

Archiv.Lana:

Tätigkeitsbericht 2012 und Ausblick



Für Archiv.Lana standen im Jahr 2012 insgesamt 100 Arbeitsstunden zur Verfügung. Vom Berichtersteller wurden folgende Tätigkeiten ausgeführt oder betreut:

1) Übernahme von Archivalien, Sammlungen etc. (in Auswahl):

- Albert Innerhofer, Lana: Fotos und Sterbebildchen aus Lana (Schenkung).

- Josef Pöder, Lana: Fotoalbum des Peter Pöder (später Dekan in Kaltern) betr. dessen Priesterweihe in Lana und dessen Primiz in St. Pankraz 1953 (Leihgabe).
- Fotos (u.a. zur Jugendkultur in Lana der 1960er-Jahre), Nachlassmaterial etc. aus dem Haus „Narregut“ in der Ländgasse 8 in Oberlana (Schenkung).
- Ständige Intervention bei gefährdeten Kulturgütern.

2) Erschließungen, Ordnungen, Katalogisierungen:

Signierung und Grobkatalogisierung der Bibliothek von Eduard Gruber durch einen Praktikanten.

3) Kulturgüterberatung und Anfragen:

2 Personen nutzten die Kulturgüterberatung im Museum (angeboten wurden 7 Termine von April bis Oktober) und es wurden meh-

rere Anfragen (7 Personen) via Mail beantwortet.

4) Projekte:

- Für eine historische Adress- und Häuserdatenbank wurden die Steuerbereitungen des Gerichtes Stein unter Leberberg und des Gerichtes Maienburg-Tisens (teilweise) von 1694, 1749 und 1777 ausgewertet. Eine Einarbeitung des Materials in die Datenbank, die bisher den Zeitraum 1844 bis 1961 abdeckt, steht aufgrund der Komplexität und der nicht immer geklärten Zuordnung einiger Daten zu einzelnen Häusern noch aus.
- Einige historische Gemeindeblätter von Lana (1919-1928) konnten noch gefunden, digitalisiert und die enthaltenen Artikel in die Titeldatenbank aufgenommen werden.
- Den Großteil der zur Verfügung stehenden Zeit beanspruchte die Arbeit für die Fotoausstellung „Luan und Krieb - Obstbau in alten Bildern“. Sie wurde vom 20. Mai bis 31. Oktober im Obstbaumuseum gezeigt.

5) Außerordentliche Arbeiten:

Mit der Gemeindeverwaltung, dem Gemeindecarchiv, der öffentlichen Bibliothek, den Chronisten von Lana und Völlan und dem Vertreter des Projektes Arcipelago Lana gab es jeweils im Frühjahr und im Herbst eine Besprechung über die Sammeltätigkeit in Lana und Völlan. Die Treffen dienten auch der Koordination der einzelnen Tätigkeiten.

6) Öffentlichkeitsarbeit:

Betreuung der Website www.archiv-lana.it zusammen mit Simon Abler, Beiträge für die Website und ein Beitrag für das Gemeindeblatt.

Im Rahmen der beschränkten finanziellen Mittel ist für 2013 Folgendes geplant:

- Fortführung der Kulturgüterberatung (jetzt auf Anfrage),
- Übernahme von Kulturgütern und Interventionen,
- Betreuung der Website,
- Katalogisierung der Museumsbibliothek und Einarbeiten der Lanensien-Sammlung von Georg Lösch,
- Ankauf von Verpackungsmaterial für Foto-sammlungen,
- bessere Bestandsabgrenzungen und online-Stellen der Findbehelfe,
- Restaurierung von Archivalien.

Simon Terzer

Aus dem Fotoalbum des Peter Pöder mit Aufnahmen seiner Priesterweihe in der Hl.-Kreuz-Kirche in Lana 1953. Leihgabe des Josef Pöder für Archiv.Lana.

So kocht Lana:

Ossobuco mit Wurzelgemüse, geschmort

Für 4 Personen

- 4 Kalbsossobuchi (Kalbsbeinscheiben) von der hinteren Stelze
- Salz und Pfeffer
- Paprikapulver
- 50 ml Öl zum Braten
- 80 g Zwiebel
- 50 g Karotten
- 50 g Sellerie
- 1 EL Butter
- 80 ml Weißwein
- 150 g Tomatenwürfel
- 1 l Kalbsbrühe oder Fleischsuppe (siehe Seite 105)
- 1 EL getrocknete Steinpilze
- 1 Rosmarinzweig
- 1 Thymianzweig
- 3 Salbeiblätter
- evtl. Speisestärke

Weiteres

- Safranrisotto (siehe Seite 106)
- 1 EL Knoblauch und Zitronenschale fein gehackt
- 1 EL Petersilie, geschnitten



Kalbsossobuchi mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

In einer Pfanne in heißem Öl auf beiden Seiten kräftig anbraten. Inzwischen das Wurzelgemüse (Zwiebel, Karotten, Sellerie) putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Die angebratenen Ossobuchi aus der Pfanne nehmen. Eventuell Fett abgießen, Butter hinzufügen und Wurzelgemüse in der Pfanne etwas dünsten und mit Weißwein ablöschen. Tomaten und Kalbsbrühe sowie die Ossobuchi zum Gemüse geben, aufkochen lassen und fein geschnittene Kräuter und Steinpilze dazugeben. Zugedeckt im vorgeheizten Backrohr bei [160-180 GRAD] ca. [1 1/2 STUNDEN] weich schmoren. Die Sauce nach Bedarf entfetten und wenn nötig mit in kaltem Wasser angerührter Speisestärke binden.

Fertigstellung

Safranrisotto in die Mitte des Tellers geben. Fleisch von den Knochen lösen und je einen

Knochen auf den Risotto geben. Das Fleisch an den Rändern anrichten. Mit dem Gemüse und der Sauce bedecken, mit Knoblauch-Zitronen-Mischung bestreuen und anschließend Petersilie draufgeben.

Variationen:

- Anstelle von Kalb eignen sich auch sehr gut Stelzen vom Schwein, Lamm und Milchferkel.

Beilagen:

- Es eignen sich auch Pilzrisotto oder Polenta.

Tipps:

- Wenn Sie es etwas ausgefallener mögen, können Sie auch einige frittierte Lauchstreifen (siehe Seite 48) zum Gericht reichen und mit Kerbelblättern garnieren.
- Gutes Anbraten ist hier besonders wichtig, denn die Poren müssen geschlossen sein, bevor das Fleisch in der Flüssigkeit gart, sonst wird es trocken und zäh. Außerdem verleiht der Bratensatz der Sauce einen würzigen Geschmack.

Heinrich Gasteiger (Autor: So kocht Südtirol)