



Fotografien in der Ausstellung „Grenzen und Fluidität“ mit Blick von der Grenze nach Böhmen, „Information & Reflektion“ mit Blick in ein Linzer Schaufenster, „Jetzt & Dann“ mit Blick vom Plöckenstein nach Österreich und „Einsamkeit“ mit Blick durch einen Torbogen in Budweis.  
Bilder (4): Florian Eichinger

„Zusammen Wachsen“ ist der Titel des jüngsten Buches von Alexandra von Poschinger. Es ist eine vielseitige Dokumentation über das Zusammenleben in der Mitte Europas. Die Fotos für diese Reportage in der Dreiländerregion Deutschland-Österreich-Tschechische Republik stammen von Florian Eichinger aus Frauenau im Kreis Regen im Bayerischen Wald. Derzeit präsentiert Eichinger diese Fotografien in einer Sonderausstellung in der Galerie „Kuns(t)räume grenzenlos“ in Bayerisch Eisenstein in Niederbayern.

Landschaften halten mich lebendig“, sagt Florian Eichinger, weshalb er den Großteil seiner Freizeit draußen verbringt. „Dort komme ich in Situationen und Stimmungen, die mein Schaffen wie nichts anderes prägen.“ Der 30-jährige sammelt Eindrücke, flüchtige Begegnungen, Szenen und kleine, fast unscheinbare Momente, die er in ausdrucksstarke Bilder packt.

Seine Fotos von der Dreiländerregion für das im renommierten Knesebeck-Verlag erschienene Buch bedürfen keiner Worte und erzählen trotzdem Geschichten mit Tiefgang. Ausgerüstet mit einer Kamera, einer Reihe von Objektiven und gelegentlich einer Drohne machte Florian Eichinger sich auf den Weg ins Grenzland zwischen Bayerischem und Böhmerwald. In Städte und Dörfer, am liebsten aber in die Einsamkeit, die so viele Orte verbindet auf der Welt.

➤ Neue Ausstellung in der Galerie in Bayerisch Eisenstein

## Bilder vom Herzen Europas

Farben und Stimmungen setzt Eichinger als dramaturgisches Stilmittel ein. Sie öffnen den Blick für eine neue Ästhetik der Motive, lassen still werden – und überwältigen. So wird die Ausstellung im Dachgeschoß der „Kuns(t)räume“ zu einer eindrucksvollen Entdeckungsreise in die Landschaften und Orte im Herzen Europas.

Florian Eichinger wuchs in Frauenau im Bayerischen Wald und in einem Europa ohne Grenzen auf. Der Design- und Produktmanager arbeitete nach seinem Studium in Salzburg zunächst in einer Agentur, bevor er sich 2018 als Fotograf selbständig machte. Liegt der Schwerpunkt seiner Arbeit in der Produkt- und Werbefotografie, so zeichnet er auf seinen inner- und außereuropäischen Reisen dokumentarisch inspirierte Bilder des Gesehenen und Erlebten. Die Kurzlebigkeit einer Stimmung oder einer Bewegung ist es, die er festhaltenswert fin-



Die Galerie „Kuns(t)räume grenzenlos“ wurde im ehemaligen Grenzbahnhof von Bayerisch Eisenstein 2013 eröffnet.  
Bild: Wikipedia

det: Emotionen eines bestimmten Moments, zum Betrachten, Nach- und Weiterdenken.

Wer die schöne Galerie nicht besuchen kann, sollte sich das Buch mit den 25 schwarz-weiß- und 64 farbigen Abbildungen ansehen. Die Autorin Alexandra von Poschinger lebt im Bayerischen Wald und in München. Nach ihrem Studium der Germanistik und Geographie arbeitete sie zehn Jahre lang für die „Passauer Neue Presse“ und den Bayerischen Rundfunk sowie im Anschluß als PR-Redakteurin und Projektmanagerin in einer Agentur. 2012 machte sich die Journalistin, Buchautorin und Kulturmanagerin selbständig.

Alexandra von Poschinger schreibt heute für Zeitungen und Magazine sowie als Buchautorin. Neben ihrer Leidenschaft für die Natur engagiert sie sich aktiv in der Kultur. Bei Knesebeck erschien im Jahr 2020 ihr Buch „Wilder Wald. Europas Pionier für die Wälder der

Zukunft“ über den Nationalpark Bayerischer Wald.  
Susanne Habel

Bis Sonntag, 7. April: „Zusammen Wachsen“ in Bayerisch Eisenstein, Kuns(t)räume grenzenlos, Bahnhofstraße 52, Telefon (09925) 1829752. Mittwoch bis Sonntag 11.00–17.00 Uhr, Ostermontag, 1. April, und 2. April geöffnet.



Alexandra von Poschinger, Florian Eichinger: „Zusammen wachsen. Starke Stimmen für Europa.“ Knesebeck-Verlag, München 2023, 224 Seiten, 30 Euro. (ISBN 978-3-95728-609-3)

Der Verlag Tschirner & Kosová gibt in der nächsten Zeit auch spezielle Kochbücher mit Rezepten aus den böhmischen Ländern heraus, zwei davon sind soeben erschienen. Aktuell kam jetzt ein Buch mit Rezepten und Geschichten aus Nordböhmen heraus, das der vielseitige Pädagoge, Autor und Verleger Hans-Jürgen Salier zusammengestellt hatte.

Die Schwiegereltern von Hans-Jürgen Salier brachten in den siebziger Jahren von einer Reise in ihre ehemalige Heimat Nordböhmen ein handgeschriebenes Kochbuch mit. Es stammte von Betty Kubik, einer ehemaligen Mitbewohnerin in Reichenberg. Die Aufzeichnungen in Sütterlin-Schrift leisteten danach in der Familie gute Dienste, um das Erbe der nordböhmisches Küche weiterhin zu pflegen. Kurz vor seinem Tod transkribierte Salier das Kochbuch von Betty Kubik, um es herauszugeben. Das umfangreiche Buch ist vor allem ein Zeitzeugnis und eine Botschaft aus der „alten“ Heimat, besser aus der nordböhmisches Küche in der Region von Reichenberg bis Gablonz.

Die dortige Küche wird in einem Einführungskapitel kurz vorgestellt. „Die Küche der deutschen Bewohner des Jeschken-Isergebirges war stark beeinflusst von der Wiener Küche der alten k.u.k. Monarchie“, heißt es im Vorspann vom Neugablonzer Thomas Schönhoff. Diese überraschende Tatsache merkt man beim Blättern und Stöbern sofort, denn die Auswahl und Namen der Rezepte klingen oft nach der Donaumonarchie.

Eine Menge Suppen und Soßen machen den Anfang. Was

➤ Neue Kochbücher mit Rezepten aus der Heimat: Nordböhmen und Egerland

## Hobelspäne und Powidlschnapper

sich hier schon andeutet, wird bei den Hauptgerichten klar. Neben Fleischspeisen aus Rind, Schwein, Geflügel und Wild widmet sich ein Kapitel ganz den Innereien Nieren, Kutteln, Herz, Hirn und Leber. Sie waren in der heimatischen Küche immer selbstverständlich, und ihre Wiederentdeckung nach der Devise „from nose to tail“ längst fällig.

Gigantisch ist der Bereich der Mehlspeisen: Kartoffel-Topfen-Täschchen, Kartoffelbuchte, Kolatschen und die bei Kindergeburtstagen beliebte Torte aus Karlsbader Oblaten sind nur einige der Spezialitäten, die mit „K“ beginnen. Unbekannter dürften Schwarze Hobelspäne sein, die nicht verbrannt, sondern mit Kakao geschwärzte Räderkuchen sind.

Einen großen Raum bei den Rezepten nehmen auch eingelegte oder fermentierte „Konserven“ aus Salat, Gemüse und Obst ein: Vorratshaltung aus Zeiten von Keller statt Kühlschrank. Natürlich darf hier Zwetschkenröster nicht fehlen wie auch die Marmelade aus Vogelbeeren der Eberesche. Interessant sind Rezepte für Getränke, denn wer macht heute Likör, Schnaps und Limonade noch selbst?

Das Buch wird abgerundet mit Exkursen über Hotels und Gasthäuser in Gablonz sowie über die Küchensprache, Löffelmaße und das Sütterlinalphabet – alles hilfreich, wenn man sich mit altüberlieferten Rezepten befaßt.

Auch ein Rezept- und Geschichtenbuch aus dem Egerland, das das eghaländrische Ehepaar Lorenz zusammengetragen hatte, ist im Verlag Tschirner & Kosová neu erschienen. So können Hobbyköche sich rechtzeitig zur Osterzeit mit Leckereien aus der Küche des Egerlands vorbereiten.

Erna und Heinz Lorenz, beide Jahrgang 1930, stammen aus Falkenau im Egerland. Sie haben sich 1949 – bald nach der Vertreibung – in Burglengenfeld in

der Oberpfalz kennen- und liebgelernt – und waren 67 Jahre glücklich verheiratet, bis zum Tod von Heinz Lorenz im August 2022. Die Liebe zum Egerland, zu seiner deftigen und genußreichen Kost und zu seinem Brauchtum mit geselligen Sprüchen und Musik hat sie immer begleitet.

„Schreib's aaf“ – dieses Motto galt Heinz Lorenz sehr viel, und er hat vielfältig dokumentiert. Meist in wunderschöner Handschrift, in sehr hohem Alter noch mutig den Computer entdeckend. So war er auch die lie-

bevoll-beherrlich treibende Kraft im Hintergrund, die seine Frau Erna animierte, ihr recht intuitives Kochen in die Form von nachvollziehbaren Rezepten zu bringen. Ein teilweise mühsamer Prozeß startete, der insgesamt wohl an die fünf Jahre dauerte und viele sorgfältige Test-Kochereien einschloß. Das Ergebnis kann sich sehen lassen und macht Lust auf Nachkochen.

Am Anfang des Buches steht die Lebensgeschichte des Lorenz-Paars. In diesem Teil werden auch die Vertreibungen von Erna und Lorenz ergreifend geschildert.

Im Teil „Familienrezepte“ regt schon das Inhaltsverzeichnis den Appetit an. Die Kapitel beginnen oft mit „Grundrezepturen“, etwa mit einer Rindsuppe, aus der sich dann weitere Suppen machen lassen können, dann spezielle Suppen. Hier rätselt man etwas über den Namen Schputz'n in da Kniadlsupp'n, ein „Arme-Leute-Essen“, bei dem Mehlspatzen in Brühwürfelsuppe garen.

Nach den Suppen gibt es kräftige Soßen zur Ergänzung der kräftigen Fleischgerichte von

Lungenbraten über Schwartlbrat und faschiertem Braten bis hin zu Gulasch halb und halb. Einen großen Raum bei den Beilagen nehmen Kniadla ein wie Reiwakniadla aus rohen Kartoffeln und Magerquark oder Bächana Kniadla alias Kartoffelpuffer. Unter verschiedenen Gemüsebeilagen findet sich Pumberskraut, was sich als süßsaure Weißkraut-spezialität entpuppt.

Bei den Mehl- und Nachspeisen bieten die Autoren zuerst wieder eine Reihe Grundrezepte, in denen sie diverse Massen, wie der Profikoch Teige nennt, und Füllen oder Füllungen vorstellen. Das Hefegebäck Buchteln kennen wohl die meisten, aber was sind Powidlschnapper, Stoppala oder Kartoffelsturz? Der Nicht-Egerländer wird viele Entdeckungen machen. Am besten nachlesen und ausprobieren!

Die meisten Mehlspeiserezepte gibt es für das Kuchen-Butter, darunter natürlich Kleckslkouchn und Mohntascherln. Ein Extrakapitel ist weihnachtlichen Spezialitäten gewidmet, darunter weitere Neuentdeckungen wie Mandelknacker und Marzipanschwammerl.

So familiär wie die Rezepte sind auch die schönen Beispiele heimatischen Brauchtums, die den Band beschließen. Hier findet sich auch „Vuar Ästern in Eghaländ“ ein mundartliches Gedicht zu Ostern, dazu paßt ein Rezept für Osterlaib nach dem Grundrezept für Hefeteig.

Beide Bücher sind liebevoll illustriert, teils mit Zeichnungen und Aquarellen von Verlegerin Kateřina Tschirner-Kosová, teils mit historischen Fotos. Und natürlich ist diese Kulinarik immer regional und saisonal.

Susanne Habel



Hans-Jürgen Salier: „Wahre Schätze aus der Nordböhmisches Küche. Rezepte und Geschichten.“ Verlag Tschirner & Kosová, Leipzig 2024, 184 Seiten, 35 Euro. (ISBN 978-3-9825526-2-0)



Erna und Heinz Lorenz: „Wahre Schätze aus der Egerländer Küche. Rezepte, Brauchtum & Verse.“ Verlag Tschirner & Kosová, Leipzig 2024, 184 Seiten, 35 Euro. (ISBN 978-3-9825526-3-7)