



GEWUSEL. „Essen verbindet“, ist Biancas Devise. Die Recherche für ihr Buch führte sie u. a. von Shanghai (Bild) über Tokyo nach Rio und schließlich nach Wien.

Kulinarische Weltreise

BIANCA GUSENBAUER, 38.

Eine promovierte Ökonomin zog aus, um in die Kochtöpfe dieser Welt zu schauen. Der Anfang einer Erfolgsgeschichte ...

Was macht ein Mädchen aus Tragwein, das vom Kochen träumt? Genau: in Wien Wirtschaft studieren. „Ich war nie eine klassische Wirtschaftlerin, hatte pinke Haare und Piercings“, lacht die aufgeweckte Mühlviertlerin mit dem kurzen Pony und der roten Lederjacke. Ein wenig Rebellin steckt noch heute in ihr. Den soliden Job in der Klimapolitik ließ sie 2012 hinter sich, um stattdessen in fremden Kochtöpfen zu rühren. „Zu langweilig und kompliziert ist mir das Leben geworden, also habe ich *Die geheime Schnatterei* ins Leben geru-

fen.“ „Schnattern“ bedeutet auf Mühlviertlerisch „essen“. Geheim ist an dem Projekt, dass sich weder Gastgeber noch Gäste kennen und doch alle einen gemeinsamen Abend verbringen, an dem Bianca sie bekocht. „Eine tolle Erfahrung, die ich über die Landesgrenzen hinweg ausdehnen wollte.“

Also schnürte Bianca 2013 ihren Rucksack und reiste um die Welt. Statt Souvenirs sammelte sie Rezepte. Die zehn aufregendsten Stationen haben es in ihr Buch „Geheime Schnatterei auf Reisen“ geschafft. Auch auf ihrem Blog *gibbiancafutter.com* findet man allerhand Kurioses und Köstliches aus allen Ecken der Welt.

Ein Talk mit der „Speisereisenden“ über Küchenexzesse, Weltoffenheit,

Neugierde und ihre persönliche Weiterentwicklung.

„STATT MIR SORGEN ZU MACHEN, HABE ICH DAS PRALLE LEBEN GENOSSEN.“

WOMAN: *Ein Jahr lang nicht arbeiten und stattdessen die Welt bereisen, davon träumen viele. Sie haben sich getraut. Hat es Sie Überwindung gekostet, den sicheren Hafen zu verlassen?*

GUSENBAUER: Nein, eigentlich nicht. Ich bin durch mein Wirtschaftsstudium schon um die Welt gereist. Für meine Diplomarbeit war ich auf den Philippinen, für die Dissertation zehn Wochen alleine an der Elfenbeinküste und in Ghana unterwegs. Dort habe ich bei Familien gewohnt, mit den Frauen am Lehmofen gekocht und



mit den Männern am Tisch gegessen. Nach ein paar Jahren in Wien hat mein zunehmend enger und monotoner werdendes Leben dazu geführt, dass ich mit dem Kochprojekt „Zur Geheimen Schnatterei“ startete. Ich brauchte mehr Spontanität und Leichtigkeit. Also habe ich angefangen, Menschen in einem kulinarischen Rahmen zusammenzubringen. Die einjährige Weltreise war dann nur der nächste logische Schritt für mich.

WOMAN: *Hat Ihr Wanderjahr Sie in Ihrer Persönlichkeit verändert?*

GUSENBAUER: Ja, ich habe sehr viel dazugelernt. Individuelles Reisen heißt, die Komfortzone zu verlassen. Man wird offener, flexibler und zufriedener. Durch das Essen kommen die Leute zusammen. Ich habe bevorzugt in Straßenküchen gegessen und mir wenig Sorgen über Hygienestandards gemacht. Ich wollte einfach das pralle Leben genießen.

WOMAN: *Sie haben Ihre Reisen im März 2013 begonnen. Welche Stationen haben Sie besonders beeindruckt?*

GUSENBAUER: Das Buch führt durch zehn Städte in Asien, Europa und Südamerika und ist eine Mischung aus Reiseführer, Tagebuch und Kochbuch. Ich habe von Japan bis Brasilien Gleichgesinnte getroffen, mit ihnen gekocht, alles Mögliche probiert und dabei viele neue Lebensmittel und unterschiedliche Zugänge zur Esskultur kennengelernt. Pro Stadt habe ich sieben Rezepte als Souvenirs mitgenommen, die ich in Wien nachgekocht und auf die lokal verfügbaren Lebensmittel übersetzt habe. Nicht alle Destinationen haben es ins Buch geschafft.

WOMAN: *Sie haben Ihre Kreationen auch selbst fotografiert. Wer war denn Nutznießer Ihrer Küchen-Exzesse?*

GUSENBAUER: Mein Partner und Freunde. Die süßen Gerichte habe ich alle selbst gegessen, ich konnte nichts Saureres mehr sehen. Während der Produktion habe ich sogar abgenommen!

WOMAN: *Sie werden vermutlich häufig gefragt, wie Sie die Reise finanziert haben ...*



IN AKTION. Gaudinudel: Bianca unterwegs mit Stroh-Schnauzer im Amazonasgebiet (o. l.) und beim Ausprobieren der Landesküche mit einer Bekannten in Lissabon (l.). Die Tofu-Laibchen mit Gemüse (o.) sind ein kulinarisches Souvenir aus Japan.

GUSENBAUER: Ständig! *(lacht)* Ich war aber nicht als klassische Touristin unterwegs, sondern habe in Hostels, bei Freunden oder Freunden von Freunden übernachtet. Ich habe kein Bedürfnis nach Statussymbolen. Ich kann genauso gut in einem Zwölfer-Schlafsaal übernachten wie in einer Luxusherberge. Ich glaube, diese Frage kommt, weil jeder diesen innerlichen Kampf spürt: Was will ich wirklich, und was tue ich jetzt gerade? Bin ich zufrieden damit?

WOMAN: *Zurück zum Essen. Mittlerweile hat jeder Supermarkt eine Billiglinie.*

Was meinen Sie: Warum sparen die Leute heutzutage so häufig bei Lebensmitteln?

GUSENBAUER: Das ist wirklich ein spezielles Phänomen. Ich denke, weil Essen für viele kein Statussymbol ist. Zudem sind die Folgen des schlechten Essens erst sehr spät sichtbar. Ich selber bin in einer Familie aufgewachsen, in der gutes Essen und die Qualität der Lebensmittel immer zentral waren. Ich bemerke aber schon auch eine gewisse Rückbesinnung auf regionale, hochwertige Zutaten.

WOMAN: *Was essen Sie selbst am liebsten?*

GUSENBAUER: Sehr gerne asiatisch. Und wenig Fleisch. Wenn ich zu Hause im Mühlviertel bin, kann ich mir aber ein paar Radl'n Speck nicht verkneifen.

WOMAN: *Gibt es ein Gericht, mit dem man auch als Laie immer glänzen kann?*

GUSENBAUER: Mein Tipp ist: Brot selber backen. Mit gutem Olivenöl oder etwas Butter sind die Gäste schon beeindruckt. Im Buch ist ein Rezept für israelisches Fladenbrot – herrlich!

WOMAN: *Wie sehen Ihre Pläne für die nähere Zukunft aus?*

GUSENBAUER: Ich gebe regelmäßig Kochkurse in Oberösterreich. Aber natürlich möchte ich auch künftig viel reisen. Vielleicht entsteht dabei ja wieder ein Buch ...

EVA HELFRICH ■



DA BEKOMMT MAN GUSTO AUF URLAUB!

EIN KULINARISCHES RESÜMEE.

Bianca Gusenbauer präsentiert zehn Städte mit Tipps und Rezepten. Unter den 70 Gerichten finden sich u. a. Spezialitäten aus Rio, Tokyo, Tel Aviv oder Seoul.

„Geheime Schnatterei auf Reisen“, Pichler Verlag, € 24,99.