

# Jedes Buch braucht seine Zeit.

Die sagenhafte Erzählwelt in

»ASAGAN –

ECHTE SCHATZ-Geschichte(n)«

Heidi Lexe



# Inhalt

## 5 Einleitung

6 1. Wer oder was ist ASAGAN?

8 2. Wie geht ASAGAN?

8 2.1. Die literarische Tradition der Sage

11 2.2. Die Buchhaftigkeit der ASAGAN Welt

12 2.3. Das ASAGAN Figurenensemble

14 3. ASAGAN – ECHTE SCHATZ-Geschichte(n)

14 3.1. Wiener Stadtgeschichte in Wiener  
Stadtgeschichten

17 3.2. Stilmittel der Popularisierung

19 3.3. Bewegung im Raum (der Sagenwelt)

22 Finale

23 Literaturverzeichnis

25 Abbildungsverzeichnis

25 Anhang

25 Autorin

26 Vorschläge zur didaktischen Umsetzung

# Einleitung

Dass es ein Kochbuch für Kinder in die Kollektion des Österreichischen Kinder- und Jugendbuchpreises schafft, war bis dahin noch nicht vorgekommen. Vielleicht lag es am Erscheinungsjahr jenes Buches, das »Süße Rezepte aus Österreich« präsentierte. Denn in all den zurückliegenden Lockdowns hatten sich auch jene ins Kochen eingeübt, die davor nur wenig Küchenaffinität gezeigt hatten, sich nun aber zu *Eischnemonstern*<sup>1</sup> oder *Wunschkraperl* steigern konnten. Vor dem pandemisch bedingten Rückzug ins Eigenheim hatte ja mancherorts noch vieles, was man aus dem Backofen zog, wie Monster ausgesehen – da half auch die Einladung der Bäckermaus in die digitale Backstube<sup>2</sup> wenig. Als man aber zeitökonomisch nicht mehr auf Backmischungen zurückgreifen musste, um den Kita-Kuchen rechtzeitig hervorzuzaubern, war es angebracht, sich auf neues Back-Terrain zu wagen. Unter diesen Bedingungen konnte man sich im zweiten Jahr andauernder Schließungen getrost *Ghegahupf* und *Suchertorte* vornehmen – schon alleine deswegen, weil eine (imaginäre) kulinarische Zugfahrt mit der Semmeringbahn besser ist als gar keine. Die *Kinokekse* ließen sich auch einfach zu Hause verspeisen, während man aufwändig Filmabende im Eigenheim zelebrierte. Darüber hinaus hatte man bei all den Veranstaltungsabsagen natürlich unendlich viel Zeit, den Käsemond zu betrachten und dazu *Mondkekse* zu futtern. Und wer hat nicht vor lauter Glück *Schneekugeln* in die Luft geworfen, als die Pummerin endlich das Jahr 2022 eingeläutet hat?

Zugegeben: Die Rezepte selbst waren es nicht, für die im Rahmen des Österreichischen Kinder- und Jugendbuchpreises eine Aufnahme in die Kollektion ausgesprochen wurde; sondern vielmehr die buchgestalterische Präsentation der humorigen Umdeutungen von Klassikern der süßen Wiener Küche. Die Rezepte in »Bäckermaus und Donaustrudel« sind nämlich in einen illustrativ ausgestalteten Bäckerladen der besonderen Art integriert: Die fotografische Dokumentation der

kulinarischen Ergebnisse ist dabei eigentlich nebensächlich; denn umgeben sind *Kürbiskernkatzn* und *Goldtaler* (sowie die dazugehörigen Rezepte) von wimmigen Ansammlungen an Bildzitatn, illustrierten Kurztextrn und Wissenshäppchen. *Kaiserinnenschmarrn* & Co werden dieserart nicht nur in die österreichische Geschichte, sondern auch ins Lokalkolorit und in die Wiener Architektur eingeschrieben. Historische Figuren werden zu modernen Mitreisenden der Donaupiraten, deren Schiff – die *Enterprise* – doch sehr deutlich an *Erdbeer-Zitronen-Eis mit Waffeln* erinnert. Schließlich weiß mittlerweile alle Welt, dass die Donaupiraten Zitroneneis lieben. Sie haben also ein Image zu wahren – wenn schon süß, dann sauer. Und nicht zu vergessen: Zitronen enthalten wertvolles Vitamin C (*Wissensschatz!*) Niemand wüsste das besser als Seefahrer\*innen, denen selbiges bekanntlich häufig gefehlt hat. (Skorbut-Alarm!) Und hat nicht auch die Freiheitsstatue eine Eiswaffel mit leuchtender Zitroneneiskugel in der Hand, um den Seefahrer\*innen den Weg zum hohen C zu weisen?

Bild-Ideen wie diese machen jedenfalls das dynamische Miteinander aus Collage-Kunst und Textsortenvielfalt in »Bäckermaus und Donaustrudel« aus. Fasziniert navigiert man durch historische Bild-Anleihen und folgt dennoch dem unerschrockenen Handeln ganz heutiger Kind-Figuren. Kaum ist man in der Dampflock über das von Carl Ritter von Ghega erbaute Viadukt der Semmeringbahn gefahren, begreift man, dass ein *Dampf* nichts mit dem Antrieb von Lokomotiven zu tun hat; dafür aber mit *Kleine[n] Hasenstriezel[n]* aus Germteig. Und schon hebt sich der Vorhang zum *Zuckerbäckerball*. Vor exakt reproduzierter Darstellung der Logen-Kulisse in der Staatsoper. Anders formuliert: Man hat die Welt von ASAGAN betreten.

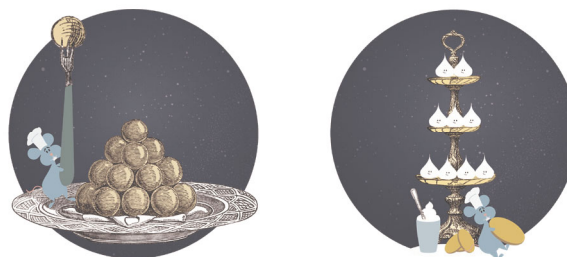


Abb. 1 & 2: Zwischen Gernknödel und Eischnemonster – die Bäckermaus erkundet das kulinarische Österreich.

1 Die Rezepte zu allen im Folgenden zitierten Köstlichkeiten sind zu finden in: ASAGAN – Backstube. Bäckermaus & Donaustrudel. Text, Illustration und Design Wolfgang Hartl / Mia Kirsch / Erika Friedl. Wien: Edition 5Haus 2021.

2 Die ASAGAN – Backstube 3D steht auf der ASAGAN Website weiterhin zur Verfügung: <https://www.asagan.at/asagan3d> [26.04.2026; 16:30].