



Fotos: Markus Tscheppe



TINA LASKE
**Salzburger
Nockerln**



⊕ Ilse Fischer mit Autorin Katja Mutschelknaus.



⊕ Michael & Susanne Sporer mit Anderl Gfrerer.



Antonella Nonino kredenzt ihren Grappa. ⊕

Frauen mit Geschmack nahmen im „Kultursalon“ Platz: Grappa-Queen Nonino

Zu Tisch mit der Festspielpräsidentin

Nachdem das Gastspiel der Grande Dame der Kultur Helga **Rabl-Stadler** letztes Jahr beim Kulinarik-Festival „Eat & Meet“ für Standing Ovationen sorgte, war heuer ein Auftritt der Festspielpräsidentin unerlässlich. Während sie damals die Feministin, Kultur- und Literaturwissenschaftlerin Elisabeth **Bronfen** zum Tischgespräch ins Weinarchiv der Blauen Gans bat, nahmen diesmal am Weltfrauentag Antonella **Nonino**, von der berühmten Grappa-Dynastie, sowie die Münchner Autorin, Kunsthistorikerin und Expertin für weibliche Genusskultur Katja **Mutschelknaus** im „Kultursalon“ in der Kulisse Platz.

Eine Top-Besetzung, die die Passion für Kunst und Kulinarik eint. Die Familie Nonino aus Friaul widmet sich nämlich seit 1897 nicht nur der Herstellung von hochwertigen Spirituosen und kreierte vor 40 Jahren mit dem Grappa Monovitigno die „Königin der Destillate“, sondern zeichnet sich

auch durch großes Kulturenagement aus.

Seit Mitte der 70er Jahre verleiht sie den „Premio Nonino“ für die Wertschätzung bäuerlicher Kultur, und würdigt mit der internationalen Ausgabe Persönlichkeiten wie Tomas **Tranströmer**, Peter **Higgs** oder Mo **Yan**, die später auch den Nobelpreis einheimsten. Außerdem vertraute Maestro Claudio **Abbado** 1995 auf die Nonino-Jury für die Vergabe des Literaturpreises der Salzburger Osterfestspiele. Der ging damals an David **Grossman**, dessen Roman „Kommt ein Pferd in die Bar“ heuer bei den Sommerfestspielen gespielt wird! Wie es zur Freundschaft der Familie Nonino mit Abbado kam, verriet die charmante Italienerin beim Frauen-Talk mit der Präsidentin selbstverständlich auch: „Mei-

Festspielpräsidentin Helga Rabl-Stadler mit Sohn Sebastian Rabl. ⊕

ne Mutter hatte ihm ein Fläschchen Grappa geschickt, worauf er unsere ganze Familie zu einem Konzert nach Ferrara lud. Dass wir 12 Leute sind, wusste er allerdings nicht.“

Der Kulturgeschichte des Essens und Trinkens ist hingegen



Mutschelknaus auf der Spur. In ihrem Buch „Frauen mit Geschmack. Vom Vergnügen eine gute Köchin zu sein“ tischt sie große Gastgeberinnen des bürgerlichen Zeitalters auf, wie Maria **Pervich**. „Sie war Köchin des ungarischen Komponisten Emmerich **Kálmán**. Eine kleine, zierliche Frau, die allerdings Dinnerabende für 100 Personen arrangierte“, so die Autorin.

Eine Gastgeberin, wie sie im Buche steht, war auch Alma **Mahler-Werfel**. Deshalb hielt sich auch Anderl **Gfrerer** an ihre Originalrezepte und kredenzt den 160 Gästen im „Kultursalon“ gefüllte Eier mit Saiblingskaviar, Gänseleberknödel auf Rahmgemüse und Topfen-Kipferl.

Na wie gut, dass auf so etwas Deftiges mit Michael **Sporers** Zitronenlikör und Noninos Grappa etwas Fruchtiges folgte.