



Die „Däxlech-Familie“ in Niedersmill um 1948 beim Polenta-Essen. Auf dem Tisch das Pfannholz mit der Pfann, darüber der Stanggara mit der Zuo-Eß-Schissl. Foto: Privat



Das Samplhaus in Bramberg wurde 2017 mit dem Salzburger Volkskulturpreis ausgezeichnet. Foto: TVB Bramberg



Anni Hirschbichler in der Schulküche der HBLA Saalfelden. Foto: Robert Kalss



Hedwig Hofer, gewesene Entscharrnbäuerin beim Kräpfn kochen im Samplhaus. Foto: Tauriska



V.l.: Margit Braunerder, Dir. Petra Mosenlechner, Christl Hochwimmer und Susanna Vötter-Dank. Foto: Tauriska

EINLADUNG

Kohr-Café "Pinzgauer Esskultur anno dazumal"

Freitag 02.08.
2024

10:00 Uhr Samplhaus
Hadergasse 11 | 5733 Bramberg
www.samplhaus.at

Mit der Teilnahme an der Veranstaltung stimmen Sie der Anfertigung von Fotos, Ton- und Filmaufnahmen sowie deren Veröffentlichung zu.

Das Kohr-Café auf kulinarischer Zeitreise

Vortrag: Margit Braunerder, MA und Anni Hirschbichler, Köchin

Unterstützt von Hedwig Hofer (Entscharrn) und Christine Hochwimmer (Samplhaus).

Anmeldung erbeten: office@tauriska oder
Tel. 0664 5205203 - Nimm deine eigene Tasse mit!

Impressum: Verein TAURISKA/Leopold Kohr®-Akademie, 5741 Neukirchen, Künstlergasse 15a, +43(0)664/5205203, office@tauriska.at, www.tauriska.at

“Pinzgauer Esskultur anno dazumal“

Der Figurenspielbauer **Thomas de Martin Pinter**, besser bekannt als **Steinberg Thoma**, verbrachte den größten Teil seines Lebens als Knecht auf verschiedenen Höfen im Oberpinzgau. In dieser Zeit lernte er, mit den einfachsten Mitteln und den wenigen vorhandenen Lebensmitteln köstliche Speisen zuzubereiten.

Besonders gerne kochte er „Pinzgauer Muas“ und „Pinzgauer Kräpfn“. Für die Zubereitung der Kräpfn schnitzte er sogar sein eigenes hölzernes Kräpfenrad.



Zeichnung Thoma: Prof. Alfred Winter

Foto: Kräpfenrad vom Steinberg Thoma © Pilo Pichler

Im Kohr-Café begeben wir uns nun auf eine kulinarische Zeitreise und gewähren Einblicke in die damalige Zeit. Wir hören im Vortrag, wie diese einfachen Gerichte, die Thoma einst zubereitete, heute wieder an Bedeutung gewinnen.

Margit Brauneder verfügt über umfangreiche Erfahrung als Ernährungspädagogin und TEH-Praktikerin. Sie war lange Zeit Fachvorständin an der HBLW Saalfelden und hat dort innovative Projekte geleitet, wie etwa „Brot backen an der HBLW Saalfelden“, bei dem traditionelles Wissen modern interpretiert wurde. Zusätzlich zu ihrer praktischen Arbeit hat sie den Universitätslehrgang Gastrosophische Wissenschaften in Salzburg absolviert. Gemeinsam mit Karin Buchart hat sie kürzlich das Buch „Auf Vorrat“ im Servus-Verlag veröffentlicht.

Anni Hirschbichler war viele Jahrzehnte Köchin im Schülerheim Oberbräu und dem neuen Internat der HBLW und HTL Saalfelden, Alm 34.

Sie ist eine exzellente Kennerin der traditionellen, Pinzgauer Küche und ist auf einem Bauernhof in Saalfelden aufgewachsen. Sie wird auch die traditionellen Bladl zubereiten....

Hedwig Hofer aus Bramberg kochte viele Jahre lang beim Wochenmarkt im Samplhaus die „Germbadl“ mit Sauerkraut oder Marmelade und die Pinzgauer Krapfn. Ihre Erfahrungen wird sie nun beim Kohr-Café einbringen.

Christine Hochwimmer, die das Samplhaus zu einem besonderen Ort der Begegnung gemacht hat, kann viele Geschichten und Erfahrungen rund um dieses Haus erzählen.

Kräpfn - Zutaten für 4-6 Portionen

30 dag Weizenmehl glatt, 15 dag Roggenmehl, Salz, 5 dag flüssige Butter, lauwarmes Wasser, H2 Stamperl Schnaps

Fülle = Erdäpfelgröstel mit gedünstetem Sauerkraut:

5 dag Butter, 10 dag Zwiebel, fein gehackt, 25 dag Kartoffeln, gekocht, geschält, blättrig geschnitten, Salz, Pfeffer, Petersiliengrün, 25 dag Sauerkraut, wenig Wasser, Salz, 2 Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Wacholderbeeren, ca. 20 Min. dünsten, abschmecken

Hinweis: Über die bewegliche Figurenwelt von Steinberg Thoma wurde im Tauriska-Kammerlanderstall in Neukirchen eine Ausstellung gestaltet. Künstlerinnen und Künstler aus der Region ließen sich von seinen Werken inspirieren und ergänzten die Schau mit ihren zeitgenössischen Kunstwerken. Diese sehenswerte Ausstellung verbindet Thomas traditionelle Figurenwelt mit modernen Interpretationen und schafft so eine einzigartige künstlerische Erfahrung.