

DER  
FUX  
IN DER  
FLASCHE

ODER: WIE DAS  
STYRIOLIO  
IN DIE WELT KAM

Von Mathis Huber

# I. VOM JOHANN JOSEPH FUX

Im Jahr des Herrn 1660 wurde im Weiler Hirtenfeld, wenige Kilometer östlich der Landeshauptstadt Graz, dem Bauern Andreas Fux ein Hoferbe geboren und auf den Namen Johann Joseph getauft. Über seinen Geburtstag gibt es keine Aufzeichnungen, jedoch: Als ein langes Leben später, am

13. Februar 1741, in der fernen Residenzstadt Wien derselbe Johann Joseph starb, im Glanz des Kaiserhofes, als Inhaber eines der höchsten Ämter, die das musikalische Europa zu vergeben hatte: als kaiserlicher Hofkapellmeister, da gab der Totenschein sein Alter mit 81 Jahren an - biblisch, aber für die meisten Träger des Namens Fux in Hirtenfeld normal. Zwischen diesen beiden Polen,

dem Anfang auf den Kuhweiden von Hirtenfeld, und dem Ziel in den Palästen und Hofkirchen dreier Habsburger Herrscher, liegt eine wahrhaft märchenhafte Karriere, von der viele Schritte wohl auf immer im Dunklen bleiben werden. Immerhin ahnen wir, dass die musikalische Berufung schon den Bauernbuben befallen haben muss, so wie es Fux in seinem legendären Kom-

positionslehrbuch „Gradus ad Parnassum“ schildert: „Schon zu der Zeit, als ich noch nicht im Vollbesitz meiner Vernunft war, wurde ich durch die Heftigkeit eines unbekanntes Triebes hingerissen: All mein Sinnen und Trachten richtete sich auf die Musik, und auch jetzt noch durchglüht mich die Begierde, sie zu erlernen; wie willenlos werde ich dahin gedrängt; Tag und Nacht schei-

nen meine Ohren von süßen Klängen widerzuhallen, so dass ich an der Wahrheit meiner Berufung durchaus nicht zweifle.“

So muss man wohl gestimmt sein, wenn man ein Komponist werden will. Wenn man als Bauernbub an einem der vornehmsten Höfe Europas sein Glück machen will, braucht man aber wohl noch etwas mehr. Wir müssen uns vorstel-

len, dass der kleine Fux in der Pfarre St. Marein auf einen guten Lehrer, auf einen weit-sichtigen Pfarrer getroffen ist. Und dass er Talente mit-brachte, die außergewöhnlich waren: Im Jahr 1680 treffen wir ihn als Studenten der Gra-zer Jesuitenuniversität an, der im Internat des Ferdinande-ums einen Freiplatz erhält, gegen Kirchenmusikdienste in der Hofkirche, dem heutigen

Dom. 1683 schon hält es ihn hier nicht mehr. Fux geht an die Jesuitenuniversität in Ingolstadt, um die Rechte zu studieren, und daneben übernimmt er dort die Organistenstelle an St. Moritz. Also ein klassischer Werkstudent, wie man das heute nennen würde. Irgendwann um 1688 verlässt er auch Ingolstadt, und wir verlieren ihn für Jahre aus den Augen. Hat er in Italien studiert, im

Land der Musik, war er in Frankreich? Sein virtuoser Umgang mit den Musikstilen dieser Länder würde es nahelegen. Vielleicht aber hat er alles, was er brauchte, in Wien kennengelernt, wo seit langer Zeit in Sachen Musik die Italiener den Ton angeben. Als Fux wieder aktenkundig wird, ist er jedenfalls ein gemachter Mann: Am 5. Juni 1696, im Alter von 36 Jahren, heiratet er in Wien

Clara Juliana Schnitzenbaum,  
Tochter eines höheren Hofbe-  
amten, eine unter normalen  
Umständen ganz unmögliche  
Partie für einen Bauernbuben  
aus Hirtenfeld. Er ist zu dieser  
Zeit Organist am Wiener Schot-  
tenstift, also seinen Kaisern  
schon sehr nahe gekommen.  
Und irgendwann in diesen  
Jahren hat ihn denn Kaiser  
Leopold I. auch entdeckt.  
Leopold war - wie seine Söhne

Josef und Karl auch - ein musikbesessener Herrscher, und er war selbst ein begnadeter Komponist. Der Legende nach musste er zu einer List greifen, um Fux seinem Hofstaat einzugliedern. Denn die Italiener, die Beherrscher der Hofmusik, hatten kein Interesse an der Konkurrenz eines Steirers, und so legte ihnen der Kaiser eine Messe von Fux als neuestes Werk aus Italien vor. Sie

lobten die neue Musik über die Maßen, und schon waren sie in die Falle gegangen: Fux wurde im April 1698 zum Hofkomponisten Leopolds I. ernannt, und ab dem Jahr 1705 war er zusätzlich Kapellmeister in St. Stephan. 1711 wurde ein zweites Schicksalsjahr für Fux: Karl VI. übernahm die Regentschaft, und unter ihm wurde Fux Vizekapellmeister und 1715 dann Hofkapellmeis-

ter. Höher konnte ein Musiker des 18. Jahrhunderts nicht hinaus.

Mittlerweile 55 Jahre alt geworden, konnte Fux jetzt all die Trümpfe ausspielen, die er in seinem Leben eingesammelt hatte. Sein Studium der Rechte erleichterte ihm die souveräne Führung einer großen Wiener Institution: Die Hofkapelle des Kaisers beschäftigte mitunter 140 Personen, und

deren Interessen waren auch gegen manche Hofintrigen zu verteidigen. Sein geschliffenes Latein und seine strenge Systematik lassen aus seinem Kompositionslehrbuch „Gradus ad Parnassum“ - Die Stufen zum Parnass, dem Berg der Musen - einen Klassiker werden, den noch Generationen von Musikern bis ins 19. Jahrhundert und weiter als Fundament ihrer Kunst durchschreiten.

Und mit seiner breiten und langen musikalischen Erfahrung lässt er für seinen Kaiser Werke in allen Gattungen erblühen, vom repräsentativen Operspektakel bis zum stillen Vergnügen der Majestäten in der kaiserlichen Kammer.

So hat Fux ein riesiges Oeuvre hinterlassen (das übrigens heute noch längst nicht wieder komplett zugänglich ist). Keinen geringen Teil dieses

Werkes musste Fux seiner angegriffenen Gesundheit abtrotzen, denn eine schwere Gicht machte ihm zu schaffen und setzte ihn mitunter für Monate außer Gefecht. 1723, als er dem Kaiser eine Prachtoper für ein Fest in Prag geschrieben hatte, die legendäre „Costanza e fortezza“, zu der halb Europa in die böhmische Hauptstadt kam, ließ Karl VI. seinen Kapellmeister in der

Sänfte von Wien nach Prag tragen, weil der eine Fahrt mit der Kutsche vor Schmerzen nicht überlebt hätte. Auch ein Zeichen der Wertschätzung, wie es nicht viele Musiker erhalten haben würden.

Die Verbindung zur Heimat in Hirtenfeld ließ auch der Hofkapellmeister nicht abreißen. Kinderlos geblieben, nahm er Maria, die älteste Tochter, und später Matthäus, den

jüngsten Sohn seines Bruders, zu sich nach Wien und ließ sie ausbilden. Nach dem Tod dieser Maria Fuxin im Jahr des Herrn 1773 (sie hatte dem alten Hofkapellmeister den Haushalt geführt und war unverheiratet geblieben), erfreute sich die große Fuxische Verwandtschaft in Hirtenfeld eines reichen, unverhofften Geldsegens aus der Hauptstadt. Gezeichnet haben die Hirten-

felder Fuxe den Empfang der Erbschaft samt und sonders anstelle einer Unterschrift mit einem Kreuz.

## 2. VOM STEIRISCHEN KÜRBISKERNÖL

Im Jahr des Herrn 1492 hat Christoph Columbus nicht nur die Neue Welt entdeckt, er brachte in Kuba auch eine Frucht auf sein Schiff, die

Europas Ernährung verändern sollte: Cucurbita pepo, den Gartenkürbis. Bis zum Steirischen Kürbiskernöl war es von da an noch ein weiter Weg: Im frühen 18. Jahrhundert begann man in Europa, die gerösteten Kerne der Kürbisse zu pressen, die allerdings unpraktischerweise in dicken Schalen steckten. Dieses Handicap überwandten die Steirer, indem sie dem Gartenkürbis seine

Samenschalen einfach weg-züchteten: Es blieb eine Frucht, deren Kerne nur mehr von einem dünnen silbrigen Häutchen geschützt sind, Cucurbita pepo styriaca, der Steirische Ölkürbis, die Mutter des mittlerweile bei Feinschmeckern hoch begehrten „Steirischen Kürbiskernöls“.

Seit etwa 1870 wird der karibische Immigrant nun in der Variante mit den schalenlosen

Kernen in der Steiermark angebaut. Er erreicht ein Lebendgewicht von rund 10 Kilogramm, in denen sich rund 1000 Samen verstecken. Etwa 35 solcher Kürbisse bringen etwa 3 Kilogramm getrockneter Kerne hervor, aus denen dann ein Liter Öl gepresst werden kann. Praktisch an der Sache: Die Kerne sind gut lagerfähig, das Öl kann also das ganze Jahr über frisch

erzeugt werden und hält, richtig gelagert, auch dann noch mindestens neun Monate lang. Und wie wird aus den Kernen das schmackhafte Öl, das wegen seiner mehrfach ungesättigten Fettsäuren auch als Medizin durchgehen könnte? Dazu werden die Kerne vermahlen, mit Wasser und Salz vermischt und in dieser Form geröstet, bis das Wasser wieder verdunstet ist. Jetzt liegt

vor uns der „Ölkuchen“, aus dem die grün-schwarze Pracht unter hohem Druck ausgepresst wird. Und was vom Kuchen übrigbleibt, der „Ölkaas“, das bekommen die Rinder und Schweine. Damit da nicht ein jeder kommen kann und vielleicht gar wieder Kürbiskerne aus Kuba importiert, ist das „Steirische Kürbiskernöl“ eine von der EU geografisch geschützte Marke: Wo die

weiß-grüne Banderole mit der Prüfnummer draufklebt, dort sind bestimmt nur steirische Kerne drin. So wie bei den Produkten vom Pollhammerhof in Hirtenfeld, aber das ist eine andere Geschichte.

### 3. VOM STYRIOLIO ODER: WIE DER FUX IN DIE FLASCHE KOMMT

Etwa zur gleichen Zeit, als die Steirer anfangen, den Ölkürbis

(den mit den schalenlosen Kernen) auszupflanzen, im Jahr 1872, publizierte Ludwig Ritter von Köchel in Wien die erste Biographie von Johann Joseph Fux. Bis dahin war alles, was man von ihm noch wusste, dass er ein „Styrus“ sei, ein Kind der Steiermark, aber jetzt trug Köchel zusammen, was noch zu finden war (so nebenbei im Anhang ein Werkverzeichnis von mehr als 400

Nummern). Der Hof, auf dem Fux geboren wurde, bestand auch noch, aber dort gab es längst keine Fuxe mehr. Heute heißt die Wirtschaft in Hirtenfeld 13 in der Gemeinde Langegg bei Graz „Pollhammerhof“, und Franz Pollhammer erzeugt dort neben anderen landwirtschaftlichen Spezialitäten ein prämiertes „Steirisches Kürbiskernöl“ - das mit der weiß-grünen Banderole. Und an der

STYRIARTE lag es nun, im 350. Geburtsjahr von Johann Joseph Fux diese beiden außergewöhnlichen Steirer aus ein- und demselben Haus in Hirtenfeld, den Hofkapellmeister und das Ölkunstwerk, in einer Flasche zusammenzuführen. Und weil es auch ein wenig unser Kind ist, haben wir es STYRIOLIO getauft. Jetzt ist alles gesagt. Wohl bekomm's!



**STYRIOLIO**

*Das steirische Kürbiskernöl*

wurde angebaut und  
gepresst am Pollhammerhof,  
Hirtenfeld 13, 8302 Langegg

und ist ein Kind von

**STYRIARTE**

*Die steirischen Festspiele*

# **STYRIOLIO**

*Das steirische Kürbiskernöl*

ist erhältlich im  
styriarte-Kartenbüro,  
8010 Graz, Sackstraße 17  
Tel. 0316.825 000

[www.styriarte.com](http://www.styriarte.com)