

...sche Anthropologe Richard
ham geht in seiner „Cooking
thesis“ (nachzulesen in
m Buch „Catching Fire: How
ng Made Us Human“) davon
lass die Menschheit das
schon viel länger kannte, als
biologische Funde nahelegen,
ass wir unser großes Gehirn
Umstand zu verdanken haben,
schon Homo erectus lernte,
Nahrung zu kochen und
ch unter anderem weniger
e zum Verdauen brauchte.

und Kochen sind auch zwei
e Angelpunkte in Hans-
Hufenus' Versuch, sich der
ichte und Entwicklung der
Menschen zu nähern. Seine
ührt von den frühen Sammler-
ger-Gemeinschaften zur
irtschaft, zeigt die Evolution
egalitären zur patriarchalisch-
nischen Gesellschaft und die
erung unseres Verhältnisses
ur. Der rote Faden, der vom
gehend durch die Seiten
oll, sind Kapitel, die sich
elnen Nahrungsmitteln
ftigen. Dazwischen finden
kanische Mythen, eigene
gsberichte vor allem aus
Zeit als Trekkingführer und
für archaisches Kochen
m offenen Feuer. Das Werk
er recherchiert und bietet
en, die sich bislang nicht mit
Thema beschäftigt haben,
s interessante Einblicke
enntnisse, wenn auch das
her an der Oberfläche
e Erzählweise ist leider
übersichtlich, Hufenus
gerne ab, der rote Faden
ndet immer wieder unter
ndernden Schlenkern, die
üdend als erhellend sind.
Fakten und Wissenschaft
te daher einen Blick in das
erwähnte Buch von Richard
m werfen...



Madlaina Sladeczek-Dosch.
Foto: Fotostudio Bjørn Willerth

Vinodea

Es lohnt zu beobachten, was Schweizerinnen und Schweizer in Wien unternehmen. Raetus Wetter bereichert mit seinem herrlichen Restaurant auf dem Yppenplatz die kulinarische Szene. Andrzej Koch, genannt „der Schweizer“, erfreut in der Wollzeile mit Rohmilch-Käsen aus der Schweiz, Britannien und Büffelmilchkäse von Robert Paget. „Milch“ heißt das nachhaltige Modelabel von Cloed Baumgartner, das Nähanleitungen zum Upcycling vertreibt. Madlaina Sladeczek-Dosch verwirklichte am Weltfrauentag eine Idee, deren Realisation überfällig war: Sie eröffnete eine Vinothek, die ausschließlich Weine von Frauen offeriert. Im gut strukturierten Online-Shop und der liebevoll ausgestatteten Weinhandlung vertritt sie Winzerinnen aus der Schweiz und Österreich, die sie persönlich kennt, wie die netten Polaroids an den Regalen zeigen. Sladeczek-Dosch ist seit einem Kellerwirtschaftskurs der Weinwelt leidenschaftlich verfallen und baut ihr Angebot in Richtung Slowenien, Südtirol und Deutschland laufend aus. Sie bietet großartige Gewächse von etablierten Solistinnen ebenso wie Überraschendes von Jungwinzerinnen. Furmint (2018) und Ruster Ausbruch (2017) von Heidi Schröck, Blaufränkisch (z.B. Ried Goldberg Reserve 2017) von Silvia Heinrich finden sich neben Pet Nat (GV 2018) von Christina Hugl, die zu den Jungen Wilden

Winzern gehört. Im Portfolio zu finden sind auch Zusammenschlüsse wie die Weinblüten, die Frauenzimmer, die Schwesternpaare Hannah und Helene Ubl-Doschek oder Mutter-Tochter-Teams wie Birgit und Gloria Eichinger oder Maria und Anna Faber-Köchel.

Vinodea – Weine von Winzerinnen

Lange Gasse 72/1, 1080 Wien
Tel.: 0660 373 24 83
www.vinodea-weinhandlung.at

Öffnungszeiten:

Montag 16 bis 18 Uhr,
Dienstag & Mittwoch 11 bis 18 Uhr,
Donnerstag & Freitag 11 bis 19 Uhr,
Samstag 11 bis 14 Uhr

Verkostungen inklusive Schmankerl,
15 Euro: 16.9.2021, 19.00 Uhr:
Sophie Hromatka, Winzerhof Erber
(Traisental), 23.9.2021, 19.00 Uhr:
Petra Unger, Furth-Palt (Kremstal)

Es gibt regelmäßige Verkostungen, die Winzerin des Monats und zehn Prozent Rabatt für Studierende. Birgit Braunstein (wie Schröck, Heinrich und Birgit Eichinger auch Mitglied bei der Interessengemeinschaft „11 Frauen und ihre Weine“) äußerte wörtlich den Wunsch, es sollte den Weltfrauentag nicht mehr geben müssen. Und eine andere Herkunft als die eigene sollte als Bereicherung empfunden werden, darf hier ergänzt werden. ┘