

Living Library

My personal cultural treasure

Lebendige Bibliothek

Mein persönlicher Kulturschatz



Since 2008, more than 100 civil society organizations in all countries of the Danube Region from the fields of education, culture, social affairs and the environment, universities and schools, cooperate in projects and public transnational actions of the international educational Network Danube-Workers.

The background of the project Living Library was provided by the **international project “Share your Personal Cultural Treasure – Connecting Danube Neighbours by Culture” (CODANEC)** funded from *October 2019 to December 2021* by the Baden-Württemberg Stiftung, Germany.

Main questions had been:

- what kind of regional or national **cultural intangible treasures** are worth preserving for groups or individuals and passing on to younger people for the future?
- how the selected cultural assets are maintained, passed on & what transformations are conceivable?

The project was promoted by calls for proposals (to be sent in the form of texts, photos and videos), through competitions, online Come Together Sessions and other means. In response, 255 contributions from 190 participants from 11 countries of the Danube Region had been submitted in 19 different categories and presented on the **website Codanec.eu**.

Sponsored by

ILEU

cosanec
Connecting Danube
Neighbours by Culture



Baden-Württemberg
STAATSMINISTERIUM



KR KULTURREFERENTIN
FÜR DEN DONAURAUM

In the context of the 12th International Danube Festival Ulm/Neu-Ulm 2022 we have organized a **travelling exhibition “Living Cultural Treasures of the Danube”**.

Here we show **13** selected intangible cultural treasures from the Danube Region on 13 rollups. Each rollup contains a “personal intangible cultural treasure”, which is presented at the Festival **in a “living library” format** by the persons who contributed it, or their delegate.

The aim is to initiate reflection and exchange about the traditions, societal changes and values between the Danube neighbors to discover similarities and differences. The visitors can ask the contributors in person about their cultural treasures, their personal relationship, role in the society, traditions nowadays, etc

This brochure with the short descriptions of the cultural treasures should inspire dialogue between citizens and bring the idea of collecting “personal cultural treasures“ to a wider public on local, national and international level.

Carmen Stadelhofer, Marina Kuch, Hannah Rauch, ILEU e.V.

Im internationalen Bildungsnetzwerk Danube-Workers arbeiten seit 2008 mehr als 100 zivilgesellschaftliche Organisationen aus den Bereichen Bildung, Kultur, Soziales und Umwelt, Universitäten und Schulen aus allen Ländern des Donauraums in Projekten und bei öffentlichen transnationalen Aktionen zusammen.

Hintergrund des Projekts „*Lebendige Bibliothek*“ ist das internationale Projekt "**Share your personal cultural treasure - Connecting Danube Neighbours by Culture**" (CODANEC), das von Oktober 2019 bis Dezember 2021 von der Baden-Württemberg Stiftung, Deutschland, gefördert wird.

Die Hauptfragen waren:

- Welche regionalen oder nationalen immateriellen Kulturschätze sind es wert, von Gruppen oder Einzelpersonen bewahrt und an jüngere Menschen für die Zukunft weitergegeben zu werden?
- Wie werden die ausgewählten Kulturgüter erhalten, weitergegeben & welche Transformationen sind denkbar?

Durch offene Aufforderungen zur Einreichung von Vorschlägen in Form von Texten, Fotos und Videos, durch Wettbewerbe, Online-Come Together-Sessions und andere Mittel wurde das Projekt beworben. Schließlich wurden 255 Beiträge von 190 Teilnehmer*innen aus 11 Ländern des Donauraums in 19 verschiedenen Kategorien eingereicht und auf der **Webseite codanec.eu** präsentiert.

Gesponsert von

JLEU

cosanec
Connecting Danube
Neighbours by Culture



Baden-Württemberg
STAATSMINISTERIUM



Die Beauftragte der Bundesregierung
für Kultur und Medien

K2 KULTURREFERENTIN
FÜR DEN DONAURAUM

Im Rahmen des 12. Internationalen Donaufestes Ulm/Neu-Ulm organisieren wir eine **Wanderausstellung "Lebendige Kulturschätze in der Donauregion"** die beim Donaufest 2022 startet.

Wir zeigen **13** ausgewählte immaterielle Kulturschätze aus verschiedenen Donauländern auf 13 Rollups. Jedes Rollup enthält einen "*persönlichen immateriellen Kulturschatz*", der auf dem Fest von der Person, die ihn eingereicht hat, oder von ihrer/m Delegierten in Form einer "**lebenden Bibliothek**" vorgestellt wird.

Ziel ist es, die Reflexion und den Austausch von Traditionen, gesellschaftlichen Veränderungen und Werten zwischen den Donauanrainerländern anzuregen, um Gemeinsamkeiten und Unterschiede zu entdecken.

Die Besucher*innen können persönlich mit den Gästen in Kontakt treten und sie als „Zeitzeug*innen“ über ihren kulturellen Schatz befragen (persönliche Beziehung zum Kulturschatz, Rolle in der Gesellschaft, Bedeutung heute usw.).

Diese Broschüre mit kurzen Beschreibungen der Kulturschätze soll zum Dialog anregen und die Idee des Sammelns von "*persönlichen Kulturschätzen*" in einen öffentlichen Raum auf lokaler, nationaler und internationaler Ebene bringen.

Carmen Stadelhofer, Marina Kuch, Hannah Rauch, ILEU eV.



Motanka doll

handicraft

Lesya Loyko

Uzhhorod, Ukraine

The Motanka doll is a female figure made of pieces of fabric, natural threads, but without the use of a needle. The name of “Motanka” doll comes from the Ukrainian word meaning “reeling” – the process of its creation.

The Motanka dolls have a well-defined head, sometimes have hair made of linen threads. But the body, arms, and legs look more schematic. Motankas do not have the usual facial features and eyes. Researchers argue that our ancestors believed that eyes are the “door” between the real and the otherworldly, so they made a doll without eyes.

People always feared the evil eye, and the Motanka doll should have protected them from the evil it. The cross that is usually threaded over the doll’s face symbolizes the sun to the Slavs. Motanka is usually given as a talisman gift to girls and women. Therefore, for us, the Motanka doll represents the power of family ties and the unity of generations.

The first Motanka dolls appeared about 5000 years ago; they were associated with the rite of fertility and prosperity. Nowadays, craftswomen create original dolls using modern quality materials, reproducing ancient images of old dolls. Since then, Motanka is usually perceived not as a doll for playing, but a long-standing family amulet of the Ukrainians.

Die Motanka-Puppe ist eine weibliche Figur, die aus Stoffstücken und Naturfäden hergestellt wird, jedoch ohne den Einsatz einer Nadel. Der Name der „Motanka“-Puppe kommt vom ukrainischen Wort für „Spulen“ – dem Prozess ihrer Herstellung.

Die Motanka-Puppen haben einen wohlgeformten Kopf, manchmal mit Haaren aus Leinenfäden. Motankas haben nicht die üblichen Gesichtszüge und Augen. Unsere Vorfahren glaubten, die Augen seien die „Tür“ zwischen dem Realen und dem Jenseitigen, und schufen deshalb eine Puppe ohne Augen. Die Menschen fürchteten den bösen Blick, und die Motanka-Puppe sollte sie schützen. Das Kreuz, das gewöhnlich über das Gesicht der Puppe gefädelt wird, symbolisiert für die Slawen die Sonne.

Die Motanka wird normalerweise als Talisman an Mädchen und Frauen verschenkt. Für uns steht die Motanka-Puppe daher für die Kraft der Familienbande und die Einheit der Generationen. Sie ist ein wichtiger Gegenstand der Ukrainer, ein Symbol des Guten, des Wohlstands und der Hoffnung auf das Beste.

Die ersten Motanka-Puppen tauchten vor etwa 5.000 Jahren auf; sie wurden mit dem Ritus der Fruchtbarkeit und des Wohlstands in Verbindung gebracht. Heutzutage stellen Kunsthandwerkerinnen originelle Puppen aus modernen Qualitätsmaterialien her. Seitdem wird die Motanka in der Regel nicht mehr als Spielpuppe, sondern als langjähriges Familienamulett der Ukrainer betrachtet.



Uzhhorod, Ukraine



Living masks

handicraft

Roxana Bacanu
Galati, Romania

8

Not many people know that there is a tradition in making masks as a ritual for each season of the year, but also a ritual of birth, wedding and burial. Masks are a repository of ancient customs and symbols, for those who know how to decipher them. At Christmas masked men are expected. They walk from house to house and perform some dances. The Paparuda masks, the Caloian, the ones that invoked the rain, are some of the traditional Romanian customs, where the masks are used.

The masks are made only of traditional materials: cloths, braids, beans, bird claws, textile fibres, wool, leather, furs, with large moustaches and long beards, eyes as large as possible, jarred nose, brightly coloured, some with horns and they were made to be as ugly as possible to ward off evil spirits. Masks have always fascinated mankind. As in other cultures, the masks used in Romanian traditions are interesting objects and full of meaning.

I had a very interesting experience when the 3rd Age University was invited to the “Vatra cu dor” museum near Galati. There the artist Paul Buță presents the “living” masks that have impressed me with their variety and colours. The artist himself explains the peculiarity of these masks: “Maybe because I don’t just exhibit with them, but I play the masks, I sing them, I whistle them, for me they are alive”, says the artist Paul Buță. I believe that young people need to know our customs and traditions in order not to lose our identity and that it is necessary not to forget this particularly beautiful art.

Nur wenige wissen, dass die Maskenherstellung eine Tradition ist, um z. B. jede Jahreszeit darzustellen oder aber auch Rituale wie die Geburt, Hochzeit und Beerdigung. Masken sind eine echte Sammlung alter Bräuche und Symbole für diejenigen, die wissen, wie man sie entziffert. Zu Weihnachten werden maskierte Männer erwartet. Die Paparuda Masken, die Caloian-Masken, die den Regen hervorrufen, sind einige der traditionellen rumänischen Bräuche, in denen die Masken verwendet werden.

Die Masken bestehen aus traditionellen Materialien: Tücher, Zöpfe, Bohnen, Vogelkrallen, Textilfasern, Wolle, Leder, Pelze mit großen Schnurrbärten und langen Bärten, Augen so groß wie möglich, Nase hell gefärbt, einige mit Hörnern und sie wurden so hässlich wie möglich gestaltet, um böse Geister abzuwehren. Masken haben die Menschheit schon immer fasziniert. Wie in anderen Kulturen sind die in rumänischen Traditionen verwendeten Masken interessante Objekte und voller Bedeutung.

Ich machte eine interessante Erfahrung, als die Universität des 3. Alters in dem Museum „Vatra cu dor“ in der Nähe von Galați eingeladen worden war. Dort stellt der Künstler Paul Buță die lebendigen Masken aus, die mich durch ihre Vielfalt und Farben beeindruckt haben. Die Besonderheit dieser Masken erklärt der Künstler selbst: „Vielleicht, weil ich nicht nur mit ihnen ausstelle, sondern die Masken spiele, sie singe, pfeife, für mich leben sie“, Paul Buță. Ich glaube, dass junge Menschen unsere Bräuche und Traditionen kennen müssen, um unsere Identität nicht zu verlieren.



Galați, Rumänien



Ceramics of Modra

handicraft

Nadežda Hrapková
Modra, Slovakia

Ceramics produced in the town of Modra in the environment of the Small Carpathians have a long tradition. Ceramics were the main production of the company Majolica in Modra, as well as later of many private individuals.

The town of Modra had also a school for the production of ceramics at the Pedagogical College and also at the School for Viticulture and Enology. I graduated from the Pedagogical College there and I really like the ceramics from Modra. That's why I bought it as decoration objects for the kitchen and have been collecting it for 50 years. I also inherited some pieces from my parents.

Ceramic products have many uses and they also make a nice gift for foreign guests. Thanks to me, they got from Modra to many other countries and farthest to China as a gift for seniors at the University of the Third Age in Yantai, which is in the famous Chinese wine region like the town Modra in Slovakia. The production of ceramics in Slovakia has a tradition in many regions in various designs.

Ceramics from the Small Carpathian region from the town of Modra and Pezinok are usually edged with flowers in a colorful design, or just blue-green or only blue. It is made for daily use as well as for decoration. Some products have motifs of viticulture, as they come from the Small Carpathian wine-growing region.

Keramiken aus der Stadt Modra in den Kleinen Karpaten haben eine lange Tradition. Es war das hauptsächliche Produkt des Majolika-Betriebs in Modra und später auch von vielen Privatpersonen. Es gab auch eine Schule für die Herstellung der Keramiken in Modra, zusätzlich zu der Pädagogischen Schule und der weiterführenden Schule für Weinanbau und Weinkunde. Ich habe hier die weiterführende pädagogische Schule absolviert und ich mag die Keramiken von Modra sehr. Darum habe ich sie als dekorative Keramiken für meine Küche gekauft und schrittweise über 50 Jahre gesammelt. Ich habe ein paar Stücke von meinen Eltern geerbt.

Keramikprodukte haben verschiedene Nutzungen. Sie sind geeignet als Geschenke für ausländische Gäste. Dank mir sind sie von Modra in viele andere Länder gelangt. Die weiteste Strecke war nach China, als Geschenk für Senioren der Universität des Dritten Lebensalters in Yantai, welches eine bekannte Weinregion in China ist, sowie Modra in der Slowakei.

Die Produktion von Keramik in der Slowakei hat ihre Tradition in verschiedenen Regionen mit verschiedenen Arten der Gestaltung. Keramiken aus den Kleinen Karpaten aus den Orten Modra und Pezinok sind normalerweise mit Blumen umsäumt, die farbig sind, entweder blau und grün oder nur blau. Sie werden für den täglichen Gebrauch hergestellt, aber auch als dekorative Keramiken. Manche Produkte haben Motive mit weinbaulichen Themen, da sie aus der Weinbauregion der Kleinen Karpaten kommen.



Modra, Slovakai



A Bajai Halfőző Fesztivál

eating culture

Judit Balla

Budapest, Hungary



Baja, a small town on the Danube in southern Hungary, is best known for its fish soup festival. The first one was held in 1996, on the 300th anniversary of the town's foundation. Since then, it has been held every July. Now 2000 pots of this typically Hungarian fish soup are cooked on the main square by professional and hobby cooks. Initially just a competition between the cook, it is now a multi-day festival with bands, art programmes, family and children's activities. Famous Hungarian and foreign DJs provide entertainment for the young guests. The most important remains the cooking and tasting of the soup.

Despite the large crowds, the atmosphere is family-friendly. Everyone loves a good meal, and eating together creates togetherness. I would be delighted to get to know the fish dishes of people from other Danube cities through friends in other countries and invite them to Baja in July.

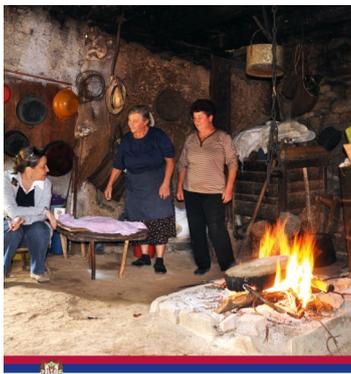
Baja, eine Kleinstadt an der Donau in Südungarn, ist vor allem für ihr Fischkochfest bekannt. Das Erste fand 1996 anlässlich des 300. Jahrestages der Gründung der Stadt statt. Seitdem findet es jedes Jahr im Juli statt. Heute werden 2.000 Kessel dieses typisch ungarischen Fischgerichts von Profi- und Hobbyköchen auf und um den Hauptplatz gekocht. Ursprünglich war es nur ein Wettbewerb zwischen Köchen, heute ist es ein mehrtägiges Festival mit Bands, Kunstprogrammen, Familien- und Kinderveranstaltungen und mit berühmten ungarischen und ausländischen DJs für die Jugend. Das Wichtigste ist immer noch das Kochen und Probieren der Fischsuppe und die Atmosphäre ist trotz des großen Andrangs familienfreundlich.

Jeder liebt ein gutes Essen, und gemeinsames Essen schafft Gemeinschaft.

Ich würde mich freuen, über Freunde in anderen Ländern die Fischgerichte von Menschen aus anderen Donaustädten kennenzulernen und sie im Juli nach Baja einzuladen.



Budapest, Ungarn



Bread-baking pans

eating culture

Biljana Djordjevic
Gostuša, Serbia

Village Gostuša (Stone Village) on the Stara Planina Mt. is under protection as cultural heritage site because of its unique architecture. It is area with plenty of hidden cultural and natural heritage. Among them are bread-baking pans – crepulje. They are made of clay and used for baking bread in the fire place.

They are remarkable for many reasons. They are made only by women, only for their households and unlike other ceramics they are not fired before use. The first use is also firing of crepulje. On the heated pan woman places bread dough and covers it with embers. It takes a lot of skill to bake bread in this way and making crepulje requires physical strength as well. That is why this craft almost disappeared. The taste of bread baked in such way is unique and the crepulje-making technique fascinating.

I was introduced into this today almost forgotten world by wonderful women from Gostuša. I am convinced that this kind of baking could be an extraordinary attraction for the village and the whole area and would promote tourism. These so-called women's pots are unique and worth preserving.

Das Dorf „Gostuša“ liegt im Gebiet der Stara-Planina und ist sowohl wegen seiner Naturschönheiten und seines Kulturerbes geschützt. Eine Besonderheit für diese Gegend sind Töpfe, die „Crepulje“ genannt werden. Sie sind aus Lehm gemacht und werden für das Brotbacken genutzt. Diese Töpfe sind aus vielen Gründen besonders: Sie werden nur von Frauen hergestellt und sind nur für den Haushalt gedacht. Die weitere Besonderheit ist, dass diese Töpfe aus Lehm nicht vorher gebrannt werden, sondern zusammen mit dem Brot gebacken werden. Der Teig sowie die Crepulje werden auf heißem Stein gebacken. Diese Art des Backens ist eine große Kunst, aber es braucht auch eine Menge Kraft, um diese Crepulje herzustellen. Daher ist diese Art der Herstellung heutzutage nicht mehr üblich. Aber der Geschmack des Brotes, das in dieser Crepulje gebacken wird, ist unvergleichlich.

Die Frauen aus Gostuša machten mich mit diesen Töpfen vertraut. Ich bin überzeugt, dass diese Art des Backens eine außergewöhnliche Attraktion für das Dorf und die ganze Gegend sein könnte und den Tourismus fördern würde. Diese sogenannten Frauentöpfe sind etwas Einmaliges, was erhaltenswert ist.



Gostuša, Serbien



Lavendar Festival

festivities

Alenka Ščuka
Ivanji Grad, Slovenia

16

The Slovenian Karst is similar in climate to Provence and therefore it provides ideal conditions for growing lavender. Lavender is a wonderful plant with many medicinal properties. It has a calming effect and is good for treating minor wounds and burns. It also gets its place in the cuisine. In the last ten years, quite a few successful small companies have been engaged in the production of lavender, distillation of lavender essential oil and the production of various products such as soaps, creams and chocolates. Individual growers also often opt for a mini lavender festival when they invite people to the harvest, which takes place at the end of June. Along the beautiful purple fields, with stunning fragrances, people gather, get to know lavender, buy a product and attend an accompanying workshop on lavender.

I was the first time at the lavender festival in Ivanji Grad almost five years ago. It was an amazing experience. A walk among lavender, admiring an exhibition of oldtimers, a gong workshop, stalls with lavender products, homemade cakes, culinary delicacies ... Wonderful and connecting.

It is interesting how good practices from all over Europe are so nicely transferred to other countries. Just as the cultivation of lavender from traditional Mediterranean countries was transferred to Slovenia and that individual growers seek advice and knowledge abroad. Lavender cultivation is a wonderful example of knowledge exchange at European level. It is a pleasure to see people from all over Slovenia coming to harvest lavender, enjoying this work in the fresh air, learning about tradition and enjoying the scents of lavender fields.

Der slowenische Karst ist der Provence ähnlich und bietet daher ideale Bedingungen für die Lavendelzucht. Der Lavendel ist eine wundervolle Pflanze mit heilenden Kräften. Lavendel hat eine beruhigende Wirkung und kann zur Behandlung kleinerer Wunden und Verbrennungen eingesetzt werden. Er bekommt sogar einen Platz in der Küche. In den letzten zehn Jahren haben kleine Firmen begonnen, den Lavendel in der Produktion einzusetzen – in destillierter Form als Öl oder in Produkten wie Seife, Creme und Schokolade. Einzelne Züchter veranstalten auch oft kleine Lavendel-Festivals, die zur Ernte des Lavendels Ende Juni stattfinden. Die Menschen versammeln sich dann um die schönen lila Felder, die betörend duften, und kaufen Produkte oder nehmen an einem Workshop teil.

Ich war vor fast fünf Jahren zum ersten Mal beim Lavendel Festival in Ivanji Grad. Ein Spaziergang zwischen Lavendel, eine bewundernswerte Ausstellung über Oldtimer, ein Gong-Workshop, Ställe mit Produkten aus Lavendel, kulinarische Delikatessen... eine wundervolle Erfahrung, die Menschen einander näher brachte.

Es ist interessant, wie sich Bräuche aus ganz Europa in andere Länder verbreiten – wie die Lavendelzucht, die ursprünglich aus den mediterranen Ländern kommt. Die Lavendelzucht ist ein Beispiel von Wissenstransfer auf europäischer Ebene. Es ist ein Genuss zu sehen, wie Menschen aus ganz Slowenien zusammenkommen, um Lavendel zu ernten, die Arbeit an der frischen Luft genießen, Traditionen kennenlernen und sich am Duft der Felder erfreuen.



Ivanji Grad, Slowenien



Stolpersteine

history

Betram Wegemer
Ulm, Germany

Ten by ten by ten centimeters they are big, the „Stolpersteine“. 1992 the German artist Günther Demnig launched the „Stolpersteine“ project by laying the first stone. It was intended to record the memory of all the victims of National Socialism: Jews, Sinti and Roma, homosexuals, the politically persecuted, Jehovah’s Witnesses and euthanasia victims. The name on the Stolpersteine was intended to give personality and dignity back to the people who had been degraded to numbers. The conscious pause at the stone with the inscription should be a „stumbling with the head and with the heart“.

Today, Stolpersteine are held in high esteem. 75.000 have already been laid in Germany and 25 other European countries. They are the largest decentralized memorial in the world. And they are increasingly becoming a community concern in cities and towns.

In Ulm, my current hometown, Stolpersteine have also been laid since 2015 as part of the „Ulmer Initiative“ project. In the memory of the fate of the murdered from our midst, the Stolpersteine can be a signpost to a more life-friendly and human future.

Zehn mal zehn mal zehn Zentimeter sind sie groß, die Stolpersteine. 1992 hat der deutsche Künstler Günther Demnig mit der Verlegung des ersten Steines das Projekt „Stolpersteine“ ins Leben gerufen. Es sollte die Erinnerung an alle Opfer des Nationalsozialismus festhalten: an Juden, Sinti und Roma, Homosexuelle, politisch Verfolgte, Zeugen Jehovas und Euthanasieopfer. Den Menschen, die zu Nummern degradiert worden waren, wollte man mit dem Namen auf den Stolpersteinen Persönlichkeit und Würde zurückgeben. Das bewusste Innehalten am Stein mit der Aufschrift solle ein „Stolpern mit dem Kopf und mit dem Herzen“ sein.

Stolpersteine erfahren heute eine große Wertschätzung. 75 000 Exemplare sind in Deutschland und 25 weiteren europäischen Ländern bereits verlegt worden. Sie sind das größte dezentrale Mahnmal der Welt.

Auch in Ulm, meiner derzeitigen Heimatstadt, werden im Projekt „Ulmer Initiative“ seit 2015 Stolpersteine verlegt.

In der Erinnerung an das Schicksal der Ermordeten aus unserer Mitte können die Stolpersteine Wegzeichen sein in eine lebensfreundlichere und menschliche Zukunft.



Ulm, Deutschland



Farmers Market Place

social participation

Rosemarie Kurz
Graz, Austria

My „Kaiser-Josef-Platz“ is an extended farmer’s market and – typically Graz! I love the hustle and bustle meeting friends and colleagues here. Different worlds meet. Our „Farmer’s Market“ is a happy combination of town and country.

The colorful market life pleases the producers as well as the consumers. Housewives and househusbands know where they think the best range of salads, fruit, eggs, cakes, flowers, cheese, honey, herbs, etc. is to be found. Many of the products come from organic farming. The market takes place every day (except Sundays and public holidays). Almost all self-respecting Grazers fill their straw baskets here. Afterwards a cozy meeting with friends at one of the coveted stands. It is a meeting place for a wide variety of people and provides space for sometimes very important discussions, because politicians also mingle with the people here.

This farmer’s market is the visible sign that different groups can live together even in Corona times with masks that cover their noses and mouths. This is not the place to distinguish between gender and origin! What counts is joie de vivre, marveling the fruit and appreciating a smooth conversation with those people who are offering this abundance wonderful food.

Mein „Kaiser-Josef-Platz“ ist ein erweiterter Bauernmarkt und – typisch Graz! Ich liebe das Treiben und treffe Freund/-innen und Kolleg/-innen hier. Die unterschiedlichsten Welten treffen aufeinander.

Unser „Bauernmarkt“ ist eine glückliche Verbindung von Stadt und Land. Das bunte Marktleben gefällt den Produzent/-innen ebenso wie den Konsument/-innen. Hausfrauen und Hausmänner wissen, wo es ihrer Meinung nach das beste Angebot an Salaten oder an Obst, Eiern, Kuchen oder auch Blumen, Käse, Honig, Kräuter usw. gibt. Viele der Produkte stammen aus biologischem Anbau. Der Markt findet jeden Tag statt (außer sonntags und feiertags). Und samstags füllen dort nahezu alle Grazer, die etwas auf sich halten, ihre Strohkörbe.

Danach ein gemütliches Treffen mit Freunden an einem der begehrten Stände. Er ist ein Treffpunkt unterschiedlichster Menschen und gibt Raum für manchmal sehr wichtige Gespräche, denn auch Politiker/-innen mischen sich unters Volk hier.

Dieser Bauernmarkt ist das sichtbare Zeichen, dass ein Zusammenleben unterschiedlicher Gruppen auch in Coronazeiten mit Masken, die die Nasen und auch den Mund bedecken möglich ist.

Hier geht es nicht ums gendern oder um Herkunft! Was zählt ist die Lebensfreude, ist das Bestaunen der Früchte und ein anerkennendes Gespräch mit den Personen, die diese in Fülle aufbereiteten Lebensmittel darbiere.



Graz, Österreich



Pysanky: Easter eggs

handicraft

Olga Zavalniuk
Kherson, Ukraine

For many cultures the egg is a symbol of life. An egg painted with symbols and signs is an ancient man's prayer to God, a magical charm in his life, the whole Universe held in his hands. The art of Pysanka is a type of ancient Ukrainian folk art, peculiar to the Danube region of Ukraine (the furthest southwestern part of the country).

The collection of the local historian and scholar of the 19th century Volodymyr Yastrebov has been thoroughly researched by the author (Olga Zavalniuk) and more than a dozen of ancient Bessarabian Easter eggs replicated. The technique of creating the Easter eggs is a traditional wax technique (batik). An extraordinary feature of Pysanky is the exclusive use of vegetable dyes made of berries and herbs, buds and leaves, roots and bark of trees, flower petals and more.

The Pysanka becomes through mysterious symbols and signs a powerful charm, mediating to the person the warmth of the native land, sincere wishes for goodness, happiness, health and love. Bessarabian Easter eggs represent the communication of our ancestors with nature and the universe

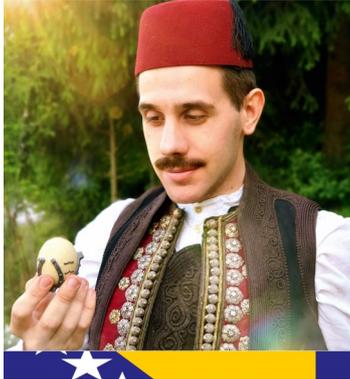
Für viele Kulturen ist das Ei ein Symbol des Lebens. Das mit uralten Symbolen und Zeichen bemalte Ei ist das Gebet eines alten Menschen an Gott, ein magischer Zauber in seinem Leben, der das ganze Universum in seinen Händen hält. Die Pysanka-Kunst ist eine Art alter ukrainischer Volkskunst, die für die Donauregion der Ukraine (im äußersten Südwesten des Landes) typisch ist.

Die Autorin (Olga Zavalniuk) hat die Sammlung des lokalen Historikers und Gelehrten des 19. Jahrhunderts Volodymyr Yastrebov gründlich erforscht und mehr als ein Dutzend alter bessarabischer Ostereier nachgebildet. Die Technik zur Herstellung der Ostereier ist eine traditionelle Wachstechnik (Batik). Eine Besonderheit der Pysanky ist die ausschließliche Verwendung von Pflanzenfarben aus Beeren und Kräutern, Knospen und Blättern, Wurzeln und Baumrinde, Blüten und mehr.

Die Pysanka ist durch geheimnisvolle Symbole und Zeichen ein mächtiger Zauber, der dem Menschen die Wärme seiner Heimat, aufrichtige Wünsche für Güte, Glück, Gesundheit und Liebe vermittelt. Bessarabische Ostereier sind Zeichen für die Kommunikation unserer Vorfahren mit der Natur und dem Universum.



Kherson, Ukraine



Horseshoeing of an egg

handicraft

Dario Puljić
Kreševo,
Bosnia and Herzegovina

I am Dario Puljić from Kreševo, a small town in the heart of Bosnia and Herzegovina. Kreševo is an old royal town, with a rich tradition. The people of Kreševo were considered good blacksmiths, who turned blacksmithing into an art.

The „Horseshoeing” of Kreševo blacksmiths is a unique custom. When a young blacksmith-student manages to „weave an egg”, it means that he has passed the craft exam and is ready for the title of blacksmith. Because the real art is to shoe an egg without cracking it. Many blacksmiths who were trained this way were later excellent masters of filigree jewellery.

This custom symbolizes two important characteristics of the people of this region – wit and skilful hands. Blacksmithing and the custom of shoeing eggs, like most other traditional crafts, are dying out. I would like this tradition not to be forgotten and to inform people from other cultures about it!

Ich bin Dario Puljić aus Kreševo, einer kleinen Stadt im Herzen von Bosnien und Herzegowina. Kreševo ist eine alte, traditionsreiche Königsstadt. Die Bevölkerung Kreševos waren angesehene Schmiede, welche das Schmieden in eine Kunst verwandelten.

Der „Hufbeschlag“ der Schmiede Kreševos ist ein einzigartiger Brauch auf der ganzen Welt. Wenn ein junger Schmiedeschüler es schafft, ein „Ei zu wirken“, bedeutet das, dass er die Handwerksprüfung bestanden hat und den Titel eines Schmiedes verdient hat. Denn die wahre Kunst ist es, das Ei zu beschlagen, ohne es zu zerbrechen. Viele Schmiede, die auf diese Weise ausgebildet wurden, sind später großartige Meister des Filigranschmucks geworden. Dieser Brauch symbolisiert zwei sehr wichtige Eigenschaften der Menschen aus dieser Region: Scharfsinn und geschickte Hände.

Wie viele andere traditionelle Handwerke sterben das Schmieden und der Hufbeschlag von Eiern aus. Ich möchte nicht, dass diese Tradition vergessen wird, und möchte die Menschen anderer Kulturen deshalb davon wissen lassen.



Kreševo,
Bosnien Herzegowina



IA

handicraft

Rodica Maciucă
Brasov, Romania

The richly coloured and varied shapes of the traditional shirt, IA, had more than an aesthetic significance. The shirt was full of magical symbols meant to ward off evil spirits from the wearer. The symbols turn a simple cloth into a garment full of meaning and history. The rhombus represents the union between heaven and earth. The sun symbolizes life, the beginning and the end. The lines symbolize the crowd, two twin lines symbolize the power of the pair and the spiral means energy. Whether it was made of linen or hemp, borangic or silk, the central sign of the shirt was always the cross.

The shirts worn by married women differed from those worn by unmarried girls. Married and old women wore shirts with stitches in darker colours, while for the young girls the colours were lighter and brighter.

I personally regard IA as a mirror of Romanian people's identity. This rather unique piece of a traditional costume has a significance and value for the Romanian folklore similar to the meaning of the pyramids to Egyptians, cathedrals to French or tea ceremony to the Japanese. Currently, Romanians are delighted to display their IAs during the officially recognized „Universal Day of IA” on 24th of June, a day celebrated in over 50 countries on six continents, a day when women and men pass this cultural treasure to the young generation.

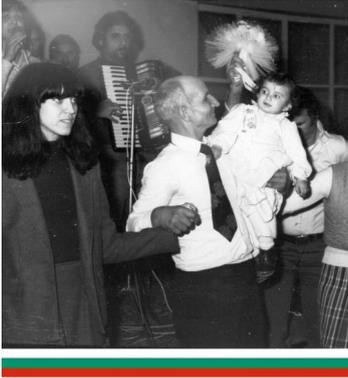
Die farbenprächtigen und vielfältigen Formen des traditionellen Hemdes IA haben mehr als eine ästhetische Bedeutung. Das Hemd ist voller magischer Symbole, die den Träger vor bösen Geistern oder den Reizen alter Frauen schützen sollten. Die Symbole verwandeln ein einfaches Tuch in ein Kleidungsstück voller Bedeutung und Geschichte. Die Raute repräsentiert die Vereinigung zwischen Himmel und Erde. Die Sonne symbolisiert das Leben, den Anfang und das Ende. Die Linien symbolisieren Menschenmengen, zwei Zwillingslinien symbolisieren die Kraft des Paares, und die Spirale bedeutet Energie.

Ob aus Leinen oder Hanf, Borangic oder Seide, das zentrale Zeichen des Hemdes war immer das Kreuz. Die von verheirateten Frauen getragenen Hemden unterschieden sich von denen unverheirateter Mädchen. Verheiratete und alte Frauen trugen Hemden mit Stichen in dunkleren Farben, während die Farben für die jungen Mädchen heller waren.

Ich persönlich betrachte „IA“ als Spiegel der Identität des rumänischen Volkes. Diese traditionelle Tracht hat einen Wert für die rumänische Folklore, ähnlich der Pyramiden für die Ägypter, der Kathedralen für die Franzosen oder der Teezeremonien der Japaner. Derzeit freuen sich die Rumänen, ihre traditionellen Kleidungsstücke während des offiziell anerkannten „Universal Day of IA“ am 24. Juni zu zeigen, einem Tag, der in über 50 Ländern auf sechs Kontinenten gefeiert wird und an dem Frauen und Männer diesen Schatz an die junge Generationen weitergeben.



Brasov, Rumänien



Pravo Horo

dance

Milena Milusheva
Dimitrovgrad,
Bulgaria

Dancing connects people. The „pravo Horo” is uncomplicated, the steps are easy and can be learned by everyone. Everyone holds hands – old, young, poor, rich, man, woman, sick, healthy. They dance in a circle, which is supposed to represent infinity. One dances for joy or to drive away sorrow. There is something meditative, something magical, something integrative. It makes no difference where you come from, what religion you have, how you are dressed, whether you are educated or illiterate.

This cultural treasure connects people beyond regions and countries. It is danced and appreciated everywhere in the Balkans and beyond. It has many names, in Bulgaria it is called „pravo Horo” meaning „straight dance”. In other languages it is called differently, but the effect is always the same – smiling faces, joy, exuberant mood, people meeting and getting to know each other.

When I was still a child and I could not even walk, I already took part on the arm of my parents or grandparents. The „Horo” is a part of me and my identity and I want to show this to the world and keep it for my children. The special thing about this dance is that it is so uncomplicated and therefore open for everyone who gives himself to the rhythm of the music

Tanzen verbindet Menschen. Das „pravo Horo“ ist unkompliziert, die Schritte einfach und für jeden zu erlernen. Alle halten sich an den Händen – Alt, Jung, Arm, Reich, Mann, Frau, krank, gesund. Es wird im Kreis oder Halbkreis getanzt, was die Unendlichkeit darstellen soll. Man tanzt aus Freude oder um Kummer zu vertreiben. Es hat etwas Meditatives, etwas Magisches, etwas Integratives. Es macht keinen Unterschied, wo man herkommt, welche Religion man hat, wie man gekleidet ist, ob man gebildet ist oder ein Analphabet oder Analphabetin.

Dieser Kulturschatz verbindet Menschen jenseits von Regionen und Ländern. Er wird überall auf dem Balkan und auch darüber hinaus getanzt und geschätzt. Er hat viele Namen, in Bulgarien heißt er „pravo Horo“, also der „geradeaus Tanz“, in anderen Sprachen heißt er anders. Aber die Wirkung ist immer gleich – lachende Gesichter, Freude, ausgelassene Stimmung, Menschen, die sich begegnen und einander kennenlernen.

Als ich noch ein Kind war und noch nicht mal laufen konnte, habe ich schon auf dem Arm von meinen Eltern oder Großeltern daran teilgenommen. Das „Horo“ ist ein Teil von mir und meiner Identität und dies möchte ich der Welt zeigen und für meine Kinder bewahren. Die Besonderheit dieses Tanzes ist, dass er so unkompliziert ist und dadurch für jeden offen, der sich dem Rhythmus der Musik hingibt.



Dimitrovgrad
Bulgarien



Sarmale

eating culture

Maria Negruvoda
Tigheci, Moldova

„Sarmale” are part of the traditional Moldovan cuisine. We appreciate and enjoy them at every important holiday in our lives. However, this culinary treat can be prepared at any time, not only on holidays.

„Sarmale” are known to have appeared in the Ottoman Empire from where they spread and left their mark almost everywhere. Even the word „Sarma” comes from the Turks. In Turkish “Sarmak” is a roll and refers to a filling wrapped in a package. Today, no less than 25 countries are embracing sarma as a national dish. These include Moldova, Romania, Bulgaria, Slovenia, Greece, Ukraine, Lebanon and Jordan.

In the Republic of Moldova, „Sarmale” are sometimes called “găluște”. They are prepared with both vine leaves and cabbage leaves, which are wrapped in a roll or other shapes, depending on the region. „Sarmale” are prepared from chicken or pork, onions, rice and spices, cooked for hours on low heat or in the oven. Moldovan „Sarmale” are easy to prepare, you only need to learn the technique of rolling process. Due to the special way of preparation, Moldovan „Sarmale” have a special flavor and are so delicious.

Sarmalele is an imprint of the Moldovan identity that we are proud of all over the world and that colors our special moments.

Sarmalele ist Teil der traditionellen moldauischen Küche. Wir schätzen und genießen sie bei jeder wichtigen Feier in unserem Leben. Aber dieser kulinarische Genuss kann jederzeit zubereitet werden, nicht nur an Feiertagen.

Es ist bekannt, dass die Sarmale ihren Ursprung im Osmanischen Reich haben, von wo aus sie sich fast überall ausbreiteten und ihre Spuren hinterließen. Auch der Begriff Sarma stammt von den Türken. Sarmak“ bedeutet auf Türkisch Rolle und bezieht sich auf eine Hülle zum Umhüllen einer Füllung. Heute bezeichnen nicht weniger als 25 Länder Sarma als ihr Nationalgericht. Dazu gehören Moldawien, Rumänien, Bulgarien, Slowenien, Griechenland, die Ukraine, Libanon, Jordanien.

In der Republik Moldau werden Sarmalele manchmal als “Knödel” bezeichnet. Sie werden sowohl mit Weinblättern als auch mit Kohlblättern zubereitet, die je nach Region zu einer Rolle oder anderen Formen gewickelt werden. Sarmalele werden aus Huhn oder Schweinefleisch, Zwiebeln, Reis und Gewürzen zubereitet und stundenlang auf kleiner Flamme oder im Ofen gekocht. Moldawische Würste sind einfach zuzubereiten, man muss nur die Technik der Zubereitung erlernen.

Dank der besonderen Zubereitungsart haben die moldawischen Sarmaleles einen besonderen Geschmack und sind sehr lecker. Sarmalele sind ein Abdruck der rumänischen Identität, auf den wir in der ganzen Welt stolz sind und der unsere besonderen Momente färbt.



Tigheci, Moldawien



JLEU

coDanec
Connecting Danube
Neighbours by Culture


Baden-Württemberg
STAATSMINISTERIUM


**LIVING
INTANGIBLE
CULTURE**



Die Beauftragte der Bundesregierung
für Kultur und Medien



**KULTURREFERENTIN
FÜR DEN DONAURAUM**