

Mostkönigin Elena I. feierlich gekrönt 17-Jährige ist Botschafterin der Mostkultur

WOLFGANG ATZENHOFER

SEITE 13



Freitag,
1. Dezember 2023

KURIER

NIEDERÖSTERREICH

Bloggerin mit Gugelhupf

Mödling. Seit acht Jahren versorgt Gudrun Grasberger Tausende Follower mit Backrezepten. Bald kommt ihr drittes Buch heraus



SEITEN 2/3



MARKUS FOSCHUM

Wirtin von der Muse geküsst

Hainburg. Wirtin Michaela Gansterer-Zaminer vom „Goldenen Anker“ stellte ihren dritten Gedichtband mit dem Titel „Leben und Lieben am Donaustrand“ vor.

SEITE 10



SKILLSAUSTRIAF/FLORIAN WIESER

Weinviertler ist bester Tischler

Staatsmeister. Udo Gnadenberger holte bei den AustrianSkills Gold. Der Ziersdorfer darf sich somit Tischler-Staatsmeister nennen. Sein Beruf ist sein absoluter Traumjob.

SEITE 9

Fußballclubs aus NÖ in der Krise

Sport. Niederösterreichs Fußballvereine sind in der 2. Liga maximal Mittelmaß. Besonders der SKU Amstetten hat miserable Monate hinter sich. Die Mostviertler sind nach der Hinrunde noch ohne Sieg.

SEITE 14

Leitartikel



ARTIN GEBHART

Die Herrin der Kekse und 101 Gugelhupfe

Mödling. Mit 50 startete Gudrun Grasberger als Bloggerin und Modell durch. Seither hat sie zwei Backbücher veröffentlicht. Backen kann jeder, sagt sie

VON KATHARINA ZACH

Mit Backen hat Frau Gudrun in den ersten 50 Jahren ihres Lebens wenig am Hut gehabt. Genauso wenig wie mit dem Modeln. Oder mit dem Internet. Mittlerweile backt die 58-Jährige schon mal 40 Gugelhupf in vier Wochen, steht für einen großen Lebensmittelkonzern vor der Kamera, hat zwei Backbücher herausgebracht und betreibt in ihrer Mödlinger Wohnung einen Backblog. Willkommen in der Welt von Gudrun von Mödling – oder wie sie es sagt „willkommen auf meinem Planeten“.

In ihren Nebenjob als „Back-Influencerin“ ist die schlanke Frau mit den silbernen Jahren vor knapp zehn Jahren durch Zufall

reingerutscht. Damals arbeitete sie in einem großen Autohaus. Ein Freund brachte sie 2015 nach einer schlimmen Trennung zum Modeln. „Zuerst habe ich ihn für verrückt gehalten.“

„Ich würde ja noch viel mehr backen – nur wer soll das dann alles essen?“

ten, doch dann habe ich mich bei einer Online-Agentur angemeldet und plötzlich viele Anfragen erhalten“, erzählt sie. Seither folgten Shootings und Werbefilme für Juweliers, Trachtenmode, Mediashop oder einen großen Elektronik-Markt. Nur die klassi-

sche Oma, die gibt sie nicht.

Auf Anraten eines weiteren Freundes – der ihre damaligen Backkünste schätzte – starteten sie ebenfalls 2015 den Blog „Gudrun von Mödling“. Sie buk, er fotografierte und entwarf die Homepage. „Ich war glücklich, wenn ich 50 Leute auf meinem Blog hatte“, erzählt sie. Mittlerweile zählt sie bis zu 100.000 Besucher im Monat. Der Freund riet ihr auch, ein Buch zu schreiben. Mittlerweile sind es zwei. Erst „Himmlich einfach – einfach himmlisch“, das bereits in der zweiten Auflage im Selbstverlag erschienen ist. 1.300 Exemplare hat sie seit 2020 verkauft. Im Vorjahr folgte der Nachfolger mit den besten Kekszutaten. Als der Freund starb, übernahm Grasberger den Blog komplett samt Design und Fotografie.

Aktuell arbeitet Grasberger an „101 Gugelhupf“. Gibt es überhaupt so viele Rezepte für den Traditionskuchen? „Es gibt Hunderte, wenn man ehrlich ist“, sagt Frau Gudrun und lacht.

Backen für alle

Ihre Rezepte bestechen durch ihre Simplität. „Alles mit Zutaten, die man zu Hause hat.“ Man brauche nur Liebe, Geduld und Zeit – und müsse die Rezeptangaben und Zubereitungs-

Cruisen statt backen: Vor einem Jahr entdeckte Grasberger das Motorradfahren für sich



TNG

Wenn sich St. Pölten für Bad Ischl misst

Für ÖVP-Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner und SPÖ-Bürgermeister Matthias Stadler war es 2019 ein Schock gewesen, als sich die Jury gegen St. Pölten und für Bad Ischl als EU-Kulturhauptstadt entschieden hatte. Die jüngste Landeshauptstadt wuchs so darauf gesetzt, diese Nominierung im Imagewandel nutzen zu können. Wie die stolze Stahlstadt Linz einige Jahre davor.

Denn noch gab man sich nach der Absage durch die Stadt sofort kämpferisch. Mikl-Leitner und Stadler ergriffen St. Pölten zur Landes-Kulturhauptstadt 2024. Und den mit der Ansage, dass man Österreich zeigende, dass die Jury die falsche Wahl getroffen hätte. Projekte wie das Kinderkunstlabor oder die neue Synagoge, die in die Bewerbung für die Kulturhauptstadt eingeflossen waren, wurden abgelehnt.

Wie es jetzt aussieht, wird man Bad Ischl dennoch überholen können. Dort hat man nicht nur auf historische Tradition gesetzt, sondern ein modernes Programm mit viel Prominenz aufgesetzt, um zu zeigen, wie der ländliche Raum des Salzkammergutes aufwachen kann. So wird etwa der Kaiserhof des chinesischen Künstlers Ai Weiwei bespielt. Gleichzeitig wird Lokalmatadoren wie Hubert von Goossens sehr viel Freiraum für ihre Kunst eingeräumt. In St. Pölten wird im Hinblick auf das kommende Festival „Tangente“ präsentiert. Dieses Festival für Kulturschaffende wird 2024 sicherlich ein Highlight sein. Dass und wie dieses Programm mit den Anforderungen der Landes-Kulturhauptstadt – der Berücksichtigung interessanterweise immer weniger Verwendungsaspekte zusammenpasst, ist noch nicht ersichtlich. Allenfalls, wenn diese Prozesse involviert sind, muss aber klar sein, dass die Erwartungen sehr groß sind.

gebhart@kurier.at

K

KURIER Tel.: 05 9030-0, Fax: 05 9030/22263, 22265, eMail: leser@kurier.at **Redaktion:** Leopoldsdorfergasse 1, 1190 Wien **Herausgeber:** KURIER Zeitungsverlag Dr. Martina Salomon **Chefredakteurin:** Dr. Martina Salomon **Verleger:** KURIER Zeitungsverlag und Druckerei Ges.m.b.H., Leopoldsdorfer-Platz 1, 1190 Wien **Verleger:** Mediaprint Zeitungs- und Verlags-Ges.m.b.H. & Co. KG, Muthgasse 2, 1190 Wien **Bildung von Kunstwerken:** Copyright Control Bildrechte vorbehalten, auch die Übernahme von Beiträgen nach § 44 Abs. 2 Urheberrechtsgesetz, sind vorbehalten.

schritte genau lesen. Das sei wichtig. Auch Nicht-Bäckern gelängen dann die Mehlspeisen, verspricht sie. Die Rezepte stammen aus alten Kochbüchern, von ihrer Mama oder Oma – wie eine Grammelorte –, von Freunden oder sind neu interpretierte Klassiker. Manches erfindet sie auch, wie einen steirischen Nussstrudel mit Erdäpfelteig oder eine Walnuss-Marzipan-Torte. Mitunter landet davon auch etwas im Mistkübel. „Ich doktere halt herum“, meint Frau Gudrun. Privat kreiert sie am Liebsten Motiv-Torten. Auf ihrem Blog gibt es zudem Kochrezepte.

Eigentlich würde die 58-Jährige ja noch viel mehr backen, „aber das Problem ist, wer isst das alles?“ Sie jedenfalls nicht. „Ich koste maximal“, verrät sie. Dazu kämen die Kosten für die Backwaren für die Bücher, die durchaus mehr als tausend Euro betragen können.

Als erfolgreich würde sich Frau Gudrun trotz der kleinen Backimperiums aber nicht bezeichnen. „Ich kann mir das Leben gerade so leisten, mit etwas Luxus“, sagt sie. Tatsächlich macht ihr Kuchen satt, aber nicht reich. Neben ihre One-Woman-Show als Bäckerin, Fotografin und Bloggerin arbeitet Grasberger noch Vollzeit in einem Motorradgeschäft. Dort hat sie auch im Vorjahr die Leidenschaft fürs Motorradfahren gepackt. Da hat sie sich mit 57 gleich ein Bike zugelegt und seither 17.000 Kilometer abspult.

Der Zufall spielt mit

Zu den Jobs in der Motorbranche kam sie, wie zu fast allem im Leben, durch Zufall. Für ihren Job im Autohaus etwa war sie 2005 mit ihrer knapp 13-jährigen Tochter mit Sack und Pack aus der Steiermark hergezogen.

Dort ist nämlich ihre eigentliche Heimat. In Weißenbach an der Enns



Den Torten und Keksen hat sich Frau Gudrun in zwei Büchern gewidmet. Jetzt geht es um 101 Gugelhupfe



Salz ist die geheime Zutat in ihrem Walnuss-Mürbgebäck

Walnuss-Mürbgebäck

Geheimtipp: Das Salz macht die Kekse nach Mamas Rezept ganz besonders!

Zutaten:

- 200 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Eigelb
- ca. 1 1/2 TL Salz (je nach Geschmack) die Kekse MÜSSEN einen leicht salziger Geschmack haben
- 100 g grobgehackte Walnüsse
- 300 g gesiebes Mehl

→ Die Butter mit dem Zucker und dem Eigelb flaumig rühren. Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben, den Butter-Zucker-Ei Abtrieb darauf, die gehackten Walnüsse dazu und das Salz dazugeben. Abschmecken

Rasch zu einem Teig verkneten, zu einigen Rollen formen (3 bis 4 Zentimeter im Durchmesser). Die Rollen nur mit einem flachen Gegenstand, z. B. einem Brettchen, quadratisch (rechteckig) formen und im Kühlschrank gut abkühlen lassen (1 bis 2 Stunden)

Scheiben von dem Teig abschneiden, auf das Backblech legen und bei mittlerer Hitze – 150° Heißluft circa 1 Minuten – nicht zu braun backen. Sie sollen noch hell sein. Achtung! Jeder Herd bakt anders! Daher auf Sicht backen

ist Grasberger behütet aufgewachsen, ein naher Bauernhof war ihr zweites Zuhause. Als sie zehn war, starb ihr Vater an Lungenkrebs, die Familie zog ins Dorf. Später brach sie ihre Ausbildung in der Hotelfachschule ab, jobbte in der Gastro und landete schließlich in einem metallverarbeiteten Betrieb. „Ich habe dann gedacht, ich bin

eine Frau, irgendwann wirst du schon heiraten“ erinnert sie sich.

Geheiratet hat sie nie. Langweilig wird Frau Gudrun trotzdem nicht. Die nächsten Träume hat sie schon. Dann will sie zusätzlich zum Nudelholz auch den Pinsel schwingen – für Acrylmalerei.

www.gudrunvonmoedling.at