



Linde

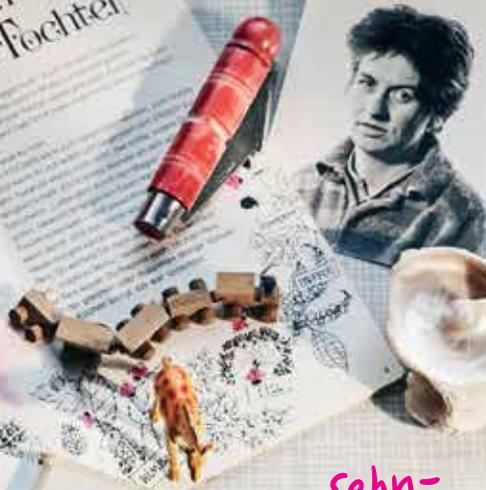


Das Kochbuch von Mama



SKIPASS, Obertauern

Eberne Kochen liebe Tochter



Sehnsucht nach der Ferne ...

Spielzeugrelikte aus der Kindheit



Anatomiebuch vom Medizinstudium

Reiseerinnerungen »Linde on tour«

Ein Leben zwischen Kunst und Kommune

Wenn Linde etwas wichtig ist, setzt sie sich auch dafür ein. Ob gegen Atomkraft, für den Frieden, für Migranten oder für gute medizinische Versorgung. Politischer Aktivismus, Protest und soziales Engagement waren und sind ihr stets wichtig. Einfach nur zusehen und nichts tun, das ist nicht ihr Stil. Ihr Engagement als Aktivistin begann mit den Protesten gegen das AKW Zwentendorf und der dazugehörigen Volksabstimmung im Jahr 1978. Später engagierte sie sich in der Frauen- und in der Friedensbewegung. Sie ging gegen atomare Aufrüstung, den Kalten Krieg und die Stationierung von Atomraketen in Österreichs Nachbarländern Deutschland und Italien auf die Straße.



einem Dorf an der Grenze zwischen der Steiermark und Salzburg, groß. Als sie 14 Jahre alt wurde, bekam sie von ihrer Mutter das Kochbuch „Lerne kochen liebe Tochter“ geschenkt, „damit ich einen schönen Mann finde“, erzählt Linde. Doch das hat Linde damals nur wenig interessiert. Ihre Mutter war die perfekte Hausfrau und lebte für den Haushalt und die Familie. Linde wusste, so wollte sie nie werden. Darum probierte sie die Rezepte aus dem Buch auch nicht für ihren zukünftigen Ehemann aus, sondern wenn überhaupt mit Freundinnen gemeinsam für ihre Partys.

Eine traditionelle Lebensführung oder einfach den gesellschaftlichen Normen zu entsprechen, das war einfach nicht das Richtige für Linde. So lebte sie in den 1980er-Jahren mit neun anderen

in einer WG in einer Dachgeschosßwohnung in der Schleifmühlgasse. Gemeldet war hier



LEBEN IN DER „KOMMUNE“

Dabei wuchs Linde in einem sehr traditionellen Elternhaus auf und bezeichnet sich als typisches Landkind. Sie wurde in den 1960er-Jahren in Einach bei Tamsweg,

natürlich keiner, dafür fühlte man sich umso freier. Einkaufen ging man am Naschmarkt nebenan, der damals noch ganz anders war. „Wir haben alles dort gekauft, Obst, Zucker, Mehl, Eier. Es war noch richtig billig, dort einzukaufen“, erinnert sich Linde. Als ihr Vater wieder einmal zu Besuch war, drehte er eine Runde durch das Dachgeschoß und ging gleich wieder mit den Worten: „Nun wohnst du also in einer Kommune.“ Auch mit den anderen Hausbewohnern gab es immer wieder Konflikte, wegen der im Stiegenhaus abgestellten Fahrräder und der oft zu lauten Musik. Linde blieb trotzdem vier Jahre dort wohnen.



wechselte sie in eine Praxisgemeinschaft, die sich einem ganzheitlichen Zugang verschrieben hatte. Sozialarbeiter, Psychologen und Ärzte kümmerten sich um die körperliche, seelische und soziale Gesundheit der Patienten. So erzählt sie etwa von einem türkischen Migranten, der als Bäcker arbeitete, aber unglücklicherweise eine starke Mehlstauballergie hatte. Das verschriebene Antiallergikum brachte zwar Linderung, mindestens ebenso hilfreich waren aber die psychologische Unterstützung und ein Sozialarbeiter, der sich darum kümmerte, dass der Patient umgeschult wurde.



GANZHEITLICHE MEDIZIN

Während ihres Medizinstudiums, das sie dann letztlich nicht abgeschlossen hat, arbeitete Linde in einem Krankenhaus auf der Station, im OP und in der Verwaltung mit. Die klassische Schulmedizin entsprach aber nicht ganz ihren Vorstellungen von dem, was Patienten wirklich brauchen, deshalb



Diese gemeinschaftliche Arbeit fand Linde toll. Der Bezirk Favoriten – die Praxis lag zwischen einem Flüchtlingsheim und dem „Ernst-Kirchweger-Haus“, dem am längsten besetzten Haus in Wien – war schon damals ein Ort der Gegensätze, die Gemeinschaftspraxis offen für alle Bevölkerungsschichten. Diese Gegensätze machten die Arbeit zwar nicht immer einfach, haben Linde aber nicht daran gehindert, ungeplant letztlich 26 Jahre dort zu arbeiten.



Zug oder mit dem Bus bis nach Madrid oder Tallinn in Estland und wurde dafür von ihrem Umfeld schon mal für verrückt erklärt. Per Autostopp kam sie auch bis



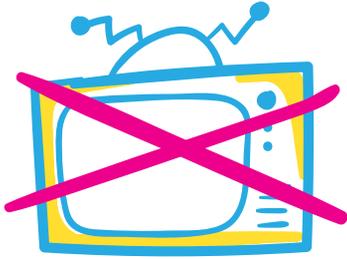
„Irgendwie bin ich einfach picken geblieben!“, lacht sie. Aufhören musste sie schließlich, weil eine über die Jahre stärker werdende Hörbeeinträchtigung die Arbeit in der Praxis zunehmend erschwerte. Zusätzliche private Schicksalsschläge im Jahr 2012 machten schließlich eine Neuorientierung der Lebensplanung notwendig. Neuen Mut fand Linde in der freiwilligen Tätigkeit im Kinderhospiz, in der Lernbetreuung mit Kindern nicht deutscher Muttersprache und im Nachbarschaftszentrum. Dort betreut sie eine 93-jährige Dame, mit der sie liebend gerne „Mensch ärgere dich nicht“ spielt. „Ist man knapp vor dem Ziel, wird man hinausgeworfen, und es geht zurück an den Start, wie im wirklichen Leben auch“, sagt sie.

KUNST IST LEBEN

Europa hat Linde ausgiebig bereist, aber nie mit dem Flugzeug. Dafür war die Flugangst leider immer zu groß. Also fuhr sie mit dem

Amsterdam und Rom. Nur einmal wagte sie sich dann doch in ein Flugzeug, um die USA zu besuchen, aber: „Die fand ich nicht schön, eigentlich war es graulich“, sagt sie über New York und Washington. „Da ist so viel Hektik, keiner hat Zeit, keiner bleibt stehen, wenn man nach dem Weg fragt. Und nirgends kann man einfach so zwischen-durch einfach einen Apfel kaufen, da muss man gleich mit dem Auto wo hinfahren“, erinnert sie sich. Heute hat sie den Wunsch, nach Südamerika oder nach Afrika zu fahren. Eine Villa in Italien, davon schwärmt sie, das wäre auch schön. Schließlich spricht Linde Italienisch.

Ganz ihrem aktivistischen Naturell entsprechend zählen Kunst und Kultur zu ihren größten Hobbys. „Die Kunst, die hält mich jung!“, zitiert sie frei Maria Lassnig. Will man sie treffen, dann geht man am besten in eine Bibliothek, in die Galerien in der Schleifmühlgasse oder zu den Wiener Festwochen. Dort interessieren sie weniger die Klassiker, sondern eher Modernes,



Jelinek oder Schlingensiefel zum Beispiel. Und natürlich ist sie auch hier nicht nur Konsumentin gewesen, sondern hat auch selbst daran teilgenommen. Zum Beispiel bei Produktionen von *theatercombinat*, einer unabhängigen Theatercompany. Für die hat sie sogar steppen gelernt, um Teil der riesigen Intervention „Turn terror into sport“ am Maria-Theresien-Platz zu sein. Bei dieser Koproduktion mit dem Tanzquartier führten hundert Bürger und Bürgerinnen eine Steppchoreografie auf. Nach drei Monaten hartem Training für die damals Fünfundzwanzigjährige jubelten über tausend Zuschauer der Truppe bei ihren synchronisierten Schritten zu. Wenig überraschend spricht sich Linde hingegen mit Leidenschaft gegen das Fernsehen aus: „Ich habe meinen Fernseher aus der Wohnung verbannt, seitdem geht es mir viel besser“, ist sie überzeugt. Filme gibt es für sie wenn dann nur im Kino.

SPÄTBERUFENE BÄCKERIN

Für noch ein bisschen mehr Aufregung in Lindes Leben sorgt mittlerweile die Vollpension. Schon in der temporären Location im Hinterhof in der Mariahilfer Straße war sie mit dabei.

Und auch wenn sie als Teenager von der vermeintlichen Hausfrauentätigkeit Backen nicht so viel hielt, übernahm sie doch die Tradition von ihrer Mutter. Die hatte samstags immer gebacken, damit man am Sonntag Kuchen zum Kaffee hatte. Sogar mit weißem Mehl, das war im Gegensatz zum alltäglichen Roggenmehl etwas ganz Besonderes. Und auch Linde hat irgendwann angefangen, für die Sonntage mit ihrem Lebensgefährten und Gästen zu backen.

In der Vollpension nutzt sie ihre Energie nun dafür, die Gäste mit herrlichen Kuchen zu verwöhnen, und manchmal sorgt sie mit ihrer Hörbeeinträchtigung für ein bisschen fröhliches Chaos. Aber wo hat das besser Platz als in der Vollpension? *





13. Int. Wandertag



Waldviertler Apfel-Mohn-Torte

Zutaten für 1 Torte (28 cm)



Zubereitung

 45 Minuten
 60 Minuten

Mürbteig

180 g Vollkornweizen- oder
Dinkelmehl
60 g Rohrzucker
120 g kalte Butter
1 Eidotter
1 Prise Zimt

Füllung

5 Eier
250 g Zucker
700 g fein geschnittene Äpfel
250 g gemahlener Mohn
50 g gemahlene Haselnüsse
30 g Rosinen

Fett für die Form

- * Für den **Mürbteig** Mehl, Zucker, die zerkleinerte Butter, den Eidotter und den Zimt zu einem glatten Teig verkneten und ca. 30 Minuten gekühlt rasten lassen.
- * Während der Teig rastet, das Rohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Tortenform einfetten.
- * Für die **Füllung** die 5 Eier trennen und das Eiklar mit einem Mixer zu steifem Schnee schlagen.
- * Die Eidotter mit dem Zucker cremig rühren, dann die geschnittenen Äpfel, Mohn, Nüsse und Rosinen dazugeben und verrühren. Zum Schluss den Eischnee unterheben.
- * Den Mürbteig ausrollen, den Boden der Tortenform gleichmäßig damit auslegen und die Fülle glatt darauf verstreichen.
- * Die Torte 60 Minuten lang backen.

OMAS BACKTIPP

Das Vollkornmehl zusammen mit dem Zimt macht diesen Tortenboden in seiner geschmacklichen und farblichen Konsistenz so wunderbar.

