern und dem Trentino, Salzburg und dem alemanischen Raum. Das Wirtschaftsleben und der Handel haben in unserer Küche Spuren hinterlassen.

So ab den Sechzigerjahren erlebte meine Generation den großen Umschwung. Der Wohlstand nahm zu, der Tourismus entwickelte sich, es ging uns zunehmend wirtschaftlich und sozial besser. Wo viel Sonne, da gibt es auch Schatten. Vieles entwickelte sich zum Guten und manches verarmte. So ging es auch der Tiroler Tischkultur. Die Einkaufsgewohnheiten änderten sich, die Verwendung von Fertiggerichten, Fastfood und Designerlebensmitteln nahm zu. Es bestand die Gefahr, dass Altvertrautes aus unseren Küchen verloren geht und damit auch ein Teil unserer heimischen Identität.

Ich hatte das große Glück, schon sehr früh von einer ungewöhnlichen Großmutter und Mutter in die Geheimnisse der regionalen Küche eingeführt zu werden. Durch meine Ausbildung zur Lehrerin der ländlichen Hauswirtschaft und meinen beruflichen Möglichkeiten mit vielen Frauen aus ganz Tirol zu arbeiten, konnte ich mir einen großen Überblick über die heimischen Gerichte schaffen.

Das Verständnis in der Verlagsanstalt Tyrolia, damals vertreten durch Dr. Walter Sackl, machte es mir möglich, vor fast 40 Jahren ein Nachschlagwerk über die Tiroler Küche zu machen. Erprobte, zuverlässige Rezepte, liebevoll gestaltete Fotos von Gustav Sonnewend und eine kleine Kulturkunde von Dr. Kostenzer führte sogar zur Verleihung der Silbermedaille der Deutschen Gastronomischen Gesellschaft.

In den vielen Jahrzehnten stellte ich mir immer wieder die Frage, ist die Tiroler Küche in ihrer traditionellen Form noch zeitgemäß? Sie ist es:

- wenn sie wertvolle Lebensmittel der heimischen Produktion schmackhaft, schonend und leicht zubereitet
  - wenn die Produkte in guter Qualität, ausgereift und auf kürzestem Weg, möglichst frisch auf den Tisch kommen
  - das jahreszeitliche Angebot an Lebensmitteln beachtet wird, also versucht wird, im Rhythmus mit der Natur und dem Jahresfestkreis zu leben.
  - mehr Frischkost auf den Tisch kommt und mit Fett und Zucker gespart wird
  - und vermehrt ein Weg der Einfachheit und Genügsamkeit gefunden wird.
- So bleibt die Tiroler Küche lebendig.

Kochkunst und Tischkultur sind ein Teil der menschlichen Kultur, die unseren Alltag beeinflusst und prägt. Der Familientisch kann ein Ort der Gemeinschaft, der Geborgenheit und Gastlichkeit sein, die Oase zum Auftanken. Es ist mir ein Anliegen allen zu danken, die sich in der Familie und in den Schulen um die Jugend bemühen, dafür Gusto und Verständnis zu schaffen. Heimat haben bedeutet, gemeinsam mit Menschen, mit der Umwelt, der Schöpfung zu leben. Auch die bodenständige Kost ist Teil unserer Heimat und Alltagskultur. Die Tiroler Küche soll Hilfe zur Erhaltung unserer Identität sein.

Mein Dank gilt ,...

Mein Wunsch:

Wie die Friedensglocke in Mösern, weit sichtbar und täglich wohlklingend hörbar, uns Menschen zu mehr Miteinander und Besinnlichkeit auffordert, so möge auch die symbolische Glocke der Tiroler Küche zum Wohle in unserer Heimat erklingen.

Maria Drewes

Telfs am 10.10.2009